

Geklärt: Welcher ist jetzt Ihr „Welscher“?

Es war ein heißer Tag, als der FIATA ausgiebig die burgenländische Weißwein-Paradesorte verkostet hat. Gut so! Da konnte der Welschriesling seine Qualitäten ausspielen – und mit modernen Versionen von Andau bis Rechnitz überraschen.

„Welschriesling kann mehr als nur schlank und einfach zu sein, das gilt es zu entdecken“. Dieses Zitat von Georg Schweitzer stand am Anfang der Reise durch die verschiedenen Stile dieser burgenländischen Paradesorte. Denn wie den Geschäftsführer der „Wein Burgenland“ fasziniert auch die FIATA-Redaktion die Vielseitigkeit dieser Traube. Welschriesling kann schließlich nahezu alle Qualitätsstufen abdecken: Man findet ihn als frischen Sekt-Grundwein, als trinkfreudiges, trockenes Qualitätswein-Achterl bis hin zur edelsüßen Trockenbeerenauslese.

Diese tragende Stütze im burgenländischen Weißwein-Sektor wird oft zu schnell abgetan. Klar liefert sie Weine mit höherem Säuregehalt und fruchtigem Bukett nach Apfel und Zitrusfrüchten. Doch längst lassen Winzer auch die unterschiedlichen Bodenformationen deutlicher im Wein sprechen. Und ohne zu viel vorwegzunehmen – bitte einfach umblättern! – bestätigte sich die Linie, die Wein Burgenland-Geschäftsführer Georg Schweitzer vorgab, bei der Verkostung: „Welschriesling kann nicht nur leichte und einfach zu trinkende Weine hervorbringen, das Potential liegt auch in den

Weinen ab 12,5% Alkohol. Mit der höheren Reife der Trauben ergeben sich neue, sehr frische Geschmackserlebnisse, in denen sich die Herkunft Burgenland widerspiegelt“. Und das auf den nächsten zehn (!) Seiten.



Der Welschriesling stammt vermutlich aus Norditalien („Riesling italico“). Als nächster Verwandter gilt die Sorte Elbling. Gerne angepflanzt wird er auch in Ungarn („Olász Rizling“), Slowenien („Laski Riesling“) und Kroatien („Graševina“) gepflegt.

Die Anbaufläche in Österreich liegt bei etwa 3.350 Hektar. Das Burgenland besitzt davon ca. 1.250 Hektar. Somit ist der „Welsch“ die viert-wichtigste Rebsorte (knapp hinter dem Grünen Veltliner).

**Kleinhöfleinerhof
Familie Ackerl**
Eisenstadt
Welschriesling „Classic“
2020 (11,5%)
www.kleinhoefleinerhof.at

Winzerschlössl Kaiser
Eisenstadt
Welschriesling
„Sonnenberg“ Bio 2020
(12%)
www.winzerschloessl.at

**Kleinhöfleinerhof
Familie Ackerl**
Eisenstadt
„Mein Welschriesling“
2020 (12,5%)
www.kleinhoefleinerhof.at

BioWein Klampfer
Eisenstadt
Welschriesling „Klarheit“
2020 (12%)
biohof-klampfer.jimdo.com

**Kleinhöfleinerhof
Familie Ackerl**
Eisenstadt
Welschriesling „Fehlmuhl“
2020 (12%)
www.kleinhoefleinerhof.at

Weingut Migsich
Antau
Welschriesling 2020
(12%)
www.migsich.at

Weingut MAD
Oggau
Welschriesling „Seestern“
2020
www.weingut-mad.at

**Weingut-Gästezimmer-
Buschenschank Fabian**
Oggau
Welschriesling 2020
(12%)
www.weingut-fabian.at

Weingut Martin Reinfeld
Schützen am Gebirge
Welschriesling 2020
(12%)
www.martinreinfeld.at

Weingut Sommer
Donnerskirchen
Welschriesling
„Handwerk“ 2019 (13%)
www.weingut-sommer.at

Eisenstadt



Antau, Donnerskirchen,
Oggau, Schützen/Geb.



Frisch wie eine Frühlingswiese! Lindenblüte und Gelber Apfel, auch etwas Grapefruitschale geben einen Vorgeschmack auf die engen Räume am Gaumen. Man bringe die Jausen!

Knusprig und zart rauchig wie Frühstücksgebäck – der Schieferboden kommt elegant im Duft durch. Knackige Töne von Grünem Apfel, feine Klinge und jugendliche Säure. „Ein Sommertag im Glas“, könnte man auch sagen.

Kühlende Duftnoten wie Limetten-Zeste und Kräuter-künftig nach Koriander und Zitronenmelisse. Rescher Antritt am Gaumen und wieder viel Limettenfrische, mit saftigem Granny Smith-Apfel garniert. Toller Zug!

Benötigt ein bisschen Luft, um seine Trümpfe – Kumquat-Duft und Kompottapfel – auszuspielen. Am Gaumen ein Mix aus gelber Frucht, Nuss und Mandelmilch. Begleitet z.B. Kalbsbries oder Risotto mit Scampigut!

Ist da Sesam dabei? Schöne, nussige Würze, die den Teppich für grüne Zitrusfrüchte ausbreitet. Sortentypisch und mit toller Balance! Eigentlich der Wein zum Fisch par excellence; aber auch als wertiges Glas solo.

Fotos: Wolfgang Schmid

Druckvoll schon im Duft nach Nektarine, Gelbem Paprika und zart kreidigen Noten. Kühl und engmaschig, etwas Limettenzeste und Grüner Apfel. Fazit: Frisch wie der junge Morgen dank des knackigen Säuregerüsts.

Feiner Rauch-Ton über Orangenschale und etwas Melone, beides aber stets kühl in der Nase. Saftig, mit feiner mineralischer Note, am Gaumen. Recht lang und druckvoll, auch perfekt zu Gebäckernem wie Kalbswiener.

Wie ein frisch in Spalten geschnittener Apfel duftet dieser Welsch, der auch zarte Papiernuß mitbringt. Saftig und mit etwas Zestenabrieb, dazu feiner, kreidiger Ausklang. Entspannter Wein zum die Füße hochlagern!

Steinobst trifft Nusserl: Ein fruchtbetonter Welsch-Typus, der auch am Gaumen mit schöner Pikanz (wie Salzzitrone) aufwartet. Saftig und im Grunde universal einsetzbarer Wein, von der Cremesuppe bis zum Scheiterhaufen.

Viel Holz vor der Hütte! In jugendlicher Form blüht braune Butter, karamellierte Ananas und etwas Nougat auf. Ein „Welscher“ mit Zukunft, der aktuell gerade mal die Tropenfrucht wie ein Steck Tuch vorblitzen läßt.

WELSCHER MODERNE: Immer mehr Winzer entdecken den Welschriesling auch für eine neue Weinstilistik. Orangeweine oder auch „Natural-Weine“ wissen diese Rebsorte ebenso zu schätzen, da einen Maischestandzeit während der Gärung

die vielschichtigen Aromen des Welschrieslings so richtig zur Geltung kommen lässt. Seine spritzige Säure wirkt sehr belebend und ist eine markante Stütze des Weines. Das trägt natürlich auch zum Reifungspotential bei.

Hammer Wein
Rust
Welschriesling 2020
(12%)
www.hammerwein.at

Weingut Feiler-Artinger
Rust
O. S. OLÉ BIO 2019
(12,5%)
www.feiler-artinger.at

Hammer Wein
Rust
Welschriesling
„Ried Vogelsang“ 2019
(13%)
www.hammerwein.at

Weingut Schrock
Rust
Welschriesling
„Ried Kraxner“ 2018
(14,5%)
www.heidi-schroek.com

Weingut Feiler-Artinger
Rust
O. S. OLÉ BIO 2018
(12,5%)
www.feiler-artinger.at

Weingut Göschl Rein-
hard, Edith & Töchter
Gols
Welschriesling 2020
(11,5%)
www.weingut-goeschl.at

Weingut Riepl
Gols
Welschriesling 2020
(12%)
www.weingut-riepl.at

Weingut Markus Iro
Gols
Welschriesling 2020
(12%)
www.markusiro.at

Weingut Wendelin-Gangl
Gols
Welschriesling 2020
(12%)
www.weingut-wendelin.at

Vinum Pannonia
Allacher
Gols
Welschriesling 2020
(12%)
www.allacher.com

Rust

Gols



Knack Dir Deinen Apfel ab! Herrliche Frische in der Nase, die von Zitronenmelisse noch unterfüttert wird. Straffer Zug am Gaumen, nie zu säurig, erinnert an einen Biss in Ringlotte, frisch vom Baum. Top zu Saté-Spieß beim Thai!

Träume von Tropenfrucht: Orangenspalten, Papaya und Guave im Duft. Im Mund explodiert nach einer kurzen Spannungsphase Weingartenpfirsich. Saftig und von zartem Tannin, erinnert er an Apfelkompott mit Zimt.

„Smoky Eyes“, würden Make up-Profis sagen, doch hier ist der Boden-Ton natürlich: Melone, etwas Pink Grapefruit und zart salzige Note im Duft wie auch am Gaumen. Pure Lebendigkeit und eine echte Tiefen-Dimension.

Ein Hauch von weihnachtlichen Gewürzen steht dem Welschriesling gut: Am Gaumen kommen gedämpfte Maroni und der wärmende Alkohol gut durch, ein bisschen „Milka Naps“, gepaart mit gelber Frucht. Gegen das Klischee.

Craft Beer-Duft nach Mango und Passionsfrucht, auch etwas Orangenblütenwasser und Kandis. Blitzsaubere Werbung für „Orange Wines“, die nach Pink Grapefruit, Sesamkörnern und Senfrüchten schmeckt. Entschleunigt!

Fotos: Wolfgang Schmid

Beim Apfel mag man sich um „grün“ und „gelb“ streiten, an der Knackigkeit gibt es keinen Zweifel: Zestig frisch am Gaumen, enge Räume und ein Kräutersträußel gibt es als Geschenk obendrauf.

Kühl wie ein Bad in Limetten! Knackige Säure, sogar etwas Grüne Paprika im pikanten Duft. Mächtiger Zug zum Tor; Kiwi und Stachelbeere signalisieren säurig den Weg. Herrlich zur Speckjause oder Surkarree!

Kennt noch wer „Fizzers“? Traubenzucker, Zitrusfrüchte und lebendige Säure bilden das Duftbild. Der Kostschluck weckt einen richtiggehend auf: Gelbe Kiwi, feine Salzmineralik und pure Frische, säurig verbrämt.

Frisch gemähte Sommerwiese, die Löwenzahn, Melisse und Spitzwegerich verbindet - anders gesagt: herrlich lebendig. Knackfrische Säure, Zitroneneis und Limetten. Jugendlicher Gruß vom angeblich so heißen See!

Sortentypisch, aber auch mit Anleihen an der grünen Frische des Sauvignon Blanc: Granny Smith, etwas Koriander und Grüne Traube. Cooler Typ Wein, der z.B. zu Krautfleckerln und Halászlé seinen großen Auftritt hat.

GEHT FAST IMMER: Der Welschriesling ist eine sehr vielseitige Rebsorte die immer von Frische und feingliedriger Frucht begleitet wird. Ein wahrer Trinkgenuss und in der leichten Stilistik speziell im heißen Sommer eine willkommene Erfrischung.

Aber auch viel Süßweine aus dem Burgenland sind aus Welschriesling oder haben ihn in der Cuvée. Sie zeichnen sich durch ein exzellentes Frucht-Säurespiel aus und machen diese somit zu einem wahren Gaumenerlebnis.

Behike Blaufränkisch
Podersdorf am See
Welschriesling
„Two Leaves“ 2020 (12%)
www.wein-behike.at

Weingut Schaller vom See
Podersdorf am See
Welschriesling 2020 (12%)
www.schallervomsee.at

Seegut Lentsch
Podersdorf am See
Welschriesling 2020 (12%)
www.seegut-lentsch.com

Weingut Neff
Podersdorf am See
Welschriesling 2020 (12,5%)
www.neff-wein.at

Weinbau Silvia Steiner
Podersdorf am See
Welschriesling 2020 (13%)
www.weinbau-silvia-steiner.at

Andreas Gsellmann
Gols
Welschriesling 2020 (12%)
www.gsellmann.at

Weinbau Reinhard Bruckner
Gols
Welschriesling 2020 (13%)
www.weinbau-bruckner.at

Weingut Pillinger
Mönchhof
Welschriesling 2020 (12%)
www.weingut-pillinger.at

Weingut Keringer
Mönchhof
Welschriesling
„Every Days“ (12,5%)
www.keringer.at

Weinbau Alois & Martin Gangl
Illmitz
Welschriesling 2020 (12,5%)
www.weinbau-gangl.at

Weinlaubenhof Kracher
Illmitz
Welschriesling 2020 (13%)
www.kracher.at

Gols, Mönchhof,
Illmitz, Podersdorf/See



Noch jugendlicher Ungestüm bei Säure und Aromatik. In der Nase verbinden sich Noten von Ananas und Grapefruit. Saftig und druckvoll kleidet der leicht tropische und säurige Zug den Gaumen aus. Knackig ohne Ende!

Apfel-Birnen-Mix wie früher am Kinobuffet, frische Stachelbeeren und auch ein Quäntchen Tabakwürze. Prescht vor am Gaumen, aromatisch muss man folgen können. Ein Begleiter zum abendlichen Speckbrot mit Kren.

Frisch vom Grasschnitt kehrt der Traktor zurück, die Kräutermahd ist in der Nase präsent. Viel Würze, die fast tabakig ausfällt, etwas Brotkruste und eine jugendliche Säure, die für die Zukunft des Weins bürgt.

Traubenzucker, auch Himbeer-Noten, etwas Blutorange, dazu auch feine Zesten-Noten. Trinkanimo ist sein zweiter Vorname. Ein feiner rot-fruchtiger Schluck mit leichter Paprika-Präsenz nach hinten hinaus.

Nusserl, dazu Ananas und kühle Kumquat- und Melonentönung. Was für ein saftiger Zug am Gaumen! Kokosette wirkt wie ein Gewürz über der gelb-fruchtigen Grundierung, die kühl, ja fast mineralisch, wirkt im Finale.

Fotos: Wolfgang Schmid

Knackig und wie mit einem speckigen Apfel versehen. Der aromatische Kern zeigt Ananas in sehr säuriger Ausführung, etwas Limettenzesten und ein kühles Finish, das z. B. zu Karpfen perfekt passt.

Ganz hart hat da jemand Zimtrinde versteckt. Die Apfel-Aromatik zieht sich von A bis Z durch, feine Kräuter unterlegen das fruchtige Herzstück, das an Grünen Spargel erinnert. Feine Frische wie ein Bouquet garni.

Erinnert in der kühlen, eisenhaltigen Art an Sauerwaser, etwas Kaktusfeige und auch Pitahaya. Straffer Typus Wein mit feinem Gerbstoff-Bitterl nach Orangen-Schale. Zum Risotto milanese ideal einsetzbar.

Da ist Dampf dahinter! Ein bisserl Leinsamen, Grapefruit-Schale und auch Säure-betonter Apfel. Krautuz! Grapefruit sorgt im Mund für einen ziemlicher Zug, der eine süffig-frische Überraschung abliefern könnte man sagen.

Wohnt hier Familie Apfel? Cousin Grapefruit ist scheinbar auch gerade zu Besuch. Am Gaumen zittrig-frisch wie „Bitter Lemon“: Engmaschig, leicht kreidig und mit kühler Birne im Finale. „Stichgrad“, könnte man sagen.

Ribisln und Himbeeren verbindet die fein fruchtige Säure - und um die geht es hier. Gleitet über den Gaumen wie auf Schienen; ein Wachmacher ohne Koffein. Dafür verrichten hier die Sortentypizität und Säure ihr Werk.

IM WEINGARTEN: Die klassische Welschriesling-Traube ist mittelgroß, sehr dichtbeerig und zylindrisch. Die Beeren selbst sind rundlich, dünnchalig, punktiert, sehr saftig und gelbgrün gefärbt. „Welsch“ wird spät reif und benötigt im

Weingarten daher warme Lagen und Böden mit guter Magnesiumversorgung. Bei Trockenheit reagiert die Rebe aber sehr empfindlich.

Richard Goldenits Tadten Welschriesling Select BIO (12%) www.goldenits.com	Weingut Lunzer Heinrich Tadten Welschriesling 2020 (12%) www.weingutlunzer.at	Weingut Hautzinger Tadten Welschriesling 2020 (12,5%) www.hautzinger.at	Weingut Wilhelm Thell Andau Welschriesling 2020 (12%) www.weingut-thell.at	Weingut Jacqueline Klein Andau Welschriesling 2020 (12,5%) www.klein-wein.at	Weingut Georg „Schurli“ Tschank Leithaprodersdorf Welschriesling „Little George“ 2020 (13,5%) www.weingut-tschank.at	Weingut Gerald Unger Deutsch Schützen Welschriesling 2020 (12,5%) www.geraldunger.at	Krutzler Deutsch Schützen Welschriesling „Ried Ratschen“ 2019 (13%) www.krutzler.at	StephanO Das-Wein-Gut Deutsch Schützen Welschriesling „Betonei“ 2019 (14%) www.stephano.at
---	--	--	---	---	--	---	---	---

Andau, Tadten



Birnenspalten, in Grün gehalten - auch sehr frische Duftnote, die sehr knackig um die Ecke biegen. Im Mund fast noch mehr frischer Apfel. Ein Austro-Fruchtmix, der zu entzücken vermag, feines Pfefferl als Zugabe.

Fast bananige, intensive Fruchtnase, die aber in die Irre führt: Im Mund regiert hier eine resche, grün-fruchtige Melange, die zwischen Kiwi, Granny Smith und auch zarten Hopfennoten changiert. Ein Wachmacher!

Noten von gebackenem Brot im Duft, der zwischen Leinsamen und Papiermuss oszilliert. Frischer und saftiger Auftakt, der mit leichten Gelben Kiwi-Noten und saftiger Netzmelone ausklingt. „Juicy fruit“ zum Trinken.

Kühle Frucht-Düfte, die ein wenig an Stachelbeeren anklängen. Im Mund eine druckvolle Sorten-Demonstration, die zwischen Kiwi und Grüner Mango changiert. Dicht und „zum Beissen“, eine feine Wahl zum Hühnerspieß.

Wie auch immer die kleine, grüne Birne heißt, hier hätten wir sie im Duft! Feine Kräuter unterstützen am heimischen Hitze- und Frische dieses „Welschs“: Kühles Steinobst wie Nektarine meldet der Gaumen.

Fotos: Wolfgang Schmid

Deutsch-Schützen,
Leithaprodersdorf



Saftiges vom „Schurli“: Der Duft bringt würzige Akkorde wie Weißen Sesam und Leinsamen mit. Gelbe Früchte und zarte Getreideröstung im Geschmack; wie flüssiges Currypulver kleidet er den Rachenraum aus. Gut gemacht!

Ein extraktreicher und goldfarbener Wein, der bereits im Duft viel Freude bereitet: Kühl wie eine Gurkenmaske und mit leichtem Kräuter-Touch. Auch zart pfeffrig unterlegte Art und damit höchster Trinkfluss.

Unkonventionell vom speckigen Duft - irgendwo zwischen Bradlfett und Zwetschenkrampus - weg. Der unfiltrierte Schmelz erinnert an Kokosmilch, immer wieder klingen rauchige Töne durch, Zitrusfrüchte klingen lange nach.

Zart mostiger Birnen-duft, am Gaumen dann Orangenspalten und etwas Kaktusfeige. Das große Plus ist seine Saftigkeit, die an Mango und etwas Minze erinnert. Viel Reife, aber kein Gramm Fett zu viel ist hier zu spüren.

WELSCH EIN GESTEIN! Im Mittelburgenland, das ja lange eine Weißwein-Gegend war, findet sich der Welschriesling als süffige Alternative zum Blaufränkisch. Der Landessüden wiederum hat mit den Schieferverwitterungsböden um den

Geschriebenstein eine besondere Stilistik: Um Rechnitz gehört immer auch eine zart-rauchige Mineralik zu den Weinen, die hier auf teils sehr alten Rebstöcken gedeihen und auch aus Einzellagen stammen.

Arkadenhof Mandl-Brunner
Rechnitz
Welschriesling „Rechnitz“
2020 (12%)
www.arkadenhofmandl.at

Arkadenhof Mandl-Brunner
Rechnitz
Welschriesling „Ried Berngraben“ 2020 (12,5%)
www.arkadenhofmandl.at

Arkadenhof Mandl-Brunner
Rechnitz
Welschriesling
„Ried Prantner“ (12%)
www.arkadenhofmandl.at

Wein Tallian
Rechnitz
Welschriesling 2020
(13,5%)
www.tallian-wein.at

Wein Tallian
Rechnitz
Welschriesling „N“ 2019
(13%)
www.tallian-wein.at

Weingut Juliana Wieder
Neckenmarkt
Welschriesling
„Messwein Kabinett“ 2020
(12,5%)
www.weingut-juliana-wieder.at

schiefer.pur
Großpetersdorf
„weisser schiefer“ 2019
(12%)
www.weinbau-schiefer.at

schiefer.pur
Großpetersdorf
„weisser schiefer „s““ 2018
(13,5%)
www.weinbau-schiefer.at

schiefer.pur
Großpetersdorf
„weisser schiefer „m““
2013 (13%)
www.weinbau-schiefer.at

Weinbau Hafner
Großpetersdorf
Welschriesling 2020 (12%)
www.genuss.hafners.eu

Rechnitz



Großpetersdorf,
Neckenmarkt



Sortentypische Nase, der Gelbe Apfel springt hier fast raus aus dem Glas! Etwas Nuss ist dabei, dazu kommt feine Säure. Cremig, säurig, aber auch aromatisch sehr prononciert – wie eine köstliche Zitronen-Tarte.

Zitrusfrucht und salzig in der ersten Nase – wie ein Gruß aus dem Maghreb! Druck und enge Räume prägen den Gaumen, die zitrusfrische Art wird von eleganter Fruchtsüße begleitet. Zu Gamelen bitte diesen Wein nehmen!

Honig, etwas Kokos, dazu auch Biskuit und Nougat: Schmelzig und reif wie eine Bienenwachs-Kerze. Gurkenschale (!) und etwas gekochtes Rindfleisch im würzigen Geschmack. Wer Bánh mì-Sandwich kennt: Da passt er genial!

Das ist Welschriesling! Kühle, gelbe Frucht, Golden Delicious, der Schmelz und die ganz leichte Rauchigkeit einer Blaschke-Kokskuppel. Knackig wie ein Brötchen im Mund, dezenter rauchig und mit feine Apfel-Süße.

Die mostig-gerbstoffigen Duftnoten eines Maischevergorenen Weißweins leiten ein. Am Gaumen zeigt speckig, vor allem aber saftig wie nur: Orangenfruchtfleisch und etwas Mango. Werbung für alternative Weinbereitung!

Fotos: Wolfgang Schmid

Straffe wie gut eingebunden Säure. Mächtiger Druck, etwas Birne und Haferflocken im Duft. Zart mostige Art, gelbfruchtig, „sweet and sour“ am Gaumen. Das trinklustige Element triumphiert am Ende aber wieder!

Sesam, knackig, das tut gut! Unglaublich und noch im leeren Glas eine Macht. „Halva“ würden die Türken zu dieser unglaublichen Sesam-Würze und Cremigkeit sagen. Wir schreiben lieber: Oh, wie ist das schön!

Enorm lebendig, engmaschig und mit einem Sesam-„Stinkerl“ versehen, das Einsteiger vielleicht sogar überfordert: „Burgundischer“ Welschriesling, der auf seiner eigenen Genuss-Schiene dahintrast. Ein Grandiosum!

Salz-Karamell trifft auf Papaya! Müde wirkt bei diesem Wein gar nichts. Die Nase tarnt sich listig, erst am Gaumen wartet die rotfruchtige Offenbarung (wieder Papaya und Wassermelone), die großen Trinkspaß bereitet.

Gelbfruchtiger Frucht-Duft, die Würze flirtet aber immer im Hintergrund. Sie meldet sich auch im ersten Schluck, sobald die Apfel-fruchtige Frische am Gaumen realisiert wurde. Der nimmt es auch mit Speckbroten auf!