



Weinland Österreich



Österreich ist ein kleines aber feines Weinbauland mit 4 Weinbauregionen und 16 Weinbaugebieten. Mit einer jährlichen Produktionsmenge von rund 2,5 Mio Hektoliter (im langjährigen Durchschnitt) und einer Anbaufläche von ca. 57.000 Hektar rangiert Österreich in Europa an der 12., international etwa an der 18. Stelle.



Die Qualität seiner Weine macht das Land jedoch zu der interessantesten Weinbauregion der Welt, wie die Erfolge bei Weinmessen und internationalen Vergleichsverkostungen eindrucksvoll unter Beweis stellen.



Als Weinbauland genießt Österreich noch nicht die Bekanntheit und Reputation wie Frankreich, Italien, Spanien oder Kalifornien. Das liegt zum einen daran, dass aufgrund der vergleichsweise geringen Produktionsmengen keine größeren Exportvolumina möglich waren (und sind), zum anderen daran, dass erst Mitte der 80er Jahre eine breite Qualitätsoffensive das Erscheinungsbild des österreichischen Weines dramatisch zum Besseren verändert hat.

Rotwein Österreich



Blauer Zweigelt

Zartes rundes Bukett, häufig nach Pflaumen. Gibt meist milde und samtige Weine mit Volumen und Balance. Er wurde 1922 vom ehemaligen Direktor der Weinbauschule Klosterneuburg, Dr. Fritz Zweigelt aus den Rebsorten St. Laurent und Blaufränkisch gezüchtet und von Ihm als Rotburger bezeichnet.

<i>Zweigelt Exklusiv 2005 Weingut Familie Dockner Höbenbach, Kremstal</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 18,-</i>
<i>Blauer Zweigelt 2006 Paul Achs, Gols</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 21,-</i>
<i>Blauer Zweigelt 2007 Gernot Heinrich, Gols</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 21,-</i>
<i>Olivin 2006 Weingut Winkler- Hermaden</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 27,-</i>

Blaufränkisch

Ausgeprägtes, würziges Bukett-Kirschen bis zu Beerenfrüchten. Langsam ausbauende Sorte, der Wein braucht meist drei Jahre bis er neben seiner Kraft und Herbe auch die sehr feinen Geschmackskomponenten freigiebt.

<i>Blaufränkisch 2006 Gernot Heinrich, Gols</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 21,-</i>
<i>Blaufränkisch 2005 Weingut Krutzler, Deutsch Schützen BGL</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 21,-</i>
<i>Blaufränkisch Eisenberg 2005 Weingut Uwe Schiefer, Welgersdorf BGL</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 21,-</i>



Cabernet - Sauvignon

Ist als ein Rotwein der international gehobenen Güteklasse bekannt. Der Ursprung der Rebe wird in Frankreich vermutet. Sie ist nicht mehr wegzudenken bei der Herstellung von

Cuvée Weinen

Cuvée : Definition - Verschneiden verschiedener Weine oder Vermischen verschiedener Traubensorten zur Herstellung eines geschmacklich nuancenreicheren Weines.

Tetuna Cuvée 2005

BF, CS, ZW,

Weingut Robert Goldenits, Tadten 0,7l € 21,-

Cuvée Gols 2005

BF / CS / ZW

Weingut Helmut Preisinger, Gols 0,7l € 26,-

Wiener Trilogie 2006

ZW / BB / CS

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf Wien 0,7l € 21,-

Schützner Stein 2005

Weingut Engelbert Prieler, Schützen am Gebirge

Blaufränkisch - Zweigelt - Cabernet Sauvignon 0,7l € 28,-

Cuveé Gabarínza 2006

Gernot Heinrich, Gols

Cuveé aus Zweigelt, Blaufränkisch & Syrah 0,7l € 45,-

St. Laurent

Ist im internationalen Vergleich in der gehobenen Qualitätsklasse. Dabei wird vorausgesetzt dass die Sorte ertragsmäßig nicht überfordert wird. Er liefert einen farbintensiven und kräftigen Wein

St. Laurent 2006

Ernst Triebaumer, Rust am See

0,7l

€ 19,-

Blauburgunder

Pinot Noir 2007

Weingut Feiler-Artinger, Rust

0,7l

€ 21,-

Die Rotweinbereitung im schnellen Überblick

1. Mahlen

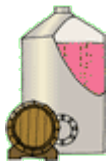


Beim Mahlen wird die Beerenhaut aufgebrochen, damit der Saft austreten kann und die Hefen den Gärprozess in Gang setzen können.



Hochwertige Rotweine werden heute fast immer im Eichenfass ausgebaut. Eichenholz gibt Vanillin und Tannin an den Wein ab. Wie lange ein Wein im Fass lagern soll, wird durch regelmäßiges Probieren entschieden. Die Lagerdauer kann zwischen 4 - 24 Monaten liegen. Alle paar Monate wird der Wein in ein sauberes und keimfreies Fass abgestochen (= umgefüllt) und dabei vorsichtig belüftet und vom Bodensatz im alten Fass getrennt.

2. Alkoholische Gärung



Rotwein wird traditionell auf der Maische vergoren. Die Maischdauer richtet sich nach der für den jeweiligen Wein gewünschten Farbtiefe und Gerbstoffherbheit. Der Vorgang kann 4 bis 21 Tage (teilweise sogar noch länger) dauern.

6. Schönen



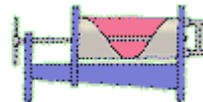
Zweck des Schönen ist die Klärung und Stabilisierung des Weines. Das dafür benutzte Mittel (meistens Eiweiß oder Bentonit) wird auf die Oberfläche gegeben und nimmt beim Niedersinken alle im Wein befindlichen Trub- und Schwebeteilchen (Schalenteile, Kerne etc.) mit sich zu Boden.

3. Pressen



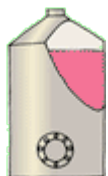
"Presswein" enthält viel Tannin und Farbstoff. Ein gewisser Anteil davon kann nach dem Ermessen des Kellermeisters dem Seihmost beigemischt werden, um diesem mehr Charakter und Lebensdauer zu verleihen. Zur Erklärung: Most, der durch den Eigendruck der Trauben frei abfließt, heißt Seihmost, Pressmost entsteht bei normalem Druck, Scheitermost aus bereits einmal abgepressten Beeren bei starkem Druck in der Presse (meist nur für einfache Weinqualitäten verwendet).

7. Filtrieren



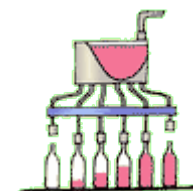
Vor dem Abfüllen gilt es noch zu entscheiden, ob filtriert werden soll oder nicht. Durch Feinfiltrieren wird angestrebt, den Wein selbst unter ungünstigen Voraussetzungen stabil und klar zu machen. Dieser Vorgang wird vor allem bei einfachen oder sehr jung zu trinkenden Weinen durchgeführt. Manche Kellermeister meinen jedoch, dass der Charakter des Weines darunter leidet.

4. Malolaktische Gärung



Bei der Rotweingewinnung wird dieser Vorgang fast immer gefördert. Es handelt sich dabei um einen bakteriellen Säureabbau, bei dem die harte Apfelsäure in die weichere Milchsäure und in Kohlendioxid (CO₂) umgewandelt wird. Dadurch wird der Säuregehalt des Weins gemildert, seine Komplexität und Stabilität wird erhöht. Der Wein wird insgesamt runder und harmonischer in Geschmack und Aroma.

8. Abfüllung



Vor dem Abfüllen muss der Wein völlig stabil sein. Er bleibt oxidations- und krankheitsanfällig, bis der Korken in der Flasche sitzt. Das Abfüllen geschieht heute zu 95 Prozent in maschinellen Abfüllanlagen. Wichtig ist, dass die Flasche auf die genau richtige Höhe gefüllt wird, damit noch Raum für den Korken bleibt.

5. Ausbau im Eichenfass und Abstich

Weißwein Österreich



Grüner Veltliner

Sein Weltweites Hauptanbaugebiet liegt in Österreich, wo er mit 18.671ha etwa 36 % der Gesamtrebfläche einnimmt. Die verschiedenen Klone lassen unterschiedliche Geschmacks-Ausprägungen zu: von pfeffriger - rassig-würzig bis duftig-frisch.

<i>Grüner Veltliner 1999 Dürnsteiner Kellerberg Freie Weingärtner Wachau, Dürnstein</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 25,-</i>
<i>Grüner Veltliner 2007 Frauengrund Josef Dockner, Göttweiger Berg</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 17,-</i>
<i>Grüner Veltliner Reserve Leopold 2007 Weingut Wlter Buchegger, Dross</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 28,-</i>
<i>Grüner Veltliner Lamm 2007 Weingut Schloss Gobelsburg</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 32,-</i>

Sauvignon Blanc

<i>Sauvignon Blanc Klassik 2007 Weingut Sattlerhof, Gamlitz</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 25,-</i>
---	-------------	---------------



Riesling

Wird auch als Rheinriesling oder Weißer Riesling bezeichnet. Die Rieslinge von den Urgesteinsterrassen der Wachau gehören zu den besten der Welt. Die Geschmackskennzeichen sind seine edle, fruchtige, rassige Art und sein harmonischer Gleichklang von Säure und Süße. Der als begleiter zu deftigen Speisen seine Bestimmung findet.

Riesling Moosburgerin 2007
Weingut Walter Buchegger, Dross 0,7l € 29,-

Chardonnay

Morillon Klassik 2007
Weingut Neumeister, Straden 0,7l € 22,-

Chardonnay 2005
Weingut Bründlmayer
Langenlois 0,7l € 32,-

Chardonnay Tíglát 2002
Weingut Velich, Apetlon 0,7l € 38,-

Rotweine Italien

Primitivo Arpago 2004
I Pastini

0,7l € 20,-

Venetien

Valpolicella Classico Superiore 2002
Speri, Vigneto Sant Urbano

0,7l € 31,-

Piemont

Dolcetto Visadi 2005
Domenico Clerico

0,7l € 19,-

Toscana

Chianti Classico DOCG 2003
Fattoria di Felsina Berdenga

0,7l € 24,-

Rosso di Montepulciano DOC 2004
Poliziano

0,7l € 22,-

Insoglio del Cinghiale 2006
Tenuta Campo di Sasso, Bibbona

0,375l € 14,-
0,7l € 28,-

Il Pino di Biserno 2005
Tenuta Campo di Sasso, Bobbona

0,375l € 28,-

Südtirol

Kalterersee classico D.O.C 2007
Lageder Margreid

0,7l € 17,-

Spanien

Ríoja

Condé de Valdemar 2003
Ríoja Crianza
Bodegas Valdemar 0,7l € 21,-

Navarra

Artazuri Navarra Tinto DO 2005
Bodegas Y Vinedos Artazu 0,7l € 18,-

Rueda

Riscal 1860 2006
100% Tempranillo 0,7l € 19,-

Portwein

Vintage Port 1997
Quinta de la Rosa 0,7l € 62,-

Vintage Port 1994 / 97
Porto Pocas 1994 0,7l € 48,-
1997 0,7l € 58,-

Colheita
Porto Pocas 1975 0,7l € 90,-

Chile

Cabernet Sauvignon Reserva Colchagua Vally 2004
Vina Casa Silva 0,7l € 19,-

Equus 2006
Haras De Pirque, Maipo Valley 0,7l € 18,-

Argentinien

Malbec Barrel Select 2006
Weingut Norton 0,7l € 19,-

Australien

Shiraz 2005
Paringa South Australia 0,7l € 20,-

Kalifornien

Select Cabernet Sauvignon 2004
The Hess Collection Winery
Mount Veeder, Napa Valley 0,7l € 23,-

Bordeaux

Pessac - Léognan

<i>Château Fieuzal</i> <i>Cru Classe Pessac Léognan</i> <i>90P.P</i>	<i>1995</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 60,-</i>
--	-------------	-------------	---------------

Saint Julien

<i>Chateau Talbot</i> <i>4e Grand Cru Classé</i> <i>89P.P</i>	<i>1997</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 85,-</i>
<i>Château Leoville- Poyferré</i> <i>2^e Grand Cru Classé</i> <i>93+ P.P</i>	<i>1996</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 85,-</i>
<i>Château Gruaud-Larose</i> <i>2^e Grand Cru Classé</i> <i>92P.P</i>	<i>1997</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 120,-</i>
<i>Chateau Ducru Beaucaillou</i> <i>2^e Grand Cru Classé</i> <i>89P.P</i>	<i>1997</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 125,-</i>

Bewertungssystem : Robert Parker
96 - 100P. ausserordentlich, 90 - 95P. hervorragend
80 - 89P. überdurchschnittlich bis sehr gut
70 - 79P. durchschnittlich

Saint- Estéphe

<i>Chateau de Pez</i> <i>Grand Vin</i>	1996	0,7l	€ 63,-
---	------	------	--------

Margaux

<i>Château Kirwan</i> <i>3^e Grand Cru Classé</i> <i>87P.P</i>	1997	0,7l	€ 63,-
--	------	------	--------

St. Emilion

<i>Château Bellefont- Belcier</i> <i>Grand Cru</i>	1997	5,0l	€ 380,-
---	------	------	---------

Pomerol

<i>Château Lafleur - Gazin</i>	1994	0,7l	€ 64,-
--------------------------------	------	------	--------

Bewertungssystem : Robert Parker
96 - 100P. ausserordentlich, 90 - 95P. hervorragend
80 - 89P. überdurchschnittlich bis sehr gut
70 - 79P. durchschnittlich

Prosecco

<i>Rustico</i>		
<i>Prosecco Spumante di Valdobbiadene</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 19,-</i>
<i>Prosecco Garganega 071</i>		
<i>Sacchetto</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 19</i>

Österreichische Schaumweine

<i>Schlumberger Sparkling</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 8,-</i>
	<i>0,7l</i>	<i>€ 31,-</i>
	<i>1,5l</i>	<i>€ 60,-</i>
	<i>3,0l</i>	<i>€ 120,-</i>

Champagner

<i>Moet & Chandon Brut Imperial</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 62,-</i>
---	-------------	---------------

Die Champagne erzeugt die berühmtesten Schaumweine der Welt. Sie liegt als nördlichste AC Frankreichs östlich von Paris. Eine Region, in der die Trauben darum kämpfen müssen, dass sie zu voller Reife gelangen. Die Champagne ist in fünf verschiedene Anbaubereiche eingeteilt; die beste sind die Montagne de Reims, wo Pinot Noir prächtig gedeiht, und die von der Chardonnayrebe beherrscht Cote des Blancs südlich von Epernay



Hotel zum Lamm · Ralf Rauchberger · A-6464 Tarrenz · Hauptstraße 5
Tel. +43/5412/66023 · Fax +43/5412/66023-74 · lamm@hotel-lamm.at · www.hotel-lamm.at