

Nachwuchs im Weinsortiment

Das Springinkerl ist für jeden Spaß zu haben



Alkohol ist ein wichtiger Geschmacksträger beim Wein. Fehlt er, wie bei entalkoholisierten Weinen, muss sein Einfluss auf den Gesamtgeschmack mit Süße imitiert werden.

Mehr Alkohol bedeutet im Umkehrschluss aber natürlich nicht automatisch mehr Qualität. Sehr kräftige Weine sind zwar oft beeindruckend geschmacksintensiv, nicht selten verdeckt der Alkohol aber Aromenvielfalt und Eleganz. Und macht es schwerer, ein zweites oder drittes Glas zu trinken.

Deshalb bemühen wir uns bei unseren Weinen den Erntezeitpunkt so zu wählen, dass die Trauben reif genug sind für ein spannendes Aromenspiel, aber nicht mehr Zucker enthalten (aus dem ja der Alkohol entsteht), als notwendig.

Ein spannendes Experiment...

Bei den Aushängeschildern unseres Sortiments mit ihrer Komplexität und Lagerfähigkeit ist das natürlich etwas mehr, als beim Rosé, beim Grünen Veltliner und beim Muskat Ottonel. Diese liegen mit ihren meist 11,5 bis 12 Prozent schon in einem relativ niedrigen Bereich. Trotzdem wollten wir im Vorjahr mit einem besonderen Experiment noch weiter nach unten.

Manche Sorten wie z.B. der Muskat Ottonel beginnen schon am Anfang der Traubenreife ihren Geschmack zu entwickeln. Und mit der Neugier, einmal auszuprobieren, wie ein Wein aus solchen Trauben schmeckt, haben wir 2023 erstmals eine kleine Menge davon zum frühest möglichen Zeit-



punkt geerntet, den das Weingesetz erlaubt. Damit wollten wir aber keine zweite Muskat-Variante für unsere Weinkarte kelttern. Die Wahl der Sorte mit ihren frühreifen Aromen und ihrer nicht zu hohen Säure sollte vor allem verhindern, dass unser Experiment unreif und sauer schmeckt, wie es sicher passiert wäre, wenn wir z.B. Chardonnay-Trauben dafür verwendet hätten.

...mit geschmackvollem Ergebnis

So gesehen war dieses Experiment gut überlegt, und trotzdem übertrifft das Resultat all unsere Erwartungen. Schnell wurde klar, dass da etwas Neues, Eigenständiges entstanden ist, das auch einen eigenen Namen verdient.



Unsere Wahl fiel auf den bodenständigen Begriff „Springinkerl“, der laut burgenländischem Dialektlexikon für ein Leichtgewicht und einen Springinsfeld steht. Das trifft den Charakter des Weines haargenau und hat unsere Tochter Anna, eine gelernte Grafikerin, zu einem piffigen Etikett inspiriert.

Unser Springinkerl ist ein lustiger Vogel und für jeden Spaß zu haben. Die gesellige Brettljause, das spontane Picknick zu zweit, den gemütlichen Abend auf Balkon oder Terrasse und die coole Party mit Freunden.

Sein Duft ist zart traubig mit einer besonderen Frische, und da das Springinkerl ohne behäbige Süße auskommt, hüpft es ganz leicht über den Gaumen. Mit nur 8,5% Alkohol ist es unbeschwert genug für ein drittes Glas ohne Reue und bietet dennoch vollwertigen Weingenuss. Handwerklich gekeltert ohne technischen Alkoholentzug aus nachhaltig gepflegten Weingärten. Ganz genauso wie seine „seriösen“ Geschwister.