

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

NR. 02
2023

HISTAMINE

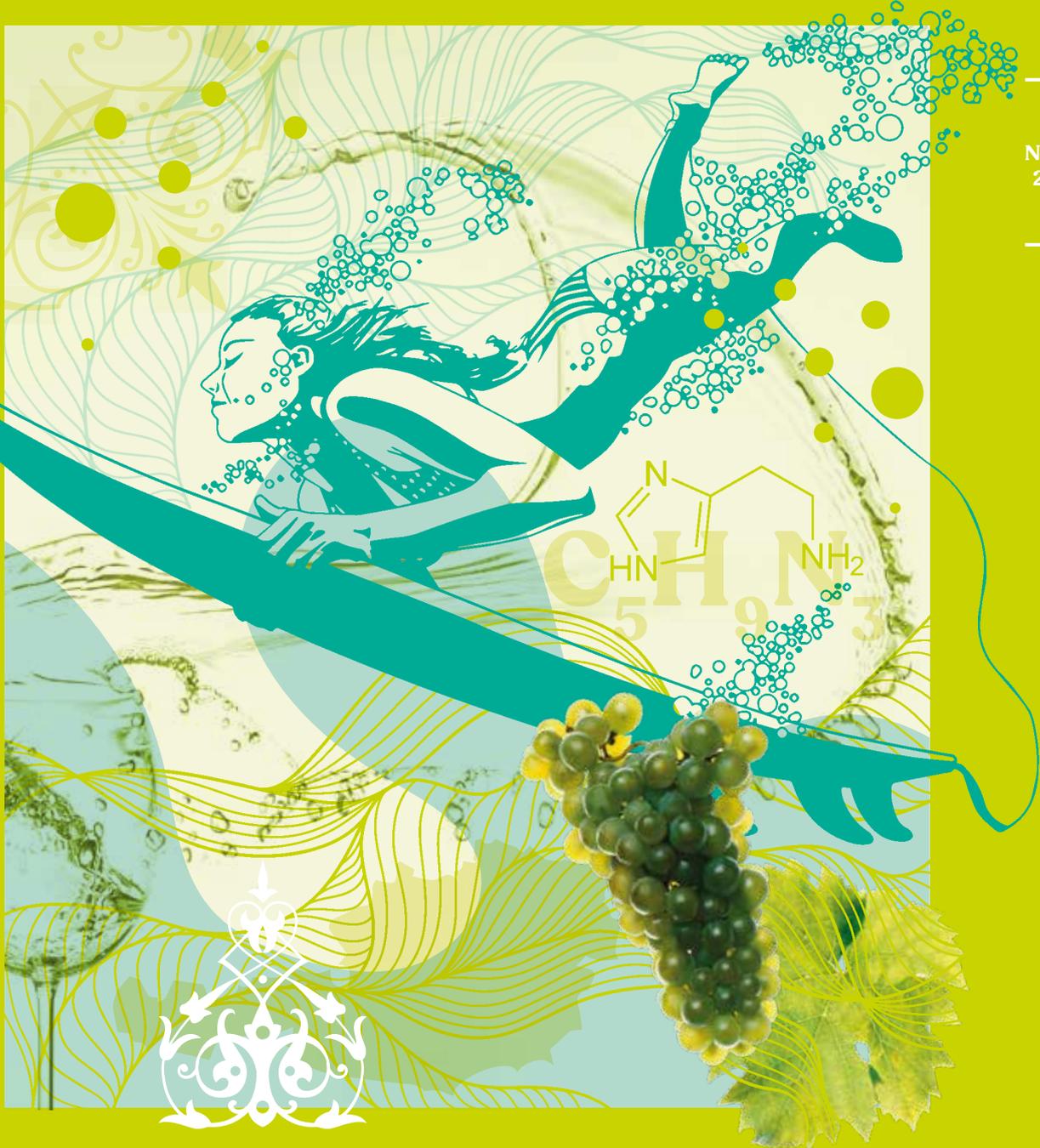
Wenn der Wein
zu Tränen rührt

ROTWEINE BIS 12 EURO

Viel Wein um wenig Geld

SOMMERWEINE

Aus dem frischen
Jahrgang 2022



€ 8,50



Osterreichische Post AG
MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags
GmbH, Ringstraße 44/1
3500 Krems | Retouren an
PF 100, 1350 Wien

Top-Winzerinnen ÖSTERREICHS SPITZE

Powerfrau

Eine bemerkenswerte Performance erfährt seit einigen Jahren die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein in Wilfersdorf im Weinviertel. Masterminds dahinter sind das kongeniale Duo aus Sommelière **Prinzessin Marie**, einer Schwiegertochter von Fürst Hans-Adam II von und zu Liechtenstein, und Top-Winzer Stefan Tschepe. Seit die beiden das Zepter in der Hofkellerei übernommen haben, zeigen die Zeichen steil nach oben. Eine Reportage über das Weingut lesen Sie in dieser Ausgabe ab Seite 96.



HOFKELLEREIEN DES FÜRSTEN VON LIECHTENSTEIN

Im Namen des Fürsten

Auf dem Weg zur Spitze: Seit Übernahme der Betriebsführung der Hofkellereien des Fürsten von Liechtenstein durch Stefan Tschepe hat sich in Wilfersdorf und Vaduz einiges getan.

—
JOHANN WERFRING

In der Ried Herawingert in Vaduz gedeiht Pinot Noir.

Das fürstliche Haus Liechtenstein hat mit Österreich wie auch mit dem Weinbau enge Verbindungen. Bereits die Stammburg des alten Adelsgeschlechts im Süden von Wien wurde in einer Gegend errichtet, die bis heute als vorzügliches Weinbaugebiet gilt. Im Weinviertel betreibt das Fürstenhaus seit mehr als 600 Jahren Weinbau, der fürstliche Betriebssitz liegt im Weinort Wilfersdorf.

In Vaduz, dem Hauptort von Liechtenstein, befindet sich vor der landschaftlichen Kulisse des auf 1942 Meter Seehöhe hinaufreichenden Alpstitzes auf einer Lage von 450 Metern Seehöhe ein Weinberg mit dem Namen „Herawingert“, wörtlich „Herrenweingarten“ respektive „fürstlicher Weingarten“. Der Wein hatte jahrhundertlang das wirtschaftliche und gesellschaftliche Leben in Vaduz bestimmt und das Fürstenhaus bewahrt die alte Weinbautradition bis heute in der Stadt.



© Andreas Hafenscher



© POV

Stefan Tschepe und Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein vor Vinothek und Bar beim Gartenpalais in Wien.

Schließlich besitzt das Fürstenhaus Liechtenstein eine der größten und bedeutendsten Kunstsammlungen der Welt. In dieser Sammlung finden sich auch wertvolle Gemälde, Skulpturen und sonstige Preziosen mit Weinbezug.

Vor etwas mehr als vier Jahren wurden die Hofkellereien des Fürsten von Liechtenstein auf gänzlich neue Beine gestellt: Stefan Tschepe übernahm 2019 die Betriebsleitung in Vaduz und Wilfersdorf. Zuvor hatte er im südsteirischen Weingut Eduard Tschepe gewirkt, sodann die Geschicke des Weinguts Perry Creek in Kalifornien verantwortet und hernach in der Funktion eines Geschäftsführer das burgenländische Weingut Esterházy geleitet.

Prinzessin Marie und Stefan Tschepe
In seinem neuen Wirkungsbereich bildet er nun gemeinsam mit Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein das Führungs-

»

Die Cuvée Herrbaumgarten besteht je zur Hälfte aus Riesling und Grünem Veltliner.



Aus der Weinviertler Ried Karlsberg werden ein Riesling Privat und eine Cuvée gefüllt.





© Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

Prachtvoll und erstklassig: Ried Karlsberg bei Herrnbaumgarten im Weinviertel.

duo. Prinzessin Marie, die auch eine Ausbildung als Sommelière abgeschlossen hat, ist innerfamiliär verantwortlich und bringt sich punkto Repräsentanz und Marketing ein. Gemeinsam haben sie ein junges ambitioniertes Team um sich versammelt, das für die Produktion, Weingartenbewirtschaftung und Vermarktung zuständig ist. Kellermeister und Produktionsleiter ist Josef Stumvoll, der schon so manche Innovation umgesetzt hat.

Nach einer entsprechenden Evaluierungsphase erfolgte ab 2019 eine Neuausrichtung der beiden Kellereien und eine Überarbeitung der Weinstilistik, wobei für Stefan Tscheppe von vornherein feststand, dass der Herkunftsgedanke wie auch das stete Bemühen um feingliedrige Weine in allen Qualitätsstufen den Fokus bilden sollten.

In Wilfersdorf, wo die fürstliche Familie seit 1436 weinbaulich aktiv ist,

erfolgte 2019 eine bauliche Umgestaltung und Erweiterung. Zum einen wurden die aus dem Jahr 1725 stammenden Kellergewölbe um ein modernes Presshaus mit Gär- und Lagerkeller erweitert, zum anderen entstand auch eine zeitgemäß gestaltete Repräsentanz.

Cuvée-Linie aus Veltliner & Riesling

Rund 30 Hektar fürstliche Anbaufläche finden sich in den von Löss geprägten Weinviertler Rieden Karlsberg und Johannisbergen rund um Schrattenberg und Herrnbaumgarten. Die dominanten Sorten sind hier Riesling und Grüner Veltliner. Eine wesentliche Neuerung ist die neue Cuvée-Linie mit diesen Sorten sowohl im Segment der Ortsweine als auch bei den prickelnden Produkten.

Im Sinne des neuen Leitsortengedankens, fokussierend auf Riesling und Grüner Veltliner, werden derzeit

Weinviertler Zweigeltanlagen mit alten Rebstöcken auf diese Sorten umveredelt. Auch Weine der Sorte Furmint sollen in absehbarer Zeit angeboten werden. Eine bedeutsame Zukunftsperspektive des Betriebs ist seine angestrebte Einbindung in den Verband der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW), wobei Stefan Tscheppe hinsichtlich der angepeilten Lagenklassifizierung für das Gebiet schon jetzt in tragender Rolle die vorbereitenden Schritte koordiniert.

Umstellung auf Biobetrieb

Von Wilfersdorf aus werden Flächen im Burgenland mitbetreut, auf denen Chardonnay- und Blaufränkisch-Reben gedeihen. Konkret handelt es sich um die mit starken Muschelkalkformationen durchsetzten Rieden Sulzinger Kogel und Kramer bei St. Margareten sowie die von Kalk und Schiefer geprägte Ried Mitterberg bei Breitenbrunn. Die aus

diesem Bereich stammenden Gewächse ergänzen neuerdings die Premiumlinie der Hofkellerei.

In Vaduz, im Fürstentum Liechtenstein, werden auf dem seit 1712 bewirtschafteten, rund vier Hektar umfassenden Rebberg „Herawingert“ auf Schiefer- und Kalkböden zu 90 Prozent Pinot Noir und zu 10 Prozent Chardonnay angebaut. Die Reben sind durchschnittlich 45 Jahre alt. Seit Ende 2018 wird dort die Pflege des Rebbergs von Hannah Fiegenschuh aus dem renommierten Team von Konsulent Stéphane Derenoncourt vorgenommen.

Die Reben der in den 1980er-Jahren ausgepflanzten Pinot-Noir-Stöcke werden im Wege der Durchtrennung der Oberflächenwurzelstränge zu tieferem Wurzelwachstum angeregt. Großes Augenmerk wird auf differenzierte

Laubwandbearbeitung, Aktivierung der Böden durch Einsaaten und exakte Erntezeitpunkte mit manueller Traubengutselektion gelegt. Dazu kommt die Verarbeitung des Chardonnays in Ganztraubenpressung und der Pinot Noirs mit Anteilen von reifen Stielgerüsten, Ganztrauben und teilweiser Kaltmazeration.

Der Betrieb befindet sich derzeit in Umstellung auf biologische Produktion. Durch einen Mix aus ausgewählten neuen sowie gebrauchten Barrriques und Tonneaus soll eine optimale Balance zwischen Frische und Struktur des Weins geschaffen werden. Ebenso wie im Weinviertel wird auch in Vaduz an einer Verfeinerung der Stilistik getüftelt. Sämtliche Gewächse aus dem Fürstentum werden direkt in der Hofkellerei Vaduz verarbeitet, gefüllt und von dort ausgeliefert. Die Produktion teilt sich

auf drei Formate der Sorte Pinot Noir und einen Chardonnay auf. Ein Blanc de Noir wird aus umliegenden Flächen vinifiziert.

Bei einer Degustation in der im Bereich des Gartenpalais Liechtenstein situierten Vinothek und Bar in Wien-Alsergrund hatte Vinaria Gelegenheit, einen wichtigen Teil des Sortiments der Hofkellerei zu verkosten. Den Auftakt machte der FL Premier Brut, ein herrlich-trinkvergnügender Premiumsekt aus Riesling und Grüner Veltliner mit geringer Dosage, der in seiner frischen, ziselierten und harmonischen Art gefiel (17 Euro). Es folgte eine Gegenüberstellung der Gewächse der Jahrgänge 2020 und 2021 aus der Hofkellerei, wobei ein erstaunlicher Entwicklungsschritt nachzuvollziehen war. Wenngleich auch die 2020er-Weine in ihrer fruchtbeton-

Naturnahe Weinwirtschaft wird auch in Vaduz groß geschrieben.



© Julian Konrad

ten Art gefielen, so war durchwegs zu erkennen, dass die 2021-Formate weniger Fülle aufwiesen als jene aus dem vorigen Jahrgang und stattdessen mit einer außerordentlichen Struktur sowie Finesse zu überzeugen vermochten.

Nach einem blitzsauberen und sortentypischen 2021er Weinviertel DAC (Grüner Veltliner) im preiswerten Segment (8,40 Euro) mit animierendem, feinwürzigem Charakter kam die von Kalk und Löss geprägte Cuvée Herrnbauergarten aus 50 Prozent Riesling und 50 Prozent Grüner Veltliner ins Glas, die sich kräuterwürzig, straff, mineralisch, saftig und balanciert präsentierte (14 Euro). In gleicher Weise überzeugte Ried Karlsberg Grüner Veltliner 2021 in seiner feinen, dezenten, geradezu feierlichen Art (16 Euro). Als einer der Höhepunkte des Sortiments darf der vitale, präzise wirkende und zugleich dichte, von hellfruchtigen Akzenten geprägte 2021 Riesling Karlsberg Privat gelten,

Produktion im Fasskeller in Wilfersdorf.



© POV

der klare, helle Steinobstaromen ins Glas zauberte (32 Euro). Noch wertiger angesetzt ist die Cuvée Ried Karlsberg, die der Weinlinie entsprechend aus Riesling und Grüner Veltliner zusammengesetzt ist (38 Euro). Im aktuellen Jahrgang präsentiert sie sich nobel-zurückhaltend im Bouquet, mit Anklängen nach Grapefruit und Weißbrot im Geschmacksbild, fein abgestimmt, dicht und klingt zartfruchtig aus, wobei die Eleganz des Rieslings den Ton angibt.

Eleganz und Kraft vom Leithaberg

Auch mit den Gewächsen aus burgenländischen Gefilden versteht man in der Hofkellerei umzugehen. Der Chardonnay Leithaberg DAC (28 Euro) stammt aus einer vorzüglichen Burgunderlage bei St. Margarethen mit hohem Muschelkalk- und Quarzgehalt. Der ohnedies schon sehr elegante, zartblumige Wein mit schönem Schmelz sollte unbedingt aus weit mensurierten Burgunderglä-

sern genossen werden. Überzeugend präsentierte sich der 2019 Blaufränkisch Leithaberg DAC (28 Euro): Er darf in seiner kühlfruchtig-kalkbetonten, fein ziselierten, trinkvergnüglichen Art zu den aktuell besten Leithaberg DACs gezählt werden.

Premiumwein in Rot ist in Vaduz der Pinot Noir Herawingert, der sich im Jahrgang 2020 mit feiner Nase präsentiert, wobei Kirschen, Granatäpfel und Orangenzesten dominieren. Er ist ausgereift und rund, aber nicht zu mächtig. Am Gaumen folgen dunkelbeerige Aromen und erneut Kirschen, das Fassholz ist perfekt integriert. Der Wein ist saftig und glockenklar, wenngleich er sich erst am Beginn seines als hoch zu bezeichnenden Reifepotenzials befindet (40 Euro).

Auf dem Weg zum Leitbetrieb

Conclusio: Die seit 2019 im Bereich der Hofkellerei gesetzten Maßnahmen zeitigten in erstaunlich kurzer Zeit beachtliche

© Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein



Die Hofkellerei verfügt über Spitzenlagen im Weinviertel.

Resultate. Zur Weinviertler Cuvéelinie mit Riesling und Grüner Veltliner ist anzumerken, dass die Weinbauern lange die Ansicht vertraten, dass Grüner Veltliner und Riesling in einer Assemblage nicht zusammenpassen würden, da es sich gleichermaßen um „starke Persönlichkeiten“ handle. Dies wurde von dem Team um Stefan Tschepp eindrucksvoll widerlegt. Mit dem auf hohem Niveau gekelterten Riesling aus der Ried Karlsberg trägt die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein zweifellos zum Image dieser Sorte im Weinviertel bei. Auch mit den burgenländischen Innovationen im Premiumbereich ist Tschepp ein erstaunlicher Wurf gelungen.

TIPP: Vinothek & Verkostung im Wiener Gartenpalais

Sämtliche Weine der Hofkellereien stehen in Wien-Alsergrund, Fürstengasse 1, in der im Bereich des **Gartenpalais Liechtenstein** situierten **Vinothek und Bar** zur Degustation bereit. In der wärmeren Jahreszeit spenden die im Lustgarten befindlichen Gehölze vor altem Gemäuer bei Freiluftverkostungen angenehmen Schatten. Kontinuierlich finden in der Fürstengasse kommentierte Weinverkostungen, vinophil-kulinarisch begleitete Konzerte und Lesungen statt, die sich großen Zuspruchs erfreuen. •

Vinothek und Bar im Gartenpalais Liechtenstein in Wien-Alsergrund.



© POV

Hofkellerei im Gartenpalais - Vinothek & Bar

Fürstengasse 1, 1090 Wien
+43 1 3195767 300, vinothek@hofkellerei.at

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein Wilfersdorf

Brünnerstraße 8, 2193 Wilfersdorf
+43 2573 221927, wein@hofkellerei.at

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein Vaduz

Feldstrasse 4, 9490 Vaduz
+423 232 10 18, office@hofkellerei.li