

Fürstliches Tasting in Vaduz

Kategorie: High-End Dienstag, 18. Juni 2024 15:48



Noch vor kurzem galten die Weine der Fürstlichen Hofkellerei als unspektakulär. Das ändert sich, seit Stefan Tscheppe das Management der Weingüter in Vaduz und im österreichischen Weinviertel übernommen hat. finews.ch hat den ambitionierten Wein-Macher besucht – und dabei auch erfahren, welche Weine der Fürst am liebsten trinkt.

Was die pittoreske Szenerie angeht, ist die [Fürstliche Hofkellerei](#) in Vaduz eines der schönsten Weingüter weit und breit. Ihr Herzstück ist das Hauptgebäude, das sowohl der Produktion als auch als Repräsentation dient. Es beherbergt auch einen kleinen, aber bemerkenswert gut sortierten Weinladen sowie, als zentralen Schauplatz unseres Besuches, einen einladenden Tasting-Room.

Vor dem grossen Holzportal der Hofkellerei stehend, wandert der Blick über den Rebberg «Herawingert» hinauf zum Restaurant Torkel, das ebenfalls zur Hofkellerei gehört und über eine

Fürstliches Tasting in Vaduz

Kategorie: High-End Dienstag, 18. Juni 2024 15:48

der am höchsten dekorierten Küchen in der Gegend verfügt: 1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte. Noch weiter oben hebt sich Schloss Vaduz majestätisch von der imposanten Bergkulisse ab.

Erstaunlicher Wandel

Wir sind allerdings nicht gekommen, um das Postkarten-Idyll zu geniessen, sondern um zu schauen, wie es um die Fürstliche Hofkellerei bestellt ist. Lange galten ihre Weine als eher bieder und langweilig. Doch seit einiger Zeit tut sich Erstaunliches. Zahlreiche gehobene Restaurants entdecken die Weine des Fürsten von und zu Liechtenstein, bei Prämierungen erreichen sie teils Spitzenwerte.

Wie kommt das? Seit fast sechs Jahren amtiert der Österreicher **Stefan Tscheppe** als Weingutsleiter -gemeinsam mit **Prinzessin Marie**, die anno 2013 innerfamiliär die Verantwortung für die Weingüter übernahm. Zu diesem Zweck liess sie sich zur Sommelière ausbilden.

Spaziergang durch den Rebberg

Stefan Tscheppe wiederum entstammt einem bekannten Weingut in der Südsteiermark. Neben reichhaltigen Erfahrungen und Ausbildungen in der Wein-Produktion, verfügt er über betriebswirtschaftliche Ausbildungen an der Wirtschaftsuniversität Wien und an der Graduate School of Management der University of California, Davis.

Gemeinsam hat das Duo dem Sortiment eine Verjüngungskur verordnet und zahlreiche Weine neu komponiert.

Fürstliches Tasting in Vaduz

Kategorie: High-End Dienstag, 18. Juni 2024 15:48



Blick vom «Herawingert» auf Schloss Vaduz. (Bild: zVg)

Gleich bei der Begrüssung durch Stefan Tschettepe wird klar: Hier steht ein Mann der Tat, der die Hofkellerei auf Vordermann trimmt. Schnellen Schrittes führt uns der grossgewachsene, sympathische und auskunftsfreudige Weingutsleiter ein paar hundert Schritte in den Rebberg hinein.

Hohe Messlatte

Mit nur 4 Hektaren, die mit Blauburgunder bebaut sind, liegt die Produktionskapazität des «Herawingert» weit unter der Nachfrage. «Klimatisch und von den Böden her ist Liechtenstein praktisch identisch mit der Bündner Herrschaft», erklärt Tschettepe. Seine Ambition ist es, einen Spitzen-Pinot zu keltern, der sich mit den besten Herrschäftlern messen kann.

Tschettepe zeigt uns die neueste Errungenschaft: Einige Rebzeilen sind versuchsweise mit aufspannbaren Netzen versehen, welche bei Bedarf die Ernte vor Hagel schützen sollen. «2021 und 2023 haben wir einen grossen Teil der Ernte durch Unwetter verloren – in Anbetracht der ohnehin geringen Menge war das sehr bitter.»

Fürstliches Tasting in Vaduz

Kategorie: High-End Dienstag, 18. Juni 2024 15:48



Produktion und Repräsentation: Fürstliche Hofkellerei in Vaduz. (Bild: zVg)

Gemeinsam mit Stefan Tschepe finden wir uns im Tasting-Room ein, wo uns der Wein-Macher einige neuere Kompositionen vorstellen möchte und uns «en passant» verrät, welcher Wein aus eigener Produktion zu den Favoriten des Fürsten Hans Adam II. gehört.

Zum Einstieg degustieren wir den «Herrnbaumgarten» aus dem Jahr 2022, eine Cuvée aus Riesling und Grünem Veltliner. Er stammt von der Hofkellerei in Wilfersdorf im Weinviertel, also dem nordöstlichen Teil Niederösterreichs. Charakteristisch für die Gegend sind ihre löss-sandigen Böden mit Kalkanteil, die in dieser Hinsicht mit dem Burgund verwandt sind. Sie ergeben animierte und spritzige Weine. Mit total 30 Hektaren sind die Weinbaugebiete des Fürsten hier fast zehnmal so umfangreich wie in Vaduz.

«Wir wollen keine schreienden Weine machen», erklärt Tschepe. Und in der Tat: Der «Herrnbaumgarten» präsentiert sich mit einer vorwitzigen Spannung aus dezenten exotischen Früchten mit salzig-mineralischem Kontrapunkt. «Ein moderner, spritziger und einfach zu trinkender Wein, der einfach Freude bereitet», sagt der Erfinder der Cuvée.

Fürstliches Tasting in Vaduz

Kategorie: High-End Dienstag, 18. Juni 2024 15:48

95+ Punkte

Als Steigerung kommt ein «Ried Karlsberg Cuvée» ins Glas, diesmal aus dem Jahr 2021. Die auf 3100 Flaschen limitierte Produktion vertraut auf die gleichen Rebsorten, diesmal aber von alten Reben stammend und etwas im Holz ausgebaut. Die Struktur ist dadurch deutlich kräftiger und nachhaltiger, und die Aromatik erinnert an sehr gute Erzeugnisse aus dem Burgund. Im aktuellen «A la Carte Wein-Guide Österreich 2024» erhielt diese Cuvée hervorragende 95+ Punkte.



Steigerung: «Ried Karlsberg Cuvée». (Bild: zVg)

Danach wechselt das Tasting zur Chardonnay-Traube: Der «Leithaberg DAC Chardonnay 2021» präsentiert sich in der Nase mit Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und sogar etwas rauchigen Noten. Am Gaumen macht sich die Frische und Mineralität der Kalkböden frisch bemerkbar, ergänzt durch interessante, butterige Einflüsse und sehr langanhaltendem Abgang.

Lebendige Säure, interessante Mineralität

Fürstliches Tasting in Vaduz

Kategorie: High-End Dienstag, 18. Juni 2024 15:48

Stefan Tscheppe kredenzt uns zum Abschluss des Weisswein-Fachs einen der Lieblingsweine des Fürsten aus eigener Produktion, nämlich den «Ried Karlsberg Riesling Privat 2021». Er wirkt vollmundig, komplex und elegant. Die sortentypische, lebendige Säure trifft auf eine interessante Mineralität, fruchtige Noten, die an Aprikose erinnern und etwas Petrol. «Ein Riesling mit einem Reifepotential von 20 Jahren, würde ich schätzen», kommentiert Stefan Tscheppe.

Als letzten Wein trinken wir den hier in Vaduz gekelterten «Herawingert 2021». Von diesem Wein habe er nur noch wenige Flaschen als eigene Reserve, erzählt Stefan Tscheppe. Er sei noch sehr jung zum Trinken. Und in der Tat: Die Tannine zeigen sich von einer eher kräftigen Seite. Im Vordergrund entfalten sich wunderbar Aromen von roten Beeren mit einem Anflug von Rauch. Der Wein verspricht, sein volles Potential in einigen Jahren zu entfalten.



Pinot Noir mit Seltenheitswert: In Vaduz gekelterter «Herawingert 2021». (Bild: zVg)

Die neue önologische Handschrift der Fürstlichen Hofkellerei hält also durchaus viele spannende Überraschungen bereit. Die Modernisierung des Sortiments schreitet voran und macht sich im Glas positiv bemerkbar. «Mit unseren Weinen möchten wir das bestmögliche

Fürstliches Tasting in Vaduz

Kategorie: High-End Dienstag, 18. Juni 2024 15:48

Zeugnis ablegen von Traubensorte, Jahrgang und Terroir. Und zum Terroir zähle ich auch die Leute, die die Weine keltern», erklärt Tscheppe.

Geschenk für LGT-Kunden

Wie reagiert die Fachwelt auf die Innovationen aus Vaduz und Weinviertel? «Insgesamt sehr positiv», sagt Stefan Tscheppe. Es sei gelungen, diverse Weine der Fürstlichen Hofkellerei in der Spitzen-Gastronomie erfolgreich zu positionieren, bis in die USA und nach Asien. So werde die Cuvée, die wir zuerst degustiert haben, im New Yorker Fünfsterne-Haus «Fouquet's» im Offenausschank angeboten.

Produkte der Hofkellerei leuchten auch auf den Weinkarten des 3-Sterne-Restaurants «Masa» (New York), des «N Naka» in Los Angeles (2 Michelin-Sterne), des «Hotel Bellevue Palace» in Bern, des «Mandarin Oriental» in Hong Kong und des privaten Wein-Clubs «67 Pall Mall» in Singapur auf.

Liechtensteiner Botschaften und Konsulate aus aller Welt, die früher einfach die günstigsten Weine geordert hätten, bestellen jetzt vermehrt die Spitzenprodukte. Und die LGT bestreitet ihre Anlässe mit den önologischen Erzeugnissen des Fürsten, schenkt die Liechtensteiner Weine ihren Klienten. Noch vor der Schokolade seien die fürstlichen Weine jetzt das wichtigste Kundengeschenk. «Viele LGT-Kunden werden dann auch privat Kunden bei uns.»

Verdiente Preiserhöhungen

Man sei aber bei der Preispolitik bislang sehr zurückhaltend gewesen. «Für objektiv bessere Weine verlangen wir immer noch ungefähr den gleichen Preis wie früher.» Dies werde sich in absehbarer Zeit ändern. Für den «Herawingert» strebe man rund 60 Franken pro Flasche an (bisher: 45 Franken). «Die höheren Preise mussten wir uns zuerst verdienen», sagt Stefan Tscheppe.

Man darf gespannt sein auf die nächsten Kapitel in der Geschichte der Fürstlichen Hofkellerei, die bereits seit vielen Jahrhunderten andauert.

Die Weine der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein gibt es für Kunden aus der Schweiz im [eigenen Webshop](#) oder bei [Smith & Smith](#) zu erwerben.