

The logo for QLOU WEINCLUB is centered in a dark vertical bar. It features the word "QLOU" in a large, white, serif font with a stylized wave-like flourish under the "O". Below it, the word "WEINCLUB" is written in a smaller, white, sans-serif font inside a white rectangular box.

QLOU
WEINCLUB

The background of the entire page is a photograph of a wine cellar. It features stone arches, a central pillar, wooden barrels, wine racks, and bottles. The floor is covered with scattered wine corks. The lighting is warm and focused on the central pillar and the foreground barrels.

Eine Reise durch
DIE ÖSTERREICHISCHE
REBLANDSCHAFT

Ausgabe Februar 2021



Liebe QLOU Freunde und WeinliebhaberInnen!

Begleiten Sie uns im zweiten Weinpaket unseres QLOU Weinclubs in das Burgenland. Erleben Sie die typische Mineralität und Spannung des Leithabergs. Kaum ein anderes Weinbaugebiet bietet diese Vielfalt an Weintypen. Am Westufer des Neusiedlersees liegt Rust, ein traditionsreicher Ort österreichischer Weingeschichte. Bekannt durch die Störche und klarerweise auch durch den Wein.

Alex, unser Kurator und Master Sommelier hatte eine schwere Aufgabe anhand der Vielzahl großartiger Spitzenweine aus diesen Gebieten zu lösen. Wir sagen bravourös. Zum Wohl.

Ihr Gastgeber im Quellenhof Leutasch
Emmerich Mitterhuber

PS: Im März erwartet Sie ein Menü zum Nachkochen unserer
Küchenchefin Katarina.
Die Weine dazu bleiben noch ein Geheimnis.



(W)einprägsames von Alexander Koblinger

Qlou des Monats Februar

Im zweiten Paket des Qlou Weinclubs tauchen wir tiefer ein in die vielfältige Welt des österreichischen Weines. Es geht in die Weingärten rund um Rust und den Leithaberg. Hier treffen sowohl Leithakalk als auch Schiefer aufeinander und ergeben mitunter die eigenständigsten Weinstile Österreichs. Elegant, immer mit einer tollen Säure ausgestattet und das Potenzial für eine lange Reifung – das zeichnet diese Weine aus. Zudem stehen in den Weingärten hierzulande mehr Weißweintrauben als gedacht und somit haben wir jeweils einen Furmint, Neuburger und Weißburgunder zu verkosten sowie mit St. Laurent, Blaufränkisch und Cabernet Franc auch drei Rotweine.

Alex
Koblinger
Master Sommelier

Furmint Aus dem Quarz 2019

Weingut Wenzel
Rust, Burgenland

Furmint ist eine uralte und hochelegante Rebsorte, die man vielleicht noch mit den Süßweinen aus dem Tokaj in Verbindung bringt. Zu Zeiten der Donaumonarchie war diese Rebsorte eine der beliebtesten Weißweintrauen und nach wie vor wird sie in Ungarn, der Slowakei, Slowenien und Österreich angebaut.

Der Furmint hat eine dünne Beerenschale und reagiert äußerst empfindlich auf starken Regen zum Ende der Reifezeit. Doch mit der richtigen Reife und einem ebenso optimalen wie auch gekonnten Kellerausbau ist diese Rebsorte eine der elegantesten Weißweintrauen. Für mich der Chenin blanc des pannonischen Raumes.

Historisch gesehen gehört der Furmint seit langem nach Rust – der Ruster Ausbruch lässt grüßen – und seit 1987 ist er in Österreich auch als Qualitätsrebsorte zugelassen. Mit einer Anbaufläche von nicht einmal 20 Hektar ist der Furmint in Österreich jedoch eine Rebsorte, die gesucht werden muss.

Michael Wenzel und dessen Vater sind Furmint-Vorreiter. Schon früh haben sie das Potenzial für trockene Weißweine aus dieser Rebsorte erkannt. So gibt es einen Furmint Garten Eden im Portfolio von Michael, welcher auf den Eden-Klon aus Ungarn hinweist, aber auch auf Garten als Weingarten. Einige der Furmint-Edelreiser für die Weingärten der Wenzels wurden von Michaels Vater, Robert, noch in einem Koffer durch den damaligen Eisernen Vorhang geschmuggelt.

„Aus dem Quarz“ ist ein unfiltrierter Wein. Jeder Filtrationsprozess nimmt dem Wein auch einen kleinen Teil seiner Aromatik. Daher entschied sich Michael seine Weine nicht zu filtrieren, wie es heute sehr oft üblich ist. Dennoch ist der Wein keineswegs trüb oder milchig. Der „Aus dem Quarz“ hat eine sehr spannende Aromatik aus Boskop-Äpfeln, Quitten und reifen Ringlotten. Am Gaumen weist er eine spannende, leichte Herbe auf, die sehr trinkanimierend wirkt. Zudem kann er mit Waldhonig, Zitrusfrüchten sowie Bienenwachs weiter punkten.

Weißburgunder Leithaberg DAC 2018

Weingut Prieler
Schützen am Gebirge, Leithaberg

Weißburgunder – auch Pinot blanc genannt – ist ebenfalls eine dieser Rebsorten, die leicht übersehen werden oder zumindest im Schatten des Chardonnays stehen. Dabei ist Weißburgunder mitunter eine der besten und universell einsetzbarsten Weißweintrauen. Bei der Kulinarik bietet sich hier eine große Vielfalt an passenden Gerichten. Vom Kalbsragout, einem gebackenen Parasol bis hin zu pochiertem Steinbutt – diese Rebsorte ist sozusagen das Ass im Glas.

Alte Reben sind immer von Vorteil. Wenn zudem, so wie hier Georg Prieler, auf Stöcke zurückgegriffen werden kann, die vom Großvater vor 60 Jahren bzw. vom Urgroßvater vor 90 Jahren in der Lage Seeburg gepflanzt wurden, dann ist das ein Jackpot. Das Wissen um die besten Lagen wird von Generation zu Generation weitergegeben. So stehen die Stöcke hier am Leithagebirge im Sweetspot und wurzeln im Leithakalk und Glimmerschiefer. Den Neusiedler See in Sichtweite, den kühlen Wind von den Hängen im Rücken und die Einflüsse des pannonischen Klimas – all das ergibt eine unverwechselbare Spannung und Vibration. Die „Kalksäure“ lässt sich immer an ihrer sehr klaren Struktur erkennen. Sie macht sich in der Mitte der Zunge von vorne nach hinten, mit einer gewissen Salzigkeit, bemerkbar macht.

Georg gönnt den Trauben bei diesem Wein eine zweitägige Maischestandzeit, anschließend werden sie in Edelstahltanks vergoren. Danach ruht der Wein noch für 10 Monate auf der Feinhefe im großen 500-Liter-Holzfass, das hier weniger als Geschmack-, sondern vielmehr als Strukturgeber zum Einsatz kommt. Ein eleganter und spannender Pinot blanc mit Zitrusaromen wie etwa Zitrone und Orange, aber auch gelber Birne, Apfelaromen sowie Mandel- und Haselnussaromatik. Sicherlich einer der besten Vertreter dieser Rebsorte in Österreich.



Neuburger Leithaberg DAC 2018

Weingut Lichtenberger-González
Breitenbrunn, Burgenland

Ein aufmerksamer Leser wird sich womöglich wundern, wieso eine andere Rebsorte, hier Neuburger, auch als Leithaberg DAC titulierte werden kann. Leithaberg DAC ist eines der wenigen DAC-Gebiete in Österreich, das – erstens – für Weiß- als auch Rotwein steht und für das – zweitens – die Weißweine aus Chardonnay, Neuburger, Weißburgunder und Grüner Veltliner gekeltert werden dürfen. Die weißen Leithabergs werden zumeist reinsortig angebaut, können aber auch verschnitten werden. Über die mit knapp 500 Meter Seehöhe höchstgelegene Stelle des Leithagebirges können wir Gebirgsösterreicher aus dem Westen allerdings nur schmunzeln ...

Martin Lichtenberger aus Breitenbrunn im Burgenland und Adriana González aus Spanien sind für das Weingut verantwortlich. Adriana war Kellermeisterin bei Birgit Braunstein und Martin bei Gernot und Heike Heinrich. Gemeinsam haben sie die Weingärten von Martins Großvater übernommen. Man könnte fast sagen, burgenländische Gemütlichkeit trifft spanisches Temperament, was sich bei den spannenden und lustigen Verkostungen mit den beiden immer wieder bemerkbar macht.

Das Weingut ist klein, gerade mal 8 Hektar werden bewirtschaftet. Mit dem Leithaberg DAC fokussiert man sich auf eine urtypische, autochthone österreichische Rebsorte: den Neuburger.

Neuburger ist eine Rebsorte, die leider sukzessive an Anbaufläche verliert, weil sie nicht als „sexy“ oder „in“ wahrgenommen wird. Dabei zählt der Neuburger, so wie auch dieser Vertreter von einem reinen Kalkboden, zu den spannendsten und entdeckungswürdigsten Rebsorten Österreichs.

Neuburger hat eine dicke Schale und dadurch einen hohen Pektinanteil, welcher mit einer Maischestandzeit aufgeweicht werden muss. Beim Schwenken des Glases entfaltet sich eine wirklich fesselnde Aromatik. Marzipan in Kombination mit feuchtem, regennassem Stein und Melonen sind ein Zusammenspiel, welches man so nicht erwarten würde. Weiters gesellen sich noch Nüsse, Kreide, reifer Apfel sowie Wiesenkräuter und kalter Rauch dazu. Kurzum: Eleganz trifft Terroir.

St. Laurent St. Laurent 2018

Weingut Schuster
St. Margarethen, Burgenland

St. Laurent bitte nicht Französisch als „Sont Loront“ aussprechen, diese Rebsorte hat nichts mit Frankreich an sich zu tun. Es gibt zwar einen Ort St. Laurent im Bordeaux, dieser dient hier aber nicht als Namensgeber, sondern der Laurentiustag am 10. August. Normalerweise färben sich die St.-Laurent-Trauben um dieses Datum herum blau und – voilà – wir haben den Namensursprung.

Ein Elternteil der Traube ist die Pinottraube. Der zweite ist bis heute unklar, da keine der bekannten Rebsorten ein identisches Genmaterial aufweist. Angekommen ist die Rebsorte in Österreich über den Umweg Elsass, in Frankreich. Sie wird weithin als österreichische Rebsorte gehandelt, wobei fairerweise dazu gesagt werden muss, dass in Tschechien fast ein Drittel mehr St. Laurent als in Österreich gepflanzt ist. St. Laurent vereint in sich die Attribute eines Pinots mit der Würze der nördlichen Rhône. Das heißt, wir finden elegante Himbeer- und Kirscharomen sowie erdige Aromen und Würze. Eine sehr spannende Kombination.

Auch der St. Laurent ist eine Rebsorte, die gerne links liegen gelassen und auch von vielen Winzern eher gemieden wird. Die Rebsorte ist im Weingarten nicht wirklich robust und es braucht daher sehr viel Arbeit, um daraus gute Weine zu erzeugen.

Hannes Schuster hat das Weingut in Sankt Margarethen von seiner Mutter Rosi Schuster übernommen und fokussiert sich rein auf österreichische Rebsorten. Hannes ist für mich einer der ganz wenigen echten Kenner dieser Rebsorte und sozusagen ein St.-Laurent-Flüsterer. Ganze 75 % seiner Produktion sind entweder St. Laurent oder Blaufränkisch.

Die Trauben für diesen Rotwein stammen aus Lagen in St. Margarethen, Zagersdorf, Oslip und Donnerskirchen und sind bis zu 30 Jahre alt. Der Ausbau erfolgt im großen, alten Holzfass, worin der Wein 10 Monate ruhen kann.

Bitte genießen Sie diesen Rotwein, so wie auch alle anderen Rotweine, nicht zu warm oder gar Zimmertemperatur. 16 bis 18 Grad wären optimal, um die feinen Kirschnoten, Himbeeren als auch die roten Blüten, Pfeffer, leichte Ledernoten und die Kräuter am besten wahrnehmen zu können.



Cabernet Franc Ried Steinberg 2017

Stefan Zehetbauer,
Schützen am Gebirge, Leithaberg

Stefan Zehetbauer führt das Weingut in Schützen am Gebirge mittlerweile in zehnter Generation und ist dem Wein seit klein auf verbunden. Das Weingut ist ein absoluter Geheimtipp und sein Cabernet Franc sicherlich eines der bestgehütetsten Geheimnisse der heimischen Weingenießer.

Die Rebsorte kennt man eigentlich aus dem Bordeaux, hier meistens als Cuvéepartner, oder reinsortig von der Loire in Frankreich als Saurmur-Champigny oder Bourgueil, aber auch aus dem Friaul in Italien. Sie zählt zu den Bordeauxrebsorten. Spannend zu wissen ist auch, dass der Cabernet Sauvignon aus einer natürlichen Kreuzung von Cabernet Franc und Sauvignon blanc entstanden ist.

Die Rebsorte reift sehr spät und ist erst seit 1986 in Österreich als Qualitätsrebsorte zugelassen. Der sehr späte Reifezeitpunkt war in Österreich natürlich nicht von Vorteil, hat sich aber im Zuge der Klimaerwärmung in Kombination mit der Auspflanzung in den richtigen Lagen als echte Überraschung erwiesen.

In der Riede Steinberg stehen seit über 30 Jahren diese Cabernet-Franc-Stöcke in hochmineralischem Glimmerschiefer. Ausgebaut wird der Wein in Barriques, welche sich optimal in die Aromatik und Stilistik des Weines einfügen.

Hier finden sich klassische Aromen wieder: Reife Johannisbeeren, rote Ribiseln, aber auch grüne Paprika und Wacholder. Ätherische Aromen, die an einen Tannenwald, aber auch an weißen und schwarzen Pfeffer erinnern, tauchen ebenfalls auf. Der Holzeinsatz lässt sich an der Röstaromatik, wie auch an den Nougat- und Schokoladeanklängen, erkennen.

Mit der merkbaren, aber reifen Tanninstruktur können perfekte Kombinationen mit kräftigen Gerichten entstehen. Je mehr Protein und Fett ein Fleischstück aufweist, desto mehr Tannin kann dieses aufnehmen, vorausgesetzt die Tannine sind reif und nicht grün. Etwa ein klassisches Pfeffersteak oder auch eine Rindsroulade wären optimale Partner.

Blaufränkisch Ried Oberer Wald 2017

Ernst Triebaumer
Rust, Burgenland

Das Weingut Ernst Triebaumer ist sicherlich eines der prägendsten Weingüter der letzten Jahrzehnte. War es doch der 86er Blaufränkisch aus der Lage Mariental, welcher in einer internationalen Blindverkostung den Start des österreichischen Rotweinwunders legte und auch den Ruf oder Spitznamen als „E.T. der Außerirdische“ lieferte. Seit 1691 ist die Familie in Rust ansässig und mittlerweile führen die „Buam“ – Herbert und Gerhard Triebaumer – das Weingut mit Ernst gemeinsam. Wer die Triebaumers besuchen möchte, sollte einiges an Zeit einplanen, da die Philosophie des Hauses nicht in fünf Minuten erzählt werden kann. Schafe grasen durch die Weingärten, Hecken und Bäume werden gepflanzt, um ein Refugium für Hasen, Vögel und Co zu schaffen. Zudem werden auch eigene Bienenvölker in den Gärten gehalten.

Die Lage Oberer Wald befindet sich schon seit ewigen Zeiten im Besitz der Familie Triebaumer am Neusiedler See im Burgenland und stellt einen der größten Schätze der familieninternen Einzellagen dar. Diese Lage überzeugt stets durch einen kernigen und kühlen Charakter. Die Ausrichtung der Zeilen in der Lage von Nord nach Süd und die dadurch andere Sonneneinstrahlung, der Lehmgehalt zwischen den Korallenablagerungen und die tiefen Wurzeln der 70-jährigen Blaufränkisch-Reben sind einzelne Puzzleteile dieser grandiosen Lage und der daraus entstehenden Weine.

Die Luftlinie zum Ried Mariental beträgt ziemlich genau eine Straßenbreite und unterscheidet sich von dieser eben durch die Ausrichtung und den etwas höheren Lehmgehalt.

Der Oberer Wald Blaufränkisch ist ein echtes Musterbeispiel, was Blaufränkisch kann. Hier treffen dunkle Beeraromen auf Schwarzkirschen und etwas Cassis. Aber auch Tabak- und Gewürznoten ergeben mit den merkbaren, noch etwas kernigen Tanninen und der zupackenden Säure einen Wein, der ein ungemeines Potenzial aufweist.

Bitte diesen Blaufränkisch getrost in eine Karaffe geben und atmen lassen. Glastechnisch könnte man hier noch ein kleines Home-Experiment einbauen. Ein Bordeauxglas wird die Säure- und Tanninstruktur etwas mehr hervorheben als ein Burgunderglas, welches den Wein etwas runder, weicher und fruchtbetonter erscheinen lässt.





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 kostet die QLOU-Mitgliedschaft?

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

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 unsere Webseite quellenhof.at. Welche Weine in der Box sind, entdecken Sie beim Auspacken Ihrer Lieferung. Schließlich soll es spannend bleiben.

Kann ich QLOU-Weine, die mir besonders gut schmeckten, nachbestellen?

Ja, QLOU-Weine können nachbestellt werden je nach Verfügbarkeit. Bitte schicken Sie uns dazu einer Mail an qlou-weinclub@quellenhof.at

Wie kann ich mich anmelden?

Ganz einfach mit einem Anruf an der Rezeption oder einer Mail an: qlou-weinclub@quellenhof.at

Wie kann ich zahlen?

Im Vorhinein mittels Rechnung per Kreditkarte oder Überweisung.



Q

NIE WAR
WOHLFÜHLEN
SO WERTVOLL
WIE HEUTE.

Quellenhof
Leutasch
★★★★★

quellenhof.at

Tirol