

Blaufränkisch blaublütig

WEINKARTE. Blaufränkisch Reserve von Maximilian Trauttmansdorff.

VON GERHARD HOFER

Die Kurzversion würde sich so anhören: Steirischer Uradel heiratet in piemontesisches Weingut ein, kommt auf den Geschmack und macht jetzt im Burgenland selbst tolle Rotweine. So ist es nämlich mit Maximilian Trauttmansdorff.

Die Familie seiner Frau bewirtschaftet das renommierte Weingut Marchesi Alfieri im Piemont. Dort auf den Hügeln zwischen Asti und Alba wachsen die Trauben für den berühmten Barbera des Hauses. „Nur Blaufränkisch gibt es dort nicht“, sagte sich Trauttmansdorff. Und weil ja klein anfangen nicht die Sache eines Grafen ist, machte er gleich ordentlich Dampf.

Er sicherte sich durch Pacht und Vertragswinzer einige der besten Lagen um Horitschon, dem Zentrum des burgenländischen Blaufränkisch-Landes. Regelmäßig lässt er Mario Olivero, den Önologen des Weinguts Alfieri, einfliegen. Und dann holte er sich auch noch zur Unterstützung Top-Win-

zer Franz Weninger, in dessen Keller die Weine reifen dürfen.

Na ja, und das Ergebnis ist dann – wenig überraschend – sehr, sehr gut. Was aber doch erfreulich überrascht: Es sind eigenständige Weine geworden und keine Weninger-Kopien. Und noch eines: Für ein mehr als 1000 Jahre altes gräfliches Geschlecht ist Zeit ein wenig relativ: Während andere bereits den 2005er verkauft haben, bringt Trauttmansdorff gerade den 2004er auf den Markt.

Etwa den „Blaufränkisch Reserve“: sehr elegant, sehr fruchtig, – sehr lehrreich. Denn plötzlich merkt man, wie behäbig Blaufränkisch mitunter daherkommt. „Wir verwenden große Eichenfässer“, sagt Trauttmansdorff. Diese sogenannten Doppel-Barriques sorgen dafür, dass das Holz sehr dezent wirkt. Die Frucht wird betont. Und die Weine sind schon sehr jung, sehr zugänglich. Und wieder bringt ein sogenannter „Négociant“ frischen Wind in die Szene.



Max Trauttmansdorff, (Bild: Herbert Lehmann)

Graf Trauttmansdorff: Pellendorf, Lanzendorfer Straße 8, ☎ 01/5042792-5

Blaufränkisch Reserve 2004: feine Beerenfrucht, schöne Struktur, langer Nachhall; passt zu Beefsteak, Gans oder Wild.

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C

Ab Hof-Preis: 14,50 Euro

Bewertung: ★★★★★

www.gwines.com



gerhard.hofer@diepresse.com