

hat er damit bepflanzt und keltert daraus neben zwei einfachen Weinen für die Literflasche gleich vier verschiedene Tropfen vom leichten „Einsteigerwein“ Juche bis zum Topwein aus der Lage Hinternberg.

Er hat natürlich noch Riesling, Roten Veltliner, der wegen der hellroten Färbung der Traubenschale so heißt, aber einen würzigen Weißwein ergibt, und etwas Rotwein wie Zweigelt, Spätburgunder, Cabernet und Merlot. „Der Rote lief immer so mit, aber 1997 ist uns ein guter Jahrgang gelungen – von Natur aus –, da habe ich mir einen Ruck gegeben“, sagt er. Seither wird im Weinberg streng selektiert und im Keller auch nichts mehr dem Zufall überlassen.

Aber sein eigentliches Faible ist der Weißwein. Frisch, fruchtig, würzig muss er sein, wenn es nach Josef Bauer geht. „Immer dieses Holz, das ist etwas

für die Länder, wo sie keine Aromen zusammenbringen“, brummelt er unwillig. Bei ihm liegt alles im Stahltank, obwohl er für seinen Hinternberg manchmal mit großen Holzfässern liebäugelt. Einige seiner Kollegen aus der Vereinigung Weingüter Wagram machen es ihm vor. Und in einer bahnbrechend guten Cuvée, für die alle 15 Mitglieder ungefähr 30 Liter ihres besten Veltliners hergeben mussten, schmeckt der ganz geringe Holzanteil schon ausgezeichnet. Von diesem Zusammenschluss, der sich für Top-Qualität und allem voran für den Grünen Veltliner einsetzt,

## „Auf dem Weingut sind wir ein FAMILIENTEAM.“



dessertweine.de, Dr. Carola Seitz, Franz-Winzinger-Weg 6, 93051 Regensburg, Tel. 09 41/9 46 74 55, Fax 9 46 74 59, E-Mail: seitz@dessertweine.de

### 2003 Grüner Veltliner, Hinternberg, 7,80 €

Der Top-Wein der Familie Bauer. Er wächst in einem Kleinklima, das die Trauben goldgelb und extraktreich werden lässt. „Da wird der Grüne Veltliner ähnlich wie Burgunder“, sagt Walter Bauer über den Wein mit dem erstaunlichen Heidelbeer- und Zitrusaroma. Erst Ende Oktober werden die Trauben geerntet, „das bringt die Aromendichte“. Er passt zur Asia-Küche,

aber auch zu Rebhuhn, Fasan oder Hase. „Dann aber nicht zu kalt servieren“, rät Josef Bauer.

### 2004 Roter Veltliner, Großriedenthal, 4,60 €

„Der rauchige Ton und die frische Säure sind typisch für den Roten Veltliner“, sagt Walter Bauer und erklärt den Wein mit der „burschikosen Art“ zum universalen Essensbegleiter, egal ob es sich um leichte Sommerküche, eine rustikale Vesper oder einen Grillabend handelt.

### DIE LIEFERBEDINGUNG

Einzelpreise bei Abnahme von mindestens 12 Flaschen (auch sortiert) pro Flasche frei Haus. Die drei Weine erhalten Sie im Probierpaket für 21,- € frei Haus. Ein doppeltes mit 2 Flaschen pro Sorte kostet 37,- € frei Haus. Die Redaktion hat keinerlei Einfluss auf die Preisgestaltung des Weingutes oder des Händlers.

erzählt Josef Bauer mit Begeisterung. Aber er ist auch noch Obmann beim regionalen Weinbauverein mit 80 Gütern und stellvertretender Obmann der Vereinigung der 17 naturnah arbeitenden Betriebe, Vin. Es ist nicht zu übersehen, Josef Bauer liebt nicht nur seine Freundin Eva-Maria und die Natur, sondern auch den Teamgeist und die Gruppendynamik.

Nicht umsonst heißt das Weingut Familie Bauer – naturnaher Weinbau: „Wir sind ein Familienteam“, sagt er: „Die Mutter ist der Chef, der Vater ist der Chef im Weingarten. Dann gibt es noch die Peppi-Tante und die beiden Schwestern, die helfen im Sommer und bei Veranstaltungen, die sieben- und achtjährigen Neffen sind bei Weinfesten im Service dabei – und Präsentationen macht der Onkel Walter!“ Alle sollen das machen, was sie am besten können, was ihnen Spaß macht, wünscht sich Josef Bauer: „Also, der Vater in der Kundenbetreuung, das wäre nichts.“ Sich selbst stellt er grundsätzlich nicht in den Vordergrund, obwohl er nach einem schweren Unfall des Vaters vor einigen Jahren die Verantwortung für das Gut übernommen hat. „Der Neffe ist wieder zu bescheiden“, sagt sein wortgewaltiger Onkel Walter, Önologe und ehemaliger Kellerinspektor, der es sich auch im Ruhestand nicht nehmen lässt, sein Wissen in Weinseminaren in der nahe gelegenen Wachau weiterzugeben. Und da hat er schon Recht, man muss dem Mann mit der klassischen Ausbildung an der Weinbauschule in Krems schon eine Weile zuhören, bis man merkt, dass er viel zu sagen hat. „Ich sag’ schon, wie ich es will“, sagt er angenehm unaufgeregt und grinst.

Er ist einfach grundsollide, der Josef Bauer junior, so wie sein Neubau über dem alten Kellergewölbe, der bis Weihnachten bezugsfertig sein soll. Dann rückt mit Eva-Maria ein weiteres Teammitglied wohl näher heran. Vielleicht wird es dann doch noch etwas mit dem romantischen auf dem Berg Sitzen und auf den Ort Herunterschauen ...