

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

QLOU
WEINCLUB

The main title is set against a dark, moody background of a wine bottle and glasses. The text is in a white, serif font, arranged in three lines. The background shows a bottle of wine, two glasses filled with white wine, and various items on a dark wooden surface, including a cork, a corkscrew, a lime wedge, and some bread.

GRILLWEINE:
EASY DRINKING
ZU EASY EATING

Ausgabe Juli 2021



Liebe QLOU Freunde und Fans,

machen wir den Sommer zum Grill-Sommer und genießen Sie dabei eine feine Auswahl an Weinen. Eine besonders feine Mischung aus Weiß- und Rotweinen. Mit dem Puszta Libré! bekommen wir von Claus Preisinger eine Antwort auf einen guten Beaujolais. Etwas kühler schmeckt er wunderbar. Mit dabei aber auch eine meiner Lieblingsrebsorten, der Pinot Noir von Paul Achs – eine Selektion aus den besten Trauben. Das Schöne an dem Wein, ausser das er Sortensieger bei Falstaff war, ist: Man darf ihn sofort trinken oder auch noch gerne das eine oder andere Jahr liegen lassen. Ich verkoste ihn gleich, denn dann kann ich eventuell das eine oder andere Fläschchen doch noch einlagern.

Mein Credo: Ein guter Wein ist von Beginn an ein Spitzenwein, ob jung oder gereift. Denn aus einem schlechten Stoff wird niemals ein guter. Persönlich finde ich es spannend, über die Jahre einen Jahrgang der gleichen Sorte zu trinken. Die Veränderung ist oftmals spannender als gedacht.

Ob Holz oder Gas, ganz egal. Genießen Sie den Sommer bei feinsten Grillerei und mit Spitzenweinen zum Grillen.

Auf bald,
Ihr Emmerich Mitterhuber

PS: Der August QLOU bringt nochmals trinkfreudige Sommerweine.



(W)einprägsames von Alexander Koblinger

Der QLOU des Monats Juli

Macération semi-carbonique ist vermutlich das älteste Verfahren der Rotweinerbereitung überhaupt: Bereits vor tausenden von Jahren wurden gesunde und unversehrte Trauben in einen großen geschlossenen Behälter geben und sich selbst überlassen.

Die Trauben werden hierfür weder entrappt noch gepresst. Die Trauben am Boden werden von selbst zerquetscht, dadurch beginnt ein Teil des Saftes zu gären und bildet dabei CO₂. Dieses füllt den Tank und in den oben liegenden Trauben kann schließlich eine Kohlensäuremischung einsetzen. Bei einem Alkoholgehalt in der Traube von 2 Prozent beginnen die Beerenschalen aufzuplatzen und die Trauben geben ihren Saft ab. Danach müssen die Trauben ganz normal gepresst und vergoren werden. Das Besondere an dieser Methode, die vor allem im Beaujolais und in Südfrankreich angewendet wird, ist die kräftige Farb-, aber geringe Gerbstoffextraktion aus den Trauben. Der hierdurch entstehende Weintyp ist sehr weich, eher fruchtig und braucht wenig bis gar keine Reifezeit zur Einbindung der Tannine.

Bei der Macération carbonique wird heutzutage der Tank sofort mit CO₂ gefüllt.

Alex
Koblinger
Master Sommelier

Gelber Muskateller Velue 2019

Weingut Johannes Zillinger
Velm-Götzendorf, Weinviertel

Johannes Zillinger ist definitiv einer der Senkrechtstarter der österreichischen Weinszene der letzten Jahre. Das Weingut wird schon seit über 35 Jahren biologisch bewirtschaftet – nicht weil es modern und „in“ ist, sondern aus Überzeugung. Sein Vater hat hier den Grundstein gelegt und Johannes geht diesen Weg konsequent weiter. Er übernahm 2012 den elterlichen Betrieb in Velm-Götzendorf im Weinviertel und kümmert sich seither um die knapp 20 Hektar Weingärten, die mit ihren diversen Ausprägungen wie etwa Löss-, Lehm- und auch Sandsteinböden höchst eigenständige und unverwechselbare Weine hervorbringen. Bis vor kurzem war Johannes noch ein absoluter Geheimtipp, doch mittlerweile wächst sein Bekanntheitsgrad mit jedem neuen Jahrgang, den er keltert. Der Erfolg gibt ihm mehr als recht und so wurde sein Fumé blanc Numen 2017 von Gault Millau zum „Alternativen Wein des Jahres 2020“ ausgezeichnet – ein Ritterschlag.

„Velue“ leitet sich ab von „Velm“, einem alten Wort für Weidenbäume. Diese wachsen heute noch entlang des Baches beim Weingut. Bei der Velue-Serie arbeitet Johannes schon mit einem kleinen Anteil an Maischegärung sowie Ganztraubengärung.

Der Muskateller überrascht in seiner Aromatik. Wo man klassischerweise Holunderblüten oder Hollersaft in einer eher eindimensionalen Richtung erwarten würde, punktet der Velue mit Aromen von Orangen, Mandarinen, Würze, Zitronenmelisse, Ingwer, weißem Pfeffer, einer Pomelo-Herbe und Minze. Ein multidimensionaler Muskateller, der keinen Vergleich scheuen muss. Ein Wein wie gemacht für den Aperitif auf der Terrasse mit seiner frischen Säure, mittlerem Körper und moderatem Alkohol.

Grauburgunder Straden Vulkanland Steiermark DAC 2019

Weingut Neumeister
Straden, Vulkanland Steiermark

Christoph Neumeister ist kein lauter Winzer, sondern ein in sich ruhender und denkender Geist. Dieser Stil zeigt sich auch in seinen Weinen, die auf das Laute und Schrilte verzichten und stattdessen durch Eleganz, Kraft und Harmonie überzeugen. Ihre Herkunft spiegeln sie bereits im vermeintlichen Einstiegssegment wider. Straden liegt im Vulkanland Steiermark, vormals Südoststeiermark, und ist geprägt von einem illyrischen Klima, welches der Gegend kühle Nächte und ausreichend Niederschlag beschert sowie auch von Einflüssen des pannonischen Klimas, welches die Temperaturen schon einmal nach oben klettern lassen kann. In dieser Ecke der österreichischen Weinwelt kann man den Kontrast zwischen warmen bis sehr warmen Tagstemperaturen und kühlen Nächten selbst erfahren. Dieses Wechselspiel unterstützt auf optimale Weise die Säureausprägung und Fruchtaromatik in den Weinen.

Christoph kann auf 30 Hektar Rebfläche zurückgreifen, die zum Teil auf kleinste Weingärten aufgeteilt und verstreut ist. Die Bodenstruktur wechselt hier zwischen Sandstein und Muschelkalk sowie kalkhaltigen Schotterböden. Die Trauben werden natürlich von Hand gelesen und dürfen allesamt etwas Zeit auf der Maische verbringen, um eine natürliche Extraktion zu ermöglichen.

Der Grauburgunder ist ein sogenannter Ortswein – als einer der ganz wenigen in diesem Qualitätssegment. Der Stradener Grauburgunder hat eine spannende, fruchtig-betonte Aromatik sowie Tiefgang und Kraft am Gaumen. Hier treffen reife Melone, Papaya, Kumquat, aber auch etwas Banane und Walnüsse aufeinander. Auch etwas Bienenwachs, Weihrauch und Mandarine kann man riechen. Der perfekte Wein für die ersten Speckspieße zum Knabbern oder zur Melone mit salzigem Prosciutto. Auch zu diversen gegrillten Pilzen ist er eine Top-Kombi-Möglichkeit.

QLOU
01

QLOU
02



Sauvignon blanc Ried Poharnig Erste STK-Lage Südsteiermark DAC 2019

Weingut Erwin Sabathi
Leutschach, Südsteiermark

Die Tradition im Weinbau kann man den Sabathis definitiv nicht absprechen, sind sie doch schon seit 1650 mit dem Weinbau verbunden. Erwin Sabathi hat das Weingut in den letzten Jahrzehnten sicherlich zu einer der ersten Adressen in der Südsteiermark gemacht. Hier sind drei Brüder am Werk und mit Erwin hat man sozusagen das Gesicht zum Weingut. Natürlich war der große Burgunderfan schon Winzer des Jahres. Wer bei diesem Weingut tiefer in die Weine eintaucht, wird merken, wie präzise und akribisch hier gearbeitet wird. Die Weine sind nicht vom Holzeinsatz dominiert und zeigen die Sandböden in der Ried Poharnig und den hier am Pössnitzberg vorkommend Opok – auch bekannt als Kalkmergel – mit seiner Rauchigkeit und Tiefe perfekt. Wer sich den Kopf freimachen möchte, könnte auch zu einem Sauvignon blanc Ried Pössnitzberg Sorgenbrecher greifen – ein Wein, den Erwin Sabathis Opa nur bei Problemen und deren Lösungssuche auf den Tisch brachte.

Die Ried Poharnig ist eine Monopollage von Erwin Sabathi – heißt: Die Lage ist gänzlich im Besitz des Weingutes. Die komplette Lage ist mit Sauvignon blanc bestockt, der in feinkörnigen Sanden und Konglomeraten tief wurzelt. In den Weinen merkt man auch die kühlenden Winde der Koralpe und die von dort beeinflussten kühlen Nachttemperaturen. Der Wein darf 11 Monate im großen Holzfass verbringen und umspannt einen Aromatikbogen von Johannisbeeren, weißen Ribiseln, Koriander, Sellerie und etwas Stachelbeere bis hin zu kühlen Gesteinsnoten. Am Gaumen merkt man sofort die salzige Mineralität, welche von den Böden stammt. Diesen Wein könnte man ohne Weiteres dekantieren, um die ganze Bandbreite des Aromas zu bekommen.

Zwei spannende Kombinationsmöglichkeiten wären gebratene Scampi mit Chili und Ananas, aber auch ein Reisnudelsalat mit Koriander, Erdnüssen und gegrilltem Fisch. Auch gegrilltes Gemüse wie Auberginen, Paprika, Spargel und Co. vertragen sich super mit diesem Wein.

Cuvée ZW/PN/SL Puszta Libré! 2020

Weingut Claus Preisinger
Gols, Neusiedlersee

Claus Preisinger macht seit dem Jahr 2000 Wein und hat 19 Hektar Weingärten. Das in Gols beheimatete Weingut hat seine Weingärten von der Parndorfer Platte an der Ostseite des Neusiedlersees bis hinüber nach Mönchhof verteilt. Seit 2006 arbeitet und bewirtschaftet Claus, der auch Mitglied der Pannobile-Gruppe ist, alles biodynamisch. Seine Weine sind mitunter sehr puristisch und fordernd. „Nur das Echte ist echt“, so sein Credo. Für Claus zählt im Weingarten nur die Handarbeit und im Keller ist Spontanvergärung mit minimalem oder gar keinem Eingriff an der Tagesordnung.

Der Puszta Libré! ist Claus' Antwort auf einen guten Beaujolais. Süffig und leicht von der Frucht getragen und ein im Sommer super zu trinkender Wein – das sind hier die Anforderungen. Bitte das Ganze auch noch gekühlt, dann sind wir dort, wo uns Claus haben möchte. 60 % der Trauben sind Zweigelt, den Rest teilen sich Pinot Noir und St. Laurent. Die Böden variieren hier zwischen Kiesel, Schwarzerde und kalkigen Böden. Ein Fünftel der Weine wird nach der „Macération carbonique“ mit den ganzen Kähmen vergoren, um danach im großen Holzfass – 3500 Liter – und im Stahltank kurz zu reifen.

Hier treffen Kirschen, Weichseln, Schwarzkirschen, Himbeeren, Pfeffer und Ribisel, aber auch Rhabarber aufeinander. Das rote Fruchtpotpourri wird am Gaumen durch eine frische Säure getragen. Der leichtere Alkoholgehalt des Weines ist ein weiterer Pluspunkt für die heißen Stunden des Tages. Bitte den Wein mit 10 Grad ins Glas bringen, um diese Frische noch zu unterstützen. Der Puszta Libré! sollte aber nicht unterschätzt werden. Er mutet zwar wie ein leichter Sommerwein an, Geschmack und Abgang bleiben aber noch sehr lange da. Ein perfekter Partner für Thunfisch und Co., aber auch für den Kirschkuchen oder die Ribiselschnitte danach ein mehr als plausibler Begleiter.



QLOU
03



QLOU
04



Cuvée ZW/BF

Pannobile 2017

Weingut Gernot & Heike Heinrich
Gols, Neusiedlersee

Pannobile ist sicherlich eine der bekanntesten Marken im österreichischen Weinbau. Die Weine der neun Pannobile-Winzer schlugen damals, vor über 20 Jahren, ein wie eine Bombe. Die neun sind sich treu geblieben, aber der Stil hat sich verändert. Waren am Anfang die Weine vom Holzeinsatz und weicher Frucht geprägt, geht es jetzt straffer und würziger zur Sache. Gernot und Heike Heinrich sind Pioniere des österreichischen Weinbaus und arbeiten seit 2003 biodynamisch. Das Weingut hat seine Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedlersee und am Leithaberg. Also auf beiden Seiten des Sees. Rund um Gols die wärmeren Schotter-Lehm-Böden, bei Breitenbrunn die kühleren Kalk- und Schieferlagen vom Leithaberg.

Beim 2017er Pannobile könnte man sagen: In der Ruhe liegt die Kraft. Am Anfang sicherlich etwas zurückhaltend, braucht dieser Wein Luft und etwas Geduld, um sein wahres Ich zu zeigen. Hier haben wir keinen opulenten, süßlichen und holzüberladenen Rotwein, sondern rotbeerige Frucht, die mit einer reifen, aber merkbaren Tanninstruktur einhergeht.

Die Trauben, hier 60 % Zweigelt und 40 % Blaufränkisch, stammen von den Pannobile-Lagen an den Südhängen rund um Gols sowie von den Osthängen des Leithagebirges. Ein geschmackliches Spiegelbild der zum Teil sehr kargen, sandig-lehmigen und kalk- und schieferreichen Böden rund um die Nordspitze des Neusiedler Sees. Die Trauben werden natürlich auch hier von Hand gelesen und spontan vergoren. Nach drei Wochen im Holzgarständer und Maischestandzeit darf der Wein nach der Pressung über 20 Monate im gebrauchten 500-Liter-Eichenfass reifen.

Bitte den Wein belüften, ein Burgunderglas bereitstellen und leicht temperiert ins Glas bringen. Sollte am Griller noch ein Lammkarree oder gar eine Tomahawk-Steak brutzeln, wäre das natürlich der Jackpot.

Pinot Noir

Reserve Selektion P 2018

Weingut Paul Achs
Gols, Neusiedlersee

Paul Achs' Weingut liegt 60 Kilometer südöstlich von Wien, nicht weit entfernt von der ungarischen Grenze. Der Pannobile-Winzer ist mit der 91er Ernte in den elterlichen Betrieb gekommen und wurde nur ein paar Jahr später schon Winzer des Jahres.

Die größtenteils lehmigen Golser Rieden sind die perfekte Grundlage für seine Weine, da sie Feuchtigkeit sehr gut speichern. Das trägt zu den feinnervigen, finessenreichen, mineralischen Komponenten der Weine bei. Von der Sonne gewärmte Böden mit Südausrichtung versprechen perfekte Reife. Kühlere Böden mit West- oder Nordausrichtung unterstützen frischere Weinstile – wie Pinot Noir, Zweigelt, Chardonnay oder Muskat Ottonel. Die 25 Hektar Weingärten verteilen sich auf über 40 Parzellen, womit er eine ungemeine Vielfalt in Bodenstruktur und Kleinklima hat.

Das Weingut ist auch seit 2006 bio-zertifiziert und bringt immer sehr langlebige und von Spannung getragene Weine hervor, die nie vordergründig und eindimensional sind. Paul Achs vinifiziert zum Großteil Rotweine, etwa 20 Prozent der Weingärten sind aber mit weißen Trauben bestockt. Bei den Rotweinträumen ist natürlich Blaufränkisch der King, aber Paul Achs ist auch bekannt für seinen Syrah und seinen grandiosen Pinot Noir. Eines von Paul Achs' Credos lautet: „Der Wein muss schmecken, wie er ist, und nicht, wie er sein könnte. Deshalb ist auch die Hinwendung zur Biodynamie die logische Konsequenz.“

Reserve P steht für die Selektion der besten Trauben und danach der besten Fässer im Keller aus fünf Pinot Noir-Weingärten von Paul Achs. Der 2018er wurde gleich einmal Sortensieger bei Falstaff. Die Pinot-Trauben werden im Stahltank vergoren und dürfen dann in gebrauchten 300-Liter-Fässern reifen. Der Pinot hat eine elegante und rote Beerenfrucht, Kirschen, Weichseln, aber auch Preiselbeeren kommen durch. Den Holzeinsatz merkt man an den leichten Vanille- und Nougataromen, die schon super in die Frucht des Weines eingebunden sind. Am Gaumen kommt noch eine animierende Tanninstruktur und merkbare Säure dazu, die von einem langen Finish begleitet wird. Ein Volltreffer zum Schweinsfilet im Speckmantel oder auch zu Entenbrust mit Honigglasur.

QLOU
05

QLOU
06





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. 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. 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 eine 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.



Stefan's
Sommer
Tipp

Ein frischer Weisser, ein fruchtiger Rosé und ein leichter Roter.

Meine Sommer-Weissen sind jung, leicht und knackig. Mit leicht meine ich wenig Alkohol. Etwas Restsüße darf schon sein. Ein leichter, duftiger Steinfeder Grüner Veltliner oder aber auch ein Pinot Grigio aus dem Friaul. Und natürlich dann und wann ein Rosé. Schön fruchtig und super kalt – das ist Sommer pur. Am besten jung und noch besser im aktuellen Jahrgang. Rosé muss für mich jung sein. Und da schau ich schon gerne mal über die Grenzen hinweg in die Provence oder zu einem trendigen Rosato aus Italien. Aber auch Österreichs Winzer habe feine pinke Varianten. Von Bründlmayer bis Ott. Überall ist toller Rosé zu finden. Auch wenn es prickeln soll, empfehle ich Österreich. Super frisch, super gekühlt, super Sommer-Tage.

Und weil's zusammen nach all den schweren Wochen so schön ist, darf beim Grillen ein leichter Roter nicht fehlen. Runter mit der Temperatur, also ein paar Grad – so auf 12 Grad abkühlen – und genießen. Ganz egal ob aus Österreich, der Pfalz oder Frankreich. Der kühle Schluck zu einem feinen Sommergericht darf gerne öfter mein Begleiter sein.

Genießen Sie den Sommer. In vollen Zügen.

Ihr Stefan

Viel Spaß mit Ihrem Abo. Zum Wohl!



Q

NIE WAR
WOHLFÜHLEN
SO WERTVOLL
WIE HEUTE.

Quellenhof
Leutasch
★★★★★

quellenhof.at

Tirol