



Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

Gute Tropfen aus Liechtenstein

Kenner schätzen den raren Wein aus dem kleinen Staat zwischen Österreich und der Schweiz, denn er hat einen exzellenten Geschmack. Bekannteste Marke ist der Pinot Noir aus der fürstlichen Hofkellerei.

Hoch oben **auf** einer Felsterrasse über dem Rheintal und dem Ort Vaduz **thront** Schloss Vaduz, der Sitz des Fürstenhauses Liechtenstein. Nicht nur zum 300-jährigen Bestehen des Fürstentums im Jahr 2019 wurde hier sicher mit einem guten Tropfen aus der fürstlichen Hof**kellerei** angestoßen, sondern auch bei vielen anderen festlichen Anlässen. Der Weinberg des Fürsten, Herawingert genannt, liegt am Fuße des Schlosses. Schon seit dem 13. Jahrhundert wird er mit Weinstöcken bepflanzt, **bestockt**, und ist die wohl bekannteste und größte **Weinlage** Liechtensteins. Doch Größe ist im viertkleinsten Staat Europas **relativ**. Das merkt man, wenn man Sebastian Gunsch, dem **Kellermeister** der Hofkellerei, zuhört:

„Hier auf dem Weinberg, das sind 3,6 Hektar, neunzig Prozent **bestockt** mit ‚**Pinot Noir**‘, also ‚**Blauburgunder**‘ – ‚**Spätburgunder**‘ sagt man in Deutschland –, und zehn Prozent ‚**Chardonnay**‘.“

Seit mehr als 2000 Jahren wird im Gebiet des Fürstentums Liechtenstein Wein angebaut. Die Römer brachten die ersten **Reben** ins Land. Nur 16.000 Hektar groß ist das Fürstentum. Auf 25 Hektar bauen mehr als 100 **Winzer** Wein an, vier davon hauptberuflich. Einen Bruchteil davon beansprucht der fürstliche Weinberg. An Weinstöcken ranken sich hauptsächlich Reben der Rotweinsorte „**Pinot Noir**“, unter seinem deutschen Namen auch als **Blau-** oder **Spätburgunder** bekannt. Nur einen minimalen Anteil hat die Weißweinsorte „**Chardonnay**“. Der Weinberg des Fürsten bietet laut Sebastian Gunsch besonders gute Bedingungen, um exzellente Weine reifen zu lassen:

„Also wir haben einen **skelettreichen** Kalkboden, muss ich sagen, südwestlich gelegen, also bei uns ist das sogenannte **Föhnklima**, also der **Traubenkocher**, wie man auch sagt, das Maßgebende. Darum ist eigentlich der Weinbau bei uns noch möglich.“

Die Bodenbeschaffenheit und das milde Klima sorgen für exzellente Wachstumsbedingungen. Der Boden ist ein sogenannter **Skelettboden**, der zu mehr als 75 Prozent aus Kalkstein besteht. Dieser kann unter anderem gut Wasser und Nährstoffe speichern und ist Voraussetzung für exzellente Burgundersorten (inklusive

Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

Chardonnay). Durch seine geografische Lage herrscht in dem Fürstentum ein mildes Klima. Wegen des **Föhns**, eines warmen und trockenen Winds von den Alpen, ist die Durchschnittstemperatur hoch. Während Menschen körperlich unter dem Föhn leiden, ist er für den Wein ein wahres Geschenk. Er begünstigt die Zuckerbildung in den Trauben und wird deshalb nicht umsonst von den Einheimischen scherzhaft „**Traubenkocher**“ genannt. Gleich am Weinberg – in der fürstlichen Kellerei – werden die Trauben verarbeitet. In Stahl-, aber auch in echten Eichenfässern, den **Barriques**, reifen die **edlen Tropfen** heran. Durch das Eichenholz erhält der Wein ein besonderes Aroma, das abhängig davon, woher das Holz stammt und wie alt es ist, von kräftig bis ganz fein reicht. Wenn der Kellermeister über den Geschmack seiner Weine spricht, kommt er regelrecht ins Schwärmen:

„Der ‚Pinot Noir‘ ist eher hellfarbig und geht dann ins Waldbeerige hin, schmeckt ein bisschen nach Himbeeren, schön fruchtig, wenig **Gerbstoff**, also sehr angenehm zum Speck, Käse, **Aperitif**. Und der Rote, der ‚**Barrique**‘, passt sehr gut zum Fleisch, also richtig zum Essen.“

Das Besondere des Liechtensteiner „Pinot Noir“ ist, dass er wenig **Gerbstoffe**, sogenannte Tannine, enthält. Diese Stoffe, die in Schalen, Kernen und Stielen der Trauben enthalten sind, manchmal aber auch von hölzernen Weinfässern abgegeben werden, sorgen dafür, dass der Wein **herb** schmeckt und im Mund ein trockenes Gefühl zurücklässt. Anders beim Pinot Noir: Seine geringe Gerbstoffmenge sorgt dafür, dass er zu manchen Speisen ganz besonders gut passt. Er ist aber auch als **Aperitif** geeignet – ein alkoholisches Getränk, das man vor dem Essen zu sich nimmt.

Im Kellerei-Shop wird neben dem vor Ort angebauten und **gekelterten** Rebensaft auch Wein vom anderen Anbaugebiet des Fürstenhauses in Wilfersdorf in Niederösterreich angeboten. Dort liegen die Wurzeln der Fürstenfamilie. Seit 1436 befinden sich diese Güter in ihrem Besitz. Wer sicher gehen will, dass er tatsächlich Wein aus Liechtenstein kauft, sollte genau auf die Flaschen schauen, empfiehlt Sebastian Gunsch:

„Das sind unsere **Etiketten** mit dem fürstlichen **Wappen** drauf, mit dem **Mantel**. Und wenn drauf steht ‚Vaduzer Pinot Noir Herawingert‘, dann weiß man, der kommt aus diesem Weinberg, also nur aus diesem Weinberg.“

Nur wenn auf den aufgeklebten kleinen Papierschildern der Flaschen, den **Etiketten**, das **Wappen**, das Symbol, des Fürstenhauses abgebildet ist, stammt der Wein wirklich von dort. Das fürstliche Wappen stellt einen Schild mit verschiedenen Symbolen dar, das von einem mit dem Fürstenhut gekrönten **purpurfarbenen** und innen mit



Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

Hermelin gefütterten Fürsten**mantel** umgeben ist.

Direkt in der Kellerei am fürstlichen Weinberg wird die Flasche „Pinot Noir“ oder „Chardonnay“ für unter 20 Schweizer Franken angeboten. Das entspricht umgerechnet weniger als 18 Euro. Im Online-Shop werden inklusive Versand rund 40 Euro fällig. Am besten jedoch verbindet man den Kauf mit einer **Verkostung** vor Ort, mit einem Besuch im Restaurant der Hofkellerei oder mit einem Essen im edlen Restaurant „Torkel“. Im **Gault-Millau** erhielt es 16 von maximal 20 Punkten. Der **Guide Michelin** zeichnete das „Torkel“ 2017 für „eine Küche voller **Finesse**“ mit einem Stern aus. Denn neben fürstlichem Wein aus Liechtenstein bietet es wahre Gaumenfreuden und einen Blick über die Weinlage Herawingert auf das Rheintal.

„Sehr zum Wohle!“ / Zum Wohl! / Zum Wohle! / Sehr zum Wohle!“

*Autor/Adaption: Dietrich Karl Mäurer, Beatrice Warken
Redaktion: Suzanne Cords*



Deutsch im Fokus

Alltagsdeutsch – Manuskript

Glossar

auf etwas thronen – sich ganz oben auf etwas (z. B. einem Berg) befinden

Kellerei, -en (f.) – ein Betrieb, in dem alkoholische Getränke (v.a. Wein, Sekt, Champagner) hergestellt, in Fässern gelagert und in Flaschen zum Verkauf abgefüllt wird

Weinlage, -n (f.) – ein Gebiet, das für Weinpflanzen besonders geeignet ist

relativ – hier: von einem bestimmten Standpunkt aus betrachtet zutreffend, aber letztendlich nur eingeschränkt gültig

Kellermeister, -/Kellermeisterin, -nen – eine Person, die sich um den gesamten Prozess der Weinverarbeitung und des anschließenden Weinverkaufs kümmert

Rebe, -n (f.) – die Pflanze, an der Weintrauben wachsen

Winzer, -/Winzerin, -nen – eine Person, die Wein anbaut

edler Tropfen – umgangssprachlich für: sehr guter Wein

herb – leicht bitter und sauer

keltern – aus gepresstem Obst (z. B. Weintrauben, Äpfeln) in verschiedenen Arbeitsschritten Saft bzw. Wein herstellen

purpurfarben – so, dass etwas eine Farbe hat, die sehr intensiv rot ist und einen hohen Anteil von Blau enthält

Hermelin, -e (m.) – hier: das weiße Fell der Bauchseite eines kleinen Raubtiers (eines Hermelins)

Verkostung, -en (f.) – das Probieren von Wein

Gault-Millau (m., nur Singular) – ein einflussreicher Restaurantführer, der für die Qualität eines Restaurants Punkte (von 0 bis 20) bzw. symbolische Kochmützen abhängig von der Punktezahl vergibt (maximal vier)

Guide Michelin (m., nur Singular) – hier: ein Führer für Restaurants und Hotels, der bis zu drei Sterne für die Küchenleistung eines Restaurants vergibt

Finesse (f., nur Singular) – hier: Duft und Geschmacksstoffe (bei Wein)