

# Dynamisch in die neuen Zeiten

GENUSS  
MAGAZIN  
wein.pur

Schenkt man dem Sprichwort Glauben, dass vermeintliche Schwierigkeiten zu höherem Glück führen, so scheint sich dies auf Schloss Halbturn auf jeden Fall zu erfüllen.



Schloss Halbturn – historisches Baujuwel mit Weinschätzen

Ortsunkundige werden in Halbturn nach wenigen Metern durch ein Hinweisschild zum Abbiegen nach links in das Parkareal des Schlosses Halbturn gewiesen. Von vielen Besuchern wird das Schloss für die wechselnden Ausstellungen geschätzt. Oder auch für das Vergnügen im Restaurant des Hofes dessen Stimmung und Kulisse zu genießen. Unser Besuch gilt diesmal gezielt dem Weingut. In der Schlossvinothek herrscht rege Betriebsamkeit, instinktiv steuern wir geradewegs darauf zu. Ein freundliches Winken lenkt unser Auge sogleich auf den Betriebsleiter Markus Sieben, der uns gemein-

sam mit der Familie Koenigsegg und dem Kellermeister Francois-Xavier Gaboriaud, weiter links im Eingang zur Kellerei, bereits erwartet.

## Starke Wurzeln, edles Reis

Markus Sieben macht sich mit uns zunächst auf den Weg in die Weingärten. Ein Teil davon liegt in Jois, wo auf etwa acht Hektar Weingärten die autochthone Sorte Blaufränkisch, aber auch Merlot, Cabernet Franc und Pinot Noir ausgesetzt wurden. Mit einer extremen Stockdichte will man das „Konkurrenzverhalten“ der Reben fördern und sie somit animieren tiefer zu drin-

gen. „Die Wurzeln können sich dadurch zusätzlich der Mineralstoffe des Unterbodens bedienen, was den Weinen mehr Spannung und Eleganz verleiht.“ Unter Eingeweihten gelten die Joiser Lagen aufgrund des mineralischen Quarz-Schiefer Bodens und tiefgründigem Muschelkalk ohnehin als Garant für große Weine. Wieder zurück in Halbturn geht es zur Lage Wittmannshof, die mit rund 40 Hektar als größte „Einzellage“ Österreichs gilt. Teile davon wurden, einer genauen Begutachtung folgend, in den vergangenen Jahren neu bepflanzt oder umveredelt. Letzteres ist ein eher ungewöhnlicher, weil hierzulande wenig üblicher Weg, um Anlagen von hohem Alter und Wertigkeit zu erhalten und gleichzeitig früher getroffene Fehlpflanzungen zu korrigieren. Die tief wurzelnden, wertvollen Unterlagsreben bleiben erhalten, selektioniertes, teilweise aus Frankreich herbei geschafftes Rebmaterial wurde direkt daran aufgezogen. „Statt wenig hochwertiger Sorten erfreuen sich jetzt Pinot Noir und Merlot optimaler Lage und stehen im besten Sinne des Wortes auf einem festen Fundament“, erklärt Markus Sieben – und es klingt einleuchtend.

## Tradition und Teamwork

Analog zur durchdachten Bewirtschaftung der Weingärten gestaltet sich die Philosophie für die Arbeiten im Keller. „Die Trauben kommen, nach strengen Qualitätskriterien von Hand in kleine

Boxen gelesen, in den Keller“, erläutert Francois-Xavier Gaboriaud während der Besichtigung des Bereiches der Traubenverarbeitung. „In zwei Schritten wird danach auf „Selektionsbändern“ jede einzelne Beere einer Endkontrolle unterzogen. Ich stehe aber nicht nur hier drinnen und warte bis die Trauben quasi anonym angeliefert werden. Wir pflegen bei den Arbeiten im Weingarten und im Keller aber auch in allen anderen Bereichen eine aktive Zusammenarbeit. Mit Markus Sieben als Betriebsleiter funktioniert das ganz toll.“ Die Tatsache, dass sich die Familie Koenigsegg vergangenes Jahr dazu entschlossen hat, die Geschicke des Weingutes selbst in die Hand zu nehmen, scheint eine allgemein positive Wirkung zu haben. Auch das Team erscheint ausgesprochen heiter; alle nicken bekräftigend, als Graf Koenigsegg unserer Frage, ob all der Aufwand der gerechtfertigt sei, mit seiner häufig zitierten Philosophie „Qualität kennt keine Kompromisse“ entgegnet.

## Zwei Leidenschaften, drei Weinlinien

Liebt man das Land seiner Herkunft, ist die Ausrichtung einer Sortenphilosophie ganz klar. Kommt aber auch noch eine große Vorliebe für Gewächse internationaler Herkunft hinzu, müssen beide Leidenschaften den Weinliebhabern schlüssig vermittelt werden. „Daher haben wir uns auf die Gestaltung des Sortimentes in mehrere Linien entschlossen“, erklärt Markus Graf Koenigsegg. Unter der Bezeichnung „Impérial“ gibt es somit je eine Cuvée in Rot und Weiß, die man mit dem Zusatz „Österreich trifft Frankreich“ erklären



Graf & Gräfin Koenigsegg: „Qualität kennt keine Kompromisse“

könnte. Diese beiden Weine stellen gleichzeitig das Flugschiff des Schlossweingutes dar. Daneben bildet „Schloss Halbturn“ die qualitative Spitze des reinsortig ausgebauten Weinsortimentes. Rebsorten mit divenhaftem Charakter wie Pinot Noir und St. Laurent, aber auch Chardonnay und Grüner Veltliner erfahren den Ausbau im Barrique und erfreuen durch ihre ausdrucksstarke Charakteristik, Eleganz und Langlebigkeit. Liest man die Bezeichnung „Koenigsegg“ auf dem Etikett, so erwartet uns ein regionaltypischer, burgenländischer Weinstil von meist reinsortig vinifizierten Weinen und dem Ausbau im Edelstahl oder in gebrauchten Barriques. Wobei sich der Holzeinsatz bei den Rotweinen lediglich stützend im Hintergrund zeigt. Der Fokus ist bewusst auf Sortentypizität, Fruchttiefe und Harmonie gerichtet. Die prickelnde Ergänzung bildet der Rosé Brut vom Jahrgang 2005.



### Weingutsadresse:

Weingut Schloss Halbturn  
7131 Halbturn

Tel: +43 (0) 2172/20162, Fax 14  
www.schlossweine.com

## Weinbeschreibungen

### Rosé

#### 2006 KÖNIGSEGG Sero € 6,50

Frisches Waldbeeraroma, Granatapfel, von Zitrusnoten unterlegt; unglaublich saftig, trocken, frischer Fruchtsalat, knackig, richtig zum Reinbeißen, macht Lust auf den Sommer.

### Weißweine

#### 2006 KÖNIGSEGG Velt.1 € 6,50

Animierende Aromen von grünem Apfel, dahinter dunkelwürzige Anklänge, jugendlich duftig; feinnerviges Säurespiel, Honigmelone, Wacholderbeeren, zart angedeuteter Schmelz, toller Trinkfluss.

#### 2005 IMPÉRIAL

##### Weiß (SB/CH) € 17,-

Elegantes Duftspiel von zarten Nougatanklängen und Rosenblüten, dahinter Orangenzesten erkennbar; mundfüllend, ausdrucksstark, Mokkanoten, von burgundischer Art, vereinnahmend, langes Finish.

### Rotweine

#### 2003 KÖNIGSEGG Reserve (BF/ZW/CS) € 10,80

Ganz tiefe Beerenfrucht, liegt ruhig im Glas, cremig-dunkles Karamell, Schokokuchen; sehr geradlinig, elegant strukturiert, Walnussaroma kommt schön heraus, samtig, wirkt schön gebündelt, fein.

#### 2004 IMPÉRIAL

##### Rot (CS/BF/ME/CF) € 25,-

Unglaublich elegant schon im Duft, feines Spiel von Waldbeeren, Röstaromen, Leder und rauchigen Anklängen; baut eine schöne Spannung auf, tief, dicht, feinnervig, fester Tanninkern, zeigt viel Potenzial.

### Süßweine

2002 Riesling Auslese € 31,-  
Riesling pur! Unglaublich schön gereifte Aromen, Duftaura von Feuerstein, Noten von Waldhonig schwingen mit; dichter verführerischer Schmelz, das betont mineralische Säurespiel passt gut zur feinen Süße, ein Wein zum Verlieben.