



Weingut WOLFGANG BÄUERL



Waltraud & Wolfgang Bäuerl

3601 Dürnstein, Oberloiben 28
Tel. 0699/11003331 oder 02732/75555, Fax -4
vino@baeuerl.at, www.baeuerl.at

4 Hektar, W/R 100/0

Wie üblich bin ich Ende Februar genau genommen zu früh dran mit der Verkostung der neuen Weine von Wolfgang Bäuerl. Einige gären nämlich noch, andere sind gerade damit fertig geworden. Der Querdenker aus Oberloiben lässt sich durch störrische Weine aber nicht mehr aus der Ruhe bringen. Er hat den Stress mit der zügigen Gärung natürlich auch mitgemacht und als unnötig erkannt. Auch andere Errungenschaften moderner Kellertechnik hat er ausprobiert und abgehakt. „Man muss viel verändern, dass alles so bleibt, wie es ist.“ Damit bringt er zum Ausdruck, dass er heute vieles wieder so macht wie seine Vorfahren, allerdings unter Anwendung neuester Hygiene-Standards sowie auf

der Basis ökologisch fundierter Kenntnisse. Und früher hatte man es bekanntermaßen nicht so eilig wie heute. Zeit für den Ausbau sei durch nichts zu ersetzen, außer durch Zeit. Eine Filtration im Jänner kommt für Wolfgang Bäuerl nicht infrage. Die Smaragde werden frühestens im Juli gefüllt, unter Umständen erst im September.

Ab dem Jahrgang 2010 werden die Trauben wie früher wieder gerebelt. Zurück zu den Wurzeln, nennt das der Weinmacher. Der Riesling Kellerberg Smaragd garte anlässlich meines Besuches noch immer. Eine seriöse Beurteilung ist deshalb nicht möglich, doch die riesigen Anlagen sind nicht zu übersehen. ww

2010 Gelber Muskateller €€ Sorte unverkennbar, Herkunft auch, floral und fein; saftige Zitrusfrucht, elegant, Rosen, Holunder, knackig.

2010 Sauvignon Blanc €€ Paprikaschoten und Pfefferoni; am Gaumen auch Maracuja, charmant, gelbe Passionsfrucht im langen Finale.

2010 Grüner Veltliner Federspiel €€ Sympathische Apfel-Würze-Kombination; Klaräpfel, unkompliziert und trinkfreudig, klarer Sortenausdruck. **FUN**

2010 Grüner Veltliner Kreutles Federspiel €€ Kräuter à la Irish Moos; macht am Gaumen mächtig Druck, fast süße Frucht, lang und wüzig mit tollen Anlagen, zum Verkostungszeitpunkt noch völlig unfertig, Geduld!

2010 Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd €€€ Ruhig strömend, würzebetonter Duft; fein ziseliert, etwas Ananas, saftig, feingliedrig, viele Facetten, elegant und druckvoll.

2010 Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd €€€ Dunkle

Aromatik, Weihrauch, Eisenkraut, geradezu wild; im Geschmack viel mollige Frucht, wilde Kräuter, schiere Kraft, Riesenslänge, Rohdiamant mit Ecken und Kanten. **TIPP**

2010 Riesling Federspiel €€ Marille im Duft; saftig, Zitrus, sehr lebendig, unkompliziert mit schönem Trinkfluss, kein Gramm Fett auf den Rippen.

2010 Riesling Loibenberg Smaragd €€€ Marille, etwas Zitrus, frisch; am Gaumen wild und ungestüm, saftig, ausgeprägtes Säurerückgrat, sehnig, straff, quicklebendig, Steinobst und Zitrus, pointiert mineralisch, strahlende Frucht, schiebt bis zuletzt an, Potenzial. **TIPP**

2010 Riesling Kellerberg Smaragd €€€€ Tief und ruhig strömend, mit Luft zusehends reife Marille, Williamsbirne, dunkle Aromatik; auch am Gaumen tiefe Frucht, gediegen, dunkle, mineralische Würze, in sich ruhend. **TIPP**