

Die Spitzenweine reifen in Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

FÜRSTLICHER WEINGENUSS



Fotos: Fotomanufaktur Gruenwald OG

Modern präsentiert sich die Hofkellerei in Wilfersdorf im Weinviertel.

Die Weine der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein aus Vaduz sowie Wilfersdorf im Weinviertel haben im Laufe der vergangenen Jahre ein beachtliches Qualitätsniveau erreicht. Heute werden sie bereits in Hongkong, Singapur und Taiwan erfolgreich angeboten.

TEXT PETER MOSER



Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein und Weingutsleiter Josef Weinmeyer.

Es ist eine Geschichte von alten Ländereien, innovativem Weinbau und einer neuen Prinzessinnenrolle. Schon seit dem Jahr 1436 befinden sich die Güter in Wilfersdorf in Niederösterreich im Besitz der Fürstenfamilie von und zu Liechtenstein. Die aktuell bewirtschafteten Rebflächen sind in die besten Lagen von Herrnbaumgarten und Schratzenberg eingebettet. Die 35 Hektar liefern die Trauben für das facettenreiche Sortiment an Weiß- und Rotweinen, wobei der Rotweinanteil heute bei rund 40 Prozent der Produktion liegt – einem für das Weinviertel auffällig hohen Anteil. Zwei Gründe sprechen für dieses spezielle Engagement: Erstens ist die Region aufgrund des speziellen Klimas als »Rotweininsel« im Weinviertel bekannt. Zweitens war die Nachfrage nach den Rotweinen des Hauses, deren traditionelle Absatzmärkte in Westösterreich, Liechtenstein und der Schweiz liegen, stets stärker als jene nach Weißwein.

Josef Weinmeyer ist seit 1980 im Betrieb tätig, und seit 1985 trägt der versierte Weinfachmann, der als gebürtiger Weinviertler bestens mit den Gegebenheiten vertraut ist, die Verantwortung für die Weinlinie der Hofkellerei in Wilfersdorf wie auch in Vaduz.

Im speziellen Kleinklima der Ortschaften Herrnbaumgarten und Schratzenberg im Weinviertel fühlen sich auch Rotweinsorten wie Blauer Zweigelt und Merlot sehr wohl.

Für Marketing und Vertrieb ist Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein höchstpersönlich zuständig (siehe auch Interview). Die Produktionsphilosophie des Hauses Liechtenstein setzt auf den schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Weingarten sowie auf eine möglichst geringe Beeinflussung der Weine im Keller, damit sich diese frei entfalten können.

NEUE WEGE, PRÄMIERTER MERLOT

Nach Maßgabe der wirtschaftlichen Möglichkeiten ist und war Weinmeyer um Innovation bemüht, und so gab es bereits im Jahr 1987 die ersten kleinen französischen Eichenfässer im Keller. 1989 begann er, am Karlsberg die Bordeaux-Sorte Merlot auszupflanzen. Eine Entscheidung, die sich bald als goldrichtig herausstellen sollte. Denn bereits mit der zweiten Ernte – das war der Jahrgang 1993 – konnte der Merlot die Auszeichnung »Bundessieger« holen. Auch die Falstaff-Rotweinprämierung

würdigte die hohe Qualität. Der »1997 Merlot Anberola Selektion Karlsberg« wurde von der Jury als Sortenbester gewürdigt. Auch der Blaue Zweigelt wird erfolgreich kultiviert und kommt reinsortig in der Serie »Clos Domaine« sowie als Cuvée mit Merlot unter der Marke »Veramo« auf den Markt. Der Top-Zweigelt in der Selektion-Range trägt den Namen »Profundo« und durchläuft ebenso wie der Merlot »Anberola« einen Säureabbau. Er wird in französischen Barriques sowie zu einem kleineren Teil in amerikanischem Holz verfeinert. Auch die Spitzencuvée »Principatus« wird aus den beiden Rotweinsorten kreiert.

Aus dem rund vier Hektar großen Rebberg in Vaduz, der eine fast 400 Jahre alte Tradition hinter sich hat und immerhin ein Drittel der liechtensteinischen Gesamtrebläche ausmacht, kommen großteils Pinot-Noir-Trauben. Der Rest ist dem Chardonnay vorbehalten. Rund 20.000 Flaschen können in einem guten Jahr aus dem »Herawingert« in Vaduz erzeugt werden, Trauben aus weiteren zwei Hektar werden

zugekauft. Die beiden in limitierten Mengen verfügbaren Topweine sind hier der »Chardonnay Herawingert« und der vollmundige, im Barrique geschulte Vaduzer Pinot Noir »Bocker«. Wer das Haubenrestaurant »Torkel« vor Ort in Vaduz besucht, der bekommt vielleicht Gelegenheit, den rarsten Wein des liechtensteinischen Sortiments, die rote »Cuvée des Princes«, zu genießen – denn die gibt es nur dort zu verkosten.

Das Weißweinsortiment im Weinviertel fokussiert sich auf den Klassiker Grüner Veltliner, der als Weinviertel DAC und als Grüner Veltliner Reserve angeboten wird. Dazu gesellt sich in der Clos-Domaine-Gruppe eine sommerliche Cuvée namens »Quartett«. Die Reserve-Kategorie wird durch den stoffigen Riesling »Reserve« und dezent süß angelegten Traminer »Amato« ergänzt. In geeigneten Jahren wird der Traminer als edelsüße Auslese vinifiziert, wie zuletzt im Jahrgang 2013. Für diesen Wein durfte Prinzessin Marie anlässlich einer Gala im Jahr 2015 die Auszeichnung »Salonsieger« entgegennehmen. Die Orte des Geschehens sind einerseits der 400 Jahre alte Weinkeller mit angeschlossenem Verkostungs- und Präsentationsraum im Herzen des Weinviertels sowie andererseits der Weishop im Nebengebäude des Gartenpalais im 9. Wiener Bezirk, wo die Palette der Weine der Hofkellerei verkostet und erworben werden kann.



Der »Principatus« ist eine ausgewogene Rotweincuvée aus Zweigelt und Merlot und stammt aus den Weinviertler Rieden.

In Vaduz laden eine Vinothek und das Restaurant »Torkel« zu einem Besuch ein, auch im Barriquesaal der Hofkeller kann man das mannigfaltige Weinsortiment mit fürstlichem Anspruch genießen.

900 JAHRE GESCHICHTE

Die Geschichte der Familie Liechtenstein, die ihren Namen von der bis heute existenten Burg unweit von Mödling im Süden Wiens herleitet, reicht fast 900 Jahre zurück. Im Laufe der vielen Jahrhunderte erwarb man weitreichende Besitzungen im Raum des heutigen Niederösterreichs und in Südmähren. Karl I. von Liechtenstein, der wie viele

mährische Adelige anfänglich dem Protestantismus zugeneigt war, konvertierte 1599 zum Katholizismus und stellte sich fest hinter seine Habsburger Herren, die seine Treue hoch vergüteten. 1608 wurde Karl I. von und zu Liechtenstein in den erblichen Fürstenstand erhoben, es folgte der Orden vom Goldenen Vlies und die Belohnung mit zahlreichen Gütern. Zu Beginn des Dreißigjährigen Kriegs fungierte er als Statthalter und Vizekönig von Böhmen. In der Folge entwickelte sich die fürstliche Familie zu einer der bedeutendsten Dynastien Europas.

Sie erwarb 1699 die Herrschaft Schellenberg und 1712 die Grafschaft Vaduz. Am 23. Jänner 1719 wurden die beiden >



Schloss Wilfersdorf ist der Verwaltungssitz der österreichischen Weinwirtschaft des Hauses Liechtenstein.

Fotos: Peter Moser, beige stellt, Reichart Foto



Die Vinothek im Gartenpalais Liechtenstein im 9. Wiener Bezirk lädt zu Verkostung und Einkauf ein.

> Gebiete vereinigt und zum Reichsfürstentum Liechtenstein erhoben, das der Fürstenfamilie seit 1938 als Stammsitz dient.

Bis zum Vorabend des Zweiten Weltkriegs war Schloss von Feldsberg (Valtice) in Südmähren Stammsitz und Zentrum der Liechtensteiner Herrschaft. Bis 1919 gehörte Feldsberg zum Herzogtum Österreich unter der Enns. Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs wurde die deutschsprachige Bevölkerung vertrieben, das Schloss sowie sämtliche andere Besitzungen von tschechischer Seite konfisziert, obwohl die Liechtensteiner keine deutschen Staatsbürger waren.

Die Herrschaft Feldsberg verfügte über umfangreiche Rebflächen, verarbeitet wurden die Trauben in den Kellern des Schlosses, ab dem 18. Jahrhundert im sehenswerten

Kreuzkeller, wo auch ein berühmtes, 1000 Eimer fassendes Zehentfass stand. Im Jahr 1873 ließ der Fürst in den Gebäuden des säkularisierten Franziskanerklosters eine Acker-, Obst- und Weinbauschule errichten, die mit 45 Hektar Wirtschaftsfläche dotiert wurde und außerordentliche Bedeutung in der Modernisierung der Land- und Weinwirtschaft erlangte.

Ab 1905 wurden hier weitere neue Weingärten zur Erprobung von neuen Rebsorten angelegt, Schüler kamen aus der gesamten Monarchie, aber auch aus Russland und der Türkei. Zur Herrschaft Feldsberg gehörten unter anderem der Markt Herrenbaumgarten sowie Katzelsdorf und Schrattenberg. Anfang des 19. Jahrhunderts erzeugte der in Sachen Wein bedeutende Markt Herrnbaumgarten

in einem guten Jahr rund 600 Eimer Wein. Mit dem Ende des Krieges sah man sich genötigt, für die auf österreichischem Boden befindlichen Weingärten einen neuen Verarbeitungsstandort zu suchen und fand diesen im Schloss Wilfersdorf, einige Kilometer südöstlich von Poysdorf. In einer weitläufigen Kellieranlage, die davor zur Lagerung von Gemüse und Obst genutzt worden war, wurde nach 1945 die Weinproduktion wieder aufgenommen und sukzessive ausgebaut. <

Adressen
A-2193 Wilfersdorf,
www.hofkellerei.at
FL-9490 Vaduz
www.hofkellerei.li



Das prächtige Schloss Feldsberg in Südmähren war bis 1938 der Stammsitz der Familie der Fürsten von Liechtenstein.

Fotos: Lukas Igner, Fotomanufaktur Gruenwald OG, Fotolia.

» WEINVIERTEL WELTWEIT «

Seit sich Prinzessin Marie um Marketing und Vertrieb kümmert, werden die fürstlichen Weine auch auf internationalem Parkett serviert. Falstaff traf die Weinexpertin zum Interview.

TEXT PETER MOSER

Die Stiftung Fürst Liechtenstein bewirtschaftet heute 19.600 Hektar land- und forstwirtschaftliche Flächen, zu denen auch das Weingut sowie verschiedene Immobilien in Österreich gehören. Nach Übernahme der Leitung der Stiftung Fürst Liechtenstein durch SD Prinz Constantin als Vorstandsvorsitzender 2012 unterstützt dessen Gattin, ID Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein, die Weingüter in Wilfersdorf und Vaduz tatkräftig als Markenbotschafterin der Hofkellerei des Fürsten Liechtenstein. Mit Falstaff sprach sie über ihren Weg zur Weinexpertin und über ihre Zukunftspläne.

FALSTAFF *Prinzessin Marie, wie kam es denn dazu, dass Sie in das fürstliche Weingeschäft involviert wurden?*

MARIE LIECHTENSTEIN Wein hat mich immer schon interessiert. Im Restaurant war auch meist ich es, die den Wein ausgewählt hat. Als man mich gebeten hat, mich um die Belange des Weinguts zu kümmern, habe ich gerne zugesagt. Der Weinbau hat in der Familie eine 600 Jahre währende Tradition, jede Flasche ist aber auch eine Visitenkarte der Familie. Darum habe ich mich in einem ersten Schritt dazu entschieden, den Etiketten ein neues Outfit zu geben. Geworden ist es eine Verbindung aus Tradition und Moderne, denn die Familie Liechtenstein ist fest im Heute verankert. Etwas Grellbuntes und Wildes hätte weniger zu uns gepasst.

Sie haben sich schnell in der professionellen Weinwelt etabliert und mit der Weißweincuvée »Quartett« das Sortiment nach Ihrem Geschmack erfolgreich bereichert. Woher kommt diese Sicherheit?

Je intensiver ich mich mit der Thematik Wein befasst habe, umso mehr war klar, dass ich meine Kenntnisse vertiefen muss, wenn ich etwas bewirken möchte. So habe ich 2014 auch eine Ausbildung zur Sommelière abgeschlossen, was mir heute im internationalen Vertrieb unserer Weine, speziell in den asiatischen Märkten, sehr entgegenkommt.

Wo sehen Sie aktuell einen Bereich in Bezug auf die Weine der Hofkellerei, wo Sie Steigerungspotenzial vermuten?

Den Schwerpunkt unserer Produktion bilden natürlich die Weine aus Österreich, in Liechtenstein selbst sind es vier Hektar. Mit dem Namen »Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein« werden unsere Produkte auf den ersten Blick oft nicht als österreichischer Wein erkannt. Immer wieder finde ich sie auf Weinkarten – egal, ob in Österreich oder in der Schweiz – unter Liechtenstein eingereiht. Da liegt also noch Arbeit in der Kommunikation vor uns, denn die Anerkennung der Qualität im Ursprungsland ist auch für den Erfolg im Export mitentscheidend. Und qualitativ müssen wir uns nicht verstecken.

Sie haben sich in der jüngeren Vergangenheit verstärkt mit dem asiatischen Markt auseinandergesetzt, was sind Ihre Beweggründe? Klarerweise sind Liechtenstein und die Schweiz unsere Hauptmärkte. Seit einigen Jahren versuchen wir nun auch, mit unserem Wein in Hongkong, Taiwan und Singapur Fuß zu fassen. Asien ist natürlich auch in Sachen Weinexport ein gefragter und zugleich sehr komplexer Markt. In diesen Märkten ist die LGT Bank, die im Eigentum der Familie steht, eine der führenden Privatbanken. Somit bieten sich Synergien an. Den Anfang machte eine Roadshow mit Kunstwerken aus der Fürstlichen Sammlung, die wir mit unserem Weinsortiment begleitet und dabei erste gute Kontakte geknüpft haben. Gesellschaftliche Anlässe in entspannter Atmosphäre sind immer gut geeignet, jemandem besondere Weinqualitäten näherzubringen. In Asien ist das Thema Weinbegleitung beim Essen ein wesentliches Element. Hier muss man von europäischen Mustern à la »zuerst kommt der Weiße, dann der Rote« abweichen. Wenn es die Harmonie mit den Gerichten erfordert, dann kommt eben in Hongkong auch einmal der Grüne Veltliner nach dem Merlot. In solchen Situationen hat mir meine Sommelier-Ausbildung geholfen.



Marie von Liechtenstein, Marketing-Chefin

Was dürfen sich Genießer in Zukunft von den Weinen der Hofkellerei erwarten?

Es wird sicher weitere Innovationen geben, wie zuletzt die Reserve beim Grünen Veltliner, die sehr gut angekommen ist und eine tolle Erweiterung des Spitzensortiments darstellt. Wir gehen bewusst den Weg der kleinen Schritte konsequent weiter; auch Rom wurde nicht an einem Tag erbaut. Wir freuen uns über die bereits erzielten Erfolge, gerade erst haben wir beim Weinwettbewerb der Fluglinie Cathay Pacific eine Goldmedaille gewonnen. Wir haben die nötige Geduld. Wein ist ein mittelfristiges bis langfristiges Geschäft, wie die 600 Jahre währende Weintradition in unserer Familie eindrucksvoll bezeugt.

Nachlesen

Alle von Falstaff bewerteten Fürst Liechtenstein-Weine finden Sie unter

• falstaff.at/liechtenstein



BEST OF DER HOFKELLEREI DES FÜRSTEN LIECHTENSTEIN



92

**2015 VADUZER PINOT NOIR
»BOCKER« SÉLECTION
LIECHTENSTEIN**

Vaduz A.C., Liechtenstein

13 Vol.-%, NK. Mittleres Kirschrot, violette Reflexe, Ockerreflexe. Mit feiner Vanille unterlegte Noten von eingelegten Kirschen, dezente Holzwürze, kandierte Orangenzesten. Am Gaumen komplex, elegant, rotbeerige, extraktsüße Textur, feine Tannine, zarter Nougattouch, mineralisch, zugänglich und facettenreich.

www.hofkellerei.at, € 35,-



92

**2016 RIESLING RESERVE
SELEKTION RIED KARLSBERG-
SCHRATTENBERG**

Wilfersdorf, Niederösterreich

13 Vol.-%, DV. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral unterlegte weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Blütenhonig und Orangenblüten. Engmaschig, feine weiße Tropenfrucht, angenehmer Säurebogen, feine Fruchtsüße im Abgang, gute Balance, zitroniger Touch im Nachhall, leichtfüßig, sicheres Reifepotenzial.

www.hofkellerei.at, € 16,50



91

**2016 VADUZER CHARDONNAY
HERAWINGERT**

Vaduz A.C., Liechtenstein

13 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Nuancen von Golden-Delicious-Apfel, Nuancen von Mango, ein Hauch von frischen Wiesenkräutern und Vanille. Mittlere Komplexität, feine cremige Textur, Nuancen von Birne, elegant und gut anhaftend, mineralisch-zitroniger Nachhall, balancierter Speisbegleiter, dezente Extraktsüße im Finish.

www.hofkellerei.at, € 35,-



92

**2015 PRINCIPATUS
SELEKTION KARLSBERG**

Wilfersdorf, Niederösterreich

13 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeerkonfit, ein Hauch von Lakritze, feine Edelholzwürze. Rund und harmonisch, zarter Nougat, elegant, abgerundete Tannine, zart nach Vanille, mineralisch und anhaftend, reife Kirschen im Nachhall, süffig und ernsthaft zugleich, eine Cuvée aus Zweigelt und Merlot.

www.hofkellerei.at, € 14,80



91

**2015 MERLOT ANBEROLA
SELEKTION KARLSBERG**

Wilfersdorf, Niederösterreich

13,5 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Reife Kirschen, etwas Nougat, Gewürznuancen, kandierte Orangenzesten. Feine Extraktsüße, eingebundene Tannine, süße schwarze Kirschenfrucht, mineralisch und gut anhaftend, zarte Kräuterwürze im Finale, ein perfekt ausgereifter Speisbegleiter.

www.hofkellerei.at, € 13,90



91

**2016 GRÜNER VELTLINER
RESERVE SELEKTION**

Wilfersdorf

Niederösterreich

13,5 Vol.-%, DV. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Apfelfrucht, zart nach Mango, ein Hauch von Wiesenkräutern, frische Orangenzesten. Komplex, straff, zart nach Honigmelone, finessenreicher Säurebogen, angenehme Würze im Abgang, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, ein würziger Kompanion bei Tisch.

www.hofkellerei.at, € 13,-