



# Zwei Rebsorten, *große Vielfalt*

## *Blaufränkisch & Zweigelt*

Im Burgenland bieten die wichtigsten beiden Rotweinsorten, der Zweigelt und der Blaufränkisch, eine enorme Bandbreite an Möglichkeiten. Außerdem ergänzen sie sich perfekt.

Von Stephan Burianek\*



© Exclusive - stock.adobe.com, ÖWM

\* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.



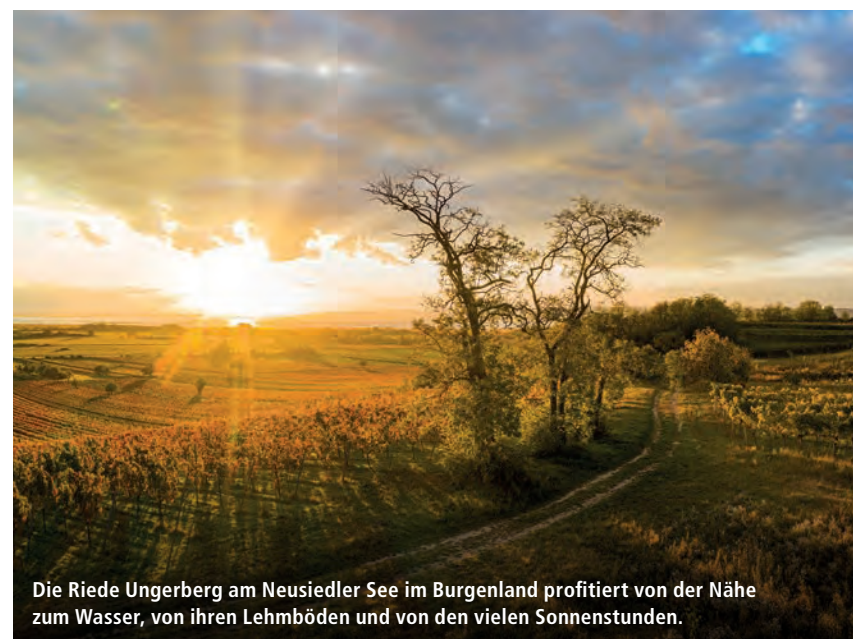
Die österreichische Provence liegt rund um Mattersburg – eine verrückte These? Vielleicht. Aber sie stimmt zumindest in einer Hinsicht: Das mit dem burgenländischen Bezirk Mattersburg geografisch idente Weingebiet Rosalia ist neben der Weststeiermark DAC (Schilcher) das einzige DAC-Gebiet für Roséweine. Vor den Franzosen müsse man sich nicht mehr verstecken, meint auch Erich Migsich vom Weingut Migsich: „Bei der letzten VieVinum-Weinmesse in Wien haben uns die Weinkritiker oftmals gleichauf gesehen oder sogar als besser bewertet als die französischen Roséweine.“ Mit anderen Rosalia-Winzern, die gemeinsam die Marke „The Origin of Rosé“ ins Leben gerufen haben, ist Migsich vor einem Jahr in Wien sogar augenzwinkernd bei einer „Demonstration“ mitmarschiert: Die Leute sollten mehr Roséweine aus Rosalia trinken, stand sinngemäß auf den Protestschildern. Wie ein „perfekter“ Rosé schmecken sollte? „Er soll fruchtbetont sein und frisch wie

ein Weißwein und zugleich leicht und unkompliziert zu trinken sein“, sagt Migsich, für den auch die Farbe eine wichtige Rolle spielt: „Je zarter die Farbe, desto besser, denn dann wurde er schonend gepresst und kühl vergoren.“ Für seinen Roséwein verwendet Migsich Trauben der Rebsorte Blaufränkisch, die er in der Nacht erntet und sofort kühl zu verarbeiten beginnt. „Sonst geht der Rosé in eine ‚zuckerrote‘ Farbe über, und das ist ein No-go.“ Die Bezeichnung „Rosalia“ hat übrigens weniger mit dem Wort „Rosé“ zu tun, als vielmehr mit dem Rosaliengebirge, dessen Gipfel die nordburgenländische Region an der Grenze zum Mittelburgenland schmücken. Neben Blaufränkisch ist dort der Zweigelt daheim, beide Sorten werden auch zu vollmundigen Rotweinen gekellert. Diese beiden Rebsorten ergänzen sich im Burgenland perfekt: Östlich des Neusiedler Sees entstehen – im gleichnamigen Weinbaugebiet – auf sandigen Lehmböden

mit hohem Schotteranteil intensiv-fruchtige Zweigelt-Weine, während die kalkhaltigen Böden des Leithagebirges komplexe Blaufränkisch-Gewächse hervorbringen.

## ÖSTERREICHS DARLING

In Österreich ist der Zweigelt die mit Abstand beliebteste Rotweinsorte, was laut Christian Zechmeister, dem Geschäftsführer von Wein Burgenland, am Trinkverhalten der Österreicher:innen liegt, die es nach wie vor jung und fruchtig mögen. Ein Zweigelt ist zudem schneller zugänglich als ein Blaufränkisch, der aufgrund der höheren Säure und seines höheren Tanningehalts etwas mehr Zeit benötigt, um die ideale Genussreife zu erreichen. Für Andreas Nittnaus vom Weingut Gebrüder Nittnaus in Gols (Neusiedlersee) ist der Zweigelt ein „Charmeur“, der mit einer „charmanten Kirschfrucht und einer Samtigkeit am Gaumen“ punktet und



Die Riede Ungerberg am Neusiedler See im Burgenland profitiert von der Nähe zum Wasser, von ihren Lehmböden und von den vielen Sonnenstunden.

### Gebrüder Nittnaus Zweigelt Exquisit 2022

0,75 l, Burgenland  
füllig & fruchtig

Sortentypisches Bouquet nach dunklen, reifen Kirschen, saftigen Beeren, Nelken und Bitterschokolade. Am Gaumen präsentiert sich der exquisite Zweigelt elegant und mit gutem Trinkfluss.

Der perfekte Begleiter zu gebratener Kalbsleber mit Dijon-senf-Sauce und Erbsenreis.

7<sup>99</sup>

noch 5-8 J  
15-16 °C

Nr. 4070733



Bgl. Weinprämierung Gold

91 von 100 A la Carte Punkten

PREISE WIE AB HOF

© ÖWM

© Exclusive - stock, Adobe.com, ÖWM

### Umathum Zweigelt 2021

0,75 l, Burgenland  
füllig & fruchtig

Der Zweigelt zeigt Anklänge von Brombeeren und Kirschen, unterlegt mit Röstaromen und einer dezent pfeffrigen Note. Schön saftig am Gaumen und mit gut eingebundenen Tanninen ausgestattet.

Genießen Sie den Wein zu selbstgemachten Bandnudeln mit würzigem Wildsugo.

14<sup>99</sup>

noch 5 J  
16-18 °C

Nr. 2020005042667



92 von 100 A la Carte Punkten

### Hannes Reeh Andauer Zweigelt 2021

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Feiner Duft nach Karamell, Zwetschken und Gewürzen. Sehr saftig am Gaumen, mit vielschichtigen Fruchtnoten und dezenter Röstaromatik. Ein charmanter und dabei durchaus komplexer Burgenländer.

Probieren Sie den Zweigelt zu einem Blunzngröstl mit frischem Kren und grünem Salat.

9<sup>99</sup>

noch 5 J  
15 °C

Nr. 1783919



PREISE WIE AB HOF

### Migsich Rosé Rosalia DAC „The Origin of Rosé“ 2023

0,75 l, Rosalia  
frisch & fruchtig

Duftige Aromatik nach Erdbeeren, Himbeeren, kühler Würze und zarten Veilchen. Extrem trinkanimierender Stil, jeder Schluck macht Lust auf den nächsten. Ein Blaufränkisch-Rosé vom Feinsten!

Der charakterstarke Rosé passt perfekt zu zart geräuchertem Saiblingsfilet mit Wintersalaten.

12<sup>99</sup>

noch 3 J  
10-12 °C

Nr. 2020005042209



SALON-WEIN

// SEIEN WIR  
FROH, DASS WIR  
BEIDE HABEN! //

(Christian Zechmeister,  
Wein Burgenland)



außerdem eine große Bandbreite aufweist. Man könne ihn in gewisser Weise mit dem Grünen Veltliner vergleichen, führt Nittaus aus, denn „vom einfachen, leichten Wein bis hin zu komplexen Weltklasse-Produkten hat er alle Möglichkeiten“. Das heißt konkret: „Von unkomplizierten, fruchtbetonten Weinen, die man wunderbar zu Pizza, Pasta und Hausmannskost genießen kann, bis hin zu vollmundigen, kräftigen und vielschichtigen Gewächsen, die aus den besten Weingärten gekeltert werden und im Fass gereift wurden, spielt der Zweigelt überall hervorragend mit. Letztere können problemlos zehn Jahre und länger gelagert werden.“ Der Zweigelt hat demnach das Zeug zu fast allem, wenn man ihn in die jeweilige Richtung formt. Ein wichtiger Produktionsschritt ist freilich die Ertragsreduktion, die gerade beim Zweigelt, der von sich aus viele Trauben ansetzt, besonders stark zur Qualität beiträgt.

## INTERNATIONALE TOPPLAYER

Die große Bandbreite des Zweigelts bestätigt auch Mathias Jalits im südburgenländischen Weinbaugebiet Eisenberg, obwohl das eher für den Blaufränkisch bekannt ist: „Der Zweigelt aus unserer Region schmeckt ganz anders als sonst wo in Österreich, er bringt immer eine gewisse Mineralik und Würze mit und wird nie eine übermäßig konzentrierte Frucht aufweisen.“

Trotzdem dominiert im Weinbaugebiet Eisenberg – wie auch im Mittelburgenland – der Blaufränkisch. „Der Eisenberg ist generell ein Weinberg, der in den Weinen sehr markante Spuren hinterlässt“, so Jalits, „und der Blaufränkisch spiegelt diesen Charakter noch besser als der Zweigelt und immer auf elegante Weise wider.“ Der Blaufränkisch braucht mitunter etwas

## // ZWEIFELT – THE NEXT BIG STORY FROM AUSTRIA. //

(Prophezeit Dirceu Vianna Junior, Master of Wine)



### Jalits Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve Ried Szapary 2021

0,75 l, Eisenberg  
**füllig & würzig**

Sehr ausgeprägter Duft nach Brombeeren, Kakao und Heidelbeeren, unterlegt mit zart-floralen Nuancen. Kräftig und lebendig am Gaumen, schön saftig und mit seidigen Tanninen im Abgang.

Öffnen Sie eine Flasche zum knusprigen Gansl mit Rotkraut und Knödeln.

17<sup>99</sup> noch 10 J  
16–18 °C  
Nr. 7493164



### Uwe Schiefer Blaufränkisch vom blauen Schiefer 2019

0,75 l, Burgenland  
**füllig & würzig**

Warme Aromen nach Johannisbeeren, Wacholder, Veilchen, Lakritze und Schokolade. Am Gaumen dicht, mit reifen Tanninen, schiefriger Mineralität und Würze. Ein Parade-Blaufränkisch vom Eisenberg!

Entkorken Sie den Wein zu einer winterlichen Jause mit Pasteten und rauchigem Speck.

19<sup>99</sup> noch 10 J  
16–18 °C  
Nr. 2020004655592



### G + R Triebaumer Blaufränkisch Oberer Wald 2021

0,75 l, Burgenland  
**füllig & würzig**

Vielschichtiges und intensives Aromenspiel nach Brombeeren, Minze, schwarzem Pfeffer und dunklen Kirschen. Am Gaumen zeigt er sich mit mächtig viel Substanz. Ein ganz großer Burgenländer!

Ein edler Begleiter zur Wildküche, etwa zu einem langsam geschmorten Rehschlegel.

46<sup>99</sup> noch 15 J  
15–17 °C  
Nr. 2020005289536

Die Weinreben-Landschaft am Neusiedler See ist ein malerisches Paradies im Burgenland, wo die Natur und die Kunst der Weinproduktion harmonisch miteinander verschmelzen.



Zeit, bis er sich voll entfaltet, er sei definitiv ein „Langstreckenläufer“, wie Jalits es formuliert, der auf das Reifepotenzial des Blaufränkisch verweist: „Durch das Mineralische, die etwas höhere Säure und die Tannine sind unsere Weine sehr lange lagerfähig. Ich mache seit 25 Jahren Wein, und es ist alles, was wir seither am Weingut produziert haben, noch sehr gut trinkbar.“ Zum Beispiel der Eisenberg DAC aus der Ried Szapary, die zu den bekanntesten Lagen am Eisenberg zählt und die sich von weit oben bis hinunter ins Tal erstreckt: „Oben haben wir extrem trockene Böden mit einem hohen Schieferanteil. Das Schiefergestein ist sehr spröde, und die Reben können gut in die Spalten hineinwachsen und die Mineralik aus dem Boden ziehen. Der Fuß des Hanges hat dann

vergleichsweise losere Böden, die zwar ebenfalls noch eine Mineralik aufweisen, aber ein wenig saftigere Ergebnisse liefern. In Summe ergibt das einen gleichermaßen mineralischen wie bekömmlichen Wein“ – dass ihm 25 Jahre alte und gar noch ältere Rebstöcke eine herrliche Komplexität schenken, das sollte noch dazugesagt werden.

## NACHBARN UND VERWANDTE

Knapp 94 Prozent der gesamten österreichischen Blaufränkisch-Weingärten befinden sich im Burgenland (der Rest steht im angrenzenden Weinbaugebiet Carnuntum). Heimisch ist der Blaufränkisch aber auch noch in anderen Ländern, etwa

in Deutschland, wo man ihn „Lemberger“ nennt, oder in Ungarn („Kékfrankos“), in Tschechien und der Slowakei („Frankovka“) sowie in Slowenien („Modra Frankinja“). Selbst ohne patriotische Brille wird man bei Vergleichsverkostungen aber feststellen, dass der Blaufränkisch insbesondere vom Leithaberg, aus dem Mittelburgenland und vom Eisenberg die spannendsten Ergebnisse erzielt – was auch internationale Weinexperten so sehen (siehe „Burgenlands Rote in der Welt“). Ohne Blaufränkisch wäre der Zweigelt nicht möglich, gibt zudem Andreas Nittnaus zu bedenken: „Blaufränkisch ist ein Elternteil des Zweigelts, und somit haben die beiden Rebsorten, bei allem, was sie voneinander unterscheidet, durchaus auch Gemeinsamkeiten. Wie es halt in einer

Hier geht es zur [weinwelt.at](https://www.weinwelt.at)



© Exklusive – stock.adobe.com

© ÖWM

**// BLAUFRÄNKISCH IST EIN ELTERNTEIL DES ZWIGELTS (...). WIE ES HALT IN EINER FAMILIE SO IST: MAN ÄHNLT SICH ZWAR, IST ABER DOCH VERSCHIEDEN. //**

(Andreas Nittnaus,  
Weingut Gebrüder Nittnaus)

Familie so ist: Man ähnelt sich zwar, ist aber doch verschieden.“ Auch als Cuvée ergänzen sich die beiden wunderbar, aber das ist eine eigene Geschichte.

**Generell und stark verkürzt kann man sagen: Zweigelt erfreut mit roten Beeren (Kirsche), die Blaufränkisch-Frucht hingegen geht in Richtung dunkle Beeren (Brombeere). Zweigelt ist schon als junger Wein ein Gaumenschmeichler, der Blaufränkisch lässt sich mitunter ein wenig bitten, beschenkt seine Liebhaber dann aber mit einem umso vielschichtigeren Geschmacksbild.**

Christian Zechmeister von Wein Burgenland sieht es als großen Vorteil, wenn man „mit zwei unterschiedlichen Rebsorten auf einem hohen Niveau spielen“ kann, und vergleicht die burgenländischen Weinbaugebiete mit dem Piemont, wo es den Nebbiolo gibt, der eine großartige, für manche Konsumenten aber vielleicht ein wenig schwerer zugängliche Sorte ist. „Aber es gibt dort auch den Dolcetto und den Barbera.“ Was Zechmeister damit sagen will: „Seien wir froh, dass wir beide haben!“



## BURGENLANDS ROTE IN DER WELT

Im Windschatten des weltweit längst bekannten Grünen Veltliners entdeckt die internationale Weinwelt nun auch zunehmend die burgenländischen Rotweine. Ein Grund dafür: Rotweine aus gemäßigten Regionen liegen seit einiger Zeit global im Trend.

Während der Zweigelt im gesamten deutschsprachigen Raum sehr stark nachgefragt wird, ist der Blaufränkisch das rote Aushängeschild Österreichs in der Welt. Zu den renommierten Experten, die sich für die heimischen Rotweine im Ausland einsetzen, zählen unter anderem Dirceu Vianna Junior, ein „Master of Wine“, der im Zweigelt „the next big story from Austria“ sieht, sowie der Journalist Sascha Speicher, der im vergangenen Jahr schrieb, Sommeliers sollten ihre Weinkeller mit Blaufränkisch Eisenberg befüllen.



Mit Unterstützung der Europäischen Union

**WIR** leben Land  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der Europäischen Union

wein  
**burgenland**