



QLOU  
WEINCLUB

FEINES IM APRIL  
AUS DEM JAHRGANG 2020

Ausgabe April 2021

## Liebe QLOU Freunde und Fans,

unser erstes LIVE-Tasting war ein voller Erfolg. Viele Mitglieder, Freunde und Weinliebhaber waren mit dabei. Sollten Sie es versäumt haben, dann gibt es das Tasting mit Stefan und Alexander auf unserer Facebook-Seite zum Nachschauen.

Widmen wir uns dem Wein. Jeder, der mich persönlich kennt, weiß über mein Faible ‚Wein‘ Bescheid. Seit über dreissig Jahren beschäftigt mich Wein in allen Facetten, sogar soweit, dass ich vor einigen Jahren selbst eine kleine Fläche in der Steiermark bewirtschaftet habe. Irgendwann kommt der Zeitpunkt, da möchte man selbst erfahren, wie es denn wäre, ein Winzer zu sein – auch wenn es nur ein Hobby ist. Das Schöne daran war, dass meine Wertschätzung für Winzer dadurch enorm gestiegen ist. Hinter jedem Winzer steckt Herzblut und Engagement, das kann ich nun behaupten. Wein ist aber auch mein Philosophie-Freund, mein Begleiter zu einem guten Buch oder mein Entschleuniger nach anstrengenden Tagen. So dann und wann ein gutes Glas ist einfach herrlich.

Freuen Sie sich auf die Auswahl unseres Kurators Alexander Koblinger, Sie dürfen gespannt sein, denn die eine oder andere Überraschung ist wieder dabei.

Viel Vergnügen und zum Wohl!  
Ihr Emmerich Mitterhuber



PS: Im Mai dreht sich alles um nicht alltägliche Weine oder solche, die man vielleicht nicht unbedingt im Keller hat – aber haben sollte. Weine nachbestellen: Sie können gerne Weine aus dem QLOU Weinclub nachbestellen. Das geht ganz einfach, indem Sie uns eine Mail mit der Anzahl Ihrer Weine zusenden und wir versenden es alsbald an Sie. Natürlich nur solange der Vorrat reicht.



## (W)einprägsames von Alexander Koblinger

### Der QLOU des Monats April

Kann man von der Farbe des Weines im Glas Rückschlüsse auf den Wein ziehen? Man kann es auf alle Fälle und die visuelle Beurteilung eines Weines ist mitunter sehr wichtig. Wir greifen uns hier einmal einen Aspekt heraus. Bei jungen Weißweinen, wie wir sie hier im Paket haben, sind zumeist helle oder sehr helle Gelbtöne mit grünen oder silbrigen Reflexen im Glas zu beobachten. Je mehr Grüntöne ein Weißwein im Glas hat – Achtung: wir sprechen hier von Nuancen! –, desto kühler die klimatischen Verhältnisse, aus denen der Wein stammt. Aber auch außergewöhnlich kühlen klimatischen Bedingungen eines speziellen Jahrganges in sonst wärmeren Gebieten kann man mit diesen Farbnuancen auf die Schliche kommen. Weißweine starten in der Jugend immer auf der helleren Seite und werden mit der Reife dunkler und intensiver, außer natürlich, der Weißwein hat eine Zeit im Holzfass verbracht. In diesem Fall wird er bereits von Beginn an farbintensiver. Bei sehr jungen Weißweinen kann man vor dem ersten Schwenken des Glases noch ganz leichte CO<sub>2</sub>-Bläschen wahrnehmen, diese sind ein weiteres Indiz für einen Jungwein. Übrigens ist das beim Rotwein komplett anders, dieser startet dunkel und wird mit der Reife immer heller. Ausnahmen bestätigen aber natürlich die Regel.

### Ein Blick durchs Schlüsselloch auf den 20er-Jahrgang

Ich war die letzten Wochen beruflich viel in der österreichischen Reblandschaft unterwegs und habe mit etlichen Winzern über den 20er-Jahrgang gesprochen. Alles in allem schaut es sehr gut aus. Die Weine sind mitunter etwas schlanker und haben etwas mehr Säure als die 18er oder auch 19er. Das Frühjahr mit den warmen April- und Maitagen hat den Reben einen, man könnte sagen, Kickstart beschert. Der Sommer hingegen war nicht zu heiß und der September konnte mit moderaten Temperaturen und viel Sonne punkten. Alles in allem sind die Winzer sehr happy und wir können uns auf ein spannendes Weinjahr freuen. In der April-Edition des QLOU Weinclubs gibt es die ersten Vorboten des Jahrganges. Viel Spaß beim Verkosten und Entdecken!

Alex  
Koblinger  
Master Sommelier

## Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2020

Weingut Kodolitsch  
Leibnitz, Südsteiermark

Ein Gelber Muskateller wie aus dem Bilderbuch. Gelber Muskateller hat zumeist eine intensive blumige Nase und gehört damit zu den Aromarebsorten. Sehr oft wird der Muskateller durch sein aromatisches Wesen mit Süße in Verbindung gebracht. Bitte hier immer zwischen einer Restsüße, sprich Restzucker, im Wein und Blumigkeit unterscheiden. Einige wenige Muskateller werden noch immer mit einem Zuckerrest abgefüllt, daher hört man nach wie vor immer wieder den Ausspruch: „Muskateller mag ich nicht, der ist immer süß.“ Viel besser wäre „Muskateller ist nicht meine Rebsorte, da sie mir zu fruchtig ist“, dann könnte man sofort zu einem Veltliner oder auch Welschriesling greifen. International ist der Muskateller weit verbreitet, sei es in Frankreich oder auch Griechenland, hier wird aus dieser Traube aber eigentlich immer Süßwein produziert. Muscat Blanc à Petits Grains ist der internationale Name dieser Rebe.

Die Familie Kodolitsch widmet sich seit über 300 Jahren dem Weinbau. Noch im Kaiserreich lagen rund 120 Hektar Weingärten in der Untersteiermark, dem heutigen Slowenien. Nach den Enteignungen des Ersten Weltkrieges blieb nur mehr das kleinste, aus dem Jahr 1745 stammende Weingut am Seggau über. 1992 übernahmen Christa und Nikolaus Kodolitsch das Weingut, bauten es über die Jahre auf vierzehn Hektar aus und modernisierten dieses zeitgleich. Mario Weber, ein Absolvent der Weinbauschule Silberberg, zeichnet für die Weine verantwortlich. Er verbindet moderne Kellertechnik mit den Schätzen der Weingärten.

In der Nase ist dieser Muskateller definitiv intensiv und aromatisch. Weißer Pfirsich trifft auf Hollerblüten als auch Hollersaft. Super spannend sind die Kräuteranklänge im Wein, wie etwa Zitronenverbene, Salbei, aber auch Zitronenmelisse. Weiße Rosen findet man aber genauso wie Minze und etwas weißen Pfeffer. Ein Frühlingsbote par excellence und sehr spannend in Kombination mit dem ersten Bärlauch als Suppe verarbeitet.



## Sauvignon Blanc Ried Altenberg 2020

Weingut Hebenstreit  
Kleinriedenthal, Weinviertel

Das Weinviertel mit dem Sauvignon Blanc vom Weingut Hebenstreit ist unser nächster Stopp auf der 20er-Vintage-Tour. Sauvignon Blanc ist wie auch der Muskateller ein Mitglied der Aromarebsorten. Hier treffen frische, zum Teil grüne Aromen, auf Kräuter und Gemüseanklänge – klingt ja mal spannend. Der Sauvignon Blanc ist zwar weltweit anzutreffen, aber es gibt nicht wirklich viele klassische Weinbaugebiete für diese Rebsorte. Österreich ist hier auf alle Fälle dabei, andere berühmte Weinbau-Ecken für den Sauvignon Blanc wären Neuseeland mit seinen sehr fruchtig-aromatischen Vertretern oder das Loire-Tal mit Sancerre und Pouilly-Fumé, welche schlanker, frischer und gemüsiger sind. Auch die weißen Bordeauxweine dürfen wir nicht übersehen – sie haben eine große Historie mit dem Sauvignon Blanc. In Österreich wurde die Rebsorte früher Muskat Sylvaner genannt und war nicht wirklich ein Verkaufsschlager. Sie startete in Österreich erst so richtig mit ihrem französischen Namen durch. Sauvignon Blanc hat außerdem das Image als frischer, leichter und aromatischer Wein anhaften. Leider wird die Rebsorte damit unter ihren Möglichkeiten gehandelt, da gute und sehr gute Sauvignons perfekt reifen können und auch noch nach etlichen Jahren Kellerreife so richtig zu überzeugen wissen.

Manfred Hebenstreit führt sein Weingut in Kleinriedenthal im Retzer Weinland in dritter Generation. Die Stöcke seines Sauvignons stehen auf der Lage Altenberg und sind im Durchschnitt fast 20 Jahre alt. Der Lehmboden, der in dieser Lage etwas Schotteranteil hat, gibt dem Wein seinen mittleren Körper und diese spannende Exotik.

Der Wein hat eine aromatische Nase nach weißen Blüten, gelben und grünen Stachelbeeren, aber auch gelbem Paprika. Der mittlere Körper des Weines passt perfekt zum mittleren Alkohol und der frischen Säure. Der erste Spargel kommt bestimmt und dieser, pochiert mit Butter und Kartoffeln, wäre eine sehr harmonische Kombi. Aber auch als Begleiter zu gefülltem Paprika oder Paprikahendl weiß der Sauvignon Blanc zu überzeugen.

## Grüner Veltliner Loibner Ried Klostersatz Wachau DAC 2020

Weingut F.X. Pichler  
Oberloiben, Wachau

Wir sind in der Wachau angekommen und haben eine echte Legende vor uns stehen. F.X. Pichler steht für Tradition und hat sich über die Jahre und Jahrzehnte einen sensationellen Ruf im Weingarten und Keller erarbeitet. Vielen Weinliebhabern geht daher der Name des Weingutes mit einer gewissen Ehrfurcht über die Lippen.

Dieser Wein steht hier für pure Innovation, Weitsicht und Neuheit. Erstens findet man auf dem Etikett nicht mehr eine der drei weltberühmten Wachauer Weinbezeichnungen Steinfeder, Federspiel oder Smaragd. Diese Erwähnungen am Etikett sind nur Mitgliedern der Vereinigung Vinea Wachau gestattet. Lucas Pichler – und somit auch das Weingut F.X. Pichler – ist aus diesem Konsortium mit letztem Jahr ausgetreten. Dieser Schritt ist umso bemerkenswerter, da sein Vater einer der Gründungsmitglieder der Vinea Wachau war. Zweitens findet man auf der Rückseite der Flasche die Bezeichnung Wachau DAC. Die Wachau hat seit kurzem ihr Weinbaugebiet gesetzlich geschützt, dies gilt für alle Winzer und Weinbaubetriebe in der Wachau und nicht nur für Mitglieder der Vinea. Wachauer Weine dürfen nur aus Trauben, welche auch hier gewachsen und mit der Hand geerntet worden sind, als solche bezeichnet werden. Auch gibt es ein neues Hierarchiesystem mit Gebiets-, Orts- und Riedenweinen. Riedenweine sind ausnahmslos für die Trauben Grüner Veltliner und Riesling reserviert.

Lucas und sein Vater sind der Überzeugung, dass das System der Vinea aus den 80er Jahren mittlerweile überholt ist, da sich dieses am Zucker, den Trauben und den daraus möglichen Alkoholgraden orientiert. War es in den 80er Jahren nur in den besten Jahren möglich, einen Smaragdwein zu erzeugen, wird es zunehmend schwieriger, leichte Federspiele oder gar Steinfeder zu keltern. Lucas' Meinung nach ist die Fortführung dieses Systems mit der Klimaerwärmung schwierig geworden und es hätte an das DAC-System angepasst werden müssen. Daher auch der radikale Schritt des Austritts.

Der Klostersatz ist eine der ältesten Lagen der Wachau, angelegt von Mönchen der salzburger und bayrischen Klöster, worauf sich der Name bezieht. Eine tiefgründige Lage im Loibner Becken, wo sich abgeschwemmtes Urgestein der Terrassen mit Braunerde und Donauschotter vermischt. Der Klostersatz ist ein klassischer, würziger und pfeffriger Veltliner mit Anklängen an Boskop-Äpfel, rosa Grapefruit, Tabak und mit frischer Mineralik. Ein Grüner, der mit „nur“ 12 % Alkohol einen grandiosen Druck am Gaumen aufbaut und sehr lange präsent bleibt.



QLOU  
02



QLOU  
03

## Schilcher Weststeiermark DAC 2020

Weingut Klug  
St. Stefan ob Stainz, Weststeiermark

Weiter geht es mit einer echten österreichischen Spezialität – dem Schilcher. Schilcher ist immer ein Rosé aus der Blauen Wildbacher-Traube. Der Wildbacher wird sehr selten als Rotwein vinifiziert, da er eine ungemein hohe Grundsäure hat. Die Säure wiederum ist der große Pluspunkt für den Rosé, kann aber auch sehr fordernd sein. Dieser Schilcher ist mit 8,5 Promille Säure auch nicht wirklich auf der milden Seite. Aber im Vergleich zu dem Schilcher mit 12 Promille Säure, den ich vor kurzem probiert habe, liegt er eigentlich schon wieder im moderaten Bereich.

Das Weingut Klug liegt im Herzen der Weststeiermark, im Schilchergebiet Hochgrail am Reinischkogel. Die Weststeiermark zählt neben dem Eisenberg im Burgenland zu den kleinsten Weinbaugebieten in Österreich, hat aber mit dem Schilcher ein absolutes Alleinstellungsmerkmal.

Markus Klug setzt seinen Fokus auf den Schilcher. Somit kann man hier vom Frizzante bis hin zum Süßwein fast alle Stilrichtungen verkosten und erwerben – es gibt aber keinen Rotwein.

Dieser Schilcher ist staubtrocken, er hat knapp 2,5 Gramm Restzucker, die oben schon erwähnte frische Säure und leichten Alkohol mit 11,5 %. Alles in allem ist er ein echter Frühlingbote, da er mit einer frischen roten Ribiselfrucht, Stachelbeeren und Aromen nach Cassisblättern und Brennnesseln fesselt. Am Gaumen kommen noch frische Beerennoten wie Erdbeeren und Himbeeren, aber auch Sauerkirschen dazu.

Ein toller Partner zu einem Thunfischtartar mit etwas Chili und Koriander, aber auch perfekt zum frischen Bauernbrot mit Butter und richtig gutem Speck. Wie schon im März-Paket erklärt, braucht Fett im Essen die Säure im Wein als Partner, um gemeinsam „arbeiten“ zu können.

## Rosalie 2020

Weingut Ott  
Feuersbrunn, Wagram

Flasche fünf führt uns in den Wagram. Das Weinbaugebiet Donauland wurde im Jahr 2007 in Wagram umbenannt. Es gibt hier zwei unterschiedliche Zonen, einmal nördlich der Donau und östlich des Kamptals auf den Lössterrassen und einmal südlich der Donau, wo auch Klosterneuburg und dessen berühmte Weinbauschule liegt. Der Name Wagram leitet sich vom Wort „Wogenrain“, was so viel wie Meeresufer bedeutet, ab. Der angewehrte Löss verhüllt diesen Untergrund aus Flussschotter und Kalkablagerungen.

Seit mehr als 20 Jahren ist Bernhard Ott dabei, sein Terroir am und rund um den Wagramer Hengstberg auszuloten, um Weine in die Flasche zu bringen, die absolut herkunftsspezifisch sind. Bernhard Ott ist Mitglied bei der Respekt Gruppe als auch bei den österreichischen Traditionsweingütern, liest die Weintrauben zu 100 % per Hand und bewirtschaftet seine Weingärten biodynamisch.

Bernhard Ott ist unter anderem für seine Grünen Veltliner, wie etwa das Fass 4, berühmt, mit dieser Rebsorte hatte er auch definitiv seinen Durchbruch. Der Rosalie ist aber bei Weitem kein Anhängsel, sondern Bernhards Hommage an die besten Rosés der Welt. In dunklem Himbeerrot kommt der Rosalie komplett trocken ins Glas. Dieser Rosé ist nach Maria und Bernhard Otts Tochter Rosalie benannt. Gesprochen klingen die zweite und dritte Silbe so ähnlich wie „sur lie“ („auf der Hefe“), so dass die Wertschätzung der Otts für französischen Wein subtil mitschwingt.

Ein ausgewogenes Früchte-Potpourri aus Himbeere, Erdbeere sowie Rhabarber kommt super durch. Reife Weichseln und ganz reifer rosa Pfirsich bestimmen mit den Beerennoten den Gaumen. Die Säure ist sehr trinkanimierend und lässt, gemeinsam mit der leicht salzigen Note am Gaumen, das Wasser im Mund zusammenlaufen. Man könnte hier zu Sushi greifen, aber auch eine Rindscarpaccio mit den leicht scharfen Noten von Rucola wäre eine super Kombi.



QLOU  
04

Q



QLOU  
05

Q

## Rosé Sekt Brut NV

Schloss Gobelsburg  
Langenlois, Kamptal

Last but not least kommen wir zum Sekt. Lebensfreude, besondere Ereignisse, Feiern etc. werden allesamt von Schaumweinen begleitet. Daher hat es auch ein österreichischer Rosé-Sekt in die April-Edition geschafft. Sprudelnde Vorfreude hebt automatisch die Stimmung. Schaumweine werden aber leider zumeist weit unter deren Wert geschlagen. Sie werden zu 95 % eiskalt und in viel zu kleinen Gläsern serviert. Vielmehr sollten Schaumweine, in welcher Ausprägung auch immer, als Wein mit CO<sub>2</sub> gesehen werden. Natürlich spreche ich hier über Schaumweine guter Qualität, die ein größeres Glas, gerne ein Weißweinglas, verdienen. Hier bekommt der Wein eine größere Oberfläche, um mit dem Sauerstoff in Kontakt zu kommen. Das wiederum spiegelt sich in einem intensiveren und breiteren Aroma wider.

Schaumwein kann auch perfekt in Kombination zu diversen Gerichten eingesetzt werden, da hier das enthaltene CO<sub>2</sub> bei so manchen Fällen in Gerichten helfen kann. Sei es Kälte durch Sorbet, Mächtigkeit von Schokolade oder aber die Kraft von Fett, Butter und Sahne. Mein persönliches Highlight und absoluter Aha-Effekt: ein Essen in der Champagne, als ein 1979 Rosé Champagner aus der Magnum zur Taubenbrust serviert wurde – eine Traum-Kombination.

Der Rosé-Sekt ist das neueste Mitglied in der Schaumweinfamilie von Schloss Gobelsburg. Konnte vor kurzem der Blanc de Blancs den Titel als bester Sekt Österreichs einheimsen, steht der Rosé noch in seinen Startlöchern. Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent sind die Trauben, aus welchen der Wein entsteht. Der Grundwein darf sechs Monate im großen Eichenfass reifen, um danach 3 Jahre auf der Hefe zu ruhen.

Von der Farbe her eher auf der hellen Seite, ist er mit einer hochfeinen Perlage ausgestattet. Frische Preiselbeernoten und allerlei rote Beeren gehen eine Verbindung ein mit Brioche- oder fast Marmorgelb-Noten. Gemeinsam mit der Kräuternote am Gaumen und der frischen zitronigen Säure ergibt das einen sehr erfrischenden Schaumwein.

QLOU  
06

Q

QLOU  
WEINCLUB

## 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