

Der vergoldete Sémillon

Wien – „Ich bin ein Abkömmling vom großen Mayer“, stellt sich Franz-Michael Mayer vor. Doch der Sohn vom legendären Mayer am Pfarrplatz wollte die heimischen, traditionellen Methoden stets durch „etwas Neues, Innovatives“ ergänzen. Und das wäre mit der Übernahme des Traditionsbetriebes kaum möglich gewesen. Daher ging das Stammhaus schließlich an den Werber und Neo-Winzer Hans Schmid – während Franz-Michael daran ging, das zu probieren, was in Österreich eigentlich nicht möglich ist. Und Sémillon anbaute, der nach dem heimischen Weingesetz nicht als Qualitätswein durchgeht. Mit den Erfahrungen, die Mayer aus dem Elsass, Australien und Südafrika mitbrachte – fand er in der kalkreichen Wiener Riede Unger dafür die besten Voraussetzungen vor. Der Erfolg gibt Franz-Michael Mayer übrigens Recht: Beim heurigen Weißwein errang sein „Sémio“ auch als „Tafelwein“ prompt eine Goldmedaille. Aber auch in seiner autochtonen Linie wurde der „WIEN.kult“ vergoldet und in der Kategorie „gemischter Satz“ als Landessieger nominiert. Mehr über die „FM“-Weine und die Bezugsquellen unter: www.fm-vitkultur.at (frei)

Foto: David

Kulinarium@derstandard.at

