

A photograph of a wine cellar with stone arches, barrels, and wine racks. The cellar is dimly lit with warm, ambient lighting. In the foreground, a wooden barrel is repurposed as a table, holding several lit candles and wine glasses. In the background, more barrels and wine racks are visible, along with a staircase leading to another level of the cellar.

QLOU  
WEINCLUB

Eine Reise durch  
**DIE ÖSTERREICHISCHE  
REBLANDSCHAFT**

Ausgabe Januar 2021



## Liebe QLOU Freunde und WeinliebhaberInnen!

Im ersten Paket des **QLOU Weinclubs** tauchen wir in die vielfältige Welt des österreichischen Weines ein. Man kann sich dem österreichischen Wein von Gebiet zu Gebiet nähern oder auch von Rebsorte zu Rebsorte. In diesem Paket stehen drei Weißweine drei Rotweinen gegenüber, die allesamt typisch, wiedererkennbar, aber bei Weitem nicht uniform sind.

Wir widmen uns bekannten Rebsorten wie dem Grünen Veltliner und dem Zweigelt, den Underdogs wie dem weit unterschätzten Welschriesling und dem selten gefundenen Roten Veltliner. Es gibt auch einen Pinot Noir aus dem „cool climate“ Traisental und einen eleganten Vertreter der Blaufränkischtraube aus dem Mittelburgenland.

Besonders stolz sind wir darauf, dass für die Zusammenarbeit eine österreichische Ikone der Weinszene gewonnen werden konnte. Alexander Koblinger, Master Sommelier, 8-facher Sommelier des Jahres und Sake Samurai.

Auf genussreiche Stunden voller Begegnungen, Gespräche und Freude mit unseren Weinen.

Ihr Gastgeber im Quellenhof Leutasch  
Emmerich Mitterhuber

PS: Im Februar erwartet Sie eine feine Selektion vom Leithaberg und aus Rust. Das Burgenland hält aufregende Weine bereit. Sie dürfen gespannt sein.



## (W)einprägsames von Alexander Koblinger

### Qlou des Monats Jänner

Schwenken ist nicht gleich schwenken. Man ist geneigt dazu, ein Glas mit Wein sofort zu schwenken, um später daran zu riechen. Wie man weiß, wird der Wein im Glas mit Sauerstoff vermengt, wodurch die Aromatik intensiviert wird. Umkehrschluss: Sollte der Wein einen leichten Fehler haben, besteht die Möglichkeit, dies zu „überriechen“ oder sozusagen zu „überschwenken“, was einen selbst mitunter in eine peinliche Sackgasse manövrieren kann. Daher riechen Sie das erste Mal an einem Glas, ohne es geschwenkt zu haben, um es im Anschluss wie gewohnt zu schwenken. Ein sorgfältiger Zuseher aus der Weinbranche wird es mit einem anerkennenden Nicken oder gedanklichem „Passt“ quittieren.

Alex  
Koblinger  
Master Sommelier

## Welschriesling Ried Ottenberger „Veitlhansl“ 2017

Weingut Tement  
Berghausen, Südsteiermark

Welschriesling ist nicht mit dem Riesling zu verwechseln. Diese beiden Rebsorten haben keinerlei Verwandtschaft zueinander. Der Welschriesling war die letzten Jahre oder gar Jahrzehnte dazu verdammt, (sehr) banale, unkomplizierte Allerweltsweine zum frühesten Genuss oder besser gesagt zur schnellen Einschenkenbarkeit zu liefern.

Einige Winzer haben jedoch erkannt, dass aus dieser Rebsorte, welche in Italien unter der Bezeichnung Riesling Italico oder auch als Laski Riesling in Slowenien bekannt ist, viel mehr in die Flasche gebracht werden kann, als allgemein angenommen wird.

Ganz vorne dabei ist hier Armin Tement mit seinem Ried Ottenberger Veitlhans. In der Ried Ottenberg stehen die Stöcke in schweren Ton- und Kalksteinböden, die ein Eckpfeiler der Tiefe und Struktur des Weines sind. Dieser „Wösch“ wird spontan vergoren, heißt: es wird auf eine gekaufte Reinzuchtheife verzichtet. Anschließend ruht der Wein für 20 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass. Bitte hier Holzfass nicht mit Vanille oder Schokoladentönen verwechseln. Das 500-Liter-Fass dient als Reifebehälter und Strukturgeber.

Ein mehr als spannender Welschriesling, der gerne etwas Luft in der Karaffe zieht und nicht eiskalt genossen werden sollte. Eine leichte Rauchnote trifft auf reife Äpfel und Birnenschalenaromatik, Kräutervürze trifft auf Wiesenblumen. Am Gaumen hat der Wein eine ungemünzte salzige und leicht zitronige Note, die auf den Kalkboden zurückzuführen ist, und idealen Druck, wobei das Ganze mit „nur“ 12 Vol.-% Alkohol ausgestattet ist.

Ein Welschriesling, der den Fehdehandschuh in Richtung bester Aligoté-Weine des Burgunds wirft. Wir werfen hier aber mal nichts, sondern schenken sogleich noch ein Glas dieses spannenden Vertreters aus der Südsteiermark ein.

Apropos, der Name Veitlhansl kommt von Armins Opa, der immer einen Veitl, ein Taschenmesser, in der Hosentasche trug und diese Rebsorte wirklich schätzte.

## Roter Veltliner Alte Reben 2019

Weingut Hofbauer-Schmidt  
Hohenwarth, Weinviertel

Zweiter Wein, zweite Falle. Da der Welschriesling nicht mit dem Riesling verwandt ist, kommt es so, wie es kommen muss: Der Rote Veltliner ist gemeinhin kein direkter Verwandter des Grünen Veltliners und auch keine rote Rebsorte. Eine vermeintliche Falltür auf gut sortierten Weinkarten, welche aber durch ein zumeist tolles Preis-Leistungs-Verhältnis glänzt.

Die Beerenhaut kann sich mit der Reife fast fleischrot färben, daher auch das „Rot“ beim Roten Veltliner, dennoch kann kein Rotwein oder Wein mit einem leichten Kupferstich daraus gemacht werden (ein Grauburgunder kann übrigens sehr oft durch diesen eben genannten Kupferstich in einer Blindprobe ausgemacht werden). Die Rebsorte liebt tiefe und satte Lössböden und kann ungemein langlebige Weine hervorbringen.

Dieser Rote Veltliner stammt aus Hohenwarth im Weinviertel, vom Weingut Hofbauer-Schmidt in direkter Nachbarschaft zum Wagram sowie dem Kamptal. Die Reben dieses Weines sind über 40 Jahre alt und stehen auf kalk- und schotterreichem Hohenwarther Lössboden. Recht viel gibt es von dieser Rebsorte in Österreich leider nicht, lediglich 0,5 % der österreichischen Rieden sind damit bepflanzt.

Der Wein ist satter, voller und die Nase ist eine echte Überraschung. Hier treffen Orangen und Mandarinen auf Ringlotten und Quitten. Aber auch Marzipan, Spekulatius und reife Melone lassen sich finden. Am Gaumen ist der Wein rund, weich, sehr elegant und zudem mit einer tollen Säure und einer angenehmen Fruchtsüße ausgestattet. Ein hervorragender Begleiter zum Wiener Schnitzel, oder auch zu einer geschmorten Kalbshaxe mit Topinambur.



## Grüner Veltiner Ried Großweikersdorfer Hohenberg 2019

Weingut Josef Ehmoser  
Tiefenthal, Wagram

Natürlich darf bei einer Rundreise durch die österreichische Reblandschaft ein Grüner Veltliner auf gar keinen Fall fehlen. Rund ein Drittel der Rebflächen hierzulande sind mit dieser genialen Rebsorte bepflanzt. Der Veltliner bringt spannende Weine in jedem Segment hervor, angefangen beim Sekt bis hin zur Trockenbeerenauslese findet man hier grandiose Vertreter. Aber leider fällt der Veltliner oftmals dem keller-technischen Einheitsbrei zum Opfer. Sollte jemand einen Veltliner ins Glas bekommen, der nach Gletscherzuckerl riecht und schmeckt oder auch geschmackliche Attribute eines Sauvignons aufweist, hat dieser Wein höchstwahrscheinlich eine „Sonderbehandlung“ im Keller erfahren. Echter Veltliner ist immer leicht rauchig, hat den Hauch einer Pfeffernote und eine dezente, animierende Bitternote im Abgang. Rotundone heißt hier das Zauberwort bzw. der Aromastoff, welcher für die Pfeffernote verantwortlich ist und dies nicht nur im Veltliner, sondern auch im Cabernet Sauvignon oder Shiraz, um zwei internationale Rebsorten zu nennen.

Der Name der Riede Hohenberg stammt von einem Bergrücken, der auf 350 Metern Seehöhe im Wagram liegt. Es ist ein mächtiger Lösshügel, der nach Südosten ausgerichtet eine erste ÖTW-Lage beschreibt. Aus dem unteren Kernstück dieser Lage stammen die Trauben für diesen Wein. Das windige und etwas kühlere Klima bringt ein frisches, dunkles Aroma mit feiner Mineralik in den Wein.

Der Wein darf in Betoneiern sowie im Stahltank auf der Feinhefe reifen. Hier treffen Exotik wie etwa Ananas und Mangos auf gelben Apfel und Birne, aber auch Blütenhonig und Kräuter gesellen sich dazu. Am Gaumen hat der Veltliner eine ungemein animierende Säure und frischen weißen Pfeffer im Abgang.

In dieser Riede liegt auch der Ursprung des Weingutes von Josef Ehmoser, der Großvater legte hier den ersten Weingarten an. Josef Ehmoser ist seit ein paar Monaten Mitglied der österreichischen Traditionsweingüter

## Pinot Noir Ried Neusiedler Hochschopf 2017

Weingut Tom Dockner  
Theyern, Traisental

Ein Pinot Noir einmal bewusst nicht aus dem Burgenland, sondern aus dem Traisental in Niederösterreich. Pinot Noir ist eine Rebsorte, die es nicht allzu warm mag und daher ideal in diese Ecke der österreichischen Weinlandschaft passt. Natürlich zählt hier auch das Kremstal oder das Kamptal dazu. Sozusagen „cool climate“ für Österreich in Rot. Blauburgunder ist eine sehr elegante und filigrane Rebsorte, die weder zu viel Holzeinsatz mag noch es erlaubt, dass im Weingarten nicht perfekt gearbeitet wird. Die Königsdisziplin für viele Winzer.

Bitte nicht wundern, dass das Traisental auf der Flasche nicht als Weinbaugesamt angeführt ist, sondern Niederösterreich. Dies ist dem österreichischen Weingesetz und den dazugehörigen DACs geschuldet (dies verhält sich ebenso beim Roten Veltliner und dem Weinviertel). Seit vier Generationen betreiben die Dockners in Theyern schon Weinbau. Tom kann auf einen neuen Weinkeller zurückgreifen und ist, wie auch Josef Ehmoser, seit ein paar Monaten Mitglied bei den österreichischen Traditionsweingütern.

Die Riede Hochschopf liegt auf einer Seehöhe von 260 bis 350 Höhenmetern und richtet sich nach Südosten und Osten hin aus. Hier stehen alte Veltliner-Stöcke und eben diese Pinot-Stöcke des Weingutes. Lössoberboden trifft auf kalkiges Konglomerat, welches dem Wein eine ungemene Spannung verleiht.

Die handverlesenen Trauben ruhen nach einer 12-tägigen Maischegärung für 26 Monate im 300-Liter-Fass. In der Nase hat der Wein ein absolut typisches Pinot-Aroma nach roten Beeren wie Erdbeere und Himbeere. Kirschen und Weichseln gesellen sich ebenfalls dazu, mit einem Hauch Nougat und weißer Schokolade als Draufgabe. Am Gaumen ist der Wein ein ungemein eleganter und leichtfüßiger Vertreter seiner Rebsorte, der mit nur knapp 13 Vol.-% zu einem zweiten Glas oder gleich zur restlichen Flasche verführt.



## Zweigelt Goldberg 2018

Weingut Werner Achs  
Gols, Neusiedlersee

Werner Achs' Weinanfänge kann man bis zu Alois Kracher zurückverfolgen. Mit der Ernte 1999 gab es seinen ersten Wein, einen Chardonnay, der bis heute sein einziger Weißwein bleiben sollte, da die Rotweine damals noch im Fass reiften. Mittlerweile konzentriert sich Werner Achs auf zumeist zwei Rotweine: den Zweigelt Goldberg und seinen Cuvée Xur. Sehr selten gibt es noch den „Werner Achs Reserve“, durch welchen er mit dem 2017er Jahrgang spektakuläre 100 Falstaff-Punkte bekam.

Der Zweigelt wird auch unter den Synonymen Blauer Zweigelt oder Rotburger in die Flasche gefüllt. Seinen Namen hat die Rebsorte von Prof. Fritz Zweigelt, der sie aus St. Laurent und Blaufränkisch kreuzte. Der Zweigelt ist die meistangebaute Rotweinrebsorte in Österreich und entfaltet nur mit penibler Arbeit und Ausdünnung im Weingarten sein volles Potenzial.

Der Goldberg von Werner Achs reift in gebrauchten Barriques und lässt mit seinem satten Rubingranat das Weinglas funkeln. In der Nase kann dieser Wein den Holzeinsatz definitiv nicht verleugnen, was man an den Kokos-, Schokolade- und Nougataromen erkennt. Die Fruchtaromen sind reif, aber nicht marmeladig, und kommen in einer ganzen Ladung von dunklen Früchten daher: Zwetschken treffen auf Schlehen, schwarze Herzkirschen auf Holunder und etwas Leder trifft auf Graphit.

Am Gaumen ist der Wein vollmundig und elegant, ohne dabei schwer oder opulent zu wirken. Der Goldberg hat ein reifes, elegantes und weiches Tanningerüst, das den Holzeinsatz und die dunklen roten Fruchtnoten perfekt ergänzt. Ein spannender Zweigelt, der in Kombination mit einer gebratenen Ente oder einem Rehragout seine Vorzüge noch besser zur Geltung bringt.

## Blaufränkisch Mittelburgenland DAC Reserve 2017

Weingut Tesch  
Neckenmarkt, Mittelburgenland

Dieser Blaufränkisch der Familie Tesch kommt aus dem Herzen des Blaufränkischlandes, dem Mittelburgenland. In dieser Rotweinecke Österreichs geben vier Gemeinden sozusagen den Ton an: Deutschkreutz, Horitschon, Lutzmannsburg und Neckenmarkt.

Blaufränkisch ist international die bedeutendste österreichische Rotweintraupe und ihre Entwicklung wird mit Spannung verfolgt. In der Jugend zumeist ungestüm, kernig und zum Teil auch unrund, entfaltet der Blaufränkisch mit der Reife seine spannenden Attribute. Hier trifft Kraft auf Eleganz, Würze auf Tiefe und Struktur auf Länge. Eine Rebsorte, wie gemacht fürs Lagern und Reifen.

Blaufränkisch wird international mit den einzelnen Merkmalen folgender Weinbaugebiete erklärt und abgespeichert: die Würze der nördlichen Rhône, die Kraft und Struktur des Priorat sowie die Erdigkeit und Struktur des Piemont. Alles in allem keine schlechten Gebiete, die hier zur Standortbestimmung herangezogen werden.

In Österreich hat der Blaufränkisch noch nicht ganz diesen Stellenwert erreicht und so ist es auch nicht verwunderlich, dass die Rebsorte zunächst international ihren Siegeszug angetreten hat, um jetzt in Österreich mehr Aufmerksamkeit zu bekommen. Zudem ist es der Weinhistorie geschuldet, dass bis vor 15 Jahren der Top-Rotwein eines Weingutes zumeist eine Cuvée war, welche in den letzten Jahren vermehrt von einem reinsortigen Blaufränkisch abgelöst wurde.

Ein Blaufränkisch par excellence in Sachen Trinkfreude, super eingebautem Holzeinsatz und Spannung. Hier treffen sowohl dunkle blaue als auch reife schwarze Früchte wie etwa Heidelbeeren, Brombeeren und Beerenconfit auf Holunderkoch und Feigen. Am Gaumen zeigt der Wein perfekt eingebundenen Holzeinsatz, eine leichte Pfeffernote, Nougat, grüne Kräuter und eine elegante wie auch feine Fruchtsüße.





**QLOU**  
WEINCLUB

Die Quelle Wein fasziniert uns schon seit Jahrzehnten. Seit dem Neubau unseres Weinkellers umso mehr. Uns geht es keinesfalls nur darum die am Besten ausgezeichneten Weine zu kredenzen. Wir möchten mit Geschmack aus Österreichs Vielfalt Ihren Gaumen einfangen und begeistern, um Sie schlussendlich glücklich zu machen. Jetzt ist die Chance, eines von 100 Mitgliedern im **QLOU Weinclub** zu werden. Der **QLOU Weinclub** ist ein Schritt in eine neue Richtung. Wir wollen offen sein für Neues, Unbekanntes, Ungewöhnliches, Traditionelles. Ihre Nase und Ihr Gaumen werden vollkommen neue Geschmacksexplosionen erleben, aber auch vertraute Namen und ihre unbekanntes Überraschungen entdecken.

Ihre Sommeliers Stefan und Manuel



## SO WERDEN SIE QLOU-MITGLIED.

### **Auf 100 Mitglieder limitiert.**

Warum wurde der **QLOU Weinclub** auf 100 Mitglieder limitiert? Viele der ausgesuchten Weine sind nur in kleinen Mengen verfügbar und um sowohl Qualität als auch Raffinesse über das ganze Jahr beibehalten zu können, war diese Limitierung notwendig.

### **Wieviel wird die QLOU-Mitgliedschaft kosten?**

Die Monatsgebühr beträgt € 125,- für 6 Flaschen zuzüglich Versandkosten. Die Versandkosten können je nach Land variieren.

### **Wie lange muss ich Mitglied bleiben?**

Mindestens 3 Monate, danach kann die Mitgliedschaft am Ende eines jeden Monats mit einer Kündigungsfrist von einem Monat gekündigt werden.

### **Wann erfahre ich, welche Weine ich bekomme?**

Die Themen erfahren Sie immer einen Monat im Vorhinein in unseren News auf der Website des Quellenhofs. Welche Weine in der Box sind, entdecken Sie beim Auspacken Ihrer Lieferung. Schließlich soll es spannend bleiben.

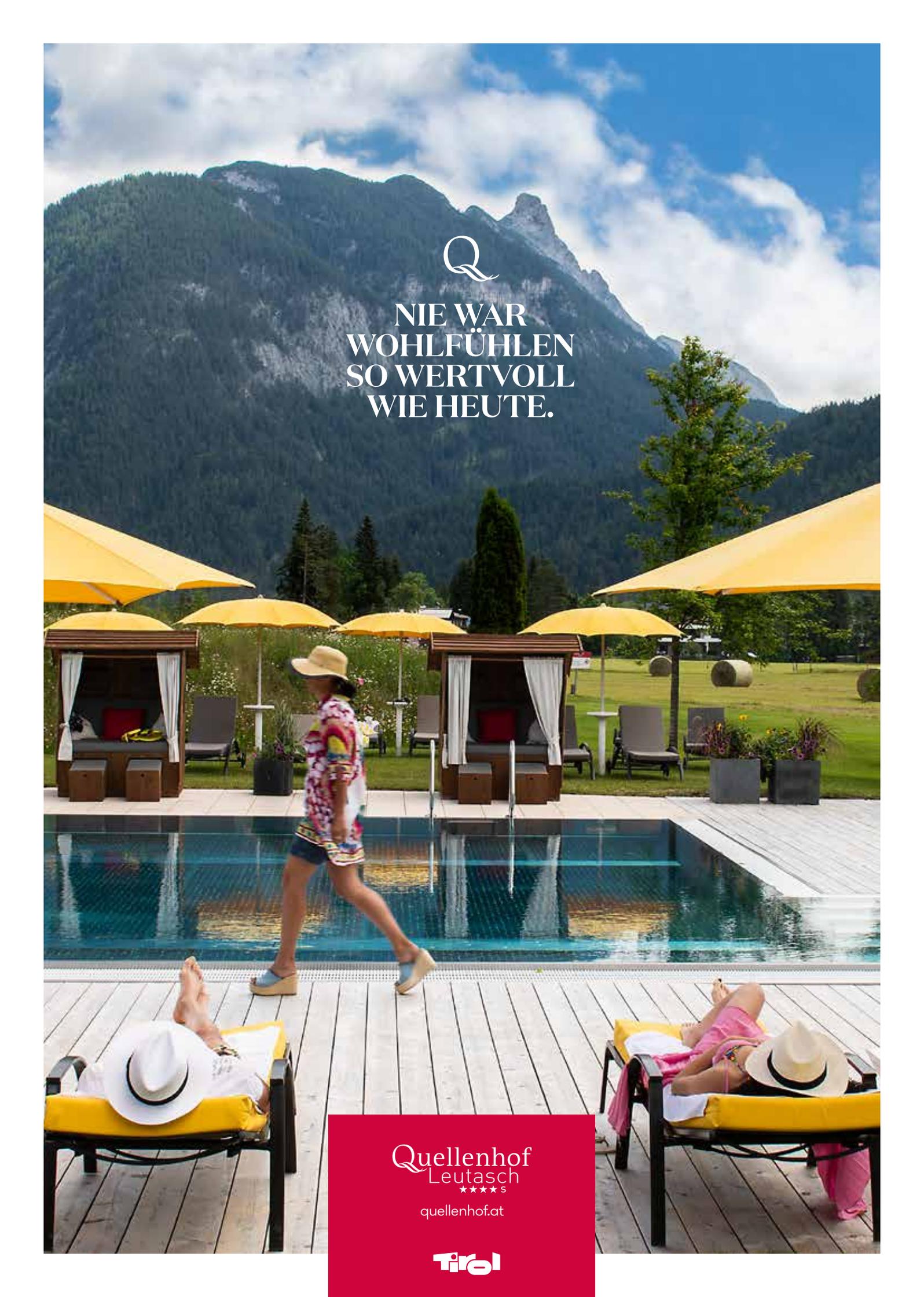
### **Wie kann ich mich anmelden?**

Ganz einfach mit einem Anruf an der Rezeption oder einer Mail an: [qlou-weinclub@quellenhof.at](mailto:qlou-weinclub@quellenhof.at)

### **Wie kann ich zahlen?**

Im Vorhinein mittels Rechnung.





Q

NIE WAR  
WOHLFÜHLEN  
SO WERTVOLL  
WIE HEUTE.

Quellenhof  
Leutasch  
★★★★★

[quellenhof.at](http://quellenhof.at)

Tirol