nachrichten.at

12. Dezember 2016 - 07:01 Uhr · Hans Stoll · Wein-Blog

Von der Hölle und den Heiligen

Vom Höllenstein zum Heiligenstein – eine seltsame Karriere Bild: Weingut Eichinger, Strass

Der Zöbinger Heiligenstein, eine der besten Riesling Lagen Europas stammt aus der Permzeit, ist vulkanischen Ursprungs und ca. 270 Mio. Jahre jung.

Ab dem 13. Jahrhundert wurde der Berg von den dort arbeitenden Weinbauern als Hellenstein (Höllenstein) bezeichnet, da es im Sommer dort oben höllisch heiß war. Später, als die Steiner Allerheiligenstiftung mit den Erträgen dieses Weinberges finanziert wurde, war es wohl an der Zeit an der Namensgebung zu feilen und so entstand die Bezeichnung „Heiligenstein".

Klarerweise ist der Heiligenstein die absolute Kamptaler Paradelage mit seinem rötlichen, verwitterten Wüstensandstein und den Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen. Zwischen den Rebzeilen findet sich eine Flora und Fauna, wie sie sonst nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen ist. Die muschelförmige nach Süden geöffnete Kessellage bildet ein besonderes Mikroklima, das die sortentypischen Fruchtaromen im Riesling besonders fördert. Bekannte Winzernamen wie Bründlmayer, Jurtschitsch, Hirsch & Co., lesen hier die besten Trauben für ihre Flaggschiffweine. Eine die immer zu den üblichen Verdächtigen gehört wenn es gilt internationale Preise abzuräumen, ist die sympathische Winzerin Birgit Eichinger aus Strass.

Es gibt praktisch kein Fachmedium, welches sich in den letzten Jahren nicht mit ihr beschäftigt hat. Der Bogen spannt sich von Irland bis Japan und bei allen Wein Bewertungen liegen Weine aus der Strasser Boutique Winery im Spitzenfeld. Nicht nur am Heiligenstein, sondern auch an dessen Einzellagen Gaisberg und Lamm

besitzt Birgit Eichinger mehrere Weingärten. Speziell der untere Teil des Gaisberges ist Lössboden und daher bestens für ihre Veltliner geeignet, während die Lage Lamm mit ihren Mischböden aus Löss, Lehm und Urgestein kräftige, opulente Weine hervorbringt. Ja, die besten Weine kommen immer vom Berg und die Hektarausbeute ist klarerweise viel niedriger als im Flachem. Im Durchschnitt werden die Top Winzer aus diesen Lagen wohl nicht über einen Hektarertrag von 35 Hl kommen. Dafür gibt es kräftige, elegante Veltliner, versehen mit Gewürzaromen, cremiger Textur und lang anhaltendem Finish – zu den Feiertagen bestens geeignet zu Gebackenem, oder vielerlei Speisen vom Kalb. Die Rieslinge empfehlen sich eher als Begleiter zu Fischgerichten und allen Speisen mit hellen Saucen. Oder einfach zwei Gläser, gute Musik und Kerzenlicht.

Quelle: nachrichten.at
Artikel: **http://www.nachrichten.at/nachrichten/meinung/blogs/wein/Von-der-Hoelle-und-den-Heiligen;art199445,2427015**

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2016 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung