Mehr Neuburger am Leithaberg

Der Eisenstädter Bio-Winzer Erwin Tinhof hat sich der rar gewordenen Rebsorte Neuburger verschrieben. In seiner besten Lage am Leithaberg hat er nun drei Hektar davon neu ausgepflanzt und kultiviert mit insgesamt fast sechs Hektar somit wahrscheinlich die größte Neuburger-Rebfläche Österreichs.

Wien, am 30. Mai 2018

Neuburger ist vermutlich eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und Sylvaner, mit knapp 500 Hektar Rebfläche eine Sortenrarität in Österreich und nur am Leithaberg eine DAC-Rebsorte. Erwin Tinhof aus Eisenstadt setzt schon seit jeher auf diese autochthone Traube, die durch ihre Würzigkeit, burgundischen Noten, Tiefe und Balance immer mehr Liebhaber gewinnt. Jetzt hat Tinhof in der Ried Feiersteig am Leithaberg weitere drei Hektar davon ausgepflanzt und widmet seiner Lieblingssorte damit insgesamt beinahe sechs Hektar. „Es mag ja ein bissl verrückt sein, so stark auf eine Rebsorte zu setzen. Aber erstens schätze ich ihre feine Aromatik wie kaum eine andere und zweitens kann ich so mit verschiedenen Vinifizierungen vom Leithakalk ihre ganze Bandbreite zeigen“, so der Winzer. Erwin Tinhof denkt zudem weiter, denn Neuburger weist eine hohe Toleranz gegen Trockenheit auf, in Zeiten des immer stärker spürbaren Klimawandels ein gewichtiges Argument. Und mit einem Augenzwinkern bezugnehmend auf internationale Rebsorten: „Erst wenn man in der Burgund Neuburger pflanzt, wechsle ich zu Chardonnay.“ Der aktuelle Neuburger-Jahrgang kann von 9. bis 11. Juni im Rahmen der VieVinum in der Wiener Hofburg – Tisch 235 im Vorsaal – verkostet werden.

Eine Ursache für das gute Gedeihen der Rebsorte am Leithaberg liegt in den kalkhaltigen Böden und der damit verbundenen guten Wasserspeicherkapazität. Die Ried Feiersteig besteht aus kalkreicher Braunerde, sie ist sandig bis steinig und verfügt über mäßigen Humusgehalt. Die ausgepflanzten Rebstöcke stehen mit 6.500 Stöcken pro Hektar sehr dicht, was für einen geringen Ertrag pro Stock sorgt und für mehr Finesse in den Trauben. 2020 will Erwin Tinhof das erste Mal lesen.

**Topbewertungen**. Dass seine Neuburger auch in der Fachwelt punkten, zeigen die jüngsten Bewertungen. Bei Verkostungen des Schweizer Gourmet-Magazins Marmite und des österreichischen Magazins A la Carte wurde der Neuburger Golden Erd 2015 mit 18 von 20 bzw. 94 von 100 Punkten jeweils Sortensieger. Ganz vorne liegt in beiden Heften auch der Leithaberg 2016, und im Marmite belegt der Tinhof Neuburger 2016 zusätzlich noch Platz drei. Erwin Tinhof dürfte also mit der Neuburger-Neuauspflanzung die richtige Entscheidung gefällt haben, die Weinwelt scheint mehr davon zu wollen.

**Das Weingut.** Die Familie Tinhof bewirtschaftet seit elf Generationen Weingärten am Leithaberg in Eisenstadt. Erwin Tinhof führt das heute achtzehn Hektar große Weingut seit 1990 und konzentriert sich seit jeher auf die heimischen Rebsorten Neuburger, Weißburgunder, Blaufränkisch und St. Laurent. Entscheidend für seine Entwicklung als Winzer war nach seinem Studium an den Universitäten für Bodenkultur in Wien und Montpellier ein Praktikum am Weingut Mas de Daumas Gassac im Languedoc, wo der Fokus schon damals auf autochthonen Rebsorten und biologischer Landwirtschaft lag. Speziell mit seinen Weißweinen erregt Tinhof auch international große Aufmerksamkeit. 2012 wurde das Weingut biologisch zertifiziert.

**Ab Seite 3 die Weinbeschreibungen** der aktuellen Neuburger.

Im Anhang druckfähige Fotos © DER PAUL. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

Daten & Fakten zum Weingut tinhof

Familienbesitz: seit elf Generationen

Weingutsleitung: Erwin Tinhof

Weingartenfläche: 18 Hektar

Sortenspiegel: 50 % weiß: Weißburgunder, Neuburger, Grüner Veltliner

 50 % rot: Blaufränkisch, Sankt Laurent, Zweigelt

Biologisch zertifiziert: seit 2012 durch Lacon AT-BIO-402

VieVinum-Standnummer: Vorsaal, Tisch 235

Weingut Erwin Tinhof

Eisenstädter Straße 10, 7061 Trausdorf

Tel.: +43 2682 62648, Fax: +43 2682 62648-4

E-Mail: wein@tinhof.at, [www.tinhof.at](http://www.tinhof.at)

Kostflaschen können Sie gerne unter office@havel-petz.at anfordern

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype: sylvia.petz

Neuburger am weingut erwin tinhof

Allgemeines

Neuburger ist wahrscheinlich eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und Sylvaner und mit knapp 500 Hektar Rebfläche eine Sortenrarität in Österreich. Die Traube ist früh bis mittelspät reifend und bevorzugt trockene karge Standorte. Der ideale Neuburger ist für Erwin Tinhof „würzig, strukturiert, mit harmonischer Länge und Trinkfluss“.

Tinhof Neuburger 2017

Dieser Neuburger wächst in Eisenstädter Rieden auf tiefgründiger kalkhaltiger Braunerde mit guter Humusversorgung. Die Rebstöcke sind bis zu 15 Jahre alt. Der Most wurde nach kurzer Maischestandzeit gekühlt vergoren.

Der Wein erinnert im Duft an Zitrusfrüchte und Wiesenblumen, zeigt angenehm geschmeidige Textur und feinen Extrakt. Er ist idealer Begleiter von Gebackenem wie Wiener Schnitzel, aber auch von anderen österreichischen Klassikern wie Strudel, Knödel oder gebratene Gans.

Leithaberg DAC Neuburger 2016

Die herkunftsgeschützten Leithaberg-Weine kommen von rund 15 bis 25 Jahre alten Rebstöcken und wachsen auf karger kalkreicher, sandiger und steiniger Braunerde. Vergärung und Ausbau im großen Holzfass (2.000 Liter). Für Spannung und Traubigkeit wird ein geringer Teil an nicht gemaischten, absolut gesunden Beeren mitvergoren. Der Wein bleibt ein Jahr lang bis zur Abfüllung ungeschwefelt auf der Hefe.

Mittleres Gelbgrün. Würzig, kräutrige Nuancen mit vollreifer Birnenfrucht und Floralnoten, mineralisch saftige Struktur mit komplexer Säure. Zu Austern, Fisch, hellem Fleisch mit würzigem Gemüse und Hartkäse.

Neuburger Ried Golden Erd 2016

Aus dem Herzstück der Ried Feiersteig, die bereits seit 1579 dokumentiert und als beste Weinlage Eisenstadts bekannt ist. Mittel bis stark kalkhaltige Braunerde über grobem Leithakalkschotter. Für Spannung und Traubigkeit wird ein geringer Teil an nicht gemaischten, absolut gesunden Beeren mitvergoren, der Ausbau erfolgt in kleinen Holzfässern (500 bis 600 Liter) und ungeschwefelt auf der Hefe. Ein Jahr nach der Lese kommt der Wein auf die Flasche und reift dort noch 12 Monate, bis er in den Verkauf kommt.

Tiefe, Karamell, Blüten, gelbe Früchte, extrem fein, zupackende Kalk-Mineralik, viel Schmelz, sehr feine Säure, im Abgang leicht rauchige Note, dicht, kühl und lang. Passt zu kräftigen Speisen mit Geflügel und Fisch, auch mit pikanten Saucen, weiters zu Hartkäse.