

## Weinprobe

Es liegt wohl in der menschlichen Natur, gern von einem Extrem ins andere zu fallen. Das gilt auch für Winzer. Was die eine Generation installiert hat, schmeißt die andere wieder raus aus dem Weinkeller. Waren in den 80er und 90er Jahren noch Barriques, also kleine, 225 Liter fassende Eichenholzfässer, angesagt, sind heute beispielsweise Betoneier oder Amphoren der letzte Schrei. Dass Experimentierfreude und Konvention nebeneinander existieren können und sich dabei auch noch sinnvoll ergänzen, beweist die generationenübergreifend arbeitende Winzerfamilie Artner in Höflein in der österreichischen Region Carnuntum mit einer erstaunlichen Bandbreite: am modischen Ende sozusagen die Kollektion „Punk's Finest“, mit Blaufränkisch im Portweinstil, und



am klassischen die 2013 Blaufränkisch Selektion. So gesehen wunderbar altmodisch, welche Rolle dabei der Ausbau in Barriques spielt, und zwar eine schön sinnliche, subtil würzige. Ganz dezent nur mischt sich der Toast in die saftige Blaubeerfrucht und den Duft von kandierten Veilchen und Malve, unterlegt von zarten Graphitnoten. Die Reife im Holzfass steuerte außerdem ein feinkörniges Tannin bei, das dem Wein zusammen mit der forschen Säure eine spannungsreiche Struktur verleiht. Genussreiche Klassik. *Caro Maurer*

**2013 Blaufränkisch Selektion**  
Weingut Artner, Carnuntum  
Österreich  
Preis: 12,50 Euro  
Bei Weinhandel Fehrmann  
Bahnhof Schwadorf, 50321 Brühl  
Tel. (02227) 923221