



Die Symbiose „Nimmervoll Wein & Käse“ von Katrin Kalusok

Gregor Nimmervoll – Compagnon de la Guilde Internationale des Fromagers - Confrérie de Saint-Uguzon - ist nicht nur leidenschaftlicher Winzer aus dem Wagram in Österreich. Nein, er ist Genießer und stets auf der Suche nach Qualität und Tradition.

Gemeinsam mit seiner Frau - Claudia Nimmervoll - und seiner Familie leitet er das Weingut in Engelmansbrunn nun schon seit über 10 Jahren.

Der heute 29jährige begann seine Winzerkarriere mit dem Besuch der Weinbauschule in Krems 2001. Von da an wuchs die Größe seines Betriebes von Jahr zu Jahr. 2004 wurde der erste Jahrgang in Eigenregie abgefüllt, erste Weingärten wurden hinzugekauft und der Blaue Bock in München schenkte 2006 als erstes Restaurant den Grünen Veltliner als Hauswein aus (übrigens bis zum heutigen Tage).

2009 wurden neue Grundsteine gelegt – im wahrsten Sinne des Wortes: ein neuer Weinkeller entstand und die ersten Auszeichnungen für den 2008er Jahrgang folgten.

Gregor Nimmervoll galt als Newcomer des Jahres 2010, Landessieger Niederösterreich 2012, war von da an regelmäßig vertreten auf den wichtigsten Weinmessen und wurde und wird dabei tatkräftig von seiner Frau Claudia unterstützt, die inzwischen fest im Betrieb integriert ist.

Schritt für Schritt verwirklicht Gregor Nimmervoll seine Ideen und Pläne.

Er denkt ganzheitlich und immer einige Jahre voraus:

2013 bekommt die Familie Zuwachs – nein, Tochter Mavie Frieda erblickte erst vor einigen Monaten das Licht der Welt. Die ursprünglich landwirtschaftlich geprägte Familie brachte wieder „tierisches Leben“ zurück in den Betrieb. Nach 35 Jahren ziehen Bergziegen im Weingut ein.

Claudia und Gregor bilden sich zusätzlich regelmäßig weiter: Sei es biologischer & bio-dynamischer Weinbau oder Käsen. Alle Möglichkeiten werden erkundet und für die Zukunft offen gehalten.

Über die letzten Jahre hinweg ist das Weingut nochmals um ein ganzes Stück gewachsen. 12,3ha Weingärten bewirtschaftet die Familie nun im Jahr 2016, höchste Prämierungen für Grünen Veltliner und Weißburgunder sind der Lohn für unermüdliche Arbeit und Leidenschaft.

Gekrönt wurde das Glück sicherlich mit der Hochzeit und der Geburt der Tochter vor einigen Monaten.

Zusätzlich plant und verwirklicht Gregor die Auspflanzung der typischen Wagram Rebsorte: Roter Veltliner am Eisenhut. Es bleibt spannend und abwechslungsreich!

Als Mitglied der Guilde Internationale des Fromagers – Confrérie de Saint-Uguzon ist Gregor Nimmervoll leidenschaftlich interessiert an der Entdeckung von prickelnden Geschmackserlebnissen.

Sein Motto:

„Guter Wein spiegelt den Charakter des Winzers wider, heißt es. Ob dem bei uns so ist, müssen andere beurteilen – wir machen jedenfalls Weine, wie wir sie selbst trinken wollen: Leichtgewichtig für die unbeschwertten Momente des Seins und substanzreich, wenn es darum geht das Leben zu ergründen.“

Wir drehen heute den Spieß um und fragen uns:

Welche Käse passen eigentlich zu den Weinen aus dem Wagram Gregor?



2015 Nimm Rosé vom Blauen Zweigelt



Auf Lössboden gedeiht in den Wagramer Weinrieden der Rotwein, der nach der Weinlese im Herbst und kurzer Maischestandzeit abgepresst wird, im Edelstahltank gärt und auf der Hefe nachreift.
Restzuckergehalt: 6g/l

Der Rosé regt an mit seinem „Schuss Pikanz“ und seiner lebendigen Art. Er bereitet große Trinkfreude durch die typisch hellbeerige und leicht cremige Art.



Feigen - Camembert aus Ziegenkäse aus dem Allgäu.

Julius Wilhelm stellt im Landkreis Günzburg aus bester Ziegenmilch Ziegenkäsespezialitäten her - ab Januar 2016 in Kooperation mit der Landkäserei Reißler. Im Handschöpf-Verfahren und nach althergebrachten Rezepten wird dieser Camembert mit dem charakteristischen weißen Außenschimmel und weißem Teig und zusätzlich zwei Schichten Feigen-Frischkäse hergestellt. Käse für Käse wird per Hand gewaschen, gewendet und verpackt. Jeder Feigen-Camembert ist ein Unikat.

Der Geschmack ist mild würzig mit typischer Ziegenmilch-Komponente und feinem Feigenaroma, welches sich an die hellbeerigen roten Aromen des kühlen Rosé's anschmiegt. Zum milchigen und fruchtigen Käse passt die frische Säure des Weines.

Genau wie der Wein frisch und idealerweise im aktuellen Jahrgang genossen wird, ist der Käse ca. 4 Wochen ab Reifekeller haltbar, nach vorangegangenen 2 Wochen im Natur - Reifekeller.

[Bezug: Landkäserei Reißler „Zauberburg Ziegenkäse“](#)

2015 Roter & Gelber Traminer „Fuchsberg“

Die Lieblingsrebsorte von Gregor Nimmervoll.

Der Traminer reift in 500L Akazienfässern und liegt lange auf der Hefe.

Restzuckergehalt: 5,5g/L

Mit seinem typischen Duft nach Rosen, Aromen von frischen Trauben, Gewürzen und exotischen Früchten ist der vielschichtige Wein der ideale Begleiter für Rotschmierkäse wie z. B. **Langres**.



Der kraftvolle und fruchtige Käse mit leicht erhöhtem Salzgehalt verbindet sich mit dem Schmelz des Traminers und stellt so eine perfekte Harmonie dar.

Der ca. 2 Monate gereifte AOC - Kuhmilchkäse mit gewaschener Rinde ist der Stadt Langres in der Region Haute-Marne gewidmet und wurde von den Dominikaner Mönchen entwickelt. Langres durfte bis Mitte des 20. Jahrhunderts nur auf Bauernhöfen produziert werden.

Er wird nach dem Schöpfen nicht gewendet, die Mulde an der Oberfläche wird während der Reifung mit Tresterbrand aus der Region (Marc de Champagne) gefüllt und die Rotschmiere damit leicht abgewaschen.

[Bezug: Käse-Abt, Günther Abt, München](#)



2013 Grüner Veltliner Große Reserve

Große Reserve heißt bei Nimmervoll: Das Maximum aus vollreifen Trauben wird ausgereizt. Es entstehen dichte, ausdrucksstarke und opulente Weine, die im Akazienholz reifen und einen ganz eigenständigen und eleganten Charakter entwickeln.

Das Besondere daran: Eine große Reserve gibt es auch nur im großen Jahrgang!

Schon die Gärung findet spontan in 500l Akazienfässern statt. Der Wein ruht 16 Monate auf seiner Hefe im Holzfass, bevor er abgefüllt wird.

Restzuckergehalt: 8,3g/l

Durch den Ausbau und die Reife erhält der Wein zarte Mango und Kräuter Noten. Er besticht durch seine gelbfruchtige Aromatik, die auch dem gehaltvollen Lössboden geschuldet ist. Der Veltliner ist saftig, kraftvoll und extraktsüß.



Auf der Felle Alp in der Gemeinde Schröcken in Vorarlberg produziert eine Genossenschaft auf ca. 1600m Höhe den **Felle Alm**, einen Hartkäse aus Kuh – Rohmilch. 45 Kühe zählt die Alm, die von wunderschöner Natur umgeben, die Milch für den Käse hervorbringen, der mindestens 12 und maximal 24 Monate in historischen Bunkern reift.

Der ausgeglichene süß-salzige Geschmack nach Berggräsern, geschmolzener Butter und getrockneten Früchten steht in seiner gereiften Art wunderbar mit den beschriebenen Aromen der Großen Reserve von Gregor Nimmervoll im Einklang.



[Bezug: Degust Affineur, Hansi Baumgartner, Südtirol](#)



2011 Weißburgunder Beerenauslese

Die Beerenauslese entsteht aus edelfaulen Beeren, die ausschließlich per Hand geerntet werden und für 48 Stunden eingemaischt werden. Nach sorgsamer Pressung gären die Trauben im Stahltank. Der Süßwein bleibt für 12 Monate auf der Hefe, bevor dieser besondere Tropfen in 0,375 Liter Flaschen abgefüllt wird.

Das Aromen-Spektrum der Beerenauslese kann sich sehen lassen:

Reife Steinfrüchte, Mandarine, exotische Früchte kongruieren mit Honig, Karamell und sogar Rauchnoten. Weißburgunder – typische Nuss- und Birnenaromen finden ihren Weg zum Gaumen und sorgen im Abgang für einen wahren Fruchtkorb.

Dieser Wein braucht einen ebenbürtigen und starken Partner.

Zu dieser Beerenauslese passt besonders Blauschimmelkäse. Unsere Wahl: **Valdéron** aus Spanien. Der aus Kuhmilch hergestellte Käse aus dem Hochgebirge Picos de Europa reift in einer der zahlreichen Höhlen natürlichen Ursprungs. Es gibt Hinweise darauf, dass der Käse schon in der vorrömischen Zeit hergestellt wurde.

Der Käse aus Leon reift für ca. 3 Monate und hat einen für die Käsefamilie charakteristischen pikanten, pilzigen und auch nussigen Geschmack, der gerade dem Nussaroma im Wein noch intensiver zum Vorschein verhilft. Die besonders fruchtigen Noten umrunden den Blauschimmel und sorgen für ein vollkommenes Geschmackserlebnis.

[Bezug: Tölzer Kasladen, Susanne & Wolfgang Hofmann, Bad Tölz](#)

KATRIN KALUSOK – Compagnon der Guilde Internationale des Fromagers