

INFO

Liechtenstein

Ihren Stammsitz hat die fürstliche Familie von und zu Liechtenstein in Wilfersdorf in Niederösterreich. Im Jahr 1712 erwarb Fürst Johann Adam I. von Liechtenstein die Grafschaft Vaduz. Gelebt hat die Familie vor allem aber lange Zeit in Wien, davon zeugt das Garten- und das Stadtpalais der Familie.

In den beiden prunkvollen Gebäuden ist auch die Kunstsammlung der Hauses von und zu Liechtenstein untergebracht (palaisliechtenstein.com), die bei gebuchten Führungen zu betrachten ist.

Als erster Regent nahm Fürst Franz Josef II. 1938 seinen Wohnsitz in Liechtenstein. Sein Sohn Fürst Hans-Adam II. ist das heutige Staatsoberhaupt. Die Staatsgeschäfte hat er an seinen Sohn S.D. Erbprinz Alois übertragen. Der Weinbau ist wohl das kleinste Rädchen der fürstlichen Unternehmen, die Familie lebt vor allem vom Bankgeschäft und anderen Unternehmen.

Mehr zur Hofkellerei unter hofkellerei.at

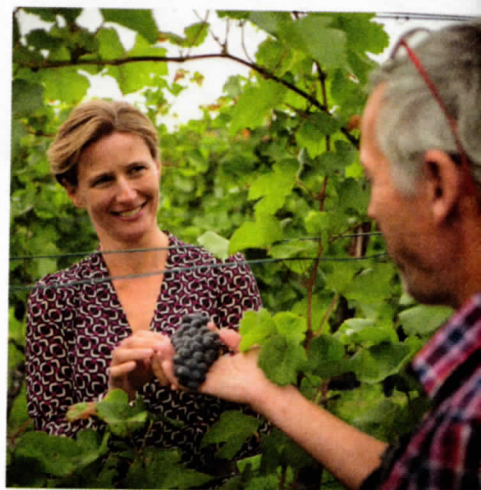
Im Weinberg des Herrn

Die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein – nicht nur in Vaduz

Herawingert, der Name ist Programm. Eingebettet zwischen Quäderle und Gässle ist die alemannische Sprachverwandtschaft unverkennbar. Herawingert – der Weinberg des Herrn. Und der Herr ist heute kein geringerer als seine Durchlaucht Fürst Hans-Adam II, Staatsoberhaupt des Fürstentums Liechtenstein. Seit 1712 herrscht das Fürstenhaus über das kleine Land im Alpenrheintal, zwischen Österreich und der Schweiz.

Der Herawingert gilt als die Paradelage unter den Liechtensteiner Rebbergen, Auf rund 3,8 Hektar wachsen im Herzen von Vaduz vor allem Pinot Noir und Chardonnay – dabei hat der Pinot hier eine über 300-jährige Tradition. Kalk und Schiefer unter der Humusaufgabe, kühle Fallwinde von der knapp 1950 Meter hohen Alpsitze und der warme Föhn, der durch das Rheintal bläst, sorgen für die besondere Aromatik. „Dichte und Länge sind wichtig. Aber der Wein hat auch Frische“, sagt Stefan Tscheppe, seit 2018 Gutsverwalter der Hofkellerei. In 500 Liter-Tonneaus gereift, sind die Liechtensteiner Blauburgunder nicht gar so sehr von Tannin geprägt, sondern filigraner als die Pinots beispielsweise in

der benachbarten Bündner Herrschaft. Tscheppe zur Seite steht Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein – die ausgebildete Sommelière kümmert sich in erster Linie um das Marketing und den Verkauf, während Stefan Tscheppe für die Weinberge und -keller zuständig ist. Der Südsteiermärker entstammt einer Winzerfamilie. Die Betriebe in denen er gearbeitet hat, sei's in Kalifornien, sei's



Prinzessin Marie und ihr Kellermeister Sebastian Gunsch im Herawingert.

im Hause Esterhazy, haben im Grunde einen gemeinsamen Nenner: kleine Produktion und große Weine.

Gesunde, vitale Böden

Seit 2024 ist die Hofkellerei bio-zertifiziert. Das ist in der feuchten Alpenrandlage, trotz wohlmeinenden Winden, gar nicht so einfach. Mehr als auf Pflanzenschutz, um Mehlschäufel in Schach zu halten, setzen Stefan Tscheppe und sein Team auf vorbeugende Maßnahmen wie konsequente Blattarbeit, um die Traubenzone blattfrei zu halten und somit für eine gute Durchlüftung zu sorgen sowie biologische Stärkungsmittel für die Pflanze, die zum Teil aus dem Werkzeugkasten der Biodynamie stammen. Biodynamischem Denken entspringt auch die Aufmerksamkeit für den Boden. Kompost und Bepflanzung sorgen für gesunde, vitale Böden, die ihre Kraft

KALT UND WARM VON
BERG UND RHEINTAL



Die Ried Karlsberg im Weinviertel.



Sorgfältig wird die Blauburgundertraube ausgelesen.

auf die Rebstöcke übertragen sollen. Das gilt auch für die anderen Weinbaubetriebe der Liechtensteiner: Am Leithaberg am Westufer des Neusiedlersees, wo in besten Burgunderlagen von St. Margarethen und Breitenbrunn auf Muschelkalk und quarzhaltigen Böden Chardonnay und Blaufränkisch angebaut werden – und erst recht im Weinviertel in Wilfersdorf, wo im benachbarten Baumgarten und Schratzenberg auf mal mehr, mal weniger kalkhaltigen Lössböden vor allem die fürstlichen Rieslinge und Grüne Veltliner stehen. Dabei geraten die Rebsorten eher in den Hintergrund.

Die Lagen Karlsberg und Johannesbergen rückt Stefan Tscheppe viel mehr in den Mittelpunkt. „Wir sind schnell zu der Überzeugung gekommen, dass die Herkunft vor der Rebsorte stehen soll. Es

gibt auf der ganzen Welt gute Weißweincuvées, deshalb macht es Sinn, den Weingarten zu präsentieren“, sagt er. Das bedeutet: Bei der Komposition der Weine wird immer ungefähr der gleiche Anteil Riesling und Grüner Veltliner zusammengeführt, damit keine der beiden zu dominant wird.

„Nur so ergibt sich ein neuer Weintyp“, sagt der Gutsverwalter. Und der neue Typ soll seine Herkunft repräsentieren. „Wir arbeiten nicht mit Technik im Keller am Trinkfluss der Weine, das ist die Stärke der Lagen. Dabei sind die Cuvées vom Karlsberg und Johannesbergen, trotz gemeinsamer Eigenschaften wie Eleganz, Struktur und Frische, unterschiedlich im Charakter: Während die Karlsberg-Cuvée mit breiterer Frucht aufwartet, ist die vom Johannesbergen straffer, mineralischer. „Durch den Johannesbergen zieht sich eine Kalkader vom Falkenstein. Das ist der Wahnsinn, das schmeckt man in den Trauben.“ Und obwohl die Rieslinge aus dem Weinviertel zu den Lieblingsweinen des Fürsten zählen, ist sich Stefan Tscheppe sicher: „Die Hofkellerei in Niederösterreich macht in 10 Jahren nur herkunftsorientierte Cuvées.“ Und der Fürst? „Mittlerweile trinkt die Fürstenfamilie auch ganz gerne die Cuvées.“

Hansjörg Jung

CUVÉES UND DIE LAGEN