

Partnerwahl - welcher Wein passt zu...

Dorli Muhr leitet die Kommunikationsagentur Wine+Partners und macht selbst Wein am Spitzerberg in Carnuntum. Ihre Leidenschaft ist es, Gerichte und Getränke perfekt abzustimmen.



Weinexperin Dorli Muhr. © Anna Stoecher

Der Eisenberg ist immer wunderschön, aber im Spätherbst ist die Region mit ihren steilen Hängen und den buntgefärbten Rebzeilen einfach prächtig. Der lang gezogene Bergrücken besteht aus kargem Schieferboden mit Eiseneinschlüssen. Das Klima ist weniger pannonisch als mediterran beeinflusst, somit ist die Region eine der sonnenreichsten des Landes, hat aber gleichzeitig auch viele Niederschläge, nicht unähnlich der südlichen Steiermark. Der Weinstil, der hier entsteht, ist daher sehr eigenständig. Besonders bedeutend ist der Blaufränkisch, deswegen darf - derzeit - auch nur diese Sorte die Bezeichnung „Eisenberg DAC“ am Etikett tragen. Insider haben aber vielleicht

schon erfahren, dass es hier in Kürze eine Änderung geben wird und dann dürfen auch manche Welschrieslinge – etwa aus der Weißweinhochburg Rechnitz – als Appellation Eisenberg DAC etikettiert werden. In der Saison der Wildgerichte sind wir aber eh mit dem Blaufränkisch sehr gut bedient. Die spannendste Rotweinsorte Österreichs zeigt sich am Eisenberg mineralisch geprägt, mit einer erfrischenden Säure, dunkler Aromatik und kräftigem Körper. Damit ist er ein perfekter Begleiter für einen zarten Rehrücken mit gekochten Maroni. Er passt ideal zur geschmorten Hirschkeule mit Rotkraut oder auch zum sämigen Wildschweinragout mit Erdäpfelknödel.

Andreas Grosz beobachte ich schon seit mehreren Jahren. Aufgefallen ist er mir zunächst als Kandidat für die Show „Österreichs nächster Top-Winzer“ und seine Weine machten ihn für mich sofort zum Favoriten. Ich war sehr glücklich, dass sich die beiden Juroren-Kollegen davon überzeugen ließen, und Andreas ging als Sieger aus dem Wettbewerb hervor. Seither hat sich der junge Winzer ganz toll entwickelt, seine Weine werden immer feiner und auch sein Buschenschank ist einen Besuch wert.

Sein Blaufränkisch lagert 18 Monate im Eichenfass, aber wie alle Roten vom Eisenberg braucht er auch einige Jahre der Flaschenreife, um so richtig geschmeidig und elegant zu werden. Wunderbar daher, dass Grosz heute einen Blaufränkisch aus dem außergewöhnlich guten Jahrgang 2019 anbieten kann. Dieser Wein hat seine ungestüme Jugendlichkeit bereits abgelegt und mutiert gerade zu einem eleganten, ausgewogenen, erwachsenen Rotwein. Ganz ideal für die **Wildsaison**.



Blaufränkisch 2019, € 6,31 (Handelspreis)
Weingut Grosz, Gaas-Weinberg 135, 7521 Eberau,
Tel: 0664/95 34 490, office@weingut-grosz.at;
www.weingut-grosz.at

Hat es geschmeckt?

Schreiben Sie mir an d.muhr@wine-partners.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at