

Herzogenburger Weine

GEWINN
Wein-Blog

www.gewinn.com, Menüpunkt
Freizeit, Rubrik „Wein“

VON WALTER KUTSCHER

Mit viel Elan stürzte sich Hans Jörg Schelling 2009 in seine neue Aufgabe. Es galt, eine Menge zu investieren, denn der Keller von Jakob Prandtauer in Wielandsthal bei Herzogenburg bot jede Menge „Tradition“ und auch die Weingärten schrien förmlich nach Erneuerung. Unter dem Motto „Tradition neu erlebt“ wurde in die tiefen Keller und in die Rieden investiert.

Tochter Julia musste dann, als ihr Vater als Finanzminister „einberufen“ wurde, mit Kellermeister Josef Baumgartner den expandierenden Betrieb leiten. Heute gehören 14 Hektar Rebfläche zum Stiftsweingut, aber nachdem noch nicht alle Flächen im Ertrag stehen, beträgt die Jahresproduktion derzeit „erst“ 60.000 Flaschen.

Die Leitsorte im Traisental, der Grüne Veltliner, gibt im Schelling-Betrieb den Ton an. Doch Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Riesling, Neuburger und die Burgunder-Familie gehören zum

Etiketten wurde das Gewand der Chorherren zum Vorbild, was auch prompt eine Aus-

► Wein beweist sich als universelles Andockprodukt. Und wenn im Stift Herzogenburg, das auf seine Wurzeln im 12. Jahrhundert verweisen kann, Wein, Kultur und Tourismus zu einer gegenseitig befruchtenden Symbiose mit Wechselbeziehung verwachsen, darf dies als gelungene Kombination bezeichnet werden.

Als sich vor fast zehn Jahren ein vielseitiger Manager mit einem kleinen, feinen Weinbaubetrieb einen Ausgleich zum stressigen Alltag verschaffen wollte, wurde im Stiftsweingut Herzogenburg ein neues Kapitel aufgeschlagen. Der Kontakt zu Propst Maximilian Fürnsinn ließ daraus ein umfangreiches Großprojekt werden.



Julia Schelling leitet das Stiftsweingut, zu dem 14 Hektar Rebfläche gehören

Sortiment. Aus den blauen Trauben wird ein saftig-frischer Sommer-Rosé erzeugt, und zwei prickelnde Produkte ergänzen das Programm.

Für die einprägsamen, aber puristisch anmutenden

zeichnung beim Etikettenwettbewerb erfuh.

Gelüstet es Kulturinteressierte bei einem Stiftsbesuch nach Weinen, finden sie diese im Klosterladen, der bei keiner Tour fehlen sollte.

Weine des Monats

GEWINN stellt in guten Mengen erhältliche Weine mit perfektem Preis-Leistungs-Verhältnis vor.

Weinviertel DAC Klassik 2016 „Groo Vee“ (6,50 Euro): 12% Alk. So frisch wie der Frühling, so saftig wie ein grüner Apfel, so würzig wie ein Weinviertel-DAC sein soll, macht Lust auf den nächsten Schluck!

Weingut Gschweicher, 3743 Röschitz, Winzerstraße 29, Tel. 02984/38 00, weingut.stift@gschweicher.at, www.gschweicher.at

Rosé 2016 (8,10 Euro): 11,5% Alk. Zartes Rosa; florale und fruchtige Aromen boomten um die Wette, vielschichtig und charmant; saftige Fruchtsäure und verspielte Finesse ergeben ein Animationspaket.

Stiftsweingut Herzogenburg, 3130 Herzogenburg, Wielandsthal 1, 0676/448 49 50 (Julia Schelling), julia.schelling@stiftsweingut-herzogenburg.com, www.stiftsweingut-herzogenburg.com

Sauvignon Blanc Klassik 2016 (10,30 Euro): 12,5% Alk. Wenn schon im Geruch bei einem Klassikwein Terroiraspekte aufkommen, Feuersteinnoten und vielschichtige Sortentypizität brilliert, dann Chapeau! Chapeau!

Weingut Krippe, 8345 Hof bei Straden, Neusetz 29, Tel. 03473/78 62, office@krippe.at, www.krippe.at

Wiener Gemischter Satz DAC 2016 Ried Pisenkopf (11,30 Euro): 13% Alk. Mix aus Kernobstfrucht und Heublumenwürze, dazu zarte Zitrusanklänge; saftiger Einstieg mit natürlichem Charme, Sommer- und Terrassentauglichkeit inkludiert.

Weingut Wailand, 1190 Wien, Dennweg 37 (Ab-Hof-Verkauf), Tel. 0664/992 27 23 (Teresa Wailand), office@wailandwein.at, www.wailandwein.at

Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2015 (11,50 Euro): 14,5% Alk. Zeigt alles, was Reife, Frucht und Sortencharakter bieten kann; beeindruckt mit toller, süßsaurer Kompetenz, saftiger Art und reifer Spannung, einfach große Klasse!



Weingut Sommer, Donnerskirchen, 7082 Donnerskirchen, Johannesstraße 26, Tel. 02683/85 04, info@weingut-sommer.at, www.weingut-sommer.at

Zweigelt 2015 Reserve (16,40 Euro): Tiefdunkel in Farbe und Frucht, Ziegel, Graphit, Beeren und Herzkirschen, mit adretter Holzbegleitung; schokoladig, füllig, röstig, extraktsüß, nachhaltig.

Weingut Gisberg, 2524 Teesdorf, Hauptstraße 14, Tel. 02253/814 64, wein@weingut-gisberg.at, www.weingut-gisberg.at