

WEINWISSENER

23. Januar N° 01/2006

Für alle, die über Wein mehr wissen wollen

www.weinwisser.com

Schloss Halbturn: Ein Weinmärchen

Nach Jahren des Dornröschenschlafs wurde ein grosses österreichisches Weingut zu neuem Leben erweckt.

Zu Schloss Halbturn, der ehemaligen Jagd- und Sommerresidenz von Kaiser Karl VI., gehören 3000 Hektar Land. 65 Hektar davon sind Weinberge, 300 Hektar Wald und 2000 Hektar werden landwirtschaftlich genutzt.

Das Anwesen mit dem bedeutendsten Barockbau des Burgenlandes nahe der ungarischen Grenze gehört Baron und Baronin Waldbott-Bassenheim sowie ihren Nachkommen Graf Markus und Gräfin Philippa zu Königsegg. Über Jahre waren deren Weine mehr auf Masse denn auf Klasse ausgerichtet. Bis 2002, als auf Initiative der Senior-Patronin von Schloss Halbturn, Marietheres Freifrau von Waldbott-Bassenheim, ein gewiefter, ehrgeiziger Regisseur bestellt wurde: Karl-Heinz «Karlo» Wolf, Gründer von Rungis Express, Pomery Deutschland und LandArt im Salzburger Land.

In den Traditionsbetrieb im entlegenen Winkel der einstigen Donaumonarchie sind mittlerweile fünf Millionen Euro investiert worden. Fast überschwänglich fallen die Reaktionen auf die ersten neuen Weine aus. «Imperiale Höhenflüge» titelte Peter Moser, Österreichs einflussreichster Weinkritiker im «Falstaff». Erstaunlich sei, wie rasend schnell die Qualität nach oben schnellen könne, wenn man alle zu Gebote stehenden Mittel ergreife. «Auf Schloss Halbturn hat man diese positive Radikalkur gewählt.» Für die Wiener Tageszeitung «Der Standard» gab es in Österreich «mit Sicherheit noch nie ein spannenderes Weinprojekt».

Karlo Wolf, barocker Genussmensch und fordernder Perfektionist, liess auf dem Weingut kaum einen Stein auf dem anderen. Fast 40 Hektar der Rebfläche sind gerodet und neu bepflanzt worden, auch die historischen Terrassen am Joiser Jungenberg und zwei Drittel der Lage Wittmannshof, die grösste zusammenhängende Rebfläche Österreichs, die sich in einer Besitzerhand befindet. In den ehemaligen Hofstallungen neben dem Schloss ist auf 1000 Quadratmetern ein beeindruckender Keller entstanden, der «schönste Chai Österreichs» («Falstaff»). Angeheuert worden ist auch ein junges, hochprofessionelles Weinteam: mit Kellermeister François-Xavier Gaboriaud aus dem Bordelais, dessen Vater Château L'Hermilage gehört, und mit Felix Peters als Cheföno-



SCHLOSS HALBTURN

logen, der in Geisenheim im Rheingau studiert hat.

In der WeinWisser-Bewertung schneiden die 2003er Weine bereits besser ab als die ersten unter neuer Regie entstandenen 2002er. Die vielversprechenden Fassproben des Jahrgangs 2004 kündigen eine weitere Qualitätssteigerung an. Geht es in diesem Stil weiter, wird Schloss Halbturn in naher Zukunft zu den besten Weingütern Österreichs gehören.

2004 Chardonnay, Schloss Halbturn, Neusiedlersee (Fassprobe): Helles, frisches Gelb. Sehr duftiges Bouquet, Aprikosennoten, Karambolle, viele Facetten zeigend, helle Brotkruste. Saftiger, lang gezogener Gaumen, fruchtbringende Säuretextur, leicht nerviges Finale, kann noch zulegen. **16/20 trinken – 2010**

2003 St. Laurent, Schloss Halbturn, Neusiedlersee (12 Monate ausgebaut in zu 50% neuen Barriques von burgundischen Fassbauern): Intensives Granat, violette Reflexe. Pfeffriges, würziges Bouquet, Ledernoten, Pflaumenschalen, Cassis und Tabak, mit einer fein eichigen Würze unterlegt. Feiner, delikater Gaumen, samtige Textur, lang und harmonisch, schlankes, elegantes Finale, jetzt schon sehr viel Spass machend. **16/20 trinken – 2009**

2003 Pinot Noir, Schloss Halbturn, Neusiedlersee (15 Monate ausgebaut in zu 50% neuen Barriques von burgundischen Fassbauern): Aufhellendes Rubin, mittlere Tiefe. Konzentriertes Bouquet, Wildkirschentöne, Damassinepflaumen, Kaffeeröstnoten, nussig, schöne Tiefe. Stoffiger, cremiger Gaumen, reife Säure, samtige Textur, viel Frische, aber auch eine schöne Fülle, cremiges, harmonisches Finale mit rot-bis blaubeerigem Spiel. Ein jung zu geniessender «Charme-Bolzen». **18/20 trinken – 2009**

2004 Impérial weiss, Schloss Halbturn, Neusiedlersee (Sauvignon-Blanc, Chardonnay; 13 Monate in französischen Barriques ausgebaut): Leuchtendes, helles Gelb. Intensives Bouquet, helle Aprikosen, Vanillehauch, Kokoschimmer, recht füllig, fein angezeigte Holznote. Saftiger Gaumen, mehr Sauvignon-Aromen als in der Nase, für die nötige Frische sorgend, feine Bitternote im Finale. **16/20 trinken – 2009**

2003 Impérial, Schloss Halbturn, Neusiedlersee (50% Cabernet Sauvignon, 25% Blaufränkisch, Rest Merlot und Cabernet Franc; 14 Monate in zu 50% neuen Barriques ausgebaut): Sattes, dunkles Purpur-Granat. Reiches, pflaumiges Bouquet, viel Druck, dunkle Edelhölzer, Teakholz, Tearomen. Im Gaumen samtig, reife Tannine zeigend, weiche Textur, gute Balance, gebündeltes, wiederum nach Pflaumen schmeckendes Finale. **17/20 trinken – 2012**

2002 Grand Vin, Schloss Halbturn, Neusiedlersee (Trockenbeerenauslese): Intensives Gelb. Nase wie bei einem grossen Barsac, viel Akazienhonig, helles Vanillin, Dörraprikosen. Reife Süsse, trotz Intensität leicht und elegant, saftiges Finale mit Feigentönen, hellen Rosinen und wiederum Aprikosen, lange nachklingend. **17/20 trinken – 2025**

Bezugsquelle Liechtenstein: Waldivin, Schellenberg.
Bezugsquellen Deutschland: Alpina Burkard-Bovensiepen, Buchloe und München; Sturmweine, München; Grand Vins Europe, Heidelberg; WeinWolf, Bonn; WeinArt, Geisenheim



Erfolgsduo: François-Xavier Gaboriaud (l.) und Felix Peters