



Übergrößen. Albert Gesellmann aus Deutschkreutz im Burgenland serviert eine Großflasche seines Spitzenweins „Opus Eximium“. Viele Argumente sprechen für die XXL-Füllung.

Bild: SN

# Vom Wein im XXL-Format

Albert Gesellmann, Winzer aus dem mittelburgenländischen Deutschkreutz hält selig eine Großflasche seines 2006er „Opus Eximium“ im Arm. Auf dem Weingut seiner Familie werden seit 1986 alle hochwertigen Weine bis hinauf zum Topwein „G“ auch in große Formate gefüllt. So konnte das Weingut den „Opus Eximium“ von der Nummer 1 aus dem Jahrgang 1988 (herrlich mit einem Duft nach Milchschokolade und Erdbeere, am Gaumen wunderbar saftig) bis zum 2007er mit der Nummer 20 (Kirschnoten, viel Eleganz und Reifepotenzial) in Dreiliterflaschen präsentieren, den so genannten Doppelmagnums. Die Verkostung war nicht nur etwas fürs Auge – ein gewaltiges Bild von 20 „dicken Brummern“ – sondern auch ein Fest für Sensoriker. Inspiriert zur Großflaschenfüllung wurden die Gesellmanns durch ihre zahlreichen Reisen nach Bordeaux. Dort ist es seit Jahren üblich, Weine zur längeren Lagerung in große Flaschen zu füllen.

Tatsächlich gaben in der Verkostung die Weine mit bis zu zwanzig Jahren „auf dem Buckel“ erstaunlich viel her. Das hat einen simplen Grund. Weine in Großflaschen reifen um einiges langsamer und auch feiner als die in ihre „kleineren“ Kollegen. Sogar die „Opus Eximium“ aus den 1980er Jahren waren noch erstaunlich frisch und lebendig. Sie zeigten sich sowohl in der Farbe als auch im Duft und Geschmack von ihrer besten Seite. Normalflaschen gleichen Jahrgangs hätten es da schwieriger gehabt – je nach Lagerung und Verfassung der Flaschen.

Der Vorteil ab der Magnumgröße ist das Verhältnis der Luft zur Weinmenge in der Flasche. Den mit Sauerstoff gefüllten Leerraum zwischen Kork und Wein verkraften größere Formate deutlich besser. Die als Angriffsfläche für die Luft dienende Weinmenge ist um einiges größer und somit für eine Oxidation und Alterung deutlich weniger. Wesentliches Argument für die Großflasche ist die längere Haltbar-

*Sie sind imposant und machen vor allem ordentlich etwas her – Weine in Flaschen von der Magnum (1,5 Liter) bis zur Melchior (18 Liter). Alles nur Großmannsucht oder doch Mehrwert?*

PETRA BADER

keit. Außerdem sind Magnum und Co nicht nur wertstabil, sie steigen – gemessen an der gleichen Menge an Normalflaschen – auch überproportional an Wert. Jung gekauft, machen sie für Sammler allemal Sinn.

Ein legendäres Beispiel gab es im Jahr 1998 beim Auktionshaus „Christies“ in London. Dort wechselte eine Impériale (6 Liter = 8 Normalflaschen) des Bordeaux 1947 Cheval Blanc um 193.000 Euro den Besitzer. Eine ganze Kiste dieses 1947ers mit 12 Normalflaschen brachte aber nur 62.000 Euro ein. Bei jungen Weinen ist die Preisdifferenz noch um vieles geringer.

Für den Winzer entstehen jedenfalls Extrakosten. Meist müssen die Großflaschen mühsam mit der Hand gefüllt werden. Ein enormer Aufwand. Bei Gesellmanns wurde daher bereits vor einiger Zeit in eine eigene Abfüllanlage investiert. „Die hat sich längst schon ausgezahlt“, sagt Albert Gesellmann. Dann sind noch eigene Etiketten notwendig, spezielle Korken sowie und auch die Flaschen sind um ein Vielfaches teurer.

Die 15-Liter-Flasche (Nebukadnezar) kostet im Einkauf rund 120 Euro, bei der 18-Liter-Melchior sind es gut 130 Euro. Die Normalflasche in einer hochwertigen Ausführung für 0,75 Liter schlägt dagegen nur mit rund 50 Cent zu Buche.

Leidig ist bei Großflaschen das Thema Kork. Ist bei einer „korkigen“ Normalflasche schnell einmal eine zweite geöffnet, wird das Ärgernis bei der 24 Normalflaschen fassenden Melchior zur kleinen Katastrophe. Allerdings kommen bei größeren Formaten „Korkschröcker“ deutlich weniger hervor. Die Korkqualität ist hervorragend, bedingt auch durch den sehr hohen Preis der großen Stoppeln. Bei Großflaschen wird in der Regel der Flaschenhals rund um den Kork versiegelt. So gibt es nur einen ganz minimalen Luftaustausch.

Ein Trend neben den Großflaschen sind Weine, die in Halbflaschen mit 0,375 Liter Inhalt gefüllt werden. Raimund Döllner von der gleichnamigen Weinhandlung in Golling erzählt: „Wir haben unser Angebot an Halbflaschen in den vergangenen zwei Jahren von 20 auf 180 Produkte erweitert. Die Nachfrage ist sehr groß. Nicht nur Gastronomiebetriebe sind voll eingestiegen. Auch Private schätzen die Flaschengröße für zu Hause“. Das kann durchaus zu mehr Freude führen. Die meisten österreichischen Spitzenrotweine würden viel zu jung getrunken, meinte Döllner. Halbflaschen reifen auf Grund des größeren Luftaustausches schneller und „bringen da schon mehr Genuss“.

Doch zurück zu den „Großen“. Von ihnen geht durchaus eine eigene Faszination und Dramaturgie aus – sie sind sexy und herzeigbar. Im Bezug auf die Handlichkeit ist die Magnum wohl die Angenehmste und Sinnvollste. Aus ihr kann noch relativ leicht und mit normalem Kraftaufwand eingeschenkt werden. Und falls sie mit Weiß- oder Schaumwein gefüllt ist, noch ein Plus: sie passt sie sogar in den haushaltsüblichen Kühlschrank. Hingegen braucht es für eine Impériale mit ihren sechs Litern oder eine noch größere Flasche schon ein Kühlhaus. Oder zumindest ein sehr kaltes, fließendes Gewässer in der Nähe. Andererseits: ein Picknick im Sommer am Fluss mit den richtigen Gästen und der richtigen Großflasche durchaus seinen Reiz.

## WEIN kompakt

**Größen.** Am Gebräuchlichsten sind die Flaschen bis zu einer Füllmenge von drei Litern. Alles, was größer und schwerer ist, wird schwierig im Handling. Für ganz große Formate gibt es spezielle Flaschenwiegen. Die Flasche liegt eingebettet und wird mit einer Kurbel in die richtigen Ausgießlage gebracht.

- 0,375 Liter – Halbflasche
- 0,75 Liter – Normalflasche
- 1,5 Liter – Magnum (2 Normalflaschen)
- 2,25 Liter – Marie-Jeanne (3 Normalflaschen, kommt kaum vor)
- 3 Liter – Jéroboam oder Doppelmagnum (4 Normalflaschen)
- 4,5 Liter – Réhoboam (6 Normalflaschen)
- 6 Liter – Méthusalem/Burgunder oder Imériale/Bordeaux (8 Normalflaschen)
- 9 Liter – Salmanazar (12 Normalflaschen)
- 12 Liter – Balthazar (16 Normalflaschen)
- 15 Liter – Nebukadnezar (20 Normalflaschen)
- 18 Liter – Melchior oder Goliath (24 Normalflaschen)



KOSTBARE KULTUR  
JETZT ENTDECKEN



[www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)  
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugelände, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)  
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN