

SÜSSES GOLD
selection

Burgenland

Selection „Süßes Gold Burgenland“ Die besten Süßweine des Landes

Dank besonderer Klima-Bedingungen ist im Burgenland möglich, was nur in wenigen Ecken der Welt geht: Jahr für Jahr hochwertige und komplexe Prädikatsweine zu erzeugen. Um den Stellenwert des heimischen Süßweines stärker zu würdigen, gibt es ab sofort die Selection „Süßes Gold Burgenland“.

Die Weinvielfalt des Burgenlandes macht viel Freude und ist ein wichtiges Asset, wenn es darum geht, seinen Platz in der globalen Weinwelt zu finden. Der Begriff Vielfalt bezieht sich dabei sowohl auf Rebsorten wie auch auf Weinstile. Besonders stolz ist man auf die Süßweine, die ihrerseits wieder eine große Bandbreite an geschmacklichen Stilen bieten.

Vor allem weiße Sorten werden für Süßweine verwendet. Geschätzt werden Aromatiker wie die Mitglieder der Muskat-Familie, Sämling 88 oder Sauvignon Blanc für ihren attraktiven und klar unterscheidbaren Geschmack. Ein dank seiner natürlichen Säure äußerst lebendiger Süßweintyp entsteht aus Welschriesling, der als trockener Wein in den Buschenschenken des Landes ausgeschenkt wird, aber im hohen Prädikatsbereich eine faszinierend komplexe Würzigkeit entwickelt.

Vielfalt der Weinstile

Von der dezent süßen Spätlese bis zur intensiven Trockenbeerenauslese, die sehr hohe Zuckergehalte aufweist, ist in diesem Bundesland alles möglich. Neben Auslesen und Beerenauslesen, gibt es noch die Spezialformen des Ausbruchs, die vor allem in und um die Freistadt Rust gepflogen wird, sowie Stroh- und Schilfweine, für die Trauben mindestens drei Monate auf Schilf- oder Strohmatte oder Gitterrosten trocknen müssen, bevor sie weiterverarbeitet werden. Eiswein ist eine weitere Spezialität, die hierzulande nach den Buchstaben des Gesetzes nur aus auf natürlichem Weg gefrorenen Trauben hergestellt werden darf. Bei der Lese und Herstellung ist man dabei im höchsten Maß von der Natur abhängig, die einem über mehrere Tage Temperaturen beschert, die deutlich unter dem Gefrierpunkt liegen. Nur dann frieren die Trauben und können in diesem Zustand auch verarbeitet werden.

Wo, wenn nicht hier

Bei Beerenauslesen, Ausbruch und Trockenbeerenauslesen ist Komplexität gefragt, die mit Hilfe eines Edelpilzes, Botrytis Cinerea, erreicht wird. Botrytis braucht spezielle Bedingungen, nämlich feucht-warmes Wetter, das auch zum richtigen Zeitpunkt auftreten muss, und zwar wenn die Trauben ausgereift am Stock hängen. Es gibt nicht viele Ecken in dieser Welt, wo es dank der klimatischen Bedingungen möglich ist, regelmäßig Süßweine in höchster Qualität zu erzeugen: Mit Bordeaux in Frankreich, Tokay in Ungarn, entlang der Mosel in Deutschland befindet sich das Burgenland rund um den Neusiedlersee in allerbesten Gesellschaft. Der Pilz perforiert die Beerenhaut, sodass durch die kleinen Löcher Wasser verdunstet, wodurch alle anderen Inhaltsstoffe in den Beeren konzentriert werden. Der Rest ist Akribie beim Lesen, Weinmacherskunst und Freude am Genuss des Süßen Goldes.

Wer mit wem?

Burgenländische Prädikatsweine sind exzellente Speisenbegleiter - von der Vorspeise bis zum Dessert und Käse. Sie sind zu viel mehr Speisen einsetzbar, als man in einem ersten Gedanken glauben würde. Dass sich Gegensätze anziehen, gilt für die Süßwein-Speisen-Kombination mehr als anderswo. Lohnend dabei ist, alle Süße-Abstufungen ins Kombinationsspiel zu nehmen: Eine Spätlese oder Auslese zur Terrine, Pastete oder Gansleber-Hors d'Oeuvre ist bereits ein Erlebnis für sich. Zur Schärfe mancher asiatischer Länderküchen, indisch oder Thai, zu Currys mit ihren Gewürzmischungen, die durchaus einiges an Bitterstoffen enthalten können, bildet die Süße einen hochattraktiven Konter. Zu stark gewürzten Speisen oder Gerichten der levantinischen, türkischen oder arabischen Küche passen Auslesen, auch leichtere Strohweine mit ihrer fruchtigen Komponente. Fruchttige Desserts erhalten mit Beerenauslesen eine wohlschmeckende Ergänzung, ebenso wie mit Käse der Camembert, Brie- oder Rotschmierliga. Und falls sich jemand fragt, wozu rote Süßweine schmecken, dem sei ein Schokodessert mit einem Glas Auslese oder Beerenauslese aus fruchtigem Blaufränkisch oder Zweigelt empfohlen.

Süßes Gold wird ausgezeichnet

Um nun den Stellenwert dieser edlen Weine für das Burgenland herauszustreichen, wurde eine landesweite Prämierung ins Leben gerufen, die das Schaufenster des burgenländischen Süßweines wird. Bewertet wird von einer erfahrenen, internationalen Jury bestehend aus Sommeliers, Weinakademikern, Journalisten und Weinhändlern. Um den jeweiligen Süßweinstilen gerecht zu werden, wertet man die Weine in fünf Kategorien: fruchtsüße Prädikatsweine (mit mehr als 70 Gramm Restzucker), Beerenauslesen, Ausbruch, Trockenbeerenauslesen sowie Eis-, Stroh- und Schilfweine.

Die besten zur Prämierung eingereichten Süßweine werden in der *Selection „Süßes Gold Burgenland“* zusammengefasst. Die Weine, die in diese Selektion aufgenommen werden, sind auch für die Konsumenten leicht erkennbar – sie sind mit einem edlen Aufkleber gekennzeichnet. Und die Langlebigkeit der Weine macht diese goldenen Juwelen zu wertvollen und einzigartigen Geschenken. Ziel der Selektion ist eine hochwertige und für das Süßwein-Schaffen im Burgenland repräsentative Auswahl, die sich national wie international sehen lassen kann.



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