

# *Im Keller*

von Gerhard Hofer



Mit dem Roten Veltliner ist das so eine Sache. Er ist nämlich weder rot noch im Entferntesten mit dem Grünen Veltliner verwandt. Und eigentlich wäre die Rebsorte mit ihrem Nullkommairgendwas-Prozent-Anteil am heimischen Weinbau nicht der Rede wert, wären da nicht ein paar Winzer am Wagram, die aus dieser komischen Sorte einen ziemlich spannenden Wein machen. Womit wir beim Weingut Schabl aus Königsbrunn wären. Auf dem Etikett steht Herbert Schabl, aber Sohn Paul ist schon sehr präsent. Der „Rote Veltliner Rainthal 2016“ trinkt sich mittlerweile sehr ausgewogen. Kernige Säure und schöne, dezente Frucht – ich denke immer an reife Birnen. Ein wenig erinnert mich Roter Veltliner an Rotgipfler und vor allem Zierfandler. Er ist auch eine ähnliche Mimose wie der Zierfandler. Sehr anfällig für Fäule, äußerst dünnhäutig im wahrsten Sinne des Wortes. Kein Wunder, dass sich nur noch wenige den Roten Veltliner antun. Der Dünnhäuter passt übrigens perfekt zur dickhäutigen Wiener Küche. Sprich: zu allem, was paniert ist.

**Weingut Schabl**, „Roter Veltliner Rainthal 2016“, kostet neun Euro bei [abothek.at](http://abothek.at)