



# VIelfalt MIT QUALITÄT

geschrieben von elisabeth sophie/fotografiert von alexander seidl

**Das Weinviertel ist eine Weinregion, die vor allem durch den Weinviertel DAC bekannt wurde. Real aber werden hier Rot- und Weißweine in einer breiten Sortenvielfalt produziert. Die Zeiten des „Brünnerstraßlers“ sind längst vorbei und die Qualität der heutigen weinviertler Weine überzeugt nicht nur durchs „Pfefferl“.**

Es gibt klingende Namen in dieser Weinbauregion Niederösterreichs. Aber auch einige Newcomer und echte Aufsteiger. Einen davon finden wir in der Nähe von Wolkersdorf bei Wien, im süd-östlichen Weinviertel.

Niki Windisch vom Weingut und Top-Heurigen Windisch übernahm 2013 den elterlichen Nebenerwerbshof und stellt zur Gänze auf Wein um. Von Anfang an war das Anliegen, auf die Berufsbezeichnung

„Weinbauer“ wertlegenden, Niki Windisch, auch oder vor allem in dieser Region außergewöhnliche Qualitätsweine zu erzeugen. Die Grundlagen dafür erarbeitete sich der, von Jugend an weinbaubegeisterte 31-jährige in der Weinbauschule Klosterneuburg, bei nationalen Top-Winzern, aber, nach eigenen Aussagen, vor allem im Weingarten selbst. Über zwanzig verschiedene Weine produziert er heute und un-

terteilt sie in die Bezeichnungen: Trinkfreudig, Lagenwein, Premium Rotwein und Spezialitäten.

Seine Unterscheidung ist dabei messerscharf. Kritisch definiert er, ob ein Wein zu den Trinkfreudigen oder doch in die Lagenweine gehört. „Sie müssen zum Anlass passen, Qualität vorweisen und sich selbst definieren!“ so der junge Weinbauer. Und er findet damit Anklang bei Fachjuriern, Magazinen, Kunden und Kollegen.

## Anerkennung von Kunden und Kollegen

„Beim Niki kennst schon am Weingarten, dass er was anders macht!“, bescheinigte kürzlich eine Kollegin. Oder „Der beste Rotwein aus der Region!“ als O-Ton eines honoren Weinkenners bei einer Veranstaltung des Lions Clubs.

Die Trinkfreudigen entsprechen dem Namen. Es finden sich die bekannten Sorten wie Welschriesling, Muskateller, DAC oder Rose, aber auch NICK White, einen Grünen Veltliner, den Niki vor allem zu leichten Kalbfleisch-, Nudel- und Salatgerichten empfiehlt.



Niki Windisch versteht sich als Weinbauer und generiert daher die Qualität seiner Weine von Jänner bis Dezember vorrangig direkt im Weinstock.



Das Pendant dazu ist der rubingranatrote NICK Red, ein schöner Begleitwein mit feiner Kirschfrucht, der auch im Falstaff 2013 Bemerkung fand.

Geht es bei den Trinkfreudigen um Leichtigkeit und Freude so zeichnen sich die Lagenweine durch Charakter, Eigenständigkeit und Qualität aus. Der Grüne Veltliner Hofweingarten beispielsweise gedeiht auf Lössboden mit teils sandigen und teils kalkreichen Einschlüssen. Das ergibt ein leuchtendes Goldgelb und eine finesenreiche, ausdrucksstarke Nase! Die Aromen reichen von Honigmelone, Ananas, Quitte und Biskuit, bis hin zur gewünschten reifen Veltlinerwürze (weißer Pfeffer)! Dieser Lagen Grüner Veltliner ist sehr cremig und konzentriert am Gaumen, entwickelt tollen Extrakt. Sein Abgang ist lang und vollwürzig. Gesamt ergibt das ein großes Potential, wenn es um lange Lagerung geht.

Die warme Südlage des Hundspoint Reserve, ein mit 4 von 5 Vinaria-Sternen ausgezeichnete Chardonnay überrascht durch sein exotisches Aroma. So spannt er einen weiten Bogen von exotischen Früchten wie Mango und Ananas, gibt viel Vanille an den Gaumen und überzeugt durch feine Cremigkeit. Seine schöne Balance macht ihn zu einem ausgezeichneten Begleiter für kräftige Fischspeisen und Schalentiere. Aber auch an leichte Desserts und Käsevariationenschmiegt er sich gut. Man sieht, eine Reise durch Nikis Weinbeschreibungen lohnt sich, denn hier kann nur ein Auszug aus der Vielfalt wieder gegeben werden.

Beachtenswert allerdings sind die Premium Rotweine vom Weingut Windisch. Das Weinviertel überzeugt ja sonst eher mit den Weißweinen. Niki Windisch zeigt aber, dass sich auch hier Rotweine kelter lassen, die den Vergleich nicht scheuen müssen. Ganz im Gegenteil.

## Und das sagen die Fachleute

So schrieb beispielsweise Vinaria Online über den Anaconda: „(ZW/BF/ME) Extreme Extrakt süße, geschmeidige, feinkörnige Tannine, viel Kirsche und dunkle Beeren, Brombeeren Heidelbeeren, fester Druck und fruchtbetont, Holz nur mehr als zarter Würzhauch vorhanden, perfekt und mit viel Gefühl vinifiziert. Die beste Anaconda!“ und bewertete ihn mit drei Sternen.

Falstaff sah das ähnlich und gab dem hervorragend zu Wildspeisen, Steaks und dunklen Fleischarten passenden Rotwein 91 Punkte.

Niki Windisch: „Die Anaconda ist sicher einer meiner wichtigsten Weine. Wer die Neugier aufbringt wird aber entdecken, dass ich noch wesentlich Besseres zu kosten habe!“





Bleibt letztendlich noch der Hinweis auf Niki's Spezialitäten. Hier hin gehören Eisweine und Auslesen. Begehrtes Gut bei Kennern, da die Abfüllungen oft nur wenige Flaschen umfassen. Aber auch in ihnen findet sich die ganze Liebe wieder, die der junge Weinbauer in seine Arbeit steckt.

Diese Arbeit passiert weniger im Büro, auf Messen oder Verkostungen als im Weingarten selbst. Akribisch arbeitet sich Niki das ganze Jahr durch den Weingarten. Nichts hat mehr Gewicht als der Ruf der Pflanze nach „Ausbrechen“, „Einstricken“, Entgeizen“, „Ausdünnen“, oder der Bodenpflege. Gerade in all dem unterscheidet sich der engagierte Weinbauern von manch einem Kollegen: er macht mehr als man tun müsste um Wein zu keltern, aber nie genug um seinen eigenen Ansprüchen an die Qualität zu genügen.

## TOP-Heurigen-Wirt

Seine Vollendung findet dieser Anspruch in Nikis Top-Heurigen-Lokal, das seine Pforten bis zu 6 Mal pro Jahr öffnet. Hier kombiniert Windisch mit seiner Frau Sabine kulinarische Leckerbissen die optisch und geschmacklich überzeugen und bestens mit seinem Weinangebot abgestimmt sind.



### Weingut & Top-Heuriger Niki Windisch

Kurze Zeile 66

2212 Großengersdorf

Telefon: +43 (0) 2245 / 88 228

Mobil: +43 (0) 699 1286 74 71

Mail: [web@weingut-windisch.at](mailto:web@weingut-windisch.at)

Web: <http://www.weingut-windisch.at>

### Öffnungszeiten „Ab Hof-Verkauf“

ganzjährig täglich gegen telefonische Voranmeldung

### Öffnungszeiten Heuriger

Donnerstag bis Sonntag + Feiertags ab 16 Uhr

Bitte um telefonische Reservierung

