

## DEGUSTATIONSnotizen



Prächtige Weine aus dem Kremstal.

Bild: SN

**2011 Grüner Veltliner Hochrain Kremstal DAC**  
Weingut Zederbauer

Welch erfrischenden Dufteneindruck dieser feine Veltliner verströmt: Er erinnert zart an Williamsbirne und gelbe Äpfel und lädt schnell zum ersten Schluck ein. Die Finesse und fruchtige Lebendigkeit zieht sich am Gaumen wundervoll fort. Der animierende Trinkfluss zeigt ohne Umschweife: Bei dem Wein muss es unbedingt ein zweites Glas sein.

**2011 Grüner Veltliner Alte Reben Kremstal DAC Reserve**  
Weingut Müller-Grossmann

Sattgelb fließt der Wein ins Glas. Das ist schon eine Freude für das Auge. Im Duft – Kräutervürze, Melone – ist dieser Tropfen eindeutig kein Leichtgewicht, diese DAC Reserve macht ihrer Bezeichnung alle Ehre. Sehr dicht am Gaumen mit einer fast burgundig charmanten Säurestruktur, der es aber nichts an Frische fehlt. So trinkfreudig kann ein kraftvoller Veltliner sein.

**2010 Riesling Kirchensteig Kremstal DAC Reserve**  
Weingut Geyerhof

Dieser prachtvolle Riesling besticht durch sein attraktives Bukett von saftigen, reifen Weingartenpfirsichen und rosa Grapefruit. Am Gaumen zeigt sich die gebündelte Fruchtigkeit, durchzogen mit mineralischen Nuancen. Die Säure ist idealtypisch in den Körper des Weines integriert und bietet sowohl Pikanz als auch Saftigkeit. Ein richtiger Wohlfühl-Riesling, der rundherum Freude macht.

## ÖSTERREICH WEIN

KOSTBARE KULTUR  
SCHMECKT MIR!Immer aktuell: Die Wein-News auf facebook.  
[www.oesterreichwein.at/facebook](http://www.oesterreichwein.at/facebook)

Drei mit Durchblick (von links): Josef Maier, Marlies Müller und Franz Zederbauer.

Bilder (2): SN/BADER

## Das junge Kremstal

Das Weinbaugebiet Kremstal verbindet mit seinen rund 2500 Hektar Rebfläche vor allem die Rebsorten Riesling und Grüner Veltliner. Seit 2007 firmieren sie unter der Bezeichnung „Kremstal DAC“ für die klassische Version und „Kremstal DAC Reserve“ für die opulenteren.

Drei Regionen prägen das Kremstal: Im Stadtgebiet von Krems und von dort dem Flüsschen Krems folgend bis zum Weinort Senftenberg wachsen die Rebstöcke meist auf Urgesteinsböden. Von dort kommen kraftvoll mineralisch geprägte Weine.

Weiter östlich bei Rohrendorf und Gedersdorf fallen die Weine fülliger und runder aus. Die Trauben reifen auf mächtigen Lössterrassen.

Südlich der Donau liegen Furth-Palt und Hollenburg, überragt vom eindrucksvollen Stift Göttweig. Kühle Einflüsse aus dem Waldviertel treffen auf warme und trockene aus der panonischen Tiefebene. Das Ergebnis sind saftige und finessenreiche Weine.

In dieser Zone sind drei Persönlichkeiten der jungen Generation zu Hause – freundschaftlich verbunden in der Vision vom perfekten Wein und dennoch unterschiedlich sowohl in Ausbildung als auch in ihrer Wein-Interpretation.

Josef Maier vom Weingut Geyerhof in Oberfucha, das von den Eltern seit Ende der 1980er-Jahren als Bioweingut geführt wird, steckt mitten im Studium der Agrarwissenschaften an der BOKU in Wien. Diesen Sommer hat er sein Jahr im Rahmen des Erasmus-Programms an der renommierten Hochschule für Weinbau und Önologie im deutschen Geisenheim beendet. Der junge Winzer ist besonders fasziniert von der Arbeit im Weinberg, von

Fasziniert von der  
Arbeit im Weinberg

den Zusammenhängen der Natur und den Auswirkungen auf das Produkt Wein. „Es macht zum Beispiel für die Qualität der Weinernte so viel Unterschied, wann genau und wie viel der Weinstock entlaubt wird. Über die Zusammenhänge der Stoffflüsse in der Rebe habe ich in Geisenheim sehr viel gelernt“, betont Josef Maier.

Im Keller verfolgt die Familie die Philosophie, so wenig wie möglich einzugreifen, denn mit einer optima-

*Das Kremstal steht seit jeher für richtungsweisende Rieslinge und Grüne Veltliner. Heute eröffnet die junge Winzergeneration neue Wege in einer bewährten Tradition.*

PETRA BADER

len Fürsorge im Weinberg ist der größte Schritt zum perfekten Wein gemacht. Anstöße und Erfahrungen hat Maier auch bei Weingütern in Neuseeland, Frankreich und Deutschland – dort beim hoch geschätzten Bioweingut Wittmann in Rheinhessen – gesammelt. Mit seiner Partnerin Maria, einer angehenden Landschaftsplanerin, möchte er den Geyerhof gemeinsam weiterführen.

Mutter und Tochter  
ziehen an einem Strang

Ganz so klar wie bei Josef Maier war für Marlies Müller aus Furth-Palt der Weg zur Winzerei nicht. Sie studierte erst Unternehmensführung und E-Business. Allerdings ließ sie sich immer mehr vom Enthusiasmus ihrer Mutter Helma anstecken und für das Weingut begeistern. Mittlerweile hat sie bei drei Weinernten im Gut Müller-Grossmann mitgearbeitet und wird es Schritt um Schritt übernehmen. „Nach meinem Studienabschluss habe ich natürlich zuerst die komplette Administration, den Verkauf und das Marketing umgekrempelt. Seit 2010 haben wir ein neues Logo, neue Etiketten und auch andere Vertriebskanäle. Den Internetauftritt habe ich ganz neu gestaltet und die meisten Weinmessen und Präsentationen betreue ich selbstständig“, erzählt die energiegeladene Mittzwanzigerin.

Viel Unterstützung gibt es durch die Gruppe „11 Frauen und ihre Weine“. Helma Müller-Grossmann war vor mittlerweile zwölf Jahren Gründungsmitglied.

In den zehn Hektar Weingärten von Mutter und Tochter wachsen vor allem Riesling, Grüner Veltliner, aber

auch Malvasier, Muskateller und Burgundersorten. Neben den Klassikern aus den Lagen Hochrain und Point gibt es auch einen Wein, der die Zusammenarbeit symbolisiert. Der „HM“ – was für Helma und Marlies steht – ist ein leichter, herzerfrischender und lebendiger Wein, der die Charaktere der Winzerinnen spiegelt.

Nur eine Hausecke weit vom Weingut Müller-Grossmann entfernt ist Franz Zederbauer junior daheim. Er fand nach einem kurzen Umweg zurück zum Weinbau – der junge Winzer war einige Jahre lang erfolgreicher Lateintänzer. Da blieb nicht viel Energie für den Wein. Er trainierte hart und viel und brachte es zum vierfachen Staatsmeistertitel und zur Teilnahme an Europa- und Weltmeisterschaften. „Das war eine ganz eigene Welt, ich habe es geliebt“, erzählt Franz Zederbauer, meint aber weiter: „die Zeit im Sport war toll, aber irgendwann musste Schluss sein.“

Das heutige Weingut wurde seit 1854 und in den folgenden Generationen als landwirtschaftlicher Mischbetrieb geführt. Franz, übrigens der sechste Franz der Familie Zederbauer in Folge, schloss die Weinbauschule in Krems mit dem Titel „Facharbeiter für Wein- und Obstbau“ ab und praktizierte unter anderem bei Sepp Mantler in Gedersdorf und Steffi Weegmüller in der Pfalz.

Spannend am Rande: Steffi, die übrigens als eine der ganz wenigen in Deutschland Grünen Veltliner anbaut, gewann vor zwei Wochen haushoch eine Blindverkostung mit Veltlinern aus Österreich und aller Herren Länder. Das freut den jungen Winzer natürlich – vor allem spornt es ihn an.

Feilen an einer  
blitzsauberen Kollektion

Die Arbeit im Betrieb teilt er mit dem Vater. Franz junior ist am liebsten im Weinkeller und feilt an seiner blitzsauberen und höchst attraktiven Weinkollektion.

Gemeinsam mit den anderen Familienmitgliedern betreibt er mehrmals im Jahr einen der schönsten Kremstaler Heurigenschänken, das „13er Haus“ in Furth-Palt.

Sicher ist, dass allen drei so verschiedenen Jungwinzern die Weinzukunft gehört und sie mehr als einen Tipp wert sind.