

**■ Sommertime Südsteiermark 2014**



Seit 1860 ist das **Weingut Potzinger** in Familienbesitz, seit 1997 zeichnet Stefan Potzinger für die Weine verantwortlich. Seine Weingärten befinden sich an der südsteirischen Weinstraße und im Sausal. Die Cuvée Sommertime aus Sauvignon Blanc und Welschriesling besticht in der Nase durch glasklare Aromen nach Apfel und Stachelbeere, am Gaumen zeigt sich der Wein erfrischend schnörkellos und saftig mit animierender Schiefer-Mineralik. Passt wunderbar zu einer pikanten Jause und ist ein genialer Terrassenwein. Preis: 7,50 Euro ab Hof.

[www.potzinger.at](http://www.potzinger.at)

**■ Weinviertel DAC Wiegen 2014**



Der Quereinsteiger **Martin Machalek** aus dem Weinviertel bezeichnet sich selbst als authentisch, geradlinig, präzise und überaus neugierig. Und genau das spiegelt sich in seinen Weinen. Der Weinviertel DAC Wiegen 2014 überrascht in der Nase mit herb-fruchtigen Aromen von grünen Äpfeln und Stachelbeeren, grünen Oliven und Wiesenkräutern. Am Gaumen sorgen zarter Schmelz und Zitrus-, Limetten- und Stachelbeeren-Noten für ein rundes Geschmackserlebnis. Dieser Grüne Veltliner macht sich besonders gut mit gegrilltem Fisch, gebratenem Hühnerfilet oder mediterranem „Salade Niçoise“. Preis: 6,50 Euro ab Hof.

[www.machalek.at](http://www.machalek.at)

**■ Grüner Veltliner Rosenberg 2014**

Feine Lössböden prägen diesen klassischen Grünen Veltliner vom Wagram. **Anton Bauer** aus Feuersbrunn steht für glasklare Weine mit Tiefgang und Cremigkeit, die sortenspezifischen Aromen seiner Weine sind dem Qualitätsfanatiker besonders wichtig. Dieser Grüne Veltliner der Parade-Lage Rosenberg zeigt sich fruchtig-würzig, feine Kräuternoten und florale Aromen machen Lust auf den nächsten Schluck. Ein kongenialer Begleiter für sommerliche Gerichte wie Räucherforellen-Mus, Spargel oder gefüllte Lachsrollchen mit Kräuterfrischkäse. Macht auch als Aperitif viel Freude! Preis: 11,50 Euro ab Hof.

[www.antonbauer.at](http://www.antonbauer.at)



*Der Winzerhof Kirchknopf wird vom 25-jährigen Winzer Michael Kirchknopf geführt.*

# Plötzlich war er da

Der 25-jährige Michael Kirchknopf ist der Shootingstar vom Leithaberg und beeindruckt durch hohe Weinqualitäten und zahlreiche Auszeichnungen.

Das Weinland Österreich ist ob seiner Größe überschaubar und bietet dennoch ein schillerndes Kaleidoskop an wunderbaren Regionen, Rebsorten und Winzern. Denkt man, hier schon alles gesehen und verkostet zu haben, taucht dort wieder etwas Neues auf. So wie Michael Kirchknopf. Gerade einmal 21-jährig hat er vor etwas mehr als drei Jahren das großväterliche Weingut am Leithaberg im Burgenland übernommen und trägt seither mit jedem Jahrgang national relevante Auszeichnungen nach Hause. Ein Grund, genauer hinzuschauen.

Der Absolvent der Weinbauschule Eisenstadt und des Weinmanagements Krems bringt mit seiner Jugend und Leidenschaft tatsächlich Bewegung in den Leithaberg. „Der Leithaberg bebt“, wie es dort so schön heißt. Die 2009

gegründete DAC zählt heute über 70 Mitglieder, Michael Kirchknopf ist eines der jüngsten unter ihnen und beeindruckt die älteren Kollegen durch seine Erfolge. Sein Großvater hat noch hauptsächlich Dopplerware aus der Rebsorte Müller-Thurgau abgefüllt, der Enkel geht einen diametral entgegengesetzten Weg. Hohe Weinqualitäten, hauptsächlich aus den Leitsorten Weißburgunder, Chardonnay, Grüner Veltliner, Neuburger und Blaufränkisch vom Leithaberg, müssen es sein, der Doppler ist längst aus dem Sortiment gestrichen. Neun Hektar Weingärten mit alten Rebstöcken nennt der heute 25-Jährige in Kleinhöflein bei Eisenstadt sein Eigen, 15 Hektar Gesamtrebfläche sind mittelfristig das Ziel. „Ich habe gerade Rebflächen in den Top-Rieden Tatschler und Siebenstock übernommen. Das ist natürlich eine Riesener-

ausforderung für mich. Ich will dort wirklich große Weine vinifizieren und erstmals auch Blaufränkisch im oberen Segment. Bisher habe ich mich mehr auf die weißen Burgundersorten konzentriert“, so der Winzer.

Bei der Hofübergabe ist am Winzerhof Kirchknopf übrigens eine Generation übersprungen worden. Der Großvater hat den Hof so lange weitergeführt, bis er es in die Hände seines Enkels Michael legen konnte. Der hatte schon mit zwölf Jahren Feuer fürs Weinmachen gefangen. Seit 2014 ist er der alleinige Betriebsführer und Kellermeister.

**Winzerhof Kirchknopf**  
**A-7000 Eisenstadt-Kleinhöflein**  
**Tel. +43-2682-628 37**  
**office@winzerhof-kirchknopf.at**  
**www.winzerhof-kirchknopf.at**

Fotos: Kirchknopf (3), Achim Bieniek (1)



**■ Leithaberg DAC Chardonnay13**

Der Wein stammt von einer sehr warmen Lage mit hohem Kalkanteil. Die Lese erfolgte sehr spät, das Traubenmaterial war komplett ohne Botrytis. Der Wein wurde spontan im Stahltank vergoren und verblieb lange auf der Hefe. Es sollte seine puristische Mineralität gefördert werden, das Ziel war ein feiner eleganter Speisenbegleiter. Nach 1,5 Jahren zeigt er sich ausgewogen und regionstypisch. „Genau so schmeckt der Leithaberg!“  
 Preis: 12,- Euro ab Hof.







Foto: Ornellaia



Fotos: Maistra



Die Verwendung erstklassiger, lokaler Zutaten wird in den Maistra Hotels großgeschrieben.

## ■ L'Incanto, Ornellaia 2012

Ähnlich wie der Jahrgang 2011, doch diesmal meinte es die Natur besonders gut. „Der Zauber“, so lässt sich das Wesensmerkmal des Jahrgangs 2012 in einem Wort definieren, eine an sich schlichte Vorstellung, die jedoch keineswegs leicht umzusetzen ist. 2012 war wie auch 2011 ein regenarmes Jahr, Juli und August waren warm und fast vollständig regenfrei, dennoch fand der Farbumschlag unter optimalen Bedingungen statt und die Trauben entwickelten sich normal und zufriedenstellend. Die gelegentlichen Regenfälle zwischen Ende August und Anfang September beschleunigten zusätzlich die Reifung. Sie schloss mit optimalen Werten des Aromas und der Phenolzusammensetzung ab.

Axel Heinz, Direktor des Weinguts Ornellaia: „2012 war ein sonnenreiches Jahr und überwiegend trockenes Jahr. Die Regenfälle kamen just zum rechten Zeitpunkt vor der Ernte, wodurch sich die Rebstöcke von der Dürre und übermäßigen Hitze wunderbar erholen und homogen ausreifen konnten. Die Weine sind weit und großzügig, ihr Charakter ist höchst verführerisch und schmeichelhaft, um nicht zu sagen zauberhaft. Ornellaia 2012 präsentiert sich in einem satten Rubinrot, die intensive Nase ist herrlich fruchtig und würzig. Am Gaumen offenbart er sich weit und rund, ohne Ecken und Kanten, mit glattem Tannin. Auch 2012 fehlt es natürlich nicht an der sprichwörtlichen Konzentration, die alle großen Ornellaia-Jahrgänge auszeichnet; doch dieser Jahrgang verbirgt sie hinter einer großzügigen und üppigen Struktur und klingt in einem langen Finale aus.“

In diesem Jahr bietet das Projekt Ornellaia Vendemmia d'Artista auch die Flaschengröße 0,75 Liter an. „Splash“, so der Titel des Schweizer Künstlers John Armleder für die Etiketten des Ornellaia 2012, ist in jeder Sechser-Holzbox zu 0,75 Litern mit einer Flasche vertreten.

[www.ornellaia.it](http://www.ornellaia.it)

# Frisch aufgetischt

Der Brite Andy Gaskin ist für das kulinarische Gesamtkonzept der kroatischen Maistra Hotelgruppe verantwortlich.

Der Brite Andy Gaskin hat die kulinarische Leitung in den Hotels Monte Mulini, Lone und im neuen Boutique-Hotel Adriatic in Rovinj übernommen. Gaskin blickt auf eine 35-jährige Karriere als Koch und Küchenchef in Asien, Afrika, Frankreich und Italien zurück. So war er zuletzt im Le Méridien im chinesischen Zhenzhou sowie im Verdura Resort auf Sizilien tätig und arbeitet eng mit renommierten Sterneköchen zusammen. Im Rahmen seiner neuen Position als Luxury Cluster Executive Chef bei Maistra ist Gaskin für die Aus- und Fortbildung der einzelnen Teams, für die Qualitätskontrolle sowie für die Weiterentwicklung der kulinarischen Konzepte zuständig.

Hauptaugenmerk seiner Arbeit wird Gaskin auf das Fine-Dining-Restaurant Wine Vault im Hotel Monte Mulini und auf die Etablierung der Küche im Hotel Adriatic, das im Juni 2015 eröffnet wurde, legen. „Mein Weg führte mich über Umwege von der pulsierenden Metropole London in das wunderschöne Adria-Städtchen Rovinj in Kroatien. Ich freue mich sehr auf die Herausforderung, das kulinarische Angebot der Maistra-Hotels weiter auszubauen und zu verbessern. Wichtig ist mir dabei stets die Verwendung erstklassiger, lokaler Zutaten von persönlich ausgewählten Produzenten“, so Andy Gaskin. Mit seiner internationalen Erfahrung ergänzt Andy Gaskin die neuen, aus der Region stam-

menden Chefköche in den einzelnen Hotels. So zeichnet Radovan Blagic für die Küche im Hotel Monte Mulini verantwortlich, die Leitung im Hotel Adriatic übernimmt Nikola Hrelja und im Hotel Lone schwingt Teo Ivanisevic das kulinarische Zepter. ➔

[www.maistra.com](http://www.maistra.com)



## ■ Feine Nuancen

Mitte Mai hat in der Genfer Altstadt das Bistro La Bottega mit raffinierter italienischer Küche offiziell seine Pforten geöffnet. Betrieben wird es von zwei jungen Küchenchefs: dem Toskaner Francesco Gasbarro und dem Argentinier Paulo Airaud mit piemontesischen Wurzeln. Die Idee zur Zusammenarbeit entstand vor einem Jahr in Florenz, wo Francesco mit seiner Bottega del Buon Caffè (1 Michelin-Stern im Jahr 2015) sein Talent unter Beweis gestellt hat. Davon ließ sich der vielseitige Paulo anstecken, der schon in

zahlreichen europäischen Sterne-Restaurants gekocht hat. Das Credo der beiden Köche: „Eine italienische Enklave soll unsere Bottega sein, deren Küche einfache Geschmacksnuancen, einen modernen Stil und ausgesuchte Qualität anbietet. Und das alles in einer entspannten, fast zwanglosen Atmosphäre, in der Spitzenqualität und Geselligkeit die Hauptrolle spielen.“ Das Menü steht auf vier Säulen: je vier Antipasti, Vorerichte, Hauptgerichte und Desserts, die je nach Saison und Marktangebot den Gästen als kleine Rundreise durch die Aromenvielfalt

Italiens angeboten werden. Dazu köstliche Weine aus allen Anbauregionen Italiens.

**3, Grand-Rue, CH-1204 Genf**  
**Tel. +41-22-7361000**  
**[www.labottegatrattoria.com](http://www.labottegatrattoria.com)**

Foto: La Bottega

