

## Zwei Umwege, ein Weingut: Die unwahrscheinliche Geschichte von Elena und Paul Schabl



Copyright: Lifestyle/KJZ

Fast wäre es nicht passiert – und genau das macht die Geschichte von Elena und Paul Schabl so besonders. Das junge Winzerpaar hat das elterliche Weingut in Königsbrunn am Wagram übernommen und bringt mit biologischem Weinbau, viel Intuition und einer ganz persönlichen Vision frischen Wind in eine der aufregendsten Weinregionen Österreichs.

### DER WAGRAM: LÖSSLAND ZWISCHEN DONAU UND EIGENSTÄNDIGKEIT

Der Wagram gehört zu den eigenständigsten und am meisten unterschätzten Weinregionen Österreichs. Das markante Lössterrassen-Profil, das sich nördlich der Donau durch Niederösterreich zieht, prägt Böden und Weine gleichermaßen: tiefe, mineralreiche Lössschichten, die Feuchtigkeit speichern und den Reben auch in trockenen Jahren Stabilität und Struktur verleihen. Der Grüne Veltliner ist hier zu Hause wie kaum anderswo – mit einer charakteristischen Cremigkeit und Tiefe, die ihn klar vom Weinviertler Stil oder der mineralischen cold-climate Stilistik von Kremstal und Kamptal unterscheidet. Ebenso bedeutsam ist der ROTE VELTLINER, eine autochthone Rarität, die fast in Vergessenheit geraten wäre und am Wagram ihren wohl bedeutendsten Standort hat. Die Weinbaugeschichte der Region reicht weit ins Mittelalter zurück, und die lebendige Winzertradition entlang des Wagrainer Hangs wird heute von einer neuen Generation mit Neugier und Haltung weitergeschrieben.

### KÖNIGSBRUNN AM WAGRAM: WO BÖDEN CHARAKTER FORMEN

Inmitten dieser traditionsreichen Landschaft liegt Königsbrunn am Wagram, eine kleine Gemeinde, die für KennerInnen schon länger ein Begriff ist. Die Rieden rund um den Ort – darunter 'Hochrain', 'Mordthal' und 'Steinberg' – bieten jene tiefgründigen Lössböden, die dem Grünen Veltliner seine charakteristische Textur und dem Roten Veltliner seine einzigartige, fast samtige Würze verleihen. Dass diese Böden heute zunehmend biologisch und biodynamisch bewirtschaftet werden, ist kein Zufall: Der Wagram hat sich in den letzten Jahren als Heimat für WinzerInnen profiliert, die Qualität und Haltung nicht als Gegensätze verstehen, sondern als zwei Seiten derselben Medaille. Die Region ist reif für eine neue Erzählung – und Elena und Paul Schabl liefern sie.

### ZWEI UMWEGE, EIN GEMEINSAMER WEG

"Fast wäre das alles nicht passiert", sagen Elena und Paul Schabl – und meinen das durchaus wörtlich. Elena hatte ihre Zukunft in Neuseeland gesehen; Paul studierte Volkswirtschaft, war viel auf Reisen und hatte wenig im Sinn mit dem elterlichen Weingut. Dann kehrten beide, unabhängig voneinander, zurück – lernten einander kennen, und langsam nahm eine gemeinsame Idee Gestalt an. Elena wollte einst auf eine biodynamische Farm in Großbritannien zum Wwoofen gehen; Paul meldete sich schließlich heimlich zu einem Demeter-Basiskurs an, und was er dort hörte, ergab Sinn: Beobachtung, Timing, Respekt vor dem Leben. Seit 2016 arbeiten sie sich gemeinsam ins Weingut ein, 2024 übernahmen sie es offiziell. Was sie antreibt, beschreiben sie so: "Was uns antreibt, sind Ehrlichkeit, Authentizität, Kreativität, Respekt, Vertrauen und die Freude am Leben. Weinmachen ist für uns nicht einfach nur ein Beruf: Mit jeder Flasche erzählen wir eine Geschichte und geben die Werte weiter, die uns wichtig sind."

### 'REBELL NATURELL', 'KARUSSELL' UND DIE KRAFT DER LAGEN

Das Sortiment von ELENA UND PAUL SCHABL spiegelt ihre Haltung wider: geerdet und eigensinnig zugleich. Im Mittelpunkt stehen die Lagenweine – Grüner Veltliner und Roter Veltliner von Rieden wie 'Hochrain', 'Mordthal' und 'Steinberg', vinifiziert mit einer Sorgfalt, die den jeweiligen Boden sprechen lässt. Daneben steht die Serie 'Rebell Naturell': maischevergorene Weine aus Riesling und Zweigelt, die mit der Tradition brechen, ohne den Respekt vor ihr zu verlieren. Ergänzt wird das Portfolio durch die Linie 'KARUSSELL' – eine fruchtbetonte Einstiegsserie, die der Tradition sowohl folgt als auch spielerisch damit bricht. Und dann ist da noch der 'Pet Nat': prickelnd, lebendig, ein kleines Manifest für die Freude am Wein. Das Weingut bewegt sich bewusst zwischen organisch-biologisch und biodynamisch –

getragen von Wissenschaft genauso wie von Intuition, von Analyse ebenso wie von Gefühl und Herz.

## PRESSVERKOSTUNG BEI &FLORA: WEINE, DIE MAN WEITERTRINKEN MÖCHTE

Zur Präsentation seiner aktuellen Weine lud das Weingut Schabl zu einer Pressverkostung ins GILBERT HOTEL nach Wien – und fand im hauseigenen Restaurant &FLORA den denkbar stimmigsten Rahmen. Mit seiner botanischen Ästhetik und dem konsequenten Bekenntnis zu saisonaler, ehrlicher Küche spiegelt der Ort jene Werte wider, für die auch das Winzerpaar steht.

Aufgefahren wurde ein beeindruckend breites Spektrum: Den Auftakt machte der leichtfüssige, herrlich trinkige Pet-Nat, den die Schabls bereits seit 2017 keltern – und dessen Rebsorte für eine kleine, charmante Überraschung sorgt. Es folgten die beiden Einstiegsweine aus der Serie REBELL NATURELL, jeweils in zwei Jahrgängen vorgestellt. Der Rosé vom Zweigelt mit nur einem Tag Maischestandzeit zeigte sich im Jahrgang 2023 mit zarter Nase nach roten Früchten und einem frischen, salzig unterlegten Gaumen, während der 2022er mit betörenden Waldbeernoten verführte, die sich am Gaumen nahtlos fortsetzten. Die Salzigkeit des Terroirs zog sich auch durch den zweiten Flight – ebenfalls aus der Rebell Naturell-Linie –, einen Riesling, dem man neun Tage Maischestandzeit im Stahltank gönnte. Sowohl der 2021er als auch der 2022er präsentierten sich überaus lebendig, mit kräftiger, jugendlicher Säure und spannungsreichen Fruchtaromen über salzigem Fundament.

Es folgte ein besonders spannender Flight, der eindrucksvoll belegte, warum die RIED HOCHRAIN mit ihren mächtigen Lössauflagen und der Südwest-Ausrichtung zu den aufregendsten Lagen für Grünen Veltliner am Wagram zählt. Eine Vertikale der Jahrgänge 2021 bis 2024 führte vor, wie behutsame Verarbeitung und der konsequente Einsatz autochthoner Hefen das Beste aus Terroir, Jahrgangsklima und Rebsorte zu einer harmonischen Einheit verschmelzen lassen. Alle vier Jahrgänge brillierten mit intensiver, teils exotischer Frucht und animierender Säure. Unser Favorit – zumindest an diesem Tag – war der 2022er mit seiner vielschichtigen Komplexität am Gaumen und einer fein ziselierten, salzigen Mineralik. Doch das gilt für alle vier: Weine, denen man Zeit geben darf – und sollte.

Im Anschluss kam der „andere“ Veltliner ins Glas: der ROTE VELTLINER, der immerhin mit einem eigenen Slow-Food-Presidio geadelt wurde. Er besticht nicht nur als eine der ursprünglich autochthonen Rebsorten Österreichs, sondern auch durch seine bemerkenswerte Robustheit gegenüber Hitze und Trockenheit – eine Eigenschaft, die in Zeiten des Klimawandels zunehmend an Bedeutung gewinnt. Dass er ein fabelhafter Speisenbegleiter ist, der mit den unterschiedlichsten Gerichten und ethnischen Küchen mühelos harmoniert, hat sich mittlerweile herumgesprochen. Weit weniger bekannt ist sein erstaunliches Reifepotenzial: Die anfangs leichtfüssige exotische Frucht entwickelt sich mit den Jahren in Richtung roter Trockenfrüchte, ehe schließlich feine Honignoten in den Vordergrund treten.

Verkostet wurde zunächst der Ortswein Königsbrunn in den Jahrgängen 2023, 2024 und 2025 – allesamt elegant, sortentypisch und von einer für die Rebsorte fast überraschenden Frische. Zum direkten Vergleich folgte die Spitzenlage RIED STEINBERG, deren Boden von einem Löss-Sand-Gemisch mit schottrigen Einschlüssen geprägt ist. Hier hat das Ehepaar Schabl Edelreiser aus der besten Klonselktion ihres geschätzten Kollegen SÖLLNER ausgepflanzt – ein Schritt, der Ausdruckskraft und Komplexität spürbar steigert, soweit sich das bei den noch jungen Jahrgängen überhaupt schon beurteilen lässt.

Eine überaus spannende Verkostung, die Besucher der Vievinum zumindest zum Teil nachholen können und unbedingt sollten. Elena und Paul Schabl stellt sich, Ihr Weingut, ihre Bio-Weine und ihre Visionen ab kommendem Samstag bis Montag persönlich in der Hofburg, GARDEHALLE II, TISCH 68

(kjz)

Weingut Schabl {<https://www.weingut-schabl.at>}



Copyright: Lifestyle/KJZ



Copyright: Christine Miess