

Riesling und Veltliner: Zwei, so nebenbei

Der Captain leerte mit seinem Ersten zwei Sonntagsflaschen, die auch noch Montag halten, was sie samstags versprochen: ungetrübten Trinkgenuss. Beide Weine könnten nicht unterschiedlicher sein.



Herrn Hensels schönes Haus. Da lebt auch eine Gretel. Auf 400 Meter über Meer...Herrn Hensels schönes Haus. Da lebt auch eine Gretel. Auf 400 Meter über Meer...

Ausklang eines schönen, kalten und sonnigen Tages am Schiff. Damit ist eigentlich schon alles gesagt. Der Captain zeigte sich ohne Verband am Hals und so konnte der Erste das erste Mal den Schnitt und die kommende Narbe betrachten. Könnte gut ausgehen, dachte der Erste, es lohnt sich wohl, ausreichend zusatzversichert zu sein.

Die Narbe lächelt. Nein, kein Witz, sie hat die Form eines Smileys. Der Erste stellt sich einen tobenden Captain vor, dessen Hals trotzdem lächelt. Das wird noch lustig, hoffentlich muss er nicht losbrüllen vor lachen, wenn es soweit ist.

Zwei Weine fürs Gemüt

Doch die Stimmung ist friedlich. Manchmal denkt der Erste, dass sie dem Alten auch Teile des Gemüts rausoperiert haben. Jene Teile, die man als explosiv bezeichnen könnte. Oder er ist mit der OP einfach gegen die Wand gefahren und gibt sich jetzt demütig dem Schicksal hin. Einem Schicksal, das dem Ersten die Möglichkeit gibt, nur Weine seiner Entscheidung aufzutischen.

Und weil heute ein Tag für Zwischendurch und Nebenbei ist, gibt es zwei Weine, die man gut einschieben kann; zwei Weine, die etwas versprechen und das Versprechen auch halten werden; zwei Weine, die nicht enttäuschen können. Aber nur das? Oder geht da mehr?

Ein Smaragd für fast kein Geld

Der erste Wein kommt aus Österreich. Aus der Wachau. Ein Grüner Veltliner. Aus 2011. Und es ist ein Smaragd, die höchste Kategorie. So ein Wein kostet bei den Granden der Gegend mitunter vierzig Euro. Und mehr.

Nicht so dieser Smaragd. Der kostet nur knapp über 10 Euro. Und ist somit ein echtes Schnäppchen. Aber kann er was? Der Grüne Veltliner aus der Ried Steiger? Von Josef Fischer? Er kann. Und sogar viel. Aber er kann nicht verblüffen? Nein. Muss er das? Nein.

Im Süden nichts los

Die Ried Steiger liegt am Südufer bei Rossatz. Dort, wo nicht gerade viel Weinbau betrieben wird. Das Südufer ist zudem touristisch unerschlossen und auch nicht eben von der Abendsonne verwöhnt. Aber gerade aus Trauben solcher Ausnahmelagen kann mitunter Eindrucksvolles entstehen. Das Eindrucksvolle bei diesem Steiger ist sein relativ geringer Alkoholgehalt (13,5 %). Dieser Smaragd ist kein weiterer fetter Smaragd. Und das ist sehr gut so, denn fette Smaragde gibt es genug.

In der Nase Steinobst pur, dann etwas Himbeerlutscher nachdem man die Verpackung entfernt hat, auch Brausepulver und sogar ein klein wenig Lakritz, nein Salz, nein Pfeffer: da ist das Pfefferl, das den Veltliner prägt. Im Mund dann höchst elegant, süffig und Freude bereitend. Pfirsich, etwas Zitronengras, ein bisschen auch vom bekannten nassen Aschenbecher. Und etwas Artischocke. Nach der Birne. Und niemals fett, kein überhöhter Druck, ein bisschen zu viel Botrytis vielleicht, die sich aber ohnehin in Grenzen hält. Viel Wein für wenig Geld.

Grüner Veltliner Ried Steiger 2011 von Josef Fischer für 10,90 Euro bei [Feine Weine](#)

.....

Captains Punkte: Grüner Veltliner Ried Steiger 2011 von Josef Fischer: 90/100, Preis-Leistung hervorragend;