

„Du brauchst a Gschpier!“

„Es ist alles da: Donau, Sonne, guter Boden. Aber für den perfekten Grünen Veltliner muss auch der menschliche Faktor stimmen.“ *Meinhard Forstreiter*



Für Meinhard Forstreiter ist sein Beruf Berufung. Die Liebe zum Wein liegt der Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut: Seit 1868 befindet sich das mittlerweile 28 Hektar Rebflächen umfassende Weingut im Besitz der Forstreiters.

Es flirrt, es zwitschert, alles ist hellgrün – wer sich die Zeit nehmen kann, im Frühsommer Krems-Hollenburg zu besuchen, um vom Ortskern aus den steilen Weg hoch in die Weinberge zu spazieren, erlebt eine saftige und blühende Landschaft. Oben angekommen schweift der Blick zur Donau hinunter, die sich majestätisch durch das Tal schwingt. Die besten Weinberge sind in Terrassen angelegt. Hier am großen Fluss kann man Sonne satt tanken: Die Durchschnittstemperatur im Juli / August liegt stets bei über 25 °C. Meinhard Forstreiter ist der lebende Beweis, dass die Persönlichkeit des Winzers einen prägenden Einfluss auf seinen Wein hat. Der 45-Jährige hat etwas Rundes in der Figur, aber das sollte jetzt nicht falsch verstanden werden, denn gleichzeitig hat der Mann eine ungeheuer kraftvolle Ausstrahlung. Bei der Verkostung seines Grünen Veltliners aus der Lage „Neuberg“ werden Ihnen ähnliche Empfindungen durch den Kopf gehen: Der Tropfen ist weich und intensiv. Und dann ist da noch die ansteckende Heiterkeit – wie der Weinbauer selbst eben.

Es ist immer ein Vergnügen, jemandem zu begegnen, der seinen Beruf mag. Wenn Meinhard Forstreiter vom Weinjahr 2011 berichtet, so geschieht das stets mit einem liebenden Blick – obwohl es ein schwieriges war: „Das Jahr neigte zur Überreife

mit der Gefahr der Fäulnis, aber man kann dem nicht entgehen, indem man früh erntet, denn dann ist die Frucht schwach. Und jetzt kommt's drauf an!“ Worauf? „Du brauchst a Gschpier!“ Womit wir bei der Kernkompetenz des Winzerberufs angekommen sind: Dem „Gespür“ für die Natur, dem Gefühl für Rebsorten, Böden, Wetter und natürlich für den richtigen Erntezeitpunkt zwischen voller Frucht und Überreife. Ein Morgenmuffel sollte man auch nicht sein: Um den 2011er heil in den Keller zu bringen, ist der Winzer „weit vor dem ersten Hahnenschrei“ raus und hat in der Kühle des Morgens geerntet – für den Erhalt der Frucht, die sich in der Hitze des Tages verlöre, gibt ein guter Winzer alles. Gelernt hat Meinhard Forstreiter seine Profession von der Pike auf. Hier in Krems-Hollenburg ist er groß geworden; auf dem elterlichen Weingut, das sich seit 1868 im Familienbesitz befindet. „Qualität wächst in den Weingärten“, heißt das eherne Gesetz des Hauses und 2001 übernahm der Junior mit 37 Jahren die Verantwortung für den Betrieb. Und sein Credo ist klar und präzise: „Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen.“

Besuchen Sie diesen magischen Ort, wenn Sie irgend können. Trinken Sie ein Fläschchen Grüner Veltliner vom Neuberg. Es soll Ihr Schaden

DEGUSTATIONSNOTIZ VON MARKUS DEL MONEGO

Der Duft dieses Weines überzeugt mit Aromen von reifen Aprikosen, saftigen Birnen, feinen Zitrusnoten und dezenten Anklängen von Grapefruitschale. Am Gaumen ist er einerseits kraftvoll und opulent, gleichzeitig präsentiert er sich elegant und nachhaltig. Die im Duft bereits angedeutete pfeffrige Würze setzt sich am Gaumen fort, unterstützt von satter Frucht.



2011 Grüner Veltliner „Neuberg“ Forstreiter Kremstal DAC Alkohol: 13 % vol Rebsorte: Grüner Veltliner