

## Zweigelt-Grand-Prix 2009

**Der Zweigelt ist wohl die beliebteste Rotweinsorte aus Österreichs Rieden. Für den Falstaff-Zweigelt-Grand-Prix machte sich die strenge Jury auf die Suche nach einem möglichst präzisen Sortenbild des klassisch ausgebauten und jung zu genießenden Blauen Zweigelts 2008. Text von Peter Moser**



Auch heuer stellt die Verkostung der Zweigelt-Weine den Auftakt der großen Falstaff-Rotweinprämierung dar. Alle weiteren Weine der 30. Falstaff-Rotweinprämierung sind Weine aus 2007 oder Reserve-Trophy-Teilnehmer. Während die Gewinner aller weiteren Kategorien erst mit Erscheinen des Rotweinguides 2009/2010 am 9. Dezember 2009 bei der **Falstaff-Rotweingala** im Festsaal der Wiener Hofburg bekannt gegeben werden, verraten wir Ihnen an dieser Stelle bereits jetzt, welche Zweigelt-Weine des Jahrgangs 2008 besonders gut gelungen sind.

### **Gefragt: sortentypische Weine**

Jung, fruchtig, frisch, geprägt von einer charakteristischen Kirschenfrucht – so wünschen sich Zweigelt-Liebhaber ihr Glas Wein. Nicht weniger als 223 Weine waren in dieser Kategorie aus dem Jahrgang 2008 eingereicht worden, und es war Aufgabe der Jury, aus diesem Angebot jene Vertreter auszukosten, die dem klassischen Sortenbild am besten entsprechen. Eines muss man an dieser Stelle betonen: Es gab eine große Zahl von guten bis sehr guten Weinen in dieser Probe – aber nicht alle bestanden die Prüfung, wenn es um die geforderte Sortentypizität ging. Bis zu 15 % andere Rebsorten darf ein Winzer dem Zweigelt hinzufügen, ohne ihn deswegen von Rechts wegen als Cuvée bezeichnen zu müssen. Und so ein Schuss Cabernet Sauvignon, Merlot oder neuerdings auch Roesler wirkt sich auf Duft und Struktur des solcherart mit »Chromleisten« verzierten Zweigelt-Weins durchaus effektiv aus. Wenn nun statt der geforderten sortentypischen Kirschenfrucht ein intensives Bukett von süßen schwarzen Johannisbeeren und Lakritze förmlich aus dem Glas springt, dann wird das den Großteil der Weingenießer nicht wirklich stören, das strenge Verkosterpanel allerdings schon.

Auch die Methode der Weinbereitung hinterlässt klare Spuren in den jungen Zweigelt-Weinen. Eine besonders reduktive Art befördert die vom Publikum geschätzte Duftigkeit und Fruchtigkeit. Wenn diese Ausbauphase übertrieben wird, dann sind bei so manchem Wein bereits nach einem halben Jahr die Ermüdungserscheinungen nicht zu übersehen. Manche Produzenten greifen zu den ominösen »wood chips« (Eichenspäne), um dem Wein eine gewisse Eichenholznote zu verleihen, das soll ihn wertvoller wirken lassen. Das ist zwar eine legitime Vorgangsweise, sollte aber sehr vorsichtig dosiert werden. Auch ein Zuviel an Alkohol steht dem Zweigelt in dieser Kategorie nicht wirklich. Über 14 Prozent müssen es für einen alltagstauglichen Rotwein nicht unbedingt sein. Aber wir können beruhigen: Es wurde auch in diesem Jahr eine erkleckliche Anzahl von sehr typischen Blauer-Zweigelt-Weinen erkostet, also solche, die auch den Vorstellungen der Profis entsprechen. Und das wirklich Gute daran sind die Preise dieser Weine, die unter € 5,- beginnen und nur fallweise bei sehr namhaften Erzeugern knapp über € 10,- hinausgehen können.

## **Die Sieger 2009**

Nun zu den konkreten Ergebnissen des Falstaff-Zweigelt-Grand-Prix 2009: Wie schon im vergangenen Jahr gehen die Plätze eins und drei nach Carnuntum und die Silbermedaille ins Burgenland. Den dritten Platz holte sich der Göttlesbrunner Vorjahressieger Walter Glatzer mit dem Zweigelt »Dornenvogel«, der sich schon zugänglich und mit reifer Frucht ausgestattet präsentiert. Platz zwei geht diesmal nach Tadten im Burgenland an das Weingut Wurzinger für den ausgewogenen, eleganten Blauen Zweigelt »Heideboden«, der über eine beachtliche Länge verfügt. Der Zweigelt-Grand-Prix 2009 geht an Johannes Trapl, der drauf und dran ist, sich an der absoluten Spitze in Carnuntum zu etablieren. Und so schmeckt der Grand-Prix-Siegerwein, der Zweigelt Rubin Carnuntum 2008: Dunkles Rubingranat, kräftiger Kern, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase feinwürzig unterlegte dunkle Beerenfrucht, zart nach Kirschen und Brombeeren, angenehmer Schokotouch. Am Gaumen sehr finessenreich, hochelegant, feine Tannine, salzig-mineralisch unterlegte Kirschenfrucht, bleibt sehr gut haften, ein facettenreicher Wein mit Charakter, feine dunkle Frucht im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit guter Zukunft, brilliert mit klassischer Sortentypizität.

### **Zweigelt Grand Prix 2009 (FM 6/2009)**

Zweigelt Rubin Carnuntum 2008 – 1. Grand-Prix-Sieger 2009, Weingut Trapl,  
Stixneusiedl (91 Punkte)

Blauer Zweigelt Heideboden 2008 – 2. Grand-Prix-Sieger 2009, Weingut Wurzinger,  
Tadten (91 Punkte)

Zweigelt Dornenvogel 2008 – 3. Grand-Prix-Sieger 2009, Weingut Glatzer,  
Göttlesbrunn (91 Punkte)