

Österreichischer Wein zur Asiaküche

Was Insider schon wussten, ist jetzt auch fachlich untermauert: Österreichs Weine passen ideal zu vielen asiatischen Gerichten.

In vier Workshops wurden von der Österreichischen Weinmarketing (ÖWM) in Zusammenarbeit mit Sommeliers und Fachleuten die besten Kombinationen herausgearbeitet.

Vielseitig wie Champagner

Beim einem internationalen Kongress für Chinesische Küche und Wein in Peking hinterließen österreichische Weine auch beim asiatischen Publikum den stärksten Eindruck. Nur Champagner ist ähnlich vielseitig wie Österreichs Weißweine.

Egal, ob moderne panasiatische Asia-Fusion-Küche oder klassische Landesküche aus Thailand, Vietnam, Japan, Korea, Indien oder einer Re-

gion in China: Österreich hat die passende Weinbegleitung zu bieten.

Der kräftige Grüne Veltliner stellte sich als der universellste Speisenbegleiter heraus. Durch seinen vollen, ausgewogenen Körper mit Kraft und Finesse ist er der kongeniale Begleiter zu einer Vielzahl asiatischer Gerichte. Auch Schärfe steckt dieser Weintyp bestens weg und erfrischt durch die gut eingebundene Säure den Gaumen. Ähnlich punkten können auch klassisch ausgebaute Burgundersorten mit Körper, aber auch Zierfandler, Rotgipfler, Roter Veltliner, Neuburger und der hochwertige Wiener Gemischte Satz.

Vorteil Restsüße

Fruchtbetonte Weine wie Riesling oder Sauvignon Blanc sind besonders im Vorspeisenbereich gut einsetzbar. Gelegentlich ist ein Hauch Restsüße für die Harmonie von Vorteil. Zu

kräftigen Fleisch- und Fischgerichten wiederum können Chardonnays mit gut eingebautem Barriqueton gut kombiniert werden.

Fruchtbetonte Rote

Und auch die Rotweine aus Österreich sind eine echte Bereicherung für jedes Asiamenü, wenn man

daran denkt, dass speziell intensiv gewürzte Gerichte viel Frucht brauchen, aber nur mäßig Tannin vertragen.

Spannende Kombinationen ergeben sich in speziellen Fällen zum Beispiel mit Prädikatsweinen und würzigen indischen Curries oder zur Pekingente.



Zu asiatischen Gerichten findet man immer einen passenden Wein aus Österreich.

Foto: ÖWM/Istock

KURZ & BÜNDIG

Golser Essenz vom Chardonnay

Das Weingut Hans und Christine Nittnaus in Gols deckt das komplette Sortiment von Weiß- über Rot- bis zu Süßweinen ab. Ein großer Erfolg gelang kürzlich mit der Trockenbeerenauslese Essenz 2005. Der süße und hochkonzentrierte Chardonnay gewann im Fachmagazin Vinaria die Süßweinwertung. „Blumige Stilistik, vielschichtige Exotik, tänzelt verspielt und herrlich aromatisch, geht vielschichtig auf am Gaumen, dazu die feine Säure, rassig und feurig bei ungewöhnlicher Eleganz und Feinheit, unglaubliche Fülle und Substanz, einfach Weltklasse“, beschrieb die Jury den Siegerwein.



Highlights von der Weinmesse

Auf der Weinmesse Innsbruck bewiesen Winzer, dass österreichischer Wein nicht teuer sein muss.

Trotz internationaler Beteiligungen standen auf der Weinmesse Innsbruck, die am vergangenen Sonntag zu Ende ging, einmal mehr Weine aus Österreich im Mittelpunkt. Die Veranstaltung ist vor allem bei jenen Winzern beliebt, die ihre Kunden in Tirol persönlich beliefern.

Wer Weine unter zehn Euro suchte, wurde auf der Messe fündig. Nur die Hälfte davon kostet der fruchtig, saftige

Kamptal DAC Riesling Reserve 2008 vom Weingut Grillmaier. Auch der *Zweigelt Reserve 2005* von Grillmaier liegt in dieser Preisklasse und bietet viel Trinkvergnügen.

In dieser Liga spielen auch *Morillon Klassik* und *Sauvignon blanc Klassik 2008* des steirischen Weinguts Birnstingl mit. Süffige Tropfen, die neben der frischen Säure auch den nötigen Körper aufweisen.

Eine günstige Alternative zu manchem Burgenländer ist die *Cuvée Manhartsberg* vom Pröghöh in Retz. Und Christian Jassek zeigt mit dem *Schatzberg* das Rotweinpotenzial des Weinviertels auf.

Röstnoten entdeckt man zwar im *Mittelburgenland DAC Reserve 2006* von Bauer-Pörtl, doch die Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren dominieren. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Auch Jörn Eberherr setzt in St. Margarethen die kleinen Eichenfässer gekonnt ein, wie seine Rotweine von Blaufränkisch bis Pinot Noir beweisen. Eine Empfehlung wert ist auch sein klassisch ausgebautes Grauburgunder.

Mit erfreulichen Qualitäten (weniger mit den Preisen) überraschte der Tiroler Christoph Gratl, der im Südburgenland eine breite Sortenpalette an Rotweinen abfüllt.



Im Ausland ist der vielseitige Winzer Anton Bauer wegen seines hohen Exportanteils oft bekannter als in Österreich.

Foto: Bauer

Bauers Rotweine vom Wagram

Anton Bauer überrascht als Wagramer Winzer nicht nur mit tollen Grünen Veltlinern, sondern auch mit kräftigen Rotweinen.

Als Anton Bauer 1992 das Weingut übernahm, hatte es drei Hektar. Heute bewirtschaftet der 37-Jährige in Feuersbrunn 20 Hektar. Während in der Umgebung Weiß dominiert, halten sich bei Bauer weiße und rote Sorten fast die Waage. Seine Spezialität sind Weine mit Zukunft.

Späte Lese und hohe Reife

Vom Zweigelt bis zum Cabernet Sauvignon ist fast alles vertreten. „Die roten Sorten stehen meist auf kühleren Lehmböden. Weil der Herbst in dieser Gegend meist trocken ist, können wir mit der Lese sehr lange warten und haben auch keine Botrytisprobleme. Deshalb ist die Reife kein Problem“, informiert der Winzer.

Seine Liebe zu den Rotweinen rührt auch daher, dass er seine Lehrjahre im Burgenland, in Italien und Übersee

verbracht hat. „Und weil uns die Kunden nach den ersten Versuchen ermuntert haben, wurde das Segment ausgeweitet“, schmunzelt Bauer.

Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt, Syrah, Merlot vereinen sich in der *Wagram Cuvée* und *Wagram Reserve*. Weine, die man auch nach mehreren Jahren trinken kann. Der reinsortige *Cabernet Sauvignon* stellt so manchen Burgenländer in den Schatten.

Hochwertige Fässer

Bauers Rotweine fallen nicht durch hohe Säurewerte auf, sondern durch samtige Wärme. Gekonnter Einsatz von Holzfässern spielt dabei eine große Rolle. „Je länger das Holz für die Fässer lagert, desto eleganter werden die Weine. Wir verwenden Barriques aus Trancier- und Alier-Eiche, um eine monotone Geschmacksrichtung zu vermeiden“, erzählt Bauer.

Anton Bauer wäre aber kein Wagramer, läge ihm nicht der Grüne Veltliner am Herzen. Vom preiswerten Ried Gmörk bis zur Grande Reserve reicht das Spektrum.

Weinviertel und Mittelburgenland

Weinviertel DAC – Österreichs pfeffrigster Veltliner begibt sich wieder auf eine Reise durch das Land. Anfang März beginnt die Jahrgangstournee durch Österreich. Den Anfang machte am 4. März die Kulturhauptstadt Linz, gefolgt von Wien (16. März). Für Tiroler interessant ist der Termin am 17. März in Salzburg. Am Flughafen Salzburg, Terminal 2, können die Weinviertler Weine von 17 bis 21 Uhr verkostet werden. Mit dabei sind auch Winzer aus dem Mittelburgenland. Blaufränkischen Mittelburgenland DAC zu verkosten.

Heinrichs Symbiose mit dem Piemont

Das Weingut Johann Heinrich in Deutschkreutz präsentiert mit *alpha 08* eine außergewöhnliche Kombination aus Blaufränkisch und Nebbiolo. „Meine Liebe zur Sorte Nebbiolo wurde während eines Praktikums bei Braida im Piemont geweckt. Die Vermählung mit dem kleinen Anteil Nebbiolo bereichert unseren Blaufränkisch mit lebendigem Frucht-Säurespiel und feinen Gewürznoten. Die Weine zeigen eine kräftige Tanninstruktur und eine sehr schöne Länge“, beschreibt Silvia Heinrich den *alpha 08*.



Wein aus Österreich

7. März 2009
Sonderthema

Herausgeber und Medieninhaber: Schlüsselverlag J. S. Moser GmbH; Sonderpublikationen, Leitung: Stefan Fuisz; Redaktion: Peter Weirather. Verkaufsleitung Sonderpublikationen: verkauf@tt.com. Anschrift für alle: 6020 Innsbruck, Ing.-Etzel-Straße 30, Postfach 578, Telefon 05 04 03.



Winzer deren Weine bei der Weinmesse auffielen: Josef Grillmaier, Markus Pröghöh, Ludwig Bauer-Pörtl, Christian Jassek, Jörn Eberherr, Christoph Gratl und Manfred Birnstingl (von links).



WWW.AUFZUMWEIN.AT

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, testen Sie die besten Heurigen und verkosten Sie den Wein bei Ihrem Lieblingswinzer. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at

