

Österreichs Salon-Winzer stellen sich vor:



Wien

Franz-Michael Mayer

1190 Wien, Erolcagasse 6

Tel: 0699/12 02 77 85

www.fm-vitkultur.at


fm-vitkultur@gmx.at

1999 kehrte Franz-Michael Mayer nach 15-jähriger Unselbstständigkeit wieder zu seinen Wurzeln zurück. Die Wurzeln befinden sich in Wiens ältester Weinbaudynastie, denn die Familie Mayer ist seit 1683 im Weinanbau in Wien-Heiligenstadt und als „Heuriger“ aktiv. Die Erfahrungen sammelte Franz-Michael Mayer rund um den Globus. Zum Erstaunen vieler pflanzte er 1999 erstmals einen Sémillon an. Eine in Österreich bis zu diesem Zeitpunkt nicht gebräuchliche Rebsorte, die heute in einer der besten Wiener Weinrieden in schönster Südlage oberhalb eines alten Mandelbaums steht.

Genauer gesagt im Ried Ungern, einer Lieblingslage von Mayer, die den talseitigen und kalkreichsten Abschluss des Nussbergs bildet, mit lehmigen Sandboden sowie höchstem Muschelkalkanteil, der von einer längst vergangenen Meeresbrandung erzählt. Dieser Sémillon wird als Sémio vermarktet, aber klassisch österreichisch, also auch in fruchtigem Stil und mittlerer Gradation vinifiziert.

Weitere Weine von Mayer sind ein einzigartig dichter Chardonnay aus argentinischen „Mendoza“-Setzlingen, der sich durch eine ungewöhnlich schöne und intensive Frucht auszeichnet und der typische Gemischte Satz vom Nussberg.

Das Rezept für Franz-Michael Mayers einzigartiges und unverwechselbares Raritätenkabinett: Große Lagen (jeder seiner Weingärten zählt zu den „Grand Crus“ von Wien), niedrige Erträge (teilweise Traubenreduktion im Sommer), höchste physiologische Reife und akribische Arbeit vom Weingarten bis zur Flasche.

 oesterreichwein.at

ÖGZ Nr. 1-2 | 11. Jan. 2013