

Adi Schmid, Sommelier im Restaurant „Steirereck“, Wien

DER SCHRAMMLER – GRAND RESERVE 2005, Weingut Wieninger, Wien
Bei diesem Wein, das sage ich gleich, habe ich meine Finger mit im Spiel gehabt. Die fünf Herren der Philharmonia Schrammeln wollten einen eigenen Wein und haben mich um Rat gebeten. Ich habe gesagt, ich mache mit, wenn der Wein so wird, wie ich ihn will. Es ist kein leichter Wiener Weißer, sondern er ist kräftig, und ich denke, er kann mit allem mithalten, was in Österreich gemacht wird. In Blindverkostungen wurde er schon als echter FX Pichler identifiziert. Das liegt wohl auch daran, dass nur Fritz Wieninger, der den Wein gemacht hat, versteht, was ich will.
Info: www.wieninger.at
Preisniveau im Handel: ca. 20 Euro.

VOIGNIER THE NOBLE MAN 2000, Kalifornien
Was dieser Süßwein nun wirklich ist – Trockenbeerenauslese, Ausbruch oder Beerenauslese –, ist den Machern letztlich wurscht. Der Österreicher Manfred Krankl, der in Kalifornien mit seinem Weingut Sine Qua Non schon lange Furore macht, und Süßwein-

könig Alois Kracher, den sie drüben Louis Cracker nennen, gehen andere Wege, nicht zuletzt dank wesentlich liberalerer Weingesetze. Alle Daten aus den Rieden werden per Computer an Kracher ins Burgenland übermittelt, der entscheidet dann, was zu tun ist. Weinbau online. The Noble Man ist ein sehr tiefer, sehr süßer Wein ohne viel Holz. Anders eben.
Preisniveau im Handel: ca. 140 Euro/0,375 Liter.

CHARDONNAY 2006 FRANCISCO MIGUEL, Franz Michael Mayer, Wien
Franz Michael Mayer gehört zur Dynastie der Mayers am Pfarrplatz, aber er hat mit der Heurigenlegende nichts mehr zu tun. Mayer geht seine eigenen Wege und macht höchst individuellen innovativen Wein. Dieser entstammt Chardonnay-Mendoza-Klonen, die er selbst aus Argentinien importiert und ohne neues Holz und ähnliches Glumpert vinifiziert hat. Extremer Wein gegen den Mainstream, so wie Mayer selbst: Er hat heuer im August den Kilimandscharo bezwungen.
Info: www.fm-vitikultur.at
Preisniveau: ab Hof um 20 Euro.

BLAUFRÄNKISCH ALTE REBEN LUTZMANNBURG 2003, Moric, Burgenland
Roland Velich aus der Seewinkler Weißweinfamilie macht unter dem Label Moric den burgenländischen Wein der Zukunft: mit viel Boden statt Holz, kleinbeerigen Trauben, voller Mineralität und Typizität. Blaufränkisch unplugged sozusagen; mit solchen Weinen für Fortgeschrittene sind wir in den vergangenen Jahren nicht verwöhnt worden. Aber Winzer wie Uwe Schiefer, Ernst Triebaum, die Familie Krutzler und eben Velich stehen dafür.
Info: www.moric.at
Preisniveau im Handel: ca. 40 Euro.

IL CABERLOT 2001, PODERE IL CARNASCIALE, Toskana
Ich würde sagen, das ist der Wein für Weinliebhaber, die schon alles haben. Den Caberlot, eine von einem Deutschen entwickelte Kreuzung aus Cabernet und Merlot, gibt es nur in der Magnumflasche und auch so nur sehr limitiert. Paula Bosch, die bekannte Sommelière aus dem Münchner „Tantris“, hat den Wein sehr gefördert. Zu Recht, wie ich finde.
Preisniveau im Handel: ca. 150 Euro.

