

Franz Weninger –

Der besonnene Weinstar



© Klaus Vyhnaček/Weingut Weninger



Franz Weninger hat allen Grund stolz zu sein. Er zählt nicht nur zu den Mitbegründern des österreichischen Rotweinwunders. Vielmehr hat er das Image des heimischen Rotweins auch international positiv geprägt. Unterdessen sorgt Junior Franz Reinhard mit seinem Weingut im ungarischen Balf für Furore.

Franz Weninger macht nicht gerne viel Aufhebens um seine Person. Die zahlreichen Auszeichnungen und Ehrungen für seine Weine bereiten ihm selbstverständlich große Freude. Er sieht sie als wichtige Anerkennung für seine Leistung und zieht daraus die Motivation seinen Weg weiter zu gehen. Reden will er aber lieber über den Weingarten, dem seine große Leidenschaft gilt. Seit 2006 gelten hier die Regeln der biologischen Bewirtschaftung. Denn nur ein ökologisches Gleichgewicht ergibt gesunde Reben.

Hört man Weninger darüber philosophieren, schmecken diese gut strukturierten und fruchtfokussierten Weine noch besser als ohnehin schon der Fall. Obwohl eigentlich als Mr. Blaufränkisch bekannt, scheint es als verwandle sich jede Rebsorte durch seine Hände zum Diamant. Neben dem mächtigen Flugschiff Dürrau, einem reinsortigen Blaufränkisch, hat sich die Cuvée Veratina zum Liebling der Weinfreunde entwickelt. Aber auch Merlot oder Pinot Noir zählen zu den besten des Landes. Niemals aber würde Franz Weninger das von sich selbst behaupten. Das tun dafür andere, die sich diesem Thema unabhängig nähern. Zum Beispiel das Redaktionsteam des einflussreichen amerikanischen Magazins Wine & Spirits. Nach einer zwölfmonatigen anonymen Verkostperiode verlieh es dem besonnenen Weinstar zuletzt den begehrten Titel „Winery of the Year 2008“.



Bio Blaufränkisch Classic Horitschon 2007

Weninger F.M., Mittelburgenland
Ein klassisch „erdiger“ Mittelburgenländer. Ausgebaut im großen Holzfass lässt er der Frucht viel Raum und klingt lange nach.
Stefaniebraten mit Salzkartoffeln



St. Laurent Reserve 2007

Weninger F.M., Mittelburgenland
Die Weichselnase prägt seine Fruchtpräsenz, der leichte Säuretouch seine Typizität. Ein Parade-St. Laurent, der sehr facettenreich ist.
Ziegencamembert auf Bauernbrot



Veratina 2006

Weninger F.M., Mittelburgenland
Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot sind in dieser Cuvée aufs Wunderbarste vereint. Benannt nach den beiden Töchtern des Hauses, beeindruckt der Wein mit Schmelz und kernigem Tannin.
Rosa Wildschweintrüben im Mangoldbett





© Gerhard Wasserburger/Weingut Weninger



© Manfred Klimek/Weingut Weninger



Winzer- Portrait

Die Ungarn-Österreich Connection

Für Franz Reinhard Weninger war schon immer klar, dass der Beruf seines Vaters auch einmal seiner sein würde. Als er nach abgeschlossener Ausbildung und Praktika in namhaften Weingütern der großen weiten Weinwelt nach Hause kam, hatte sein Vater erste Aktivitäten in Ungarn gestartet. Nun aber waren ihm Weingärten in Balf bei Sopron angeboten worden. Gemeinsam mit Franz Reinhard fuhr er – zunächst noch eher ablehnend eingestellt – an das ungarische Ostufer des Neusiedlersees. Ein Erlebnis, das nicht ohne Folgen blieb. Das herausragende Potenzial von Lage und Böden entzündete die Begeisterung von Vater und Sohn. Sogleich wurde ein Weingut für die Verarbeitung angekauft, das anhand ausgeklügelter Vorgaben von Franz Reinhard längst einem

modernen Bau gewichen ist. „Für uns war klar, dass wir die Trauben, die wir in Balf ernten, vor Ort vinifizieren werden“, erklärt der junge Winzer. Da er keine halben Sachen liebt, ist er gemeinsam mit Lebensgefährtin Petra Grätzer auch privat nach Balf übersiedelt. Von seinen Weinen ist Kékfrankos, wie die Bezeichnung für Blaufränkisch in Ungarn lautet, klar der Hauptdarsteller. Ähnlich begehrt ist der Frettner, eine spannungsvolle Cuvée aus Merlot, Syrah und Kékfrankos von der gleichnamigen Lage. Neben dem hohen Sympathiewert von Vater und Sohn Weninger ist es das herausragende Niveau all ihrer Weine, das vom KASTNER-Team so geschätzt wird.



Cuvée Sopron 2007 Weninger, Ungarn

Ein hervorragender Blend aus Merlot und Syrah, ausgebaut in gebrauchten Barrriques. Am Gaumen würzig, aber auch fruchtbetont. Ausgewogenes Tannin und harmonisches Frucht-Säure-Spiel.
Clubsandwich gefüllt mit Hähnchenbrust



Kékfrankos 2007 Weninger, Ungarn

Im Duft zeigt dieser klassische Blaufränkisch ein harmonisches Fruchtspiel, während ihm das Terroir viel Würze verleiht. Jugendlich und lebendig in seiner Anmutung.
Cannelloni mit Fleisch gefüllt



Frettner 2005 Weninger, Ungarn

Von der Lage Frettner stammen die Trauben für die Cuvée aus Merlot, Syrah und Kékfrankos. Sie reift 18 Monate in Barrriques. Beerenduft und feine Röstnoten ergänzen sich auf harmonische Weise.
Rinderfilet im Blätterteigmantel

