

## 58 | LEBENSART

### WEINDUETT

#### Ein Besuch dort, wo der Pfeffer wächst

##### DER FRISCHE

Im Glas schillert er grünlich, die Nase erfreut er mit fruchtigem Duft, frisch und spritzig wirkt er trotz 12 Prozent Alkohol. Auch das typische „Pfefferl“ fehlt nicht: Der „Lust und Laune“-Veltliner aus dem Hause Zull (6,93 Euro).



**L**ang ist's her, dass man Teilen des niederösterreichischen Weinviertels nachsagen konnte, „Dreimänner-Weine“ zu produzieren. Tröpferln, die so resch waren, dass selbst ein gestandener Mann sie nur trinken konnte, wenn ihn gleichzeitig zwei andere festhielten.

Heutzutage zählen die Weine aus dem größten, international aber noch nicht so bekannten heimischen Anbaugebiet zum Besten, was aus heimischen Rieden gewonnen werden kann. Vor allem gilt das für die dominierende „pfeffrige“ Sorte Grüner Veltliner. Dem Jahrgang 2006 – laut Experten einer der besten seit Jahrzehnten – waren wir mit einem trinkfrischen Sommer-Veltliner aus dem Hause Zull ([www.winezull.at](http://www.winezull.at)) und einem wuchtigen Tropfen des Weinguts Franz Prechtl ([www.prechtl.at](http://www.prechtl.at)) auf der Spur. Beide sehr beachtlich. Gesehen bei Wein & Co. **RINO DIBUIA**

##### DER GEHALTVOLLE

Die Urgesteinslage bringt's: Der „Weinviertel DAC Grüner Veltliner Altenberg 06“ (13,5%) von Franz Prechtl ist ein mineralisches Tröpferl mit vornehmen Säurespiel, langem Abgang und gutem Lager-Potential (11,25 Euro).

