

LUXURY NEWS

„Eine gute Zeit haben und genießen. Mit dem Wein, der einem schmeckt, darum geht's“

KULINARIK | 08.07.2014

Winzer Christof Höppler feiert zehn Jahre höplers weinräume und erklärt, worauf es bei den guten Tropfen wirklich ankommt.



foto: Christof Höppler @höplers weinräume



Fragen an den Experten

Welcher Wein passt immer?

Ein gut gemachter Pinot Blanc – eine Sorte, die mir am Herzen liegt.

Wohin geht der Trend?

Weg vom Pseudo-Philosophieren und hin zum entspannten Genuss!

Woran erkennen Sie Angeber und Blender bei der Verkostung?

An dem Zwang, alles kommentieren glauben zu müssen. Ich erlebe international viele Weinliebhaber und -kenner, die Großen zeichnen sich durch Demut aus.

Was trinken Sie am liebsten?

Tee (Yin Zhen aus der Provinz Fujian)

„Finden Sie Ihren eigenen Zugang zum Wein“ ist die Mission, die Winzer Christof Höppler im Herz und Sinn hatte, als er vor zehn Jahren höplers weinräume mit drei Künstlern realisierte. „Die Mission ist aktueller denn je: Nicht 'nach-plappern', nicht 'nach-trinken' – den Wein selbst entdecken und erschmecken“, so Höppler. Der alte, lauschige Gutshof – 2004 durch den Umzug der Höppler Kellerei in den Nachbarort frei geworden – beherbergt acht Weinräume, in denen Wein alle Sinne anregen soll. In den mit Künstlern gestalteten Räumen geht es nämlich um die Wertigkeit und Sprache des Weins, um Farbe, Duft, Ertasten und Sehen, um Zeit lassen. Am Ende der Sinnes-Wanderung erlaubt der Kostraum das individuelle, vinophile Geschmackserlebnis. „höplers weinräume wollen die Sinne kitzeln und das Weinselbstbewusstsein fördern“, sagt der Winzer.

Ende April 2014, feierte Christof Höppler mit „Sinnesgleichen“ das 10-jährige Jubiläum von höplers weinräumen in Winden am Neusiedlersee. Neben Führungen und Erfahrungen in den weinräumen, genoss man rare Jahrgänge, fand die persönlich ideale Kombination von Käse und Wein und machte eine Kutschenfahrt durch die Weingärten.

Höplers „K7“ 2011 ist limitierte weinräume-Jubiläums-Edition

Dem Fest seinen Wein: 500 Flaschen „K7“ Jahrgang 2011 wurden mit dem weinräume-Jubiläums-Etikett versehen, nummeriert und limitiert. Der „K7“ ist ein Cuvée aus Syrah, Blaufränkisch und Merlot. Christof Höppler schätzt an ihm die internationale Verschmelzung: Die Würze des Syrah gepaart mit der Saftigkeit des Blaufränkisch – und im Nachhall die Kraft des Merlots. „Ich stehe auf grenzüberschreitende Verbindungen – auch bei Trauben“, erklärt er.

Das Weingut Höppler, angesiedelt in Breitenbrunn am Nordwestufer des Neusiedlersees, produziert das ganze Spektrum des Weins auf 46ha: 55 Prozent Weißwein, 40 Prozent Rotwein und 5 Prozent Süßwein. Allen gemein ist die Präzision und die Verpflichtung dem eigenen weinmacherischen Geschmack gegenüber. Und nur dem. „Zugänglich und gleichzeitig Schluck für Schluck spannend“, nennt es der Winzer. 70 Prozent der Höppler'schen Weinproduktion wird im Ausland getrunken, dort vor allem in den USA, UK und den Niederlanden. (red)

www.hoepler.at