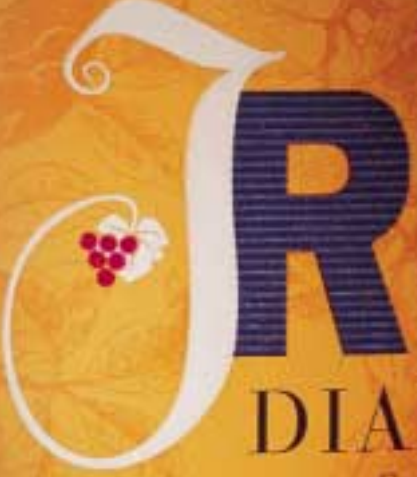


## Von neuen Weißen

Cuvée Dialog 2001 liegt  
zur Degustation bereit  
Chardonnay 2000 präsentiert  
sich bereits in Bestform

  
DIALOG  
*Cuvée*  
Johanneshof  
REINISCH

Vom Grande Cuvée  
zum Steinfeld.  
Die neue Sortierung, die neuen Weine

Vom Reiz der  
frühen Jahre

Die Raritäten unter den gereiften Weinen  
aus der Vinothek des Johanneshof Reinisch



VOM 25. APRIL  
BIS ZUM 9. MAI:  
WILLKOMMEN BEIM  
HEURIGEN  
AM JOHANNESHOF!

# Wundervolle Weiße

Eingebettet zwischen die für Rotweine so günstigen Schotterböden um Tattendorf befinden sich ein paar Enklaven mit kühleren Böden, auf denen die Reben für Weißweine aus Burgundersorten grandios gedeihen



Mit grobem Schotter durchsetzt sind die meisten Böden in den Wein­gärten des Johanneshof Reinisch, wasser­durchlässig, karg und warm, wie es sich für die Kultivierung von Rotweinsorten als ideal erweist. Für Weißweine freilich sind kühlere Böden vorteilhaft, die eine ausgeprägtere Säurestruktur im Traubengut bewirken. Chardonnay, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc des Johanneshof Reinisch sind deshalb auf jenen Enklaven im Schwemmland um Tattendorf ausge­pflanzt, die mit einer Auflage von Schwarzerde und lehmhaltigem Unterboden ausgestattet sind. Dieses Terroir begünstigt die Entwicklung der Fruchtigkeit im Traubengut ebenso wie der markante Wechsel zwischen Tageserwärmung und kühlen Nächten. Darüber hinaus können die Trauben im sonnenreichen Klima der Thermenregion eine hohe physiologische Reife erreichen.

Mit schöner Regelmäßigkeit können auf dem Johanneshof Weißweintrauben mit dem idealen Aromaensemble voll Kraft, Dichte und belebender Säure ge-

lesen werden, weshalb man sich im Weingut Reinisch seit langem schon mit der Kelte­rung hochwertiger Weißweine beschäftigt. Bereits 1986 wurde ein Chardonnay im Barrique ausgebaut, was zu dieser Zeit fast noch als Wagnis zu betrachten war. Die gehaltvoll-lebendigen Trauben sind heute die Grundlage für zwei ganz außergewöhnliche Weißweine: für die Chardonnay Reserve (siehe Kommentare im Kasten rechts) und das Cuvée Dialog.

Dialog aus dem Johanneshof Reinisch kann man in seiner Art als Spezialität bezeichnen, sind doch Weißwein-Cuvées abseits der klassischen „Gumpoldskirchner Melange“ aus Zierfandler und Rotgipfler recht selten geworden. Wein-Experten bedauern den Mangel an hochklassigen weißen Cuvées durchaus, wie es auch in der Gourmet-Zeitschrift „Feinschmecker“ nachzulesen war. „Ein Cuvée

hat mehr Sexappeal“, schrieben die Autoren, und abgesehen von diesem durchaus subjektiven Empfinden wurde auch der weit objektivere Umstand vermerkt, dass „gut gemachte Weißwein-Cuvées als Begleitung zum Essen unschlagbar sind“. Tatsächlich haben Cuvées mit einem balancierten Ver-

hältnis von Kraft und Frische, belebender Säure, nachhaltiger Dichte und ausgeprägter Fruchtigkeit als Speisenbegleiter ihre Meriten. Cuvées ergänzen ganz vorzüglich helles Fleisch, viele Gerichte mit Butter- oder Obersauce, geschmacks­kräftige Fische und Krustentiere in leichter, sommerlicher Zu-

bereitungsort und dergleichen mehr. In diesem Sinn wird das Weißwein-Cuvée Dialog aus dem Johanneshof Reinisch als Verbindung von Chardonnay und Pinot Blanc mit Sauvignon Blanc vinifiziert. Die Bezeichnung „Dialog“ ist also durchaus im Sinne eines freundlichen Zwiegesprächs der Burgundersorten mit dem Sauvignon Blanc zu verstehen, der zu ca. 30% in das Cuvée einfließt, der Chardonnay dominiert mit einem Anteil von gut 50%.

Der Dialog des aktuellen Jahrgangs ist übrigens ein ganz besonderer: Der Witterungsverlauf des Jahres 2001 förderte durch die wechselhafte Abfolge von Hitzeperioden und recht kühlen Wochen die Entwicklung einer üppigen Fruchtigkeit im Traubengut. Die Verbindung der vollen Burgunderfrucht mit den exotischen Nuancen und den Zitrustönen des Sauvignon Blanc ergibt einen komplexen Wein voll frischer Kraft.

Den feinen Zwischentönen und der schönen Fruchtigkeit entsprechend, wurde das Weißwein-Cuvée Dialog 2001 auch in spezieller Weise vinifiziert. Der weitere Ausbau in Barriques erfolgte mit größter Zurückhaltung, sodass nur ein zarter Ton vom Eichenholz das feine Geschmacksensemble unterstützt.

Dass in Zukunft noch viele weitere Weine dieser feinen Qualität angeboten werden können, dafür wird am Johanneshof Reinisch beständig Sorge getragen. Durch die Eingliederung weiterer Weingärten mit idealen Weißweimböden in die Rebflächen des Johanneshof besteht die hervorragende Möglichkeit, das Traubengut weiterer alter Rebstöcke nach rigoroser Selektierung mit einzubinden.



Das Weißwein-Cuvée Dialog, der zuverlässige Begleiter vieler Speisen

## Inspiziert vom Chardonnay 2000



In einer langen Reihe schöner Chardonnays ist der Wein aus dem Jahr 2000 ein herausragender. Der sonnenreiche Witterungsverlauf mit dem prachtvollen Herbst erbrachte am Johanneshof ein hochreifes Traubengut mit der wünschenswerten Balance zwischen enormem Abstrakt und belebender Säure, großer Dichte und elegantem Schmelz. Im Herbst 2001 wurde der Wein vorgestellt – und bei der „Chardonnay du Monde“ in Frankreich mit Silber gedelt.

**Peter Schleimer**, großer Experte für die Burgunder-Sorten und Autor in „Vinaria“, hat über 80 2000er Chardonnays aus Österreich verkostet und den Wein aus dem Johanneshof Reinisch an die dritte Stelle gereiht. Das Resümee seiner Degustation:



Peter Schleimer, Vinaria

„Konzentriert und füllig, holzbetont, nussig, zart röstig, ‚süß‘, buttrig und teerig, Dörripflaumen, Butterbrösel, noch nicht voll entwickelt; schmelzig-cremige Substanz, körperreich, mollige Frucht, Butter-

scotch, ausgezeichnete Struktur und Definition, wuchtig, jugendlich, legt ständig zu, langer Nachhall.“

**Michael Pronay**, Chefverkoster für das führende Gourmet-Magazin „A la Carte“, stellt fest:



Dr. Michael Pronay, A la Carte

„Reinisch hat immer schon sehr gute Chardonnays gemacht, mit dem gewaltigen Jahrgang 2000 hat er sich endgültig unter den Top-Winzern für diese Sorte etabliert.“

## Dia-logisch

Top-Wirt Gerald Jeitler kocht mit Dialog. Zum Beispiel Alpenlachs

Gerald Jeitler betreibt in Bromberg sein Landgasthaus, das wegen der inspirierten Küche und der grandiosen Weinauswahl vielfach ausgezeichnet wurde. Besonders am Herzen liegen ihm Weine der Thermenregion, wegen der Kraft und Dichte. Als Ergänzung zu einem Wein wie dem Dialog fällt ihm sogleich etwas ein:



Gerald Jeitler und sein ...

### Alpenlachs mit Kohlrabi und Tomaten-Fond

Für den Fond nehme man je 1 klein geschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe und schwitze sie in Olivenöl an. Hinzu kommen 30 dag geschälte Paradeiser aus der Dose samt Saft sowie Salz, Pfeffer, Zucker und Kümmel nach Geschmack. Aufgegossen wird mit einem Schuss



Alpenlachs mit Dialogsaft

Dialog und 2 dl Gemüsefond. Nach einer Stunde Köcheln wird der Saft durch ein Sieb gegossen und kurz vor der Verwendung mit brauner Butter aufgemixt.

Für das Gemüse nehme man 35 dag geschälte Kohlrabi, koche die Hälfte davon in Salzwasser mit Butter weich und püriere fein. Der restliche Kohlrabi wird in Streifen geschnitten, in Butter mit Salz und Zitronensaft bissfest gebraten und unters Püree gemengt.

Die Alpenlachsfilets werden mit Salz und Zitronensaft gewürzt, in eine gebutterte Form gegeben, mit Folie abgedeckt und im Rohr bei 80° ca. 8 Minuten gegart. Lachs auf Kohlrabi anrichten, mit Saft begießen. Mit Dialog genießen.



## Memo 2001

*Dr. Viktor Siegl, Autor für zahlreiche Weinpublikationen und hoch geachteter Verkoster, hat nach etwas mehr als 1000 Proben auf 75 Weingütern eine gute Prognose für den Jahrgang 2001*

Das Jahr 2001 hatte in seinem Witterungsverlauf eine deutliche Zäsur und gestaltete sich als Herausforderung für die österreichische Winzerschaft. Nach einem günstigen Sommer setzte mit Schulbeginn anhaltender Regen ein. Das bis dahin so schöne Traubengut erfuhr eine beträchtliche Verwässerung, bis am 28. September eine herbstliche Schönwetterperiode einsetzte und den Jahrgang für manche Winzer zu einem ganz hervorragenden werden ließ.

Voraussetzung dafür war freilich pebble Laubarbeit und Selektion im gesamten Jahresverlauf. Nur unter diesen Vorzeichen konnte der Fäulnisdruck vermieden und bei später Lese gesunde Trauben von großer Qualität gelesen werden.

Daher sind auch 2001 auf Spitzenweingütern wieder sehr kraftvolle Weißweine möglich, die überdies von klarer Sortentypizität und einer rassigen Säurestruktur geprägt sind.

Der Jahrgang unterscheidet sich jedoch prinzipiell von 2000, das als typisches Hitzejahr durchwegs kraftvolle Weißweine mit zurückhaltender Säure, aber ganz großem Lagerpotenzial erbracht hat. Die Weißweine aus 2001 können sich hingegen sehr geschmeidig und fruchtbetont entwickeln, wobei solche ab 14% Alkohol ebenso lagerfähig sein werden wie die 2000er und vielleicht noch um eine Spur feiner ausfallen können als die des großen Jahrgangs 1999. Besonders die Burgunderfamilie war von dieser Form der Reifeentwicklung begünstigt.

Bei den Rotweinen haben früh reifende Sorten wie Pinot Noir und St. Laurent im letzten Jahr vorzügliche Ergebnisse gebracht. Winzer mit gepflegten Böden und Reben konnten nach den verregneten Septemberwochen mit der Lese zuwarten, bis die Trauben in der folgenden Schönwetterperiode eine perfekte Konzentration erreicht hatten. Im Unterschied zu der dominierenden satten Fülle des 2000ers lassen die ersten Proben des Jahrgangs 2001 sehr runde, einschmelzende und entgegenkommende Weine mit weichen Tanninen und beträchtlicher Fruchttiefe

erwarten. Die schönsten Rotweine aus dem Jahr 2001 werden nicht so wie die 2000er durch schiere Power beeindrucken, sondern mit Finesse und früher Geschmeidigkeit begeistern können.

# Neu sortiert

*Weniger Sorten und noch ausdrucksstärkere Weine wird es in Zukunft geben. Die neue Kollektion bringt ein Grande Cuvée, aber von manchen roten Reserven heißt es freudvoll Abschied nehmen*

Weniger ist mehr. Das gilt auch für die Zahl der Weine, wenn damit eine weitere Verdichtung der Qualität erreicht werden kann, ohne die Vielfalt der Charaktere zu beschneiden. In diesem Sinn heißt es Abschied nehmen von den Reserven aus den Rebsorten St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon, die jedoch im neuen Grande Cuvée auf noch höherem Niveau zueinander finden. Die Selbstbeschränkung in der Sortenvielfalt ermöglicht aber nicht nur das neue Premium-Produkt aus dem Johanneshof Reinisch, sondern kommt auch den Weinen der „Steinfeld-Linie“ zugute. Das Sortiment aus dem Johanneshof Reinisch wird sich also hinkünftig wie folgt darstellen:

**Weißwein-Basics** sind Riesling „Kellerried“ und Pinot Blanc vom Steinfeld, fruchtige Weine, im Stahltank vergoren und für alsbaldige Trinkreife vinifiziert.

**Als klassisch ausgebaute Rotweine** können Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent vom Steinfeld angeboten werden. Die Bezeichnung „Steinfeld“ steht für das warme durchlässige Schwemmland, auf dem die Reben ausgepflanzt sind. Die Trauben können mit einem Mostgewicht von 17 bis 19 KMW geerntet werden, das von Hand gelesene Traubengut wird am Sortierband einer weiteren Selektion unterzogen, im Stahltank temperaturgeregelt vergoren, nach einer Maischestandzeit von ca. 2 Wochen gepresst und ein Jahr im großen Holzfass gelagert.



Hannes Reinisch begleitet das neue Grande Cuvée auf seinem langen Weg zur Reife. Nach zwei Jahren in Barriques und einem halben Jahr in der Flasche wird der Wein im März 2003 erhältlich sein

**Den attraktiven Mittelbau** der Kollektion werden das traditionsreiche Cuvée „Alter Rebstock“ (gekeltert aus den typisch österreichischen Rebsorten St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt) und das Weißwein-Cuvée Dialog (siehe Artikel links) bilden.

**In der Reservelinie** wird besonders das Cuvée von Cabernet Sauvignon und Merlot von der Einführung des Grande Cuvée profitieren, da die Weine dieser beiden Rebsorten nur noch zu einem geringeren Teil für den Premium-Wein herangezogen werden. Die Reserven von Chardonnay und Pinot Noir bleiben in bewährter Weise erhalten.

**Das Grande Cuvée** wird eine überaus wertvolle Ergänzung des Angebots aus dem Johanneshof darstellen. Denn während der Pinot Noir ein Aromaspektrum von Him-

beertönen, Veilchen und Kirschen offeriert, präsentiert sich das Grande Cuvée aus überwiegend St. Laurent von dunkelbeerig-dichtem Charakter, mit Düften von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch von Schwarzen Johannisbeeren, der vom Cabernet herührt. Eine erste Würdigung des neuen Weins kann schon zitiert werden (aus Falstaff 2/02): „Tiefdunkles Rubinrot, dunkelbeerig, samtig und tief, elegantes Schokokleid, Gewürznelken, feste Textur, sehr dicht, ein Versprechen für die Zukunft.“

Der Wein wird ab März 2003 erhältlich sein. Reservierungen werden jetzt schon gerne registriert.



Lebendige Geschichte: Von den St. Laurent-, Cabernet Sauvignon- und Merlot-Reserven ist der Jahrgang '99 der letzte. Jetzt noch verfügbar.



## Zeit der Reife

*In der Vinothek des Johanneshof Reinisch liegt das önologische Gedächtnis der Familie wohl gelagert. Einblicke sind gerne möglich*

Bereits in vierter Generation wird von der Familie Reinisch in Tattendorf der Weinbau betrieben. Das ist schon ein ganz gutes Fundament an Tradition und schärft den Blick dafür, was die Entwicklungen mit Nachhaltigkeit und Bestand sind und was vom flüchtigen Zeitgeschmack zur Diskussion gestellt wird. Es ist die Sortenpolitik des Johanneshof Reinisch deshalb keine aufgeregte, und auch an den Prinzipien der Vinifikation hat sich – bei allem Investment in die Kellertechnik und allen Bemühungen um noch behutsameren Umgang mit den Trauben und den Weinen – über die Jahrzehnte nicht sehr viel geändert.

Die letzte große Zäsur datiert aus den 60er und 70er Jahren und betraf eine weit reichende Sortenumstellung. Schnell zur Trinkreife gelangende Weine waren bis dahin die wirtschaftliche Notwendigkeit, nicht nur für die Winzerfamilie Reinisch, sondern ziemlich generell in Österreich. Sorten wie Neuburger, Müller Thurgau oder Blauer Portugieser dominierten daher das breite Angebot. Der tradierte Geschmack

verlangte auch nach milden und eher undifferenzierten Weinen.

Die Familie Reinisch war eine der ersten in der Weinbauregion Tattendorf, die mit dem Blick über die Grenzen, in die Zukunft und vor allem auf die Böden der eigenen Weingärten neue Sorten auspflanzte. Sorten mit Lagerpotenzial und neuen önologischen Herausforderungen: Pinot Noir, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot, später Pinot Blanc und Chardonnay.

Das önologische Familiengedächtnis reicht in Muster-Exemplaren bis 1988 zurück. Aus diesem Jahrgang sind in der Vinothek noch Pinot Noir, St. Laurent und Ca-

bernet Sauvignon-Merlot verfügbar. Ein Stück Weinbaugeschichte, das auch Freude am Gaumen bereitet. Unter den Juwelen der Johanneshof-Vinothek befinden sich beispielsweise Bestände der Cabernet Sauvignons und Pinot Noirs aus dem idealtypischen Jahrgang 1990. In diesen Weinen, aber auch in manchen anderen aus 1992, 1989 oder 1988, zeigt sich das Reifepotenzial dieser Sorten eindrucksvoll: Schön verwoben präsentieren sich die Aromakomponenten als harmonisches Ensemble, mit reduzierter Primärfrucht und Tanninen, naturgemäß aber samtigem Wohlklang am Gaumen.

Wovon man sich gern überzeugen kann. Bei jedem Heurigen werden auch gereifte Weine glasweise angeboten, und im Rahmen einer speziellen Verkostung werden ein Dutzend oder mehr Vinotheksweine bereitgestellt. Bitte merken Sie vor: **Degustation gereifter Weine. Am Dienstag, 30. 4., 19 Uhr, und Sonntag, 5. 5., 14 Uhr.**

Bitte beachten Sie dazu unbedingt die Info-Karte auf der nächsten Seite.



Der Lauf der Zeit im Spiegel des Etikettendesigns. Das Streben nach Dichte und Ausdruckskraft im Wein blieb die Konstante

**H**erzlich willkommen beim Heurigen des Johanneshof Reinisch. Im Jahr 2002 zu den folgenden Terminen:

- 25. April bis 9. Mai**
- 20. Juni bis 3. Juli**
- 22. August bis 4. September**
- 24. Oktober bis 6. November**

Beim Heurigen des Johanneshof Reinisch lässt sich auf höchst angenehme

Bitte ausschneiden und faxen an 02253/819 24 oder per Post einsenden. Ihre Nachrichten und Wünsche empfangen wir auch gern via E-Mail unter office@j-r.at

- Ja, ich interessiere mich für Nachrichten aus dem Johanneshof. Informationsmaterial ist mir willkommen.
- Ja, ich möchte für die Präsentation der Vinotheks-Weine am 30. 4. um 19 Uhr oder 5. 5. um 14 Uhr ... Personen anmelden (gewünschten Termin bitte markieren). Der Beitrag beträgt € 20,- pro Person.
- Ja, ich möchte für den Nachmittag „Von der Traube bis ins Glas“ am 28. 9. .... Personen anmelden (pro Person € 34,- inklusive Essen vom Buffet).
- Ja, ich komme am 23. 10. zur Präsentation von PREMIERE (ab 17 Uhr). Reservieren Sie für .... Personen (pro Person € 19,- für alle Weine und Buffet).
- Ja, ich interessiere mich für die Grandes Reserves und ersuche um Nachricht, sobald der nächste Präsentationstermin feststeht.
- Nein danke. Kein weiteres Informationsmaterial zusenden.

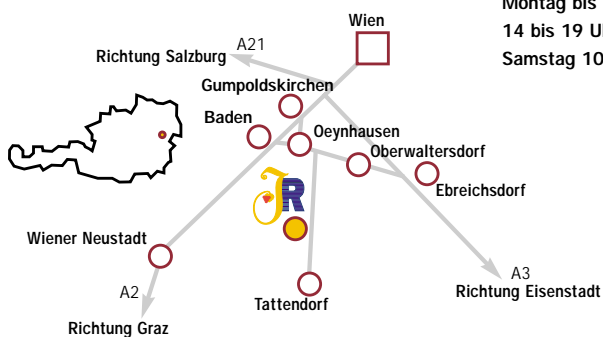
An den  
**JOHANNESHOF REINISCH**  
Im Weingarten 1  
2523 Tattendorf

Bitte ausreichend frankieren

Name .....  
Adresse .....  
E-Mail .....

**DER WEG ZUM JOHANNESHOF**

Der Johanneshof Reinisch befindet sich ca. 30 km südlich von Wien. Mit dem Auto ist er am besten über die Autobahn A2 erreichbar. Nehmen Sie die Abfahrt Baden und halten Sie sich Richtung Ebreichsdorf. Nach Oeynhausen gelangen Sie zu einem Kreisverkehr. Folgen Sie dem Wegweiser Richtung Tattendorf. Sehr bald sehen Sie auf der rechten Seite die Weingärten und das Gebäude des Johanneshof Reinisch.



**JOHANNESHOF REINISCH**

Im Weingarten  
A-2523 Tattendorf  
Tel.: 02253/814 23  
Fax: 02253/819 24  
E-Mail: office@j-r.at  
www.j-r.at



**WEINVERKAUF  
UND DEGUSTATION**  
Montag bis Freitag von  
14 bis 19 Uhr,  
Samstag 10 bis 19 Uhr