

DAS WEINGUT KOPFENSTEINER IN DEUTSCH-SCHÜTZEN

Blaufränkisch & Blaufränkisch

Thomas Kopfensteiner keltert Blaufränkisch-Weine, die ihre Herkunft in sich tragen: aus Deutsch-Schützen und vom Eisenberg. Blaufränkisch-Weine, wie sie unterschiedlicher nicht sein können. Sorten- und regionstypisch sind sie allemal.

Deutsch-Schützen, Frühling 2015

Der Rebsorte gilt sein Herzblut. Seine Blaufränkisch-Lagen in Deutsch-Schützen und am Eisenberg kennt er wie seine Westentasche. Was die Rebstöcke im Weingarten und die Weine im Keller brauchen, weiß er aus vielen Jahren Erfahrung. Thomas Kopfensteiner ist Blaufränkisch-Winzer aus Überzeugung.

Die Lagen in Deutsch-Schützen sind geprägt von schweren, lehmigen Böden. Sie lassen fruchtige, saftige, erdige Weine entstehen. Bodenständige, grundehrliche Typen, „die stolz auf ihre Herkunft sind, dabei völlig entspannt“. Eisenhaltige, karge Böden dominieren hingegen den Eisenberg. Er bringt elegante, mineralische Weine mit Finesse hervor. Sie präsentieren sich feinfühlig und doch selbstbewusst, zurückhaltend und doch einprägsam. Thomas Kopfensteiner schätzt die Individualität jedes Weingartens und jedes Weins. Sie fordert ihn als Winzer, lässt ihn mit jedem Jahrgang Neues entdecken und fördert die Weiterentwicklung seiner Arbeit und seiner Weine.

Seit er 2005 die Verantwortung für die Weine übernommen hat, setzt der Südburgenländer konsequent auf naturnahen Weinbau, ist akribisch im Weingarten und zurückhaltend und puristisch im Keller. „Meine Weine sollen mit Sortentypizität überzeugen, Freude am Genießen und Lust auf den nächsten Schluck machen. Authentisch und geradeheraus, ohne zu blenden und laut aufzuschreien.“

Neben seinen Blaufränkisch-Lagen bewirtschaftet Thomas Kopfensteiner Weingärten mit Welschriesling und Weißburgunder, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Aus letzteren beiden und mehrheitlich Blaufränkisch keltert er seinen Prämium-Wein „Border“, der 20 Monate im kleinen Eichenfass ausgebaut wird. Die tiefdunkle Cuvée besticht in der Nase mit Aromen nach eingemachten Heidelbeeren, Anklängen von Rumtopf und feinen Röstaromen. Weiche, reife Tannine und ein kräftiger Körper garantieren optimales Reifepotenzial.

Dass die Weine aus dem Südburgenland wahre Trouvaillen sind, weiß auch Norbert Eismayer, Verkaufsleiter des Weinhandelshauses Morandell: „Die Weine aus dem Hause Kopfensteiner zeigen wunderbar, wie Weine aus dem Südburgenland herkunftstypisch schmecken sollen. Thomas schafft es jedes Jahr, den Jahrgang und das Terroir vom Eisenberg erkennbar in die Weine zu bringen. Das Preis/Leistungs-Verhältnis ist darüber hinaus sensationell, vom Eisenberg DAC bis hin zu seinen Blaufränkischen Saybritz, Szapary und Reihbach ist es einfach perfekt.“

Daten und Fakten:

- 15 Hektar Weingärten: acht Hektar am Eisenberg, sieben Hektar in Deutsch-Schützen
- wichtigste Lagen: Weinberg, Reihburg, Saybritz, Szapary
- Sortenspiegel: 70 % Blaufränkisch, 10 % Zweigelt, 3 % Cabernet Sauvignon, 7 % Merlot, 5 % Weißburgunder, 5 % Welschriesling

Aktuelle Bewertungen:

A la Carte 2015, Grand-Cru-Sieger in der Kategorie „Blaifränkisch Reserve“

Eisenberg DAC Reserve Saybritz 2012 96 Punkte

A-la-Carte-Weinführer 2015

Eisenberg DAC Reserve Saybritz 2012 94 Punkte
Eisenberg DAC Reserve Reihburg 2012 94 Punkte
Border 2012 (BF/ME/CS) 94 Punkte
Eisenberg DAC Reserve Szapary 2012 92 Punkte
Eisenberg DAC Reserve Weinberg 2012 92 Punkte
Eisenberg DAC 2012 91 Punkte

GaultMillau 2015

Eisenberg DAC Reserve Saybritz 2012 19 Punkte
Eisenberg DAC Reserve Reihburg 2012 18,5 Punkte
Eisenberg DAC Reserve Szapary 2012 18,5 Punkte
Border 2012 (BF/ME/CS) 18 Punkte
Eisenberg DAC Reserve Weinberg 2012 17 Punkte
Eisenberg DAC 2012 16 Punkte

GaultMillau 2014

ex aequo bester Rotwein Österreichs:

Eisenberg DAC Reserve Szapary 2011 19,5 Punkte

Eisenberg-DAC-Cup, Falstaff, Herbst 2014

Eisenberg DAC Reserve Reihburg 2012 95 Punkte
Eisenberg DAC Reserve Saybritz 2012 94 Punkte
Eisenberg DAC 2012 91 Punkte

WEINGUT KOPFENSTEINER

7474 Deutsch-Schützen 38

Tel. +43 (3365) 2236, Fax +43 (3365) 2236 5

E-Mail: weingut@kopfensteiner.at, www.kopfensteiner.at

Rückfragehinweis:

Ruth Havel, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: r.havel@havel-petz.at, Tel. +43 (699) 171 271 32