

Wein-Brief vom 24. - 29. August 2020

### Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

die österreichische **Thermenregion** haben nicht viele deutsche Weingenießer auf dem Schirm. Dabei ist sie so etwas wie das vinologische Naherholungsgebiet der **Wiener**. Die Eisenbahnlinie nach Graz hieß nach ihrer Fertigstellung im späten 19. Jahrhundert im Volksmund die "Südbahn". Und sofort nutzten die Wiener diese Bahnlinie, um zum Heurigen nach **Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Baden** und zu den anderen Orten vor den südlichen Toren der Hauptstadt zu fahren. So kam die Thermenregion zu ihrem Spitznamen "Südbahn"; ihren tatsächlichen Name entlehnte sie natürlich den heißen Quellen um Baden herum, die schon die Römer gerne nutzten. Das Gebiet erstreckt sich südlich von Wien etwa 50 Kilometer Richtung Wiener Neustadt. Im Westen wird das Weinbaugebiet durch die Abhänge des Anningers - mit 674 m der höchste Gipfel im Wienerwald - begrenzt und läuft gen Osten sanft in die Pannonische Steppe aus.

Vor ein paar Jahrzehnten noch lagen verträumte Dörfer an der Südbahn, in denen die Winzer bäuerliche Weine machten und sie im eigenen Hof zum Ausschank anboten. Der größte Teil der Ernte wurde so an Männlein und Weiblein gebracht. Heute sind die Dörfer immer noch ein wenig verträumt, auch wenn es eine gewisse Industrialisierung gegeben hat. Die Winzerbetriebe sind immer noch da, aber sie sind lange schon zu modernen Weingütern geworden, die überwiegend traditionell arbeiten, sich dabei jedoch moderner Möglichkeiten bedienen und zeitgemäße Weine von hervorragender Qualität erzeugen !



*Links schauen wir auf Gumpoldskirchen, rechts ist ein Tunnel der Südbahn zu sehen, der gleich unterhalb der Mandel-Höh gelegen ist. Über dem Portal trägt er die Jahreszahl 1861 in römischen Ziffern.*

Die Thermenregion hat mit dem **Zierfandler** (nein, nicht *Zinfandel*, bitte genau lesen !) und dem **Rotgipfler** zwei einzigartige Spezialitäten, autochthone und sogar endemische Rebsorten (also von hier stammend und nur hier vorkommend). Beides sind **weiße Rebsorten**, auch wenn die Namen verwirrend sind (ein Synonym des Zierfandlers ist gar "Spätrot" ....).

Der **Zierfandler** ergibt kräftige, aromastarke Weine, die eine schöne Säurestruktur haben. Man sagt ihm nach, daß man aus ihm, ähnlich wie beim Riesling, Weine aller Qualitätstufen ernten könne. Weitestgehend stimmt das, vom gehaltvollen trockenen Wein bis zur edelsüßen Trockenbeerenauslese kann man großartige Zierfandler keltern. Nur ganz einfache und leichte Einstiegsweine kann er nicht.... Selbst Stadlmanns Gutsweine haben zum Glück schon eine angenehme Kraft (auch wenn sie mit **12,5 % Alkohol** nicht schwer sind). Trockene Zierfandler sind rassig und haben üppige Aromen von Steinobst, Quitte, Pfirsich und Ananas. Es gibt insgesamt nur rund 110 ha Zierfandler-Fläche, und zwar nur in der Thermenregion, er ist also eine Rarität.

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

Die Weine aus der Rebsorte **Rotgipfler** haben mehr burgundisches Format. Auch sie sind aromastark, aber ganz anders als der Zierfandler. Sie sind füllig und stoffig, dabei saftig, rund und eher weich und schmecken nach Birne und reifer Melone. Sie haben eine zurückhaltende, ja dezente Säurestruktur. Auch vom Rotgipfler gibt's nur rund 120 ha, und auch die nur an der Südbahn. Zierfandler und Rotgipfler passen gut zusammen und lassen sich hervorragend miteinander vermählen. Das machte man früher gerne. Das ergab dann den klassischen "**Gumpoldskirchner**", der heute fast gänzlich in Vergessenheit geraten ist. Es war eine **regionaltypische Cuvée aus Spätrot und Rotgipfler** - und Spätrot ist eben Zierfandler. Dessen sonnenbeschienene Beerenseite färbt sich nämlich mit der Reife rötlich.

Einer der angesehensten Betriebe an der Südbahn ist das **Weingut Stadlmann** in Traiskirchen. Um dessen Weine geht es heute.

## ..... INFO-TIP - PROBIERPAKETE .....

Wir packen für Sie zwei verschiedenen **Probierpakete** mit jeweils 6 erstklassigen Weinen vom **Weingut Stadlmann** in Traiskirchen in der Thermenregion ("Südbahn").

Das **Probierpaket Zierfandler & Co** kostet **65 Euro**.

Das **Probierpaket mit Lagenweinen** kostet **108 Euro**.

**Alle Details finden Sie weiter unten.**

Das Angebot gilt in dieser Woche, Bestellung also bis einschließlich Sonntag, 30. August 2020.

Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.

Sie können es telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

## ..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHEN .....

### Weingut STADLMANN, Traiskirchen / Thermenregion

**Bernhard Stadlmann** bewirtschaftet sein 20-ha-Weingut in Traiskirchen **zertifiziert biologisch**. Das Gut ist bereits in der 8. Generation im Familienbesitz. Vater **Hans**, der den Betrieb 2016 übergeben hat, wird in Österreich achtungsvoll "Mister Zierfandler" genannt. Das zeigt, welche Bedeutung diese Rebsorte für das Weingut hat. Sie steht auch im Mittelpunkt von Bernhards Arbeit, gefolgt vom Rotgipfler. Was den Zierfandler angeht, hat das Weingut Stadlmann die größte Zierfandler-Fläche überhaupt im Besitz.

Die Weinbergsböden in Traiskirchen und Pfaffstätten sind überwiegend Kalksteinbraunerden, die aus marinen und organischen Ablagerungen entstanden. Die enthaltenen Eisenanteile wurden zu Eisenoxiden umgewandelt und geben den Böden ihre teils bräunlich-rötliche Färbung. Wir stoßen in der Gegend auch auf Muschelkalk. All' diese Böden sind nicht nur für Zierfandler und Rotgipfler ideal, sondern für viele weitere weiße Rebsorten. Deshalb überwiegt diese Weinfarbe auch in den Stadlmann'schen Weinbergen.

'**Anning**' ist der "Markenname" der **Gutsweine** vom **Zierfandler** und **Rotgipfler**. Sie zeigen sehr schön die Typizität dieser Rebsorten auf. Bernhard baut sie - wie fast alle seine Weine - im großen alten Holzfaß aus. Das gibt ihnen eine angenehme, dichte Struktur. Es ist das sogenannte Altwiener Faß mit einem Volumen von etwa 1500 bis 2000 Litern. Die Fässer in Bernhards Keller sind bis zu 50 Jahre alt.

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

Weinhandel



*Blick vom Tagelsteiner über die Mandel-Höh auf Traiskirchen.*

Der **Zierfandler** zeigt vielfältige Aromen von Apfel, Quitte, etwas Blutorange und grüne Kräuter. Die Säure ist physiologisch reif, gibt aber doch einen schönen Spannungsbogen. Sind diese Aromen im 2018er knackig und frisch, so zeigt sich der 2016er gesetzter, in sich geschlossener, die gleiche Aromenvielfalt, aber alles schon im Gleichgewicht der Reife. Der **Rotgipfler** ist mehr auf der exotischen Seite der Frucht. Neben Aromen von Birne, Ananas und Mango gibt es auch Melone und Lindenblüte. Die Säure ist zurückhaltend, aber die Mineralik gibt dem Wein mehr als ausreichend Struktur.

Die großen **Lagenweine** des Weingutes aus den beiden Rebsorten sind **gewaltige Weinmonumente** ! Große Berühmtheit genießt die **Mandel-Höh**, in Traiskirchen gelegen, in der der beste **Zierfandler** der Familie Stadlmann gedeiht. Der beste heißt der reifste, aber auch der mit den üppigsten und vielfältigsten und spannendsten Aromen, von unglaublicher Dichte und Komplexität. Das sind eben die Attribute einer großen Lage, die den Wein daraus von jenen aus geringer angesehenen Lagen unterscheiden. Hier bringt sich das Terroir in Reinform ein. Übrigens dominiert in der Mandel-Höh Muschelkalk. Es ist ein kleiner Hügel, dessen Kuppe von einer Kapelle gekrönt wird. Wir finden in dem Wein herrliche Aromen von Steinobst, Quitte, Mandarinenschale, etwas Mandel und Trockenobst. Ergänzt wird das Aromabild von einer wunderbaren, klaren Mineralik aus dem Muschelkalk.

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

Weinhandel

Der **Tagelsteiner** liegt in Pfaffstätten und hat einen Braunerdeboden, reichlich mit Kalkschotter durchzogen. Dadurch hat der Boden eine skelettreiche Struktur und drainiert gut. Er ist gleich am Waldrand gelegen. Das ist feinstes Terroir für den **Rotgipfler**, auch dies eine ganz, ganz hochwertige Lage. Sowohl für den Tagelsteiner als auch für die Mandel-Höh drängt sich der burgundische Begriff Grand Cru auf. Der komplexe Tagelsteiner zeigt üppige Noten von Mango und Honigmelone, dazu auch Kernobst, das für die Frische sorgt. Er ist warm und rund, wunderbar saftig und hat im Finale eine herrliche Würze.

<b>2018 Rotgipfler 'Anning'</b>	<b>11,50</b>
<b>2018 Zierfandler 'Anning'</b>	<b>11,50</b>
<b>2016 Zierfandler 'Anning'</b>	<b>9,90</b>
<b>2017 Rotgipfler TAGELSTEINER</b>	<b>27,50</b>
<b>2017 Zierfandler MANDEL-HÖH</b>	<b>34,00</b>



Links : Rotgipfler-Reben im Tagelsteiner. Rechts : die Urbanuskapelle ist das Wahrzeichen der großartigen Zierfandler-Lage Mandel-Höh.

Während die **Grünen Veltliner** weiter im Norden, in der Wachau oder im Krems- und Kamptal, von Boden und Klima her eher säurefrisch und schlank sind, geraten sie hier in der Thermenregion auf den lehmigeren Böden und unter dem Einfluß des pannonischen Klimas ein bißchen breiter und sanfter. Der 2018er von Stadlmann zeigt ein typisches, frisches Pfefferl, ist saftig, hat eine schöne Würze und ist sehr ausgewogen.

<b>2018 Grüner Veltliner 'Badener Berg'</b>	<b>8,90</b>
---	-------------

Der **Gelbe Muskateller** ist ein ganz geradliniger und präziser Wein. Auf steinigem Boden im Kapellenweg gewachsen, zeigt er im Fond eine schöne Mineralik, die durch eine wunderbar animierende Frucht ergänzt wird : elegante Noten von blühenden Rosen, dazu schöne Aromen von Muskat, Orangenblüte und ein Hauch exotischer Gewürze. Der Wein wirkt zunächst leichtfüßig, fast verspielt, dann aber zeigt er seine Länge und Komplexität. Dabei ist er nicht schwer, ist auch im Alkohol zurückhaltend, aber die reichen Mineralstoffe geben ihm einen guten Körper.

<b>2018 Gelber Muskateller 'Badener Berg'</b>	<b>11,90</b>
---	--------------

Die Rebsorte **Sankt Laurent** ist eine natürliche Mutante des Spätburgunders, die wahrscheinlich aus Österreich stammt. Jedenfalls ist sie dort weit verbreitet, und besonders in der Thermenregion ist sie oft anzutreffen. Ihre Weine zeigen durchaus die Finesse des Spätburgunders, aber sie sind in der Säure etwas zurückhaltender und in der Farbe etwas dunkler. Das kommt den Weinfreunden entgegen, die mit Säure im Roten nicht viel anfangen können und die den Rotwein auch gerne etwas farbintensiver haben. Bernhard baut auch diesen Wein im großen Holzfaß aus, wo er

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

# WEIN-KERN

Weinhandel

etwa ein Jahr reift. Es ist ein eleganter, feingliedriger Wein, keine Wuchtbrumme, die zarten Tannine sind seidig, aus dunklen Beeren und Himbeeren baut sich ein feines Fruchtgefüge auf, und im Finale entdecken wir angenehme rauchige Noten. Auch angenehm : der Sankt Laurent hat trotz allen Aromareichtums nur **12,5 % Alkohol**.

**2018 Sankt Laurent**

**11,90**

**Alle Stadlmann-Weine** und viele Informationen über das Weingut finden Sie in der [Online-Weinliste](#) auf Seite 23.

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKETE** .....

Unsere beiden **Probierpakete** vom **Weingut Stadlmann** enthalten jeweils 6 Klasse Weine (je 1 Flasche) :

Das **Probierpaket Zierfandler & Co** kostet **65 Euro**. Es enthält **4 weiße Gutsweine** und den **roten Sankt Laurent**. Besonders interessant : vom Zierfandler 'Anning' packen wir **zwei verschiedene Jahrgänge** ins Paket, damit Sie das Alterungspotential dieser Rebsorte erschmecken können.

**2018 Rotgipfler 'Anning'**

**2018 Zierfandler 'Anning'**

**2016 Zierfandler 'Anning'**

**2018 Grüner Veltliner 'Badener Berg'**

**2018 Gelber Muskateller 'Badener Berg'**

**2018 Sankt Laurent**

Das **Probierpaket mit Lagenweinen** kostet **108 Euro**. Wir packen **3 weiße Gutsweine** und den **roten Sankt Laurent** hinein. Die besonderen Schmankerln in diesem Paket sind **die beiden großartigen Lagenweine**, die zu verkosten auf jeden Fall sehr empfehlenswert ist. Es handelt sich um große und außergewöhnliche Weine - die sollten Sie sich gönnen !

**2018 Rotgipfler 'Anning'**

**2018 Zierfandler 'Anning'**

**2017 Rotgipfler TAGELSTEINER**

**2017 Zierfandler MANDEL-HÖH**

**2018 Gelber Muskateller 'Badener Berg'**

**2018 Sankt Laurent**

Das Angebot gilt in dieser Woche, Bestellung also bis einschließlich Sonntag, 30. August 2020. Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD. Das Probierpaket können Sie telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch natürlich auch kontaktlos.

Herzliche Grüße,  
Ihr



**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*