

# Viel Dynamik in der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

Der mit Weinbauflächen im Weinviertel, im Burgenland und in Vaduz ausgestatteten Hofkellerei ist mit einem neuen Team in erstaunlich kurzer Zeit ein bemerkenswerter Aufschwung gelungen.

Das Fürstenhaus Liechtenstein betreibt seit nahezu 600 Jahren Weinbau. Rund 30 Hektar Rebfläche stehen heute im Weinviertel in Bewirtschaftung, wo die Hofkellerei Wilfersdorf im Jahr 2011 großzügig umgestaltet und modernisiert wurde. Von dort aus werden 4 Hektar Rebfläche in sehr guten Lagen mitbetreut, die sich in Purbach an den Abhängen des Leithagebirges und im Ruster Hügelland bei St. Margarethen befinden. Mit dem Herawingert in Vaduz besitzt das Fürstenhaus zudem einen 3,5 Hektar Rebfläche umfassenden Weinberg, der zu 90 Prozent mit Pinot Noir bestockt ist und zu den besten Rieden des Rheintals zählt.

Mit Übernahme der Betriebsleitung der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein in Wilfersdorf und Vaduz am 1. Jänner 2019 hat der talentierte Südsteirer Stefan Tscheppe für frischen Wind gesorgt. Bereits zuvor war der fürstliche Betrieb solide aufgestellt gewesen. Nun sollte jedoch eine intensive Phase des Auslotens und Tüftelns beginnen, die binnen Kurzem erstaunliche Resultate zeitigte.

Zuvor hatte Tscheppe die Geschicke eines Weinguts

in Kalifornien verantwortet und sodann als Geschäftsführer das burgenländische Weingut Esterházy geleitet. In seinem neuen Wirkungsbereich bildet er nun gemeinsam mit Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein das Führungsduo. Prinzessin Marie, die auch eine Ausbildung als Sommelière abgeschlossen hat, trägt innerfamiliär die Verantwortung für die fürstliche Hofkellerei 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. Produktionsleiter und Kellermeister ist Josef Stumvoll, der sich auf das Keltern von feingliedrigen und terroirbetonten Weinen versteht.

Bei einer Degustation in der im Bereich des Gartenpalais Liechtenstein situierter Vinothek und Bar in Wien-Alsergrund hatte ich Gelegenheit, einen wichtigen Teil des Sortiments der Hofkellerei kennenzulernen. 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 beeindruckende Gegenüberstellung der Gewächse der Jahrgänge 2020 und 2021 aus der Hofkellerei, wobei ein erstaunlicher Entwicklungsschritt nachzuvollziehen war. Wenngleich auch die 2020er-Weine in ihrer fruchtbetonten 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. Ein früherer Lesezeitpunkt, Experimente mit diversen Gebinden und weitere Maßnahmen, die aus den Tüfteleien der vorangegangenen beiden Jahre resultierten, hatten den Ausschlag dazu gegeben. Nach einem blitzsauberen und sortentypischen 2021er Weinviertel DAC (Grüner



Im Weinviertler Ort Herrnbauergarten und am burgenländischen Leithaberg befinden sich wichtige Weinberglagen der Hofkellerei.





**Erfolgreiches Führungsduo: Stefan Tscheppe und Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein.**

Foto: Johann Werfring

Veltliner) im preiswerten Segment (8,40 Euro) mit animierendem, feinswürzigem Charakter kam die von Kalk und Löss geprägte Cuvée Herrnsbaumgarten aus 50 Prozent Riesling und 50 Prozent Grüner Veltliner ins Glas, die sich im aktuellen 2021er-Jahrgang kräuterwürzig, straff, mineralisch, saftig und ausgesprochen balanciert präsentierte (14 Euro). In gleicher Weise überzeugte Ried Karlsberg Grüner Veltliner 2021 in seiner feinen, dezenten, straffen, geradezu feierlichen Art (16 Euro). Als einer der Höhepunkte des Sortiments darf der vitale, präzise wirkende und zugleich dichte, von hellfruchtigen Akzenten geprägte 2021er Riesling Karlsberg Privat gelten (32 Euro). Die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein trägt damit gewichtig zum Image des Rieslings im Weinviertel bei. Noch wertiger angesetzt ist die Cuvée Ried Karlsberg, die der Weinlinie entsprechend aus Riesling und Grüner Veltliner zusammengesetzt ist (38 Euro). Im 2021er-Jahrgang präsentiert sie sich nobel-zurückhaltend im Bouquet, gefolgt

von zarten Anklängen nach Grapefruit und Weißbrot im Geschmacksbild, alles ist sehr fein abgestimmt, der Wein ist dicht sowie erquicklich und klingt zartfruchtig aus.

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, der unbedingt aus weit mensurierten Burgundergläsern genossen werden soll, könnte bei Zurücknahme des Holzeinsatzes womöglich noch etwas stimmiger ausfallen. Absolut hinreißend präsentierte sich der 2019er Blaufränkisch Leithaberg DAC (28 Euro): Er darf in seiner kühlfruchtig-kalkbetonten, feinsiselierten, trinkvergnüglichen Art zu den aktuell allerbesten Leithaberg DACs gezählt werden.

Ein Kapitel für sich wäre eine Verkostung der Vaduzer Pinot-Noir-Weine,

auf die man in der Hofkellerei stolz ist. Wir beabsichtigen, sie später im Verbund einer separaten Sortenverkostung zu evaluieren. Hingewiesen sei schließlich noch auf die Möglichkeit einer Verkostung der Weine aus der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein in der im Bereich des Gartenpalais situierten Vinothek und Bar in der Fürstengasse 1 in Wien-Alsergrund. Geöffnet ist diese von Dienstag bis Samstag von 12 bis 21 Uhr. Die nächste kommentierte Verkostung in diesem schönen Ambiente findet am 13. Dezember unter dem Motto „Prickelnder Genuss“ statt (Anmeldungen: T. 01/319 57 67/300). Als Insidertipp dürfen die alljährlich in den Sommermonaten im Garten des Gartenpalais Liechtenstein stattfindenden vinophil-kulinarisch begleiteten Konzerte gelten (Eingang Fürstengasse 1, 1090 Wien). Aktuell wird dort (noch bis 23. Dezember) täglich ein besinnlicher Weihnachtsmarkt abgehalten – mit Einkehrmöglichkeit in die Bar und Vinothek der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein. ┘