

Alles

Profit

Gereifte Weine

Geduld bringt nicht nur Rosen

Österreich eilt der Ruf voraus, ein Weinland zu sein, indem selbst begeisterte Weinfreunde nur selten zu älteren Jahrgängen greifen. Dabei wird das Warten auf die entsprechende Flaschenreife oft mit monumentalen Weinerlebnissen belohnt.

Selbst bekannte Gastronomen haben es oft schwer, ihre Gäste für Weine abseits jugendlicher Frische zu begeistern. Was bei Rotweinen eher zu gelingen vermag, ist bei Weißweinen noch schwerer umzusetzen. Viele Konsumenten verlangen häufig nach dem aktuellen Jahrgang, der sich fruchtbetonter, aber auch mit noch verhaltener Duftausprägung präsentiert.

Der Versuch einer Begründung – und die Aufforderung zum Warten

Die Gründe für dieses Phänomen sind vielgestaltig. Zum einen ist Österreich ein recht junges Weinbaugebiet was den Qualitätsweinbau betrifft. Denn dieser kam erst im späteren vorigen Jahrhundert zu seiner endgültigen Entfaltung. Deshalb sind die Tradition und die Erfahrung im Weglegen besonders guter und großer Weine sicherlich

nicht so ausgeprägt wie etwa in Frankreich. Dort wurde dies vor allem am Rotweissektor lange vor uns kultiviert. Zum anderen erfreuen sich Weintrinker – und hier vor allem Weineinsteiger – gerne an vertrauten Aromen. Und diese sind in Österreich in erster Linie primärfruchtig. Das Reizvolle an reifen Jahrgängen, egal ob rot oder weiß, ist aber ihr tiefgründiges Aromenspektrum. Dies entwickelt sich bei entsprechend komplexen Weinen erst nach einigen Jahren so richtig. Dabei ist es nicht nur das bekannte Tertiäraroma etwa von Petrol, das uns der Riesling gerne entgegenbringt. Die Sekundäraromatik von Zitrus und Honig bei Weißweinen macht ebenso neugierig wie die erdig-mystische Pflaumen- und Beerenfrucht bei Rotweinen. Besonders in der Gastronomie liegt das Potenzial für reifere Weine zu begeistern in gut geschultem Servicepersonal. Eine Weinkarte, die auf diese Spezialitäten hinweist, fördert das Interesse zusätzlich. In Verbindung mit einer gelungenen Speisenauswahl kann die passende Weinempfehlung für Ihre Gäste zu einem sensorischen Highlight werden.



Grüner Veltliner Achleiten Smaragd 2008

Kartäuserhof, Wachau
Ein Wein, dessen Reifephase erst begonnen hat und noch lange andauern wird. Honignoten zieren diesen Smaragd, seine mineralische Würze klingt lange aus – ein Bilderbuch-Smaragd.
Buchweizenockerl mit Schwammerlsauce



194718 € **13³⁰**



Riesling Privat 2007 Nigl, Kremstal

Ein Tipp für wahre Riesling-Fans:
Die Tertiäraromen des Weins laden zum intensiven Schnuppern ein, die lebendige Säure sowie sein trockener Abgang versprühen Charme und erinnern auch an deutsche Gewächse.
Gebackenes Welsfilet mit Sauerkraut



183472 € **19⁹⁰**



Coto de Imaz Gran Reserva 1996

El Coto, D.O.C. Rioja
Den Höhepunkt ihrer Genussreife hat diese Reserva noch nicht anvisiert und doch ist sie schon jetzt wunderbar zu trinken. Ihre prägnant fruchtige Nase samt rauchiger Elemente erfährt im Säuretouch zusätzliche Lebendigkeit.
Bohnen-Chorizo-Eintopf



146744 € **12⁷⁹**

Aktion