

# ***Galadiner der Komturei OÖ am 24. Mai 2025 mit dem Weingut Fritz Wieninger Restaurant Verdi***

Org.: WBB Kellermeister Michael Schenkenfelder und Franz Leidenmühler

Wien ist das viertkleinste Weinbaugebiet Österreichs und das weltweit einzige, das sich zur Gänze innerhalb der Grenzen einer Großstadt befindet. Das hat auch mit Geschichte zu tun: 1906 wurde unter Bgm. Dr. Lueger eine strenge und bis heute gültige Grüngürtelverordnung für Wien eingeführt. Und Rebgrärten sind eben auch Grünland, zumal, wenn wie vom heutigen Gast, biodynamisch bewirtschaftet.

Insgesamt weist Wien 700 ha Weingärten auf, etwa gleich der Denomination Barbaresco. Nur stehen bei den Wiener Weinen halt ein bis zwei Hunderter weniger am Preisschild... 😊

Schon der kleine Fritz wurde vom gleichnamigen Vater, der in das Weingut Steinbatz in Stammersdorf eingehiratet hatte, an den Winzerberuf und – natürlich in den ersten Jahren mit striktem Spuck- und Schüttgebot – an die Weinsensorik herangeführt, was auch einen klaren Berufswunsch, um nicht zu sagen, Traum in unserem Gast weckte. Er hat dann in den 1980ern seine formelle Ausbildung gemacht und auch ein paar wertvolle Wanderjahre angeschlossen: So lernte er bei Mondavi im kalifornischen Napa Valley „alles“ über Schönung, pH-Einstellung usw. – er wurde zum „Weinmacher“.

Aber im Laufe der Jahre hat er dann immer mehr in den Weingärten gearbeitet und den Wein im Keller "sich selbst machen lassen", denn er erkannte: Es gibt kein weintechnisches Rezept – die Natur macht den Wein! Fritz Wieninger wurde daher in seiner Laufbahn immer mehr zum vornehmlichen Weinbauern, der übrigens mittlerweile fast 10 % der Wiener Rebfläche betreut. Und das macht er bisher wohl genau richtig, denn: *„Ich will daß mir mein Wein schmeckt, und bisher habe ich noch immer genug Leute gefunden, denen mein Wein genau so schmeckt, und die dafür zahlen.“*

Neben international hohen Bewertungen seiner Produkte und seiner auch führenden Mitgliedschaft bei der Vereinigung österreichischer Traditionsweingüter ist aber seine größte Errungenschaft die Hinwendung zum in Wien klassischen und damals bereits in Vergessenheit abgleitenden „Gemischten Satz“. Der war ihm einst vom Grinzinger und Wiener Weindoyen Franz Mayer („Mayer am Pfarrplatz“) ans Herz gelegt worden, und den hat er zu neuen Höhen geführt, wovon wir natürlich auch heute etwas kosten werden...



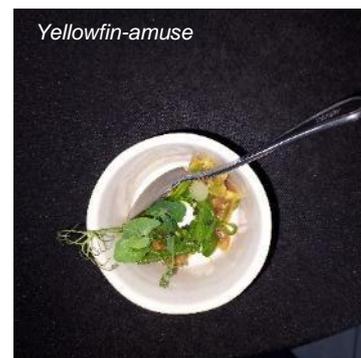
Fritz Wieninger stellte bereits einmal bei uns sein Gut und seine Produkte vor, im Rahmen einer „normalen“ Fachweinprobe – auch wenn das schon 15 Jahre her ist:

[https://www.owb.at/archiv\\_ooe/berichte/Bericht%20FWP%202010-03-15.pdf](https://www.owb.at/archiv_ooe/berichte/Bericht%20FWP%202010-03-15.pdf).

Komtur Christoph Steiner eröffnete die Veranstaltung mit Weinbrüdern, deren Begleiterinnen und Gästen, insgesamt 66 Personen, an einem kühlen, aber wenigstens nicht verregneten Abend. Zwar konnten wir von der Terrasse des Restaurants Verdi bei get-together und Aperitiv

noch den schönen Ausblick über Linz genießen, aber nach Genuß von Sekt und der amuse bouches nahmen wir doch recht gerne und rasch unsere Plätze im Inneren ein.

„Draußen“ wurden uns gereicht: **Gelbflossen-Thun mit Miso vom Traunsee**: extrem frischer, sanft bißfester Fisch mit leichter Currywürze; **boeuf tatare** in einer Tramezzinoschnitte; cremiger und zart würziger **Zitronengrascappucino**: 18 – 19 P



**2017 Blanc de Noirs  
Magnum**

T: 11,5 % Alkohol, 7,4 g/l Säure, 1,2 g/l Zucker – brut nature; Fritz Wieninger und seine Gattin lieben es beim Wein mit wenigen Ausnahmen nicht süß, daher wurde dieser trocken-frische Wein als „Haussekt“ gemacht; leider ist er inzwischen ausgetrunken und wurde nicht mehr aufgelegt; wir trinken hier die letzten Flaschen, die unser Gast aus seinem Privatkeller mitgebracht hat...

V: Helles Grüngelb, mittlerer Körper

N: Minerale, hellbeerige Frucht

G: Frisch, mineralisch, leicht grasig, feine Perlage, mittellang, appetitanregend

B: 16+

Eingestellt waren je 2 ilios-Gläser Nr. 2

**2023 Grüner Veltliner Herrnholz**

T: 12,5 % Alkohol, 6,7 g/l Säure, 2,1 g/l Zucker (Daten für JG 2022). Linksufrig (Donau!), ein SSW-Abhang am Bisamberg, an dem verwitterte Meeresablagerungen wie Löß vorherrschen; die Reben wurden vor ca. 50 Jahren von Fritz Wieninger sen. ausgepflanzt, keine Bewässerung, schlanker Ertrag von 4.000 kg/ha (bei Wiener Anteil von 1,64 ha)

V: Helles grünsilbriges Weizengelb, relativ kräftiger Körper

N: Honig, Mineral, bissertl grüne Frucht

G: Die Honignoten werden im Mund schon fast mollig, trotzdem eigentlich trocken, sehr lang und gewichtig auf der Zunge, zurückhaltende Frucht, etwas Salz, durchaus burgundischer Anklang

B: 18

**2021 Gemischter Satz Bisamberg Magnum**

T: 13,0 % Alkohol, 6,2 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker (Daten für JG 2023). Linksufrig, über 40jährige Reben, nur Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay – lt. Wiener Weingesetzgebung sind für den Gemischten Satz drei Rebsorten das Minimum, und diese müssen auch im Kataster eingetragen sein

V: Helles leicht silbriges Weizengelb, mittlerer Körper

N: Definitv burgundische Nase mit reifen gelben Früchten, exotische Anklänge wie Sternfrucht, auch Ringlotte

G: Rollt weich und gehaltvoll über die Zunge, umfassende Mundausscheidung mit unaufdringlichen Fruchttönen, leichte Laubnoten, wärmend, dann wieder reife Gelbfrucht, Pfirsich und Ringlotte, ziemlich lange, mit feinem, eleganten trocken-fruchtigem Nachhall

B: 19

**Blumauer Tomate auf Tomatencoulis mit Räucherfischfülle vom Attersee**: kleiner gehäuteter, höchst aromatischer Paradeiser, perfekte Abstimmung der Elemente, besonders delikate die Fischfarce, 19 P!



Die kleine (1,6 ha, davon 0,88 ha Wieninger) Riede Rosengartl ist ein „Filetstück“ des rechtsufrigen Nussbergs und findet sich schon als noble Herkunftsbezeichnung auf Weinkarten von Spitzenetablissemments zu Monarchiezeiten; der Name der Lage ist aber schon viel älter. Hier dominieren Flysch, Quarz, Urgestein mit Mergel, Kalk. Ist zertifiziert als Erste Lage durch die Vereinigung der Traditionsweingüter.

### 2019 Gemischter Satz Rosengartl Magnum

T: 14+ % Alkohol, Anpflanzung aus den 1950er Jahren; 50 % Grüner Veltliner, Weißburgunder, Neuburger, Riesling, Traminer (und zwar der „barocke“ kleinbeerige Rote Traminer, nicht Gewürz- oder Weißer Traminer), großes Holzfaß. Roter Traminer wurde früher gerne verwendet, um Riesling aufzubessern(!). 2.000 Flaschen pro Jahr, großes Holz

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Berückende Mischung aus hellen Beeren und reifer gelber Frucht mit allerhand Exotik, z. B. Ananas, wie ein GANZ großer Wachauer Veltliner Smaragd

G: Die Eindrücke setzen sich unvermindert am Gaumen fort, großer Stoff, sehr lange, gewichtig auf der Zunge immer weiter duftende Frucht im Abgang und als Echo

B: 19+++

### 2019 Riesling Rosengartl Magnum

T: Riesling macht im Rosengartl etwa die Hälfte der Stöcke aus. Nur 500 Flaschen/Jahr, deshalb kleiner Stahltank, Holz wäre bei solchen Mengen ungünstig

V: Helles Goldgelb, kräftigerer Körper

N: Reifer, weißer, etwas karamelisierter Pfirsich, feingewebte Minerale, höchst elegantes Parfüm

G: Die Pfirsichfrucht setzt sich fort, mit schön strukturiertem Untergrund, dieser fast trocken, und trotzdem schwebt die fruchtige Eleganz der reifen Trauben mit leichter Süße drüber, und das lange in den Abgang, mit mineralischem Echo

B: 19(-)

Neue Jahrgänge werden tendenziell leichter ausgebaut, eher unter 14 %

Nun wird eine „**Wiener Trilogie**“ serviert. Der Name steht an sich für eine jünger zu genießende rote Cuvée von Fritz Wieninger, aber wurde hier von der „Verdi“-Küche aus gegebenem Anlaß für drei Klassiker der gehobenen Wiener Hausmannskost gekapert: HIMMLISCH fein und dabei weise & leise gewürzter **Grammelknödel** auf **schwarzem Rettich**, **gebackenes Hühnerteil**, **Tafelspitzraviolo** mit **Semmelkren** und **Spinat**: an sich Alltagsgerichte, aber so zubereitet GANZ anders als die übliche Qualität auch in solidesten Gaststätten, nicht besser vorstellbar... Überzeugte 19+++ bis 20 Punkte!!



### 2021 Chardonnay Grand Select Doppelmagnum

T: 13,5 % Alkohol, 5,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker. Fässer bis 600 l, teils vom berühmten Küfer Stockinger in Waidhofen/Ybbs; die besten Chardonnay-Chargen werden von FW zusammen mit Kellermeister und Exportchef selektiert; wurde dekantiert

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Thujen als letzter Nachhall des Holzes? Gelbe Frucht, trocken, aber nicht ausgetrocknet, heller türkischer Tabak, Hauch Macchiakraut und Sand

G: Salz!! Als Basis von eleganter, nachhaltiger und trockener Frucht, auch hier wieder gelbe Töne, aber auch weißer Pfirsich – das alles intensiv mundauskleidend, trotzdem leichtfüßig und unaufdringlich, hintennach aber durchaus nachdrücklich. Der Ausklang ist einerseits schlank-fruchtig, aber klar definiert, dabei sehr lange und feingliedrig und erinnert definitiv an einen ganz großen weißen Burgunder

B: 20! !!!

Als Fischgang bescherte uns Familie Lukas einen **Glattbutt** (aka Barbut oder Kleist) mit **Sommermorcheln**, **Fazzoletti** und **Kräutersalat**. Der Fisch ist von perfekter glasig-fester Konsistenz und ebenso vortrefflichem, frischem Geschmack, begleitet von exakt vorbereiteten kleinen Morcheln, einem mineral- und leicht umamiwürzig reduzierten, zart buttrigen Fond, abgedeckt mit einem bunten Lasagneblatt: der zart bißfeste Fazzoletto (wegen DIESES zarten „Taschentüchleins“ hätte Otello seine Desdemona nie ermordet!). Darauf ruht eine Mischung von knackigen, zart bitteren und exakt ausgewogen marinierten Salatkräutern: 19 oder doch endgültige 20??



### 2019 Pinot Noir Tribute Magnum

T: „Tribute“ ist nur in wenigen außergewöhnlichen Jahren im Programm, er muß deutlich besser als der Grand Select sein; die dafür verwendete Charge darf aber auch dem letztern nicht fehlen. Meist gibt es davon nur 1 – 2 Barriques, max. 600 Flaschen, pro JG. Der 2019er wurde nur über Kate & Kon verkauft, um Streit mit Stammkunden zu vermeiden... Der Name entstand im Andenken an einen guten weinkundigen Freund namens Alexander, der extrem der Qualität verbunden war, der aber 1998 bei einem Unfall ums Leben gekommen ist

V: Sehr helles, in Ziegelorange spielendes Rot, guter Körper

N: Feine, leicht röstige Erdbeeren, auch Walderdbeeren

G: Elegante rote reife Beeren, etwas Kräuter; der Duft wird auch auf den Gaumen projiziert, und das ziemlich lange; aber der Wein ist wohl noch weit weg von kompletter Auslotbarkeit!

### 2022 Pinot Noir Grand Select Magnum

T: 13,5 % Alkohol, 5,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker. Noch sehr jung, quasi arrivage-Probe... kleine und größere Fässer, bis 600 l Inhalt; Spitzenbewertungen in à la carte und Gault-Millau dürften in der pipeline sein

V: Sattes helleres Kirschrot, eher kräftiger Körper



N: Noch etwas alkoholisch, aber auch schöne reife frische rotbeerrige Frucht

G: Auch der Gaumen ist rotbeerrig definiert, aber noch sehr jung, großes Potential für die Zukunft anzunehmen. Schon jetzt ein Genußwein, der als Speisenbegleiter willkommen ist, aber sich in 5 oder 10 Jahren noch weit größer präsentieren wird

B: 19 +++ pot.

**Geschmortes Milchkalb** mit **Leondinger Grünspargel**, **Selleriecreme**, **Schnittlauchcoulis** und einem köstlich knusprigen **Erdäpfelchips-Krönchen**: unendlich zartes, saftiges, nicht zerfallendes Fleisch, knackigster Spargel, delikate Selleriecreme an der Basis, die Sauce fleischig, sämig, kräftig umami, die Schnittlauchcreme setzt frisch-würzige Akzente: uneingeschränkte Begeisterung rund um den Tisch, das sind klar 20 Punkte, einfach nur PERFEKT

### 2019 Merlot Grand Select Magnum

T: Gewachsen auf einer sehr heißen Parzelle des Bisamberg

V: Dunkelgranat, kräftiger Körper

N: Samtig dunkelrotfruchtig, Hauch Rauch, reife Rote Ribisel und Kirschen im Ausklang, dunkle Schokolade

G: Schön strukturiert, auch hier reif rotbeerig-fruchtig, feingliedrig über den Gaumen gespannt, sehr langes Echo, der eigentliche Abgang mindestens mittellang, rotfruchtig

B: 18++

### 2019 Danubius Grand Select Magnum

T: Steigerung der "Trilogie", die der gehobene Konsumrote des Hauses ist. Anfangs der 1980er pflanzten Fritz W. sen. und jun. Cabernet Sauvignon in der Ried Gabrissen, weiters in der Ried Jungenberg, dann einen Zweigelt-Garten ebenfalls in der Gabrissen und Mitte der 1980er folgte Merlot in der Ried Breiten, alles am Bisamberg: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 10% Zweigelt, 14,0 % Alkohol, 5,9 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Schöne leicht schwarzpfefferige Würze, Fleisch, Blut, Minze, dann etwas Naphthalin

G: Genüßlicher klassischer großer Rotwein, trotz Jugend sehr guter Trinkfluß, süßes Tannin, sehr schöne Struktur, gutes Gewicht auf der Zunge, auch der Abgang sehr schön, noch etwas tanningeprägt, langer Nachhall mit roter Frucht und Kirschen; in 5 – 10 Jahren wird das ein ganz großes Ding!

B: pot 19++++



### 2020 Grinzinger Beerenauslese Halbflasche

T: Neuburger und Riesling, bei feuchtem Herbst 2020 Botrytisbefall; 12,5 % Alkohol, 65,1 g/l Säure, 8,7 g/l Zucker

V: Rosiges Dunkelgold, kräftiger Körper

N: Rosen, Orangeat, bissertl Pfeffer

G: Saftig, nicht zu süß, sehr gute Säurestruktur, umfassende fruchtige Mundausscheidung, nicht so glycerinsatt wie etwa im Burgenland, aber ziemlich lange

B: 18-



**Butz & Stingl vom Granny Smith:** flaumige **geeiste Joghurtcreme** garniert mit zwei hauchdünn getrockneten Apfelscheibchen, auf einem überirdisch schmackhaften Stück Apfel-Streuselkuchen: noch einmal glatte 20 Punkte!

Zum Espresso folgt noch ein „**Schokogangerl**“ mit Eferdinger Erdbeeren auf heller mousse au chocolat – einfach, aber perfekt in Konsistenz und Abschmeckung, 19 P: so saftig, wie die Farben auf dem Foto suggerieren, geriet das wirklich!



Die Familie Lukas mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hat für diese Veranstaltung, die ja den Namen Galadiner mit voller Absicht trägt, eine ganz fantastische Basis gelegt – kulinarisch bewegten sich die Kreationen von Erich und Philipp Lukas auf einem Niveau, das den kürzlich verliehenen Michelin-Stern aber schon ganz locker rechtfertigt! Das perfekte Service unter Helga Lukas ergänzte diese meisterliche gastronomische Leistung aufs Erfreulichste.



*Helga, Philipp und Erich Lukas mit der Brigade*

Unser Kellermeister Michael Schenkenfelder, der wieder einmal die kulinarisch-öologische Diplomatenrolle einnahm, hat einen der prominentesten Winzer Österreichs für dieses Fest zu interessieren und zu begeistern verstanden. Fritz Wieninger bescherte uns mit der Auswahl aus seiner Produktpalette nicht nur einen Ausflug in die vinophile Beletage der Bundeshauptstadt, sondern hatte – in Gestalt des sagenhaften Chardonnay Grand Select (und nicht nur dieses!) – gleich sozusagen noch ein ordentliches Stück Côte de Beaune mit im Gepäck: auch die flüssige Abteilung des Abends war ein wahres Fest, bei dem sich die Höhepunkte jagten! Danke ihnen allen und auch unserem Sekretär Franz Leidenmühler, der die diffizilen organisatorischen Details mit wissenschaftlicher Genauigkeit beherrschte.

Am Programm des Galadiners zum 50-Jahres-Jubiläum der Komturei Oberösterreichs wird schon getüftelt!

*H. Huber*

*Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*