

30 Jahre Kult-Rotwein Olivin von Weingut Winkler-Hermaden



Foto: SOJ/Hannes Krois

Margot & Georg Winkler-Hermaden mit einem Glas Olivin auf der schönen Schloss-Terrasse.

VON HANNES KROIS

Vor Millionen an Jahren in der Entstehung dieser Welt, waren es auch die Vulkane mit der glühend-roten Lava, die unsere Landschaften gestalteten. Die Menschen bauten auf den Basaltfelsen dann ihre Wehrburgen, wie die Riegersburg und auch Kapfenstein. Im Jahre 1065 wurde die „Festung Capfenstein“ errichtet. Eingeschlossen in das Basaltgestein gibt es hier den grünlich schimmernden Halbedelstein Olivin. Ein kostbarer Boden somit, auf dem auch wunderbare und kostbare Weine wachsen. Ein ganz besonderer Wein ist mit dem Namen Olivin in die Höhen der Kultweine aufgestiegen. Im heurigen Jahr feiert dieser wunderbare Olivin den 30. Geburtstag. Top-Winzer Georg Winkler-Hermaden produzierte für seine reizende Gattin Margot einen Rotwein. Es sollte ein reinsortiger Zweigelt sein. Im Barrique-Ausbau in der Kapfensteiner Eiche. Georg setzte für diesen Wein all seinen Ehrgeiz, sein Können und Talent ein. Nach 24 Monaten Reife in den Fässern wurde dieser Traum eines Zweigelts, Jahrgang 1988 mit dem Namen Olivin in die Gläser geschenkt. Vor erst waren es 3000 Flaschen. Olivin wurde eine Erfolgsgeschichte eines einzigarti-

gen Rotweines. Die dichte und zugleich sanfte Struktur erbringt pikante Nuancen nach Kirsche, Weichsel und Schokolade pur. In der Verkostung zeigte sich sogar der 1995er mit herrlich frischen und abgerundeten Strukturen. Der



Ein ganz großer Wein: Der Olivin in der größten Flasche.



Im speziellen Olivin-Keller reifen die Top-Weine 24 Monate.

Jahrgang 2007 wurde bereits in 40.000 Flaschen gefüllt. Das Frostjahr 2016 wurde mit einem Ertrag von 4000 Flaschen Olivin zum negativen Rekordjahr. Mit dem Jahrgang 2017, der ab September verkauft wird, gibt es mit 30.000 Flaschen wieder normale Produktionsmengen. Weiters gibt es seit 1999 einen Olivin-Tresterbrand, der von Alois Gölles gebrannt wird. Der Schokoladenmacher Josef Zotter produziert seit 2001 die wunderbare Olivin-Tresterbrand-Schokolade.

Im Zeichen 30 Jahre Olivin gibt es am 29. September auf dem Weingut Winkler-Hermaden das Meierhoffest. Info unter Tel. 0043(0)3157/2322 und per Mail: weingut@winkler-hermaden.at

Hannes Krois

Weintipps

RIESLING

RIED STRADNER ROSENBERG 2017

Im Glas feines mineralisches Gold. Im Duft fruchtige Extrakte. Im Geschmack pure Frucht im Walzer mit gezähmter Säure. Fruchtige Nuancen nach Weingartenpfirsich, Sternfrucht und Stachelbeere. Im langen Abgang fruchtigen Nuancen bis hin zur Spitze mit feinem Karamell. Passt bestens zum Kalbsnierenbraten mit Risibisi, zur gebratenen Kalbsleber nach venezianischer Rezeptur und zum Eierschwammerlgulasch mit Erdäpfelknödeln. Alc. 13,5%vol.

Ab Hof: € 8,-

Weinhof Dunkl

8345 Straden, Nägelsdorf 24

Tel. 0043 (0) 699/18107563

www.dunkl-weine.com



GEMISCHTER SATZ EISENBERG 2018

Edles Gold im Glas. Im Duft ein angenehmer „Duftgarten“. Im Geschmack Frucht pur im Einklang mit feiner Säure. Ein toller Wein aus zeitgleich gepressten verschiedenen Sorten. Minimum sieben an der Zahl sollten es schon sein. Die fruchtigen Nuancen setzen auf Steinobst und Weingartenpfirsich. Im langen Abgang ein „fruchtiges Konzert“ bis hin zur Spitze. Passt kulinarisch bestens zu Marillknödeln, zu Krabben und Huhn in der Kokos-Chili-Sauce und zum Pariser-Schnitzel mit Petersilerdäpfeln. Alc. 12,5%vol.

Ab Hof: € 6,50

Weinbau Ing. Willi Dörner

7474 Eisenberg

Tel. 0043(0)664/6504051

weinbau.dorner.willi@gmx.at



RIESLING RIED HEILIGENSTEIN 2017

Im Glas „sattes Gold“. Im Duft herrliche Frucht nuances. Im Geschmack eine feine Komposition von geadelter Säure mit den gebündelten fruchtigen Extrakten. Ein bemerkenswerter Riesling von den ältesten Weingärten auf erlesenem Sandstein und Sedimenten. Fruchtig betontes Gaumenspiel mit Ansätzen nach Ringlotte, Weingartenpfirsich und Sternfrucht. Ein edler Abgang bis zur Spitze. Paßt bestens zum Kalbsbraten mit Reis, zum gebackenen Karpfen und zum gebratenen Sulmtaler Kapaun. Alc. 13,5%vol.

Ab Hof: € 30,-

Weingut Schloß Gobelsburg

3550 Gobelsburg, Schloßstraße 16

Tel. 0043(0)2734/2422

www.gobelsburg.at

hk@medienhaus-krois.at

