

FWP April (2) 2026

Lukas Hagen

Lukas Hagen mit WBB Josef Krenner und Sekretär Franz Leidenmühler
Restaurant Josef



Rehberg – © Städler/Bwag bei wikipedia

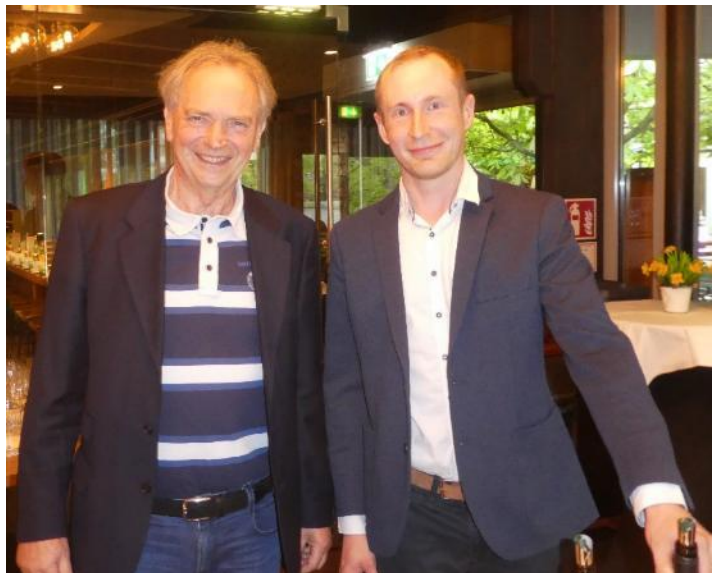
Nördlich des Zentrums von Krems liegt auf knapp halbem Wege nach Senftenberg das eingemeindete Rehberg. Das dort beheimatete Weingut Hagen, das heute gastiert, steht seit über 200 Jahren im Familienbesitz. Der Schwerpunkt liegt mit $\frac{2}{3}$ der Bestockung auf Grünem Veltliner, danach folgen Riesling (in drei Varianten) und dazu kleinere Partien von Weißburgunder, Chardonnay, Gelbem Muskateller und Zweigelt.

Lukas hat 2019 den 16 ha großen Betrieb übernommen – „*gerade so groß, daß mein Vater und ich*

den gesamten Rebschnitt machen können – und den wollen wir wegen seiner Wichtigkeit für das Endergebnis nicht aus der Hand geben, und daher wollen wir auch nicht vergrößern“. Seit einigen Jahren wird gemäß "Nachhaltig Austria" bewirtschaftet: Begrünung, keine Pestizide, keine Herbizide, alles handgelesen, langjährig fixe Lesetruppe. Von 2005 – 2007 wurde nach und nach auf Schraubverschlüsse umgestellt.

Zur Abrundung mit Rotwein hat unser „jahrzehntelanger“ Weinbruder Pepi Krenner einiges aus seinen edlen Vorräten mitgebracht.

Komtur Christoph Steiner begrüßte 23 Personen incl. der Präsentatoren; eingedeckt waren Gabriel-Maschinen-Gläser; es wurde einzeln serviert, auch teilweise 2er-flights oder, bei den beiden kleinen Vertikalen, „rollierend“, gem. Vorschlag von WB Thomas Rainer.



2025 Gelber Muskateller

V: 12,0 % Alkohol; helles Weizengelb, mittlerer Körper

N: Deutlich mineralumspielter Muskatellerton, Hauch Mandeln

G: Gut eingebaute Säure, sanfte Frucht, minimales Bitterl, frisch, trotz der Leichtigkeit recht gute Länge, mineralwürzig und sortentypischer Geschmack

B: 16

Zur Gaumenavenierung gibt's auch eine Magenavenierung alias eine solide Unterlage in Form eines reichhaltigen **Tapas-Turmes**, der uns mit Räucherlachs, Shrimps, geröstetem Gemüse, Rohschinken, Würsten, Erdäpfel- und Topfenkäse, Oliven, Tatar... erfreut, alles von erster Qualität



2025 Grüner Veltliner Thurnerberg

T: 12,5 % Alkohol; Hochplateau mit Schotter, ein "Terrassenwein" (bezogen auf den empfohlenen Konsumort, nicht die Weingartenanlage!)

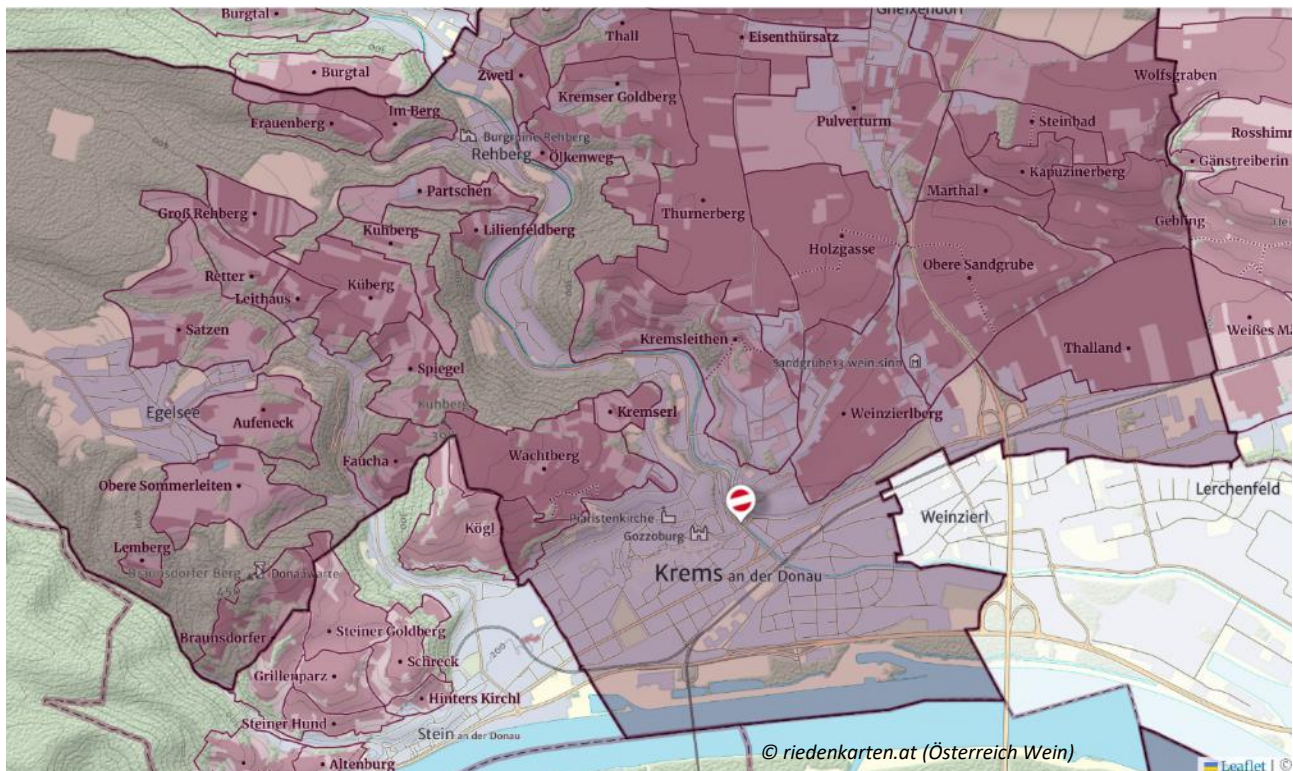
V: Helles silbriges Weizengelb, mittlerer Körper

N: Mineralgewürze süße reife helle Frucht, auch nahe an hellen Beeren, stachelbeerig-grüne Säure

G: Noch sehr jugendlich, minimal zuckerhaft, also noch unruhig. Gute Gaumenauskleidung mit ausgewogener Säure. Gute Gaumenanhaftung, nicht sehr lange

B: 17- aber Potenzial nach oben

Zur Lagen-Orientierung:



2024 Grüner Veltliner Rehberger Goldberg

T: 13,0 % Alkohol

V: Helles Goldgelb, eher kräftiger Körper

N: Hat schon mehr zu sich gefunden als der vorige – gelbe Früchte, Hauch Ananas

G: Recht schön ausladender, reifer, hellfruchtiger Saft, noch beerige Würze in Form einer feinen, gut eingebauten Säure, durchaus auch leicht samtig bis cremig, gute Gaumenanhaftung mit allen vorgenannten Aromen, schon recht schöner Abgang und Nachhall

B: 17+

2024 Grüner Veltliner Holzgasse

T: 13,5 % Alkohol; tiefgründige, nach Osten ausgerichtete Lößterrassen, dadurch weniger der aggressiveren Nachmittagssonne; die Vorzeigelage des Weingutes! Frühere Lese als bei den alten Reben (siehe unten), wobei diese Reben mit Anpflanzung 1975 auch nimmer soooo jung sind...

V: Weizengelb, mittlerer Körper

N: Schöne reife, säuregestützte leicht exotische gelbe Früchte, auch "Mineralstaub",

G: Leicht alkoholischer, aber jedenfalls abgerundeter reifer fruchtiger, würziger Saft, auch hier gelbe Früchte und Beeren im Vordergrund, dann harmonische Mundauskleidung und leicht glyzerinhafter Gaumenüberzug, ziemlich langes Echo und fruchtiger, strukturierter Abgang, jetzt am Anfang der Genußfähigkeit, aber auch noch gute Erwartungen

B: 18

2024 Riesling Kremseleithen

T: 12,5 % Alkohol; nördlich des Ortes in Waldnähe, kühler steiniger Boden, um 17,5° KMW

V: Helles silbriges Weizengelb, kräftiger Körper

N: Sehr feine Kombination aus Mineral, hellbeeriger Frucht, aber auch angedeutete Fruchtsüße, deutlich weiße Pfirsiche

G: Auch hier süße (!!) Pfirsiche, dabei stahlig-schlank, sehr gut definiert, feingliedriger Gaumenüberzug, ziemlich langer Abgang, dann immer noch schön definiertes Echo

B: 18+

2024 Riesling Weinzierlberg

T: 12,5 % Alkohol; Südlage drinnen im Stadtgebiet Krems, windgeschützt, wird deutlich reifer als die Kremseleithen, hat bei Ernte meist 18,0° KMW

V: Helles Weizengelb, kräftiger Körper

N: Auch hier Mineral, aber nicht so ausgeprägte Frucht wie bei der Kremseleithen; wahrscheinlich braucht der Wein einfach noch Zeit, da einiges an fruchtigen Aromen vorhanden ist, aber noch nicht so recht hervortritt

G: Selbe Eigenschaften wie vor – Gewicht auf der Zunge spürbar, jedoch die Frucht noch nicht recht zugänglich, wenn auch Mineral und Säure sicher vorhanden sind und sich auch schön über den Gaumen gespannt manifestieren

B: Potential mindestens bei 18, wobei sich eine klare Steigerungsaussicht schon nach einigen Minuten im Glas andeutet

2024 Chardonnay

T: 13,0 % Alkohol

V: Sehr helles silbriges Weizengelb, kräftiger Körper

N: Nicht sehr ausdrucksstark, nur zarte beerige Frucht

G: Kräftiges, aber schön eingebautes Mineral, auch sehr schön schlank-reif fruchtig, zwischen Stachelbeere und Ringlotten, langer fruchtiger und würziger Abgang

B: 18,5

Die beiden

2023 Weißburgunder

T: 14,5 % Alkohol; halbtrocken mit 15 g/l Restzucker, Traubenhäufelung zur Fäulnisvermeidung im Juli

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Röstig, sehr reiffruchtig mit Zwetschgen/Ringlotten/Trockenmarillen bis hin zu hellem türkischem Tabak bzw. Trockenfeigen, auch Alkoholwolke! drüber

G: Mild, süß, interessanterweise zum Gebackenen sehr gut geeignet, Gänseleber kommt einem weniger in den Sinn; trotzdem nicht verwischt am Gaumen, durchaus strukturiert, ziemlich lange

B: 18

2024 Weißburgunder

T: 14,0 % Alkohol

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Leichtes Teer, würzig, süß-beerig, zarte Mineralspuren

G: Sehr saftig-fruchtig-süß, nicht viel weniger als der offiziell halbtrockene, cremig, sehr gute Mundauskleidung mit feiner Struktur, leichte pfeffrige Würze, sehr lange, generös

B: an die 19



begleiteten **Gemischtes Gebackenes** erster Güte: Bries, Leber, Sur- und „Normal“schnitzerl, Gemüse, Pommes frites – alles perfekt knusprig, dabei die Leber rosig-cremig im Inneren, die Bries sehr zart, auch das Fleisch nie ausgetrocknet, die Pommes mit cremiger „Seele“... dazu Mayonnaisesalat und ein weiterer, klassischer, cremiger Erdäpfelsalat – sehr aromatisch-kräuterig angelegt; noch drei Saucen (Kräuter, Preiselbeerrahm, Schnittlauch): sehr fein, sehr reichlich 18 – 19 P!! Ob wir da Nutznießer einer gleichzeitigen Veranstaltung mit über 200 Gästen im „josef“ waren, oder ob die Küche unsere Menüwünsche neben dieser Großaufgabe auch noch erstklassig erfüllte? Wir wissen es nicht, hatten aber so oder so Anlaß zu höchster Zufriedenheit...

„Rollierende“ flights bei den folgenden Riesling- und Veltliner-Vertikalen:

2019 Riesling Altenburg

T: 13,5 % Alkohol; im Stadtteil Stein, oberhalb der Donau Höhe Förthof, neben dem Pfaffenberg, hier leichte Schotterauflage

V: Weizengelb, kräftiger Körper

N: Süßes Petrol, darunter dann weißer Pfirsich, auch leichter Mineralkitzel in der Nase

G: Auch hier Petrol, nur als Würze, nicht störend, gut fruchtig und strukturiert mundfüllend, lange anhaltendes strukturiertes Echo, delikat und erneut leichtes Petrol im Abgang, rustikaler als der 21er

B: 18

2021 Riesling Altenburg

T: 13,5 % Alkohol

V: Helles Goldgelb, eher kräftiger Körper

N: Zarte helle Frucht, ebenso sehr zarte Mineraltöne

G: Eleganter als der 19er, dabei schöne reife helle Frucht, feine Minerale und elegante Säure, sehr gute Gaumenauskleidung; feingliedriger, aber auch sehr schön fruchtiger Abgang, immer wieder blitzt weißer Pfirsich auf

B: 18,5 aber da könnte noch (mehr) kommen!

2023 Riesling Altenburg

T: 13,5 % Alkohol

V: Helles Goldgelb, immenser Körper

N: Hauch Rauch, Pfirsich, kaum Petrol

G: Hochelegante, reife und reiche, gehaltvolle Frucht (weißer Pfirsich, süße Beeren), bisserl schwarzer Pfeffer, großartige Mundfüllung, Samtigkeit und Fülle mit sehr guter und sauberer, klarer Struktur ohne jede Verschleifung oder Süßlichkeit, das alles dann mit tollem Nachhall und langem fruchtigem Abgang

B: 19+



2009 Grüner Veltliner Holzgasse Alte Reben

T: 14,5 % Alkohol; Anpflanzung 1961 – die älteren können mit trockenen Sommern deutlich besser umgehen als jüngere Reben, stellen aber auch spezielle Schnitterfordernisse. Dieser Wein liegt länger auf Hefe, auch noch auf Flasche einige Zeit am Gut, um ihm gerecht zu werden...

V: Helles, leicht grünlich angehauchtes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Intensive Nase mit Mineral, süßen Tanninen und reifster gelber exotischer Frucht

G: Sicherlich schon in Tertiärphase mit einigen Karamelanklängen, aber durchaus guter Säurewürze, feiner reifer Frucht und auch noch ausreichend Säure, läßt sich auch schön im Mund analysieren, dann aber vielleicht schon etwas kürzer als zu erwarten

B: 18,5 austrinken

2015 Grüner Veltliner Holzgasse Alte Reben

T: 14,0 % Alkohol

V: Helles, leicht grünlich angehauchtes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Grüne Fruchtnoten, Vanille, minimal Mineral

G: Wollüstige reife gelbe süße, aber gut strukturierte Frucht; noch mehr würzende, aber nicht stechende Säure als der 09er, süße Ananas; herrlich strukturierte Mundauskleidung, denn hier die Minerale noch einmal sehr deutlich, dann langer fruchtiger und gut strukturierter Abgang

B: 19

2017 Grüner Veltliner Holzgasse Alte Reben

T: 14,0 % Alkohol

V: Helles, leicht grünlich angehauchtes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Dominiert von Mineral und Säure, danach schön reife Fruchtsüße

G: Hier umgekehrt mit reicher, reifer, süßer gelber Frucht, teils etwas Ananas, auch Mango, aber das ganze hervorragend von Mineral und Säure gestützt und lebendig gehalten, schöne gut strukturierte Mundauskleidung, lange, immer schön strukturiert, ohne Austrocknung

B: 19

2019 Grüner Veltliner Holzgasse Alte Reben

T: 14,5 % Alkohol

V: Helles, leicht grünlich angehauchtes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Ziemlich üppig fruchtig, reif, dicht, eher weniger exotisch, mehr Ringlotten und gelber Pfirsich
G: Noch relativ rau auf der Zunge, aber auch ordentlich reife gelbe Früchte enthalten, gute Mundfüllung, potenziell gute Länge, aber noch nicht ganz ausgereift, vorerst nicht so ganz lang
B: Vorerst 18,5, aber mit der Zeit höher möglich

2021 Grüner Veltliner Holzgasse Alte Reben

T: 14,5 % Alkohol
V: Weizengelb, sehr kräftiger Körper
N: Nicht sehr intensiv, bissl Mineral
G: Sehr fleischige reiffruchtige Süße (Ananascharakter), dabei sehr schöne Struktur, gute Mineral- und Säurewürze, Kraft, Gewicht, auch im Abgang sehr ausgeprägte Struktur und Würze, ohne die Fruchtsüße zu verlieren
B: 18,5 mindestens, auch hier einiges Potenzial

2023 Grüner Veltliner Holzgasse Alte Reben

T: 14 % Alkohol
V: Helles Weizengelb mit grünen Reflexen, kräftiger Körper
N: Deutliche Mineralnoten, zarte Kräuter, noch junge, leicht zuckerhafte Frucht- und Beerennoten, dabei mit Anklängen an Weißpfirsich durchaus rieslinghaft
G: Süße reife Frucht mit erstklassiger Struktur und Säure, zeigt noch sicher nicht alles was er kann, aber steht durch seine Attraktivität in Gefahr, zu früh ausgetrunken zu werden! Perfekte Gaumenstruktur, langer Abgang
B: 19 jetzt schon

Nicht, daß es die 18 eigentlichen Verkostungsweine an Genuß hätten missen lassen... aber wenn uns der Organisator des Abends schon anbietet, eine Abrundung in (höchstwertigem) Rot draufzusetzen – wie können wir da widerstehen??

1989 Château Talbot 4^{ème} Grand Cru Classé Doppelmagnum, **Bignon-Cordier**, St-Julien, Médoc, F

T: 12,5 % Alkohol; Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot aus dem „letzten klassischen Bordeauxjahr“
V: Braungranat, mittlerer Körper
N: Süß unterlegte Lakritze, Rauch, Erde und Laub, Chamoisleder
G: Generöse rote reife Frucht, fast burgundisch schlank und feinfruchtig-beerig definiert, kühl, bestens definiert am Gaumen, im Abgang weiter schön strukturiert und rotbeerig, lange. Die Weinauguren gaben dem Wein bei der Faßverkostung und bei der Arrivage 25 Jahre, aber diese Flasche ist hier & heute – wohl nicht nur dank des großen Formates – mit 37 frisch und jung und munter, eine wahre Freude!
B: 19++

2008 Tinata IGT Magnum, **Monteverro**, Capalbio, Toscana/Maremma, I

T: 15,5 % Alkohol; 70 % Syrah, 30 % Grenache, in Barriques und Edelstahl vergoren, Batonnage, Ausbau 20 Monate in 50 % neuen frz. Barriques
V: Dunkles Grant, kräftiger färbender Körper
N: Karamelige geröstete Früchte und Sellerie, Weichseln, dunkle Beeren
G: Diese genüßlichen Aromen setzen sich 1 : 1 im Mund fort, sehr süß, sehr fruchtig, aber auch gut strukturiert, langer Abgang, immer mehr blaubeerig
B: 19 und viel Zukunft

2012 1000X Magnum, **Feiler-Artinger**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland*, A

T: 14,0 % Alkohol; 61 % Cabernet Franc, 35 % Merlot und 4 % Cabernet Sauvignon ergeben diesen Wein, der den (berechtigten) Stolz des Hauses darstellt und dessen numerischer Name ursprünglich 1996 auf die Ersterwähnung von Ostarrichi im Jahre 996 Bezug nahm *seit 2016 „Leithaberg“
V: Granat, mittlerer Körper

N: Blumig- rauchig umspielte reife rote Beeren, Hauch Milchkaffee

G: Gut strukturierte, rote Beeren mit leicht karameligem Untergrund, großartiger Mundauskleidung, feingliedriger Struktur, langem Nachklang, immer weiter mit den reifen roten Beeren

B: 19

2012 Montebello Magnum, Ridge Winery, Cupertino, Santa Cruz Mountains, California, USA

T: 13,5 % Alkohol; 64 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 8 % Cabernet Franc, 6 % Petit Verdot

V: Violettgranat, kräftig färbender Körper

N: Marzipan auf Fabbris Amarenakirschen, auch noch leichte Lakritzwürze

G: Noch leicht adstringierend, aber schon sehr gut trinkbar, auf Basis von reifen Weichseln und Beeren, langer fruchtiger Abgang mit andauerndem Erhalt der feingliedrigen Struktur

B: 19,5

Zwar haben uns Vor- und Hauptspeise wirklich gut und herzhaft genährt, aber zu den vorhandenen delikaten Resten in den vielen Flaschen gibt's dann noch, wie meist, die „Weinbrüderjause“: Schinken, Braten, Tatar, viele feine (Weich)Käsesorten – besonders gut zu den gehaltvollen Weißen!, Mostarde...



Aus Termingründen nur eine Woche nach einem sehr bekannten Meister des österreichischen Rotweins, der uns aber schon gar nicht enttäuscht hat, ein Weißweinkönner, dessen Name vielleicht neben seinen Nachbarn Nigl und Proidl ein wenig im Hintertreffen liegt, was komplett unberechtigt ist! Was wir heute für Pretiosen aus Krems und Umgebung serviert bekamen, war schon ziemlich sensationell, und das nicht nur im Bereich der Klassiker Grüner Veltliner und Riesling (letzterer zudem aus drei sehr unterschiedlichen Lagen!): die heute eingeschenkten Burgundersorten waren ebenso von großer Klasse und veredelten das schon für sich sehr gut gelungene „gemischte Gebackene“ als hochnoble Begleiter zusätzlich.



Insoweit hat WB Josef schon einmal einen Winzer eingeladen, den kennenzulernen vom Genußstandpunkt (und von seinen kenntnisreichen Anmerkungen her) wirklich dringend notwendig war, und dazu das genau passende Menü mit der Restaurantmannschaft vereinbart. Und dann hat er den Abend noch mit vier tollen Rotweinen, die man aus guten Gründen weder einfach noch billig bekommen kann, perfekt abgerundet und damit den Abend zu einer weiß-roten Symphonie werden lassen. Danke ihm und danke Lukas Hagen dafür!

Ein spezielles Dankeschön auch an unseren Sekretär Franz Leidenmühler, der für mehrere kurzfristig ausgefallene Teilnehmer „Ersatzgäste“ verwalten mußte.

Trotz der anderwärtigen Belastung durch das von einer großen Betriebsfeier ausgelastete Haus funktionierten für uns das Service durch Herrn Ralph und die Küche absolut reibungslos

– sicher keine triviale Aufgabe für das **Josef**-team. Auch ihnen den allerherzlichsten Dank!

H. Huber