

**MG vom SOL**

**MICHAEL GINDL**



**PRESSEMAPPE**

April 2015

# **AUTHENTISCH**

# **GENUINE**

MG: die Initialen von Michael Gindl.

SOL: Der Name des ältesten Weingartens in Michaels Heimat Hohenruppersdorf.

SOL: dabei kann man auch an die Sonne denken.

Aber vielleicht auch an das Wort "soul". Und das passt, denn seine Weine haben "soul": Seele und Gefühl. Es sind Weine mit außergewöhnlich mineralischem Charakter: minimal beeinflusst und ungefiltert – so wie Michael Gindl selbst. Weine für Individualisten – gemacht von einem Individualisten. Weine mit Seele, mit "Soul" und Authentizität, die Michael Gindl's Persönlichkeit reflektieren- mg vom SOL.

## Die Heimat

Hohenruppersdorf, ca. 30 km nordöstlich von Wien, liegt inmitten von sanften Hügeln und Wäldern auf 240m Seehöhe.

Der erste im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnte Weingarten trug den Namen "Sol". Die Hohenruppersdorfer waren immer für ihre Freiheitsliebe bekannt und erkannten nur den Kaiser – und Gott – als ihre Herren an – und sonst niemanden. Und Weinbau hatte für sie immer einen hohen Stellenwert. Mit 220 ha Rebflächen ist Hohenruppersdorf heute die größte Weinbaugemeinde im südlichen Weinviertel.

Auch Michael Gindl's Weine genießen die Freiheit, sich in ihrer eigenen Art und ihrem eigenen Tempo zu entwickeln. Als Symbol dafür steht der Bussard (lat. Buteo) auf den Etiketten. Michael Gindl: "Speziell während der Lese kann man etliche Bussarde in meinen Weingärten sehen. Auf mich wirken diese Greifvögel wie "Wächter der Weingärten" und sie verkörpern Kraft, Wildheit und Freiheit – Eigenschaften, die auch gut auf meine Weine passen."



## Böden & Klima

Die Böden bestehen hauptsächlich aus Lehm und Löss. Das Klima ist kontinental mit heißen Sommern und kalten Wintern – 25°C sind keine Seltenheit. In den letzten Jahren wurden die geringen Jahresniederschlagsmengen zu einer Herausforderung für dies Winzer. Michael Gindl: "In meiner Kindheit hatten wir immer Schnee und jeden Winter eine Rodelbahn hinter dem Haus. Das kennen die Kinder heute nicht mehr. Wir haben kaum mehr Schnee und auch insgesamt weniger Niederschlag. Unser Klima ist mehr mit dem des Burgenlandes vergleichbar als mit dem restlichen Weinviertel, also südlicher geprägt."

## Entwicklung eines Freiheitsliebenden

Als Michael Gindl, Jahrgang 1983, die Landwirtschaftliche Fachschule im Jahr 2002 abgeschlossen hat war für ihn seit langem klar, dass er den Familienbetrieb (seit 1807) übernehmen will. Dieser Betrieb war immer eine typische gemischte Landwirtschaft mit Ackerbau, Viehzucht, Wald und Wein. Nach dem frühen Tod seines Großvaters leitete Michael's Mutter die Landwirtschaft, sein Vater arbeitet als Lebensmittelkontrollor. Michael hatte schon während seiner Schulzeit die Verantwortung für den Keller übernommen.

Hätte er nicht gerne ein Auslandspraktikum absolviert, wie es bei seinen Alterskollegen üblich ist? "Neuseeland oder Südafrika hätten mich schon interessiert, weil bei uns ja Weißwein im Mittelpunkt steht. Aber als die Schule zu Ende ging war der Wunsch nicht wirklich so brennend und ich konzentrierte mich voll auf meine eigenen Weine."

Daher verpachtete er auch sofort mit der Betriebsübernahme 2005 alle Landwirtschaftlichen Flächen. Wie aber wurde aus einem laut eigener Aussage "Sehr konventionelle, extrem reduktive Weine" erzeugenden Weingut eine Landwirtschaft naturnaher Ausprägung?

"Ich weiß es noch ganz genau: 2004 zu Weihnachten wollten wir den 2003er Welschriesling trinken – und der Wein war kaputt, völlig oxidiert. Ich dachte mir: das kann doch nicht sein, dass ein Wein nicht einmal ein Jahr hält. Wir haben auch immer wieder Weine von meinem Großvater gekostet, 1979er, 1983er etc. und die waren noch immer frisch und schön zu trinken – obwohl es ganz einfache Qualitäten waren, meistens im Doppelliter. Mein Großvater hat viel reduzierter, mit viel weniger Eingriffen gearbeitet, dafür mit mehr Geduld – und seine Weine waren interessanter als meine eigenen. Das gab mir zu denken, dass die Schulmethode doch nicht das einzig Richtige sein kann."

Michael begann also, den Weinen mehr Zeit beim Ausbau zu gönnen, später zu filtrieren und später zu füllen. "Da mein Vater schon immer spät gefüllt hatte waren das unsere Kunden gewohnt, da gab es keine Probleme". Die Weine durften spontan vergären, blieben länger auf der Hefe und bald wurden sie gar nicht mehr filtriert. Die neuen Etiketten waren ein wichtiger Schritt den neuen (alten?) Stil der Weine zu kommunizieren. "Ich musste den Interessenten zeigen, dass meine Weine anders sind als die große Masse. Zum Glück hatte ich Freunde, die mich zu diesem Weg ermutigt haben".

Gleichzeitig begann die Hinwendung zu Biodynamischen Anbaumethoden und das Bemühen, den Betrieb möglichst autark zu machen. "2010 habe ich alle verpachteten Flächen wieder zurückgenommen. Im Herbst pachte ich noch was dazu, unsere Eigenfläche von 25 Hektar wird dann verdoppelt. Denn derzeit sind die Getreidemengen zu klein, um sie vernünftig vermarkten zu können. Das ist also eine Rationalisierungsmaßnahme, denn da muss ich ja nicht alles selber machen, das kann auch ein Traktorfahrer. Und ich kann mehr Spezialitäten machen, zum Beispiel Urkorn, aus dem ich ein Bier brauen lassen möchte!"

Anders ist es mit den Weinbauflächen: "Derzeit habe ich 10 Hektar Weingärten, die werden nur behutsam ausgeweitet auf Maximal 12 Hektar, denn ich habe noch 2 Hektar gute Weinlagen. Ein Hektar wird heuer bepflanzt, dafür anderes gerodet." Weiters finden immer mehr Tiere ein zu Hause am Gindl'schen Hof: Die Hochlandrinder gibt es schon länger und seit 2014 werden auch Pferde zur Weingartenbearbeitung eingesetzt. "Das Ziel ist, dass wieder am eigenen Hof geschlachtet wird, daher nehme ich mir auch Schweine damit die Auslastung stimmt. Und die Zwergschafe sollen im Weingarten weiden und so mitarbeiten." Als Konsequenz dieser Entwicklung trat Michael Gindl dem DEMETER Verband bei.



## Im Weingarten

Der einzige Einzellagenwein in Michael Gindl's Portfolio ist der SOL: ein Grüner Veltliner aus der ältesten dokumentierten Weinlage in Hohenruppersdorf und über 45 Jahre alten Reben. "Unsere Spezialität sind nicht so sehr unterschiedliche Lagen, sondern die Pflanzdichte und die Bearbeitung der Weingärten" sagt Michael Gindl. Während im Weinviertel 3000 Stöcke pro Hektar Standard sind hat er 7000 Stöcke auf einem Hektar und in Premiulagen 9000 – 10000 Stöcke. "Ich bin überzeugt, dass diese gegenseitige Konkurrenz die Rebstöcke stärkt. Ich kann zwar nicht mit hohen Erträgen rechnen, dafür sind die Pflanzen gesünder."

"Ich möchte die Weingärten weiter aufbauen. Seit wir biodynamisch arbeiten sind sie vital und stabiler, aber die Erträge sind sehr gering. Das liegt daran, dass sie zu lange zu viel getragen haben. Alte Reben klingt gut im Marketing aber wenn die Erträge zu nieder sind nützen sie nichts. Sie haben den Vorteil dass sie stabiler sind, weniger empfindlich den Jahrgängen gegenüber, aber mehr Terroir transportieren sie nicht. Ein gewisses Alter ist schon wichtig – ein Pinot Noir macht erst ab 10 Jahren richtig gute Qualität. Aber per se wird der Wein dadurch nicht besser."

"Alle 4-5 Jahre baue ich eine Begrünung an. Ich bin mir aber gar nicht sicher, ob künstliche Begrünungen so sinnvoll sind, denn es bleiben ohnehin die Pflanzen dort, die sich wohl fühlen. Heuer lege ich jedenfalls noch einmal eine neue Begrünung an, aber mit weniger Klee und Leguminosen und mehr Blühpflanzen. Durch die Biodynamik haben wir mehr Insekten und biologische Vielfalt in die Weingärten bekommen, sie sind einfach schöner. In den Neuanlagen werden wir auch Rückzugsinseln anlegen wo Vögel, Insekten etc. wohnen können. Wenn ich rund um den Weingarten eine Hecke oder Wald habe brauche ich das nicht. Weingärten am Wald oder an Hecken sind gesünder: Mir fällt auf, dass dort immer weniger Blattschädlinge sind, weil die Nützlinge näher dran sind. Daher möchte ich Sträucher und Bäume dort anlegen, wo es das noch nicht gibt. Traditionell waren in den alten Weingärten immer Kirsch-, Nuss- und Pfirsichbäume. Ich muss nicht jeden Quadratmeter ausnützen, lieber pflanze ich die Reben dichter, damit sie sich gegenseitig Konkurrenz machen."



## Im Keller

Um die Individualität und Natürlichkeit, die in den Weingärten herrschen in den Weinen zu erhalten werden die Trauben sehr schonend gepresst, kaum entschleimt und spontan ohne jede Hefezugabe und Temperaturkontrolle vergoren. Michael Gindl: "Ich versuche wirklich so wenig wie möglich, eigentlich gar nichts zu machen. Die Weine liegen lange auf der Vollhefe und bekommen erst zur Füllung eine geringe Schwefeldosis. Mein Ziel ist in Zukunft mehr Holzfässer und weniger Stahltanks zu verwenden."

Dazu muss man wissen, dass die Fässer in Michael Gindl's Keller aus Holz aus seinen eigenen Wäldern gemacht sind, vorwiegend Akazie und Eiche. Die eigene Land- und Forstwirtschaft erlauben ihm sich dem biodynamischen Ideal einer geschlossenen Hofwirtschaft weitgehend anzunähern.



## Die Weine

Seit der Bussard (wissenschaftlicher Name: Buteo) die Etiketten von Michael Gindl's Weinen ziert werden diese auch als so individuell wahrgenommen wie sie sind. Aber auch die Etiketten von FLORA und RED BESSI lassen die Charaktere der Weine erahnen.

## FLORA

Zum Zeitpunkt der Lese der Trauben für diesen Wein blühen tatsächlich noch viele bunte Pflanzen zwischen den Reben. Der Name FLORA ist daher nicht nur Ausdruck für den frischen, aromatischen Stil des Weines sondern auch für die Situation in den Weingärten selber.

**Sorten:** Cuvée aus Riesling, Sämling 88 und Gelber Muskateller

**Boden:** Schotter mit Lössauflage

**Anbaumethode:** Biodynamisch

**Ernte:** Handernte in Kisten zwischen Ende September – Ende Oktober

### Vinifizierung

Alle Trauben wurden abgebeert und gequetscht.

Maischestandzeit:

Gelber Muskateller und Sämling 88: je 3 Stunden

Riesling: 18 Stunden

Sehr schonende Pressung über 8 Stunden. Nach einer geringen Entschleimung Spontanvergärung im Stahltank ohne Temperaturkontrolle. Lagerung auf der Vollhefe ohne Schwefel bis zur Füllung.

Intensiver Duft nach Ananas und Grapefruit, dazu ein Hauch Pfefferminze und andere Kräuter. Saftig, anregend, vielschichtig und immer präzise in der Struktur. Im langen Ausklang dezent grasige Aromen mit feiner Säure. Extrem frisch, lebendig und vielseitig.



## little BUTEO

Der "Kleine Buteo" ist früher zugänglich als sein großer Bruder, der "Buteo".

**Sorte:** 100% Grüner Veltliner

**Boden:** Löss, Sandstein und Lehm

**Anbaumethode:** Biodynamisch

**Ernte:** Handlese in kleine Kisten

### **Vinifikation:**

Ganztraubenpressung bei 50% der Trauben. Beim Rest Mazeration auf der Maische für 4 – 8 Stunden. Sehr schonende Pressung über 8 Stunden. Spontan vergoren in Stahltanks mit einer Höchsttemperatur von 22°C. Lagerung für 6 Monate auf der Vollhefe.

Duft nach Golden Delicious Äpfeln, Limetten, Melonen und einem Hauch Vanille. Straff und geradlinig, klar strukturiert mit mineralischer Prägung. Dadurch wirkt er frisch und vital, beschreibt einen schönen Bogen am Gaumen.



## BUTEO

**Sorte:** 100% Grüner Veltliner

**Boden:** Löss, Sandstein und Lehm.

**Anbaumethode:** Biodynamisch

**Ernte:** Handernte in Kisten Mitte Oktober

### **Vinifizierung:**

Alle Trauben wurden abgebeert und gequetscht. Maischestandzeit zwischen 4 und 8 Stunden. Sehr schonende Pressung über 8 Stunden. Nach einer geringen Entschleimung spontan vergoren im Stahltank ohne Temperaturkontrolle. Lagerung für 6 Monate ohne Schwefelzugabe auf der Vollhefe in 1.500 Liter Eichenfässern - die Hölzer dafür kommen aus eigenen Wäldern.

Einladender Duft nach Pfirsich und Grapefruit. Besitzt eine raumgreifende und präzise Struktur, welche von mineralischer Salzigkeit unterstützt wird. Dabei ist er stets elegant und finessenreich. Bemerkenswert gute Balance zwischen Frucht und Würze bis in den langen Abgang.



## BUTEO 12

Der Name bezieht sich auf die 12-monatige Fasslagerung auf der Vollhefe.

**Sorte:** 100% Grüner Veltliner

**Boden:** Lehm und Löss

**Anbaumethode:** Biodynamisch

**Ernte:** Handlese in Kisten

### Vinifikation:

Alle Trauben wurden abgebeert und gequetscht und 10 Stunden auf der Maische belassen. Sehr schonende Pressung über 8 Stunden.

Nach geringer Entschleimung Spontanvergärung ohne Temperaturkontrolle. 12 Monate Reifung auf der Vollhefe ohne Schwefel. Gärung und Reifung erfolgen in 700l Akazienholzfässern, die Hölzer kommen ausschließlich aus eigenen Wäldern.

Akazienblüten und hefige Noten. Würzige Tabaknoten, dazu exotische Aromen, verspielt und körperreich zugleich. Langer trockener Abgang, gutes Lagerpotenzial.



## SOL

Der erste in Hohenruppersdorf urkundlich erwähnte Weingarten trug den Namen "Sol" – im 14. Jahrhundert. Die Hohenruppersdorfer waren immer ein freiheitsliebendes Völkchen und unterstellten sich nur dem Kaiser selber. Auch der SOL bekommt alle Freiheiten: er darf sich in seinem eigenen Tempo und in seiner eigenen Art und Weise entwickeln. Er ist ein individueller Charakter, der kaum kategorisiert werden kann.

**Sorten:** Weißburgunder, Grüner Veltliner

**Boden:** Lehm

**Anbaumethode:** Biodynamisch; die Trauben werden von mindestens 45 Jahre alten Stöcken aus verschiedenen Weingärten selektioniert.

**Ernte:** Handernte in Kisten

### Vinifizierung:

Alle Trauben wurden abgebeert und gequetscht; 50% Maischestandzeit 12 Stunden, sehr schonende Pressung über 8 Stunden.

Nach einer geringen Entschleimung spontan vergoren. 50% wurden Maischevergoren und nach 4 Monaten ebenfalls schonend gepresst.

18 Monate ohne Schwefel auf der Vollhefe in 500l Eichenfässern gelagert. Die Hölzer der Fässer kommen ausschließlich aus eigenen Wäldern.



Limette, Zitronenblüten und Erdnussaromen. Spannend und anregend, mit enormer mineralischer Komplexität und lebendiger Säurestruktur. Engmaschig und konzentriert bis in den langen Abgang: ein Wein für Individualisten – von einem Individualisten!

## RED BESSI

Benannt nach der ersten Hochlandkuh auf dem Hof.

**Sorte:** 80% Zweigelt 2011  
20% Cabernet Sauvignon 2012

**Boden:** Lehm, Sandstein und Löss

**Anbaumethode:** Biodynamisch

**Ernte:** Handernte in Kisten



### Vinifizierung:

Ganze Trauben werden vergoren und bleiben weitere 6 Monate auf der Maische. Nach dem Pressen lagert der Zweigelt für 24 Monate in neuen Holzfässer, der Cabernet für 12 Monate. Die Weine wurden anschließend verschnitten und vor der Füllung zum ersten mal leicht geschwefelt.

Dichte Kirschfrucht unterlegt mit dunklen Beeren, Kakao und Vanillearomen. Engmaschig verwoben, leichtfüßig aufgrund seiner lebendigen Pikanz und den Grafiteinwürfen. Lang und animierend wird er in einigen Jahren seine beste Trinkreife erreichen.



## Michael Gindl persönlich

“Ich habe eigentlich keine besonderen kulinarischen Vorlieben. Am liebsten esse ich zu Hause, also Hausmannskost, und das Fleisch von meinen eigenen Tieren. Da weiß ich, dass es naturbelassen ist.”

“Wer zu mir auf den Hof kommt hat auch die Chance mal Weine zu kosten, die nie in den Verkauf gelangten, zum Beispiel ein Riesling mit Maischegärung. In Zukunft möchte ich auch die anderen Produkte aus der Landwirtschaft anbieten, so eine Art Bauernladen machen. Ich baue gerade einen Verkostungsraum um da mehr Möglichkeiten zu haben. Eventuell machen wir auch einmal eine Art Heurigenrestaurant – zeitlich begrenzt, klein und überschaubar. Mit möglichst vielen Produkten vom eigenen Hof. Das würde mir Spaß machen!”

“Wichtig ist, den Kreislauf der Natur arbeiten zu lassen. Die Besonderheit ist, Vertrauen zu haben und das zu akzeptieren was die Natur uns gibt, und sie nicht ständig zu etwas zu zwingen.”

“Am liebsten lasse ich meine Weine für mich sprechen...”



## **Bewertungen**

# **Gault&Millau**

17,0 Punkte: SOL 2011

16,5 Punkte: Grüner Veltliner Buteo 2013

16,5 Punkte: Cuvée „Red Bessi“

16,0 Punkte: Flora 2013

15,5 Punkte: Grüner Veltliner Little Buteo 2013

## **Informationen**

Weingartenfläche im Ertrag: 10 Hektar

Weine:

81% weiß

19% rot

Sortenspiegel:

Weisswein

Grüner Veltliner	51%
Welschriesling	10,3%
Riesling	7,4%
Sämling 88 (Scheurebe)	6,7%
Müller Thurgau	2%
Weissburgunder	2%
Gelber Muskateller	1,6%

Rotwein

Zweigelt	11,7%
Pinot Noir	3,5%
Rösler	2,9%
Cabernet Sauvignon	0,9%

Produktion: 15.000 Flaschen pro Jahr

## **KONTAKT**

mg vom SOL

Michael Gindl

Marktplatz 29

2223 Hohenruppersdorf

Österreich

Tel. +43 – (0)676/892632183

E-Mail: [wein@mgsol.at](mailto:wein@mgsol.at)

[www.mgsol.at](http://www.mgsol.at)