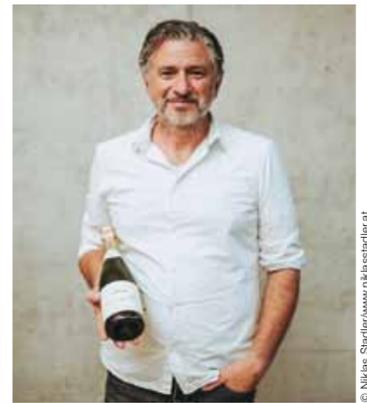




Bei ihnen spielt der Sekt die erste Geige: Die Familie Steinger lässt in ihren Sekten verschiedene Rebsorten reinsortig zur Geltung kommen.



Michael Moosbrugger von Schloss Gobelsburg setzt auf extralange Reifung.



Fred Loimer hat sich als Vorreiter bei Bio-Weinen einen Namen gemacht.

Fein *schäumt* es in Langenlois

Einige der besten Sekte unseres Landes werden von Winzern aus dem Kamptal gekeltert.

WOLFGANG SCHEDELBERGER

Langenlois. Typisch Langenlois? Das gibt es nicht – zumindest, wenn man über Sekte spricht. Zu unterschiedlich sind die Philosophien, mit denen die Top-Winzer des Kamptals bei der Schaumweinherstellung zu Werke gehen. Zu verschieden sind die Stile ihrer Schaumweine. Was sie jedoch eint, ist das kompromisslose Qualitätsbewusstsein, mit dem sie ihre Top-Sekte zubereiten: Schonende Lese in mehreren Durchgängen, sanftes Pressen, Fassreife der Grundweine und dann vor allem viel Zeit zum Reifen in der Flasche – so macht man große Schaumweine!

Vier Vorreiter der Sektkultur

Bei Willi Bründlmayers Flaggschiff „Blanc de Blancs Extra Brut“ (aktueller Gault-Millau-Sekt des Jahres) kommen ausschließlich Chardonnay-Trauben und eine minimale Dosage zur Verwendung. Bio-Pionier Fred Loimer komplettiert bei seinem heuer erstmals

präsentierten Flaggschiff „Langenlois Große Reserve 2013“ die Chardonnay-Trauben mit Weiß- und Grauburgunder und verzichtet auf jegliche Dosage – brut nature! Michael Moosbrugger von Schloss Gobelsburg wartet mit seinen Vintage-Sekten (Cuvée aus Grüner Veltliner, Riesling, Pinot Noir) sogar unglaubliche zehn Jahre, bevor sie in den Verkauf kommen – der aktuelle Jahrgang ist 2008!

Karl Steinger setzt bei seinen Top-Sekten auf singuläre Lagen und somit auch auf Reinsortigkeit. Der Weißburgunder kommt aus der Lage Panzaun, der Grüne Veltliner von der Lage Steinhaus und der Riesling aus der berühmtesten Lage des Kamptals überhaupt: Er stammt vom Heiligenstein.

Sortencharakter bewahren

Während bei anderen Weingütern Österreichs der Sekt zumeist nur eine willkommene Ergänzung zu einem breiten Angebot an Stillweinen darstellt, spielt er bei den Steiningers die erste Geige. 1989 haben

Karl und Brigitta das erste Mal Sekt gekeltert. Vor allem die reinsortigen Sekte, die mit ausdrucksstarken Primär-Aromen überzeugen, haben den Ruf der Steiningers als Sektpioniere begründet. Besonders gefragt sind die Aroma-Sorten Traminer, Mus-

„Die Vielfalt ist unsere große Stärke. So findet jeder den passenden Sekt.“

KARL STEINGER

kateller und Sauvignon Blanc. Die Steiningers keltern aber auch feine Rosésekte (Cabernet Sauvignon und Pinot Noir) und sogar einen roten Sekt aus der Zweigelt-Traube.

Diese Sekte werden relativ jung getrunken – sie überzeugen mit unkompliziertem Trinkgenuss. Bei den Lagensekten sieht das jedoch ganz

anders aus: Sie sollen vor allem das Terroir und weniger die Frucht zum Ausdruck bringen. Der Charakter der Grundweine soll so weit wie möglich erhalten bleiben. Deshalb wird die Gärung der Grundweine vorzeitig gestoppt, damit genug natürlicher Restzucker erhalten bleibt, der für die zweite Gärung in der Flasche notwendig ist.

Diese extrem aufwendig gemachten Sekte verdienen auch eine entsprechende Ausstattung. Statt eines Etiketts wird jede Flasche mit der Hand beschriftet. Früher hat das Brigitta Steinger gemacht, seit zwei Jahren ist Tochter Eva für diese Aufgabe verantwortlich.

Verlockende Vielfalt

Geschmacklich hat ein junger, kräftiger Traminer-Sekt aus dem Hause Steinger nur wenig mit einem eleganten und extrem trockenen Blanc de Blancs von Willi Bründlmayer gemein.

Und auch der Rosé von Fred Loimer sowie der rare Jahrgangsspekt von Schloss Gobelsburg sind einzig-

artige und unverwechselbare Vertreter der Langenloiser Sektkultur.

Von einer typischen Langenloiser Stilistik kann man beim Sekt also nicht sprechen. Doch es ist gerade diese Vielfalt, die eine Entdeckungsreise durch das Kamptaler Schaumwein-Universum so spannend macht. Die hohe Qualität hat auch damit zu tun, dass die Winzer seit Jahrzehnten Erfahrungen mit der Sektherstellung haben und ihren Top-Produkten ausreichend Reifezeit zugestehen, die bei großen Schaumweinen einfach unverzichtbar ist.

Dass mit der neuen Kategorie „Große Reserve“ jetzt auch das heimische Sektgesetz einen legislativen Rahmen für die oberste Kategorie von Schaumweinen made in Austria geschaffen hat, ist absolut begrüßenswert. Dies wird dabei helfen, dass der Ruf von Sekt aus Österreich auch international steigen wird. Denn weltweit haben die heimischen Winzer – auch jene aus dem Kamptal – bislang vor allem mit ihren stillen Weinen für Furore gesorgt.



Bründlmayer Blanc de Blancs extrabrut
Die Chardonnay-Trauben für den Blanc de Blancs werden im September ausgelesen. Sie stammen aus mehreren Lagen des Weinguts. Säure und Reife sind genau am Punkt. Das Rebmateriale wird in kleine Kistchen gelesen und im Keller sehr schonend gepresst. Für den Sektgrundwein wird nur das Herzstück der Pressung verwendet. Der Sekt reift zumindest 36 Monate auf der Feinhefe.



Steinger Grüner Veltliner Ried Steinhaus 2013
Die Lage Steinhaus zeichnet sich durch harten Granit mit einer leichten Humusaufgabe aus. Der Grundwein liegt acht Monate im großen Akazienfass und reift nach der zweiten Gärung in der Flasche rund 36 Monate. Der Stilistik des Hauses folgend, ist der Sekt mit 13,5% Alkohol relativ kräftig. Auch die Ausstattung ist bemerkenswert: Jede Flasche wird mit der Hand beschriftet und in einer Holzkiste ausgeliefert.



Loimer Blanc des Blancs Langenlois Große Reserve 2013
Fred Loimer hat sich bei seiner ersten großen Reserve für eine Burgunder-Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Pinot Gris entschieden. Die Grundweine werden ganz sanft gepresst, sodass nur 50 l je 100 kg Trauben gewonnen werden. Nach über dreijähriger Reifezeit wird der Sekt ohne Beigabe von Dosage als brut nature gefüllt.



Schloss Gobelsburg Vintage 2008
Der Grundwein für diesen Sekt entspricht einem Sortenquerschnitt (Pinot Noir, Riesling, Grüner Veltliner) durch das Weingut und dessen Lagen. Die Trauben von Heiligenstein, Gaisberg, Grub und Lamm werden früh in kleine Kisten gelesen und sofort gepresst, wobei nur das Herzstück für den Grundwein verwendet wird. Dieser Sekt reift unglaubliche zehn Jahre auf der Feinhefe, bevor er in den Verkauf kommt.