

FWP September 2026

Franz Josef Gritsch, ein Wachauer Urgestein

WBB Hans Teuchtmann und Franz Leidenmühler

Restaurant Josef



WB Hans mit F J Gritsch bei der Vorbereitung

Wer jemals einen Vortrag Toni Bodensteins über die (weingärtnerisch wie geschmacklich hochrelevante) Geologie der Wachau miterlebt hat, ist mit dem Begriff „Urgestein“ vertraut. Urgestein liegt natürlich auch unter den Weinrieden von Spitz, die zumindest in den höheren auf gut 300 Millionen Jahre alten Lagen auf Gneisvarianten fußen, und am berühmten, den Ort definierenden Tausend-Eimer-Berg gibt es sogar Kalk in Form von „Blauem Marmor“ (bzw. Marmorsilikat), ebenso alt. Die unteren, flachen Rieden stehen meist auf Lößböden.

Nicht nur geologisch ist die Wachau sehr vielfältig, auch klimatisch gibt es beachtliche Unterschiede, die F. J. Gritsch mit seinem Weingartenportfolio von Spitz bis Loiben voll „auskostet“, denn Spitz hängt reifemäßig an sich immer zwei Wochen anderen Teilen der Wachau nach, speziell Loiben; der Spitzer Graben hinauf Richtung Jauerling kann in kühlen Jahren sogar komplett ausfallen. Andererseits kann letzterer in extrem heißen Jahren wie heuer auch bevorteilt sein: dort kann volle Reife schon mit 15° KMW erreicht werden, während der Loibnerberg mit meist gegen 20° deutlich alkoholreicher gerät.

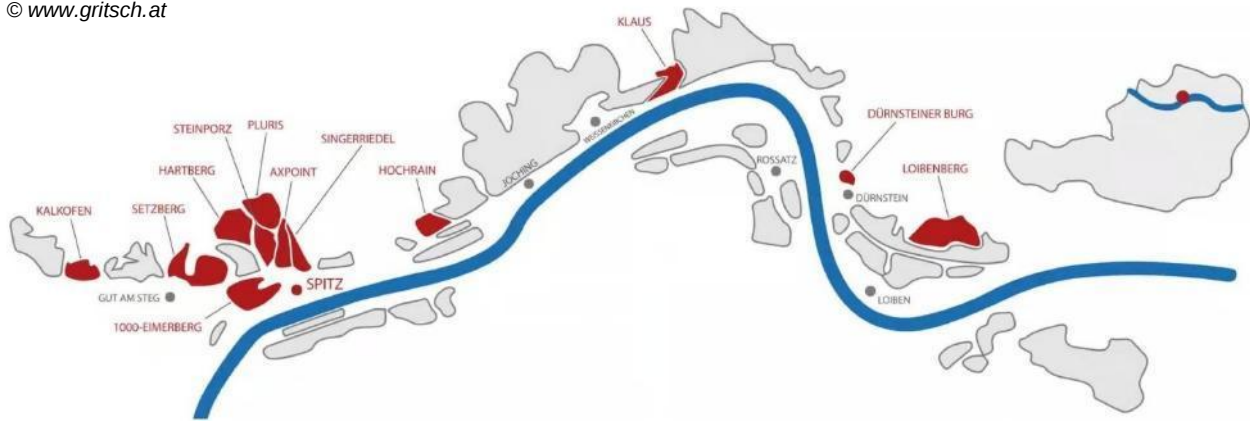
Da wohl seit 2.000 Jahren in Spitz Weinbau betrieben wird, haben sich aber auch Urgesteine unter den Winzern, naja,

man kann durchaus sagen, herauskristallisiert. Wenn jemand in siebenter Generation (seit 1799) ein Weingut am Ort – noch dazu zentral am Kirchenplatz – betreibt, kann er sich diesem „Adel“ durchaus zuzählen. Zumal diese Adresse ein 800-jähriges Gebäude, den **Mauritiushof**, repräsentiert, gegründet von bayrischen Mönchen und nach dem Patron der Spitzer Kirche benannt. In den letzten gut 10 Jahren wurde einiges zugebaut, nicht nur an der Zentrale, sondern auch, 250 m entfernt, eine moderne Kelleranlage: diese erhielt eine an den braun/hellbeige karierten Wachauer Trachtenstoff „Kalmuck“ erinnernde Fassade; auch aktuell laufen am Dorfplatz Umbauarbeiten für Gritsch – es soll eine Weinbar und weitere Gästezimmer entstehen. Das Selbstbewußtsein des Hauses repräsentiert auch der schwungvolle Namenszug, der die Flaschenetiketten ziert,

Auf seiner liebevoll gestalteten und mit Informationen wohlgefüllten website kann das Weingut stolz auf eine lange Liste exzellenter Bewertungen und Messeerfolge verweisen – zuletzt wurde der 2025er Riesling Kalkofen vom „falstaff“ mit 99 Punkten bewertet! Für den heutigen Abend hat WB Hans eine beispielhaft umfangreiche Dokumentation über das Weingut und die heute zur Verkostung kommenden Weine zusammengestellt und verteilt.

Unser Gast, der die Kremser Weinbauschule absolviert hat, ist seit 1999 für den Betrieb verantwortlich, seit 2008 ist er auch dessen Besitzer. 1999 besaß der Betrieb nur 5 ha Weingärten, und damals ging ein größerer Teil der Ernte an die Domäne Wachau. FJG hat dann viel zugekauft und internationales Marketing begonnen, was zu einer heutigen Exportquote von 50 % führte. Der Betrieb verfügt heute über 15 ha Eigenrieden, dazu kommt, für die Basisweine, ein Zukauf der Erträge von etwa 10 ha. Der Eigenbestand weist ca. 50 % Riesling und 30 % Grünen Veltliner auf, 20 %

© www.gritsch.at



weitere Sorten (Sauvignon Blanc, Chardonnay und Muskateller). Seine Weingärten erstrecken sich inzwischen entlang von mehr als 12 Strom-Kilometern der Donau vom Spitzer Graben bis zum Loibenberg in der Gemeinde Dürnstein; wobei er in letzterer noch ein besonderes Filetstück sein eigen nennt, nämlich den einzigen Weingarten innerhalb der Dürnsteiner Stadtmauer, die bis zu 80 % steile Riesling-Lage „Dürnsteiner Burg“.

Ende November 2023 ist Franz Josef Gritsch aus der Vinea Wachau ausgeschieden, da er, auch in Anbetracht der Klimaänderung, deren Klassifizierung nicht mehr als zielführend angesehen hat: es ist, in Lagen mit üblicherweise hohen Mostgewichten, zunehmend schwierig, leichtere Weine zu keltern, womit er u. a. für die Stufe „Federspiel“ keine zuverlässige, marktstabile Zukunft mehr sieht. Andererseits steht nun mit der im DAC-Gesetz stehenden burgunderartigen „Pyramide“ Gebietswein – Ortswein – Lagenwein eine praxis- und vermarktungsgerechte Abstufung zur Verfügung. Heute gelangen noch „offizielle Smaragde“ zur Verkostung.

Komtur Christoph Steiner konnte 17 Personen incl. der Präsentatoren begrüßen. Eingestellt waren je zwei Gabriel-Maschine-Gläser, serviert wurde von unserem Gast zusammen mit Herrn Ammar, Restaurantleiter des „Josef“, in zweier-flights. Übrigens: Unser Gast hat noch nie so eine tiefe und „alte“ Vertikale seiner heute am Menu stehenden Weine (mit)gemacht; insbesondere freut er sich auf die Vergleiche des Tausendeimerberg-Rieslings – von dem die ältesten Jahrgänge in den hintersten Winkeln des Kellers gefunden wurden...

Die Eröffnung erfolgte mit einem jungen Wein aus der Lage, die heute im zweiten Teil am Programm steht:

2025 Riesling Tausendeimerberg

V: Mittleres Goldgelb, dichter Körper

N: Sehr süßfruchtig, Marzipan, reife Marillen, sogar bis in Trockenfruchttöne, Hauch Aceton, auch noch Briocherinde

G: Üppig-süßfruchtig, ohne überladen zu wirken, sehr schönes Mineralfundament, gelbe Früchte wie Ananas, insgesamt sehr extraktreich, reiffruchtig, mundauskleidend, sehr langer fruchtig-würziger Abgang

B: 19++ Na bum, so ein Feuerwerk schon zu Beginn...!

Zander im Erdäpfelmantel auf Kürbisgulasch: Der Fisch knusprig-wohlgeschmeckend eingehüllt und saftig, guter Frischwasserton; das cremige Gemüse hinlänglich bißfest, sämige Sauce, feine Würzung (auch mit einem guten Schuß Kernöl!) – gut 18 Punkte



Der Veltliner wird bei Gritsch grundsätzlich in großen Stockinger-Fässern ausgebaut. Die Maischestandzeit ist abhängig vom Wetter – wenn das Traubenmaterial kühl ist (höchstens) über Nacht, sonst wird sofort verarbeitet, um nicht Säure zu verlieren. Jedenfalls aber liegt der Wein lange auf Hefe.

2019 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

T: 14,5 % Alkohol.

V: Sattes Goldgelb, sehr dichter Körper

N: Ananas und Trockenfeigen, Ringlottensüße

G: Cremig, auch hier wieder Ananas, schöne Mineralwürze, perfekte Mundauskleidung mit feingliedriger Struktur und Süße, langes fruchtiges und fein strukturiertes Echo

B: 20-

2018 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

T: 15,0 % Alkohol. Frühe Reifung, heißer Sommer

V: Sattes Goldgelb, sehr dichter Körper

N: Molliger als der 19er, minimale Malzanklänge

G: Rund, sehr reiffruchtig, auch gute Mundauskleidung, lange, mit ausreichend Struktur

B: 18+

Gemischtes Gebackenes mit einem Krapferl aus pulled beef (vom Ochsenschwanz?), Cordon bleu, Leber, Schwein, Kalb, Karfiol, dazu **Kräuterrahm, Preiselbeeren, Erdäpfel-Gurkensalat**, knusprig gschmackig, solide zubereitet, aber auch eine geschmacklich passende, üppige Unterlage für den Rest des Programms... 18 P



2017 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

T: 14,0 % Alkohol.

V: Kräftiges Goldgelb mit orangen Reflexen, dichter Körper

N: Trockenmarillen, Hauch heller Tabak, süße Ananas

G: Saftig-gelbfruchtig, nicht ganz so kräftig und klar strukturiert wie die vorigen

B: 18



2016 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

T: 14,0 % Alkohol.

V: Kräftiges Goldgelb, dichter Körper

N: Trockenfrüchte, Ananas, Mineralnoten

G: Leichter, aber sauber fruchtig, feine Struktur, eleganter und immer noch fruchtig und fein strukturiert langer Abgang

B: 18+

2015 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

V: Hellere Goldgelb, kräftiger Körper

N: Nicht sehr beeindruckend, zart fruchtig, die Aromen dabei ähnlich wie der 19er, aber nur mit 30 – 40 % dessen Intensität

G: Pfeffrige Frucht, mehr elegant als fruchtig, gute Struktur, ziemlich lange

B: 18

2014 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

T: 13,0 % Alkohol. Der schwächste und schwierigste Jahrgang im Jahrzehnt (siehe unten), war dabei die erste Ernte, die im neuen Keller außerhalb des alten Mauritiushofes verarbeitet wurde. Sehr späte Reifung, um den 11. November waren die letzten Trauben dieses Weines im Keller. Allerdings: erst „zum Krampuslauf“ war die Lese im Spitzer Graben fertig – damals mit 17° KMW

V: Mittleres Goldgelb, mittlerer Körper

N: Leichte, hellgelbe Frucht, bisserl Thujenaroma

G: Gewisse Säure, auch nette Frucht, aber nicht sehr lange, letztendlich säuerlich

B: 17-

Bis 2012 wurde auch ein gewisser Botrytisanteil zugelassen, ab 2013 nicht mehr. Das Goldgelb ist bei späteren Jahrgängen durch den Maischestand über Nacht und den Ausbau im Holzfaß bedingt.

2013 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

V: Satt-dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Würzige Trockenfrucht, Hauch Mineral

G: Sehr schön ausgewogene reife gelbe Frucht und Mineralstruktur, ausreichend Säure für Leben und Genuß, langes Echo, fruchtig und mit anhaltender Struktur

B: 19

2012 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

T: 14,5 % Alkohol; oxydativ

2011 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

T: 14,0 % Alkohol; oxidativ

2010 Grüner Veltliner Singerriedel Smaragd

T: 15,0 % Alkohol; Kork



Der Riesling vom Tausendeimerberg (linke Bildhälfte) wird und wurde grundsätzlich im Stahl- oder Glas/Keramik-Tank ausgebaut

2014 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 13,0 % Alkohol. Ein absolutes Sch...jahr (Form. d. Verf.) mit dem nassesten Mai seit 1820, ab August fast täglich Regen und warme Nächte, massiver Fäulnisdruck; geerntet werden konnte endlich am 4. November

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

V: Dunkles Goldgelb, dichter Körper
 N: Leicht rauchig, bisserl Orangeat
 G: Nicht sehr viel Frucht, aber Säure, eher kurz und als Speisenbegleiter ganz anständig
 B: 17

2013 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 13,5% Alkohol
 V: Mittleres Goldgelb, kräftiger Körper
 N: Reife gelbe Frucht, leichte Mineralwürze
 G: Saftige, sattgelbe Früchte mit mineralisch prickelnder Säurewürze, danach ziemlich lange, immer noch mit schöner, gut balancierter Säure
 B: 18,5

2012 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 13,5 % Alkohol; Kork

2011 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 13,5 % Alkohol. Ziemlich ideales Jahr mit warmem, trockenem Spätsommer bis Herbst
 V: Sattes Goldgelb, mittlerer Körper
 N: Zartfruchtig, feine Mineralwürze, Hauch Kaffee und Malz
 G: Feingliedrige Kombination aus frischer Frucht und hellen Beeren, Säure und Mineral, sehr jugendlich, sehr langer Abgang mit Nachklang aller positiven Eigenschaften
 B: knappe 20



2010 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 13,5 % Alkohol. Ein kühles Jahr mit Lese am 10. November

V: Kräftiges Goldgelb, mittlerer Körper

N: Zarte Frucht, Mineral

G: Schöne Balance von Frucht und Säure und Mineralen; lang mit guter feingliedriger Gaumenauskleidung, danach sehr langes Echo

B: 19

2009 Riesling Vision Reserve

T: 12,5 % Alkohol. Kein reiner Tausendeimerberg-Riesling, sondern – wegen starken Botrytisbefalles – mit „Unterstützung“ vom Setzberg und aus dem Spitzer Graben

V: Mittleres Goldgelb, sehr visköser Körper

N: Reife, mollige gelbe Frucht (Botrytiseinfluß?), schon in der Nase gut mit Mineral gewürzt

G: Sehr gut mundfüllend, reif-fruchtig, dabei genügend Säure und Mineral, sehr lange mit guter Struktur

B: 19++



2008 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 13,0 % Alkohol

V: Hellere Goldgelb, kräftiger Körper

N: Feine reife Frucht, durchaus Pfirsich, auch Mineral

G: Sehr erfrischende Komposition aus zarter Frucht, Mineral, feiner Säure, sehr lang

B: 19

2007 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 14,0 % Alkohol

V: Mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Feine reife Frucht, mineralisch,

G: Etwas ruhiger als der 2008er, karameliger, aber schöne Frucht, weniger Mineral- und Säurasepiel

B: 18,5

Zum Abschluß noch zwei Weine mit dem alten, dunklen Etikett von Gritsch (s. S. 4 unten), das auch den Mauritushof darstellte:

2006 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 14,0 % Alkohol

V: Helleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Süße Frucht, Hauch Kohlstinkerl, aber auch bisserl Mineral

G: Sehr schön ausgewogen, wesentlich mehr Charakter als in der Nase, mit reifer, generöser, gelber Frucht, guter Mineralwürze, mit ausgezeichneter Mineral- und Säurewürze, sehr lange und feingliedrig im Abgang

B: 19

2005 Riesling Tausendeimerberg Smaragd

T: 13,5 % Alkohol

V: Dunkleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Zarte feine Frucht, gering Mineral spürbar

G: Bissel trockner als der vorige, aber immer noch schöne gelbe (Pfirsich-) Frucht mit exzellent begleitender Struktur und sehr schöner fruchtiger Länge

B: 18,5

Trotz nur je einer Normalflasche für 18 Teilnehmer war einiges zum Nachverkosten übriggeblieben, und dazu stand noch eine reichhaltige „Weinbrüderjause“ als Begleitung zur Verfügung, trotz des reichlichen Hauptganges: verschiedene Weichkäse (Brie, Österkron, Weinkäse); in der Fleischabteilung herausragend ein (der Machart nach) Westfälischer Schinken!

Nach vielen Versuchen, auch durch **josef**-Gründer Günter W. Hager, gelang es nun endlich, Franz Josef Gritsch zu einer OÖ Fachweinprobe zu bringen – und es hat sich wahrhaft ausgezahlt! Zwar haben wir nur zwei seiner Lagen verkosten können, aber die dafür in großer Tiefe und hoher Reife, die mit ihrer hohen Qualität schon als Prüfstein und schließlich Ausweis für die Langlebigkeit der Produkte des Mauritushofes dienen können. Daß unser Gast in seinem Schlußwort von weiteren Ideen zu Verkostungen aus seinem Haus in unserem Rahmen sprach, hat uns natürlich besonders gefreut, aber natürlich auch seine gründlichen Erklärungen zu seiner Arbeit und seine Offenheit bezüglich seinem Austritt aus der Vinea.

Sehr gut versorgt waren wir auch wieder im **josef** – sowohl räumlich, als auch mit der reichlichen und qualitätsvollen kulinarischen Versorgung. Restaurantleiter Ammar hat sich erneut als vielseitig bewährt, sei es als Servicechef, sei es als Sommelier.

Herrn Gritsch (auch für die Zurverfügungstellung einiger „letzter Flaschen“!!), WB Hans für seine ausgefeilte Organisation und WB KSeck. Franz für seinen Verwaltungsaufwand, sowie der **josef**-Besatzung für ihre erstklassige Arbeit, ein herzliches und tief empfundenes Dankeschön!

In vier Wochen werden wir erneut önologisch die Wachau besuchen – aber anderes Urgestein, personell wie geologisch. Daß das erneut ein schöner und genußreicher Abend wird, ist gewiß!

H. Huber



Franz Josef Gritsch mit Herrn Ammar