

Im Keller

von Gerhard Hofer



Burgunder. „Wir haben das ideale Jahr erwischt, um mit diesem Wein anzufangen“, sagt Franz Prectl. Der Paradewinzer aus dem Weinviertel hat vor einigen Wochen seine Burgunder Cuvée in die Flasche gefüllt. Normalerweise steht der Name Prectl für Grünen Veltliner in all seinen Ausprägungen. Burgunder ist quasi das Gegenteil. Nicht so aromatisch, nicht so fruchtig, nicht so protzig. Burgunder bedeutet dezenter Duft nach frischem Weißbrot und Lindenblüten, Honignote am Gaumen. Deshalb gilt er auch als der vielseitigste Speisenbegleiter. Prectl mag die Burgundersorten. Früher hat er, wie viele andere Winzer auch, Chardonnay im kleinen Holzfass ausgebaut. „Mir schmecken diese Weine“, sagt er. Aber sie sind mittlerweile aus der Mode geraten. Nachdem Prectl nun einen Weingarten mit Pinot-Blanc-Stöcken gekauft hat, wagte er einen neuen Anlauf. Seine Cuvée, je zur Hälfte aus Pinot Blanc und Chardonnay, besticht durch frische und klare Stilistik. Kein molliger Burgunder. Ein fülliger, knackiger, eleganter Wein. Alles andere als ein Grüner Veltliner und trotzdem gut. Und das ausgerechnet aus dem Weinviertel.

Weingut Prectl, Burgunder Cuvée 2015, kostet ab Hof 9,90 Euro, www.prectl.at