vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

NR. 03
2024

ALKOHOLFREIE WEINE
Weinwissen: Alles über den „No or low"-Trend

BORDEAUX EN PRIMEUR
Jahrgang 2023: Hunderte Weine im Vinaria-Test

SAUVIGNON SELECTION
Weltgrößter Sortenwettbewerb in der Steiermark: Alle Ergebnisse

Rosé & Schilcher

ÖSTERREICHS BESTE IN PINK

€ 8,50

Österreichische Post AG
MZ 23Z044099 M
LWmedia GmbH & Co. KG
Ringstraße 44/1
3500 Krems | Retouren an
PF 100, 1350 Wien

RIESLING-LAGENMATCH ÖSTERREICH-DEUTSCHLAND

KALKOFEN

EIN NAME, EINE SORTE, ZWEI WEINBERGE

Ried Kalkofen

© Robert Herbst

Sowohl das Wachauer Weingut Franz-Josef Gritsch als auch das deutsche Weingut Bassermann-Jordan aus der Pfalz haben einen Premium-Riesling aus der Lage Kalkofen. In Spitz an der Donau gab es ein freundschaftliches Aufeinandertreffen: eine spannende Geschichte in acht Jahrgängen und mit vielen Parallelen.

–

HANS PLEININGER

Franz-Josef Gritsch hat mit seinem Kalkofen-Engagement die Steillage im Spitzer Graben wieder in den Fokus von Riesling-Liebhabern gerückt.

© Weingut FJ Gritsch

Kalkofen – der Name klingt unaufgeregt, doch für Riesling-Aficionados bietet der Kalkofen einen Berg von spannenden Weingeschichten, in Österreich und in Deutschland. In beiden Ländern steht die Lage für Premium-Rieslinge. Einerseits situiert in der Wachau, ist der Kalkofen eine steile Terrassenlage hoch oben im Spitzer Graben. Andererseits in der Pfalz in Deidesheim bildet der Kalkofen eine Bodenerhebung mit minimaler Hangneigung. Nur 550 Kilometer Luftlinie trennen die beiden Kalkofen gerade einmal – oder sieben Autostunden zwischen der Wachau und der Pfalz.

Die beiden Kalkofen können jedoch auch nebeneinanderstehen, geschehen vor kurzer Zeit im Rahmen des jüngsten Wachau-Gourmet-Festivals. Der Wachauer Winzer Franz-Josef Gritsch, der am Viesslinger Kalkofen einen spannungsvollen Riesling macht, hat das bekannte deutsche Weingut Bassermann-Jordan mit seinem Deidesheimer Kalkofen zu sich eingeladen. Zwei Rieslinge, ein Lagenvergleich. Die Ausgangslage: Vor rund zehn Jahren haben der Spitzer Winzer Franz-Josef Gritsch und sein Wein-Geschäftspartner Robert Wutzl aus Wien ihr spannendes Riesling-Projekt im Spitzer Graben begonnen. In der Viesslinger Lage Kalkofen rekultivierten die beiden 1,5 Hektar mit der Ausrichtung, einen typischen Wachauer Top-Riesling von internationalem Format zu machen. Sie setzten auf von der Saar geholte alte Riesling-Selektionen, konnten sich im Projekt aber auch auf ein halbes Hektar vitaler Alte Rebstöcke stützen, die mittlerweile 50 Jahre alt sind. Der erste Kalkofen-Jahrgang unter dem Label FJ Gritsch kam 2015.

Ebenso vor etwas mehr als zehn Jahren im Weinanbaugebiet Pfalz wurde die Deidesheimer Lage Kalkofen innerhalb der VDP zu einer großen Lage geadelt. Daher gilt der Riesling Kalkofen vom Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan – sprachumgänglich immer Bassermann-Jordan – ab dem Jahrgang 2012 als Großes Gewächs. Das deutsche Weingut kann sich bei seinem Kalkofen-Weingarten auch auf die Kraft von alten Rebstöcken verlassen. Der älteste Teil wurde 1968 gepflanzt und ist noch wurzelecht.

Beide Kalkofen sind kleine Weinrieden. Sechs Hektar sind es im Spitzer Graben – knapp zwei Hektar davon bewirtschaften Gritsch als Winemaker und Wutzl als Besitzer der Fläche. Fünf Hektar umfasst der deutsche Kalkofen in Deidesheim, davon entfallen 1,1 Hektar auf Bassermann-Jordan. Umgelegt in Flaschen sind das bei beiden Weingütern nur wenige Tausend, die jährlich abgefüllt werden.

© Bassermann-Jordan

Ulrich Mell prägt seit 1996 als Kellermeister und technischer Leiter die Weine bei Bassermann-Jordan und gilt als einer der besten Önologen Deutschlands.

Historisch betrachtet gelten beide Lagennamen als „uralt“. Der österreichische Kalkofen hat seine erste urkundliche Erwähnung im Jahr 1304, der deutsche Kalkofen wurde erstmals 1513 urkundlich erwähnt. Der Namensursprung in Deidesheim geht auf einen Kalkbrennofen zurück, der dort im 15. Jahrhundert stand. Auch im Spitzer Graben wurde vor dem Weinbau am Kalkofen Kalk gebrannt. Und der Name „Ofen“ gilt noch heute als ein Synonym für die Hitze, die im Sommer im und am Kalkofen herrscht. „Ohne Bewässerung der Weinreben geht dort nichts“, sagt FJ Gritsch.

Der Berg im Spitzer Graben ist eine von Süd nach Südost drehende Terrassenlage – steil und karg zugleich. Die durchschnittliche Hangneigung beträgt rund 60 Prozent, das steilste Stück hat sogar 80 Prozent Neigung. Die Weinterrassen von Gritsch und Wutzl befinden sich im oberen Kalkofen und reichen bis zur Waldgrenze rauf auf etwa 400 Meter Seehöhe. Im oberen Bereich stehen die Reben auf einem eisenhältigen Verwitterungsgneis-Boden. Wo sich der Berg Richtung Südost dreht, geht das Bodenprofil in einen kalkhaltigen Marmorsilikat über.

Im deutschen Kalkofen besteht der Boden aus einem Gemisch aus Lehm, mergeligem Ton und vereinzelt Kalksteingeröll. Der Weinberg liegt deutlich tiefer, auf etwa 180 bis 200 Meter Seehöhe, und ist leicht nach Süden geneigt. Da der Kalkofen einerseits auf einer geringeren Seehöhe als auch im Lee ist und damit im Schutz eines Mittelgebirgsrückens liegt, ist das Klima milder als im Spitzer Graben, wo viel kühle Luft vom Waldviertel herunterzieht, besonders vom nahen, 1.000 Meter hohen Jauerling.

Der Klima-Unterschied zeigt sich immer mit der Ernte. So ist am deutschen Kalkofen spätestens Mitte Oktober die Lese beendet. Im Spitzer Graben dagegen läuft die Lese meist bis in den November hinein. Ausgebaut werden beide Kalkofen-Rieslinge je nach Jahrgang im großen Holzfass und im Stahltank. Gebietstypisch und stilistisch gibt es jedoch zahleiche Unterschiede, wie das freundschaftliche deutsch-österreichisches Aufeinandertreffen mit der Verkostung von acht Jahrgängen Kalkofen zeigte. Das Riesling-Match fand auf dem Weinerlebnis Mauritiushof von Franz-Josef Gritsch statt und wurde begleitet von einem auf die Weine abgestimmten Menü von Starkoch Sören Herzig. •

»

Das Kalkofen-Riesling-Länderspiel begann mit dem Jahrgang 2022:

In Österreich bei Riesling ein sehr guter Jahrgang, in Deutschland jedoch ein schwieriges Jahr mit viel Regen.

★★★★★
FJ Gritsch: 2022 Riesling Kalkofen Smaragd
Saftige Pfirsichfrucht im Duft gepaart mit einiger Fruchtexotik, mineralische Würze; am Gaumen viel Steinobst, reife Marillen, Fruchtschmelz und feine Opulenz, mineralischer Riesling mit viel Extraktsüße, super Säurebiss und einer Riesenlänge. Beeindruckender Vinaria Top-Wein.

★★★★
Bassermann-Jordan:
2022 Riesling Kalkofen GG
Wirkt in der Nase sehr frisch und straff, jede Menge Südfrüchte: Limetten, Litschi, grüne Ananas; am Gaumen deutlich sanftmütiger, gelbfruchtig, Orangenzesten, betont trocken, mittelgewichtig vom Alkohol und von milder Säure getragen, etwas geradlinig, jedoch authentisch, mittellang bis lang.

1:0 für Österreich

Jahrgang 2021:

Das Jahr zählt in Österreich zu den großen Jahrgängen, späte Lese, der Riesling punktete mit seiner herzhaften Säure und Fruchtfrische. In Deutschland war es auch ein säurebetonter, jedoch kühler Jahrgang.

★★★★★
FJ Gritsch: 2021 Riesling Kalkofen Smaragd
Einnehmende Fruchtfülle bereits in der Nase, reifer, saftiger Pfirsich, gute Tiefe, fülliger Riesling mit mineralischer Frische; feines Frucht-Säure-Spiel am Gaumen, der Wein hat ein paar Gramm Restzucker, die ihm gutstehen und eine super Säurepikanz, balancierter saftiger Riesling mit Gerbstoff-Grip im Finish.

★★★
Bassermann-Jordan:
2021 Riesling Kalkofen GG
Kühle Aromatik, betonte Zitrusfrucht mit guter Würze unterlegt, rosa Grapefruits und Zitronenzesten; Südfürchte-Aromatik zieht sich auch über den Gaumen, Mandarinen, wobei auch Pfirsichnoten dazukommen, enorm knackige Säure, die den Wein nach hinten schlanker macht.

2:0 für Österreich

Jahrgang 2020:

In Österreich ein gutes bis mittelmäßiges Weinjahr. Im August gab es in der Wachau das das bislang größte Hagelunwetter der jüngsten Zeit, arbeitsaufwendige Ernte mit viel Ausputzen, kernige Säure. In der Pfalz war es ein wärmeres Jahr und ein sehr guter Riesling-Jahrgang. Bei Bassermann-Jordan war 2020 das erste Jahr mit biologischem Säureabbau.

★★★
FJ Gritsch: 2020 Riesling Kalkofen Smaragd
Nach Steinobst duftender Riesling mit dezenter Würze, wirkt auch fruchtsüß; am Gaumen ein Fruchttrio aus Mango, eingelegten Pfirsichen und Marillen, Honigschmelz und einem Hauch Botrytis, zeigt eine erste Reife, markante Säure und Gerbstoff im Finale, nur mittellang.

★★★★★
Bassermann-Jordan:
2020 Riesling Kalkofen GG
Intensive Frucht nach grünen Pfirsichen und Limetten, wirkt knackig mit super Frische; sehr straffer, knochentrockener Riesling mit super Spannung und Biss, anfangs sehr zitrusbetont, mit Belüftung immer mehr Pfirsich, Ananas und Litschi, knackige Säure zieht den Wein, Riesen-Riesling mit super Länge.

Punkt für Deutschland 2:1

Jahrgang 2019:

Gilt als großer Jahrgang – sowohl in der Wachau als auch in der Pfalz. In der Wachau gab es frühen Austrieb und Blüte, ein perfekter Sommer und kühler Herbst sorgten für viel Aromatik. In der Pfalz war das Jahr aufreibender mit wechselndem Witterungsverlauf. Doch es konnte gesundes Traubenmaterial geerntet werden bei geringerer Menge im Vergleich zu einem Normaljahr.

★★★★★
FJ Gritsch: 2019 Riesling Kalkofen Smaragd
Brilliert bereits mit viel kühler Aromatik, reife würzige Marillen, viel Kräuterwürze und Mineralität; gaumenfüllende, ausgereifte, saftige Frucht, reife, süße Pfirsiche, Honigmelonen, viel Schmelz, üppig und extraktsüß, langer Abgang.

★★★★★
Bassermann-Jordan:
2019 Riesling Kalkofen GG
Intensive Frucht, Pfirsichnoten wie auch viele Südfrüchte, Litschi und Kiwi, von Frucht unterlegt mit feiner mineralischer Würze; am Gaumen enorm saftig mit elegant ausgeprägter Fruchtsüße, ausgesprochen straff mit herzhafter Säure, enorm balancierter und vibrierender, typisch deutscher Riesling mit super Nachhall. Großer Wein.

Unentschieden.
Punkt für beide. 3:2

Jahrgang 2018:

Gilt in Österreich und Deutschland als ein sehr warmer Jahrgang. Die Weine reifen schnell und die Säure ist mild. Die Ernte war durch das „Hitzejahr" in beiden Weingebieten früher als sonst. Bassermann-Jordan war im Kalkofen Ende September praktisch fertig, um die Säure zu erhalten. Am Kalkofen in der Wachau war schon am 22. Oktober die Lese aus, Botrytis wurde penibel herausgelesen.

★★
FJ Gritsch: 2018 Riesling Kalkofen Smaragd
Opulente Farbe, sattes Gelb, der Riesling wirkt bereits in der Nase üppig, füllige, reife Frucht, eingelegte Pfirsiche, ätherische Noten, bisschen Feuerstein; auch am Gaumen reife Fruchtnoten und weiche Säurestruktur, Honigmelone, generell weiche, mollige Textur, süßer Fruchtschmelz, Wein wirkt bereits deutlich gereift.

★★
Bassermann-Jordan:
2018 Riesling Kalkofen GG
Wirkt opulent und fruchtsüß, reife Steinobstnoten, die dezente Würze setzt Konterpart zur geschmeidigen Frucht. Am Gaumen etwas breit und weich, nur moderate Säure, Frucht tritt in den Hintergrund, mehr Nougatnoten und Nusskuchen, Wein ist schon gut gereift und hat firnige Anklänge.

Unentschieden. Kein Punkt für beide.
Es bleibt bei 3:2 für Österreich

Jahrgang 2017:

Das Weinjahr gilt in beiden Weinbaugebieten als sehr gut. In der Wachau brachte ein optimaler Witterungsverlauf kerngesundes Traubenmaterial und super Weine. In der Pfalz trübte Frost im Frühling und Regen im Juli die Stimmung, doch dann schlug das Wetter auf konstant gut und sorgte für sehr gute Qualitäten bei geringer Menge.

★★★★
FJ Gritsch: 2017 Riesling Kalkofen Smaragd
Gute Sortentypizität, viel Steinobst, getrocknete Pfirsiche, auch Limettennoten, der Wein wirkt dadurch straff und zeigt viel Animo; am Gaumen saftig-kräuterwürzige Steinobstnoten, gehaltvoller Wein, hinten samtige Frucht, weich mit zart-cremigen Haselnussnoten auslaufend.

★★★★★
Bassermann-Jordan:
2017 Riesling Kalkofen GG
Viel Fruchtintensität, Mix aus gelben Pfirsichen, Litschi und Maracuja, straffe Mineralität, sortentypisch; saftige Opulenz mit feiner Steinobstfrucht, die von super Säure begleitet wird, der Riesling wirkt trotz seiner Fruchtsüße elegant und trocken, lebhaft und noch immer frisch.

Punkt und Ausgleich für
Deutschland 3:3

© PFALZWEINFOTO | André Kunz

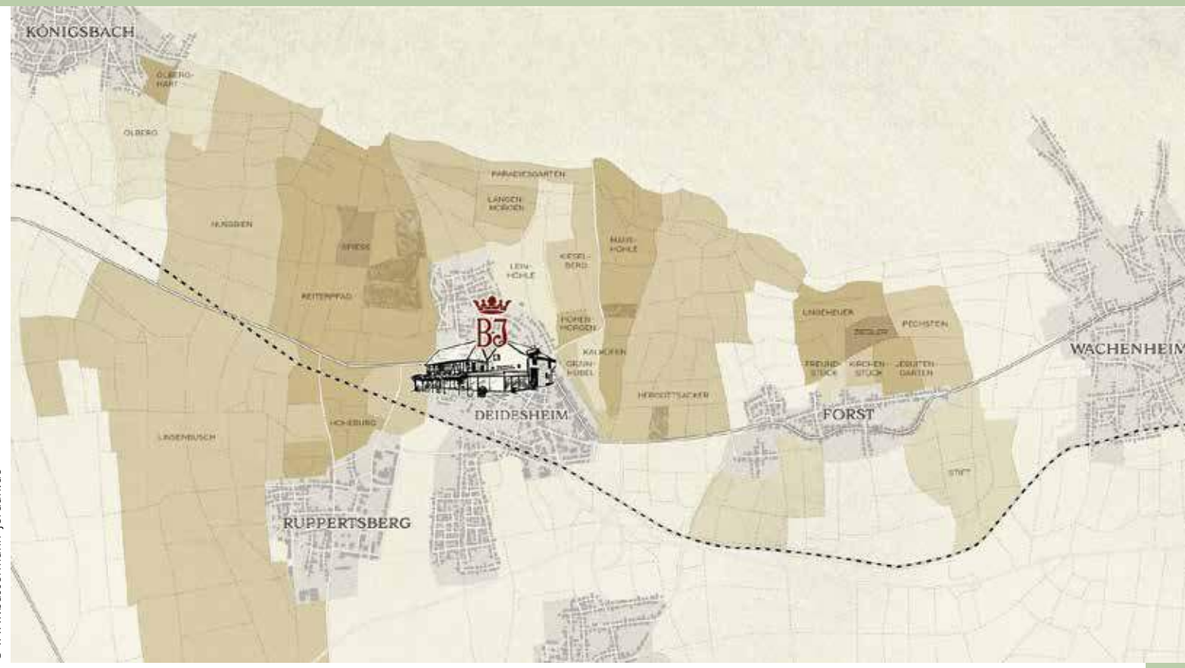
Jahrgang 2016:

Das Jahr war in beiden Weingebieten vom Wetter kühl durchzogen. In der Wachau war der Jahrgang geprägt vom Spätfrost. Der Ertrag war niedrig, doch die wenigen Trauben, die durchgekommen sind, waren gut ausgereift. In der Pfalz hatte man ein kühles Jahr mit später Reife, zur Ernte hat es fast nur geregnet.

Punkt für Deutschland, geht in Führung mit 3:4

★★★
FJ Gritsch: 2016 Riesling Kalkofen Smaragd
Anfangs etwas Würze und getrocknete Kräuter, zart ätherische Note, mit zunehmender Belüftung gereifte Frucht nach Mango, hat auch Botrytis-Anklänge; am Gaumen füllig, eingelegte Pfirsiche, wird aber von einem enormen Säurebiss schlank gehalten.

★★★★
Bassermann-Jordan: 2016 Riesling Kalkofen GG
Ziemlich aromatisch, kandierte Früchte, getrocknete Marillen, Zitrusnoten sorgen für Frische; am Gaumen straffer Zug durch die rassige Säure, zeigt sich aber auch saftig mit viel Südfrüchte-Charakter, Grapefruits. Limetten und Litschi, gute Länge.



© www.bassermann-jordan.de

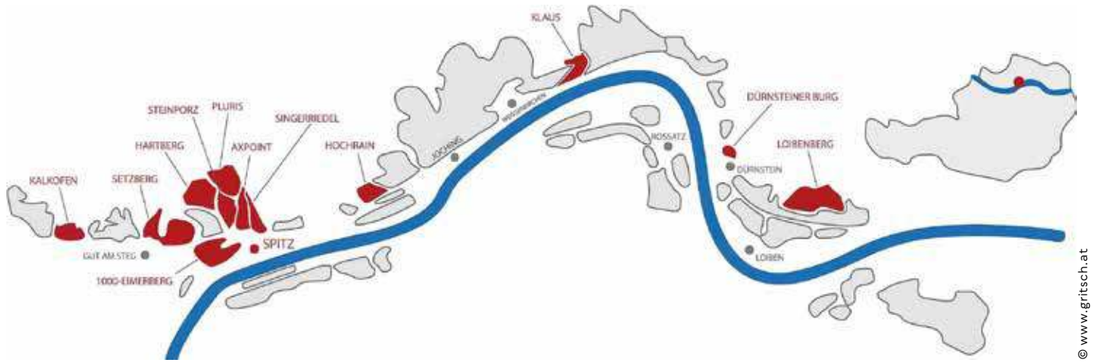
Jahrgang 2015:

In beiden Ländern ein guter und vor allem warmer Jahrgang, wobei die Wachau als „Cool Climate"-Region die sommerliche Hitze über Mitteleuropa etwas besser wegstecken konnte.

★★★★★
FJ Gritsch: 2015 Riesling Kalkofen Reserve
Attraktiv gereift, viel süßer Schmelz voller Südfrüchte, aber auch zarte Karamellnoten; überraschend jugendlich und frisch, reife Marillen und Nektarinen, zarter Botrytis-Schmelz, balancierter Wein, von merkbarer Restsüße ummantelt (12 g/l Restzucker), aber auch von toller Säure jung gehalten, lebhaft, lang.

★★★
Bassermann-Jordan: 2015 Riesling Kalkofen GG
Für das reife Jahr relativ schlank und straff gebauter Riesling mit rauchigen Noten; mittelgewichtig mit relativ breitem Fruchtmix, grüner Pfirsich, Stachelbeeren und grüne Ananas, auch nussige Noten, im Finish verschlankend mit Bitternoten und Gerbstoff.

Punkt für Österreich, Ausgleich zum Endstand von 4:4



© www.gritsch.at