

# Der Wein aus der Urrebe

Die im Jahr 2000 in St. Georgen bei Eisenstadt gefundene uralte Mutterrebe des Grünen Veltliners wurde in den vergangenen Jahren vermehrt und in einem Weingarten in Ertrag gebracht. Aus dem sehr guten Jahrgang 2015 gab es erstmals eine nennenswerte Erntemenge.

**B**ereits in den beiden vergangenen Jahren konnten sich einige wenige Weinexperten einen ersten Eindruck von der Qualität des aus der St. Georgener Rebe gewonnenen Weins machen. Vom Jahrgang 2013 waren mittels Mikrovinifikation 1,5 Liter und vom 2014er Jahrgang 6 Liter Rebensaft erzielt worden. Der Jahrgang 2015 erbrachte aus dem in St. Georgen bei Eisenstadt angelegten Weingarten als sogenannte Jungfernlese den ersten nennenswerten Ertrag, nämlich 380 Bou-

teilen Wein. In Eisenstadt fand kürzlich die erste Verkostung dieses Weines statt. Der 2015er Wein aus der St. Georgener Rebe zeigte sich gleich im ersten Eindruck frisch und vital mit einladenden hellfruchtigen Nuancen im Bukett, im Rückgeschmack durchaus mit veltliner-affinen Akzenten, es treten gelbfruchtige Einsprengsel ebenso hinzu wie Anklänge nach Äpfeln und Zitrus, auch die Mineralik schwingt im ansprechenden Säurebogen gut mit. Alles in allem vermittelt der Wein im Geschmacksbild

einen gediegen-dezenten Eindruck. Bei der Präsentation wurden auch Vergleiche mit anderen Sorten angestellt. Neben der unzweifelhaft vorhandenen Grüner-Veltliner-Reminiszenz, die der Wein auslöst, wurden Vergleiche mit Furmint und Neuburger angestellt. Gelesen wurden in dem 1000 Rebstöcke umfassenden Weingarten in St. Georgen am 29. September 2015 exakt 481 Kilogramm vollreife Trauben, aus denen 300 Liter Most mit knapp 18 Grad Klosterneuburger Mostwaage und knapp



**Links: Der bekannte Winzer Hans Moser aus St. Georgen ist für die Vinifikation verantwortlich.**

**Rechts (oben): Michael Leberl bei der St. Georgener Urrebe, die er im Jahr 2000 entdeckt hat.**

Fotos: Johann Werfring

## INFO

**Verkostung des Weins aus der St. Georgener Rebe:**

Sa, 25. Juni, 16 Uhr. Treffpunkt beim Attilabrunnen-Dorfplatz in St. Georgen / Eisenstadt. Anmeldung erforderlich: [www.georgirebe.at](http://www.georgirebe.at)



6 Promille Säure erzielt wurde. Für die Betreuung des Weingartens und die Vinifizierung ist der bekannte St. Georgener Winzer Hans Moser zuständig. Die Vergärung erfolgte mit der Hefe Erbslöh-Terra, eine Reinzucht-Terroir-Hefe, die laut Moser keine beeinflussenden Beigeschmäcker verursacht. Der Wein hat einen Alkoholgehalt von 13 Volumsprozent.

Später, wenn der Ertrag höher sein wird, solle mit den Trauben aus der historischen Rebe noch weiter experimentiert werden. So ist angedacht, aus Teilerntemengen auch Weine historischer Machart, nämlich mit Spontanvergärung (ohne Reinzuchthefer), allenfalls auch ohne Schöpfung und Filtration, zu erzeugen, um auch den historisch relevanten Geschmack erkunden zu können. In Folgejahren werde der 1000 Rebstöcke umfassende St. Georgener Weingarten zwischen 1000 und 1500 Liter Wein erbringen, sagt Moser.

Betrieben wird der Weingarten in St. Georgen vom „Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe“; die Mittel

wurden durch Vergabe von Rebpatenschaften aufgebracht. Im kommenden oder spätestens übernächsten Jahr, wenn die Virosenprüfung abgeschlossen sein wird, können Rebe und Wein zertifiziert werden. Es werden sodann auch weitere Auspflanzungen durch Vertragspartner erfolgen. Diesbezüglich gibt es bereits eine Reihe von Interessenten, einer von ihnen ist der renommierte Ruster Winzer Ernst Triebaum. Durch Auspflanzung in unterschiedlichen Lagen wird das mögliche Spektrum der Sorte noch weiter auszuloten sein.

Vor Abschluss der Sortenzertifizierung und der behördlichen Zulassung als Qualitätsweinsorte darf der Wein noch nicht mit einer bestimmten Bezeichnung, etwa „St. Georgen“, am Etikett kenntlich gemacht werden, weshalb derzeit bloß der Arbeitstitel „Wein“ vermerkt ist. Der vom „Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe“ herausgebrachte Rebensaft ist derzeit noch eine Rarität und kostet pro Bouteille 20 Euro. Der Weingarten mit den aus der Urrebe vermehrten Reben wurde in der St.

Georgener Riede Viehtrift angelegt. Ein Stück oberhalb von diesem Weingarten befindet sich in einer wildromantischen Gegend (mit schönem Fernblick) die Urrebe, die bis heute wurzelecht der Reblaus getrotzt hat. Sie wurde im Jahr 2000 von dem St. Georgener Heimatforscher Michael Leberl nach gezielter Recherche aufgefunden. In weiterer Folge hatten Untersuchungen des am Langenzersdorfer Versuchsgut Götzhof des Lehr- und Forschungszentrums Klosterneuburg tätigen Rebgenetikers Ferdinand Regner ergeben, dass es sich um die seit langem gesuchte zweite Elternsorte (nämlich die Mutterrebe) des Grünen Veltliners handelt.

Nach ihrer Entdeckung wurde die urwaldartig verwilderte Rebe von dem Winzer Hans Moser und dessen Vater Johann Moser betreut. Ein Vandal hatte im Jahr 2011 mit einer Säge einen Anschlag auf die Urrebe verübt, aber sie überlebte. Mittlerweile wurde die Urrebe, deren Alter auf rund 500 Jahre geschätzt wird, zum Naturdenkmal erklärt. ┘