

WEINGUT EDELBAUER, LANGENLOIS (A)

CHRISTOPH EDELBAUER

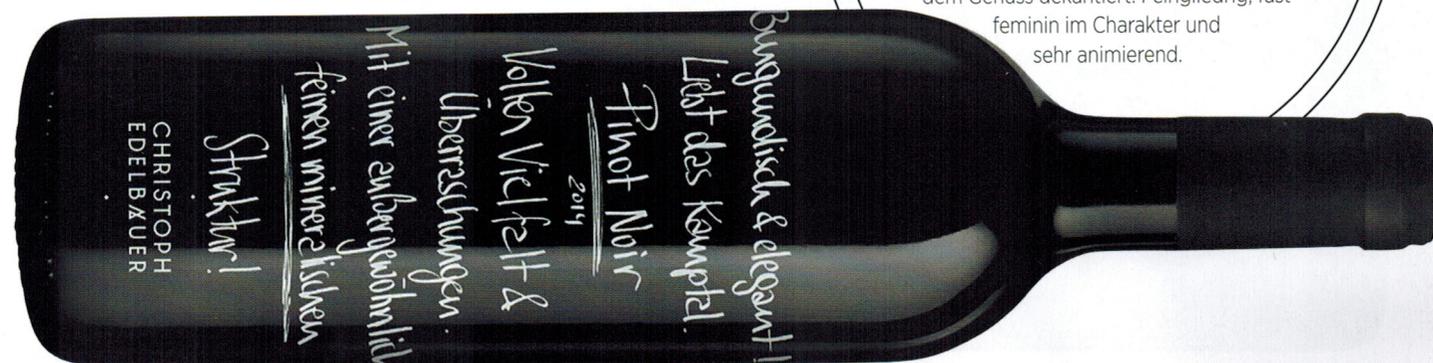
WEINGUT
CHRISTOPH EDELBAUER

Pinot Noir 2014

17.5 Punkte | 2018 bis 2028

Dunkler Waldboden, frische dezente Sauerkirsche, Walnusschale, Kräuter. Im Gaumen herrlich reintönig mit feinen röstigen Noten und saftiger Frische.

Gewinnt, wenn man ihn zwei Stunden vor dem Genuss dekantiert. Feingliedrig, fast feminin im Charakter und sehr animierend.



Eisenoxid, Beton, Stahl, Eiche, Glas und Erdluftkollektoren - das klingt nicht nach einem Weingut, ist es aber. Und zwar das von Christoph Edelbauer. Der 2013 neu erbaute Weinkeller macht sichtbar und greifbar, was er ist: Nachhaltig. Mit den erwähnten Materialien hat er den Keller bis ins allerletzte Detail umweltschonend umgesetzt. «Dinge, die auf raffinierte Weise komplex sind, machen mir eben besonders viel Freude», sagt er. Den ersten, vom Onkel vermachten Weinberg bewirtschaftet er seit 2003, inzwischen ist die Rebfläche auf 12 Hektar gewachsen. «Dabei bleibt es auch, nur für eine Spitzenparzelle aus Lagen wie Spiegel oder Steinhaus, würde ich schwach werden». Christoph Edelbauer arbeitet biologisch, lässt seine Gedanken aber immer stärker um die Biodynamie kreisen, der er sich irgendwann ganz zuwenden wird. Christoph Edelbauer und Pinot Noir - da haben sich zwei fürs Leben gefunden. Die komplexe Persönlichkeit des Pinots zu verstehen, sieht er als die packendste Herausforderung seines Winzerlebens. «Fritz Becker, der herausragende deutsche Pinot Noir-Macher, lies mich während meines Praktikums unzählige exzellente Pinots probieren.» Vorbild ist auch Bernhard Huber. Wie bei ihm haben sich auch Pinots von Edelbauer seit seinem ersten Jahrgang 2006 massiv verändert. Tendierten die ersten Weine zur üppigen Seite, so sind sie mit den Jahren schlanker und frischer geworden. Es sind Weine, die viel Zeit und Verständnis erfordern. «Früher war es Rotwein, heute ist es Pinot Noir», fügt er lachend hinzu. Mit Spannung schaut Christoph Edelbauer auf die kommenden Jahre, die jetzt immer noch jungen Pinot Noir-Stöcke werden mit den Jahren ruhiger und legen qualitativ eine Schippe drauf. Dann erzählt er von einer neu bepflanzten Parzelle auf Schiefer, der von Kalkinseln durchzogen wird. «Das ist cool und hoch spannend, weil jetzt schon deutlich ein anderer Stil erkennbar ist.» Auf die Frage, wie man ein versierter Pinot Noir-Winzer wird, lacht Christoph Edelbauer und sagt: «Einen gewissen Vogel brauchst schon.» sh

www.weingut-edelbauer.at

