

Wir sind Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist unser vinophiler Nationalstolz. Er ist vielschichtig, kann schlank sein und zart. Oder mächtig mit Charisma. Was er aber immer hat, ist Pfeffer.

... Von Andrea Knura

Heute sind wir mächtig stolz auf unseren Grünen Veltliner. Schließlich wird dieser Wein vorwiegend in Österreich angebaut. Die Rebe ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und St. Georgen. Gerne genießen wir den Grünen Veltliner als Speisenbegleiter. Denn in seiner Vielschichtigkeit kann er zu jedem Gang serviert werden. Wir trinken ihn aber auch einfach so. Weil er uns schmeckt: frisch, würzig, fruchtig, mit leichter Zitrusnote, saftig am Gaumen, durch die Säure knackig, pfeffrig, individuell, aber auch sehr prägnant, ein lebendiger Wein. Und wir spritzen ihn mit Soda. Für einen guten Spritzer braucht es aber guten Wein! Mit gutem Grund: „Die Kohlensäure steigt aus der Flüssigkeit auf. Dabei reißt sie die Aromastoffe des Weines mit, verstärkt diese“, so Christian Kubicek, Biotechnologe der TU Wien.

Vom Brünnerstraßler zum DAC

Vor 30 Jahren war er noch als säuerlicher Brünnerstraßler bekannt. Verkauft wurde er meist in Liter-Flaschen. Was ist passiert? Denn ganz klar hat sich der Grüne Veltliner zum Besseren, ja sogar zu seinem Allerbesten, entwickelt. Grundsätzlich muss man wissen, dass der Grüne Veltliner die wichtigste autochthone Rebsorte in Österreich ist. Die Region des Weißweins mit dem typisch pfeffrigen Geschmack ist das niederösterreichische Weinviertel, aber auch Wagram, die Wachau oder das Kampal sind „Grüveland“. Viele der Betriebe können auf mehrere Jahrhunderte



© Weingut Faber-Köchel

Weingut Faber-Köchel. Mutter Maria und Tochter Anna sind Winzerinnen aus Leidenschaft. Im Weingarten packen sie noch jede Rebe persönlich an, alle ihre Trauben werden per Hand gelesen.

Weinbauvergangenheit zurückblicken. Seit 2003 wird der Grüne Veltliner im Weinviertel als herkunftstypischer DAC-Wein vinifiziert. Man stellte damit das Anbaugebiet vor die Traube. Maria Faber-Köchel vom gleichnamigen Weingut: „Wo Weinviertel DAC draufsteht, ist ein Grüner Veltliner drinnen und kein Schilcher. DAC bedeutet ‚Districtus Austriae Controllatus‘. Es ist ein gesetzliches Kürzel für gebietstypische Weine. Weinviertel DAC ist ein fruchtig, pfeffrig, frisches Achterl mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Das macht den DAC insbesondere auch für Einsteiger interessant, die sich bisher nicht so sehr mit dem Thema Wein auseinandergesetzt haben.“

Boden und Klima

Knapp 6.700 Hektar Anbau Grüner Veltliner im Weinviertel bedeuten nicht nur die Hälfte des gesamten Bestands

in Österreich, sondern auch knapp die Hälfte weltweit. Und das in einer Region, die, oberflächlich betrachtet, nicht gerade typisch für eine Weinregion ist. Kubicek beschreibt das Zusammenspiel von Boden und Klima folgendermaßen: „Das gemäßigte kontinentale Klima bringt wenig Niederschlag. Es regnet meist kurz und heftig. Das ist optimal, denn das pfefferartige Aroma des Grünen Veltliners ist sehr abhängig vom Sonnenlichtzyklus auf die Traube.“ Viel Sonne, wenig Regen, hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, kalte trockene Winter – nirgends ist die Kombination der Standortbedingungen Boden und Sonne so gut wie im Weinviertel. Der Boden ist natürlich kein homogenes Ganzes, son-

dern ein Konglomerat verschiedener Bodentypen. Lössböden kommen vor allem im nördlichen Weinviertel vor. Er ist ein guter Wasserspeicher und eignet sich besonders gut für den Grünen Veltliner. Der Wein wird mächtig, würzig. Auf Sandboden dominieren Zitrusnoten, Kräuter. Gneis mit Sandauflage bringt Eleganz und Granit Würze und Honig. Die Mineralität ergibt sich durch den Nährstoffmix des Bodens. Aber egal welcher Boden: Grüner Veltliner hat immer Pfeffer. Und der macht sich bei jedem Schluck ganz angenehm zuerst in der Nase breit.

Auf bauernladen.at finden Sie derzeit rund 80 verschiedene Grüne Veltliner im Angebot.



© ÖWM Oberleitner

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:
„bauernladen.at“ B2B GmbH
Anschrift: Brehmstraße 10, 1110 Wien
Telefon: +43 1 91920 2111
E-Mail: office@bauernladen.at
Homepage: www.bauernladen.at
Geschäftsführer:
Germanos Athanasiadis, Markus Bauer
Redaktion:
Andrea Knura (Chefredakteurin),
office@bauernladen.at,
Brehmstraße 10, 1110 Wien
Druck:
Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien
Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:
<https://bauernladen.at/seite/impressum>

Der Bauernladen Gut-Schein



Gutes zum Schenken für Kunden, Mitarbeiter und jeden Anlass.