

Eigenbericht - Degustation im Weingut Herrenhof Lamprecht

An einem Freitagnachmittag im Juni hat's mich mit Weinfreunden in die Südsteiermark nach Markt Hartmannsdorf verschlagen. Obwohl sich das Wetter in diesen Tagen als sehr wankelmütig gezeigt hat (Sonne, manchmal warm, dann wieder Wolken, sehr windig, kühl, Regen – also die ganze Palette) gab es Sonnenschein bei der Ankunft im Weingut Herrenhof Lamprecht und beim Blick auf die Rebzeilen des 11 ha großen Weingutes.



Der Herrenhof ist seit 1913 im Besitz der Familie Lamprecht, seit 2006 wird hier wieder Weinbau betrieben. Vor dem 19. Jahrhundert gehörte der Herrenhof zum Augustiner-Chorherrenstift Vorau. Der Blick auf den Buchertberg mit seiner Kessellage zeigt ungewöhnlich lange Rebzeilen, wobei dies die größte zusammenhängende Lage eines Rebgartens des Vulkanlandes ist. Vom Weingut aus schaut man nach Süden zur Rie-

gersburg und nach Norden hin auf den Schöckl – tolle Ausblicke.

Hier wird nach biologischem Regelwerk gearbeitet, also ohne Kunstdünger, Herbiziden oder synthetischen Pflanzenschutzmittel. Der Boden besteht aus braunen Opok und kalkhaltigem Sandstein, was besonders feine, engmaschige Weiß- und Rotweine entstehen lässt. Gottfried Lamprecht scheint hier auch viel von seinen Aufenthalten in Neuseeland und Australien mitgenommen und in seine Philosophie des Weinmachens in der Südoststeiermark eingebaut zu haben. Gutes Handwerk hat für ihn oberste Priorität!

Auch der Rebschnitt ist interessant – kein herkömmlicher sonst bekannter Rebschnitt ist hier zu sehen, sondern Simonit & Sirch-Schnitt, auch „sanfter oder gesunder Rebschnitt“ genannt. Dies ist eine in den 1980-er Jahren entwickelte Methode aus Friaul, die von den italienischen Weinbau-fachleuten Marco Simonit und Pierpaolo Sirch stammt



und u.a. den Lebenszyklus der Rebstöcke verlängert. Wenn man dann langen Rebzeilen, der enge Abstand der Rebstöcke (hier lernen sie wohl um Qualitätstrauben zu kämpfen) und die leichte Hangneigung des Buchertberges betrachtet, fühlt man sich in die Burgund versetzt – hat sich dann in der Verkostung für uns wiedergespiegelt!

Für den „Buchterberg Gemischten Satz“ hat Gottfried Lamprecht rund 100 verschiedene Rebsorten und hier eine Reihe von fast Ausgestorbenen angepflanzt. Ich kenne keinen anderen Winzer in der Steiermark, der sich um die Erhaltung solcher alten Reben in diesem Ausmaß und mit viel Liebe und Ausdauer bemüht. Rebsorten-Beispiele: Adelfränkisch, Affenthaler, Augster Gelber, Auxerrois, Bettlertraube, Blaue Frankentraube, Blauelbling, Blauer Arbst, Blauer Elbling, Blauer Hängling, Blauer Sylvaner, Blauer Wildbacher, Blaukölner, Bouquet-Sylvaner, Bourguignon, Elbling, Frühburgunder, Frühe Magyartraube, Furmint, Gelber Langstiebler, Gelber Traminer, Gewürztraminer, Goldriesling, Grauburgunder, Grüner Sylvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Hartblau, Heunisch Rotgestreift, Heunisch Schwarz, Honigler, Jubiläumsrebe, Kleinberger Kerner, Kleinedel, Kleiner Burgunder, Morillion, Muskat-Gutedel, Muskateller, Neuburger, Ortlieber, Peloursin, Pinot Meunier, Pinot Noir, Piros Furmint, Riesling, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Hänisch/Pamid, Roter Heunisch, Roter Traminer, Roter Veltliner, Rotgipfler, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schlehentrauben, Schwarzurban, Süßschwarz, Tauberschwarz, Trollinger, Weissburgunder, Weiße Orleans, Weisser Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Kadarka, Weißer Lagler, Weißer Räuschling, Weißer Tokayer, Weißer Veltliner, Welschriesling, Zierfandler, Zinfandel und noch einige mehr.

Spannend auch, dass sich Gottfried Lamprecht in einer Herrenhof Charta eigene Qualitätsregeln aufgestellt hat:

1. Die Trauben der Weine stammen nur vom Buchertberg (absolute Herkunftsgarantie, keine Schlupflöcher, nichts Kleingedrucktes).
2. Pflanzenschutz und Bodenpflege erfolgt im Sinne der zertifizierten biologischen und regenerativen Produktion.
3. Ich habe mich für eine Ertragsreduktion auf max. 45hl/ha entschlossen. Für weniger Wein, für besseren Wein.
4. Die Eigenschaft der Lage, des Jahrganges muss sich im Wein wiederfinden. Das schulde ich der Natur.
5. Die Vergärung erfolgt spontan, mit Naturhefen aus dem Weingarten, Fass für Fass. Abfüllung frühestens im September des darauffolgenden Jahres, Verkaufsstart: ca. 1. November, weil es dann passt.
6. Ich setzte keine Aromen oder Zusatzstoffe hinzu, Sulfit nur in geringen Mengen und auch keine Konzentrierungs- und Fraktionierungsmaschinen.
7. Am HERRENHOF werden traditionelle Methoden verwendet: Das bedeutet langen Hefekontakt und eine möglichst unfiltrierte Abfüllung.
8. Erhaltung der Fruchtbarkeit des Bodens und Förderung des Bodenlebens hat höchste Priorität im Weingarten. Bewusst verzichte ich auf jegliche Esoterik, die im Weinbau mittlerweile modern geworden ist.
9. Förderung der Vielfalt von Tieren und Pflanzen im Weingarten.
10. Kein Einsatz von Gentechnik. Aber das haben Sie vermutlich schon vermutet.
11. Kein Geschwurbel, keine Esoterik, kein Steiner, einfach nur guter Wein. Punkt!

Ich finde, die Charta sehr bodenständig formuliert. Seine Weine sind allesamt Tafelweine, aber trotzdem oho(!) oder vielleicht gerade deswegen!!!

Ein gutes Beispiel dafür, dass es auch ohne DAC hervorragenden Wein geben kann! Und bei dieser Lage gibt es auch keine Überlegungen zu Gebietswein, Ortswein, Riede, 1. Lage oder Große Lage – alles ist gut! Sturm oder Junker sind hier auch kein Thema! Und er muss sich auch keine Gedanken machen, was kommt dann noch nach der großen Lage

Nicht amtliche Kostkommissionen entscheiden bei ihm darüber ob der Wein ein Qualitätswein ist, sondern er und seine Kunden! So haben seine Weine allesamt eine eigene Strahlkraft und sind sehr identisch, irgendwie an der Grenze zum Natur/Orangewine. Hier habe ich ja eine besonders kritische

Nase und Orangeweine waren noch nie meines, aber diese Weine heben sich in ihrer Machart doch wesentlich ab, sodass sie auch mir viel Freude machen!

Die Verbundenheit mit der Region und Natur zeigt sich auch, weil Gottfried Lamprecht größtenteils Fässer aus Eichenholz des eigenen Waldes verwendet und ein steirischer Küfer die Fässer fabriziert. Scheint dabei auch eine positive Auswirkung auf den Terroirgeschmack zu haben.

Nach eingehender Diskussion, vielen Fragen und oftmals auch überraschenden Antworten über seine Weinphilosophie, sowie der Kellerbesichtigung – alle seine Weine werden überwiegend im großen Holz ausgebaut - die Bezeichnung „Steirische Eiche“ gilt hier nicht nur für den nach Kalifornien ausgewanderten Terminator. Die Verkostungsnotizen sind natürlich eine „Dreier“-Rückmeldung – man beachte unsere strahlenden Gesichter im Foto!



Sand & Kalk Weißburgunder 2021 BIO, 12,7% Alk.

In schönem Burgunderglas eingeschenkt - sauber, klare strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Die Aromen sowohl in Nase, wie auch am Gaumen haben mich plötzlich an Burgund erinnert. Gelber Apfel, Birne, gelbe Kriecherl, weiße Ribisel, Limette, dezent Kräuter, sehr elegant und fein ziseliert. Lebendige Säure bringt dem Wein eine große Frische, Ausbau 1 Jahr im großen Fass.

Zum Verkosten hatten wir hier eine schon vor 7 Tagen geöffnete Flasche – sie zeigte sich wie frisch geöffnet. Dies lässt hohe Lagerfähigkeit dieses Weines vermuten. Der Ausbau im traditionellen Startin-Fass (600 Liter) zeigt den professionellen Umgang mit Holz – denn es ist nicht spürbar.

Beschreibung lt. Website: Dem Wein wurde nichts hinzugefügt und nichts genommen. Ganz easy, ganz natural. Jedes Fass gärt und reift für sich. Weißburgunder gedeiht hier auf den kalkhaltigen Sandstein-Böden hervorragend. Daher der Name „Sand & Kalk“.

Furmint vom Sandstein 2021 BIO, 12,7% Alk.

Ungewöhnlich diese Rebsorte in der Steiermark! Furmint ist die Hauptrebsorte im Tokajer Gebiet und wurde in Ungarn erstmals 1623 urkundlich erwähnt, in Österreich seit 1987 für Qualitätswein zugelassen. Zu ihrer Herkunft gibt es bisher keine Belege, aber viele Legenden. Zu den bekanntesten zählt jene, dass die Rebe von italienischen Einwanderern unter König Béla IV. im 13. Jahrhundert nach Ungarn gebracht worden sein soll. Eine andere, etwas plausiblere Erklärung besagt, dass

sie im 17. Jahrhundert von der venetischen Prinzessin Aurora Formentini zur Hochzeit mit dem ungarischen Magnaten Ádám Batthyány mitgebracht worden sein soll. Für die Furmint-Rebstöcke, gesetzt 2009, scheint Gottfried Lamprecht eine besondere Nähe entwickelt zu haben. Ich kenne sonst keinen Winzer in der Steiermark, der sich dieser Rebsorte mit so viel Liebe widmet. Diese uralte Rebsorte, wenn hauptsächlich der Tokaj und der Ruster Gegend zugeordnet, war früher als „Mosler“ in der Steiermark bekannt, hat also auch steirische Geschichte die nun am Buchertberg fortgeschrieben wird.

Im Glas etwas Intensiveres strohgelb, vollerer Körper, würzige Note, Lindenblüten, Birne, Ananas, lebendig Säure und Gerbstoffe die dem Wein auch gute Frische verleiht. Auch hier ist der Holzeinsatz gut gelungen und dem Wein eine leichte Weichheit gebracht. Ausbau 1 Jahr im großen Fass. Auf alle Fälle ein Wein, den ich so bei den trockenen Furmint's aus der Ruster Gegend oder dem Tokaj so nicht kenne – also richtiger Buchertberg Terroirwein!

Buchertberg Weiss Gemischter Satz 2020 BIO, 12,6% Alk.

Im Glas sattes Goldgelb schimmernd, in der Nase viel Exotik, Ananas, Banane, Kaki, Mango, reife Birnen, Feigen, sehr viel Würzigkeit, Kräuter, weich im Körper trotz lebendiger Säure. Vollmundig. Durch die vielen unterschiedlichen Rebsorten ragt keine wirklich heraus. Erstmals für mich im Nachhall der Ausbau im Holz merkbar, jedoch auch hier sehr zurückhaltend und dezent, vielleicht auch, weil schon 2 Jahre im großen Holz..

In der Website zu diesem Wein lesbar: Hier am Herrenhof habe ich diesen uralten Anbaustil wieder zum Leben erweckt. Gemischter Satz ist der Wein, den es hier in der Steiermark schon seit Jahrhunderten gab. Viele meinen, der Gemischte Satz stammt nur aus Wien. Aber das ist grundsätzlich falsch. Es ist der Wein unserer Ahnen und der echte Terroir-Wein. Nicht nur eine Sorte interpretiert den Buchertberg am besten, sondern viele gemeinsam ausgepflanzte Sorten im Gemischten Satz. Hier ein Lesekorb samt Inhalt für den Gemischten Satz:



Sand & Kalk Reserve Grauer Burgunder 2020 BIO, 13.3% Alk.

Im Glas jetzt heller Bernstein, klar und sauber glänzend. Aromen von reifen Marillen, kandierten Orangenspalten, rosa Grapefruit, Anis, Bratapfel, dezentes Tannin, etwas rauchig, voller Körper und auch hier ist die spürbare Säure Garant für Frische und animierende Trinkigkeit. Der Wein macht Freude und wäre z.B. ein toller Begleiter zum Martinigansl oder auch einer Käseplatte. Ausbau 2 Jahre im großen Fass.

Zusatz-Info lt. Website: Wir haben einen kleinen Teil am Buchertberg dem Grauburgunder gewidmet. Ganz oben am Berg, wo die Sandsteine an der Oberfläche zum Vorschein kommen, wächst diese fantastische und anspruchsvolle Rebsorte. Niemals opulent, niemals überbordend. Grauburgunder kann so fein und elegant sein.

Sand & Kalk Reserve Plus Weißburgunder 2019 BIO, 13,0% Alk.

Sattes Goldgelb, enorme Schierenbildung zeigt den Extraktreichtum des Weines. Angenehme Aromenvielfalt von Akazienblüten, Grapefruit, Pfirsich, Brioche, noch immer sehr jugendlich, dezent nussig, saftig, angenehmes Säuregerüst, der 3-jährige Ausbau im großen Fass verleiht dem Wein Weichheit und Eleganz, tolle Länge. Viel Potential für weitere Jahre in der Flasche.

Hier zeigt das Etikett eine andere Farbe als auf den Vorgängerflaschen. Dies bedeutet hier 3 Jahre Ausbau im Holz.

Pinot Noir vom Opok 2019 BIO, 12,7% Alk.

Und hier wieder: Farbe, Aromen, Feingliedrigkeit, viel Trinkanimo – ich dachte ich sitze in einem Weingut im Burgund!

Helleres Rubinrot, in der Nase Noten von Preiselbeeren, rote Ribisel, Weichselkirsche, dezente Kräuterwürze, gut integrierte Tannine. Am Gaumen setzt sich die Frucht fort, animierende Säure, eine dezente, animierende Säure, elegant, finessenreich, Ausbau 2 Jahre in großem Holz – ein hervorragender Vertreter dieser schwierigen Rebsorte.

Aus der Website: Die allerersten Rebstöcke, die ich 2006 hier am Buchertberg gepflanzt habe, waren Pinot Noir Reben. „Der Bub muss verrückt sein!“, haben manche gemeint. Es ist die wunderbare, aber sehr fordernde Rebsorte, die hier einen perfekten Platz vorfindet. Die Steiermark ist kühler als viele andere Anbauggebiete in Österreich. Zusammen mit dem besonderen Kleinklima und den kalkhaltigen Opokböden am Buchertberg ergibt sich eine wunderbare Kombination.

Buchertberg Rot Blaufränkisch 2020 BIO, 12.0% Alk.

Rubinrot, aber auch heller als die burgenländischen Vertreter. Reife Zwetschken, Brombeeren, schwarze Johannisbeere, Schwarzbeeren, Kräuterwürze, angenehme jugendliche Säure, elegant, fein, frisch, dynamisch und harmonisch. Ausbau 2 Jahre ausschließlich in Eiche vom eigenen Wald aus Markt Hartmannsdorf. Wir vermuten, dass hier der Boden eine große Rolle für den Blaufränkischen spielt. Nicht auf tiefgründigem Lehm wachsen die Rebstöcke, sondern auf kalkhaltigem Sandstein. Dies dürfte wohl zur Eleganz dieses Weines beitragen. Eine eigene Machart für die Rebsorte, aber einfach nur gut!

Bei allen verkosteten Weinen zieht sich eine Eleganz und Feingliedrigkeit mit animierender Säure durch, die in einer Serie verschiedener Rebsorten seinesgleichen sucht. Die Weine machen einfach Spaß. Interessant, dass mit wenigen Ausnahmen alle Fässer aus steirischer Eiche aus eigenem Wald für den Ausbau Verwendung finden und auch der Fassbinder aus der Region kommt, also alles typisch Steirisch – Gratulation. Verkostungen vor Ort kann ich nur empfehlen. Kontakt über



Genauere Infos kann man unter www.herrenhof.net googeln. Wem die Anreise in die Südsteiermark zu weit ist, kann eine Auswahl der Weine auch in St. Peter Freienstein beim Weinmagazin, Ing. Günter Brandl, Tel. 0660-3939192 erstehen.



Zahlreiche Bewertungen jenseits der 90/100 Punkte bei Robert Parker, A la Carte, wein.plus, wein.pur, genuss Magazin oder Gläser und Sternebewertungen bei anderen Weinfachjournalen zeigen die Kontinuität der Qualitäten über die Jahrgänge und Rebsorten. Mit dem **f(p)unky Pinot noir Rose 2020** erhielt Gottfried Lamprecht 95/100 Punkte bei Vinum und war hier auch Best Bio Rose of Austria oder mit **Pinot Noir vom Opok 2018** mit 93/100 Punkten im A la Carte der Siegerwein! Spruch Günter Brandl: „Wenn ich für Gottfried Lamprecht einen Vergleich in der Musik suchen würde, dann fällt mir der Wiener Sänger „Wanda“ ein, der durch seinen eigenen Popstil aus der Austro-Pop-Szene herausragt.

Positiv aufgefallen ist uns, dass sich Gottfried Lamprecht auf einige wenige edle Rebsorten fokussiert (Ausnahme Gemischter Satz). Auch dies dürfte durch Konzentration auf das Wesentliche ein Erfolgsfaktor sein.

Ich wünsche dem Winzer Gottfried Lamprecht weiterhin viel Erfolg und viele gute Weine! Natürlich spricht hier auch ein bisschen Eigennutz mit! 😊