

Wein findet Stadt: Die Kremser Weinstadtsieger

Die Stadt Krems ist ein gewachsenes Zeugnis der österreichischer Weinbautradition, der Kremser Stadtweinbauverein und seine Mitglieder verstehen sich aber nicht als bloße Verwalter des weinhistorischen Erbes, sondern bemühen sich intensiv um bessere Qualität. Wichtiges Instrument dafür ist die Kremser Stadtweinkost, die dieses Jahr unter der Patronanz der Vinaria über die Bühne geht.

Untrennbar verbunden mit der Stadt Krems ist die Geschichte des Weinbaus und diese Historie ist beachtlich, Funde von Traubenkernen belegen, dass schon die Kelten in dieser Region systematisch Reben kultivierten,

Die Römer mussten somit zwar nicht den Weinbau neu erfinden, sie trugen aber durch verfeinerte Kultivierungstechniken und ihrer Gesetzgebung zur kontinuierlichen Weiterentwicklung der Rebkulturen bei.

Einen bemerkenswerten Aufschwung gab es mit den Klostergründungen der karolingischen Zeit, schon 860 bestätigte König Ludwig der Deutsche dem Salzburger Erzbischof Besitzungen, darunter auch Weingärten, im heutigen Stadtteil Hollenburg. Die erfolgreich geschlagene Schlacht auf dem Lechfeld 955 leitete auch den Beginn einer kontinuierlichen Besiedlung und damit des gezielten Weinbaus in der Kremser Region ein.

Im Zuge der Glaubensverbreitung erfolgten zahlreiche Klostergründungen zur Kultivierung und Festigung des Landes entlang der Donau. Die Babenberger und Habsburger knüpften an diese Tradition an und aus dieser Zeit stammen auch die ältesten heute noch gebräuchlichen Riedenbezeichnungen der Kremser Gegend: 1120 „Thal-land“, 1135 „Weinzierberg“, 1136 „Wartberg“, 1180 „Gebling“, 1204 „Frechau“ und 1215 die „Sandgrube“. Zur Hochblüte waren schließlich über 50 Lesehöfe geistlicher Grundherrschaften aus Oberösterreich, Salzburg, Bayern und Südböhmen in Krems und Stein wirtschaftlich tätig. Im 13. Jahrhundert befand sich gut die Hälfte der Kremser Weinbaufläche im Besitz der Klöster und die Stadt Krems deckte damit damals drei Vier-

tel der niederösterreichischen Weinausfuhr. Viele dieser Wirtschaftshöfe, Presshäusern und Weinkeller dienen großteils bis zum heutigen Tage der Weinwirtschaft, freilich in technisch adaptierter Form.

Der Stadtweinbauverein. Die Kremser Weinbauern haben auch gewissen negativen Trends mitmachen müssen, nach dem zweiten Weltkrieg war Masse statt Klasse gefragt, und so wurden zum Beispiel bekannte Lagen wie die Sandgrube flächenmäßig recht großzügig erweitert, um die Nachfrage zu decken. Mit dem Weinskandal hat ein Umdenken und nicht zuletzt ein Generationswechsel stattgefunden, der Stadtweinbauverein hat sich seither vermehrt der Qualitätssicherung angenommen. Den beachtlichen Verbesserungen zum Trotz hat bis vor Kurzem auch ein gewisser Dornröschenschlaf in der malerischen Weinbaustadt geherrscht, „aber jetzt tut sich wieder deutlich mehr“ so Obmann Franz Tanzer. Die Hauptaufgabe des Kremser Stadtweinbauvereines ist die Koordination der sieben Weinbauvereine Krems, Stein, Egelsee, Rehberg, Gneixendorf, Hollenburg und Brunnkirchen. Hier wird recht deutlich, dass Krems eine historische Weinstadt ist, in der die Gemeinden langsam zusammengewachsen sind. Die Kommunikation läuft dabei sehr gut, auch nehmen die meisten Betriebe an der jährlichen Kremser Stadtweinkost teil, ein wichtiges Instrument zur Qualitätssteigerung, denn die Prämierungen auf dieser Kost, heuer in Kooperation mit Vinaria, sind heiß begehrt.

Zudem bietet der Kremser Stadtweinbauverein mehrmals im Jahr attraktive



Bildtext: Xxxxxx

Veranstaltungen für Weinfreunde an, der größte Event ist der Kremser Weinfrühling: Jedes Jahr am letzten Aprilwochenende laden die Kremser Winzer zum Tag der offenen Tür, es gibt ausgesuchte Weinwandererrouten und natürlich den aktuellen Jahrgang zu verkosten.

Die Kremser Weinstadtsieger Eines gleich vorweg: Den Schwierigkeiten des Jahrgangs 2010 zum Trotz wurden einige sehr bemerkenswerte Weine zur Stadtweinkost eingereicht. Abgesehen von den Mengenverlusten war die physiologische Reife bei den wichtigsten Sorten Grüner Veltliner und Riesling gut, so auf entsprechend späte Lese gesetzt wurde. Denn ein möglichst langer Vegetations- und Reifeverlauf war 2010 das Um und Auf, die kühlen Temperaturen und wenig Niederschläge im Herbst ließen recht sauberes Traubenmaterial zu, sehr klar strukturierte Weine mit teils recht rassischer, im besten Fall aber gut eingebundener Säure waren die Folge. Die Charakteristika der Urgesteinslagen, mehrheitlich innerhalb des Stadtgebietes gelegen, kommen gut zur Geltung, gleiches gilt grundsätzlich für die Würzeausprägung und Fülle der Konglomerat- und Lössböden. Insgesamt wurden 116 Weine eingereicht und blind in 7 Gruppen nach aufsteigendem Alkohol verkostet. Er-

wartungsgemäß haben sich die kremser Spitzenbetriebe durchgesetzt, es zeigt sich einmal mehr, dass in schwierige Jahren nur von kompromisslos arbeitenden Winzern wirklich gute Weine produziert werden. Bezüglich Qualitätsdichte der eingereichten Proben hat – wenig überraschend – bei den kräftigen Reserven der Veltliner die Nase vorn, da können die Rieslinge in Summe nicht ganz mithalten. Überraschend war das gute Abschneiden der Kremser Rotweine aus 2008 und 2009, es zeigt sich, dass beim Thema Rotwein einiges Potenzial in den Kremser Rieden schlummert. Beim Thema Sortenvielfalt hat dieses Jahr der Weißburgunder die Stockerplätze belegt – wenn das kein Statement für den unterschätzten Pinot Blanc in der Region ist? Bei den aromatischen Vertretern konnten gelber Muskateller und Sauvignon Blanc gleichermaßen überzeugen. 🍷



Neben der Weinbauvereins-Schriftführerin Johanna Stoiber (ganz links) fünf der sechs Sortensieger (v. l.): Wolfgang Aigner, Franz Tanzer, Cornelia Wandraschek, Rudolf Fritz und Erwin Tauchner. Rainer Wess war gerade auf Amerikareise.

Kremser Weinstadtsieger



Tauchner
Grüner Veltliner Kremser Sandgrube 2010



Aigner
Grüner Veltliner Eletär KR-R 2010



Weingut Rainer Wess
Riesling Reserve Pfaffenberg 2009



Tanzer
Riesling Antonia KR-R 2010



Rudolf Fritz
Gelber Muskateller 2010



Tanzer
Pinot Blanc Reserve 2010



Wandraschek
Cabernet Sauvignon Grand Cru 2008

Kremser Stadtweinbauverein

www.stadtweinbauverein.at
info@stadtweinbauverein.at



Herausragender Vertreter klassischen Ausbaus, modellhaft für Jahrgang, Sorte und Kategorie – Vorzeige-Wein klassischen Ausbaus.



Ausgezeichneter Sortenvertreter mit Regionscharakter, Struktur und Substanz, einer der Besten seiner Region.



Sehr guter Vertreter klassischer Stilistik mit Struktur, Substanz und regionaler Typizität.



Guter bis sehr guter, sortentypischer Vertreter.



Ansprechender, harmonischer, sortentypischer Wein mit Trinkspaß.

G ... Glasverschluss, K ... Naturkork, S ... Schraubverschluss

GRÜNER VELTLINER BIS 13%



Tauchner, Kreams

2010 Premium Kremser Sandgrube 12,7%, S Verlockende Nase von Williamsbirne, Marillen und frischen Walnüssen, süßer Biskuit, Wiesenblüten; fleischige Fortsetzung, viel Frucht, glockenklar und von der pikanten Säure getragen, ausgereift, gute Länge, elegant und trinkanimierend.



Rudolf Fritz, Kreams-Thallern

2010 Riedenselection KR, 12,9%, S Walnuss, Lagerapfel und Linsen, etwas Zitronat und weiße Blüten; viel Fruchtcharme, schmelzige Mitte, gewisse Reduktion, aber auch Fülle nach hinten und guter Säurebiss, kompromisslos.



Hammerschmidt, Kreams-Hollenburg

2010 Sonnleiten, 12,5%, S Zitronatzitrone, Kletzen und Schwarzbrot, weißer Pfeffer, etwas Molke, etwas zu parfümiert; recht saftig bei fülliger Frucht und angenehm abgepufferter Säurerasse, zieht recht kernig durch, gute Länge.



Weingut Stadt Kreams, Kreams

2010 Wachtberg EL KR-R, 12,8%, G Braucht Luft, Christbirne und eingelegte Walnüsse, Pfefferkorn, Orangenschale, etwas breit; großzügiger Fruchtbogen, ausgereift, cremig, Schmelz und Biss, zitronig-würzig, gute Länge.



Martin Walzer, Kreams

2010 Kremser Haide, 12,5%, S Angenehme Noten von Birne, Orangen und Pfefferkorn, etwas Liebstockel; saftiger Fruchtbogen von Streuobst, kandierten Aromen und Walnüssen, nervige Säure, süffig und trinkanimierend.

GRÜNER VELTLINER ÜBER 13%



Aigner, Kreams

2010 Eletär KR-R, 15%, S Ausgeprägte Noten von Bratbirne, Maracuja, Melisse und Kokosnuss, dunkle Würze, einige Schichten, mit Luft immer tiefer; sanftes Entrée mit fülligem Fruchtbogen und kraftvoller, maskuliner Würze, trotzdem strukturell eine feine Klinge, rassiges Finish, beachtliche Länge und Substanz.



Hagen, Kreams-Rehberg

2010 Kremser Alte Reben KR-R, 14,8%, S Exotisch, heller Blütenhonig und Liebstockel, Zesten, verlockend, ausgereift und vielschichtig; viel pure Frucht, präzise Textur, feine Säurestütze und gute Substanz.



Aigner, Kreams

2010 Privat KR-R, 14,2%, S Großzügiger Aromenbogen von Birnen, Walnüssen und Zesten, dazu kühle Kräuternoten; saftig, Kernobst und Dost, schöne Tiefe, kraftvolle Mitte, hat Biss und Substanz, gute Länge.



Tanzer, Kreams-Thallern

2010 Talarin, 14,2%, S Trauben und Ringlotten, etwas Renetten, gebrannte Mandeln, einige Würze; cremige Umsetzung, Birne, Vanille und helle Röstung, Pfefferkorn, süße Würze und nervige Säure, burgundisch angelegt, individuell.



Tanzer, Kreams-Thallern

2010 Goldbühel KR-R, 13,4%, S Duftiger Typus, Zesten, Birne, Zitronenmelisse und weißen Blüten, geriebene Nüsse, etwas Kräuterpikanz; saftige Frucht, süßer Kern, dahinter nervige Säure, zeigt Spannung, ausgewogener Stil.

RIESLING BIS 13%



Weingut Rainer Wess

2009 Reserve Pfaffenberg, 12,6%, K Marillenröster, Birnen, fast Veltliner-artig, viel Frucht, dazu Waldmeister und; sanftes Entrée, viel Kräuterwürze, erst dahinter Steinobst und Erdnüsse, gewisse Fülle und Reife, in seiner röstigen Art sehr fein geworden, hat Biss und Schmelz, gute Länge.



Weingut Hagen, Kreams-Rehberg

2010 Kremser Weinzierlberg Reserve, 12,9% Frische, Melonen und Zitrus, bisschen Pfirsich, hellfruchtig, ausgewogen, leicht röstig; recht saftig, schöne Frucht, zartbitter, knackig, hinten ein wenig schlanker, rassiges Finish.



Rudolf Fritz, Kreams-Thallern

2010 Steinhagen KR, 12,6%, S Floral, zitrusfruchtiger Typus, sanft und freundlich, feine Kräuterpikanz; elegante Fortsetzung, viel Frucht und Saftigkeit, mittlere Länge, nervige Säure, stimmig und animierend.



Winzer Kreams, Kreams

2010 Kellermeister Privat Kreamsleiten, 12,4%, K Marillen, Orangen und Röstnoten, dazu geriebene Nüsse; saftig und süffig, dunkle Würzenoten, Steinobst und Aromenschalen, kerniges Finish, ausgereift und ausgewogen.



Forstreiter, Kreams-Hollenburg

2010 Donau, 12,6%, S Steinobst und Brennesseln, reduktive Würze, Biskuit und Pfefferminze; fleischiger Fruchtbogen, helle Pikanz und rassige Säure, schön trocken, mittlere Länge, feinherb und trinkfreudig.

RIESLING ÜBER 13%



Tanzer, Kreams-Thallern

2010 Antonia KR-R, 13,3%, S Traditioneller Stil, ausgereifte Nase nach rotem Pfirsich, Orangenzesten und Pistazien, etwas Kräuterlikör, verlockend; fleischiger Aromenbogen, Steinobst und Zitronat, kernige Mitte, fruchtsüß, rassig und druckvoll, gute Länge.



Weingut Stadt Kreams, Kreams

2010 Grillenparz EL KR-R, 13,8%, G Grapefruit, gebrannten Mandeln und Weingartenpfirsich, Anis; gewisse Fülle, Aromen und Steinobst, zart blättrige Noten, nervige Säure, heller Bodenton, fleischiges Finish, glockenklar, gute Länge.



Forstreiter, Kreams-Hollenburg

2010 Schiefer KR-R, 13,1%, S Süß-rauchige Kräuterwürze und kandierte Aromen, Traubenzucker, Senfsaat; saftige Fortsetzung, präzise Zitrusnoten und Pfirsich, dazu rassige Säure, Chartreuse, verlockender, schönkellos Stil.

AROMASORTEN



Rudolf Fritz, Kreams-Thallern

2010 Gelber Muskateller, 12,6%, S Anfangs leicht röstig mit Sesamhauch, dann immer traubiger, auch eine Currynote, Orangen, nussige Noten, gewisse Fülle für die Sorte; schön saftiges Entrée mit guter, weißbrotig untermalter Frucht, recht knackig und hinten schön straff, mittleres Finish



Aigner, Kreams

2010 Sauvignon Blanc, 13,2%, S Beinahe samtig anmutend, recht voll und dicht, schöne Frucht, sortentypische Pikanz, mittelgewichtig, trocken, dabei aber auch ziemlich fruchtsüß, fest und griffig, gute Länge, reif-rassig, gelungen.



Richard Walzer, Kreams-Gneixendorf

2010 Gelber Muskateller Gebling, 12,2%, S Ziemlich würzig, etwas röstig, braucht Luft, legt zu, reife Trauben und Orangenmarmelade, dezente Süße, pikant; schön saftig, recht geschmeidig, wohl dosierter Restzucker, mittellang.

SORTENVIELFALT



Tanzer, Kreams-Thallern

2010 Pinot Blanc Reserve, 13,8%, S Deutet einige Reife im Duft an, gelbe Äpfel, reife Bananen und Brioche, leicht rauchig-toastig, noch verkapselt; dann saftig und satt, mittelkräftig, mollige Textur und Biss, sehr gut passender Restzucker, strukturierender Alkohol. tolle Länge, sehr gelungen.



Hagen, Kreams-Rehberg

2010 Weißburgunder, 13,4%, S Tief und samtig, schöne Fülle, gelber Apfel, Bananenchips, glockenklar, gute Reife; saftiger Biss, mittelkräftig, gute Struktur, recht kernig, mittellang, feinherbe Würze, hinten ziemlich rassig.



Hammerschmidt, Kreams-Hollenburg

2010 Weißburgunder Kleedorf, 12,6%, S Reduktiv-röstig, ein Hauch von grüner Olivenpaste, getoastetes Weißbrot, würzebetont; rassig, frisch und sehr lebhaft, gewisse Saftigkeit, recht gut proportioniert trockenes Finish.

ROTWEIN



Wandraschek, Kreams

2008 Cabernet Sauvignon Grand Cru, 14,7%, K Rauchig und teerig, warm-röstig, konzentrierte Frucht, dichte Fülle, ausgereift; schmelzig und saftig, kraftvoll und strukturiert, mittelkräftige Substanz, viel geschmeidige Frucht und Schokolade, dabei maskulin, wuchtig, gute Tiefe.



Wandraschek, Kreams

2008 Merlot Parfum Noir, 14,7%, K Ausgereift und dicht, Krachmandeln, Schwarztee, teerig, reife Waldbeeren, reich und fett; kraftvoll, reifer Dunkelbeerenschmelz, wuchtiges Tannin, noch juvenil-ruppig, mittellang.



Schlamberger, Kreams-Egelsee

2009 St. Laurent Barrigue, 12,5%, K Sehr würzig und dicht, zeigt deutlich die Sorte, Weichselfrucht, ausgereift, getrocknete Beeren; mittelgewichtig und ausgewogen, recht geschmeidige Frucht, saftig, recht fest, gelungen