



QLOU  
WEINCLUB

WEINE,  
DIE IN KEINEM WEINKELLER  
FEHLEN SOLLTEN

Ausgabe Mai 2021



Liebe QLOU Freunde und Fans,

der Mai ist ins Land gezogen und damit ein wunderbarer Frühling. Und ich wage zu behaupten, dass im Juni das eine oder andere Glaserl auf unserer Quellenhof Terrasse zu genießen sein wird. Dann ist es soweit und wir können einander wieder sehen. Darauf freuen wir uns alle.

Alex Koblinger hat für den Mai abermals sein Geschick bewiesen und wieder guten Stoff für den Gaumen aufgestöbert. Mein Favorit ist auch dabei. Ein Chardonnay Smaragd von Knoll aus der Wachau. Weltklasse. Als kleine Vorfreude möchte ich noch die Vorschau für den Juni verraten:  
In diesem Monat dreht sich alles um eine der nobelsten Rebsorten der Welt, den Riesling!

Somit darf ich Ihnen viel Vergnügen beim Genuss wünschen.  
Zum Wohl!

Ihr Emmerich Mitterhuber

## Welschriesling Weißer Schiefer 2018

Weingut Uwe Schiefer  
Welgersdorf, Südburgenland

Ein Welschriesling aus dem Südburgenland. Eigentlich ist man ja Welschriesling aus der Steiermark gewohnt, leicht und frisch. Dieser hier stammt von Schiefer- und Quarzböden am Eisenberg. Eine sehr spannende Ecke der österreichischen Weinlandschaft für Rotwein und in den letzten Jahren mehr und mehr auch für Weißwein. Die Trauben stammen von 60-jährigen Stöcken und werden biologisch – noch ohne Zertifizierung – bewirtschaftet. Die spontane Gärung findet in Holzgärständen und in offenen Bottichen statt, danach darf der Wein noch 8 Monate auf der Hefe verweilen. Der Wein wird nicht filtriert und kommt mit nur 11,5 % in die Flasche.

Der Weiße Schiefer hat eine Aromatik, die in der Nase zwischen grünem Tee und Mandeln, aber auch Pfirsich und weißem Flieder pendelt. Am Gaumen hat der Wein eine frische, knackige, aber harmonische Säure und wirklich Druck dahinter. Ein toll strukturierter Welschriesling, den man so hier am Eisenberg nicht erwartet hätte.

Uwe Schiefer hat seine Wurzeln in der Gastronomie, wo er als Kellner und Sommelier in Wien arbeitete. Unter anderem zählte das Steirerreck zu seinen Stationen. Anfang der 90er Jahre gründete er sein Weingut in Welgersdorf im Südburgenland. Uwe bewirtschaftet 22 Hektar, die zum Großteil mit Rotweinsorten, und hier vor allem Blaufränkisch, bepflanzt sind. Etwas Pinot Noir kann er sein Eigen nennen, aber eben auch Welschriesling, Weißburgunder und Grünen Veltliner. Die Böden hier im Südburgenland, mit dem charakteristisch hohen Eisenanteil auf den uralten Steillagen, erlauben es Uwe, fast kühl erscheinende Rotweine oder eben diese trinkanimierenden und bodengetragenen Weißweine zu vinifizieren. Uwe ist mittlerweile eine fixe Größe in der österreichischen Weinwelt und weithin bekannt für seinen Blaufränkisch Reihburg. Umso spannender ist es, eine der wenigen Flaschen seiner Weißweine zu verkosten.



QLOU  
01

## Chardonnay Leithakalk 2019

Weingut Hebenstreit  
Kleinriedenthal, Weinviertel

Nomen est omen. Chardonnay gewachsen im Leithakalk rund um Großhöflein im Burgenland. Die Trauben stammen aus den Rieden Neusatz, Tatschler, Gloria und Katterstein und bilden sozusagen das „Best of“ der Einzellagen von Andi Kollwentz vom Leithagebirge. Hier vereinen sich die jüngeren Stöcke eben dieser Lagen in einem Wein. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Leithakalk, aber auch etwas Schiefer – der Katterstein lässt grüßen – findet man hier. Die Trauben werden per Hand gelesen und dürfen dann in großen Holzfässern reifen, die mitunter im neuen Kellerteil des Weingutes ruhen. Die Familie hat hier keine Mühen gescheut und einen neuen Gewölbekeller unter einen Teil des bestehenden Weingutes gebaut.

Der Chardonnay hat Anklänge an reife gelbe Früchte wie Ananas oder Banane, aber auch gelber Apfel und Birne sind zu finden wie auch Haselnüsse und geröstete Mandeln. Den Holzeinsatz findet man in den Nussnoten wieder sowie in den sehr leichten Vanille- und Nougatanklängen. Am Gaumen ist der Wein mittelkräftig, hat eine harmonisch integrierte Säure und einen langen Abgang. Ein perfekter Partner etwa zu einem Züricher Geschnetzelten.

Blaufränkisch und Chardonnay sind die dominierenden Reben im seit 1775 bestehenden Weingut. Neben der peniblen weinbaulichen Arbeit gründen die Erfolge der Familie Kollwentz wohl auch in deren Einzel-lagen. Die Lagen am Südhang des Leithagebirges zählen zu den ältesten und besten des Landes. Anton Kollwentz, Vater von Andi Kollwentz, ist sicherlich einer der Pioniere des burgenländischen Weinbaues und kann auf über 50 Jahre Erfahrung zurückgreifen. Wer einmal eine der ersten Flaschen in Österreich gewachsenen Cabernet Sauvignons probieren möchte, sollte sich auf die Suche nach dem 1983 von Anton Kollwentz machen.

## Chardonnay Smaragd 2019

Weingut Knoll  
Unterloiben, Wachau

Wenige Weingüter in Österreich sind so bekannt wie das Weingut Knoll aus der Wachau. Auch zählt dieses sicherlich zur qualitativen Speerspitze des Gebietes. Weingenießer, die einmal eine Flasche Knoll getrunken haben, werden sich für immer und ewig daran erinnern – auch anhand des markanten Labels mit dem Heiligen Urban, Schutzpatron der Winzer. Die ersten Bouteillen des Hauses wurden in den 50er Jahren gefüllt und das barocke Motiv des Heiligen Urban wurde erstmals 1962 auf eine Flasche Knoll-Wein geklebt. Das Original dazu findet man übrigens im Weingut an einer Wand.

Ganze 16 Hektar Weingärten gehören zum Weingut, darunter auch Stöcke in den mitunter berühmtesten Lagen der Wachau, wie etwa Ried Schütt, Loibenberg und Kellerberg. Alle Weine des Hauses haben einen ganz typischen „Knoll-Stil“. Die Weine sind zumeist auf der kraftvollen Seite, aber stets harmonisch und von eleganter Säure getragen. Das liegt vor allem auch daran, dass Familie Knoll seit Jahrzehnten eigene Rebselektionen pflegt, die Weine von großer Dichte und Komplexität hervorbringen. Seit Ende der 80er Jahre gibt es die Vinotheksfüllung vom Grünen Veltliner, welche im Jahre 2000 um eine Riesling-Vinotheksfüllung ergänzt wurde. Die Smaragd-Weine des Hauses kann man getrost einige Jahre im Keller liegen lassen, um sie ihr volles Potential entfalten zu lassen.

Der Chardonnay ist in der Wachau nur auf wenigen Prozent der Rebflächen gepflanzt, aber eine Rebsorte, die man auch aus der Wachau definitiv probieren muss. Der Chardonnay vom Weingut Knoll hat eine reife gelbe Birnenfrucht, die mit etwas Blütenhonig, Bienenwachs und weißen Blüten eine spannende Kombi eingeht. Am Gaumen ist der Wein sehr elegant, weich und seidig. Weiters findet man hier keinen merkbaren Holzeinsatz, aber eine feine und lebendige Säure. Einfach top!

Übrigens wurde in der Wachau der Chardonnay bis Ende der 90er Jahre noch als Feinburgunder titulierte.



BF / Z / PN

## Hausmarke Rot 2018 MV

Weingut Moric  
Großhöflein, Burgenland

Roland Velich keltert auf seinem im Jahr 2001 entstandenen Weingut Moric Weine, die vor allem eines unmissverständlich zeigen: ihre Herkunft – das Burgenland. Als jüngstes Bundesland Österreichs war das heutige Burgenland davor als Deutsch-Westungarn wesentlicher Bestandteil großer Weinkultur, aus der die teuersten und berühmtesten Weine der Welt stammten. Bei Verkostungen mit Roland wird daher immer auch über den pannonischen Stil und Rebsorten geredet und philosophiert.

Roland Velich will im Einklang mit der Natur arbeiten und sonst nichts. Er wollte weg von der internationalen Massenkompabilität, hin zu regional geprägten Weinen. Die Weine sollten nach Herkunft schmecken, nach Terroir, Natur und Winzer. Dafür nutzt er Spitzlagen in Neckenmarkt und Lutzmannsburg im Mittelburgenland. Steilhanglage bis 400 Meter hoch. Der Untergrund ist lehmiger Boden mit Schiefer und Muschelkalk darunter. Spontanhefen, Verzicht auf jegliche Art von Schönung und Filtration sowie Ausbau in großen Holzfässern lassen Weine entstehen, die es in dieser Art in Österreich vorher nicht gab. Das Holz dient rein zur Abrundung und nicht zur Verfremdung der Terroir-Noten. Alles so ursprünglich wie möglich.

Die Hausmarke Rot ist eine Cuvée aus den Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt und Pinot Noir. Ein fruchtbetonter Rotwein, der mit Kirschen und Co, aber auch mit Würze aufwarten kann. Aufmerksamen Betrachtern wird auffallen, dass auf dem Etikett verschiedenste Jahreszahlen stehen. Die großgeschriebene Jahreszahl ist jener Jahrgang, der in diesem Blend den größten Anteil hat. Einen Multivintage-Wein auf den Markt zu bringen, ist bei uns noch nicht sehr verbreitet, aber man denke hier nur an einen der berühmtesten Weine Spaniens, den Unico Reserva Especial von Vega-Sicilia. Sein Zwillingsbruder kommt als Einzeljahrgang auf den Markt und der Reserva Especial als Blend diverser Jahrgänge.

QLOU  
04



Q



(W)einprägsames  
von Alexander Koblinger

### Der QLOU des Monats Mai

Woher kommt die Farbe im Rotwein? Aus der Schale der Traube, und nicht aus ihrem Fruchtfleisch! Ganz wenige Rotweintrauben besitzen ein rotes Fruchtfleisch. Diese speziellen Trauben werden Färbertrauben oder auch Teinturier-Trauben genannt, wie zum Beispiel Alicante Bouschet, und haben dadurch einen roten Beerensaft. Die meisten Rotweintrauben haben einen weißen Saft. Um die Farbpigmente aus der Schale zu lösen, bleibt der Saft mit den Beerenschalen in Kontakt. Je dicker die Schale, desto intensiver kann die Farbe des Rotweines sein. Daher teilt man Rotweintrauben auch in dickschalige und dünnchalige Trauben ein – das perfekte Grundwissen für die nächste Rotweinverkostung.

Alex  
Koblinger  
Master Sommelier

Z | BF | M

## Neuberg 2018

Weingut Grassl  
Göttlesbrunn, Carnuntum

Philipp Grassl, vor zwei Jahren Winzer des Jahres von Falstaff, führt das Weingut in dritter Generation. Er kennt das Carnuntum, ein Weinbaugebiet zwischen den Alpen und den Karpaten, wie seine Westentasche. Philipp hat schon jung die Keller-Verantwortung im Familienweingut übernommen und zählt schon seit fast zwei Jahrzehnten zu den wichtigsten Repräsentanten, wenn es um feine Rotweine aus Österreich geht. In großer Regelmäßigkeit sahnt er Top-Bewertungen für seine Rotweine ab. Er hat auch eine Schwäche für eine der schwierigsten Rebsorten des Landes. Sein St. Laurent zählt Jahr für Jahr zu den allerbesten. Diese Sorte, die den Winzern besonders viel Arbeit, Geduld und Leidenschaft abverlangt, liegt Grassl sehr am Herzen, und er hat – ganz entgegen dem landesweiten Trend – noch weitere Flächen mit der „Diva der Rotweinsorten“ ausgepflanzt.

Der Neuberg stammt aus der namensgleichen, windgeschützten und leicht nach Südosten abfallenden Lage. Er ist der große „kleine Bruder“ des Bärnreiser und mit fast 90 % heimischen Rebsorten ein klassischer Göttlesbrunner. Der Boden ist in dieser Lage sehr tonreich und auf der lehmigen Seite. Dies ist besonders in heißen Sommern ein großer Vorteil, da die Feuchtigkeit gut gespeichert werden kann.

Der Neuberg ist eine Kombination aus Zweigelt, Blaufränkisch und etwas Merlot. Der Merlot-Anteil bewirkt, dass der Wein etwas früher zugänglich ist sowie vollmundig und elegant. In der Nase hat der Wein eine dunkle Beerenfrucht, bestehend aus Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzkirschen. Der Wein ist im Holzfass gereift, zum Teil im neuen, aber auch im gebrauchten 500er-Tonneau, was man an den leichten Kaffee- und Schokoladennoten erkennt.

Ein Wein wie gemacht für Schmorgerichte oder Wildgeflügel. Die elegante Tanninstruktur in Kombination mit Fruchtnoten wäre auch ein perfekter Sparringpartner für die nächste Entenbrust mit Rotkraut.

## Cabernet Franc & Merlot 2015

Weingut Bründlmayer  
Langenlois, Kamptal

Den meisten Weinfreunden kommt der Name Bründlmayer ehrfurchtsvoll über die Lippen. Weithin bekannt ist Willi, wie er von den meisten genannt wird, für seine grandiosen Weißweine. Die Riede Lamm mit ihren GVs und die Riede Heiligenstein mit ihren Rieslingen seien hier nur beispielhaft erwähnt. Aber – fast kein anderer Winzer versteht es, die Bandbreite an Weinstilen so meisterhaft in die Flasche zu bringen wie das Weingut Bründlmayer. Die Sekte gehören zur Speerspitze der österreichischen Schaumweine und auch die raren Süßweine suchen ihresgleichen. Sollte jemand einen Muskateller im Prädikatsbereich ergattern können, bitte sofort zuschlagen.

Die Weingärten liegen auf den Hügeln rund um die Weinstadt Langenlois, 70 km westlich von Wien, donauaufwärts unweit der Mündung des Flusses Kamp. Die bewaldeten Hügel des Waldviertels schützen vor eisigen nordwestlichen Winden. Tagsüber erhitzt die Sonne die steinigen Terrassen, nachts sickert die frische, würzige Waldluft durch das Kamptal in die Langenloiser Arena. Das Zusammentreffen heißer Tage und kühler Nächte, die Vereinigung von Donau- und Kamptal und die geologische und klimatische Vielfalt der Lagen prägen die Weine und vereinen Kraft und Frische.

Fast ein Drittel der Weingärten des Hauses sind mit Rotweinreben bepflanzt, was auch Willi Bründlmayers Frau Edwige zu verdanken ist, einer absoluten Rotweinliebhaberin.

Der Cabernet Franc wächst in den warmen Lagen auf vulkanischem Wüstensandstein am Zöbinger Heiligenstein und gedeiht in der Lyra-Erziehung. Er wurde von Willi Bründlmayer vor über 30 Jahren mit Blick auf das sich stetig erwärmende Klima ausgepflanzt.

Der Merlot wächst auf einer reichhaltigen „Lehminsel“ am Langenloiser Käferberg, der in den oberen Schichten durchlässiger ist und auch einen guten Steinanteil aufweist. Hier ähnelt der Boden tatsächlich jenem der berühmten Weingärten am rechten Bordeauxufer in Pomerol.

Der Wein hat eine intensive Aromatik nach Mokka, Oliven, etwas Paprika, aber auch Morellokirschen und Pfeffer. Am Gaumen kommt noch ein Potpourri von reifen Beeren dazu sowie Pfeffernoten. Das Holz ist meisterhaft eingebunden und der Wein spielt seinen „Cool Climate“-Charakter voll aus.



QLOU  
05



QLOU  
06





## Zu kalter Weißer. Viel zu warmer Roter.

Wer kennt sie nicht, diese Thematik beim Wein. Weiße Weine lagern bei 4° C und Rotweine bei Zimmertemperatur. Wie wir ja alle wissen, ist Zimmertemperatur ein sehr dehnbarer Begriff und diese liegt in unseren Gefilden meist bei 24° C. Also definitiv zu warm für einen Rotwein. Dieses „Rotweingerücht“, Rote serviert man bei Zimmertemperatur, stammt aus einer Zeit, in der es in den Zimmern gerade mal 16° C hatte. So gesehen eine gute Temperatur für durchschnittliche Rote, so kann eine Mixtur aus Aromen und Tanninen entstehen. Ist der Rote sehr viel kühler, werden weniger Aromastoffe freigesetzt, man schmeckt mehr Bitterstoffe, mehr Tannin. Ist er zu warm, dann tritt der Alkohol in der Wahrnehmung stärker auf. Säure und andere Aromen treten somit in den Hintergrund. Mein Tipp: Werden Rotweinflaschen in Lokalen bei Raumtemperatur aufbewahrt, dann ist Vorsicht geboten. Ich kann Sie allerdings beruhigen, denn unsere Rotweine werden im Weinschrank bei 14° C gelagert. Da fühlen sie sich wohl und sind gleich einsatzbereit und landen bei 16° C im Glas. Weißweine dürfen gerne bei 8° C lagern. Große Weiße mit 10° C wenn es der Weinkühlschrank erlaubt. Ansonsten gilt: ein wenig Geduld, bis sich der Wein auf rund 12° C erwärmt hat. Wäre doch so einfach. Bei Champagner bin ich etwas heikel, ich bin der Meinung, Champagner sollte nicht zu kühl gelagert werden, also auch gerne bei 14° C im Rotweinschrank. Danach sanft auf 8° im Weinkühler runterkühlen. Wie geht das perfekt? Das Wasser kühlt den Wein und nicht das Eis direkt. Daher achten Sie immer auf genug Wasser im Weinkühler, bei rund 4° C Wassertemperatur wird Ihr Champagner in rund 10 Minuten servierbereit. Diese Zeit darf sein, der Genuss ist dafür danach perfekt und umso größer.

Nehmen Sie den Roten kühler und den Weißen die Spur wärmer.

Ihr Stefan  
Sommelier



## 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 unserer Webseite [quellenhof.at](http://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](mailto: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](mailto:qlou-weinclub@quellenhof.at)

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

Im Vorhinein mittels Rechnung per Kreditkarte oder Überweisung.



NIE WAR  
WOHLFÜHLEN  
SO WERTVOLL  
WIE HEUTE.

Quellenhof  
Leutasch  
★★★★S

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

Tirol