



Ludwig Hiedler

Fabelhafter Winzer aus Langenlois



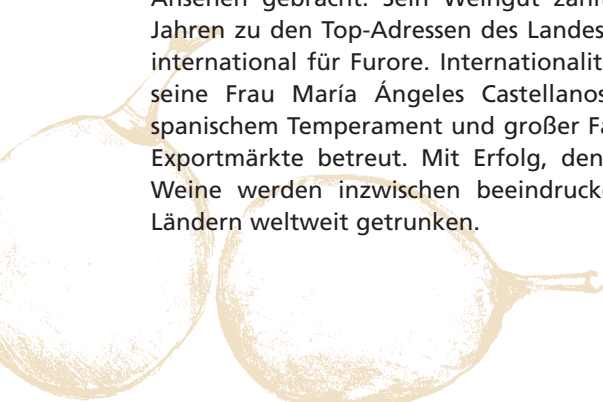
Weingut Hiedler, Am Rosenügel 13, 3550 Langenlois
Tel.: 02734 / 2468, Fax.: 02734 / 2468-5
office@hiedler.at, www.hiedler.at

Es gibt Weine, die vermitteln beim ersten Schluck, dass da mehr ist. Mehr zu entdecken, mehr an Frucht, an Sortencharakter, an Persönlichkeit und auch etwas Unergründliches ist dabei. Ludwig Hiedler macht Weine, die auf natürliche Weise die Genießer verzaubern.

Vielleicht ist sie manchen Besuchern noch gar nicht aufgefallen, die steinerne Eule vor dem Weingut Hiedler. Sie hat etwas Kluges an sich, wirkt aber auch scheu. Wichtiger ist aber, dass sie das Symbol für die Philosophie des Weinguts darstellt. Sie steht für die Balance von Natur und Wissenschaft. Beides ist wichtig für guten Wein und die Kombination daraus hat Ludwig Hiedler beträchtliches Ansehen gebracht. Sein Weingut zählt seit den 1980er Jahren zu den Top-Adressen des Landes und sorgt zudem international für Furore. Internationalität vermittelt auch seine Frau María Ángeles Castellanos-Hiedler, die mit spanischem Temperament und großer Fachkompetenz die Exportmärkte betreut. Mit Erfolg, denn 50 Prozent der Weine werden inzwischen beeindruckenderweise in 19 Ländern weltweit getrunken.

Burgunderspezialist mit Gefühl für Balance

Aber bleiben wir in Langenlois, wo die Weine nach biologischen Grundsätzen kultiviert und schonend gekeltert werden. Grüner Veltliner ist naturgemäß Lokalmatador und wird in fünf verschiedenen Ausbaustufen beziehungsweise Lagen angeboten. Der Riesling bekommt mit fünf Varianten ebenfalls viel Aufmerksamkeit. Tragen beide Rebsorten die Bezeichnung „Maximum“, ist damit die qualitative Spitze gemeint. Ludwig Hiedler hat seit jeher auch eine glückliche Hand für Burgundersorten und so gibt es den Weißburgunder ebenfalls als „Maximum“. Das rote Gegenstück bildet Pinot Noir. Selbst wenn dieser ohne Zusatz auf dem Etikett ausgestellt ist, sein Inhalt ist umso reizvoller. Ein großartiges Sortenbeispiel, von dem man gar nicht genug schwärmen kann. Hiedler sieht das Ganze etwas unaufgeregter und weist auf die klimatischen Parallelen zur Burgund hin. Heiße Sommertage und dazu kühle Nächte – so bleibt die Balance von Reife und Säure erhalten. Balance ist etwas, das der Winzer immer wieder erwähnt. Und damit wären wir wieder bei der klugen Eule vor dem Weingut.



Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Maximum 2009 Hiedler, Kamptal

Welches Potenzial österreichischer Weißwein haben kann, verdeutlicht dieser fein-aromatische Grüne Veltliner. Jugendlich vibrierend in der Anmutung, dazu jede Menge Finesse.
Saltimbocca von der Pute



203352 € 13⁹⁹



Riesling Urgestein 2010

Hiedler, Kamptal
Betörend florale Aromen, umrahmt von Zitrusnoten und saftigem Pfirsich. Sehr animierend mit lockermaschigem Säurespiel, viel Volumen und zartem Schmelz.

Frischkäseterrine mit Marillenchnetney



213067 € 6⁸⁵



Pinot Noir 2006

Hiedler, Kamptal
Mutet schon im Duft nach köstlichen roten Beeren an, begleitet von likörigen Noten. Feinkörniges Tannin und dichter Schmelz. Zu gut, um nach einem Glas aufzuhören.
Kalbsfiletspieße auf gerührter Polenta



206697 € 9⁷⁵