

Erntezeit: Mit Christof Höppler „live“ bei der Weinlese

Herbstzeit – Lesezeit In den heimischen Weingärten herrscht Hochbetrieb. Ein Lokalaugen-schein im Weingut Höppler.
Herr Höppler, die Lese ist noch in vollem Gange. Können Sie uns schon etwas über den Jahrgang 2011 verraten?
Christof Höppler (Geschäftsführer Weingut Höppler): Im Gegensatz zu 2010 rechnen wir men-gemäßig mit einem normalen Jahr. Die letzte Ernte ist bei uns ja um 42% geringer ausgefallen. Dieses Jahr konnten wir um rund zwei Wochen früher mit der Lese beginnen, die heißen Sonnentage im Spätagust haben die Reifung beschleunigt. Unsere Rotweine werden besonders profitieren.



Das Wetter spielte ja nicht immer mit ...
Höppler: Zum Jahresanfang lag der Grundwasserspiegel auf einem besonders niedrigen Niveau; so sind wir von einem recht trockenen Jahr ausgegangen. Der Juli brachte allerdings reichlich Regen, der sich im Blattgrün und im Wachstum bemerkbar gemacht hat. Frost und Hagel haben auch heuer zugeschlagen. Meine Anlagen blieben Gott sei Dank verschont.

Welche Sorten wandern jetzt in den Keller?
Höppler: Insgesamt bauen wir 15 verschiedene Rebsorten an. Wir produzieren Klassiker wie Grüner Veltliner und Blaufränkisch, aber auch weniger häufig angebaute Sorten: u.a. Syrah und St. Laurent.

Ihr Sortiment hat viele Sieger. Welche Prämierung macht Sie besonders stolz?
Höppler: Mit unserer Trockenberenauslese 2008 haben wir gleich vier große Auszeichnungen erzielen können (Anm.: Gold bei der International Wine Challenge, London; Gold bei der Mundus-Vini, Deutschland; Aufnahme in den Salon Österreichischer Weine; 5 von 5 Gläsern bei der ÖGZ). Kürzlich haben wir bei der Burgunder Trophy des Falstaff Magazins fünf von fünf Sternen für unseren Pinot Blanc 2010 und viereinhalb

Sie sind sehr exportorientiert; welche Weine finden im Ausland besonderen Anklang?
Höppler: Stimmt, 70% unserer Weine verkaufen wir im Ausland. Zu unseren Hauptmärkten zählen die USA – derzeit 34 Bundesstaaten –, Großbritannien, Niederlande und Deutschland. Besonders beliebt sind Grüner Veltliner, gefolgt von Pinot Blanc, Pinot Noir und Zweigelt.

Welcher Wein aus dem Hause Höppler ist 2011/2012 ein „Must“?
Höppler: Bei den Weißweinen empfehle ich den Grünen Veltliner, ein Freudensspender par excellence, als Rotwein den Blaufränkisch Kirchberg und bei den Süßweinen die Trockenberenauslese.
Wein ist auch ein Trendprodukt. Was begeistert uns 2012 verstärkt im Weinregal?
Höppler: Generell werden die Weine leichter, fruchtiger, zugänglicher, weicher und runder. Deutlich spürbarer Holzzeinsatz ist passé.

Das Weingut Höppler (43 Hektar) liegt in Bregenbrunn am Westufer des Neusiedlersees. 70% der Produktion werden exportiert. Neben internationaler Top-Gastronomie (Jamie Oliver „Fifteen“, Michel Roux „Le Garroche“ und Bobby Flay „Mesa Grille“) werden sowohl Fluglinien (Austrian Airlines) und Schifffahrtsunternehmen (P&O Cruises, Tallink, Silja Line) beliefert.

Besonderheit: Höpplers Weinräume – Welt-Erlebnis statt 08/15-Seminar. Individuelle Tour zur Erfassung der Welt des Weines mit allen Sinnen.
www.hoeppler.at
www.weinraeume.at

HÖPLER-HINTERGRUND
Das Weingut Höppler (43 Hektar) liegt in Bregenbrunn am Westufer des Neusiedlersees. 70% der Produktion werden exportiert. Neben internationaler Top-Gastronomie (Jamie Oliver „Fifteen“, Michel Roux „Le Garroche“ und Bobby Flay „Mesa Grille“) werden sowohl Fluglinien (Austrian Airlines) und Schifffahrtsunternehmen (P&O Cruises, Tallink, Silja Line) beliefert.
Besonderheit: Höpplers Weinräume – Welt-Erlebnis statt 08/15-Seminar. Individuelle Tour zur Erfassung der Welt des Weines mit allen Sinnen.
www.hoeppler.at
www.weinraeume.at