

WEINGUT
ST. ZEHETBAUER

PRESSEMAPPE

Übersicht

Die Tradition: Aus der Geschichte gewachsen	Seite 1
Die neue Generation: Das ist Stefan Zehetbauer	Seite 2
Inspiration für einen Winzer: Wein und Rock 'n' Roll	Seite 3
Die Weingärten: Wo der Wein entsteht	Seite 4
Top-Lage Steinberg – Das Geheimnis der Mönche	Seite 5
Weinwerdung: Önologisches Gespür	Seite 6
Herkunft und Geschmack: Weine mit Profil	Seite 7

Aus der Geschichte gewachsen

„Erfahrung ist unser wertvollstes Gut“, sagt Stefan Zehetbauer, und bezieht sich dabei auf das Wissen seines Vaters und dessen Vorfahren. Der junge Winzer bewirtschaftet das Familienweingut in Schützen am Gebirge in zehnter Generation. Eine formidable Jubiläumsgeneration also. Begründet wurde das Weingut bereits 1705 von Georg Zehetbauer. Stefan Zehetbauer war wiederum der Name jenes Vorfahren, der das Weingut 1850 am heutigen Standort erbaute. Um das Jahr 2000 wurde der Betrieb anlässlich seines 150-jährigen Bestehens rundum erneuert. Ganz in ursprünglichem Stil und auf der bestehenden Bausubstanz aufbauend – wie es dem geerdeten Wesen und der Philosophie der Winzerfamilie entspricht. So präsentiert sich der typische burgenländische Streckhof geschmackvoll und unprätentiös. Es ist immer der Wein, der hier im Mittelpunkt steht.

Weiß getünchte Wände, im Sommer überall blühender Oleander. Das Betreten des Weinguts ist der Weg in eine Welt des Willkommenseins. Der Blick in den Fasskeller zeugt vom Traditionsbewusstsein der Familie. Es ist ein Gewölbekeller, der im Zuge der Renovierung wieder nach alter Bauweise errichtet wurde. Das Handwerk, um solch ein Ziegelgewölbe zu mauern, gilt heutzutage als rare Kunst. Nun bedeckt und schmückt es das Herzstück des Weinguts. Als besonderes Juwel befindet sich in dem Keller ein geschnitzter Fassboden. Es ist ein Stammbaum, der dokumentiert, dass der Name Stefan Zehetbauer von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Der moderne Teil des Kellers mit seinen Stahl- und Gärtanks zeigt indes, dass hier auch zeitgemäße Technologie eingesetzt wird. Allerdings mit größter Behutsamkeit, wie der Winzer betont. Sehr behaglich erlebt man den Verkostungsraum, wo Holz, Sandstein und Ziegel den Ton angeben. Ausgestattet mit besten Materialien – gedacht und gemacht für weitere Generationen. Am großen Holztisch wird mit Kunden und Weininteressierten der neue Jahrgang analysiert oder auch mal nur launig verkostet. Hier wirkt ist nichts gewollt, aber alles ist, wie man es wollte.

Das ist Stefan Zehetbauer

Für Stefan Zehetbauer war schon immer klar, dass er Winzer werden wollte. Die Freude an der Arbeit mit dem Naturprodukt Wein übertrug sich wie von selbst vom Vater auf den Sohn. Die Ausbildung an der Handelsakademie für Weinbau und Agrarmanagement in Neusiedl am See sowie in der Landwirtschaftlichen Fachschule in Eisenstadt verstärkten diesen Wunsch.

Früh verstand er, dass Erfahrung zu den wichtigsten Erfolgsfaktoren im Weinbau zählt. Daher absolvierte er in den Ferien während der Ausbildungszeit Praktika in internationalen Weingütern wie etwa im Veneto und in Südtirol. Dort war er gleichermaßen in Weingärten, Keller und in der Weinanalyse im Einsatz und gewann dabei umfangreiche Einblicke.

Mit der Lese 2005 übernahm Stefan Zehetbauer im elterlichen Betrieb immer mehr Aufgaben, seit dem Jahrgang 2007 trägt er die Verantwortung für die Weinbereitung – und seit 2009 ist er offiziell Besitzer des Weinguts.

Wein und Rock 'n' Roll

„Wenn ich in unseren Rieden und speziell am Steinberg stehe, gibt mir das Kraft und Energie. Und es treibt mich als Winzer an, aus dieser wunderbaren Natur und Ruhe etwas Unverfälschtes und Bleibendes zu schaffen.“

Stefan Zehetbauer will mit seinen Weinen aber auch eines: Freude bereiten. „Ich fülle nur Weine, die auch mir selbst Spaß machen.“ Dabei ist ihm wichtig, Gebiet und Terroir des jeweiligen Weingartens klar und unverwechselbar im Wein einzufangen. Obschon Harmonie sein Credo ist, dürfen und sollen seine Weine auch ein wenig herausfordern und eine gewisse Spannung haben. Schließlich ist es ungemein lohnend, wenn ein Wein quasi Schluck für Schluck immer mehr von seiner Geschichte erzählt.

Inspiration holt sich der Winzer auch durch die Musik. Genauer gesagt ist es Rockmusik in ihren verschiedensten Ausprägungen – Hauptsache „handgemacht“ und „ehrlich“. Songs mit Weinen zu vergleichen – in ihrer Stilistik und in ihrem Aufbau – zählt zu seinen großen Leidenschaften. Denn auch Wein besteht aus einer Dramaturgie, einer Abfolge aus Beginn, Mittelstück, Refrain und dem Finale. Und ganz wichtig: die Emotionen, die dabei geweckt werden und in Erinnerung bleiben.

Genauso wie es den Winzer in die Stille der Weingärten zieht, üben Live-Konzerte eine große Anziehungskraft auf ihn aus. Diese führt ihn schon mal zu Rock-Festivals nach Deutschland oder Italien, gerne erinnert er sich an Konzerte in der Arena di Verona oder im Madison Square Garden in New York. Und immer kommt mit dem Betreten der Bühne der „Moment der Wahrheit“, zeigt sich im Liveauftritt das tatsächliche Können der Musiker. „Das vergleiche ich mit der Situation, wenn der Wein ins Glas kommt und dabei nur für sich spricht.“

Wo der Wein entsteht

„Unser Wein wächst im Weingarten.“ Dieser ist das Reich von Stefan Zehetbauer senior. „Seine Erfahrung ist Goldes wert“, schwärmt der Sohn, „da lerne ich noch immer dazu.“ Woher kommt dieses Gespür für die Reben? „Ich war schon als kleiner Bub gerne in den Weingärten und habe meinem Vater stets gut zugehört,“ lautet die unprätentiöse Antwort von Stefan Zehetbauer senior. Altes Wissen, das laufend mit neuem ergänzt wird. Vater und Sohn legen großen Wert darauf, sich Informationen über aktuelle Errungenschaften und Erkenntnisse aus erster Hand zu holen. „Wir recherchieren immer gründlich, bevor wir neue Herangehensweisen in Betracht ziehen.“ Zudem sind es meist mehrere Parameter, die es zu berücksichtigen gilt. Ob beispielsweise die Rebzeilen eines Weingartens begrünt werden, hängt sowohl von den Niederschlagsmengen als auch von der Verwurzelung der Reben ab.

Generell gilt im Hause Zehetbauer der Grundsatz, die Weingärten in ihrer Vegetation nur schonend zu unterstützen. Jedes Zuviel würde die Reben in ihrem Rhythmus stören und eine Abhängigkeit vom Eingreifen des Winzers herbeiführen. Um dies zu vermeiden, legt Stefan Zehetbauer senior viel Wert auf eine gesunde und dichte Humusschicht. Diese erweist sich gerade in Zeiten zunehmender Wetterextreme als ausgleichend bei der Nährstoff- und Wasserversorgung. Der Kreislauf und die Mechanismen der Natur stehen im Mittelpunkt aller Überlegungen. Sichtbar wird dies in vermeintlich kleinen Dingen. So werden die Trester kompostiert und kommen als natürlicher Dünger wieder an ihren Ausgangsort Weingarten zurück. Außerdem sind alle Fahrgassen zwischen den Rebzeilen begrünt. Auf diese Weise entwickelt sich ein eigenes „Weingartenklima“ mit Pflanzen und Kräutern, die hier auch schon früher heimisch waren. Dazu zählen wilder Majoran oder Thymian, welche als Teil des Terroirs einen merkbaren Einfluss auf die Charakteristik und Aromatik der Weine haben.

Diese naturbezogene und zurückhaltende Art der Bewirtschaftung greift umso besser, je größer der Anteil an einer zusammenhängenden Rebfläche ist. Daher wird eine neue Riede bevorzugt dann hinzugenommen, wenn sie an einen dem Weingut zugehörigen Weingarten grenzt. In diesem Fall darf der Boden erst mal ruhen – für ein paar Jahre als Grünbrache. Lediglich gemäht und gemulcht wird die Fläche, um den Humusaufbau zu fördern und den Boden mit Stickstoff anzureichern. Wertvolle Zeit, in welcher der Boden Kraft sammeln kann. Wird der Weingarten schließlich wieder bepflanzt, profitieren die Reben von der Vitalität des Erdreichs. Auf künstliche Bewässerung wird bewusst verzichtet, so suchen die Wurzeln rascher den Weg in die Tiefe. Das begünstigt die Aufnahme von Nährstoffen und Spurenelementen und macht die Reben insgesamt gesünder.

Top-Lage Steinberg – Das Geheimnis der Mönche

Sämtliche Weingärten des Weinguts Zehetbauer liegen am und rund um den Schützner Stein, jener imposanten Erhebung, die sich als Teil des Hügellands am Westufer des Neusiedler Sees befindet. Als herausragende Lage hebt sich der Steinberg ab. Für Vater und Sohn Zehetbauer ist dies auch persönlicher Lieblingsplatz und bevorzugter Rückzugsort. Hier herrscht eine fast magische Energie, ideal, um Kraft zu tanken oder einfach die Ruhe zu genießen.

Erwähnt wurde der Steinberg schon im 15. Jahrhundert – damals noch im Besitz eines Mönchsordens. Eine Auszeichnung für sich, wussten die klerikalen Winzer bekanntermaßen sehr genau, in welchen Rieden die beste Weinqualität entsteht. Noch bis heute halten sich Gerüchte, dass hier in tieferen Schichten ein Weinkeller der Mönche verborgen sei.

Seit über 150 Jahren befindet sich ein Teil des Steinbergs in Familienbesitz. Als Stefan Zehetbauer senior im Jahr 2000 eine neue Parzelle am Steinberg erwerben konnte, war diese über 30 Jahre brachgelegen und an manchen Stellen sogar verwaldet. Welchen Reichtum an Nährstoffen und Kraft der Boden in dieser Ruhephase sammeln konnte, ist in der Vitalität der hier gepflanzten Reben augenscheinlich.

Was den Steinberg so besonders macht, ist zunächst sein Standort. Er befindet sich am oberen Teil des Schützner Steins und genießt durch den bewaldeten Kamm des Leithabergs eine Art klimatisches Regulativ. Im Winter dient er als Schutz gegen kalte Luftströmungen, im Sommer profitieren die Reben durch die nächtliche Kühle, die der Wald abgibt. Eine spezielle Charakteristik weist auch der Boden auf. Während er von einer dichten Humusschicht bedeckt ist, stößt man darunter auf mineralischen Glimmerschiefer. Zum Zauber dieser Lage tragen außerdem die vielen Kräuter bei, welche hier wachsen. Wilder Thymian und Salbei zieren die Rebzeilen und verströmen eine Würze, die man auch im Wein zu vernehmen meint.

Önologisches Gespür

„Wein ist Gefühlssache.“ Als Stefan Zehetbauer in das Weingut einstieg, wählte er zunächst die Weinbereitung als Hauptgebiet. Hier konnte er seine Vision vom puristischen Lagencharakter direkt umsetzen – immer die jeweilige Rebsorte und deren authentischen Geschmack vor Augen.

Jeder Wein erhält ein Maximum an Aufmerksamkeit. So verfügen bereits die Weine im Einstiegsbereich über eine schöne Substanz bei bestem Trinkanimo. Wie lange die Weine auf der Feinhefe reifen, wie lange sie in den Fässern schlummern dürfen und wann der richtige Zeitpunkt für die Füllung ist, entscheidet der Winzer individuell. „Jeder Jahrgang ist anders, ich lasse den Wein entscheiden, wann er soweit ist.“ Grundsätzlich kommen die Weine im mittelkräftigen Bereich zwischen Frühjahr und Sommerbeginn auf den Markt, alle Lagen- und Flaggschiffweine sind frühestens im Herbst erhältlich. Bemerkenswert ist dabei, dass alle Weine reinsortig ausgebaut werden. Denn es geht dem Winzer darum, das geschmackliche Zusammenspiel aus Herkunft und Rebsorte in den Mittelpunkt zu rücken. Und jeder Wein bekommt ausreichend Zeit, damit er seine typische, individuelle Charakteristik entfalten kann. Der Winzer spricht von einem klaren Profil, das oftmals polarisiert und zugleich fasziniert. In jedem Fall sind die Weine von Stefan Zehetbauer Langstreckenläufer, dafür verlangen sie auch etwas mehr Zeit, bis sie ihr volles Spektrum entfalten können. Hat man sie dann im Glas, ist es umso reizvoller, sie in der Vielfalt ihrer Facetten zu ergründen.

Was den Winzer persönlich in seiner Arbeit antreibt, ist das Streben nach Weiterentwicklung. Und der grundsätzliche Anspruch, vermeintlichen Kleinigkeiten eine große Beachtung zu schenken. Wenn es dann von Kunden oder Winzerkollegen Worte der Anerkennung und Begeisterung gibt, dann motiviert das, diesen Weg genau so weiter zu gehen.

Weine mit Profil

WELSCHRIESLING

„In unserer Gegend wird dieser Wein sehr gerne getrunken, er ist einfach typisch für hier“, sagt Stefan Zehetbauer. Ausgebaut wird der Welschriesling klassisch im Edelstahltank, wobei der Winzer darauf achtet, den ursprünglichen Geschmack der Trauben im Wein widerzuspiegeln. So zeigen sich im Duft ansprechende Apfel- und Zitrusaromen sowie Noten von Weingartenpfirsich. Dazu gefallen der spritzige Charakter und das stimmige Spiel aus Säure und Frucht. Ein Wein, von dem es durchaus ein Glas mehr sein darf.

PINOT BLANC SONNENBERG

Der Sonnenberg ist eine Großlage am Leithagebirge, auf dessen höchste Erhebung sich sein Name bezieht. Die Rieden, von denen die Trauben dafür gelesen werden, befinden sich klarerweise allesamt im Bereich der Großlage. In den höher gelegenen Bereichen stehen die Reben auf Schiefer- und Kalkgestein, weiter unten, nahe der Wulka, auf schottriger Schwarzerde. Ausgebaut wird dieser Wein im Edelstahltank und reift meist bis ins späte Frühjahr auf der Feinhefe. Sehr floral und gelbfruchtig präsentiert er sich in der Nase, dazu kommen kräutrige Aromen sowie etwas Karambole und Quitte. Rund, mit feinem Schmelz und schön kompakt zeigt er sich am Gaumen. Die feingliedrige Säure und eine zarte Pikanz verleihen dem Wein die richtige Dosis Spannung.

GEWÜRZTRAMINER HÖLZLSTEIN

Der Hölzlstein ist eine große Kalksteinformation mit vielen Muscheleinschlüssen und liegt zwischen Schützen und Oggau. Hier befand sich eine Lage des Weinguts Zehetbauer bereits länger in Brache und im Jahr 2000 konnte dazu noch ein weiterer wertvoller Nachbarweingarten erworben werden. Nun stellte sich die Frage, welche Sorte am besten hierher passen würde. Es sollte etwas typisch Burgenländisches sein. Vater und Sohn Zehetbauer wählten schließlich Gewürztraminer, welchem sie auf diesem Standort das größte Potenzial zusprachen. Und tatsächlich verleiht der kalkreiche Boden dem Wein eine kühle, feinnervige Note – gibt ihm etwas Dynamisches. Unverkennbar ist der charmante Rosenduft, dazu kommen Aromen von Lychee und etwas Myrrhe. Straff, kompakt und ungemein mineralisch präsentiert er sich am Gaumen, ein langer Nachhall komplettiert dieses besondere Weinerlebnis. Wenn diese Sorte oft als Nische bezeichnet wird, so ist im Weingut Zehetbauer das Gegenteil der Fall: „Gewürztraminer kommt extrem gut an und zählt zu unseren wichtigsten Weinen. Er macht den Leuten Spaß.“

LEITHABERG DAC PINOT BLANC

„Die Bezeichnung Leithaberg DAC steht für Herkunft und Mineralität.“ Dieser Philosophie folgend wählte Stefan Zehetbauer für diesen Wein die Sorte Pinot Blanc. Sie hat im Weingut lange Tradition und wird vom Winzer für seinen noblen Charakter und das große Potenzial geschätzt. Die Reben stehen auf Kalk- und Schieferböden, wodurch der Wein eine straffe und schlanke Stilistik erhält. Den Duft kennzeichnen eine kräutrige Würze und zitronige Anklänge. Am Gaumen öffnet sich die schon zuvor erwähnte Mineralität, welche von einer reizvollen salzigen Note umspielt wird. Die lange Reife auf der Feinhefe und der teilweise Ausbau in leicht getoasteten Barriques forcieren zusätzlich die Finesse dieses Weins.

CHARDONNAY STEINBERG

Stefan Zehetbauer ist dafür bekannt, die typische Charakteristik einer Rebsorte und ihr Potenzial so authentisch wie möglich mit dem Geschmack der Herkunft zu verbinden. Ein Anspruch, der Zeit braucht. Lange reifte die Idee, ein weißes Gegenstück zum Flaggschiffwein Blaufränkisch Steinberg Reserve zu schaffen. Ein besonderes „Filetstück“ am Steinberg wurde dafür ausgewählt und mit Chardonnay bepflanzt. Hier stehen die Reben auf Schieferböden mit dichter Humusschicht und genießen die naturbelassenen, Biotop-ähnlichen Bedingungen, welche am Steinberg vorherrschen. Mit dem Jahrgang 2014 konnte die erste Ernte eingebracht werden. Über 15 Monate reift der Wein auf der Feinhefe, wovon er zwölf Monate in dezent getoasteten Barriquefässern aus heimischer Produktion verbringt. Der Wein lohnt dies mit animierendem Duft nach Quitte und Zitus, floralen Noten und stimmigen Karamellanklängen. Sein eleganter Körper ist von einer feinen Würze und Aromen exotischer Früchte durchdrungen, die feinmineralische Säure sorgt für bestes Animo. Schon in seiner Jugend verheißt der Chardonnay Steinberg großen Genuss und verspricht zudem viel Reifepotenzial.

BLAUFRÄNKISCH MÖNCHSACKER

Wie der Name dieser Lage andeutet, befand sie sich einst im Besitz eines Mönchsordens. Sie liegt am Fuße des Schütznert Steins und weist einen stark kalkhaltigen Boden auf. Ausgebaut wird dieser Wein im Stahltank. So kann der Winzer die eigenständige Herkunftscharakteristik „dieses Ecks am Leithaberg“ am schönsten interpretieren. Etwa mit betörendem Aroma aus kirschtönen und zart tabakigen Noten sowie einer eleganten, feinnervigen Stilistik und schön eingebundenem Tannin.

MERLOT SINNER

Bereits 1570 wurde die Lage Sinner als „Sinnerhuet“ urkundlich erwähnt. Sie liegt ebenfalls am Schütznert Stein und ist dem See zugewandt. Hier dominieren Schiefergestein und Kalk das Bodengefüge. Eine spannungsvolle Kombination, welche einen ebensolchen Wein entstehen lässt: Wacholderbeeren und schwarze Schokolade formen das Duftbild. Locker und zugleich distinguiert betritt der Wein den Gaumen. Das feinkörnige Tannin ist stimmig eingebunden, eine schöne Saftigkeit entwickelt sich, mineralische Anklänge bleiben bis in den langen Abgang.

LEITHABERG DAC ROT

Dieser Wein repräsentiert eines der Aushängeschilder des Weinguts und steht für dessen Verbundenheit mit dem Gebiet. Die Basis dafür liefern die ältesten Blaufränkisch Reben, welche in den Lagen Reckenschink und Steinberg gedeihen. Es sind die hier vorherrschenden Kalk- und Schieferböden, welche dem Wein seine besondere Charakteristik verleihen. Zwölf Monate reift er in gebrauchten Barriques, während sich seine vielschichtigen Aromen und sein mineralisches Spiel zu entfalten beginnen. Athletisch ist er gebaut, bestens eingebunden ist das reife Tannin. Noten von Brombeeren und Bitterschokolade vereinen sich charmant, im Ausklang sorgt eine zarte Pikanz für einen frechen Kontrapunkt. Ein fruchtfoкусierter Wein, wie man ihn sich vom Leithaberg erwartet.

RECKENSCHINK (BLAUFRÄNKISCH)

Wie ein schlankes Filetstück zieht sich dieser Weingarten rund 650 Meter entlang des nördlich auslaufenden Schütznert Steins. Über 45 Jahre wurzeln die Blaufränkisch-Reben bereits im Reckenschink und zählen damit zu den ältesten im Weingut. Es ist eine geologisch facettenreiche Lage, deren Boden im flacheren Bereich überwiegend Schwarzerde und Schotter aufweist und im Verlauf zunehmend kalkreicher wird. Speziell im oberen Teil wachsen die Trauben sehr lockerbeerig. Dies bedeutet zwar geringere Erntemengen, jedoch auch in sonnenärmeren Jahren vollreifes Lesegut – erstklassige Traubenqualität, die für den Leithaberg DAC Blaufränkisch selektioniert wird.

CABERNET FRANC RESERVE

„Diesen Wein merken sich die Leute einfach.“ Auf Stefan Zehetbauers guten Draht zu den Reben ist es zurückzuführen, dass sich selbst eine spät reifende Sorte wie Cabernet Franc am Leithaberg wohl fühlt. Ausgangspunkt dafür ist die Lage Steinberg. Die Ausrichtung nach Südsüdwest mit langer Sonnenscheindauer und der Wärme speichernde Glimmerschieferboden bieten hier die optimalen Bedingungen. Viele Kräuter wie wilder Thymian und Salbei säumen die Rebzeilen und man meint, diese auch im Wein zu erkennen. Bereits in den 1980er Jahren pflanzte Stefan Zehetbauer senior Cabernet Franc am Leithagebirge aus – von den Behörden damals als „Versuchsweingarten“ geduldet. Inzwischen sind die Reben bis zu 25 Jahre alt und die besten davon werden im Weingut selbst weiter veredelt. Ausgebaut wird der Wein in überwiegend neuen Barriques, nach zwölf Monaten bekommt er im Edelstahltank noch etwas Zeit zum Ausbalancieren und erfährt vor dem Verkauf zudem eine ausgedehnte Flaschenreife von bis zu zwölf Monaten. Mit ungemein intensiver Würze präsentiert er sich im Duft, erinnert dabei an einen Tannenwald. Ein betont dunkelaromatischer Wein mit dichter Struktur, fest gewobenem Tannin und einer animierenden Saftigkeit.

BLAUFRÄNKISCH STEINBERG RESERVE

Blaufränkisch hat im Hause Zehetbauer einen hohen Stellenwert. Mit dem Namen „Steinberg Reserve“ kennzeichnet er den Flaggschiffwein. Bevor dieser Weingarten 2002 neu bepflanzt wurde, gönnte ihm die Familie Zehetbauer damals eine 30 Jahre lange Erholungsphase als Brache. Die so entstandene Vitalität des Bodens danken die Reben mit besonderer Robustheit gegenüber der Witterung. Aufgrund der bevorzugten Exposition nach Südsüdwest mit langer Sonnenscheindauer sowie des mineralischen Schieferbodens gelangen die Trauben hier zu bester Reife. Ausgebaut wird der „Steinberg Reserve“ zwischen 18 und 24 Monate in Barriques, danach folgt eine Ruhezeit von bis zu zwölf Monaten in der Flasche. So entsteht ein kraftvoller und tiefgründiger Wein mit knisternder Mineralität und Aromen von dunklen Beeren, Wacholder sowie erdigen Noten. Saftig ist das Tannin und beeindruckend lang der Nachhall – fast wie ein Versprechen für die Zukunft.

Kontakt

WEINGUT ST. ZEHETBAUER
Stefan Zehetbauer

Zehetbauer Wein GmbH
Hauptstraße 3
A-7081 Schützen am Gebirge

Tel.: +43 (0) 2684 2523
Fax: +43 (0) 2684 2503
office@zehetbauerwein.at
zehetbauerwein.at