

## Der andere Mayer

**WEINKARTE.** Gemischter Satz von Franz-Michael Mayer.

VON GERHARD HOFER

Ich weiß, meine Weine sind erklärungsbedürftig“, sagt Franz-Michael Mayer. Aber was ist bei dem Wiener Winzer nicht erklärungsbedürftig? Da geht es vorerst nicht darum, dass er seinen Gemischten Satz „WIEN.Kult“ nennt oder seinen Chardonnay „NUßDOZA“. Da geht es vor allem um das „Mayer“. Denn Mayer entstammt jener Wiener Winzerfamilie, die seit 1683 Wein keltert, und deren Heurigenlokal „Mayer am Pfarrplatz“ zum Wiener Inventar gehört. Apropos gehören: Der Heurige und die Weingärten gehören mittlerweile Ex-Werber Hans Schmid. Der hat alles aufgekauft.

Der einzige Mayer, der jetzt noch selbstständig Wein macht, ist Junior Franz-Michael. Die Trauben aus seinen 1,4 Hektar Weingärten verarbeitet er noch im ex-elterlichen Betrieb. „Ich hab mich eingemietet.“

Und wenn auch vieles an der Geschichte des Franz-Michael Mayer kompliziert sein mag, seine Weine sind es nicht. Nicht die Weine sind

erklärungsbedürftig, sondern deren Namen und das Drumherum. Sein „WIEN.Kult“, der zu je 40 Prozent aus Weißburgunder und Grünem Veltliner, zu zehn Prozent aus Neuburger und zu weiteren zehn Prozent aus alten Edelsorten besteht, ist ein fruchtiger, frischer, feiner Wein. Der erklärt sich von selbst.

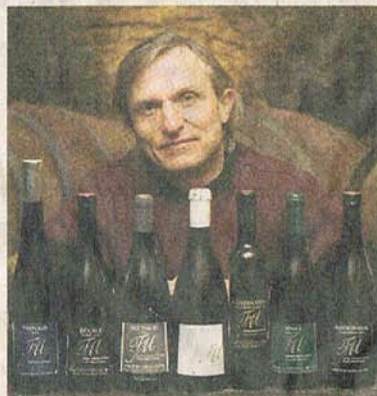
### Wein soll unverwechselbar sein

Das Komplizierte fügt dann Mayer hinzu. Etwa, wenn er nicht Chardonnay sagt, sondern „Francisco Miguel“. Weil Franz-Michael auf Spanisch eben „Francisco Miguel“ heißt und weil Franz-Michael der argentinische Chardonnay so taugt. Vor allem der aus Mendoza. Und weil ein paar Reben aus Mendoza jetzt auf dem Nußberg wachsen, deshalb „NUßDOZA“. Logo claro?

Und warum das ganze Gschichtschasti? „Weil meine Weine nicht austauschbar, sondern unverwechselbar sein sollen“, sagt Mayer. Das sind sie zweifelsohne. Vor allem, weil sie sehr gut sind.



[gerhard.hofer@diepresse.com](mailto:gerhard.hofer@diepresse.com)



Franz-Michael Mayer.

[Mayer]

### INFO: Mayer

1190 Wien, Erocagasse 6,  
Tel. 0699/12027785

**WIEN.Kult 2006:** Feine Frucht, schöne Säure, schöne Länge; zu Wiener Küche, aber auch Fisch.

**Ab Hof-Preis:** 10 Euro

**Bewertung:** ★★★★★

[www.fm-vitkultur.at](http://www.fm-vitkultur.at)