

Burgenland – Vielfalt in weiß, rot, prickelnd und süß



Dieses junge österreichische Bundesland besitzt eine lange Tradition im Weinbau. Die geschichtliche Bedeutung der ersten Trockenbeerenauslese in Donnerskirchen oder des Ruster Ausbruchs hat das Bewusstsein und den Stellenwert des Weinbaus im Burgenland geprägt.

Mit 1990 setzt eine Qualitätsentwicklung im Weinbau ein, die bis heute konsequent weiterverfolgt wird. Durch eine besser ausgebildete und international erfahrene Winzergeneration wurden die qualitätsfördernden Maßnahmen sehr schnell umgesetzt. Man findet heute in den Weingärten perfekt selektioniertes Rebmateriale, das im Bewusstsein des Terroirs und des unvergleichlichen Klimas gewählt wurde. Die Konzentration auf die autochthonen Rebsorten unterstreicht das Selbstbewusstsein der burgenländischen Winzer. Aufwendige und konsequente Laub- und Weingartenarbeit garantieren die kontinuierlich hohe Qualität bei Weiß-, Rot- und Prädikatswein.

Durch die EU-Förderaktionen haben viele Betriebe in neue und modernste Kellertechnologie investiert. Man findet heute im Burgenland "State of art"-Keller, die nicht nur architektonisch beeindruckend sind, sondern auch von der Funktionalität ihresgleichen suchen. Durch die Folge von ausgezeichneten Jahrgängen hat das Burgenland zu Recht seinen Stellenwert am nationalen und internationalen Markt erobert.

Beim Weißwein beeindrucken Mineralität und Balance der Burgundersorten. Der Rotwein verführt mit Blaufränkisch, Zweigelt und Cuvées der besonderen Art. Fruchttiefe und samtige Tannine kennzeichnen die erfolgreichen burgenländischen Rotweine. Beim Prädikatswein reicht die Vielfalt von fruchtbetonten, duftigen Spätlesen und Auslesen bis hin zu den hohen Prädikaten wie Ruster Ausbruch und Trockenbeerenauslesen, die durch enorme Konzentration und einer aromatische Fruchtsüße überzeugen.

Der Wein harmonisiert darüber hinaus ideal mit der Küche des Landes. Die Landschaft rund um den Neusiedlersee und das vielfältige Tourismusangebot bieten für jeden Gast eine gelungene Abwechslung – eine Vielfalt auf höchstem Qualitätsniveau.

Was macht nun diese Vielfalt aus?

Für diese unvergleichliche Vielfalt im Weinland Burgenland gibt es auch ebenso viele Gründe. Vom Terroir, über die Struktur der Weingüter und das technologische Know-How der Winzer bis hin zu historischen Einflüssen wird diese komplexe Weinregion geprägt.

Die Weingärten im Süden des Seewinkels liegen auf einer Seehöhe von 120 bis 140 m und man findet unzählige Zickseen zwischen den vielen Spitzenweingärten. Daraus resultiert eine große Vielfalt an Botrytisweinen. Entlang der Parndorfer Platte prägen sanfte Hügel mit steinigem, sandigen Böden und einem höheren Kalkgehalt die Weinlandschaft - ideale Voraussetzungen für vollreife Weiß- und Rotweintruben.

Die Hanglagen des Leithagebirges wie auch die Mineralität der Böden erinnern an die Burgund. Der hohe Kalkgehalt der Böden und höhere Lagen werden hier bevorzugt für die Weißweinproduktion genutzt. Die Freistadt Rust pflegt die Tradition des „Ruster Ausbruchs“ – einem Prädikatswein, der durch einen intensiven Botrytiston und Frucht geprägt ist. Sanfte Hügel und tiefgründige Böden - diese Voraussetzungen findet man im Süden des Weinbaugesbietes Neusiedlersee Hügelland und somit ideale Bedingungen für komplexe Rotweine.

Das Mittelburgenland wird auch als Blaufränkischland bezeichnet. Auf den tiefgründigen Böden dominiert diese traditionelle Rotweinsorte, welche sowohl reinsortig angebaut wird als auch einen Hauptbestandteil bei Cuvées darstellt. Weiters ist das Mittelburgenland auch die Heimat des ersten burgenländischen DAC-Weines.

Das Südburgenland präsentiert sich als Weinidylle. Die Kleinstrukturiertheit und rund 250 Buschenschenken unterstreichen diesen romantischen Eindruck. Eine Vielzahl an Weinstilen, angefangen von fruchtigen Weißweinen über kräftige, vielschichtige Rotweine bis hin zu der Spezialität „Uhudler“, macht das Südburgenland zu einem interessanten Reiseziel.

Welche Weinstile gibt es nun im Burgenland?

WEISSWEIN

Mehr als 30 Rebsorten sind im Burgenland für die Qualitätsweinproduktion zugelassen. Und obwohl viele Weinliebhaber das Burgenland mit Rot- und Süßweinen in Verbindung bringen, darf man nicht vergessen, dass fast 50% der burgenländischen Rebfläche mit Weißweinreben bestockt ist. Hier gedeihen vor allem kräftige und überdies regionstypische Burgundersorten wie Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Auch beim Welschriesling, Grünen Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc bringt das Burgenland bemerkenswerte Weine hervor.

Optisch mit zarten Goldtönen, überzeugen diese Weine im fruchtig-aromatischen Duftspiel und mit perfekter Ausgewogenheit am Gaumen. Sie sind unübertroffen in Kraft und Reife, aber auch in ihrer Harmonie. Die unaufdringliche Eleganz und der anhaltende Charme der Weine überzeugen bei jedem Menü. Das reife Buket von höchster Subtilität und die ideal abgestimmte Struktur von Fruchtsüße und Säure am Gaumen bringen die feinsten Aromen der Küche erst richtig zur Geltung. Das ist es, was ihren sensiblen Charakter auszeichnet: Sie passen sich an, ohne sich unterzuordnen.

ROTWEIN

Beim Rotwein ist der Blaufränkisch die wichtigste Rebsorte des Burgenlandes. Urkundlich schon vor 1200 Jahren erstmals erwähnt, überzeugt die Rebsorte heute durch komplexe und dunkelbeerige Rotweine. Die kernige und intensive Struktur sowie das konzentrierte Fruchtspiel garantieren das sensationelle Entwicklungspotenzial der Rebsorte. Die Rebsorte deckt stilistisch ein breites Spektrum ab. Vom „klassisch“ angebauten, fruchtbetonten Rotwein bis hin zum „Reserve“ oder „Lagen- bzw. Rieden“ Wein mit enormer Aromatiefe und Terroirnoten. Die regionale Vielfalt und die feinen Unterschiede zwischen den Weinen aus Gols, Rust, Pöttelsdorf, Horitschon, Neckenmarkt, Deutschkreutz, Lutzmansburg, Eisenberg und Deutsch Schützen dokumentieren die Individualität dieser burgenländischen Rebsorte.

Den Zweigelt findet man im Burgenland auf rund 2700 Hektar. Die Rebsorte brilliert durch die intensive Kirsch- und Weichselfrucht. Die verführerische Textur und die samtigen Tannine unterstreichen den Fruchtcharme der Rebsorte. Die Weine rund um den Neusiedlersee sind als „klassische“ fruchtgeprägte Weine früher antrinkbar als der Blaufränkisch. Auch St. Laurent und Pinot Noir reifen im Burgenland zu herausragenden Qualitäten.

Durch die großartige Entwicklung des burgenländischen Rotweins haben sich in Österreich auch die Cuvées etabliert. Das Beste zu vereinen ist die hohe Kunst des Winzers. Durch die Kombination zweier oder mehrerer Weine kreierte der Winzer ein komplexeres Bukett und versucht die Harmonie und Balance am Gaumen zu verfeinern. Die Mehrheit der burgenländischen Cuvées wird von Zweigelt und/oder Blaufränkisch geprägt. Kompositionen mit geringen Anteilen von St. Laurent, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syrah liefern einzigartige und unvergleichliche Weine.

SÜSSWEIN

Das spezielle Mikroklima um den Neusiedlersee, kombiniert mit den vielen Sonnenstunden des Burgenlandes, bietet ideale Bedingungen für die Entstehung der Edelfäulnis „Botrytis Cinerea“, die für die Erzeugung der meisten Süßweine erforderlich ist. Die Vielfalt der edelsüßen Weine umfasst unterschiedliche Stile, Produktionstechniken und Geschmacksrichtungen.

Die Spätlese & Auslese sind durch besonders aromatische, fruchtige Weine mit eleganter Textur und einem verführerischen Frucht-Säurespiel charakterisiert und überzeugen mit einer klaren Fruchtaromatik, perfekter Balance am Gaumen und einem sensationellen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Beerenauslese, Ausbruch & Trockenbeerenauslese sind durch die Konzentration der Botrytistrauben gekennzeichnet. Bei diesen Qualitäten findet man neben Dörrobstnuancen auch zart rauchigen Honignoten als ein Indiz für die Edelfäulnis „Botrytis cinerea“. Die präzente Restsüße wird durch ein feines Säurespiel balanciert.

Stroh- & Schilfweine werden aus Beeren (weiß & rot) gewonnen, die mindestens 2 Monate auf Stroh bzw. Schilfmatten gelagert werden. Durch die natürliche Konzentration gleichen diese Weine eher einer Beerenauslese und überzeugen mit reifer Frucht. Eisweine erfordern bei der Erzeugung Geduld und Risikobereitschaft der Winzer. Nach mehreren Frostnächten müssen die im gefrorenen Zustand gelesen und gepresst werden.

Burgenländische Prädikatsweine sind exzellente Speisenbegleiter. Von fruchtigen Desserts, über Käsevariationen bis hin zur asiatischen Küche harmonieren diese Weine mit der Vielfalt der österreichischen Küche. Die Langlebigkeit der Weine macht diese goldenen Juwelen zu wertvollen und einzigartigen Geschenken.



ÖSTERREICH WEIN

Wein Burgenland, Esterhazy Straße 15, 7000 Eisenstadt, www.weinburgenland.at

Österreich Wein Marketing GmbH, Prinz Eugenstr. 34/7, 1040 Wien, www.austrianwine.com