

**Herkunftsweine.** In den Weingärten am Nord- und Ostufer des Neusiedlersees steht die Sorte Zweigelt an erster Stelle. Deshalb spielt Zweigelt die Hauptrolle im Gebiet Neusiedlersee DAC.



Die Weingärten stehen nicht nur in Nachbarschaft zum Neusiedlersee, der Steppensee übt auch eine wichtige Funktion aus und beeinflusst die Entwicklung der Trauben sehr.

[ Bernd Weiss ]

## Der würzige Schmeichler mit der typischen Kirschfrucht

Der Zweigelt ist Österreichs meistangebaute rote Rebsorte. Die Züchtung aus St. Laurent und Blaufränkisch hat ihre größte Verbreitung im Burgenland, speziell an der Nord- und Ostseite des Neusiedlersees. Auf mehr als 1800 Hektar Rebfläche stehen hier Zweigelt-Rebstöcke, das entspricht der Hälfte der dortigen Rotweinfläche.

Die Sorte passt am besten in diese offene weite Landschaft. Die Gegend ist sanft, hat keine Ecken und Kanten und das trifft auch auf den Zweigelt zu. Er reift verlässlich jedes Jahr aus und verträgt auch die Hitze besser als manch andere Rebsorte. Denn die Gegend steht unter dem kräftigen Einfluss des pannonischen Klimas. Der Sommer ist trocken und heiß, da schnell die Quecksilbersäule schon öfter kräftig in die Höhe. Der Wind ist ständiger Begleiter und die Winter sind kalt. Zum Glück gibt es den Neusiedlersee, denn dieser große Steppensee spielt eine wichtige und vor allem ausgleichende Rolle für die Entwicklung der Trauben. Der See wirkt temperaturregulierend und sorgt unter anderem für Abkühlung in der Nacht. Je größer die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht desto besser entwickelt sich die Aromatik in den Beeren.

Nachdem in Österreich vor mehr als zehn Jahren der Grundstein für Herkunftsweine mit kontrolliertem Ursprung geschaffen wurde, lag es auf der Hand, den Zweigelt in den Mittelpunkt von Neusiedlersee

DAC zu stellen. DAC steht für „Districtus Austriae Controllatus“, das österreichische Gütesiegel für Qualitätsweine, deren Herkunft kontrolliert ist und die besonders gebietstypisch und damit auch nicht austauschbar sind.

Das Neusiedlersee DAC-Gebiet erstreckt sich vom Nord- über das Ostufer des Neusiedlersees. Mit Ausnahme der Gemeinden Winden und Jois umfasst es den politischen Bezirk Neusiedl am See mit den Gemeinden Andau, Apetlon, Frauenkirchen, Gols, Halbtorn, Illmitz, Mönchhof, Neusiedl am See, Pamhagen, Podersdorf am See, St. Andrä am Zicksee, Tadten, Wallern und Weiden am See. Mit einer Gesamt Rebfläche von rund 7000 ha ist es somit das größte Gebiet mit Weinen einer geschützten Herkunft im Burgenland. 85 Betriebe produzieren mittlerweile einen Neusiedlersee DAC, rund zwei Millionen Flaschen wurden verkauft. Die Nachfrage steigt.

### Typizität und Profil

Es geht darum, dem Zweigelt ein Profil zu geben. Aber zu eng soll das Korsett für diesen Weintyp nicht sein, denn ein Zweigelt aus Gols, der größten Rotweingemeinde Österreichs, schmeckt anders als weiter südlich im Seewinkel, rund um Illmitz und Andau. Die Rebstöcke, die auf den Sandbänken am See wachsen, bringen mehr salzige Noten mit.

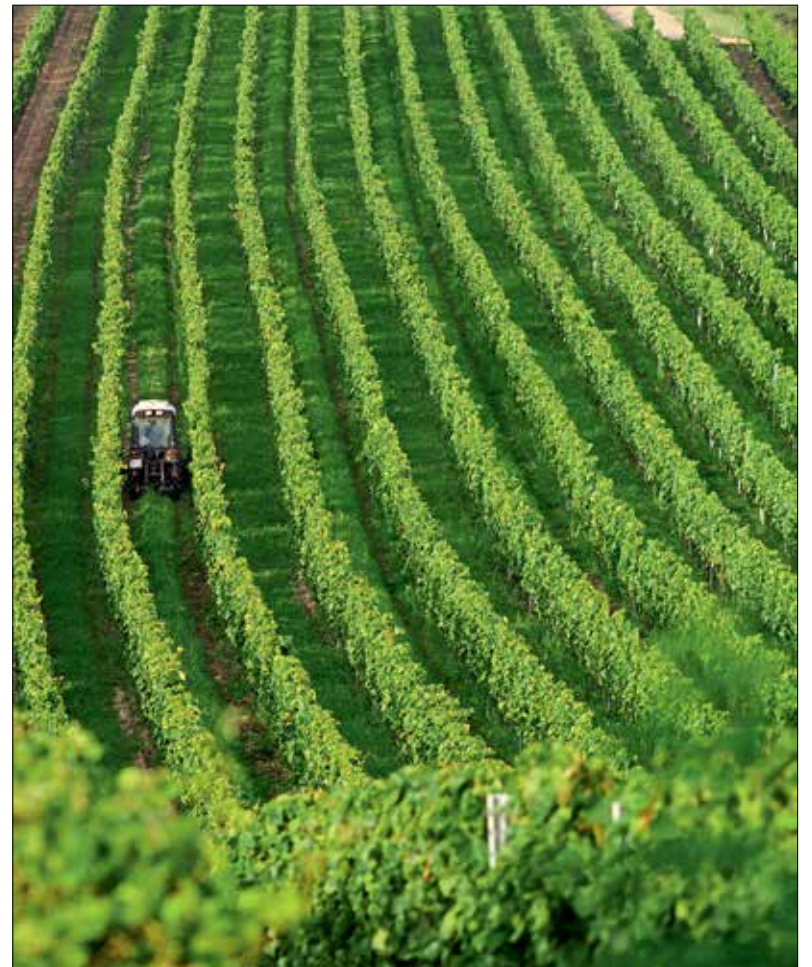
Auf den dunklen Böden weiter nördlich entwickeln die Weine mehr Säure. Gemeinsam zeichnen sich die Weine durch die besonders ausgeprägte Frucht Komponente und eine Weichheit am Gaumen aus. Kirsche und Weichsel sind die dominierenden Fruchtaromen, die am Ostufer des Neusiedlersees besonders schön zur Geltung kommen. Die Tannine sind auch nie hart und kantig, wie mitunter bei einem Cabernet.

Neusiedlersee DAC gibt es in einer klassischen Variante, die allein dem Zweigelt vorbehalten ist und

auch als Neusiedlersee DAC Reserve. Hier muss der Zweigelt mindestens einen Anteil von 60 Prozent erreichen, der Rest darf nur aus autochthonen Sorten bestehen, also weder Cabernet noch Merlot. Auch für die Klassik ist der Ausbau im Holzfass erlaubt. Viele Konsumenten wollen weiche Weine, die eine schöne Frucht zeigen, das kann man am besten mit einem Hauptanteil Zweigelt. Der Konsument findet hier sowohl Weine, die etwas frischer schmecken, weil sie im Stahltank oder in einem alten großen Holzfass ausgebaut worden sind, als auch solche, die in gebrauchten Barriquefässern reifen durften.

Mit der Cuveé-Regelung für die Reserve-Kategorie trägt man jedenfalls auch dem Umstand Rechnung, dass am Nord- und Ostufer des Neusiedlersees traditionell eine große Sortenvielfalt in den Weingärten herrscht. Insbesondere im Bereich der Rotweingemeinde Gols erzielen Winzer Spitzenergebnisse mit St. Laurent und auch Blaufränkisch. Beides typische österreichische Rebsorten, die deshalb auch in der Neusiedlersee DAC-Reserve enthalten sein dürfen.

Neusiedlersee DAC-Weine stehen für fruchtige, würzige Weine und sind von einer dunklen Rubingrannatfarbe mit opakem Kern und leicht violetter Rand gekennzeichnet. Die frische Herzkirsche ist stets im Mittelpunkt. Fein unterlegt durch dunkle Beerenfrucht und dezente Kräuteraromane. Diese Weine passen hervorragend zur klassischen pannonischen Küche, wie beispielsweise zu Rindergeschneitzeltem oder Martinigansl. Neusiedlersee DAC Reserve-Weine sind kräftiger und vielschichtiger, mit mindestens 13 % vol. Alkohol. Das Aromaspektrum reicht von der Schwarzkirsche über Brombeere bis hin zu Holunderbeeren. Immer mit dabei eine kräftige Würze. Ausgezeichnet lassen sich diese Weine mit Geschmortem, Wildgerichten oder kräftigem Rindfleisch kombi-



Im Norden ist die Landschaft etwas hügeliger. An den Hängen rund um Gols reiht sich ein Rebstock neben den anderen.

[ Steve Haider ]



Zweigelt ist die wichtigste Rebsorte dieser Gegend.

[ Steve Haider ]

**NEUSIEDLERSEE**  
• DAC •

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION  
MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWEITERS ÖSTERREICH  
LE 14-20  
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

### ZWEI KATEGORIEN

■ **Neusiedlersee DAC:** Zweigelt (gesetzlich reinsortig), mind. 12 % vol. Alkohol, max. 4 g/l Restzucker, sowohl der Ausbau im Holzfass als auch im Stahltank sind erlaubt, Verkauf ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres.

■ **Neusiedlersee DAC Reserve:** Zweigelt-dominierte Cuvée (mind. 60 % Zweigelt-Anteil und nur autochthone Rebsorten als Cuvéepartner), mind. 13 % vol. Alkohol, max. 4 g/l Restzucker, der Ausbau erfolgt entweder im traditionellen großen Holzfass oder im Barrique, die Reserve reift länger und darf erst ein Jahr später als die Klassik verkauft werden.

### KONTAKT

Redaktion: Peter Weirather  
Koordination:  
Sirius Alexander Pansi,  
alexander.pansi@diepresse.com  
Tel.: +43/(0)699/111 103 78