

Wundersame Metamorphose

Die spannenden ersten Wochen der neuen Weine

Obwohl wir schon viele Jahrgänge erlebt haben, ist es immer noch jedes Mal wie ein kleines Wunder: Innerhalb weniger Wochen werden aus süßen, aber aromatisch meist unspektakulären Trauben Jungweine mit einer faszinierenden Geschmacksvielfalt.

Der Großteil dieser Vielfalt ist zwar auch schon im Most vorhanden, aber weil die Aromen dort an Zucker gebunden sind, nimmt sie unser Geschmackssinn nicht wahr. Erst wenn die Gärung Alkohol aus dem Zucker macht, werden sie freigesetzt und riechbar.

Sturm und Drang

Während der Gärung bestimmt die Hefe den Duft. Ihren charakteristischen, an Brotteig erinnernden Geruch kennt jeder, der schon einmal Sturm getrunken hat. Dahinter merkt man beim Verkosten zwar schon den Wandel vom Most zum Wein, wo die Reise aber genau hingeht, lässt sich auch mit sehr viel Erfahrung nur bedingt einschätzen.

Erst gegen Ende der Gärung tritt das Aroma des Weines langsam in den Vordergrund. Die Hefezellen sinken im Fass zu Boden, und so wie der junge Wein selbst, wird auch sein Bukett allmählich klarer. Diese Wochen sind im Keller die spannendsten des ganzen Jahres.

Tägliche Veränderung

Von Tag zu Tag erinnert der Jungwein ein bisschen mehr an das, was Monate, teilweise Jahre später in Flaschen gefüllt wird. Dabei ist es wichtig, jede Entwicklung zu beobachten und die richtigen Schlüsse daraus zu ziehen.

Damit uns nichts entgeht, verkosten wir den neuen Jahrgang in den ersten Wochen beinahe täglich. So schärfen wir unsere Sinne für die Wahrnehmung selbst kleinster Veränderungen. Wenn die Trauben schön waren und im Keller



während der kurzen, aber wichtigen Zeitspanne vom Pressen bis zur Gärung keine Fehler passiert sind, geht auch nachher meist alles gut. Das tägliche Verkosten ist in diesen Fällen vor allem ein wohlwollendes Beobachten.

Frühzeitig und sanft reagieren

Manchmal aber entwickelt sich ein Wein nicht ganz so, wie erwartet. Die Gärung verlangsamt sich früher, als sie sollte. Das Aroma wirkt innerhalb von wenigen Tagen verschlossen, statt aufzublühen. Der Wein am Gaumen rau oder müde.

Bemerkt man solche Veränderungen rechtzeitig, genügt fast immer eine Kleinigkeit, um ihn wieder auf die richtige Spur zu bringen. Das Umziehen in einen wärmeren oder kälteren Teil des Kellers. Das Entfernen der Hefe ein paar Tage früher, als eigentlich geplant. Oder das Umfüllen des Weines in einen anderen Behälter, damit er mit ein bisschen Luft wieder aufatmen kann.

Den Rest übernimmt dann normalerweise die Reife, denn mit jeder Woche werden die jungen Weine stabiler. Schon im November ist der Zeitpunkt der Arbeiten im Keller keine Frage von Stunden oder Tagen mehr, sondern eher eine von Wochen. Dementsprechend größer werden dann die Abstände, in denen wir die Weine verkosten.



Eigenständig

Chardonnay Reserve 2018



Die außergewöhnlich reifen Chardonnay-Trauben vom Goldberg haben uns 2017 erstmals auf die Idee gebracht, einen eigenständigen Reserve-Wein von dieser Lage zu keltern.

Diese Premiere war schnell vergriffen, und deshalb haben wir die ähnlichen Bedingungen im Jahrgang 2018 für einen würdigen Nachfolger genützt.

Unsere Reserve ist deutlich kräftiger als der Chardonnay Duett. Sie reift ausschließlich in Barriques und verbringt die 11 Monate bis zur Abfüllung auf der Hefe, was ihr eine besondere Fülle verleiht.

Trotz all seiner Kraft ist dieser Wein aber kein vordergründiger Muskelprotz, sondern vielschichtig und elegant mit einem langen Abgang. Dabei erinnert er ein wenig an gehaltvolle Rotweine und hat wie diese ein sehr gutes Reifepotential.

Die Tester des Genusmagazins A la Carte hat er schon im Sommer als Fassprobe überzeugt:

A la Carte Weinguide 2020

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Melone, kandierte Orange und Birne, Vanille, feine Holzwürze, gehaltvoll, balancierte, leicht cremige Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang, langer Nachhall. 92 Punkte!

Ab-Hof-Verkauf und Weinversand

Damit Sie sich ein Bild von unseren Weinen machen können, steht Ihnen unsere Kellertür nach Voranmeldung jederzeit offen. Bei uns in Mörbisch erhalten Sie ab einem Einkauf von 100 Euro 3 Prozent Ab-Hof-Rabatt.

Wir versenden unsere Weine (ausgenommen Landweine, Brände und Traubensaft) österreichweit in 12er-Kartons (auch sortiert) frei Haus! Der Versandkostenanteil nach Deutschland beträgt 9 Euro pro 12er-Karton.

Die Grenzhof-Weinvielfalt

Letztverbraucherpreise ab Hof November 2019



Grüner Veltliner 2018 € 4,70
leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2018 € 5,70
aromatisch und charmant

Pinot blanc 2018 € 6,20
elegant und ideal als Speisenbegleiter

Chardonnay Duett 2017 € 6,70
Frucht und Würze harmonisch vereint

Traminer 2017 € 8,90
kraftvoll und intensiv, für Individualisten

Leithaberg Weiß 2017 € 8,90
das Aushängeschild der Region

Chardonnay Reserve 2018 € 12,50
ausdrucksstark und lang



Zweigelt Rosé 2018 € 4,70
die fruchtige Alternative zum Weißwein

Blauer Zweigelt 2017 € 6,20
reife Kirschen und ein milder Abgang

Blaufränkisch 2017 € 6,20
würzig und mit feiner Herbe

Blaufränkisch Reserve 2016 € 8,90
die Kraft der alten Reben

Rote Trilogie 2015 € 12,50
drei Rotweinsorten harmonisch vereint
Halbflasche 0,375l Jahrgang 2016 € 6,50

Cabernet Sauvignon 2015 € 16,00
vielschichtig und besonders lagerfähig
Großflaschen 1,5l und 3l auf Anfrage

Leithaberg Rot 2015 € 18,00
die Eleganz der Mörbischer Schieferböden



Süße Auslese 2017 € 6,70
ausgewogen und nicht zu süß

Beerenauslese 2015 0,375l € 8,90
feine Honignoten und cremige Süße

Fiezzante trocken € 7,00
prickelnd, leicht und aromatisch

Traubensaft, Traubenbrand und Landweine auf Anfrage

Preise inkl. Mwst, je 0,75l-Fl. (wenn nicht anders angegeben)