

CHANDRA KURT'S

# WEINSELLER

# JOURNAL

N°24 | 2021

DER REPORT

## Tenuta San Leonardo Eine önologische Perle im Trentino

Chef's Table  
Hotel Krafft  
in Basel

Die Markenstory  
Mallorca-Star  
Son Mayol



September 2021  
Schweiz CHF 14,-  
Deutschland € 14,-

chandrakurt.com  
Aboservice  
werdverlag.ch

# ÖSTERREICHISCHER SEKT.

GESCHÜTZTER URSPRUNG. GEPRÜFTE QUALITÄT.

GROSSE  
RESERVE

RESERVE

KLASSIK



*Sekt-Genuss auf die Spitze getrieben!*  
Höchste Qualität mit gesetzlich geschütztem  
Ursprung ist durch die rot-weiss-rote  
Banderole garantiert. Sekt g.U. in drei  
Stufen von duftig-leichtfüssig bis elegant

und vielschichtig verspricht  
einzigartige prickelnde Momente:  
Klassik, Reserve und Grosse Reserve.

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

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.

## Weinselektion

# Perlendes Österreich

Österreich ist ein dynamisches Weinland mit starkem Charakter. Immer am 22. Oktober des Jahres findet der «Tag des österreichischen Sekts» statt. Wir haben auf den folgenden Seiten eine kleine Selektion an schäumenden Weinen zusammengestellt. Vom funky Pet-Nat-Perlwein bis zum komplexeren Österreichischen Sekt.

«Um einen roten Faden durch die unterschiedlichen Qualitätskategorien zu ziehen, wurden 2015 die Eckpunkte einer dreistufigen Qualitätspyramide für den österreichischen Sekt festgelegt.»

In unserem Nachbarland werden knapp 47 000 Hektaren Reben kultiviert, was etwa der dreifachen Rebfläche der Schweiz entspricht. Zwei Drittel der Rebfläche sind mit weissen Sorten bestockt, wobei der Grüne Veltliner von der Gesamtfläche 31 % ausmacht. Bei den Rotweinen ist der Blaue Zweigelt mit 14 % die Nummer eins. Interessant ist, dass inzwischen 14 % aller Reben biologisch kultiviert werden, was auch bei der Verkostung dieser Schaumweinselektion aufgefallen ist, von der die meisten Weine biologisch, biodynamisch oder gar natürlich produziert wurden. Von der jährlichen Traubenproduktion werden 10 % zu Schaumwein verarbeitet, was beachtlich ist.



**Purist 2020, Pet Nat, Karl Fritsch, Perlwein**

Klar schäumt es hier kräftig, wenn dieser frische Pet Nat ins Glas eingeschenkt wird – das darf es bei dieser Weingattung auch. Und duften tut der Wein – nach Quitten, etwas Honig, Zitruschalen und Apfelkompott. Im Gaumen ebenfalls herrlich fruchtig und von einer charmannten Unkompliziertheit. Die Mousse ist präsent, wie auch die strahlende Frucht. Hat etwas Bodenständiges und trinkt sich wie von selbst. Ideal, wenn der Schaumwein unbekümmert und fröhlich den Hals hinunterfliessen darf.  
**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C  
**ALKOHOLWERT:** 11,5 %  
**PREIS:** Fr. 21.–  
**BEWERTUNG:** 17,25 Punkte  
**BEZUGSQUELLE:** [www.fritsch.bio](http://www.fritsch.bio), [www.tanner.feinweinein.ch](http://www.tanner.feinweinein.ch)

**Gut zu wissen:** Diese Cuvée aus Riesling und Gelbem Muskateller stammt vom biodynamischen Weinberghof Fritsch im Wagram. Dieser Pet Nat ist spontan vergoren. Das Weingut ist Mitglied der Vereinigung Traditionsweingüter Österreichs. Das Familienweingut verarbeitet die Reben von 25 Hektaren, die nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet werden.



**Jurtschitsch, Brut Nature, Grosse Reserve, Österreichischer Sekt**

Hier kann man sich auf eine grosse Gaumenerfrischung freuen, denn dieser nach der méthode traditionnelle vinifizierte Schaumwein ist knochentrocken, filigran und intensiv saftig. Noten von Limetten- und Pink-Grapefruit-Sorbet sind zentral, ebenso eine delikate Minz- und Stachelbeernote. Kurz: Hier geht es gradlinig, kühl und rassig zu und her. Die Mousse ist auch schön fein, sodass einem baldigen zweiten Schluck nicht viel im Wege steht. Ideal, wenn man die Frische und Präzision in einem Schaumwein sucht, der biologisch vinifiziert ist und nur gerade mal 1 g Restzucker hat.  
**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C  
**ALKOHOLWERT:** 12 %  
**PREIS:** € 24,95  
**BEWERTUNG:** 17,25 Punkte  
**BEZUGSQUELLE:** [www.weinco.at](http://www.weinco.at), [www.jurtschitsch.com](http://www.jurtschitsch.com)

**Gut zu wissen:** Dieser Grüne Veltliner aus der Ernte 2016 reifte gute 30 Monate auf der Hefe. Das Familienweingut vinifiziert seit 1936 Sekte, wobei die Trauben aus einem speziellen Weingarten in Langenlois stammen, der sich auf rund 400 Meter über Meer befindet und mit 50-jährigen Reben bestockt ist.

Österreichischer Qualitätsschaumwein (Sekt) darf ausschliesslich aus Qualitätsrebsorten hergestellt werden. Das Kohlendioxid muss dabei durch alkoholische Gärung in der Flasche oder im Tank entstanden sein. Für die Produktion werden verschiedene Verfahren angewendet: die Flaschengärung (klassische Methode), das Transvasierverfahren (Filtrationsentfegung) oder die Tankgärung (Méthode Charmat). Bei der Perlweinproduktion wird auch das Imprägnierverfahren angewendet. In Österreich hat Sekt als Qualitätsschaumwein die wichtigste Bedeutung.

### Die 3 Stufen der österreichischen Sektpyramide:

- **Klassik:** Die Lese der Trauben findet in einem einzigen Bundesland statt. Zur Sekterzeugung sind alle bekannten Methoden erlaubt. Der Sekt liegt mindestens 9 Monate lang auf der Hefe.
- **Reserve:** Die Traubenernte und -pressung findet in einem einzigen Bundesland statt. Es wird rein manuell geerntet. Zur Sektherstellung ist nur die traditionelle Flaschengärung als Methode zugelassen. Der Sekt liegt für mindestens 18 Monate auf der Hefe.
- **Grosse Reserve:** Die Traubenlese und -pressung findet nicht nur in einem einzigen Bundesland, sondern in einer einzigen Gemeinde statt. Auch hier ist manuelle Lese und traditionelle Flaschengärung obligatorisch. Der Sekt liegt bei der Grossen Reserve für mindestens 30 Monate auf der Hefe.



**Schödl, Pet Naturel,  
Weinviertel, Perlwein**

Bodenständiger und rustikaler Perlwein, der mit einem trüben Goldgelb aus dem Glas leuchtet. Duffet so richtig Pet-Nat-mässig nach Boskop-Äpfeln und Birnenkompott. Im Gaumen herrlich kernig, trocken und strukturiert. Ist natürlich leicht in der Art, hat aber ein knackiges aromatisches Gerüst. Wirkt sehr lebendig im Gaumen und macht Lust, Hausmannskost dazu zu geniessen oder auch einen deftigen Braten. Ungezähmter Weingenuss.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C

**ALKOHOLWERT:** 11,5 %

**PREIS:** € 15,90

**BEWERTUNG:** 17 Punkte

**BEZUGSQUELLE:** www.schoedlfamily.at

**Gut zu wissen:** Die drei Geschwister Mathias, Viktoria und Leonhard haben diesen Bio-Pet-Nat vinifiziert und was ihnen dabei gelungen ist, ist die jugendliche Freude und Passion in einem glücklich vor sich hin sprudelnden Wein festzuhalten. Das Weingut befindet sich im östlichen Weinviertel bei Wien. Ihre Devise: Ehrliche Handarbeit führt zu puren und unverfälschten Weinen.



**Sauvignon Blanc Brut, Urban,  
Österreichischer Sekt**

Der aromatischste Schaumwein dieser Serie, der deutlich den Charakter der Sauvignon-Blanc-Traube in sich trägt. Noten von Passionsfrucht, Mango und Litschi sind zentral. Die Mousse ist fein und prickelt delikat durch den Gaumen. Es tauchen auch Noten von Limetten und Ingwer auf. Extrovertiert und fast etwas parfümiert. Hat eine bunte und verspielte Seele.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C

**ALKOHOLWERT:** 12 %

**PREIS:** € 12,50

**BEWERTUNG:** 16,5 Punkte

**BEZUGSQUELLE:** www.weingut-urban.at

**Gut zu wissen:** Im Weinviertel verarbeitet Andreas Urban 22 Hektaren Reben. Er hat den Betrieb 2002 von seinem Vater übernommen und gewann 2015 den Titel «Winzer des Jahres». Im Sortiment hat es neben zahlreichen Stillweinen auch eine Selektion an Sekten.



**Cuvée Special 2015, Madl, Brut,  
Österreichischer Sekt**

In der Aromatik an einen klassischen Schaumwein erinnernd, der nach der méthode traditionnelle vinifiziert worden ist. Es hat neben der hefigen Note auch Aromen von Brioche, Gebäck und kandierten Aprikosen. Hat Fülle und Frische zugleich. Cremig im Finale mit einer delikaten Süsse.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C

**ALKOHOLWERT:** 12 %

**PREIS:** Fr. 28.–

**BEWERTUNG:** 16,5 Punkte

**BEZUGSQUELLE:** www.haus-oesterreich.ch, www.madlsekt.at

**Gut zu wissen:** Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir, die man am besten zu einem Fischgericht geniesst. Das Familienweingut befindet sich im Weinviertel und verarbeitet die Reben von drei Hektaren. Besucher sind in der Sektkellerei herzlich willkommen und können auch den Sektkeller besichtigen.



**Blanc de Blancs 2014, Malat,  
Grosse Reserve, Brut Nature,  
Österreichischer Sekt**

Ein kerniger, trockener und mineralischer Sekt. Man hat das Gefühl, alpines Gestein zu spüren. Aromatisch eher neutral mit delikaten Lindenblüten- und Honignuancen. Gradlinig und mit einer feinen Mousse. Im Finale Bergkräuter und etwas Honig. Sekt mit Biss, der für sein Alter perfekt frisch geblieben ist.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C

**ALKOHOLWERT:** 12,5 %

**PREIS:** € 23.–

**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte

**BEZUGSQUELLE:** www.malat.at

**Gut zu wissen:** Seit 2008 leitet Michael Malat den 1722 gegründeten Familienbetrieb in Furth-Palt. Das Weingut liegt unweit des Stifts Göttweig am südlichen Donau-Ufer und kultiviert auf Urgestein, Löss-Schotter-Vermengungen und Lehmböden die klassischen österreichischen Sorten, darunter auch den Chardonnay für diesen Sekt, der von 20- bis 40-jährigen Rebstöcken stammt.



**Rosé Prickelnd 2017, Zero  
Dosage, Markus Altenburger,  
Österreichischer Sekt**

Die Farbe ist pure Augenweide, so delikat pink strahlt es aus dem Glas. Wie ein fluoreszierender Rosé de Provence – aber eben mit einer Mousse, die herrlich fein und delikat zu spüren ist. Aromatisch wird man hier von Walderdbeeren, etwas Himbeeren und Cassis begrüsst. Im Gaumen dann ganz fein und trocken. Süffig und delikat vom ersten bis zum letzten Schluck. Ideal, wenn der Schaumwein eher auf der leichten, feinen Seite sein sollte.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C

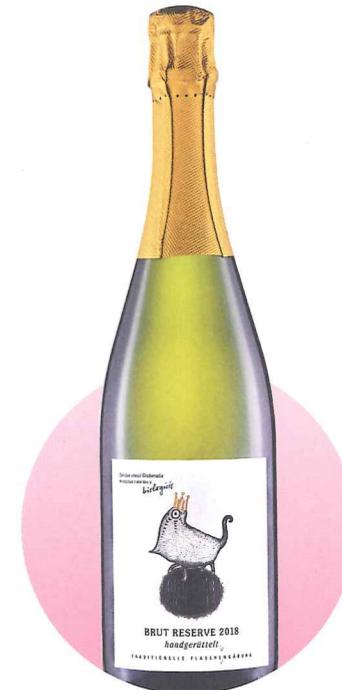
**ALKOHOLWERT:** 11,5 %

**PREIS:** Fr. 21,50

**BEWERTUNG:** 17 Punkte

**BEZUGSQUELLE:** www.haus-oesterreich.ch, www.markusaltenburger.com

**Gut zu wissen:** Reiner Zweigelt. Spontanvergoren und ein halbes Jahr auf der Feinhefe gereift. Nach 27 Monaten auf der Flasche wurde er degorgiert. Das Weingut ist seit 2017 biozertifiziert und befindet sich in Jois, der nördlichsten Gemeinde am Neusiedlersee (Leithaberg DAC).



**Brut Reserve 2018, Gruber  
Röschitz, Österreichischer Sekt**

Elegant und frech zugleich. Will verspielt wirken (wenn man dem Etikett glaubt), aber im Gaumen trifft man auf einen höchst seriösen und ernst zu nehmenden Schaumwein mit komplexer Struktur, Finesse und Tiefgang. Aromatisch dominieren Noten von Birne, weissem Pfirsich und Limette. Frisch und knackig vom ersten bis zum letzten Tropfen, wobei er elegant und gewandt den Hals hinunterfließt.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C

**ALKOHOLWERT:** 12,5 %

**PREIS:** € 17,30

**BEWERTUNG:** 17,5 Punkte

**BEZUGSQUELLE:** www.gruber-roeschitz.at

**Gut zu wissen:** Handgerüttelt steht auf dem Etikett und viel Handarbeit steckt tatsächlich hinter der Kreation dieser Assemblage aus Riesling und Grünem Veltliner. Das Weingut ist in Röschitz und wird von den Geschwistern Ewald, Maria und Christian Gruber geführt, die seit 2013 biologisch organisch arbeiten. Röschitz liegt im nördlichen Weinviertel, an den Ausläufern des Manhartsberges. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 250 bis 360 Meter über Meer.



**Bründlmayer Brut Rosé, Reserve, Österreichischer Sekt**

Leuchtet in zartem Pink und duftet delikater und blumig. Im Gaumen sehr filigran und frisch. Das pure Gegenteil eines Pet Nat – hier genießt man einen traditionellen Schaumwein, dessen zweite Gärung in der Flasche zwischen 18 und 24 Monate gedauert hat. Die Mousse ist ganz fein und die Aromatik eher auf der frischen Seite mit Zitrusaromen, Stachelbeeren und etwas Himbeere. Dynamisch und präzise.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C  
**ALKOHOLWERT:** 11,5 %  
**PREIS:** Fr. 31.–  
**BEWERTUNG:** 17,5 Punkte  
**BEZUGSQUELLE:** www.martel.ch, www.bruendlmayer.at

**Gut zu wissen:** Assemblage aus Blauburgunder, Zweigelt und St. Laurent, wobei die Grundweine der einzelnen Sorten getrennt ausgebaut werden. Wurde im Januar 2021 degorgiert. Das Weingut ist eines der bekanntesten Österreichs und wird von Willi Bründlmayer geführt, der die Weinberge nachhaltig kultiviert.



**Rosé St. Laurent 2015, Brut, Juris, Österreichischer Sekt**

Strahlt in kräftigem Altrosa. Dufftet nach reifem Pfirsich und Melonen. Im Gaumen dann eher ein kräftiger Schaumwein, dessen Mousse ihren Platz einnimmt. Noten von Aprikosen und auch etwas Pink Grapefruit sind zu erkennen. Dicht und fruchtig das Finale. Ein bodenständiger Schaumwein, dessen Trauben viel Wärme gespürt haben. Idealer Essschaumwein.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C  
**ALKOHOLWERT:** 12,5 %  
**PREIS:** € 15.–  
**BEWERTUNG:** 16,25 Punkte  
**BEZUGSQUELLE:** www.juris.at

**Gut zu wissen:** Das Weingut liegt am Nordufer des Neusiedlersees in Gols. Dieser reine St. Laurent wurde nach traditioneller Flaschengärungsmethode vinifiziert.



**Loimer Extra Brut, Reserve, Österreichischer Sekt**

Ein trockener, knackiger und perfekt erfrischender Sekt mit dichter und ganz, ganz feiner Mousse (je feiner die Mousse, desto besser der Wein). Noten von Limetten, Birnen und weissen Rosen sind zu erkennen. Er ist sehr süffig, sodass man nach dem ersten Schluck gleich Lust auf einen zweiten hat. In der Flasche vergoren (18 Monate Hefelager) und handgerüttelt.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C  
**ALKOHOLWERT:** 11,5 %  
**PREIS:** Fr. 28,90  
**BEWERTUNG:** 18 Punkte  
**BEZUGSQUELLE:** www.loimer.at, www.vinothek-brancaia.ch

**Gut zu wissen:** Fred Loimer ist ein Vorzeigewinzer, was die aktuelle Weingeneration Österreichs anbelangt, die ökologisch und innovativ unterwegs ist. Er arbeitet biodynamisch und modern, traditionell und aktuell zugleich. Seine Weinpalette enthält die besten Weine Niederösterreichs, die wunderbar Spass machen. In diesem delikaten Schaumwein sind die Sorten Zweigelt, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris sowie Grüner Veltliner vereint.



**My Dear!, Pet Nat, Weingut Leth**

Optisch provokativ und geschmacklich wunderbar erfrischend und unkompliziert. Strahlt in sanftem Rosa aus dem Glas und duftet nach Walderdbeeren und Cassis. Im Gaumen fein und delikater mit einer leicht phenolischen Note. Spassig und gerade richtig gegen den Durst – oder als Begleiter für üppige Gerichte wie eine Schlachtplatte.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C  
**ALKOHOLWERT:** 12 %  
**PREIS:** € 14,40  
**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte  
**BEZUGSQUELLE:** www.weingut-leth.at

**Gut zu wissen:** Reiner Zweigelt. Das Familienweingut befindet sich mitten im Weinbaugbiet Wagram und bewirtschaftet 50 Hektaren Reben. Der Betrieb ist Mitglied im Verein der Österreichischen Traditionsweingüter. Ab dem Jahrgang 2021 ist das Weingut biozertifiziert.



**Brut Rosé 2016, Grosse Reserve, Graf Hardegg, Österreichischer Sekt**

Delikat in der Farbe mit einer delikaten und dichten Mousse. Noten von Walderdbeeren, Mandarinschalen und etwas Ingwer sind zu erkennen. Frisch in der Art und perfekt als Gaumenerfrischung. Hat eine schöne aromatische Präsenz, die jedoch immer von der Frische getragen wird.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C  
**ALKOHOLWERT:** 12,5 %  
**PREIS:** € 19.–  
**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte  
**BEZUGSQUELLE:** www.guthardegg.at

**Gut zu wissen:** Diese Bio-Assemblage aus Pinot Noir und Zweigelt wird nach der méthode traditionnelle hergestellt und reift vier Jahre auf der Hefe. Die Trauben stammen vom Steinbügel, der besten Lage des Gutes, dessen toniger Rohsandboden sehr kalkhaltig ist. Das Weingut ist seit zehn Generationen im Familienbesitz. Auf über 2200 Hektaren wird Wein- und Ackerbau, Forstwirtschaft und Tierzucht betrieben, wobei die Schaffung eines Ökosystems im Zentrum steht.



**Magic Moments, Brut, Silvia Heinrich, Perlwein**

Delikat, frisch und wunderbar erfrischend. Noten von Cassis, Stachelbeeren und etwas Pink Grapefruit sind zu erkennen. Hat eine schöne Gaumenfülle und eine delikate Mousse, die den Gaumen wachprickelt. Ausgewogen und elegant im Abgang. Ein fruchtbetonter und fröhlicher Schaumwein für das gesellige Zusammensein, den Brunch oder leichte Vorspeisen.

**SERVICETEMPERATUR:** 8–10 °C  
**ALKOHOLWERT:** 12,5 %  
**PREIS:** € 19,60  
**BEWERTUNG:** 17 Punkte  
**BEZUGSQUELLE:** www.neunweine.ch, www.weingut-heinrich.at

**Gut zu wissen:** Assemblage aus Blaufränkisch, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Das Weingut Silvia Heinrich befindet sich im Herzen des Burgenlandes. Hier verarbeitet die Winzerin 38 Hektaren Reben, wobei die Sorte Blaufränkisch die wichtigste ist. Der Anbau ist naturnah.