

Weingeneration sechs

Die Liebe zur Sache ist mitunter ansteckend. Eine These, die das Familienweingut Herndler in Schiltern wundervoll und über Generationen belegen kann.

„Wenn Liebe im Spiel ist, wird das, was man tut, gut. Egal, was es ist“, sagt Veronika Herndler, Managerin im Hintergrund, Großmutter und gute Seele des Weinguts. Der Begriff „Liebe“ steht bei den Herndlers ganz und gar im Vordergrund. Allein die Tatsache, dass das Produzieren von Wein die letzten sechs Generationen bei Atem gehalten hat, zeigt, dass dieses Thema auch im Familienkontext eine Fortsetzung erfährt. Dass es immer noch einen Austausch gibt zwischen Traditionellem und Neuem, dass das Einverständnis eines anhaltenden Diskurses zwischen Generationen sich auch im Wein selbst wiederfinden kann, denn – auch wenn neue Technologien und Ideen den Boden stärken – so ist es ja doch die Weisheit, die über



Hoch über dem Kamptal liegen die besten Weingärten von Thomas Herndler – zu den bekannteren Lagen zählen Fahnberg und Hiataberg



Veltliner und Riesling sind die Stärken von Thomas Herndler und seiner Familie

die Jahre gediehen ist, jene, die Qualität letztendlich ausmacht.

„Für mich gab es nie einen Zweifel daran, dass ich Weinbauer werde. Oder vielleicht ist es uns auch so eingepflegt worden ...“, lächelt Thomas Herndler verschmitzt, der das 12 Hektar umfassende Gut seit 2005 gemeinsam mit seiner Frau Alexandra führt. Unterstützt werden die beiden allerdings immer noch von Vater Bruno. Und das äußerst tatkräftig. Dass Engagement und Erfahrung hervorragende Weine zeitigen, lässt sich nicht unschwer an den diversen Auszeichnungen des Herndler'schen Weingutes ablesen. Eine ansehnliche Zahl prämiertes Rebensäfte ringt Connaissseuren durchaus das eine oder andere Lob ab. Doch nicht zuletzt lässt die familiäre Atmosphäre des Weingutes den Besucher erkennen, dass die Freude und der Genuss am Wein auch sehr einfach sein können.

Weingut Herndler

Karglstraße 1, A-3553 Schiltern
Tel. +43 (0)2734/8283
info@weingut-herndler.at
www.weingut-herndler.at

2010 Gelber Muskateller €

Klare Frucht, offenherzig und sehr typisch; samtig und doch mit Grip, Mandarine, Kumquat, Orangenblüten, wie erwartet aromatisch, aber nicht laut, gute Länge, Zimt; zur Einstimmung auf Weihnachten.

2010 Kamptal DAC Grüner Veltliner Einöd €

Vitale und frische Frucht, ein ganzer Obstkorb; sehr typisch, mit erdiger Note, neben reichlich Kernobst auch Tabak, dazu auch Kräuter und Pfeffer; somit ein sehr kulinarischer Wein mit Ausdauer und Substanz.

2010 Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Alte Reben €

Gebündelte Kräuter-Würze gepaart mit steinigten Noten, dazu Obstblüten; kompakt, richtig salzig mineralisch und kernig, gute Spannung und Länge, herb-aparte Erscheinung, legt laufend zu, Charakterwein.

2010 Kamptal DAC Reserve Riesling Hiatberg €

Schön duftend, Marille, dazu auch erdig, daneben Steinobst und exotische Früchte; kraftvoll, dicht gewoben, spielt mit dem erdigen Ausdruck und Marillen-Aroma, samtig-cremige Länge, dabei auch griffig.