

IMKELLER

VON GERHARD HOFER



Von der Ausnahme in der Mitte. Normalerweise heißt es ja, dass die Mitte schön langsam ausstirbt. Überall nämlich. Bei den Autos, bei den Waschmaschinen und auch beim Wein. Soll heißen: Die Leute kaufen entweder ganz billig – oder eben ganz luxuriös. Und das wird schon so sein. Aber trotzdem kann die Mitte manchesmal ganz schön interessant sein. Vor allem, wenn nur der Preis dort angesiedelt ist, die Qualität allerdings deutlich darüberliegt.

Die Cuveé Eisenbach 2008 von Lukas Markowitsch aus Göttlesbrunn ist so ein Beispiel. Das ist ein wunderbarer Wein, samtig, kräftig, aber trotzdem elegant. Lukas Markowitsch verwendet für diese Cuveé Zweigelt und Merlot. Das sind natürlich auch richtige Faser-schmeichlersorten. Und eine Rotweincuveé ohne Cabernet Sauvignon ist auch einmal eine wohltuende Abwechslung.

Der Wein reift 14 Monate in kleinen französischen Eichenfässern. Und er ist natürlich noch etwas ruppig am Gaumen. Also am besten noch ein bisschen vorfreuen. Aber wenn es unbedingt jetzt schon sein muss, dann eine Zeit lang lüften. Ruhig mehrere Stunden. Ich hab den Wein vor einigen Wochen gekostet und sitze nun hier in Vancouver bei den Olympischen Spielen bei einem schönen, saftigen Beefsteak. Und da würde dieser Wein jetzt wunderbar dazupassen. Leider. Alles kann man nicht haben im Leben.

**Lukas Marko-
witsch, [www.](http://www.weingut-marko.com)
weingut-marko.
com; Eisenbach
2008, kostet ab
Hofzwölf Euro.**