

Groszer Wein – Weine mit Format



Als uns Ende Juni 2013 [Wine&Partners](#) eine Pressemitteilung über Groszer Wein zustellte, fragten wir uns unmittelbar, was hinter diesem Namen stecken könnte. Wir baten um Musterflaschen und erhielten sie auch. Halten die drei Erzeugnisse des Weinguts, welches seit 2012 durch Matthias Krön, der sich bereits einen guten Namen in den Milch- und Sojaprodukten erworben hat, und durch seinen Kellermeister Markus Bach geleitet wird einer Beurteilung stand. Groszer Wein? Eine Herkunft, ein Programm und nicht zuletzt ein Name!

Eine Herkunft

Das Weingut hiess früher Vinum Ferreum und wurde 1993 durch 13 Nebenerwerbsswinzer gegründet. Eigentlich handelte es sich um die Winzer- bzw. Produzenten-Gemeinschaft der Gemeinde Eisenberg (in der Katastralgemeinde [Deutsch-Schützen](#)) im österreichischen Weinbaugebiet [Südburgenland](#). Das Weinbaugebiet gilt als Wiege rassischer und mineralischer Blaufränkisch-Weine. Grundsätzlich wurden die Voraussetzungen erfüllt, um einen verdienten Erfolg auf dem Markt zu bekommen. Natürlich gehörten die 17ha grossen, steilen Rebflächen bereits zu den Toplagen von Eisenberg, in den Rieden Szápári (Schieferboden), Kroatische Ried, Seybritz (Stein und Lehm), Hummergraben und Rotoler (Lehmboden). Dann bestand weiter das klare Ziel darin, sich auf die Erzeugung eines einzigen, hochkarätigen Weins, selbstverständlich eines Blaufränkisch zu konzentrieren. Nicht zuletzt sollte die produzierte Menge die Lebensfähigkeit der Gemeinschaft sichern. Das Unternehmen wurde 2012 durch Matthias Krön erworben und 2013 in Groszer Wein umbenannt. Bis dahin wurde kontinuierlich guter Wein produziert. Leider war der wirtschaftliche Erfolg aufgrund der Eigentumsverhältnisse und dauernder Änderungen der Geschäftspolitik nicht da!



Kellermeister Markus Bach und Geschäftsführer Matthias Krön
© [Herbert Lehmann](#)

Ein Programm

Die Grundlage

Zunächst erstreckt sich der Weinberg auf 16ha, wobei sich die Rebsorten folgendermassen aufteilen:

- 10 ha Blaufränkisch
- 2 ha Zweigelt
- 1,5 ha Welschriesling
- 1 ha Gemischter Satz
- 0,7 ha Weissburgunder
- 0,35 ha Cabernet Sauvignon
- 0,3 ha Grüner Veltliner
- 0,15 ha Merlot

Drei Weine, welche wir später im Bericht bewerten werden zu einem besonders vernünftigen Preis vermarktet, ohne jedoch dafür an Qualität einzubüssen (wir sehen das später in unseren Bewertungen):

- Ein Blaufränkisch
- Eine rote Küvee
- Ein gemischter Satz

Das ungewöhnliche Packaging dürfte positiv auffallen. Zunächst erinnern die ausgeschmückten Etiketten an alte Schokoladetafeln der Postkriegs-Epoche, vielleicht aber auch an eine surrealistische Begegnung zwischen Mucha, Toulouse Lautrec und Victor Horta, der leitenden Figur des belgischen Jugendstils. Die Etikette wurde durch die junge, extrem talentierte und vielversprechende Designerin [Cordula Alessandri](#) kreiert.

Ein letztes Element kennzeichnet die Etikette. Es ist die Angabe 8/8 über dem Namen des Weinguts. 8/8 heisst Acht Achtel, also 1 Liter. In Österreich trinkt man Wein als 1/8 Glas, deswegen ist das sozusagen ein weiterer *Austriazismus*. Ausserdem erinnert 8/8 Matthias Krön an die Musik, den Takt 8/8.



©GroszerWein

Im Titel des vorliegenden Berichtes deuten wir auf das Format der Weine hin. Das Format kann sich selbstverständlich auf die Qualität der Weine, aber auch auf die Grösse der Flaschen beziehen. Die Flaschen enthalten jeweils 1 Liter. Bis vor etwa 40 Jahren entsprach dieses Format dem klassischen Behältnis für Weine aus ganz Österreich. „Aber nicht nur deshalb“, schmunzelte der leidenschaftliche Neo-Winzer Krön in einem Interview mit einer österreichischen Fachzeitschrift, „sondern auch, weil eine 0,75-Flasche für zwei Personen immer zu wenig ist. Ausserdem ist Wein im Südburgenland ein Genussmittel für jeden Tag und da passt in die kleine 0,75-Flasche einfach zu wenig hinein“.



So ist das Fundament des Programms gelegt.

Das Konzept

Um das Konzept von Matthias Krön und seines Kellermeisters, Markus Bach besser zu verstehen haben wir den Besitzer von Groszer Wein um ein Interview angefragt. Eine Bitte, welcher er freundlicherweise zugestimmt hat.

Vinifera-Mundi: Sie sind in der Milch- und Sojaindustrie besonders erfolgreich geworden und leiten heute immer noch den Verein „Soja aus Österreich“, welchen Sie sogar gegründet haben. Wo ist der gemeinsame Nenner zwischen diesen Produkten und dem Wein? Was hat Sie motiviert, ein Weingut zu gründen?

Matthias Krön: Ich bin seit 1995 im Südburgenland im landwirtschaftlichen Bereich tätig und fühle mich diesem sonnenverwöhnten, abgelegenen und entschleunigten Landstrich – und vor allem auch seinen Menschen - besonders verbunden. Das Südburgenland ist kein traditionelles "Milchland" mit viel Grünland, sondern Ackerland und Weinland. Soja wächst hier schon seit beinahe 140 Jahren hervorragend. Die Umstellung eines traditionellen Molkereibetriebs auf Soja war für mich ein einschneidendes Erlebnis. Ich bin immer tiefer in die Produktion der Rohstoffe und die Entwicklung von Produkten eingedrungen. Auch hier war die Auswahl der Sojasorten, die Fermentation und das Verkosten für mich faszinierend, sinnlich und abenteuerlich. Ausserdem ging es hier auch darum, ein Unternehmen dadurch in die Zukunft zu führen, indem man es auf neue Wege führt. Wenn man sich mit Essen beschäftigt ist Wein sicher die höchste Stufe, weil in keinem anderen Produkt Natur und Mensch im Zusammenwirken einen so subtilen Ausdruck finden.

Vinifera-Mundi: Die Industrialisierung der Landwirtschaft hat in den letzten Dekaden dazu geführt, dass die Milchprodukte, bestimmt auch die Sojaerzeugnisse, reine Konsumprodukte sind. Wein soll ein Kulturgut bleiben, worauf Sie mit Ihren Etiketten im Art Nouveau Stil hinweisen. Wie verbinden Sie beide Welten und was hat Sie dazu motiviert, spezifisch das Weingut Vinum Ferreum zu übernehmen?

Matthias Krön: Als mich die Eigentümer des Weinguts Vinum Ferreum gefragt haben, ob ich ihnen helfen will, "ihr" Weingut zu retten, habe ich aus Überzeugung sofort ja gesagt. Ich war schon vorher ein grosser „Eisenbergtrinker“ [Liebhaber der Weine von Eisenberg, Anm. d. Red.] und liebte die Weine dieser Gegend. Mir

war bewusst, dass hier viel Arbeit aber auch viel Freude auf mich wartet. Auch die Sojaproduktion war keine Grossindustrie, sondern eine kleine Firma mit ca. 100 Mitarbeitern. Da kennt man noch jeden mit Namen. Trotzdem ist es eine Freude, nun wirklich rein handwerklich arbeiten zu können. Bei Groszer Wein sind wir zu viert, und wir machen alles selber. Das führt zu einem hohen Grad an Durchdringung jedes Prozesses mit eigenem Engagement. Der entstehende Wein ist "unser" Wein. Kultur bedeutet für mich in der Arbeit sinnvolles Arbeiten. Jeder soll mit Herz, Hirn und Hand dabei sein und sich verwirklichen können. Der Stil der Etiketten leitet sich vom extravaganten und leicht burlesken Stil der ehemals ungarischen Eisenberger ab. Der Eisenberg war ja bis Ende 1921 ungarisch. Die Etiketten und die groszen Flaschen beziehen sich bewusst auf diese Zeit: Als Ausdruck eines neuen Selbstbewusstseins, aus der eigenen Tradition neues zu schöpfen (nicht als reiner Rückgriff auf die Vergangenheit).

Vinifera-Mundi: Sie bauen drei Weine aus. Einen Gemischten Satz im klassischen Wiener Stil, einen Blaufränkisch und, nicht zuletzt eine Rote Kùvee.. Können Sie unseren Lesern ein wenig mehr über diese drei Erzeugnisse anvertrauen? Was unterscheidet sie von anderen Weinen aus einem Anbaugebiet –Eisenberg-, wo sich andere Winzer bereits einen stolzen Ruf erarbeitet haben?

Matthias Krön: Unser Sortiment besteht aus diesen drei Weinen, sowie unseren groszen Lagenweinen. Diese kommen aber erst Anfang 2014 in den Handel, weil wir bei diesen Weinen des Jahrgangs 2011 die Fass- und Flaschenreife wirklich bis zum richtigen Zeitpunkt durchführen möchten. Die drei Weine, die wir schon verkaufen dürfen sind Weine zum Leben, für Freunde, für gutes Essen, für Feste und zum Feiern. Es sind Weine, die Freude machen sollen und zum nächsten Schluck anregen sollen. Gleichzeitig sind sie nicht banal. Sie spiegeln unsere Landschaft wieder, unseren Boden und unser Denken. Wir arbeiten auch bei dieser einfacheren Linie im Weinberg und im Keller traditionell, lesen händisch in kleinen Kisten, verzichten auf künstliche Zusätze soweit möglich. Zum Beispiel vergären wir die Weine mit einem Weingartenansatz wie die Demeter Betriebe. Wir schwefeln erst beim Abfüllen, und dann nur sehr wenig. Wir konzentrieren und zuckern nicht. Wir arbeiten mit groszen Holzfässern oder gebrauchten Barriques und versuchen, den Geschmack unseres Terroirs so ungekünstelt und "echt" in die Flasche zu bekommen. Wir haben viele gute Kollegen, die wir sehr schätzen. Wir denken aber, dass der Eisenberg wie ein Eisberg noch zu 80% unter Wasser liegt und sehen uns als Forschungsreisende zu unserem Wein.

Vinifera-Mundi: Ihre Weinberge befinden sich an einigen der besten Lagen des Eisenberges. Ihre Rebstöcke sind zwischen 15 und 40 Jahren alt. Herr Krön, was sind Ihre Herausforderungen auf dem Weingut? Auf dem internationalen Markt scheinen insbesondere die österreichischen Weine Erfolg zu haben, welche auf einheimische Rebsorten setzen. St Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch, um nur die drei berühmtesten zu nennen, gewinnen immer mehr an Wichtigkeit und an Anerkennung. Ihre Rote Kùvee besteht nicht nur aus diesen Rebsorten (abgesehen vom St Laurent), sondern auch aus Standard-Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Wie würden Sie den Mehrwert dieser Rebsorten beschreiben?

Matthias Krön: Man hat in den 80er Jahren in Österreich versucht Franzose zu werden: Die kleine 0,75cl Flasche statt Liter und Doppler (2 Liter), der verstärkte Einsatz von Barriques (statt grossen Holzfässern) und das Auspflanzen von französischen Weinsorten gehörte damals zum guten Ton. Die Rebberge sind angelegt und wir haben nun auch wunderbaren Syrah, Merlot und Cabernet. Auch wenn wir diese Sorten heute nicht mehr auspflanzen würden – in unserem Kùvee schmecken sie herrlich. Unsere Lagenweine werden aber reinsortige Blaufränkische und ein Gemischter Satz Reserve. Auch die kommen im Liter (allerdings mit Kork und in einer anderen Flasche). Und neue Weinberge werden wir sicher eher mit einheimischen Sorten bepflanzen.

Vinifera-Mundi: Was erwarten Sie vom Schweizer Markt und wo sind Ihre Kunden sonst?

Matthias Krön: Wir sind ja mit Groszer Wein 2013 neu auf den Markt gekommen und freuen uns sehr, dass wir in Österreich schon flächendeckend bei vielen der besten Fine Wine Händler vertreten sind. In Deutschland sind wir inzwischen auch schon hervorragend gelistet. In der Schweiz sind wir stolz, dass Liechti Weine in Basel sowie WeinArt in Zürich unsere Wein führen. Herr Zurbruggen von WeinArt wird uns auch als Importeur betreuen - und wir freuen uns schon sehr auf viele Schweizer Freunde, die mit uns den Weg eines eigenständigen, authentischen Weins vom Eisenberg gehen möchten.

Vinifera-Mundi: Vielen Dank Herr Krön für dieses spannende Interview.

Die Weine

Gemischter Satz 2012

Matthias Krön: „Welschriesling (75%), Weissburgunder, Grüner Veltliner und Gelber Muskateller werden gemeinsam geerntet und vinifiziert. Der Gemischte Satz ist ein traditioneller Weisswein im Südburgenland. Er vereint die Vorzüge der unterschiedlichen Trauben und verleiht dem Wein ein vielschichtiges Aromenspektrum sowie Komplexität am Gaumen. Während der Welschriesling für Frische sorgt, verführen Weissburgunder und Grüner Veltliner mit molliger Weichheit und der Muskateller bringt würzigen Schwung in die Aromatik“.

Herrliche Aromatik mit der richtigen Komplexität. Die einzelnen Rebsorten spielen die gleiche Melodie mit der gleichen Harmonie wie die Geigen in einem klassischen Orchester. Die Nase bietet eine schöne, cremige Aromatik und es ist klar, dass dieser Wein nicht nur vom Jahrgang, sondern auch vom Know-how des Kellermeisters profitiert hat. Die Nase wirkt auch ziemlich dicht und offenbart nicht zuletzt eine subtile Würzigkeit. Der mineralische Charakter ist klar vorhanden und liefert die angenehme Frische. Bereits auf dem ersten Blick will man dieses Erzeugnis trinken. Der Gaumen zeigt sich vollmundig, breitschultrig, ausgewogen und doch ziemlich straff. Ich hatte ihn zunächst in einem klassischen Standardglas, merkte aber schnell, dass er sich eigentlich am wohlsten in typischen Burgunder Gläsern entfaltet. Am nächsten Tag erwies sich die Verkostung diesbezüglich als besonders überzeugend. Die Frische, aber auch etwas Schmelz gewinnen dann an Präsenz. 16.75/20.



Rote Kúvee 2011

Matthias Krön: „Die Trauben für diesen Rotwein stammen vom schieferhaltigen Hängen des Eisenbergs und von lehmigen Lagen am Königsberg. Dadurch zeigt der fertige Wein sowohl brillante Mineralik wie auch die weiche und runde Fülligkeit, die so angenehmen Trinkfluss bringt. Gerade das trockene und sehr warme Weinjahr 2011 ist ein Garant für vollreife Weine und jede Menge Genuss.“

37 % Zweigelt, 33 % Blaufränkisch, 12 % Cabernet Sauvignon, 12 % Syrah, 6 % Merlot.

Dieser Wein gefällt besonders durch seine geschmeidige Kombination zwischen beiden Hauptrebsorten. Bereits im Bouquet strömen feine, ausgewogene und mittelkomplexe Aromen nach Kirschen, Sauerkirschen, Brombeeren und roten Waldbeeren aus. Dieser Duft animiert und verführt durch seine Unkompliziertheit und seine Ehrlichkeit. Ich bin davon überzeugt, dass er italienische Speisen perfekt begleiten könnte. Im Gaumen wirkt er herb und angenehm säuerlich. Die Frucht ist klar und sofort erkennbar, wobei mineralische Aspekte auch wahrnehmbar sind, die Frische liefert eine schöne Balance. Ein Wein, welcher die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber auf der Suche nach dem besten Preis/Qualitätsverhältnis hat. 17/20.



©Verkostungsnotizen

Blaufränkisch 2011

Matthias Krön: „Unser Blaufränkisch steht ausschliesslich auf und um den Eisenberg im südlichen Burgenland. Es handelt sich dabei um Schieferböden, die den Weinen Präzision und strahlende Frucht verleihen. Typisch für den Eisenberg sind Blaufränkisch mit kerniger Säure und kräftigen Tanninen – beides Eigenschaften, die eine etwas längere Reifung nahelegen und dem Wein jedenfalls ein langes Leben garantieren.



©GroszerWein Matthias Krön und Markus Bach

Wir haben es gesagt: Das Südburgenland ist eine der Wiegen der schönsten Blaufränkisch-Weine. Kirschen, Säure, perfekt ausgereifte Trauben. Ein Wein, welcher sehr viel Spass bereitet und noch ein paar Jahre lang an Komplexität gewinnen dürfte. Sauberes, diskretes Holztoasting, etwas Pfeffer und mineralische Noten ergänzen das animierende, tiefe Bouquet. Man will definitiv mehr im Glas und die Grösse der Flasche erweist sich als die ideale Lösung zwischen einer 75cl. Standardflasche und einer Magnumflasche. 17.25/20.

Autor: Jean François Guyard
31. August 2013

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Winzer darf den Bericht selbstverständlich weiter verteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.