

Markus Hammers Rusterberg 2015: Ein Wein zwischen Kraft und Eleganz

Entdecken Sie, wie Markus Hammer mit seinem Blaufränkisch Rusterberg 2015 die perfekte Balance zwischen Frucht, Eleganz und Kraft findet – ein Hoffnungsträger für die Zukunft des Rotweins.

In Rust, am Neusiedler See im Burgenland, zaubert Markus Hammer besondere Weine, die sowohl Frucht als auch Eleganz vereinen. Sein Blaufränkisch Rusterberg 2015 hat es in sich: Saftigkeit gepaart mit einem potentiellen Geschmacksfeuerwerk, das die Sinne begeistert und die Weinliebhaber auf die Suche nach dem perfekten Schluck einlädt. Diese Region wird oft als das „Meer der Wiener“ bezeichnet, was in der Weinwelt vielleicht einen gewissen Stolz widerspiegelt, jedoch einen kritischen Blick auf die tatsächliche Qualität erfordert.

Kurz bevor ich in einem der letzten Gläser dieses Jahrgangs nippen konnte, passierte das Unvermeidliche: Mein Notebook wurde erneut durch Weinruine in Mitleidenschaft gezogen. Wer hätte gedacht, dass ein Glas inklusiv einer Tasse Tee in einem früheren Missgeschick enden könnten? Mit diesen unglücklichen Zwischenfällen scheint mein Technikgeschick nicht das beste zu sein, während ich meine Notizen über die köstlichen Weine verfasste.

Hammers besondere Weinphilosophie

Markus Hammer hat die Fähigkeit, im „Dazwischen“ zu keltern, also zwischen den Polen der Frucht und Eleganz zu navigieren

und gleichzeitig neue Höhen in der Intensität und Saftigkeit zu erreichen. Er hat eine eigene Note eines dritten Pols geschaffen, der interessante Weine hervorbringt, die sowohl unerfahrene Genusstrinker als auch Fachleute abholen. Die kraftvollen Aromen seines Rusterberg 2015 reichen von Kirsche über Espresso bis hin zu einem leicht würzigen Hauch von Pfeffer.

Die Balance zwischen Kraft und Finesse ist in diesem Blaufränkisch offensichtlich. Er ist nicht bloß rustikal, sondern weist eine artvolle Vulgarität auf, die den Genießer anlacht. Diese Kombination ist selten; Hammer gelingt es, die Geschmackselemente mit einer Bekömmlichkeit zu vereinen, die die fetten und schwerfälligen Weinstile der Vergangenheit in den Hintergrund drängt.

Markus Hammer ist nicht das einzige Talent in der Region. Nur ein paar Kilometer weiter, in Prellenkirchen, zaubert die talentierte Dorothea Muhr, die unter dem Namen Dorli Muhr bekannt ist, ebenfalls bemerkenswerte Weine. Ihr Blaufränkisch Spitzerberg hat meinen Laptop hinterlassen, aber auch einen bleibenden Eindruck in meiner Erinnerung. Muhr zählt zu den besten Winzerinnen des Landes und hebt die hohen Standards, die mit dem Weinbau in Österreich verbunden sind, auf eine ganz neue Stufe.

Die Geschichte des Weinanbaus in Carnuntum, wo Muhr ihre Weine produziert, ist eng verbunden mit der römischen Vergangenheit der Region. Obwohl sie sich in Niederösterreich befindet, schmecken die Weine oft so, als kämen sie direkt aus dem Burgenland. Dieser historische Hintergrund, gepaart mit modernen Weinbautechniken, macht die Region zu einem Hotspot für außergewöhnliche Weine, die zunehmend an Popularität gewinnen.

Markus Hammer und Dorli Muhr könnten nicht unterschiedlicher sein in ihren Stilrichtungen, teilen jedoch die Fähigkeit, Weine zu kreieren, die sowohl die alteingesessenen Trinker als auch die neuen Entdecker ansprechen. Die Weine dieser beiden Winzer

stehen für eine aufregende Zukunft des Rotweins, die letztendlich die schweren und marmeladigen Stile der vergangenen Jahre hinter sich lässt.

Markus Hammer lässt erkennen, dass die Welt des Blaufränkisch mehr ist als nur ein nostalgischer Blick zurück – sie ist eine aufregende Reise in die Zukunft des Weinbaus. Die komplexen, eleganten und trotzdem kraftvollen Weine, die er produziert, stellen sicher, dass die Rebsorte Blaufränkisch nicht in Vergessenheit gerät, sondern als wichtiger Bestandteil der Weinlandschaft weiterbesteht. Wie wird sich die Qualität und der Stil der Weine in Zukunft weiterentwickeln? Das bleibt abzuwarten, wobei Nischengenusstrinker und Mainstream-Liebhaber gleichermaßen ihren Platz finden werden.

Details

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)