



Furmint 'vom Sandstein' Steiermark 2017 Herrenhof Lamprecht

Aufregende Weißwein-Entdeckung aus der Steiermark. Ausgezeichnet vom Gault&Millau mit exzellenten 17 Punkten und mit zweimal 'Outstanding' bei A la Carte & Robert Parker's Wine Advocate ("This is an excellent effort")!

Weintyp	Weißwein
Weingut	Herrenhof Lamprecht
Region	Steiermark
Rebsorte(n)	Furmint
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

17/20 Punkte Gault&Millau Österreich

"Gottfried Lamprecht bewirtschaftet seinen Hof und keltert seine Weine nach seiner eigenen Herrenhof-Charta. Das bedeutet unter anderem: Die Trauben stammen allesamt vom Buchertberg, dieser wird biologisch zertifiziert bewirtschaftet. Er erlegt sich eine strenge Ertragsbeschränkung auf, vergoren werden die Weine alle spontan, Additive verwendet er keine und Schwefel nur so wenig wie nötig. Seine Weine strahlen eine besondere Gelassenheit und Freude aus. Bravo! 17 Punkte für den Furmint vom Sandstein 2017."

91/100 Punkte A la Carte

"Mittlere Farbnoten, Birnen-Quitte, Honigmelone, kandierte Orange, Grapefruit, stoffiger Wein, straffe Struktur, feiner Gerbstoff, Limette im Nachhall."

Internationale Pressestimmen

90 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The intensely golden-yellow colored 2017 Furmint vom Sandstein has a deep, intense, floral and spicy bouquet with refreshing, fine earthy notes. Medium-bodied, fresh, vital and fine on the palate, this is an intense and persistent Furmint with grapefruit bitters and flavors as well as lemon-fresh and spicy notes on the good, long, intense finish. This is an excellent effort!" - Stephan Reinhardt

Ausnahmewinzer des Jahres 2018 im Gault&Millau

"Mit Gottfried Lamprecht wurde ein überzeugter Biowinzer von Gault Millau zum Ausnahmewinzer des Jahres gekürt. Gut so! Gottfried Lamprecht hat 2006 den Hof seiner Eltern, der in der Steiermark nahe Gleisdorf liegt, übernommen – auf dem damals in erster Linie Obst angebaut wurde. Er selbst ging nach der Obstbaufachschule nach Klosterneuburg auf die Wein- und Obstbauschule und hat dort den Wein neu entdeckt. Bis 1848 wurde auf dem Hof seiner Eltern der Wein für das Stift Vorau gekellert – und Gottfried schließt an diese Tradition teilweise durchaus an. Vom Start weg setzte er auf Bio und einen möglichst naturnahen Weinbau. Seine Weine werden nur leicht geschwefelt und gären spontan, also ohne den Zusatz von Hefe. Besonders wichtig sind ihm dabei auch der Boden und die Region – das Ziel ist es, diese schmeckbar zu machen. Sich und seinem Betrieb hat er dazu eine Herrenhof Charta als Regelwerk auferlegt, die unter anderem die lückenlose Herkunft der Trauben festschreibt oder auch die Reduktion des Ertrags auf 45 Hektoliter pro Hektar. Oder auch die Förderung von Tieren und Pflanzen im Weingarten." - Biorama

Der Weinbote über Gottfried Lamprecht

"Gottfried Lamprecht ist vielleicht ein Träumer, manche sagen wohl auch ein Sturschädel oder Spinner – aber er ist vor allem eines: ein Vorreiter. Er bringt genau sieben Weine auf den Markt. So wie er gerade will. Punkt. Freestyle trifft alte Handarbeit. Ganz nach seinem Motto 'Artisan Handcrafted Wines & keine Kompromisse' arbeitet er mit der Natur. Er lässt spontanvergären, lange auf der Maische bzw. Hefe, schwefelt so wenig wie möglich und zelebriert den gemischten Satz in einer Raffinesse, dass sich so mancher Kollege aus der Bundeshauptstadt ein Trauberl abschneiden kann. Weil Normalsein nicht in sein Konzept passt und Qualität fanatisch verfolgt wird, hat Lamprecht eine eigene 'Herrenhof Charta' entwickelt. Sozusagen selbst auferlegte Verpflichtungen und Regeln für die Weinproduktion. Da geht es um Ertragsreduktion auf maximal 45 hl/ha, Bodenerhaltung statt Esoterik oder späte Verkaufsstarts. Hier nachzulesen, wenn es im Detail interessiert. Ach ja, er redet auch immer wieder von 'Freestyle Wine Growing', das für ihn so viel heißt wie biologisch im Sinne der Nachhaltigkeit zu arbeiten. 'Der Rest steht mir absolut frei', betont er. 'Und ich pfeife auf cool. Cool ist konservativ in schwarzer Kleidung. Ich brauche keine Begriffe wie biodynamisch oder religiöse Bio-Ansichten. Frei zu arbeiten, frei zu handeln und frei zu sein hat mir erst ermöglicht die Arbeit vor Ort wichtig zu nehmen und alle theoretischen Richtlinien dieser Welt Richtlinien sein zu lassen.' Eins muss man ihm lassen: authentisch ist er. Mainstream sucht man hier auf vielen Kilometern Umkreis vergebens. Und wohl nicht umsonst 'Ausnahmewinzer des Jahres 2018' von Gault Millau." - Christina Dow

Robert Parker's Wine Advocate über den Herrenhof Lamprecht

"Gottfried Lamprecht is one of the rising stars in Styria. Based in Markt Hartmannsdorf (Vulkanland Steiermark or Styria), this young man is producing excellent white and red wines from seven hectares of organically farmed vineyards that he started re-cultivating in 2006 after a long period of demise. The soils are rather light but calcareous, and Gottfried has planted not just Pinot Blanc but also field blends with up to 60 traditional grape varieties. Gottfried sympathizes a lot with Jean-Michel Deiss's philosophy that a terroir is expressed at its best through a mix of indigenous, well-adapted grape varieties that are picked and processed together. The Pinot Noir is the only wine with the grape variety mentioned on the front label whereas the others are focusing on the terroir. Among the red wines, the Blaufränkisch Buchertberg Rot deserves your interest. It is a gorgeous down-to-earth red with pure fruit, great finesse and great drinkability. It is fermented and aged in barrels made from their own oak trees and bottled unfiltered." - Stephan Reinhardt

2 Sterne Falstaff fürs Weingut

"Es war eigentlich klar, dass hier wieder Reben wachsen müssen. Der Herrenhof ist ein in Markt Hartmannsdorf gelegener alter ehemaliger Gutshof des Stiftes Vorau. Schon damals wussten die Chorherren (daher der Name Herrenhof) die Lage Buchertberg zu schätzen. Schlussendlich erwarb die Familie Lamprecht diese Liegenschaft im Jahre 1913. Aufgrund mehrerer Besitzerwechsel davor kam jedoch der Weinbau vollständig zum Erliegen. Im Jahr 2006 wurden schließlich wieder Reben auf dieser erstklassigen, nach Süden ausgerichteten Lage gepflanzt. Das Sortiment ist klein, jedoch sehr gut auf Grund und Boden abgestimmt. Die Böden sind meist sehr leicht und bestehen aus kalkigen Sandsteinen, Sand, Schluff und Kies. Der Weiße Burgunder ist die dominierende Rebsorte, daneben gibt es Furmint, der früher als der 'Mosler' in der Steiermark bekannt war.

Als besonderes Special des Winzers wird ein traditioneller weißer steirischer Gemischter Satz mit über 60 (teils raren und uralten) Rebsorten angebaut: der 'Buchertberg Weiss'. Die Idee dahinter ist, einen echten Terroirwein zu keltern, der nicht nur durch eine Rebsorte definiert wird, sondern durch seine Herkunft. Insbesondere Blaufränkisch und Pinot Noir sind beim Rotwein dominierend. Das Potenzial wird mit Sicherheit in der Steiermark unterschätzt. Die Weine reifen alle zu 100 Prozent in Eichenholzfässern in Holz aus eigenem Wald. Der Ausbau der Weine erfolgt langsam, auf unnötige Schönungen und Filtrationen wird verzichtet, 'denn nur so entstehen Weine, die ihre Herkunft schmeckbar machen', meint Gottfried Lamprecht. Im stilvollen Ambiente des alten Weinkellers kann man die Weine kommentiert

verkosten sowie Konzerten und Genuss-Seminaren beiwohnen. Die neuesten Infos dazu gibt es auf der Homepage."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Da haben sich zwei gesucht und gefunden. Auf der einen Seite Gottfried Lamprecht - Ausnahmewinzer des Jahres 2018 im Gault&Millau - der mit seiner freundlich-sturen, visionär-kompromisslosen Art dem Weinbau in der Steiermark eine weitere, höchst spannende Facette hinzufügt. Auf der anderen Seite die Rebsorte Furmint - eigentlich Ungarns Superstar - aber historisch auch in der Steiermark lange Zeit als 'Mosler' unterwegs und deshalb wie gemacht für den Individualisten Lamprecht. Und wenn zwei solche Kaliber aufeinander treffen, dann kann das Ergebnis nur außergewöhnlich sein. Davon zeugen nicht nur die exzellenten 17 Punkte (!) im Gault&Millau, sondern auch gleich zweimal 'Outstanding' bei Robert Parker's Wine Advocate & A la Carte.

Und selten kam ein Furmint so gnadenlos gut ins Glas wie die 2017er-Edition 'vom Sandstein', wobei die gelbgoldene Farbe noch nichts von der Klasse verrät, die das intensiv-komplexe Bouquet dann preisgibt: Das startet mit den typischen, an Lindenblüten erinnernde, floralen Noten, geht weiter mit reifer Birne, einem Hauch Quitte und saftiger Honigmelone, bevor ein Touch Zitrusfrüchte und ein extravaganter Oberton von frischen Walnüssen die Nase in Atem halten. Am Gaumen mit rassiger Weinsäure, geradezu atlantischer Frische, saliner Mineralität und feingliederiger Struktur, bevor das stoffige Finale dann aufzeigt, dass Furmint auch mit den Muskeln spielen kann.

Ein ganz wunderbarer steiermärkischer Weißwein zu Forelle, Karpfen, Lachs und Co.

Weingut

Der Herrenhof Lamprecht ist in Markt Hartmannsdorf ansässig, in der Steiermark, rund 40 Kilometer östlich von Graz gelegen. Schon die Chorherren vom Stift Vorau, die ersten Besitzer, die dem Hof den Namen gaben, bewirtschafteten hier große Weingärten und betrieben Landwirtschaft, bevor er in den Besitz der Familie Lamprecht kam, die diese Liegenschaft im Jahre 1913 erwarb. Doch Ende des 19. Jahrhunderts kam der Weinbau durch mehrere Besitzerwechsel zum Erliegen, bis 2006, Gottfried Lamprecht dem Gut wieder Leben einhauchte und das sehr erfolgreich. Heute gehört der Herrenhof Lamprecht zu den Insider-Tipps der Steiermark, auch weil das Rebsorten-Portfolio etwas ungewöhnlich ist für ein Gut in dieser Region. So stehen vor allem zwei Rebsorten im Vordergrund: Weißburgunder und Furmint, die in der Steiermark früher als Mosler bekannt war. Dazu kommen Grauburgunder, Sauvignon Blanc, ein klassischer gemischter Satz von alten, teilweise historischen Reben und bei den Roten Blaufränkisch und Pinot Noir. Gottfried Lamprecht hat neben seiner Winzer-Leidenschaft auch ein Faible für Kunst, was sich einmal in einem Atelier einem alten Weinkeller widerspiegelt, zum anderen an den stilvollen Etiketten. Wie gut hier gearbeitet wird, zeigt die Anerkennung der internationalen Weinpresse, so schreibt Robert Parker's Wine Advocate: "Gottfried Lamprecht is one of the rising stars in Styria." Im Auge behalten!

Vinifikation

Herrenhof Lamprecht Furmint 'vom Sandstein' 2017 ist der einzige in der Steiermark wieder ausgepflanzte Furmint und stammt vom Buchertberg. Es handelt sich um eine sehr gute Lage, die in einem kleinen Seitental des Rittscheintales liegt. Der Kessel, der die Lage umgibt, aber auch der leichte Boden (Sand, kalkhaltiger Sandstein-Verwitterungsboden, daher der Name) bewirken, dass sich die Lage rasch erwärmt, jedoch in der Nacht wieder abkühlt. Im Norden dienen die Alpen als Wetterscheide. Nach der Handlese wurden die Trauben nach zwei Tagen Maischestandzeit im 300 Liter-Fass spontan vergoren und anschließend bis zur Füllung auf der Vollhefe belassen.