

Rotwein-Hügelland Arbesthal

VON WALTER KUTSCHER

Carnuntum musste jahrzehntelang als „Anhängsel“ vom Donauland ein weinbaugiebtsmäßiges Nebendarstellerdasein fristen. Doch als die „jungen, wilden“ Shooting-Stars am Rotweinsektor neue Akzente setzten, war der Aufstieg des neuen Gebietes nicht mehr aufzuhalten. Natürlich gilt Göttlesbrunn als das Zentrum der Carnuntumer Weinproduktion, doch zur Gemeinde gehört auch Arbesthal, das dem Amphibientheater gleichenden Hügelland den Namen gab.

Donauschotter, Löss und viele weitere Bodentypen erklären die Sortenvielfalt. Dazu kommt der warme klimatische Einfluss von der pannonischen Tiefebene und die nächtliche Abküh-

lung vom Maria Ellender Wald mit dem kleinklimatischen Effekt des Donaustromes. All dies ergibt einen spannenden Mix, zu dem sogar der gar nicht so weit entfernte Neusiedler See einen Hauch mit beiträgt.



Setzen qualitative Akzente in Arbesthal: Stefanie und Johann Böheim

Kein Wunder, dass die wenigen Betriebe sich als Allrounder zu präsentieren verstehen. Neben der Familie Ott und dem Weingut Nad-

ler ist es vor allem die Familie Böheim, die hier qualitative Akzente setzt. Johann Böheim und seine aktive Tochter Stefanie stehen dabei nicht nur im Weingarten und Keller an der Weinfront, sondern konnten schon frühzei-

tig mit beeindruckendem Corporate Design aufwarten. Schwarz-Orange sind die Signalfarben, die übers Etikett hinaus ins Auge stechen.



Bei der fast 20 Hektar umfassenden Rebfläche dominiert beim Weißwein die Vielfalt des Grünen Veltliners. Auf dem Rotweinsektor geben die autochthonen Sorten Zweigelt und Blaufränkisch den Ton an. Doch in die Cuvées fließen auch immer wieder internationale Rotweingrannen mit ein. In der Top-Cuvée Stuhlwerker heißt das Sortentriumvirat Zweigelt, Merlot und Syrah – eine wahrlich großartige Komposition, die sich zu den besten Kreszenzen des Landes zählen darf.

Historisches und Vinophiles finden im Arbesthaler Hügelland auf geschichtsträchtigen Boden in beeindruckender Weise zusammen.

Weine des Monats

GEWINN stellt in ausreichender Menge erhältliche Weine mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis vor.

Rivaner 2016 [4,80 Euro]: 11,5% Alk. Jugendlicher Charme, vereint Fruchtvielfalt mit zartem Muskat-Touch und eleganter Würze, verspielte, reife Säure.

Weingut Familie Bauer, 3471 Großriedenthal, Hauptstraße 68, Tel. 02279/72 04, info@familiebauer.at, www.familiebauer.at

Kaisersekt Brut, Grüner Veltliner 2014 [5,10 Euro]: 12% Alk./Naturkork mit Agraffe. Vielschichtiges Fruchtspiel, finessenreicher Mousseux, animierender Esprit, saftig und süffig. Würdiger, wahrlich preiswerter NÖ-Landessieger!



Sektellerei Inführ, 3400 Klosterneuburg, Karl-Inführ-Platz 1, Tel. 02243/321 38, sekt@infuehr.at, www.infuehr.at

St. Laurent 2013 [8,80 Euro]: 12% Alk. Sortenaromatik pur, viel rote Frucht mit Kirschen und Zwetschken; vinifizierte Eleganz, Leichtfüßigkeit, Balance, Charakter.

Weingut Andi Kroiss, 7142 Illmitz, Untere Hauptstraße 32, Tel. 02175/2137, weingut.kroiss@bnet.at, www.rolandkroiss.at

Rubin Carnuntum 2015 [9,80 Euro]: 13,5% Alk. Ein Zweigelt wie aus dem Bilderbuch: von Frucht geprägt, von Würze ergänzt, mit Struktur bereichert, durch Charakter geadelt, mit Tannin perfektioniert. Ein echter Klassiker!

Weingut Böheim, 2464 Arbesthal, Hauptstraße 38 & 40, Tel. 02162/88 59, wein@gut-boeheim.at, www.gut-boeheim.at



Gewürztraminer Spätlese 2013 [10,90 Euro]: 10,5% Alk./46 RZ. Betörendes Sortenbukett, blumig, duftig, feinstes Rosenparfüm; überraschend elegante Säurestruktur, wohldosierte Restsüße, harmonisch, hochedel.

Weingut Elfenhof, 7071 Rust, Baumgartengasse 11, Tel. 02685/607 04, weingut@elfenhof.at, www.elfenhof.at

Gotinsprun 2013 [22,50 Euro]: 13,5% Alk./Naturkork [alter Gemeindename]. Perfekte Dreierbeziehung Blaufränkisch, Syrah, Merlot. Beeindruckt durch, Frucht und Holz, Struktur und Reife.

Weingut Walter Glatzer, 2464 Göttlesbrunn, Rosenbergstraße 5, Tel. 02162/84 86, info@weingutglatzer.at, www.weingutglatzer.at



G