

Weingut Steindorfer

Vielfalt ist Trumpf

Das Weingut der Familie Steindorfer hat sich in nur zehn Jahren vom Geheimtipp zum mehrfach prämierten Topwinzer entwickelt. Höchste Zeit, dem Betrieb in der idyllisch gelegenen Nationalparkgemeinde Apetlon einen Besuch abzustatten. Rüdiger Pröll

Mit dem österreichischen Weinboom, begleitet von der Gründung des Nationalparks, 1993, hat das am Ostufer des Neusiedlersees gelegene Apetlon einen sanften, aber umso nachhaltigeren Aufschwung erfahren. Auch der Weinbaubetrieb von Ernst und Rosa Steindorfer hat dem steigenden Qualitätsbewusstsein Rechnung getragen und sich seit der ersten eigenen Flaschenfüllung im Jahr 1994 beständig in die Riege der Qualitätswinzer hinaufgearbeitet.

Mittlerweile werden bereits zehn Hektar nach der naturnahen Kontrollierten Integrierten Produktion (KIP) bewirtschaftet, bei teilweiser Unterstützung von Vertragswinzern.

Grundstein für den Erfolg. Harte Arbeit und konsequentes Streben nach Verbesserung sind quasi Voraussetzung, um hohe Weinqualität zu erzielen. Darüber hinaus stellt aber die geglückte Arbeitsteilung bezüglich Keller, Weingärten und Verkauf den wirklichen Schlüssel zum Erfolg dieses Familienbetriebs dar. Die Folgen waren vorhersehbar, sprich: unzählige Auszeichnungen nationaler und internationaler Art. Ein paar dieser Siegerurkunden weisen dann auch den Weg in die hauseigene Gebietsvinothek, wo neben Steindorferkreszenzen eine wohlsortierte Auswahl an Bouteillen von regionalen Spitzenwinzern auf den Weinfreund wartet. Überhaupt spielt die Vinothek, so Hausherr Ernst, eine wichtige Rolle, denn über den persönlichen Kontakt kann sehr präzise auf wechselnde Vorlieben der Kundschaft eingegangen werden. Ein entscheidender Vorteil, der sich auch in der sprichwörtlichen Vielfalt der produzierten Weine niederschlägt.

Sortenvielfalt und Ausbauvariationen. Vielfalt bedeutet im Hause Steindorfer zweierlei: erstens ein imposantes Angebot von gut 25 Positionen aus mehreren Jahrgängen und zweitens die Möglichkeit, zwischen mehreren Ausbaustufen zu wählen.



Foto: Fasch

Die beginnt mit im Stahltank vergorenen, zarten Jungweinen, führt über eine fruchtbetonte Rotweinlinie Classic und mündet in die Barrique-gelagerte Reserve- beziehungsweise Grand Reserve-Serie. Hervorzuheben ist dabei der zurückhaltende Holzeinsatz der Barrique-unterstützten Weine, deren strenge Traubenselektion das Rückgrat der Ausgewogenheit bildet. Schließlich kommen auch die Süßweinfans auf ihre Kosten, denn der Bogen spannt sich hier von Beerenauslesen, Eiswein und Schilfwein bis zu den Trockenbeerenauslesen. Als „Flüssiges Gold“ stehen sie auf der Karte, und das trifft die Sache ja ziemlich genau.

Großer Wert – kleiner Preis. Klingt wie eine Marketingbotschaft, nur dass dieses Versprechen eben auch gehalten wird. Das viel zitierte Preis-Leistungs-Verhältnis ist der Familie Steindorfer sehr wichtig. Privatkunden und Gastronomie sehen das genauso und daher verwundert die Präsenz in der Hotellerie keineswegs. Exportiert wird natürlich auch, vor allem in die USA, wo im Gegensatz zu Österreich den süßen Spezialitäten mehr Aufmerksamkeit besichert ist.

Weingut Ernst Steindorfer
A-7143 Apetlon, Illmitzerstraße 25
Tel. +43 (0)2175 / 2241, Fax 22414
email: nationalparkvinothek@aon.at

STEINDORFER



APETLON

aktuelle weinnotizen

2004 Sauvignon Blanc Springt sehr duftig aus dem Glas, aber ohne laut zu sein, präsentiert sich mit Brennnessel und Maschanker-Apfel, dazu etwas paprizierte Komponente, klingt mit einem Kick Cremigkeit aus.

2004 Roter Traminer Animierend mit typischem Duft nach Rosenholz und Marzipan, Spur Restzucker mit viel Extrakt ergibt schönen Trinkfluss, gefällt mir besonders gut.

2003 St. Laurent Reserve Beginnt mit rauchig unterlegter Frucht, reife Weichseln, dazu pikant würzig mit schwarzem Pfeffer, feinkörniges Tannin, schöne Länge, bereits erstaunlich zugänglich.

2003 STE Grand Reserve Merlot STE als Abkürzung für Steindorfer Ernst, aus vier Trauben pro Stock selektiert! Flaggship des Hauses, absolut puristische Merlotfrucht, strotzt nur so vor Extrakt, bleibt dabei aber elegant, Holzkohle und Nougat, fließende Übergänge, macht schon mächtig Spaß, hat Zukunft.

2002 Scheurebe Trockenbeerenauslese Tiefgründige Nase mit Aranzini und Kardamom, opulent und mit fein ziselierte Säure, tolle Länge.