

Sauternes in Wien

Internationale Rebsorten am wiener Nussberg.
Franz-Michael Mayer sorgt für spannende Weine.



Sémillon-Creationen bis zur Trockenbeerenauslese: Franz-Michael Mayer

Der Sémillon ist ein echter Global-Player: Angebaut wird er in Argentinien und Kalifornien, in Australien und Neuseeland, auf der Krim und in Südafrika, vor allem aber in Frankreich, und hier wiederum in der Gegend um Sauternes. Dort kommt die Sémillon Traube wohl auch her; dort – und das ist für den Weinfreund wichtiger – bildet der Sémillon zusammen mit Sauvignon Blanc die Grundlage der berühmten Sauternes-Weine. In Österreich führt der Sémillon ein Schattendasein, wird kaum ausgesetzt, ist (noch) nicht einmal als Qualitätswein anerkannt, Tafelwein also.

Tafelwein als Spitzenwein

Solchen Tafelwein macht Franz-Michael Mayer in Wien in einer der besten Lagen, der Riede Unger, einem schönen Südhang am Kahlenberg mit einem hohen Anteil an Muschelkalk. Solcher Tafelwein hat inzwischen fast Kultstatus, solcher

Tafelwein kann sich mit großen Vorbildern durchaus messen, solcher Tafelwein erweist sich als voller, vielschichtiger, intensiver Weißwein, in solchem Tafelwein spielt der Sommer; konzentrieren sich Exotik, feine Frucht, volle Süße, solcher Tafelwein gewinnt inzwischen auch Goldmedaillen, bei der Wiener Landesweinbewertung 2007 zum Beispiel.

Neue Wege

10 Reihen innerhalb seiner 1,9 Hektar Rebfläche hat Franz-Michael Mayer, Spross einer Wiener Winzerdynastie (seit 1683 bauen die Mayers nachweislich Wein an), in seinem „Lieblingsweingarten“ hinter dem alten Mandelbaum ausgesetzt. Er sieht den Sémillon als Frucht seiner Reisen, seiner Erfahrung mit dieser Sorte in unterschiedlichen Weinbauregionen der Welt. Der Wein ist aber nicht einfach nur ein Mitbringsel, sondern auch Ausdruck des Strebens nach In-

novation, der Suche nach neuen Wegen, der „Sehnsucht nach neuen Erfahrungen“. 1999 wurden die ersten Stöcke Sémillon ausgesetzt, 2001 gab es die Jungfernliese, seither keltert der Einmannbetrieb – Mayer macht alles selber vom Rebenschritt bis zur Verpackung der Flaschen – Jahr für Jahr fruchtige, exotische, elegante, kräftige Weine, die sich an den großen Vorbildern im Sauternes beziehungsweise an den feinen Weißen aus dem Bordeaux orientieren.

Eine Vertikalverkostung am Ort des Geschehens, in der Riede Unger, bot einen Einblick in die inzwischen vorliegende Serie. Dabei fallen zunächst mal die Etiketten auf; Kunstnamen, kein Jahrgang, keine Sortenbezeichnung – Tafelwein eben, da darf das nicht sein. Das Gesetz zwingt zur Kreativität – Lautmalerei führt zum Namen Sémio, die glücklicherweise niedrigen Jahreszahlen des jungen Jahrtausends geben den Creationen Nummern...

Die Verkostung selbst gibt einen Eindruck vom Entwicklungspotenzial der Sémillons aus Wien. Insgesamt lässt sich feststellen, dass die Weine eine gewisse Reifezeit brauchen. Der aktuelle Jahrgang gibt sich jugendlich frisch mit verspielt exotischen Fruchtaromen, gemessen an den reiferen Jahrgängen sollte man ihm aber noch etwas Zeit geben. Vieles spricht dafür, dass man mit besonderen Geschmackserlebnissen belohnt wird. Die älteren Flaschen erweisen sich zumeist als vollmundig, zeigen reife Frucht mit immer noch feinem Säurespiel. Komplexität und Vielschichtigkeit sind hier größer als in der Jugend, wo manche grasige oder zitronige Note noch ein wenig zu sehr hervorsteht.

Weingut Franz-Michael Mayer

1190 Wien, Erocagasse 6
Tel. +43/(0)699/12027785
www.fm-vitkultur.at

Weinbeschreibungen

Die Verkostung fand Mitte September in Wien in der Riede Unger auf Einladung von Franz-Michael Mayer statt.

SÉMIO CREATION 6 (2006, REINSORTIGER SÉMILLON)

Zitrus, Heu, Sommer, Limetten, Orangen, feine Säure, sehr jugendlich, erfrischend, (noch) ein wenig unrund.

A GOLDEN DREAM (2005, TBA, GEMISCHTER SATZ MIT SÉMILLON-ANTEILEN)

Exotische Früchte, Mango, südliche Gewürze, Datteln, Honig, Karamell, sehr süß, dafür ein etwas ungenügendes Säuregerüst, leicht klebrig am Gaumen.

DOUBLE CUVÉE (2005, SÉMILLON UND SAUVIGNON BLANC ZU JE 50%)

Gras, Heu, reife Birnen, Ananas, dezente Honig, Ribisel, Röstnoten, etwas unrund, Sauvignon kommt stark durch, Paprika, braucht wahrscheinlich noch Zeit zur Abrundung.

SÉMIO CREATION 5 (2005, SÉMILLON, CHARDONNAY, GRAUBURGUNDER)

Fruchtig, reifer Apfel, sehr differenziert, mineralisch, exotische Früchte, feine Säure, noch jugendlich frisch, gleichzeitig schon sehr rund, Potenzial.

SÉMIO CREATION 4 (2004, SÉMILLON)

Honig, leichte Mineralik, Heu, deutliche Sauvignon-Töne, Paprika, Mandelanklänge, zitronig, feine Säure, jugendlich.

PINOSE No 2 (2003, 60% SÉMILLON, 40% PINOT GRIS)

Nach fast 100%-igem Hagelschaden 2003 blieben etwa 150 Liter Wein - schade übrigens. Sehr dicht, Honig, exotische Früchte, Mango, Karamelltöne, feine Säure, fast cremig, intensive Süße.

SÉMIO CREATION 2 (2002, SÉMILLON)

Fruchtig, voll, lang, schöne leichte Säure, zitronig, Rosinen, sonnig, Limette, Ananas, leicht cremige Textur wunderbar abgefedert von eleganter Säure, wahrscheinlich idealer Reifezustand.

FIRST PINOSE (2001, 75% SÉMILLON, 25% PINOT GRIS)

Sherrynoten, Mandel, elegant gereift, fruchtig, Honig, kräftig am Gaumen, immer noch schöne Säure, angenehme Reifenoten, ausdrucksstark.