

# VINARIA

Österreichische Zeitschrift für Weinkultur



*„[...] einer der größten Weißweine der Geschichte Österreichs.“*

Adi Schmid im Weinfachmagazin „Vinaria“, Ausgabe 8/2009

weintipp  
von Adi Schmid



## Burgundische Dimensionen

Weine ohne Schwefel – das ist doch ein Blödsinn. So dachte ich, bis mir Franz Strohmeier aus Lestain in der Weststeiermark drei Weine zum Verkosten brachte. Ein Zweigelt mit einem 15%-Anteil Blauer Wildbacher, einen Blauen Wildbacher Rosé und einen Weißburgunder. Alle drei sind voller Spannkraft und Dichte, gehören unbedingt dekantiert, brauchen viel Luft, wobei der Weißburgunder nach dem Öffnen fast sofort wirkte. Er brauchte fast drei Stunden um zusammenzuwachsen. Dann war er total burgundisch. Einen Tag nach der Verkostung gab ich meinem Chef Heinz Reitbauer ein Glas davon, und er sagte: „Ein toller Puligny-Montrachet.“ Auch die beiden anderen waren einen Tag später voll da, ohne Müdigkeit, unglaublich. Was ist das Geheimnis? – Franz Strohmeier meint, man muss im Weingarten ohne Chemie arbeiten. Sobald man chemisch spritzt oder düngt, braucht der Wein Schwefel. Das klingt plausibel, Strohmeier

ist seit Jahrgang 2003 voll auf Bio. Ich bin gespannt, wie sich die drei Weine entwickeln werden. Strohmeier möchte in Zukunft seine gesamte Palette ohne Schwefel präsentieren. Ich wünsche ihm das Beste.

Zwei tolle Weine, kommen aus dem Weinbaugbiet Ribeira Sacra im Nordwesten Spaniens, vom Weingut Dominio do Bibei, einer Zusammenarbeit von zwei Winzern aus dem Priorat, Sara Perez (Cims de Porrera) und René Barbier jun. (Clos Mogador). Der Rotwein namens Lalama aus 2005 besteht aus 75% Mencia und 25% Garnacha Tintorera (= Alicante Bouschet) und ist von einer Tiefe und Engmaschigkeit wie ein Burgunder. 13% Alkohol sind für spanische Verhältnisse fast ein Leichtwein. Der Wein ist Gott sei Dank auch nicht holzüberladen, worunter so manche spanische Weine leiden. Manche muss man ja schon fast mit Messer und Gabel „trinken“, so dick sind sie. Der Lalama ist ein großar-

tiger Rotwein auf der Tafel. Der weiße 2005er aus 70% Donna Blanca und 30% Godello heißt Lapola und geht locker als Montrachet durch. Die Rebstöcke sind bis zu 50 Jahre alt und auf Schieferböden gewachsen, zehn Monate französische Eiche, neun Monate Edelstahl – der Wein hat eine tolle Mineralik, enorme Struktur, perfekt integriertes Holz mit unglaublicher Länge. Ein gewaltiger Wein mit einem Preis-Leistungs-Verhältnis von 20 Punkten. In dieser Ecke Spaniens liegt auch Bierzo. Was hier Alvaro Palacios hervorzaubert, ist sensationell.

Noch ein Tipp aus Österreich: Der 04er Imperial weiß vom Schloss Halbtorn ist für mich einer der größten Weißweine der Geschichte Österreichs. Ich trank ihn aus der Magnumflasche, da war der Wein von einer burgundischen Dimension und Vielschichtigkeit, von einer Trinklust, dass eine Magnum fast zu wenig ist.

IMPÉRIAL

2004

Adi Schmid:

*„Der 2004er IMPÉRIAL Weiß von Schloss Halbtorn ist für mich einer der größten Weißweine der Geschichte Österreichs (...) von einer burgundischen Dimension und Vielschichtigkeit, von einer Trinklust, dass eine Magnum fast zu wenig ist.“*

Er ist eine Institution in der Weinbranche: Steirerreck-Chefsommelier Adi Schmid. Im aktuellen Weinmagazin „Vinaria“ äußert er sich euphorisch über unseren SCHLOSS HALBTORN IMPÉRIAL Weiß 2004.

SCHLOSS HALBTORN  
BARON WALDBOTT-BASSENHEIM

www.schlosshalbtorn.com | www.schlossweine.com