

Rotgipfler – Charakter, Herkunft und Zukunft einer großen Weißweinsorte der Thermenregion

Der Rotgipfler ist eine autochthone Weißweinsorte der Thermenregion Niederösterreich, tief verwurzelt zwischen Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Sooß und Bad Vöslau. Als Kreuzung aus Rotem Veltliner und Traminer zeigt er große Vielfalt – vom fruchtbetonten Qualitätswein über lagerfähige Riedenweine bis zu edlen Süßweinen. Auf den kalkreichen Böden und im pannonisch beeinflussten Klima entfaltet der Rotgipfler sein volles Potenzial und spiegelt die Handschrift der Winzerinnen und Winzer wider. Seine Lagen – etwa Herzogberg (Perchtoldsdorf), Saxerl (Sooß), Wiege (Gumpoldskirchen) oder Rosenberg (Pfaffstätten) – prägen das Aromenspiel und die Stilistik. Als kulinarischer Allrounder begleitet der Rotgipfler Fischgerichte, Backhendl sowie die asiatische Küche und Käse. Schon von Hans Moser in der Reblaus besungen als „Gumpoldskirchner“ (Anmerkung: Cuvée aus Rotgipfler und Zierfandler mit Tradition bis in den Kaiserhof) bleibt der Rotgipfler auch in Zukunft ein Aushängeschild der Thermenregion: eine vielseitige, charakterstarke Rebsorte, die Weine mit großem Lagerpotential hervorbringt. Dazu 5 Weintipps von Johannes Leeb, Harald Schachl, Leo Aumann, Florian Alphart und Kerstin Schwertführer.

www.thermenregiondac.at

Er ist einzigartig, unverwechselbar und tief in der Thermenregion verwurzelt: der Rotgipfler. Die autochthone Weißweinsorte gilt als eine der spannendsten Spezialitäten Niederösterreichs – geprägt von Geschichte, Herkunft und der Handschrift ihrer Winzerinnen und Winzer. Vom klassischen Ausbau bis zum großen Riedenwein mit Lagerpotential und edelsüßen Varianten zeigt der Rotgipfler seine Vielseitigkeit – und vereint Tradition und Gegenwart in einem Glas voller Genuss und Trinkfreude.

Rebsorte mit Tradition

Der Rotgipfler ist eine autochthone Rebsorte, die in der Thermenregion beheimatet ist. Seine Abstammung von Rotem Veltliner und Traminer erklärt sowohl seine aromatische Ausdruckskraft als auch seine Finesse. Besonders wohl fühlt sich der Rotgipfler auf den kalkhaltigen, teils lehmigen und schottrigen Böden zwischen Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Sooß und Bad Vöslau – dort, wo das pannonische Klima auf den Wienerwald trifft und reife, strukturierte Weine entstehen lässt.

„Die Sorte zeigt sich in vielerlei Gestalt: als klassischer, fruchtbetonter Qualitätswein, als Riedenwein mit Tiefe und Lagerpotential, in dem die Handschrift der Winzerin oder des Winzers besonders deutlich wird – und schließlich auch als Süßwein, dessen aromatische Fülle und Balance begeistern“, betont Heinrich Hartl, Obmann des Regionalen Weinkomitee.

Die Handschrift der Winzerinnen und Winzer

So einzigartig wie die Thermenregion, so individuell zeigen sich auch die Rotgipfler ihrer Winzerinnen und Winzer.

- Johannes Leeb (Weinbau Drexler-Leeb, Perchtoldsdorf):
„Kein anderer Wein verkörpert die Region so stark wie ein Rotgipfler – ein Wein mit echter Handwerkskunst. Eine Rebsorte, die sowohl als klassisch ausgebauter Qualitätswein als auch als Süßwein erstklassige Weine hervorbringt, die sich mit dem Reifegrad noch steigern.“
- Harald Schachl (Weingut Christine & Harald Schachl, Bad Vöslau):
„Rotgipfler wird auch in Zukunft eine große Rolle in der Thermenregion spielen – einerseits, weil die Rebsorte so vielfältige Weine hervorbringt und andererseits, weil sie unser Klima hervorragend verträgt.“
- Leo Aumann (Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel):
„Ein echtes Unikat: autochthon, charaktervoll und mit einem klaren Bekenntnis zur Herkunft.“
- Florian Alphart (Weingut Alphart, Traiskirchen):
„Keine andere Rebsorte ist so stark mit der Erfolgsgeschichte der Thermenregion verbunden und lässt gleichzeitig moderne Interpretationen zu. Ein Wein mit markantem Wiedererkennungswert.“
- Kerstin Schwertführer (Die Schwertführerinnen, Sooß):
„Rotgipfler spielt in jeder Liga mit: Ob trocken im Stahltank bis hin zur süßen Trockenbeerenauslese – der Rotgipfler macht seinem Namen alle Ehre.“

Beste Lagen für Rotgipfler Riedenweine

Das Terroir ist der Schlüssel zum Charakter des Rotgipflers. Bedeutende Lagen der Thermenregion prägen sein Profil und spiegeln die Vielfalt der Böden im Glas wider: Herzogberg mit kalkreichen Mergeln, Die Saxerln mit kalkreiche Braunerde mit Lehm, Harterberg und Flammberg mit sandig-lehmiger Struktur, Rodauner mit tiefgründigem Löss, die windgeschützte Wiege mit Lockersediment-Braunerde sowie der Rosenberg, dessen feine Kalk-Lehm-Böden für Finesse sorgen.

Ein vielfältiger Speisenbegleiter

Kaum eine andere Weißweinsorte aus Österreich bietet so viele kulinarische Möglichkeiten wie der Rotgipfler. Dank seiner feinen Aromatik, eleganten Säure und cremigen Struktur harmonisiert er hervorragend mit feuriger, asiatischer Küche (z.B. Kimchi mit Tofu), traditioneller Hausmannskost, wie z.B. Schnitzerl oder Backhenderl, kräftigen Fischgerichten mit Sauce (z.B. Bouillabaisse) und feinen Käseplatten. Kräftigere Riedenweine begleiten Kalb, Schwein oder Lamm ebenso überzeugend, während Rotgipfler Prädikatsweine als Finale zu fruchtigen Desserts, Kaiserschmarrn oder Käse glänzen.

Anekdoten und Zukunft

Seine Bekanntheit reicht weit über die Grenzen der Thermenregion hinaus: Hans Moser besang ihn einst in der berühmten Cuvée „*Gumpoldskirchner*“, in der Rotgipfler und Zierfandler zusammentreffen, die schon am kaiserlichen Hof geschätzt wurde. Auch Bruno Kreisky und Olof Palme wussten diesen Wein bei ihren Heurigenbesuchen in Perchtoldsdorf zu schätzen.

Trotz seines Namens ist der Rotgipfler natürlich kein Rotwein: „Die Bezeichnung rührt von den rötlich gefärbten Triebspitzen der Rebe her und sorgt immer wieder bei Heurigen Gästen oder Besuchern aus dem Ausland für eine Überraschung“, erzählt Johannes Leeb.

Mit Blick in die Zukunft zeigt sich die Sorte als vielversprechender Partner im Klimawandel: Sie verträgt Wärme und Trockenheit gut – kommt somit mit Trockenstress gut klar – und behält dabei Frische und Balance. Ihre hohe Lagerfähigkeit und das große aromatische Spektrum machen den Rotgipfler zu einem wichtigen Bestandteil der önologischen Identität der Thermenregion – heute und morgen. „Aus gutem Grund wurde der Rotgipfler unlängst Teil der Slow Food Bewegung in Österreich, die den Fortbestand dieses raren Schatzes der Thermenregion, ebenso wie die Winzerinnen und Winzer, behütet“, freut sich Heinrich Hartl.

Fünf Rotgipfler, fünf Handschriften

Die Vielfalt der Rebsorte zeigt sich exemplarisch in diesen herausragenden Weinen:

- Rotgipfler Ried Herzogberg, *Weinbau Drexler-Leeb*, Perchtoldsdorf
Riedeninfo: <https://www.riedenkarten.at/201371/herzogberg>
- Rotgipfler Thermenregion DAC 2023, *Weingut Christine & Harald Schachl*, Bad Vöslau
Riedeninfo: <https://www.riedenkarten.at/503/harterberg>
- Rotgipfler Ried Wiege 2015, *Weingut Leo Aumann*, Tribuswinkel
Riedeninfo: <https://www.riedenkarten.at/201207/wiege>
- Rotgipfler Ried Rosenberg 2021, *Weingut Alphart*, Traiskirchen
Riedeninfo: <https://www.riedenkarten.at/201244/rosenberg>
- Rotgipfler Ried Saxerl 2023, *Die Schwertführerinnen*, Sooß
Riedeninfo: <https://www.riedenkarten.at/201364/die-saxerln>

Medienkontakt:

diezwei kommunikation, Bernadette Steurer-Weinwurm, bernadette@diezwei-kommunikation, T: 0699.105 93 004

Foto Credits: diverse – siehe Bilddateien

Foto-Link:

<https://www.dropbox.com/scl/fo/xd7hd1h0iii4uryb3fgqr/APqHkV0qyD4HlhBNXyXJJ9c?rlkey=63ubh9d1843v29nmvbxndn1211&dl=0>