



Zwanzig Jahre Viognier

Bereits Mitte der 1990er-Jahre experimentierte das Weinviertler Gut Hardegg mit der raren französischen Rebsorte Viognier. Nun präsentierte Maximilian Hardegg einen Querschnitt aus zwanzig Jahrgängen dieses in Österreich einzigartigen Weines in der Wiener Innenstadt.

Wien, 13. September 2019

1995 pflanzte Maximilian Hardegg vom Gut Hardegg die ersten Rebstöcke der seltenen Rebsorte Viognier, deren Ursprung in der nördlichen Côte du Rhône in Frankreich liegt. Grund war die Annahme, dass sie im kühlen Weinviertler Klima auf dem maritimen Sandsteinboden mit hohem Kalkanteil und mit dem entsprechenden Säurerückgrat spannende und sehr lagerfähige Weine mit ausgeprägter Aromatik liefern würde. Die direkt von der Rhône importierten Pflanzen gediehen gut, und schon die Jungfernlese 1998 zeigte das Potential des Viogniers in der Ried Steinbügel des Guts Hardegg. Rasch war klar, dass er einen fixen Platz im „Graf Hardegg“-Sortiment des Weinguts erhalten sollte. Die spannende exotische Fruchtausprägung, die ausgeprägte Jahrgangscharakteristik und auch die exzellente Lagerfähigkeit der Weine sprachen dafür und wogen die kleinen Erträge auf. Eine seitens der Behörde befürchtete besondere Frostempfindlichkeit hat sich nicht bewahrheitet.

Heute hat der Viognier mit einem Hektar Anbaufläche und einer Erntemenge von 2.500 Flaschen jährlich einen Anteil von fünf Prozent am Hardegg'schen Sortenspiegel und bei vielen Gastronomen und privaten Weinliebhabern Kultstatus. Maximilian Hardegg zu seiner persönlichen Lieblingsrebsorte: „Der Viognier war damals als Positiv-Ausreißer für uns ganz wichtig. Nur so konnte das nördliche Weinviertel zeigen, was es wirklich kann. Heute ist unser Viognier glücklicherweise längst angekommen.“ Mitte September präsentierte er einer Gruppe ausgesuchter Fachleute „Zwanzig Jahre Viognier“ beim Wiener Edelgreißler und Gastronomen „Mayer und Freunde“. Gastgeber Alexander Mayer zeigte sich von der Vielfalt des Viogniers begeistert und wird den aktuellen Jahrgang 2017 noch bis Ende des Monats im offenen Ausschank präsentieren.



Hardegg & Viognier. Seit 1998 steht der Name Hardegg für die seltene weiße Rebsorte Viognier, die auf seinen Weinviertler Böden aus feinsandigen und kalkhaltigen Tonen vortrefflich gedeiht. Heimisch ist sie an der nördlichen Côtes du Rhône, wird aber auch dort nur noch in geringen Mengen angebaut. Sie gilt als schwierig zu kultivieren und erbringt wenig Ertrag. Trotzdem – oder vielleicht gerade deswegen – zählt manch Viognier zu den besten Weinen der Welt und besticht durch Aromen nach Pfirsich, Mango, Melonen und Rosen, durch Eleganz und Finesse. In Österreich wird der Viognier im Übrigen nicht als Qualitätsrebsorte gelistet, weshalb die Rebsorte auch nicht auf den Graf-Hardegg-Etiketten angeführt sein darf. Dort steht stattdessen ein schlichtes „V“.

Gut Hardegg. Das Gut Hardegg liegt in Seefeld-Kadolz im nördlichen Weinviertel nahe der tschechischen Grenze und befindet sich im Besitz der alten gräflichen Familie Hardegg. Maximilian Hardegg leitet neben dem dreißig Hektar großen biologisch bewirtschafteten Weingut auch den landwirtschaftlichen Betrieb. Tierwohl, Nachhaltigkeit und eine hohe Biodiversität sind ihm und seiner Familie ein großes Anliegen. Mit dem Anlegen von Biotopen, Wassergräben, Hecken und Windschutzstreifen oder der ganzjährigen Vogelfütterung und jährlichen Singvögelzählung setzt der Betrieb wichtige Maßnahmen für die Landschaftspflege und Artenvielfalt in der Region.

Im Anhang druckfähige Fotos © siehe Bildunterschrift, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

GUT HARDEGG
Großkadolz 1, 2062 Seefeld-Kadolz
Telefon: +43 2943 2203, E-Mail: office@hardegg.at
www.grafhardegg.at

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