



SO GEHT CABERNET-FRANC

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

In Österreich sind 14 Rebsorten für den Anbau von Rotweinen zugelassen. Mehr als die Hälfte davon entfällt auf den Zweigelt. Der Cabernet Franc ist dabei fraglos eine Nische. Sein Koeffizient liegt bei etwa 0.2 %, mit einer Anbaufläche um 75 Hektar.

Beim Cabernet Franc handle es sich um eine uralte Sorte bei der gar noch Spuren von Wildreben nachzuweisen seien.

Diese Information kann man bei der wirklich sehr gut dokumentierten Webseite www.weinausoesterreich.at nachlesen.

Seinen Ursprung vermutet man im Baskenland. Dort wird er 1534 unter dem Begriff Breton erstmals namentlich erwähnt.

Die «Mamma» dieser Kreuzung sei der Sauvignon Blanc (Weisswein!), der «Papa»; Cabernet Sauvignon (Rotwein). Seit 1986 ist der Cabernet Franc für den österreichischen Qualitätswein zugelassen.

Wie im Vorbildland Bordeaux (Frankreich) dient er meistens als Verschnittwein und ist im Blend für den Stoff und die Würze zuständig.

Das Cabernet-Franc-Epizentrum liegt rund um Siegendorf. Südlich von Eisenstadt, westlich vom Neusiedlersee. Also im Burgenland.

Wer in den Internetsuchmaschinen den Begriff «100 % Cabernet Franc Österreich» eingibt, wird auf eine grossangelegte Falstaffprobe gelockt. Mit erstaunlich vielen reinsortig angebotenen Cabernet Franc, aber auch mit einer Vielzahl von offensichtlich spannenden Blends.

Spannend wird es, wenn man versucht die Qualität vom Cabernet Franc im Bordelais zu erklären. Der grösste Anteil davon liegt klar in Saint Emilion. Doch auch da regiert der omnipräsente Merlot mit 80 % der gesamten Anbaufläche. Alle Premier Grand Crus A (Ausone, Cheval Blanc, Angélus und Pavie) weisen jedoch auf deren Parzellen mehr Cabernet wie Merlot auf. Will heissen; gelingt es den Cabernet Franc auf einem grossartigen Terroir auszureifen, so ist dieser dem Merlot klar überlegen. Zumindest im Libournais ist das – durch diese Theorie – bewiesenermassen so. Der grösste Anteil von Cabernet Franc in Saint Emilion liegt bei 80 % beim Château Petit-Gravet-Ainé. Ein Gabriel-Geheimtipp!



Wir sind in Österreich und besuchen ein paar Weingüter. Nicht mehr aus Business-Gründen, sondern aus Neugier. Eingangs Illmitz liegt links an der Hauptstrasse die Salzl-Winery.

VON WEISSWEN ZU ROTWEIN

Die Geschichte vom Seewinkelhof geht bis ins Jahr 1840 zurück. Der Salzl Heribert übergab im Jahr 1985 seinem Sohn Josef den Betrieb. 30 Jahre später (2005) startete dessen Sohn Christoph im Familienbetrieb. In den letzten Jahrzehnten dezimierte sich die Produktion von Weisswein immer mehr. Heute sind 75 % der abgefüllten Weine im Rotweimbereich. 20 Hektaren sind Eigentum. Von und 60 Hektaren liefern Vertragswinzer Trauben an. Der attraktive Betrieb ist von architektonischer Schönheit, gleichzeitig aber auch von rationeller Funktionalität.

Wir verkosten die aktuelle Palette und beginnen mit den ersten, abgefüllten 2017er Weissweinen. Der Hauptwein ist der Zweigelt. Und dies scheint in Zukunft auch so zu bleiben. «Never change a winning wine». Beim Cabernet Franc bleibe ich irgendwie hängen. Was ich im Glas habe, wirkt für mich wie ein kleines Weinwunder. Ich verkoste den Wein gegen aussen andächtig, flippe aber innerlich aus. In der Hoffnung, dass dies keine Eintagsfliege ist, frage ich nach einem älteren Jahrgang. Spontan wird der 2011er entkorkt. Auch dieser ist sensationell und er zeigt auf, dass die Salzl-Cabernet-Francs bei der Reifung in eine optimale Richtung marschieren. Beim Cabernet Franc will ich in der Nase Malz und Kräuter und im Gaumen fülligen Charme. Und genau das trifft zu.

NICHT NUR WEINE – AUCH WOHNEN

Wer da drauf klickt www.salzl.at muss ich für Wein oder Wohnen entscheiden...



2015 Cabernet Franc Weingut Salzl, Illmitz: Preis um 30 Euro. Sattes Granat Purpur, sehr dicht in der Mitte. Geniales Bouquet, gleich zu Beginn weg. Beginnt mit roten Kirschen, reifen Pflaumen, Cassis und ganz feinen Zimtspuren, die delikaten Holznoten erinnern an Zedern. Dann legt er an Süsse zu, zeigt Kokosnuancen und mitteldunkles Malz, sowie einen Hauch von Caramel. Im zweiten Ansatz kommt ein wunderbarer Reigen von mannigfaltigen Kräutern zum Vorschein. Ein faszinierendes, sehr vielschichtiges und auch mit Luftzutritt wandelbares Bouquet. Auf jeden Fall ist das Nasenbild dokumentarisch als typischen und auch grossen Cabernet Franc erkennbar! Der Gaumen ist ebenfalls füllig, zeigt extrem viel Charme und der Wein rollt in einer veloursartigen Textur über die Zunge, die Tannine sind vollständig reif und strahlen eine berausende Süsse aus, das Finale ist gebündelt und hallt extrem lange würzig und dunkelbeerig nach. Ein royaler Austria-Cabernet-Franc mit langem Leben und gleichzeitigem Frühcharme. Im internationalen Vergleich Weltklasse – in Österreich eine Klasse für sich! 19/20 trinken – 2033



Wenn der Vater mit dem Sohne: Christian (l.) und Josef Salzl (r.). Ein sehr erfolgreiches Dreamteam – nicht nur für Cabernet Franc...