

## Das österreichische Weinjahr 2014



Pressefoto "Die Reise zum Wein"

Credit: ÖWM

Fotograf: ÖWM

Utl.: Der harte Kampf hat sich gelohnt =

Wien (TP/OTS) - Nach den bekannt schwierigen Witterungsverhältnissen im Sommer und Herbst 2014 hatte Österreichs Winzerschaft in den Weingärten alle Hände voll zu tun, um gesundes und reifes Traubengut zu gewinnen. Mit vermehrten Anstrengungen und sehr hohem Leseaufwand ist es letztendlich gelungen, trinkfreudige, schlanke Weine zu erzielen, freilich um den Preis einer geringen Erntemenge, die mit rund zwei Millionen Hektoliter weit unter dem langjährigen Durchschnitt liegt.

Nach einem sehr milden Winter und einem trockenen, wunderschönen Frühlingsbeginn hat der überaus nasse und kühle Mai als erste Warnung gedient. Die Blüte verlief bei günstigem Wetter noch problemlos, bloß setzte nach einer kurzen Hitzewelle erneut feuchte Witterung ein, die sich mehr oder weniger über den gesamten Sommer erstreckte. Speziell der August war äußerst trüb und sonnenarm, wobei selbst in diesem Monat noch alle Vorzeichen für einen sehr guten Jahrgang gegeben schienen. Die endgültige Wende zum Schwierigen brachte dann der äußerst nasse, traditionell für die Hauptlese ausschlaggebende September. Erst im Oktober wendete sich das Blatt dann ein wenig zum Positiven.

Zwtl.: Niederösterreich - fruchtbetont-frische Veltliner und feine Rieslinge

Diese Wetterkapriolen galten für das größte österreichische Weinbaugebiet Niederösterreich vollinhaltlich, da und dort kamen noch punktuelle Hagelschläge hinzu. Dennoch haben sich bei penibler

Selektion etwa für die Haus-und-Hof-Sorte Grüner Veltliner sehr fruchtbetonte, schlanke bis mittelgewichtige Weine mit frischer, aber nie aggressiver Säurestruktur ergeben; höhere Mostgewichte waren allerdings nur vereinzelt möglich. Auch für die Rieslinge zahlte sich längeres Zuwarten bei der Ernte aus und wurde mit angenehm reifen Exemplaren, die zum Teil von exotischen Fruchtkomponenten à la Ananas und Mango geprägt sind, belohnt. Hier sind die Säurewerte zwar schmeckbar höher, fügen sich aber gut in das Gesamtbild ein. Auch die Weißburgunder und Chardonnays fallen rund und strukturiert aus, während die Bukettsorten wie Muskateller und Traminer mit vielerlei Schwierigkeiten zu kämpfen hatten, sodass die Ausfälle für diese Gruppe recht hoch waren. Auf dem roten Sektor lassen sich ausgewogene, von heller Frucht durchzogene, wenn auch etwas schlankere Gewächse erwarten, die vermutlich frühes Trinkvergnügen bereiten werden.

Zwtl.: Burgenland - rotbeerige Rote und animierende Weiße

Im Burgenland war die Situation ähnlich wie im übrigen Österreich, allerdings führte das allzu heiße Blütewetter bereits zu Verrieselung und in der Folge deutlichen Ertragseinbußen. Auch einige Top-Selektionen und Lagenreserven wird es 2014 aufgrund der fehlenden Zuckereinlagerung in den Trauben nicht geben. Für viele weiße Fröhsorten, aber auch für den empfindlichen Zweigelt war im September rasches Handeln gefordert, um eine entsprechende Menge an gesundem Traubenmaterial einzufahren. Von den Rotweinsorten scheint der dickschalige und robuste Blaufränkische im Vorteil gewesen zu sein, wie speziell die Winzer aus dem mittleren und südlichen Burgenland berichten. Schwierig war die Situation für die französischen Rebsorten, von denen der Merlot am ehesten reüssieren konnte. St. Laurent und Zweigelt zeigen sich zugänglich und einladend, mit geschmeidiger Frucht und eleganter Struktur bei moderatem Alkohol; der Blaufränkisch präsentiert sich heuer mit eher dunkleren Fruchtnoten als gewöhnlich. Prinzipiell sind im Burgenland schlanke, jedoch zugängliche und einladende, rotbeerig anmutende Rotweine zu erwarten. Für die Süßweine ist eine Prognose noch sehr früh, sie zeichnen sich jedoch bisher durch ihr filigrane und elegante Struktur mit prägnanter Säure aus, die ihnen einen sehr frischen und jugendlichen Charakter verleiht und großes Lagerpotenzial erwarten lässt. Für die trockenen Weißweine ist wieder auf die geringe Erntemenge hinzuweisen. Die frühreifen Weißweinsorten wie Bouvier, Muskat Ottonel oder Sauvignon Blanc präsentieren sich fruchtbetont, spät gelesene Weine wie Grüner Veltliner, Chardonnay oder

Weißburgunder bestechen durch ihre Frische und Spritzigkeit mit vielen Assoziationen an exotische Früchte.

Zwtl: Steiermark - fruchttiefe Sauvignons und geschmeidig-balancierte Burgunder

Auch in der Steiermark verlief das Weinjahr ganz ähnlich, wobei speziell der September ausgedehnte Regenmengen mit sich brachte, welche die Rebsorten aufgrund des Fäulnisdrucks in unterschiedlicher Weise betrafen. Zudem hatte das Vulkanland Steiermark (Südoststeiermark) Anfang September noch ein Hagelunwetter zu verzeichnen. Umso erfreulicher ist unter diesen Voraussetzungen, dass sich auch die steirischen Weißweine, die bis dato verkostet werden konnten, sehr animierend und lebhaft bei etwas geringerem Alkoholgehalt als üblich präsentieren. Dieses "Manko" wird aber durch trinkfreudige, harmonische Art und vor allem tiefe Frucht ausgeglichen, welche die Sortenattribute bestens zur Geltung bringt. Sehr knusprig und erfrischend präsentieren sich beispielsweise die Welschrieslinge, noch etwas zurückhaltend hingegen die Muskateller. Von den allerwichtigsten Rebsorten ist der Sauvignon Blanc sehr typisch und fruchttief ausgefallen, wobei die schotigen Akzente zum Teil etwas im Vordergrund stehen. Die Weißburgunder und Morillons sollten sich als geschmeidig wie balanciert erweisen, was auch für die Schilcher der Weststeiermark gilt, die nach drei kräftigen Jahren wieder einmal im leichten Bereich liegen.

Zwtl.: Wien - vielschichtige Wiener Gemischte Sätze

In Wien hatte das schwierige Weinjahr bereits mit einem Donnerschlag in Form eines heftigen Hagelgewitters Anfang Mai begonnen, das vor allem am berühmten Nussberg erhebliche Schäden und in der Folge drastische Ernteeinbußen verursachte. Glücklicherweise blieben andere Döblinger Lagen, aber auch die Weingärten am Bisamberg und in Mauer verschont. Nach diesem Schock im Frühjahr verlief die Witterung im Großen und Ganzen wie in den anderen Gebieten, wobei die Reife da und dort sogar einen Tick höher lag. Auch die Weißburgunder und Chardonnays sind in ihrer schmelzigen, runden Verfassung gut geraten, bei den Rieslingen sind da und dort leichte Botrytis-Einflüsse merkbar, die aber von der rassigen Säure gut konterkariert werden. Vor allem beim stark im Aufwind befindlichen Wiener Gemischten Satz scheint es gelungen zu sein, sehr balancierte und auch vielschichtige Gewächse hervorzubringen, welche die Eigenarten ihrer Herkunftslagen in den Vordergrund rücken. Im roten Segment sind schlanke, rotbeerige

Tropfen zu erwarten, die aber über dem Niveau des Jahres 2010 liegen.

Weitere Informationen unter [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)

~

Rückfragehinweis:

ÖWM, Mag. Susanne Staggl

Tel.: +43 1 503 92 67

Fax: +43 1 503 92 68

[info@oesterreichwein.at](mailto:info@oesterreichwein.at)

[www.österreichwein.at](http://www.österreichwein.at)

[www.oesterreichwein.at/facebook](http://www.oesterreichwein.at/facebook)

[www.twitter.com/austrianwine](http://www.twitter.com/austrianwine)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/17526/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0003 2015-03-04/10:24

041024 Mär 15

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20150304\\_TPT0003](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20150304_TPT0003)