

Weingut Weinrieder

# Weltweit in Sterne- Restaurants zu Hause

---

## Weingut Weinrieder

Untere Ortsstr. 44  
A-2170 Kleinhadersdorf (Poysdorf)  
Tel. +43 (0)2552 22 41  
office@weinrieder.at  
www.weinrieder.at



**Gründungsjahr** 1928

**Inhaber** Familie Rieder

**Önologe** Lukas Rieder

**Rebfläche** 20 Hektar

---

**D**ass rund 15 Jahre lang Weinfans aus zahlreichen Ländern Anfang September in das abgeschiedene 500-Einwohner-Weindorf Kleinhadersdorf im nordöstlichen Weinviertel (nur ein paar Kilometer von der tschechischen Grenze entfernt) pilgerten, hatte einen besonderen Grund. Denn hier bat ein Winzer zu «Weinrieder Extrem» mit der Verkostung von einigen Dutzend trockenen und edelsüßen Gewächsen, die das Prädikat Extrem durchaus verdienen – ebenso ihr Macher. Der aber heisst nicht Weinrieder, sondern schlicht Fritz Rieder. Und er selbst ist noch ein bisschen extremer als seine teilweise genial anmutenden Weissweine in verschiedenen Versionen. Diese kommen selten ganz jung, sondern meist nach einiger Reifezeit in die Flasche und haben dann aufgrund ihres Potenzials ein langes Leben.

Begonnen hat alles mit einem Crash. Als Grossvater Franz 1928 als Bankangestellter entlassen wurde, sattelte er um auf Winzer. Das geschah in einer Gegend, in der meist einfacher, oft saurer Wein erzeugt wurde, der meist nur als Sektgrundwein taugte. 1979 war der erste Jahrgang des Enkels, der kapierte, dass das Gebiet gut geeignet war, um Edelsüßes zu erzeugen. Vor allem wurde es im Spätherbst immer kalt genug für Eiswein. Mit einem 1980er Müller-Thurgau aus gefrorenen Trauben bekam er damals abstrakte 21 von 20 Punkten von einem österreichischen Magazin. Das motivierte. Doch die trockenen Weine waren kantig und derb, weil die Kellertechnik unzureichend war. Im Zuge seines Lernprozesses, bei

dem alte Fässer und eine traubenstrapazierende Kelter ersetzt wurden, verbesserte sich die Qualität auf breiter Front. Selektive Arbeit in den Reben (die seit Jahren sehr umweltschonend bewirtschaftet werden) zahlte sich ebenso aus wie etwas Maischestandzeit und längeres Lager auf der Feinhefe.

Und weil Fritz in Sachen Marketing ein Naturtalent ist, nannte er eines Tages sein Weingut Weinrieder. «Rieder ist ein häufiger Name in der Gegend», erklärt er. «Ich wollte mich abgrenzen.» Eine Konsequenz ist, dass ihn Kunden als «Herr Weinrieder» ansprechen. Die Betriebsbezeichnung ist längst eine eingetragene Marke, damit «Weinrieder» einmalig und konkurrenzlos in der Szene bleibt. Nochmal einen grossen

Schritt machte der Betrieb, als Junior Lukas (Jahrgang 1989) 2008 nach einer Ausbildung bei Leo Alzinger in der Wachau noch ein längeres Praktikum beim deutschen Starwinzer Klaus Peter Keller in Rheinhessen machte. «Davon haben wir wahnsinnig profitiert, auch ich», freut sich der Vater im Rückblick. Er ist stolz, dass sein Gut bei zahlreichen internationalen Sterne-Restaurants in rund 30 Ländern die Weinkarten ziert, auch ein Verdienst vom zweiten Sohn Bernhard (Jahrgang 1986), der viel auf Präsentationstour ist. Und zu Hause sorgt Melanie Rieder seit 1985 dafür, dass die Kunden, die nach Kleinhadersdorf pilgern, gut versorgt werden und sie der immer gut gelaunte Fritz nicht zu sehr mit Wortgewitter überfällt...







**«Ein Praktikum bei einem deutschen Spitzenwinzer gab entscheidende Schubkraft»** Fritz Rieder



Fotos: www.sportimage.at, © Fotostudio Huger | Stephan Huger, z.Y.g., freevectormaps.com

## Drei Spitzenweine

### 2017 Grüner Veltliner Alte Reben

Wenn bei Weinrieder «Alte Reben» auf dem Etikett stehen, sind diese meist etwa 60 Jahre alt, tragen zwar wenig, aber liefern viel Qualität. Hier: feiner Kräuterduft, delikate Würze im Geschmack, geschmeidig, schmeichelnd, aber auch fest strukturiert, mit Profil.

### 2015 Riesling Reserve

Fritz Rieder ist ein Fan von reifen Weinen, die einen im Aroma förmlich anspringen mit zarter Marille, Grapefruit und Orange. Auf der Zunge präsentiert

sich der Wein variantenreich, mit reifer, pulsierender Säure, druckvoll und verspielt. Das Lagerpotenzial ist hervorragend.

### 2011 Riesling Eiswein Ried Schneiderberg

Goldfarben liegt er im Glas, der perfekte Eiswein aus der Toplage dafür. Zarte Zitrusfrucht, feine Mineralität; rassig, komplex, toller Nerv. Schade, dass so etwas künftig durch den Klimawandel zur Rarität wird. Alternativ wird erst im Februar/März ohne Frost geerntet.