



©Weinrieder

## Der Grenzgänger

Friedrich Rieder macht Wein. Folglich hat er sein Weingut Weinrieder genannt: Er ist der Weinrieder ([Link](#)).

Sein Betrieb liegt in Kleinhadersdorf im niederösterreichischen Weinviertel, etwa 70 Kilometer nördlich von Wien und drei Kilometer westlich von Poysdorf. Fritz – wie er sich selbst vorstellt – gründete ihn

1979, nachdem er ein richtungsweisendes Praktikum in der Pfalz absolviert hatte. Inzwischen sind neben seiner Frau Melanie auch seine beiden Söhne mit an Bord: Lukas ebenfalls als Winzer, Bernhard im Verkauf und Export. „Mit Begeisterung produzieren wir seit zwei Generationen Weine mit Kraft und Charakter, abseits von jeglichen Trends und Mainstream. Wir konzentrieren uns dabei auf die natürlichen



©Weinrieder

Zyklen und gehen dabei gerne ans Limit, um der Natur das Beste abzurufen“, schreibt Familie Rieder auf ihrer Internetseite. So entstehen auf dem traditionellen Vierkanthof Lagenweine mit ausgeprägtem Herkunftscharakter, Reserveweine von bis zu 65 Jahre alten Rebstöcken sowie einzigartige Süsseweine: Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine. Aus den „wertvollsten Trauben aus den besten Einzellagen und ältesten Rebstöcken aus aussergewöhnlichen Jahren“ werden die sogenannten Lagenreserven erzeugt.

## Weine mit Kraft und Charakter

Das Weingut bewirtschaftet 20 Hektar Rebfläche in den Rieden (so der österreichische Begriff für Einzellagen) Birthal, Bockgärten, Hohenleiten, Kugler und Schneiderberg. Die Weinberge sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet und von Löss- und Lehmböden geprägt – sehr vorteilhafte Voraussetzungen also für reife, extraktreiche Trauben. Weinrieder baut ausschliesslich weisse Rebsorten an und deren nicht mehr als vier: Grünen Veltliner, Riesling, Chardonnay und Weissburgunder. Konzentration –

im Sinne von Beschränkung – ist in jeder Hinsicht ein wesentlicher Grundsatz von Fritz und Lukas Rieder: „Im Weingarten erfolgt ein naturnaher Weinbau mit Schonung der Nützlinge, Begrünung sowie rigoroser Ertragsbeschränkung durch kurzen Rebschnitt und konsequentes Ausdünnen“, ist auf der Internetseite weiter zu lesen. „Sehr späte Weinlese, schonende Verarbeitung, minimaler Einsatz der Kellertechnologie sowie langer Ausbau auf der Hefe ergeben Weine mit Kraft und Charakter. Die Vergärung der naturbelassenen Weine erfolgt in Stahltanks, in denen prinzipiell auch der Ausbau erfolgt.“

Dass die Formulierung „Weine mit Kraft und Charakter“ in den zitierten Texten zweimal erscheint, ist keine unbedachte Wiederholung: Diese Aussage ist der Claim des Weinguts, der sich in sämtlichen Medien wiederfindet – das ist die Philosophie, die Mission und die Identität von Weinrieder. Überhaupt ist Fritz Rieder ein findiger und rühriger Marketingmensch. Er lässt keine Gelegenheit aus (weder in Publikationen noch im Gespräch), um auf die zahlreichen Auszeichnungen hinzuweisen, die sein Gut und seine Weine im Laufe der vergangenen Jahrzehnte erhalten haben – und er kann mit Recht stolz sein. Weinrieder exportiert seine Gewächse nach eigenen Angaben in 30 Länder, darunter China, Russland, Japan und die USA, und sie stehen in Sterne-Restaurants rund um den Globus auf der Weinkarte, unter anderem bei den Spitzenköchen Heston Blumenthal, Wolfgang Puck, Alvin Leung, Karl und Rudolf Obauer oder Dieter Müller.



Montage mit Fotos von ©[Weinrieder](#)

## „Weinrieder extreme Highlights“

Die Weine von Weinrieder hatte ich im Verlauf der letzten zehn Jahre bei verschiedenen Gelegenheiten bereits mehrfach im Glas und fand sie stets bemerkenswert – und so, wie Rieder sie selbst beschreibt: jenseits des sogenannten Mainstreams, was für mich ein unbedingt positives Urteil darstellt. Seit 2005 findet auf dem Weingut einmal im Jahr die Präsentation „Weinrieder extrem“ statt, wo Lagen- und Reserveweine, reife Gewächse (Vertikalen, die deutlich über ein Jahrzehnt zurückreichen), edelsüsse Spezialitäten, Magnumflaschen und Raritäten verkostet werden können. Dazu gibt es jedes Mal Gastwinzer aus dem In- und Ausland sowie ein hochwertiges gastronomisches Angebot – eine Art „Hoffest de luxe“, bei dem man an einem Tag ganz in die Genusswelt von Weinrieder eintauchen kann.

In diesem Jahr war das Konzept aufgrund der Corona-Pandemie etwas anders: An mehreren Samstagen im August und September präsentierte Familie Rieder jeweils am Nachmittag „Weinrieders extreme Highlights“: im doppelsinnigen Wortlaut der Einladung „mit Abstand und Sicherheit das Beste“, nämlich eine gegenüber dem üblichen Veranstaltungsformat zwar reduzierte Auswahl an aktuellen und gereiften Lagen-, Reserve- und Süssweinen, ohne indessen auf Magnumflaschen und Raritäten zu verzichten. Am ersten Termin dieser Art nahm ich Anfang August zusammen mit dem befreundeten Wiener Önologen Karl Bajano teil.



## Wein als Spiegel des Winzers

Zu einer solchen Verkostung reist man klugerweise mit öffentlichen Verkehrsmitteln, und Fritz Rieder war so überaus freundlich, uns persönlich vom Bahnhof abzuholen und zum Weingut zu fahren. Bereits während des Transfers spannte der eloquente Winzer den Bogen von der Geschichte Kleinhadersdorfs (wo nicht nur eine jungsteinzeitliche Grabstätte entdeckt wurde, sondern sich zum Ende des Zweiten Weltkriegs auch deutsche und russische Truppen erbitterte Kämpfe lieferten) bis zum Klimawandel. Auf dem Gut war an jenem sommersonnigen Nachmittag der Innenhof mit gemütlichen Tischen und Stühlen in angemessenem Abstand vorbereitet, es gab gemäss der sechsseitigen informativen Probenliste insgesamt 30 Weine zu verkosten und auf Wunsch einen reichhaltigen, hausgemachten herzhaften Jausenteller dazu.

Worum es ihm bei „Weinrieder extrem“ bzw. „Weinrieders extreme Highlights“ geht, bringt Fritz Rieder auf eine einfache Formel, die in zwei Wörter passt: „Reife zeigen.“ Also nicht nur das Reifepotenzial, das Reifeversprechen, das seine Weine haben, sondern auch die reale Einlösung dieses Versprechens. Bei ihm könne man „jederzeit bis zu 40 Jahre zurückverkosten“, sagt er selbstbewusst und dabei absolut glaubwürdig.



Rieder bezeichnet sich selbst als „Grenzgänger“: als jemanden, der an die Grenzen des Machbaren geht (siehe oben: „... gehen dabei gerne ans Limit, um der Natur das Beste abzuringen“). Als Beispiel nennt er den Lesetermin und konstatiert: „Weltklasse-Weine werden spät gelesen.“ Seine Inspiration sind gemäss diesem Verständnis des An-die-Grenzen-Gehens die Filme von Federico Fellini und die Musik von Richard Wagner, wie er erzählt. Und er fährt fort: „À la longue reflektiert der Wein immer den Winzer.“ Der „Olymp“ der Weinqualität sei für ihn, wenn der Wein sein Terroir und die Winzerpersönlichkeit gleichermaßen zum Ausdruck bringe. Die Voraussetzung dafür seien hochwertige und hochreife Trauben (für die seine Weingärten ja prädestiniert sind). Die moderne Kellertechnik mache den Wein zwar besser, aber auch gleichförmiger und austauschbarer. Er wolle jedoch lieber „spannende Weine, Weine mit Charakter statt perfekt gemachte Weine“.

Fritz Rieder brennt für das, was er tut, und der Erfolg gibt ihm recht. „Man muss die Besessenheit haben, das machen zu wollen“, bekennt er und meint damit gleichermaßen Leidenschaft und Sachverstand, denn: „Ein Vegetarier kann keine Blunzn [Blutwurst] machen.“ Rieder erzeugt Weine, wie sie ihm selbst gefallen, wie sie ihm und seinem Charakter entsprechen – der Anspruch der Authentizität, des Weins als Spiegelbild des Winzers: Weinrieder wird ihm gerecht.

In der Schweiz sind die Weine von Weinrieder bei [Vinello](#) und [Nuesch Weine](#) erhältlich. In Deutschland sind sie es bei [Kierdorfwein](#).



## Verkostung der „Extreme“

Genau davon konnten wir uns an jenem Nachmittag innerhalb von vier Stunden bei der Verkostung von 25 Weinen laut Karte sowie zusätzlich zwei Raritäten überzeugen. Für diese beiden Letzten konnte ich mir deutlich mehr Zeit nehmen und sie daher auch detaillierter beschreiben. Meine (mehr oder weniger ausführlichen) Notizen gebe ich nachfolgend in der von uns selbst gewählten Degustationsreihenfolge wieder. Meine persönlichen Favoriten, die mich am meisten angesprochen und begeistert haben, kennzeichne ich dabei mit einem Stern (\*); die drei besonders faszinierenden und beeindruckenden Gewächse zum Schluss erhalten sogar zwei (\*\*), bzw. drei Sterne (\*\*\*)).

### Grüner Veltliner Ried Schneiderberg 2020

typisch, feinwürzig, resch

### Grüner Veltliner Ried Schneiderberg 2014

kraftvoll, würzig

### Grüner Veltliner Alte Reben 2019

sehr frisch mit präsender Säure, feinwürzig

### Grüner Veltliner Alte Reben \* 2016

tief, animierend, kraftvoll, mineralisch, nachhaltig



Die Vorbereitungen laufen

© [Weinrieder](#)

### **Grüner Veltliner Alte Reben 2011**

herb, kompakt, schlank – derzeit nicht in Form

### **Grüner Veltliner Reserve \* 2018**

tief, vielschichtig, kraftvoll, Aromen von Mango, fast ätherische Würze, Mineralität, Schmelz

### **Grüner Veltliner Reserve 2016**

vegetabile Noten, kraftvoll, mineralisch, animierende Säure – ziemlich verschlossen

### **Grüner Veltliner „by Lukas“ \* 2019**

(10 Tage Maischestandzeit)

fein, Aromen von Kräutern, Karamell und Honigmelonen, vegetabile Anklänge, kraftvoll, Schmelz, nachhaltig

### **Grüner Veltliner Ried Hohenleiten Lagenreserve 2008**

animierend, vielschichtig, fast ätherische sowie karamellige Anklänge, leicht rauchige Mineralität, Schmelz – immer noch deutliches Potenzial

### **Riesling Ried Bockgärten \* 2020**

animierend, klar, saftig, fein, sortentypische Aromen (Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Pfirsiche), Zug, Trinkfreude – ein „Jokerwein“, der einfach Spass macht und immer passt

### **Riesling Ried Bockgärten \* 2016**

saftig, leichte Petrolnote im Duft, mineralisch, Aromen von Mandarinen, zarter Schmelz



©[Weinrieder](http://Weinrieder)

### **Weissburgunder Ried BIRTHAL 2020**

geradlinig, feinfruchtig, unkompliziert, ausgewogen

### **Weissburgunder Ried BIRTHAL \* 2013**

im Duft zuerst Kerzenwachs, sehr animierend, recht frische Säure, mineralisch, Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, Anklänge an geröstete Nüsse, zarter Schmelz – arriviert

### **Chardonnay Ried Bockgärten 2020**

rund, fruchtbetont, zarter Schmelz

### **Weissburgunder Ried Kugler Lagenreserve 2019**

Kraft, Finesse, Schmelz, vollmundig, ohne breit zu sein

# WEINRIEDERS EXTREME HIGHLIGHTS



## Weissburgunder Ried Kugler Lagenreserve \* 2015

1. Flasche (vermutlich fehlerhaft): Reifetöne, Aromen von überlagerten Walnüssen, Schmelz
2. Flasche: tief, kraftvoll, Aromen von gelben Früchten, Kräutern und Nüssen, Schmelz, animierend, Griff

## Weissburgunder Ried Kugler Lagenreserve \* 2013

herb-nussige Noten, animierend, Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, mineralisch, feine Säure, frisch, Schmelz, nachhaltig

## Riesling Ried Kugler 2019

saftig, Aromen von Pfirsichen, Aprikosen und Zitrusfrüchten, feiner Schmelz

## Riesling Ried Kugler \* 2018

Aromen von Kräutern, Grapefruits und Orangen, exotische Anklänge, Schmelz, Saft, Mineralität, nachhaltig – hat viel Charme

## Riesling Ried Kugler \* 2017

Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Kräutern, mineralisch, saftig, klar

## Riesling Reserve 2017

kraftvoll, saftig, Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, mineralisch, nachhaltig, Zug

## Riesling Reserve \* 2018

saftig, zupackend, Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Birnen, mineralisch, animierende Säure, Kraft, nachhaltig, Griff und Länge

## Riesling Grande Reserve 2017

Tiefe, Würze, süßliche Frucht, Aromen von Pfirsichen und Aprikosen, Schmelz, Kraft, eher opulent

### Riesling Eiswein Ried Schneiderberg 2016

Aromen von Honig, Kräutern sowie teils angetrockneten, teils eingemachten Aprikosen, sehr intensiv, Schmelz, tief, reintonig, ausgewogen, lang

### Riesling Eiswein Ried Schneiderberg \*\*\* 2012

sehr fein, Aromen von Pfirsichen, Zitronenmarmelade, Orangenblüten und eingemachten Aprikosen, feine Süsse, sehr ausgewogen, feine Säure, vibrierend, lang, im Abgang Blütenhonig – berührend

### Grüner Veltliner Reserve \*\* 2006

in der Nase Aromen von Kamillenblüten, Lavendel und gelben Früchten; im Mund tief und dicht mit Aromen von Quitzen, Äpfeln, Kräutern und Nüssen, Mineralität, feiner Säure, Schmelz und sehr gutem Abgang; mit Luft mehr Finesse und immer animierender

nach 15 Minuten:

in der Nase herbe, vegetabile und erdige Töne sowie Noten von Anis und Eisenkraut; im Mund animierend mit Schmelz, feiner Säure, Aromen von gelben Früchten, pflanzlicher und erdiger Würze sowie mineralischen Noten

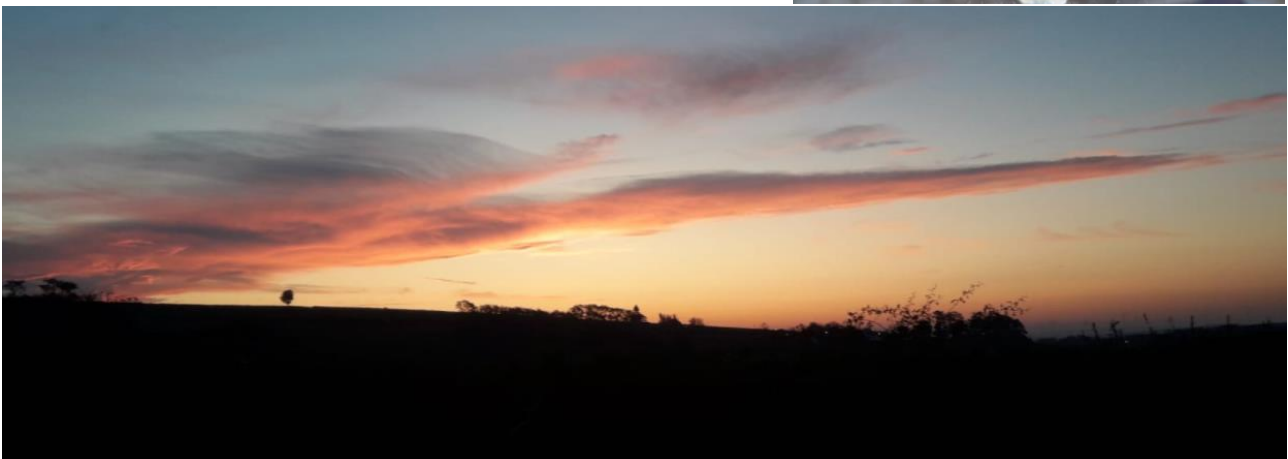
nach weiteren 15 Minuten:

in der Nase Aromen von Heu, Zitrusfrüchten, Äpfeln und Kräutern; im Mund saftig, tiefgründig und animierend mit gelbfruchtigen, pflanzlich-würzigen und mineralischen Noten, feiner Säure und sehr gutem Abgang, sehr ruhig und gesetzt, dabei zugleich sehr lebendig, geprägt von Eleganz, Tiefe und Nachhaltigkeit



### 2015 Riesling Reserve \*\*\* 2015

in der Nase zugleich tief und verspielt mit Noten von Pfirsichen, Aprikosen, Zitrusfrüchten und Kräutern; im Mund animierend, berührend, vollmundig und saftig mit Aromen von Pfirsichen und Limetten, sehr feiner Süsse und feiner Säure, er hat Länge, aber man will immer mehr davon schmecken – das reine Trinkvergnügen



## Abschliessende Würdigung

Was man bei dieser Degustation deutlich feststellen konnte: Weine machen im Zuge ihrer Flaschenreife eine wechselvolle Entwicklung durch – es gab etliche ältere Gewächse, die frischer und zugänglicher wirkten als jüngere. Das liegt an den unterschiedlichen Entwicklungsstufen. Wie vielschichtig und „dynamisch“ ein gereifter österreichischer Weisswein sein kann, zeigte am eindrucksvollsten der 2006 Grüner Veltliner Reserve, der auch nach 15 Jahren noch lange nicht am Ende seiner Möglichkeiten ist.

Fritz Rieder ist ein Unikat – ein Mensch mit klaren Ansichten und voller Energie. Er sprüht förmlich, wenn er redet, er befeuert seine Weine ebenso wie seine Gesprächspartner:innen, und er kann sehr emotional werden, wenn er die Hingabe an seine Gewächse beschreibt: „Ich küsse jede Flasche.“ Dieser Mann ist aufgeladen mit Passion und wirkt wie ein Medium, das diese Passion und Einzigartigkeit vermitteln will. Wobei man statt dieser spirituellen Metapher ebenso gut auch eine biochemische wählen kann: Er ist wie ein Enzym, das Wirkstoffe und Bausteine einerseits (im Wein) und Wahrnehmungen andererseits (im Menschen) aufschliessen kann.

Weinrieders Weine sind genuin, sie sind gänzlich unprätentiös und unaufgeregt und im besten Sinne selbstverständlich – und sie vertragen nicht nur mehrere, oft mehr als zehn Jahre Reife, sondern sie **brauchen** diese Zeit faktisch. Das mag nicht eben populär oder praktisch sein – doch der Lohn für die Geduld sind denkwürdige Weinpersönlichkeiten, die sich genauso einprägen wie die Begegnung mit ihrem Erzeuger.

**Autor:** Carsten M. Stammen  
30. August 2021

**Lektorat:** Jean François Guyard

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**