

Feiler - Artinger

Die Familie Feiler ist seit mehr als 100 Jahre in Rust ansässig – Altvater Feiler kam aus dem damaligen Mattersdorf (später Mattersburg), hat dort



nach 6 Wochen seine zukünftige Frau kennen gelernt, und blieb dort, um Wein zu machen. Er war immer sehr "heikel" auf seinen Wein, auch innerhalb der Familie.

Der nunmehrige Stammsitz der Familie in der Hauptstraße 3 wurde 1936 von Feiler junior, Gustav erworben. Damals gehörten 1,5 ha Weinberge zum Haus.

Unter Inge und Hans Feiler und dessen Schwester Gertrude Artinger wuchs das Weingut auf 30 ha. Auf Traubenzukauf wurde verzichtet – die Qualität ist für die hohen Ansprüche der Familie Feiler nicht genau genug überprüfbar. Es sind 14 Sorten ausgepflanzt, denn viele Stammkunden sind auf spezielle Reben eingeschworen, und manche vergessen geglaubte Varianten kommen nach Jahren wieder in Mode. Hauptverantwortlicher ist inzwischen Kurt Feiler, also die 4. Generation.

Die Geologie der Riede ist höchst vielfältig, wird derzeit exploriert, zwecks zukünftiger Optimierung der Unterlagsreben etc.

Der Chemieeinsatz ist radikal eingeschränkt, man verlässt sich auf Nützlinge. Auch ist die Bodenbelastung durch Ertragsbeschränkung stark gesunken, Düngen kaum nötig. Wenn Weinstöcke gerodet werden, baut Hans Feiler 3 Jahre Luzerne zur Bodenaufbereitung an.

Süßweine von F-A gehören seit vielen Jahren konstant zur Weltspitze – viele höchste Auszeichnungen wurden rund um die Welt eingesammelt. Aber auf eines ist Hans Feiler fast noch stolzer: er verkauft regelmäßig – kleinere Mengen, aber immerhin – Rotwein nach Frankreich; er kann sich rühmen, gegen die Großen aus Bordeaux nicht unterzugehen.

In den 50er-Jahren hat Hans Feiler noch voller Bewunderung und Demut deutsche Weinbaubetriebe wie Schloss Johannisberg besucht; heute haben F-A regelmäßig Praktikanten aus Geisenheim. Er und sein Sohn stehen in stetigem Austausch mit ausländischen Spitzenbetrieben – auch Dirk Niepoort und Graf Neipperg haben schon Vorträge im Hause Feiler-Artinger gehalten.

Welschriesling 05: Erdbeeren, Hefenoten; frisches Säurespiel, fruchtig, sehr schön zum kalten Essen.

Neuburger 05: Heunoten, Hauch Kamille, säurebetont, ebenso feiner Speisenbegleiter.

Pinot blanc 05: Frisch und fruchtig, schlank.

Sauvignon blanc 05: wenig Sortentypizität, nichtsdestoweniger frisch und angenehm zu trinken.

Feiler weiß 03: Ch & NB. Jubiläumsedition 100 Jahre Feiler in Rust. Zuerst Stahltank, dann Barrique. Der üppige Jahrgang schlägt sich deutlich nieder: Honignase, nur ein Hauch von Barrique spürbar. Sehr körperreich. Etwas weniger ausgeprägter Charakter, zugänglicher als der ältere „Gustav“.

Cuvée Gustav 01: Ch & NB, langsam im Barrique ausgebaut. Feine Röstaromen, viel Körper. Am Gaumen derzeit ziemlich verschlossen, aber sehr gewichtig auf der Zunge. Wohl großer Langläufer. Jedenfalls schöne Balance Süße zu Säure. Nach langer Zeit im Glas kommen Bananen- und Mangotöne ins Spiel.

Zweigelt 04: Stahltank ca. 10 Tage, überpumpt, dann großes Holzfass. Nase zumindest anfänglich etwas seicht, Himbeerjoghurt, aber doch auch eine Spur Pfeffer. Später Kirsche. Am Gaumen ausgeprägt schwarzer Pfeffer, sehr aromatisch, auch hier deutliche Kirsche. Zwar steht der Garten nicht auf dem besten Boden, aber die Ertragsbeschränkung macht sich merklich bezahlt. SEHR viel Wein für den Kaufpreis.

Blaifränkisch Umriss 03: 1 Jahr im gebrauchten Barrique. Feine Röstaromen, Erdbeeren, sehr burgundische Nase. Am Gaumen rote Beeren; viel, jedoch gut eingebautes Tannin. Für das eher "vordergründige" Jahr doch noch recht verschlossen.

Pinot noir 04: Eher junge Reben, durchschnittlich 15 Jahre; nach und nach werden französische Klone gepflanzt. Ca. 1 Jahr im Barrique, fast nur gebrauchte. Beträchtlicher Körper. 14.5 % Alkohol. Leder, Kirschen, Blütenaromen. Am Gaumen deutliche Fruchtsüße, aber auch leichter grüner Pfeffer. Dichte Weichselöne. Langer Abgang, wird noch mehr werden. Um das Geld geradezu ein unglaublicher Wein.

Zweigelt & more 03: Mit 10 - 15 % CS. „Erwachsene“ Ausgabe des obigen 2004ers, runder, sanfter, großes Gewicht. Derzeit noch nicht auszuloten, aber sicher viel wert.

Solitaire 03: Gibt es seit 1988, damals reiner BF, seit 1990 Cuvée, hauptsächlich mit CS; inzwischen CF, M und ZW dazu gekommen. Reinsortiger Ausbau, cuviert wird zum Schluss, meist im Mai. (Hier: 50 BF, 31 CF, 16 M, 3 ZW). Viel Körper. Feinstes Leder, etwas Kaffee, dann große Frucht am Gaumen, reife Zwetschgen. Ist wohl noch die Primärfruchtphase, fruchtig und sehr charmant. Jedoch: Warten und auf einen großen Wein freuen, um 2010...

Cabernet Merlot 1009 03: CS und M, der Name bezieht sich auf Ostarrichi 994/1994 (die Serie begann 1993 mit dem „999“). Nach längerer Wartezeit Kräuteraromen, rote Beeren in der Nase, am Gaumen noch ziemlich tanninreich. Durchaus bordelaisisch, vielleicht etwas süßer als von dort gewohnt; derzeit ohne intensiven Druck, aber doch langer Abgang. Wird ebenso interessant in der Entwicklung wie der Solitaire, aber finessenreicher.

Thema Süßwein: Keine Eisweine. Aufgrund des Mikroklimas in 10 Jahren 9 Botrytisjahrgänge.

Traminer BA 04: WO IST DIE GÄNSELEBER?! 25 - 30 Jahre alte Anpflanzung. DER Renner in der Gastronomie, wo Gänseleber verarbeitet wird... Rudi Kellner, Du fehlst uns. Der Traminer war ein Hauptleidtragender des Weinskandals. Strohlumen, Akazienhonig stehen dicht im Glas. Elegante, leicht malzige Note am Gaumen.

Ruster Ausbruch 02: Fast geleeartiger Körper an den Glaswänden, geradezu unglaubliche Konsistenz. Hauch Rösttöne, intensivste Banane, Ananas, etwas Vanille. Am Gaumen geradezu anhaftend, kompakt auf der Zunge rollend, Fruchtaromen verströmend, dabei genug Säure für Frische und langes Leben. Bei längerem Stehen immer intensivere reife Banane.

Ruster Ausbruch Essenz 04: Noch dichter, fruchtiger, noch mehr nach kandierter Frucht schmeckend, als der "einfache" Ausbruch und trotzdem durch die Säure genau so lebendig. Perfektion, unüberbietbar.

Gesamteindruck und Resümee: Bei Feiler-Artinger treffen sich sozusagen protestantisches Arbeitsethos und katholische Genussfreude auf wunderbarste Weise.

NB: Ab 10. Juli spielen Rust und das Haus Feiler-Artinger auf ORF und ARD im Hauptabendprogramm eine prominente Rolle in der TV-Serie „Der

Winzerkönig", mit einer Reihe bekannter Gesichter wie Wolfgang Hübsch, Harald Krassnitzer, Susanne Michael, Christine Ostermayer.