

WeinLegende

Monumental * Unvergesslich * Groß

1990 Wolfgang Bäuerl Riesling Kellerberg

Als der „ewige Geheimtipp“ wurde er schon vor Jahren einmal apostrophiert: Wolfgang Bäuerl aus Oberloiben in der Wachau. Da ist was dran, obwohl er mittlerweile für viele weininteressierte Wachau-Besucher zweifellos zu den Fixpunkten ihrer Weinreise gehört. **Bernulf Bruckner sen.**

Seine Grünen Veltliner und seine Rieslinge zählen Jahr für Jahr zur Wachauer Upper Class und kommen auch aus besonderen Lagen, wie Hochstrasser, Kreutles, Höhereck, Loibenberg oder Kellerberg. Dass er nicht über einen so hohen Bekanntheitsgrad wie manch einer seiner Kollegen verfügt, hat also andere Gründe. Das nahe der Hauptstraße am linken Donauufer gelegene Weingut nennt lediglich vier Hektar Weingarten-

fläche sein Eigen – da kommen Jahr für Jahr nicht mehr als rund 25.000 Flaschen zusammen, von denen grade bei den begehrten Weinen der Smaragd-Kategorie nur ein kleiner Anteil übrig bleibt. Das reicht nicht für eine breite Streuung, der Abnehmerkreis bleibt überschaubar. Dazu kommt, dass die Top-Gewächse des Hauses mindestens ein bis zwei Jahre der Flaschenreife benötigen, ehe sie ihre Komplexität und Finesse erstrahlen lassen; in ihrer Jugend werden sie nur allzu

oft unterschätzt. „Ich möchte meinen Weinen Zeit lassen – und auch, dass ihnen Zeit gelassen wird!“, ist eine Kernaussage des stets ruhig, zurückhaltend auftretenden Wachauers. Dass dann freilich auch Grüne Veltliner und Rieslinge im Portfolio zu finden sind, die Jahrzehnte zu reifen vermögen und sich dabei noch weiter verfeinern, beweist der Protagonist dieses Beitrags auf eindrucksvolle Weise – aber dazu später.

Wolfgang Bäuerl, der 1988 den elterlichen Betrieb als Jüngster dreier Brüder übernahm, hatte bereits früh seine Liebe zum Wein entdeckt. „Schon als Kind habe ich mitgeholfen“, sagt er, „und mit der Zeit und den Erfolgen ist das alles noch gewachsen!“ Wenn man mit ihm spricht, spürt man auch, er ist kein Mann des Mainstreams, sondern legt eher Wert auf individuelle Weine. Dabei erweist er sich als Tüftler mit großer Naturverbundenheit, der seine Weingärten schonend bewirtschaftet. „Mit dem Rebstock auf Du und Du“, versteht er sich auch als ein Bewahrer einer berühmten Kulturlandschaft in einem nicht minder berühmten Flecken Natur und „als ein kreativer Handwerker mit Bodenkontakt“, wie er lächelnd hinzufügt. Da passt es ganz ausgezeichnet, dass das Weingut derzeit auf einen Bio-Betrieb umgestellt wird. Bei all dem orientiert sich der Loibner grundsätzlich an traditionellen Werten, das gilt selbstverständlich auch für die Kellerarbeit, die – gemäß seiner Lieblingsthese „Back to the roots“ – letztlich schon bei der Weinwerdung dafür sorgt, den Rebensäften Zeit zur Reife zu geben. „So wenig wie möglich eingreifen, geschehen lassen, beobachten, reagieren, wenn nötig“, lauten die Worte, die man vernimmt, wenn es um Vinifikation und Kellertechnik geht. So geschehen auch im Jahr 1990. „Der war erst meine dritte Ernte – ein wunderschöner Jahrgang mit ausreichend Regen und Sonne, einer relativ späten Lese, die uns auch beim Riesling vollreifes, gesundes Traubenmaterial beschert hat“, erzählt er. Ent-

scheidend dazu beigetragen hat zweifellos auch der „Kellerberg“, jene Ausnahmelage, die dank der mineralischen Böden aus Gföhler Gneis und Granit und ihrer Süd-Ost-Exposition für kühlwürzige, elegante Weine sorgt, welche jedoch in guten Jahren auch eine ganz erstaunliche Fülle erreichen können. „Steil, karg, puristisch – die Urgesteinslage schlechthin“, so wurde sie einst vom Loibner Winzerkollegen F.X. Pichler apostrophiert, wie geschaffen für authentische, noble Wachauer Rieslinge. Womit wir uns nun dem goldgelb im Glas schimmernden Wein widmen wollen, den ich in einer kleinen Freundesrunde genießen durfte. Anfangs seine Aromavielfalt nur zögerlich preisgebend, wird rasch klar: Der Wein braucht Luft und nochmals Luft, um sich in seiner ganzen Schönheit zu entfalten. Dann aber überrascht er mit einer betörend reifen Fruchtfülle. Da ist nichts Oxydatives, nichts, was an Petrol oder sonstige Alterstöne erinnern würde, da ist ausschließlich pure Fruchtextotik, die von reifen Ananas bis hin zu Maracujas und Blutorangen reicht und zugleich völlig präzise bleibt. Aber auch Nadelwald-Würze und eine Prise lagentypisch kühler Mineralität sind spürbar. Das feine Säuregerüst ist perfekt eingegliedert und verleiht dem Ausnahmegewächs eine geradezu überirdische Klarheit und Noblesse. Beeindruckend ist aber auch die beinahe endlos anmutende Persistenz, mit der sich dieses Prachtexemplar eines Rieslings im Glas verabschiedet. Ja, ich komme ins Schwärmen – aber ich war nicht der Einzige an diesem Abend. 🍷

Wolfgang & Martina Bäuerl



© Weingut Bäuerl

