

M. Opitz: Neue Weine aus dem Seewinkel

An der wärmsten und tiefsten Stelle Österreichs (114m über Adria), in Apetlon, im Seewinkel, direkt an der Grenze zum „Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel“ liegt das Weingut M. Opitz.



Michael Opitz ist ein Newcomer im Seewinkel: „Man muß immer am Wein bleiben, verkosten, nachprüfen, dass er nicht einen falschen Weg geht“

Hier grasen Steppenrinder, hunderte Vögel haben hier ihre Brutplätze, und Lacken und Sumpfwiesen prägen das Bild. Es ist heiß hier; die Gegend flach und trotzdem hervorragend geeignet für den Anbau von Wein.

Gelerntes Wissen

Mit dem Weinbau begonnen haben die Großeltern in einer „Halbwirtschaft“ (zwei Familien

teilen sich einen Hof). Die Eltern von Michael Opitz betrieben das Gut als Mischwirtschaft (Viehzucht und Weinbau). Der Wein wurde im Gebinde verkauft. Nur für den Eigenbedarf kam Wein in die Flasche. Heute werden die 7 Hektar Weingärten von der Familie gemeinsam bearbeitet, wobei die Eltern den größten Teil der Arbeit im Weingarten übernehmen und Michael Opitz die Arbeit im Keller macht.

Michael Opitz erweiterte sein von der Familie übernommenes Wissen in zahlreichen Studien: an der Universität für Bodenkultur in Wien, an der Fachhochschule Geisenheim in Deutschland und an der FH Eisenstadt. Weiteres Wissen und neue Eindrücke in der Weinbereitung sammelte er bei seinen Auslandsaufenthalten auf Weingütern in Argentinien und Chile.

Sanftes Wachstum

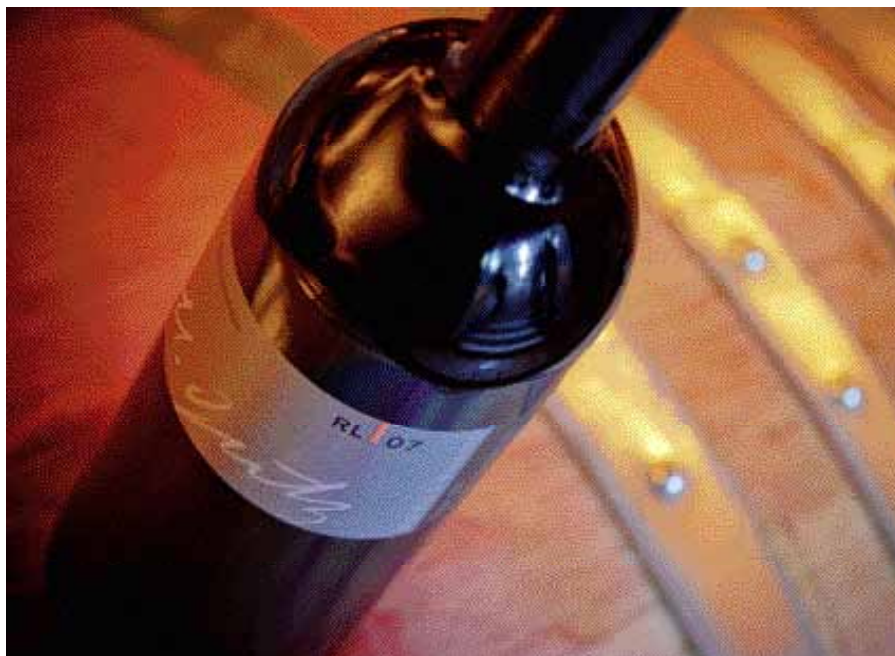
Aus dieser großen Fülle an Wissen nutzt Michael Opitz nun das Beste für die Arbeit im Keller. Vor seinem Debüt als Kellermeister musste er dort einiges auf den neuesten Stand bringen. Er kaufte von seinem ersparten Geld, welches er als selbständiger Vermesser (seinem Ursprungsberuf) verdiente, einen neuen Rebler und eine Presse. Im Jahr 2005 war es dann so weit: Er machte seinen ersten Wein, der 2006 auf die Flasche kam.

„Nachhaltigkeit“ ist für Familie Opitz oberste Prämisse, sowohl im Weingarten als auch im wirtschaftlichen Bereich. Jeder Arbeitsschritt

ist Basis für einen weiteren. Sauberes und genaues Arbeiten im Keller und im Weingarten ist die wichtigste Voraussetzung für ein gutes Ergebnis. Dieses Denken ermöglicht es auch, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf das absolut Notwendigste zu beschränken. Eine hohe Qualität der Weine ist das Ergebnis dieser Einstellung, in denen sich die Liebe zur Natur und die Achtung vor dem Erworbenen früherer Generationen zeigt. Es blitzt aber auch einiges an Experimentierfreudigkeit durch die roten und weißen Tropfen und es bleibt spannend, was in den nächsten Jahren Gutes auf uns zukommen wird.

Weingut M. Opitz

Quergasse 17
7143 Apetlon
Tel. +43/(0)664/73574683
office@wein-opitz.at
www.wein-opitz.at



M. Opitz: Ein neues Weingut mit neuem Outfit – das sollte man sich merken

M. Opitz.pur

Wir haben die Jahrgänge 2008 und 2009 probiert und waren sehr positiv überrascht. Man darf gespannt sein, was Michael Opitz in den folgenden Jahren im Keller kreieren wird.

2009 Cuvée Muskat € 5,-

Dezente Orangenblüte und der Duft von gelben Äpfeln, Sommerwiese; extraktreich, traubig, fruchtig, Anklänge an Lakritze, Birne, Quitte, etwas Salz. Mittlerer Abgang, der all diese Aromen widerspiegelt.

2009 Chardonnay Reserve € 6,70

Burgunder-Stil, sehr extraktreich. Gelber Apfel mit Vanille, Biskuit, Lindenblüte und leicht Gegrilltes verwöhnen Nase und Gaumen. Dezente Barrique-Note verleiht zusätzliche Fülle. Hat Lagerpotenzial. Auch als Solist geeignet!

2008 Zweigelt € 6,-

Dezente Röstaromen, Amarenakirsche, rote Beeren, Rumtopf aromatisiert mit Kräutern. Salzige Erde. Sehr saftig, sehnige Struktur. Säure verleiht lebendige Frische. Druck im Finish, mittlerer Abgang.

2008 Blaufränkisch € 7,85

Sanddorn, Acerolakirsche, Brombeere. Intensive Würze, Blut-

orange, roter Beerenmix, werden vom dezenten Tannin und gekonnten Einsatz von teilweise neuem Holz unterstützt. Säure verleiht dem Wein Frische und Jugendlichkeit, die in einem mittleren Abgang sanft ausklingt.

2009 Roesler € 6,70

Teer, Tinte, Salz, dunkle Beeren, Hagebutte, Berberitze, Maulbeeren, vereint mit viel Würze. Lebendige, für einen Rotwein überraschend feingliedrige, erfrischende Säure. Gute Tanninstruktur unterstützt den Sortencharakter. Sehr saftig. Absolut unkonventionell!

2008 Tiglat (Lagencuvée aus Blaufränkisch & Zweigelt) € 9,-

Erdige Würze und dunkle Kirsche, Pflaume und Teer; balsamische Frische und schwarzer Pfeffer. Majoran, Salz und dunkle Schokolade, unterstützt von Vanille-Tönen und Röstaromen. Harmonisch integrierte Tannine mit langem Finish. Absolute Trinkfreude!

2008 Pinot noir € 11,50

Burgundisch mit einem Mix aus Schwarzwurzel, Preiselbeere, Ribisel und Pflaume. Abgerundet mit einem Hauch von Salzigkeit und Waldboden. Der dezente Einsatz von neuem Holz und die sehnige Säurestruktur machen ihn lebendig. Langer Abgang, finessenreich. Hat Potenzial, zum Lagern geeignet.

2009 Roesler süß € 9,50 (0,75 l)

Intensiv würziges Konzentrat, Weichseln, Berberitzen, Salz, Pfeffer.

fer. Junges, reifes Tannin und die lebendige Säure machen Druck. Ein frisch-süßer Abgang, der nicht enden will. Toll zu Mousse au Chocolat oder als Dessert für sich.

2008 Chardonnay Trockenbeerenauslese € 14,30 (0,375 l)

Intensive Duft- und Geschmacksfülle nach Malz, Marille, gelben Äpfeln, Rosinen, Quitten, Vanille. Dazu ein Hauch von gedämpften weißen Trüffeln, Moos und feuchtem Stein. Langer, facettenreicher Abgang. Sehr komplex.

Die besten Lagen

Tiglat

In dieser Toplage gedeihen die wichtigsten Sorten wie Zweigelt, Blaufränkisch, Chardonnay und Muskat Ottonel. Die Rebstöcke sind zwischen 20 und 25 Jahre alt.

Kirchäckern

Diese Lage befindet sich in Pamhagen. Dort sind die Böden ideal

für Pinot noir, der dort trotz der Wärme seine Eleganz bewahrt.

Römerstein

Die Riede liegt in Illmitz. Schwarzerde, Lehm und Schotter sind die Zutaten für diese gute Lage. Hier gedeiht die junge österreichische Züchtung Roesler; die eigenwillige, saftige, tanninreiche Rotweine mit erfrischender Säure ergibt