



Forschungsprojekt

Weinfässer aus Klosterneuburger Eiche vs. Allier Ergebnisse eines Langzeitversuches

Bereits seit Jahrhunderten und bis zum heutigen Tag verwendet das Weingut Stift Klosterneuburg Holz aus dem eigenen Wald zur Herstellung der großen Holzfässer. Auch französische Fassbinder kaufen seit Jahren Eichenholz vom Stift Klosterneuburg. „Dennoch haben wir noch nie deklarierte „Klosterneuburger Eichenfässer“ aus Frankreich angeboten bekommen. Das hat uns neugierig gemacht und wir begannen Barriques aus unserem eigenen Holz binden zu lassen um darin die St. Laurent Reserve reifen zu lassen. Um objektive Ergebnisse zu erhalten wandten wir uns an das Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, die einen Langzeitversuch aufsetzten. Die Ergebnisse sind höchst erfreulich!“

In dem Versuch wurden 2.000 Liter Sankt Laurent 2009 vom Weingut Stift Klosterneuburg aufgeteilt und in vier Lagerbehältern aufbewahrt:

- Neue französische Barriques (Allier)
- Gebrauchte französische Barriques (Allier)
- Neue Barriques aus Klosterneuburger / Weidlinger Eiche
- Lagerung im Stahltank mit Zusatz von Eichenholzchips

Nach 18 Monaten wurden die in den beiden Eichenherkünften gelagerten Weine anhand chemischer und sensorischer Analysen verglichen. Die chemischen Analysen betrafen die Farbe, die Farbpolymerisation und die phenolische Zusammensetzung. Für die sensorische Bewertung wurden zehn Fachleute aus der Praxis herangezogen, die die Weine verdeckt mit dreifacher Wiederholung beurteilten.

Die Analyse der Aromastoffe hat ergeben, dass der Wein, der in dem Barrique aus Weidlinger Eiche gelagert wurde, verhältnismäßig viele wertvolle, holzoriginäre Aromastoffe wie Vanillin oder Whiskeylacton enthält. Auch die Farbintensität und der Gesamtphenolgehalt waren höher als in dem Wein, der in einem Barrique aus französischer Eiche gelagert wurde. Bei der sensorischen Bewertung erhielt der im Weidlinger Barrique gelagerte Sankt Laurent 16,2 Punkte, während der Wein aus dem französischen Barrique nur 15,8 Punkte und die anderen beiden Varianten (gebrauchtes Barrique bzw. Eichenchips) teilweise deutlich weniger Punkte erhielten (15,6 bzw. 11,5).

Die Studie schließt mit: „Dieser Versuch zeigt, dass die Eiche aus dem Wienerwald ein sehr gutes Potential für die Herstellung von guten und regionaltypischen Fässern aufweist. Zusätzlich Argumente für die Nutzung der Wienerwälder Eiche für die Fassherstellung sind Nachhaltigkeit, geringerer CO₂-Fingerprint und die Schaffung heimischer Arbeitsplätze [...] die Verwendung von Weidlinger Eiche ist eine sehr interessante Alternative zu Verwendung von ausländischen Holzherkünften.“

Seit dem Jahrgang 2008 reift ein Teil der St. Laurent Reserve in Barriques aus Klosterneuburger Eiche. Dieser Anteil wurde seither sukzessive erhöht.

Presserückfragen:

Stift Klosterneuburg

Walter Hanzmann - Pressesprecher

Mobil: +43 (676) 44 79 067

Email: presse@stift-klosterneuburg.at