# Verkostungen

# Riesling Jahrgang 2011

**Brillante Spitze, gutes Mittelfeld.** Nach einem Weinjahr, das endlich einmal keine extremen Wetterkapriolen aufwies und dessen Highlights der beständige Frühling und der wunderbare Altweibersommer waren, gelang auch eine quantitativ zufriedenstellende Ernte. 2011 erbrachte fruchtbetonte, frühzeitig charmante Rieslinge mit traumhaften Spitzen und einem breiten Mittelfeld guter Gewächse.
***Viktor Siegl***

*Der Riesling-Star der Westwachau und Gewinner der Probe kommt aus der Lage Singerriedel, die 2011 offensichtlich beste Ergebnisse geliefert hat.*

Foto: Peter Schleimer

Foto: rüdiger Proll

*Altehrwürdiger Keller, modernes Equipment: Der gelbe Schlauch führt vom Rebler zur Tankpresse.*

Bereits kurz nach der Lese, die – abgesehen von einigen Hochnebeltagen entlang der Donau – durchwegs in T-Shirt und kurzer Hose vorgenommen werden konnte, konnten wir konstatieren, dass alle Voraussetzungen für einen sehr guten Riesling-Jahrgang gegeben waren. Die gefürchteten Pilzkrankheiten traten nämlich kaum auf und aufgrund des traumhaften Erntewetters praktisch auch keine Edelfäule. Dieses herbstliche Finish führte auch zu einem perfekten Ausreifen des gesunden Traubenguts, was naturgemäß hohe Zucker- und später Alkoholgrade nach sich zog. Dass unter diesen Bedingungen Premiumweine wie die diesmal degustierten Rieslinge über 13 Volumprozent Alkohol gegenüber der leichtgewichtigeren, früher zu lesenden Spezies im Vorzug waren, wird wohl niemand verwundern. Von den relativ hohen Alkoholgraden einmal abgesehen, war eine eher milde, manchmal sogar am unteren Limit angesiedelte Säure ein Kennzeichen dieses Weißwein-Jahrgangs. Allerdings ist festzustellen, dass die Rieslinge aufgrund ihres von vornherein höheren Säureanteils in dieser Hinsicht auch gegenüber den Grünen Veltlinern bevorzugt waren, was im Übrigen auch für den Gerbstoffgehalt gilt. Allzu mächtige, vom feurigen Alkohol (noch) dominierte Gewächse, die manche Fragezeichen aufwarfen und im Moment eher als origineller Aperitif gewertet werden konnten, gab es freilich auch; sie waren aber eine kleine Minorität.

**Früher Charme, große Harmonie** Auffallend war, dass die Vinaria-Verkoster mehrfach feststellten, wie ungewöhnlich rasch sich die 2011er-Rieslinge öffneten und demgemäß ihren Fruchtcharme bei zumeist schöner Balance der wichtigsten Inhaltsstoffe bereits in einem sehr frühen Verkostungsstadium ausspielten. Sie scheinen sich auch beständig zu entwickeln, denn völlig verschlossene Jungweine, denen man kaum ein paar Nuancen entlocken konnte, blieben ebenfalls eine kleine Minderheit, wenn sie auch hie und da anzutreffen waren. Wir glauben auch, dass diese recht frühe Ausgewogenheit kein Nachteil für die mittelfristige und längere Lagerung der sehr guten bis ausgezeichneten Kreszenzen sein wird, weil die ihnen innewohnende Fruchtbrillanz und feinkörnige Struktur erhalten bleiben sollten. Bei den Herkünften scheinen die kühleren – zu denen wir etwa die westliche Wachau, das obere Kremstal und gewisse Lagen des Kamptals rechnen wollen – fraglos gewisse Vorteile gehabt zu haben, wenn auch in allen Appellationen tadellose Riesling-Qualitäten möglich waren; so haben wir beispielsweise aus der Steiermark noch nie so rundum ansprechende Rieslinge verkostet.

Was den Jahrgangscharakter betrifft, haben wir schon frühzeitig zu Recht vorausgesagt, dass der Jahrgang nicht zu den Hitzejahren wie 1983, 1992, 2000 oder 2003 zu zählen ist und sich im Aromenspektrum etwa zwischen 2006 und 2007 einreihen könnte. Heute lässt sich dies großteils bestätigen, wenn auch die Klarheit und Finesse der 2007er im Durchschnitt des besten Viertels der verkosteten Weine meiner Ansicht nach nicht erreicht werden konnte. Mit den 2009er-Rieslingen dürften die 2011er allerdings locker mithalten, und zwar speziell im Segment des oberen Durchschnitts, weil sich 2011 im Gegensatz zu 2009 so gut wie nie von der Botrytis beeinflusst präsentierte.

**Wunderbarer Westen, Beachtliche Exote.** Sehr gut haben bei dieser Verkostung die Wachauer Rieslinge abgeschnitten, und da wieder jene, die im Westen des Gebietes, also von Weißenkirchen über Wösendorf und Spitz bis zum Spitzer Graben, gekeltert wurden. Ähnlich wie bei den Grünen Veltlinern dürfte das kühle Klima dieser Subzone auch den Rieslingen zum Vorteil gereicht und für eine schöne Balance zwischen Zuckerreife und rassiger Säure gesorgt haben. Allen voran ging diesmal der Ausnahme-Riesling vom Singerriedel, der zwar wieder einmal den hohen Wiederkennungswert dieser Lage unterstrich, gleichzeitig aber mit einer Finesse und feinstrahligen Textur glänzte, wie dies zuletzt beispielsweise 2007 oder 1999 der Fall war. Unmittelbar dahinter platzierte sich der Smaragd-Riesling von Toni Bodenstein aus der legendären Ried Klaus, dessen Früchtereigen am Gaumen geradezu explodierte. Beide Weine sollten auch ein Lagerungspotenzial für Jahrzehnte besitzen. Ebenfalls sehr gut bis hervorragend abgeschnitten haben aus dieser Klimazone der wunderbar cremige und harmonische Riesling namens „Limitierte Edition" von Johann Donabaum sowie der kraftvolle wie delikate Steinborz Smaragd von Karl Lagler und der mit kühler Kräuterwürze und rassiger Eleganz prunkende Riesling von den Alten Parzellen der Ried Bruck, der Sepp Högl wieder einmal besonders gelungen ist. Alle drei Betriebe sind ja in Spitz bzw. im Spitzer Graben beheimatet.

***Die kühleren Herkünfte waren 2011 im Vorteil.***

Auch die Jochinger und Wösendorfer Lagen wie Harzenleithen und Hochrain haben achtbare Resultate erbracht, besonders überzeugte aber ein Smaragd aus der kalkreichen Lage Steinriegl, die für die Wachau ja die große Ausnahme darstellt, und der von Roman Jäger in Topverfassung auf die Flasche gebracht wurde. In diese Phalanx der Westwachau konnte mit Leo Alzinger nur ein Betrieb aus dem Loibner Bereich „eindringen", und zwar mit einem ungemein jugendlichen, seine Steinobst- und Zitrusfrucht eben erst entfaltenden Steinertal der Smaragd-Stufe.

Sehr gut abgeschnitten haben auch die Kremstaler Gewächse, allen voran Martin Nigl mit seinem vor Fruchtbrillanz nahezu überbordenden Privat von der Ried Pellingen, aber auch die anderen Weine von Nigl sowie der Sunogeln von Josef Schmid wussten zu überzeugen. Ebenfalls in Bestform befanden sich auch die östlich von Krems gelegene Moosburgerin des Weinguts Buchegger, die ebenfalls durch tiefe Fruchtaromen glänzte, sowie der im Einzugsbereich der Stadt Krems gelegene Steiner Kögl des Undhofs, der wiederum kühle Eleganz und zartgliedrigen Charakter in die Waagschale bringen konnte.

Mit dieser Bandbreite konnten diesmal die Kamptaler Kreszenzen nicht ganz mithalten, doch wurde die Fahne des Heiligenstein mit den drittplatzierten Alten Reben des Weingutes Bründlmayer, die erst einen Bruchteil ihrer Fruchtfacetten aufbieten konnten, und der Heiligenstein-Variante von Schloss Gobelsburg hochgehalten, deren schlanker, fast filigraner Charakter von vornehmem Fruchtspiel und rassiger Säurestruktur geprägt wurde.

**Damit zu den „Exoten"**, deren Reize von der Vinaria-Jury nicht verkannt wurden, wiewohl sie durch Bodenstruktur und Kleinklima bedingt ein völlig anderes Aromenspiel offerieren, als wir es von den zuvor genannten Herkünften gewohnt sind. Hier punktete der Edelschuh-Riesling des Sausaler Leitbetriebs Wohlmuth mit messerscharfer Definition und ungewöhnlich nerviger Säure und einer Schiefernote vom Terroirs. Weitere steirische Betriebe, die überraschend gute Ergebnisse einfahren konnten, waren Wolfgang Maitz mit seinem hauchzarten Hochstermetzberg sowie der von der Ried Höchleit'n kommende, saftigbeschwingte, leicht restsüße Riesling der Familie Temmel vulgo Felberjörgl. Ebenso im halbtrockenen Bereich gehalten war der opulente, aber nie überbordende, in seiner Fruchtfülle sofort beeindruckende Riesling von der Hagenbrunner Aichleiten, den Rudi Schwarzböck seiner Tochter Katharina gewidmet hat, die bei dem zu erwartenden Reifepotenzial dieses Ausnahmeweins noch ihre Freude damit haben dürfte. Ganz in der Nähe, nämlich in Großengersdorf, hat Niki Windisch aus der Ried Aggsthal ebenfalls einen reifen Riesling voll delikatem Schmelz hervorgebracht, wie er für das Weinviertel modellhaft erscheint, und dies zu einem sehr akzeptablen Preis. Ebenfalls als Preis-Leistungs-Hit kann der Riesling von Renate und Reinhard Greilinger aus Schöngrabern bei Hollabrunn gelten, der mit Fruchtnuancen nach Ananas und gelbem Pfirsich und schokoladigem Schmelz bei engmaschiger Struktur eigentlich alles zu bieten hatte, was man von einem Klasse-Riesling erwarten kann. Gleiches lässt sich vom Top-Wein des Weingutes Mayer am Pfarrplatz behaupten, der vom Herzstück des Wiener Nussbergs stammt und nach dem dort vorherrschenden Bodentyp „Weißer Marmor" getauft wurde: ein mächtiger, wenngleich noch ziemlich unentwickelter Wein, der seine Fruchtnuancen gegenwärtig erst zu einem kleinen Teil preisgibt und doch eindeutig als bester Wiener Riesling seit vielen, vielen Jahren tituliert werden kann.

Die Anzahl der fehlerhaften oder rätselhaften Proben hielt sich diesmal zum Glück in Grenzen, und doch waren sie auch vorhanden und betrafen zum Teil durchaus prominente Betriebe. Etwas geringer als im langjährigen Durchschnitt beklagten Ausmaß fiel auch die Zahl der mit Korkfehler beanstandeten Weine aus; auch die mit Schraub- oder Glasverschluss versehenen Rieslinge waren zum Großteil nicht so unnahbar, dass ihre Vorzüge nicht zur Geltung kamen.

# Riesling 2011 Verkostung Vinaria

***Mit den 2009er Rieslingen dürften die besten 2011er locker mithalten.***

## Toplist

| | |
|---|---|
| 19,2 | Hirtzberger \| Singerriedel Smaragd |
| 19,1 | Prager \| Klaus Smaragd |
| 18,8 | Bründlmayer \| Zöbinger Heiligenstein Alte Reben KA-R |
| 18,7 | Johann Donabaum \| Limited Edition Smaragd |
| 18,5 | Nigl \| Privat Senftenberger Pellingen KR-R |
| 18,3 | Jäger \| Steinriegl Smaragd |
| 18,2 | Buchegger \| Moosburgerin KR-R |
| 18,2 | Salomon – Undhof \| Steiner Kögl KA-R |
| 18,2 | Wohlmuth \| Edelschuh |
| 18,1 | Schloss Gobelsburg \| Zöbinger Heiligenstein KA-R |
| 18,1 | Högl \| Bruck Alte Parzellen Smaragd |
| 18,1 | Lagler \| Steinborz Smaragd |
| 18,0 | Alzinger \| Steinertal Smaragd |
| 17,9 | Prager \| Wachstum Bodenstein Smaragd |
| 17,8 | Franz Pichler \| Harzenleiten Smaragd |
| 17,7 | Mayer am Pfarrplatz \| Nussberg Weißer Marmor |
| 17,7 | Schmid \| Sunogeln KR-R |
| 17,7 | Waldschütz \| Riesling KA-R |
| 17,5 | Aichinger \| Rosenberg KA-R |
| 17,5 | Bründlmayer \| Zöbinger Heiligenstein Lyra KA-R |
| 17,5 | Johann Donabaum \| Setzberg Smaragd |
| 17,5 | Knoll \| Ried Schütt Smaragd |
| 17,5 | Rudi Pichler \| Wösendorfer Hochrain Smaragd |
| 17,4 | Jamek \| Ried Klaus Smaragd |
| 17,4 | Fred Loimer \| Steinmassl KA-R |
| 17,4 | Schmelz \| Best of Riesling |
| 17,4 | Schmelz \| Steinriegl Smaragd |
| 17,4 | Schwarzböck \| Katharinas Reserve |
| 17,3 | Josef Högl \| Vision Smaragd |
| 17,3 | Karl Stierschneider \| Achleiten Urbestand Smaragd |
| 17,3 | Knoll \| Pfaffenberg Selection |
| 17,3 | Fred Loimer \| Seeberg KA-R |
| 17,2 | Allram \| Zöbinger Heiligenstein KA-R |
| 17,2 | Hirtzberger \| Setzberg Smaragd |
| 17,2 | Wolfgang Maitz \| Hochstermetzberg |
| 17,2 | Mayer am Pfarrplatz \| Nussberg |
| 17,2 | Ludwig Neumayer \| Der Wein vom Stein |
| 17,2 | Salomon – Undhof \| Steiner Pfaffenberg KR-R |
| 17,2 | Karl Steininger \| Novemberlese KA-R |

**19,2** Hirtzberger
**Singerriedel Smaragd**

**19,1** Prager
**Klaus Smaragd**

**18,8** Bründlmayer
**Zöbinger Heiligenstein Alte Reben KA-R**

**18,7** Johann Donabaum
**Limited Edition Smaragd**

**18,5** Nigl
**Privat Senftenberger Pellingen KR-R**

**18,3** Jäger
**Steinriegl Smaragd**

**18,2** Buchegger
**Moosburgerin KR-R**

**18,2** Salomon - Undhof
**Steiner Kögl KA-R**

**18,2** Wohlmuth
**Edelschuh**

**18,1** Schloss Gobelsburg
**Zöbinger Heiligenstein KA-R**

**18,1** Högl
**Bruck Alte Parzellen Smaragd**

**18,1** Lagler
**Steinborz Smaragd**

**18,0** Alzinger
**Steinertal Smaragd**

**17,9** Prager
**Wachstum Bodenstein Smaragd**

**17,8** Franz Pichler
**Harzenleiten Smaragd**

**17,7** Mayer am Pfarrplatz
**Nussberg Weißer Marmor**

**17,7** Josef Schmid
**Sunogeln KR-R**

**17,7** Waldschütz
**Riesling KA-R**

**17,5** Aichinger
**Rosenberg KR-R**

**17,5** Bründlmayer
**Zöbinger Heiligenstein Lyra KA-R**

**17,5** Johann Donabaum
**Setzberg Smaragd**

**17,5** Knoll
**Ried Schütt Smaragd**

**17,5** Rudi Pichler
**Wösendorfer Hochrain Smaragd**

Fotos: Weingüter, Peter Schleimer

# Riesling Verkostung

Jahrgang 2011

*tasted in Zalto Denk'Art*

***G*.....*Glasverschluss***
***K*.....*Naturkork***
***S*.....*Schrauber***
***KA*.....*Kamptal DAC***
***KA-R*....*Kamptal DAC Reserve***
***KR*.....*Kremstal DAC***
***KR-R*....*Kremstal DAC Reserve***
***TR*.....*Traisental DAC***
***TR-R*....*Traisental DAC Reserve***

## Jahrgang 2011

Nach einem langen, strengen Winter folgte ein sonniger, beständiger Frühling, der in einem nahezu optimalen Blütewetter gipfelte. Dann kippte allerdings das Wetter und brachte einen völlig verregneten Juli mit sich. Im August kehrte das Schönwetter zurück und bescherte uns einen Altweibersommer mit allerbesten Lesebedingungen. Trockenperioden und die hohen Nachttemperaturen im September waren wahrscheinlich die Hauptgründe für ein deutliches Absinken der Säure, während der schöne Herbst für rasches Ausreifen des Traubengutes und hohe Zuckergrade sorgte. Pilzkrankheiten wie Peronospora und Oidium traten ebenso wenig auf wie Botrytis. Im Vergleich zu den mengenmäßig sehr bescheidenen Vorgänger-Jahren war das Weinjahr 2011 – auch bei den Rieslingen – von der reichlichen Erntemenge geprägt; die Qualität ist im Durchschnitt als sehr gut einzustufen.

## zur VERKOSTUNG

Nach den Ausschreibungsbedingungen wurden trockene und halbtrockene Rieslinge aus dem Jahrgang 2011 ab 13 Volumprozent Alkohol (Etikettenangabe) degustiert. Rund 200 Weine wurden insgesamt in den Vorrunden und im Finale, und zwar wie immer streng gedeckt verkostet. Zum Einsatz kam dabei das Universalglas von Zalto Denk'Art. Für Vinaria verkostet haben: Erwin Goldfuss, Otto Haberhauer, Peter Schleimer, Viktor Siegl und Johann Werfring; als Gastverkoster waren die Weinexperten Hermann Botolen und Josef Knorr präsent, dessen Wertung aber nicht mitgerechnet wurde. Abschließend möchte Vinaria noch einmal Herbert Schmid und seinem eingespielten Serviceteam vom Wiener Stadtgasthaus Eisvogel für ihre Gastfreundschaft und die perfekte Abwicklung der Finalverkostung herzlich danken.

**17,5** Weingärtnerei Aichinger, Schönberg
**Rosenberg KA-R, 13,5%, K**
Etwas verkapselt, sehr frisch, Kamillenduft und Kräuterwürze, jugendlich und sanft; fruchtbetont und schon zugänglicher, mittleres Gewicht, gewisser Charme und gute Struktur, einige Länge.

**16,7** Wolfgang Aigner, Krems-Weinzierl
**Weinzierlberg KR-R, 14%, S**
Hübsche und zartgliedrige Nase nach Blüten und Grapefruit, überhaupt helle Fruchtnuancen; elegant gerundet bei dezenter Art, frisch und blitzsauber, mittleres Gewicht, sehr jung, lässt zahlreiche Feinheiten aufblitzen, überaus stilsicher.

**14,0** Weingut Albert – Christian Cramer, Kitzeck
**Weißer Riesling von den Terrassen, 13%, S * € 11,90**
Zuerst nach Weizenkleie und Nusskuchen, dahinter tropische Früchte, auch Limetten, duftig, brotig, Orangenlikör, zugänglich; am Gaumen ziemlich weich und weitmaschig bei mittlerer Substanz, herber Unterton, eingekochte Art, nicht allzu lang, eigen.

**17,2** Weingut Allram, Straß
**Zöbinger Heiligenstein KA-R, K**
Zunächst etwas brenzlig und streng, ziemlich verkapselt, dann tiefe Marillenfrucht im Ansatz, noch etwas unergiebig; gebündelt und ausgereift am Gaumen, feine Ananas- und Birnenfrucht, sehr saftig und dicht, auch guter Säurefond, rassig und lang, erst ganz am Beginn, Potenzial.

**14,8** Weingut Allram, Straß
**Straßer Gaisberg KA-R, 14%, K**
Ananas und Schwarzbrot in der deutlich Botrytis-geprägten Nase, herb und eine Spur klobig; trocken, ja beinhart, etwas ungestüm, feuriger Alkohol, nahezu Auslese-Stilistik, recht eigenwillig.

**18,0** Weingut Alzinger, Unterloiben
**Steinertal Smaragd, 13,5%, K**
Zunächst etwas verkapseltes Bukett mit hefigem Einschlag, dann aber tiefe Mirabellenfrucht, sanft und feinstrahlig, viele Nuancen; noble, dunkelbeerige Aromatik, zeigt Klasse (und feurigen Alkohol), dann aber nicht übermächtig, insgesamt überzeugend und ausgewogen, wohl auch gutes Potenzial.

**16,4** Kurt Angerer, Lengenfeld
**Ametzberg, 13,5%, K * € 16,20**
Ungestüm und rauchig beginnend, etwas Waldhonig und dunkelbeerige Frucht, pikant; feines Süße-Säure-Spiel, gutes Volumen, herzhaft und saftig, recht opulent, der Bogen reicht von Ananasfrucht bis zur Milchschokolade, viel Extrakt und einige Länge.

**15,2** Martin & Anna Arndorfer, Straß
**Straßer Weinberge KA-R, 13,5%, S * € 14,–**
Aparter Orangenduft, auch etwas Blockmalz und Lecithin, charmant und einschmeichelnd; wieder Agrumen sowie ziemlich deutlicher Restzucker, hübsch gerundet, blumig und präsent, ein bisschen vordergründig, jedenfalls harmonisch.

**14,3** Norbert Bauer, Haugsdorf
**Diermannsee, 13%, S * € 6,40**
Vegetal, ja krautig zu Beginn, dann blumig und offenherzig, fast vorlaut; weich und früh gerundet, sauber und von Kräuterwürze umgeben, nicht allzu lang, etwas widersprüchlich, braucht vielleicht auch noch Zeit, um die etwas limonadig wirkende Süße völlig einzubinden …

**17,0** Familie Bäuerl, Oberloiben
**Loibenberg Smaragd, 13,5%, K * € 15,–**
Beginnt recht feurig und heiß, dann nach eingelegten Pfirsichen, ein bisschen kompottig und ungestüm, aber reintönig; fordernd und kraftvoll, sehr wuchtig (aber ohne Botrytis), an sich helle Fruchtnuancen sowie schöne Facetten, recht imposantes Geschmacksbild, einiges Potenzial.

**15,1** Erich Bayer, St. Michael
**Harzenleithen Smaragd, 13,5%, S * € 10,–**
Vorerst etwas unzugänglich, dann herbe Apfelfrucht und tabakige Würze, eher rauer Charme; kernig und kompakt bei mittlerer Substanz, streng und straff, sauber und fast unentwickelt, angenehmer Säurebiss.

**14,8** Erich Bayer, St. Michael
**Ralais Smaragd, 13,5%, S * € 10,–**
Kriecherln und Schwarzbrot im etwas breiten und behäbigen Bukett, ausgereifte Sache; fruchtsüß und offenherzig, sauber, wenn auch etwas burschikos, leichter Gerbstoff vor dem kernigen Abgang.

**15,3** Weinkellerei Benedikt, Mallon
**Wagram, 14%, S * € 7,–**
Ausgereifte Frucht und deutliche Kräuternoten, bisschen Kandiszucker, auch gedörrte Früchte, reif, leicht rauchig, gewisse Tiefe; kraftvoll, leicht herb, Pomeranzen, Orangen, kernig, burschikos, kraftvoll, bisschen vierschrötig.

**14,3** Weingut Berger, Krems
**Steingraben KR-R, 13,5%, S * € 11,–**
Ausgereift und üppig, fast ein bisschen grob, dominanter Alkohol; zurückhaltende, rotbeerig, recht streng, auch von der Sorte etwas entfernt, abwarten.

**16,6** Weingut Brandl, Zöbing
**KA-R Kogelberg Reserve, 14,5%, S**
Charmante Frucht mit Anklängen von Physalis und Marille, pikant und einladend; gebündelt und herzhaft, reintönig bei kühler Mitte, offenherzige Pfirsichfrucht, griffig und betont trocken, gute Reserven.

**15,5** Weingut Brandl, Zöbing
**Heiligenstein KA-R, 14%, S**
Rauchig untermalte Nase, die langsam aufgeht, eingelegte Pfirsiche und ein bisschen Kräuterwürze; heuige Würze, pikant und streng, guter Körper, straff und nervig, etwas Gerbstoff vor dem relativ langen Abgang.

**18,8** Weingut Bründlmayer, Langenlois
**Zöbinger Heiligenstein Alte Reben KA-R, 13,5%, K * € 38,–**
Am Anfang sehr zurückhaltend, ja verkapselt, geht dann aber rasch auf, wunderschönes Fruchtspiel nach Marille und Passionsfrucht, auch etwas Ananas, satt und ausgereift; mächtig und gebündelt, elegant und von kühler Finesse durchzogen, riesige Substanz, beginnt seine Facetten erst ganz langsam preiszugeben, feinstrahlig, große Länge, große Zukunft – ein Meisterwerk!

# Nachgefragt bei Franz Hirtzberger

*Herr Hirtzberger, nachdem sich schon der Honivogl unter den Vinaria-Trophy-Preisträgern platziert hat, ist aus dem Jahr 2011 auch der Singerriedel ganz vorne – was war für diese tolle Frühform ausschlaggebend?*

Ja, der Jahrgang 2011 hat uns nicht nur tolle Qualität, sondern endlich auch eine mengenmäßig zufriedenstellende Ernte beschert; verantwortlich dafür war der ausgeglichene Witterungsverlauf, der durch einen wunderbaren Herbst abgeschlossen wurde. Die vielen Tage mit lange andauerndem Hochnebel haben in der Wachau nämlich die Zuckerreife ein wenig verzögert und damit beste Voraussetzungen für eine späte Lese geschaffen. Die drei Lesedurchgänge konnten immer bei trockenem Wetter stattfinden und haben uns perfektes Traubengut gebracht.

*Ist die berühmte Ried Singerriedel trotz ihrer Größe eigentlich hinsichtlich der Bodenverhältnisse homogen, und wie gehen Sie beim Riesling mit dem Botrytis-Einfluss um?*

Der Singerriedel ist tatsächlich eine relativ große Lage, die von Südosten, wo man schon Richtung St. Michael schaut, bis nach Südwesten mit der Blickrichtung zum Roten Tor gelegen ist. An sich ist die Bodenstruktur sehr homogen und weist prinzipiell einen sehr kargen Oberboden und einen Untergrund von Gneis und Glimmerschiefer auf, nur ganz im Südosten gibt es auch leichte Lössanwehungen.

Eines unserer Erfolgsgeheimnisse ist eine akribische Handlese, die vor allem aber auch darauf Bedacht nimmt, nur die allerbesten Botrytis-Beeren zu ernten; diese werden wiederum gesondert verarbeitet und ausgebaut und erst nachher mit den üblichen Teilen wieder zu einem Mosaik zusammengesetzt.

*Wie sieht es denn mit der Lese des 2012ers aus? Dürfen wir wieder einen großen Jahrgang erwarten?*

Bis jetzt (am 2. November 2012) ist alles ganz gesund, allerdings haben wir nach zwei Vorlesen noch fast den gesamten Singerriedel zu ernten. Derzeit ist das Traubengut perfekt und auch durch den leichten Frost Ende Oktober recht konzentriert, jetzt können wir nur darauf hoffen, dass es kühl bleibt, damit sich die Botrytis nicht in Windeseile ausbreitet. Von den bereits eingebrachten Mosten erwarten wir allgemein sehr gute Resultate.

*Wie schätzen Sie den 2011er im Vergleich der Jahrgänge ein, und welche Flaschenzahlen kann man von diesem elitären Riesling grundsätzlich erwarten?*

Von der Anlage des 2011ers her sehen wir Parallelen zu 2006 punkto Reife und Körperreichtum und zu 2007 bezüglich der Eleganz und feinen Linien, sodass dieser Jahrgang quasi zwischen diesen beiden Jahren liegen könnte. Je nach Jahrgang erhalten wir vom Singerriedel im Durchschnitt zwischen 10.000 und 15.000 Flaschen, die jeweils Ende April gefüllt werden, nachdem sie zuvor auf der Hefe lagen und nur einmal grob filtriert wurden

# Top Winzer

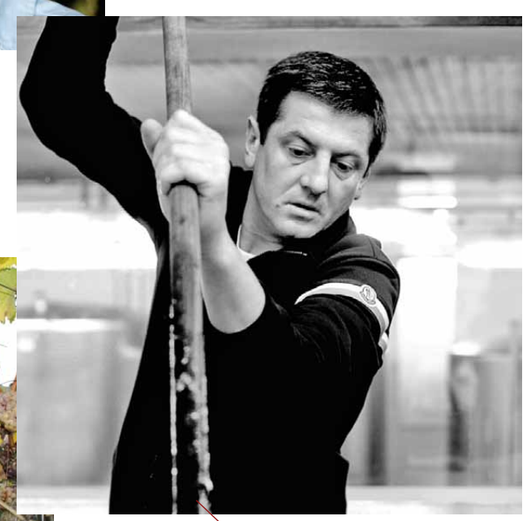
Willi, Edwige und Vincent Bründlmayer

Toni Bodenstein, Weingut Prager

Johann Donabaum

Martin Nigl

Roman Jäger



Walter Buchegger

Bertold Salomon

Fotos: Weingüter, Peter Schleimer

**17,5** Weingut Bründlmayer, Langenlois
**Zöbinger Heiligenstein Lyra KA-R, 13%, K * € 33,50**
Forsches und eindringliches Bukett nach Boskoop-Äpfeln und Preiselbeeren, hübsch und nuanciert, noch ein bisschen rau; überaus schönes Volumen, ein Hauch von Restzucker wird bereits eingebunden, minzig und unterkühlt, beschreibt einen eleganten Bogen und bleibt der rotbeerigen Richtung treu, rassig im Stil eines großen Nahe-Rieslings, pointiert und lange nachklingend, beachtliche Reserven.

**16,4** Weingut Bründlmayer, Langenlois
**Steinmassel KA-R, 14%, K * € 25,30**
Vorerst dominante Gartenkräuter, dahinter satte Birnenfrucht, fest und ungekünstelt, wenn auch noch ziemlich verhalten; burschikose Art, Steinobstfrucht erst im Ansatz, recht strenge Kräuterwürze, leichtes Bitterl bei guten Anlagen, erscheint noch etwas eingesperrt, gute Perspektiven.

**18,2** Walter Buchegger, Droß
**Moosburgerin KR-R, 13,5%, S**
Earl Grey und Bockshornklee im ziselierten, fordernden Duftspiel, nobel und expressiv, geht blitzartig auf und offeriert viele Details; Chili-artige Würze und wieder viele Nuancen, fruchttief, elegant und finessereich, dicht, superbe Vorstellung und große Länge, Zukunft.

**16,1** Weingut Cobenzl, Wien
**Senator, 13%, S**
Geröstete Mandeln, aber auch vollreife Marillen, tief und ausgereift sowie sehr lebendig; druckvoll, kompakt und überraschend spritzig, erneut Steinobstfrucht, doch auch Hefegebäck, blitzsauberer Auftritt, einige Länge.

**16,5** Alfred Deim, Schönberg
**Bergwein Ried Ogratzthal, 13,5%, K * € 6,50**
Weißer Pfirsich und Litschi im Überfluss, reintönig und zart, floral, doch dezent; viel charmante Fruchtpräsenz auch am Gaumen, bereits elegant gerundet, satter Schmelz und viel Kernobst, eher weich gehalten im langen Finish, ebenso ausgewogen wie preisgünstig.

**13,5** Alfred Deim, Schönberg
**Stoamandl Ried Renner, 13,5%, S * € 4,90**

**15,3** Gerald & Andrea Diem, Obermarkersdorf
**Rosenhügel, 13,5%, S * € 6,50**
Recht streng und verschlossen zu Beginn, dann herbe Kräuterwürze und satte Apfelfrucht; viel offener am Gaumen, sehr sauber und pikant, wieder Steinobst sowie Kräuterwürze, ausgewogen, gefällt durch feinkörnige Struktur und passende Säure.

**14,9** Ewald Diem, Hohenruppersdorf
**NÖ, 13%, S * € 5,70**
Gebratene Noten zu Beginn, einige Würze, Unterholz, Pilze, dahinter kommt langsam Zitrusfrucht, auch etwas Steinobst, etwas überreif; trocken und fest, klarer als im Duft, kühle Zitrusnoten, bisschen herbe Begleitung. mittleres Finish, bisschen direkt.

**17,1** Josef Dockner, Höbenbach
**Rosengarten KR-R, 14%, S * € 12,–**
Betörende Pfirsich- und Marillenfrucht in der Nase, pointiert wie üppig, klassischer, herzhafter Göttweiger mit etwas rauer Schale; kernig und kompakt, schöne Substanz, die feine Fruchtsäure hält an, ziseliert und ausbaufähig.

**16,5** Josef Dockner, Höbenbach
**Ried Leithen Privatfüllung Sepp, 14%, S * € 18,–**
Kühler, minziger Auftritt, beschreibt einen eleganten Bogen, in dem Holunderblüten und Zitronenmelisse vorkommen, helle Fruchtnuancen; glockenklar und fruchttief, zupackend und temperamentvoll, harzige Komponenten sowie rassige Säurestruktur, auch relativ lang.

**16,2** Peter Dolle, Straß
**Gaisberg KA-R, 13,5%, S * € 13,50**
Feiner Rosenduft, auch etwas Weingartenpfirsiche spielen mit, erfrischend und zupackend, zartgliedrig und elegant; hübsche, helle Fruchtnuancen, rund und harmonisch, dezente Nektarinenfrucht, glockenklar, etwas weich bei mittlerer Länge.

**15,6** Peter Dolle, Straß
**Heiligenstein KA-R, 13%, S * € 18,–**
Recht herb und deftig am Anfang, erinnert an Bratäpfel und Waldhonig, ziemlich verkapselt; ein Hauch von rotem Pfirsich am Gaumen, etwas raue Schale, satter Fruchtkern, jung, gute Ansätze, braucht Geduld.

**16,2** Domäne Wachau, Dürnstein
**Achleiten Smaragd, 13%, S * € 20,40**
Zurückhaltend, doch fein gestrickt, Ansätze von Limette und Bergamotte, geht rasch auf und wird dann ziseliert wie erfrischend; pointiert und kraftvoll, mollige Sache, eher sanft strömend, recht gute Substanz und erneut helle Fruchtaromen, vielleicht etwas früh gerundet, dunkelbeerige Nuancen blitzen vor dem mineralisch erscheinenden Abgang auf.

**15,3** Domäne Wachau, Dürnstein
**Singerriedel Smaragd, 13,5%, S * € 20,40**
Zuerst leichte Erdnusswürze, dann Marillenröster, mollige Reife offerierend, herzhaft und juvenil; noch recht kantig und fest, mittlere bis gute Substanz, burschikos und hart, etwas rauer Charme, nicht gerade einschmeichelnd, aber sehr sauber, abwarten.

**17,5** Johann Donabaum, Spitz
**Setzberg Smaragd, 13,5%, S * € 22,50**
Hefig und verhalten, leicht staubige Note, gelbe Frucht knapp dahinter, recht einschmeichelnd; mittlere bis gute Substanz, einige Fruchtsüße, ungestüm und wiederum sehr hefig, somit etwas zurückgenommene Frucht, aber fein liniert und blitzsauber, benötigt einfach Geduld.

**18,7** Johann Donabaum, Spitz
**Limitierte Edition Smaragd, 14%, K * € 42,–**
Reiche Fülle, ausgereift und üppig, zugleich auch definiert, nach Ananas und Pfirsichen; satter Schmelz und viel Volumen, schöne Facetten, fruchtsüße Art, beweist viele Konturen und auch Länge, die Kernobstfrucht hält bis zum ausgesprochen rassigen Nachhall an, Reserven für den weiteren Ausbau.

**15,8** Weingut Dürnberg, Falkenstein
**Peregrin Riesling Reserve, 13%, S * € 15,–**
Ungewöhnliche, aparte Nase nach rotem Pfirsich, etwas pelzig und rau, doch Dichte verratend; schöne Fülle, kernig und fest, baut Druck auf und wird rund und geschmeidig, etwas Karamell, feinfühlige Stilistik und beachtliche Länge, quasi ein modellhafter Weinviertler Riesling.

**16,8** Josef Edlinger, Furth
**Silberbühel (Wachau), 14%, S * € 10,–**
Individuelle Nase mit ausgeprägter Brioche-Note, aber auch saftiger Frucht nach Marille und Melone; eher Zitrusfrucht dann am Gaumen, vor allem Limette, kernig und strukturiert, zeigt viel Biss und einige Länge, schöne Substanz, ausbaufähiger Klassiker.

**17,0** Birgit Eichinger, Straß
**Heiligenstein KA-R, 14%, K * € 19,–**
Intensives, exotisches Fruchtspiel à la Ananas und Mango, dahinter geröstete Mandeln, relativ dicht und ausgereift; schöner Schmelz und nussige Würze, erneut fast üppige Steinobstfrucht, markant und facettenreich, viel Extrakt, dabei schön trocken, ausgewogen und lang, wohl auch ausbaufähig.

**15,3** Birgit Eichinger, Straß
**Gaisberg Reserve, 13,5%, K * € 14,–**
Röstig und pikant im Bukett nach Schwarzbrot und Mandeln, einige Tiefe; erneut brotiger Charakter, kernig und etwas burschikos, mittlere Dichte, könnte noch fruchtbetonter sein, ansonsten sauber und ausgewogen.

**14,6** Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf
**Stoakammerl KA-R, 13,5%, S * € 6,80**
Recht ausgeprägte Wiesenkräuternoten, ein bisschen Marillen, Lebkuchen, Orangengele, etwas mehlig, Laub, eigen; recht saftiges Entree, zart restsüß, gewisse Frucht, im Hintergrund spürbarer Gerbstoff, gewisse Substanz, eher vierschrötig.

**16,2** Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf
**Stoakammerl 1. Lese KA-R, 13,5%, S * € 6,80**
Eher dezente Nase mit kühlen Noten, bisschen Grapefruit, recht elegant, zart, transparent, Kräuter; recht elegant, ansprechende Frucht, Limetten, Ringlotten, gute Balance, frisch, hinten knackig, Trinkspaß mit Niveau.

**16,6** Harald Ernst, Großwiesendorf
**Steinberg, 13%, S * € 7,40**
Feiner Orangenduft, auch ein Hauch von Zimt und Honig spielt mit, sanft und üppig; pikant und ausstrahlend, blumig und ausdrucksvoll, hübsche Ananasfrucht, ausgewogen und relativ dicht, beachtliche Länge.

**15,2** Harald Ernst, Großwiesendorf
**Premium, 13%, S * € 7,90**
Reif und gediegen, Anklänge von Melone und Mango, sehr blumig gehalten;

spritzig durch viel Kohlensäure, mittlere Fülle, sauber und ausgewogen, aber etwas vordergründig, auch nicht allzu lang.

**16,8** Felberjörgl – Fam. Temmel, St. Andrä-Höch
**Höchleit'n von den Terrassen, 14%, S * € 17,50**
Geradezu betörendes Bukett nach Stachelbeeren und Dirndln, beschwingt und saftig, ausgereift und fokussiert; Winteräpfel und Marillenröster am Gaumen, druckvoll und gebündelt, herzhaftes Fruchtspiel, eindringlich und individuell, ein explosiver und reichhaltiger Steirer, der wieder einmal beweist, wie gut diese Sorte in das Sausal passt.

**16,0** Felberjörgl – Fam. Temmel, St. Andrä-Höch
**Riesling Klassik, 13%, S * € 6,50**
Blütenhonig und Ananas im verlockenden Duftspiel, eine Spur Botrytis spielt mit, leicht karamellige Komponenten; facettiert und recht dicht, tief und engmaschig, ein wenig plakativ, ansonsten durchaus gelungen, interessante Spielart.

**12,8** Weinhof Fink, Krustetten
**Wetterkreuzberg, 13,5%, S * € 7,50**

**14,2** Josef Fischer, Rossatz
**Steiger Smaragd, 13,5%, S * € 7,50**
Leicht krautig, ruppig, sehr verhaltene Apfelfrucht, herb und gerbstoffig, auch von der Sorte entfernt, hier spielt er ein bisschen auf, recht kurz.

**15,6** Meinhard Forstreiter, Hollenburg
**Schiefer KR-R, 14%, S * € 11,–**
Verblüffende Sauvignon-Nase nach grünem Paprika und frischem Heu, etwas Nektarine dahinter, kernige Angelegenheit; kühl und lebhaft bei pfeffriger Würze, auch Anklänge von Ananas und Milchschokolade, dabei aber akzentuiert und fordernd.

**17,0** Weingärtnerei Frischengruber, Rührsdorf
**Kirnberg Smaragd, 14%, S * € 12,–**
Hefig und reduktiv, sehr pikant und zurückhaltend, zuerst mehr Kräuterwürze als Frucht ausspielend; kühle Note und gewisse Eleganz, recht frisch und pointiert, geht schön auf und erinnert dann an Holunderblüten und Wacholder, etwas Pfirsichfrucht dahinter, dezent und lang.

**16,6** Weingärtnerei Frischengruber, Rührsdorf
**Goldberg Smaragd, 14,5%, S * € 12,–**
Zuerst stark hefig, dann nach weißem Pfeffer, exotisches Fruchtspiel im Hintergrund, konturiert und ausgereift; fruchtsüß, korpulent, ja üppig, feuriger Alkohol, aber auch dicht gestrickt, eine Spur Botrytis vor dem langen Abgang, mächtig und individuell.

**16,8** Weingut Fritsch, Oberstockstall
**Mordthal, 13%, S * € 15,–**
Fordernd, delikat sowie einschmeichelnd, feiner Mix aus tropischen Facetten, delikat und engmaschig; lebhaft und pikant, beachtliche Substanz, konturenreich und fein strukturiert, elegant und ausgewogen, auch relativ lang – sehr schöne Stilistik.

**16,1** Weingut Fritsch, Oberstockstall
**Kapuzinerberg, 13,5%, S * € 18,–**
Üppig und ausgereift, ein Hauch von Rosinen und Waldhonig, leichter Botrytis-Einfluss?; saftig, rund und entgegenkommend, hübsche Dörrobstfrucht sowie einiges Volumen, sanfter Schmelz, eher milde Säure.

**15,8** Josef Fritz, Zaussenberg
**Sandstein Ried Schafberg, 13%, S * € 7,–**
Herzhafte Stachelbeer- und Ribiselfrucht, fest und offenherzig, noch eine Spur ruppig; blitzsauber und extraktsüß, sehr frisch und animierend, robust bei einiger Dichte und saftigem Schmelz, geht schön auf und beweist auch Ausdauer.

**14,7** Josef Fritz, Zaussenberg
**Kreuzberg, 13,5%, S * € 12,–**
Schwarztee und Marillenröster in der kernigen, noch etwas verkapselten Nase, ziemlich unruhig; schlank und fast karg, saubere Würzenote, derzeit etwas hart und wenig Facetten preisgebend, nerviger Abgang, abwarten.

**15,3** Johann Gisperg, Teesdorf
**Riesling Klassik, 13%, S * € 4,90**
Zuerst verschlossen, dann zartes Bukett nach Badener Karamell und Orangenzeste freigebend, recht dezent; fruchtsüß und offenherzig, charmant bei mittlerem Gewicht, kleines Bitterl vor dem nicht gerade langen Abgang.

**18,1** Weingut Schloss Gobelsburg
**Zöbinger Heiligenstein KA-R, 13,5%, K * € 26,–**
Feiner Blütenduft, auch Anklänge von Mirabellen und Limetten, fruchtsüß und ziseliert, geht im Blitztempo auf und bietet dann viele Facetten; schöne Substanz, vornehm strömend, wieder feingliedrig strukturiert, klares, ja brillantes Fruchtspiel, charmant und rassig zugleich, zeigt Ausdauer wie Potenzial.

**15,8** Weingut Schloss Gobelsburg
**Gaisberg KA-R, 13,5%, K * € 14,50**
Ausgereift und üppig, massiver, nahezu barocker Auftritt, sehr jung, beinahe unentwickelt; saubere Steinobstfrucht, überhaupt helle Nuancen, merklicher Alkohol, wirkt fast etwas überreif, ungestüm, vermutlich große Reserven.

**16,9** Graben-Gritsch, Vießling
**Urgestein Bruck, 13%, K * € 19,–**
Nobles Understatement im Bukett: etwas Mirabelle und heller Tabak sind merkbar, kühl und doch eindringlich; fest verwoben, auch feiner Schmelz, herzhaft und kompakt, nur ein bisschen Gerbstoff vor dem relativ langen Abgang, viel Potenzial.

**16,0** Graben-Gritsch, Vießling
**Urgestein Setzberg, 13%, K * € 19,–**
Blumig und fast parfümiert, erinnert an Maiglöckchen und weiße Pfirsiche, zart und subtil; auch am Gaumen sehr elegant und verspielt, bei mittlerer Fülle wieder feingliedrig, wenn auch nicht allzu lang.

**16,8** Renate & Reinhard Greilinger, Schöngrabern
**Stidlberg, 13%, S * € 6,50**
Ananas und Milchschokolade im blumigen und entgegenkommenden Duftspiel, ausdrucksstark; gelber Pfirsich und Zuckermelone dann merklicher Restzucker, schöner Schliff und rassige Ader, aus einem Guss, gute Länge.

**16,4** Franz-Josef Gritsch – Mauritiushof, Spitz
**Vision Wachau Riesling Reserve (halbtrocken), 13%, K**
Vorerst hart und reduktiv erscheinend, verschlossen, ja unfertig, spielt sich ganz langsam frei, mächtiger Auftritt; feuriger Alkohol, etwas Agrumen und Melisse blitzen auf, extraktsüß und wild, ein Auslesetyp, in dem Alkohol und Zuckerrest noch im Widerstreit liegen, individuell, ja ungewöhnlich, vermutlich schöne Perspektiven.

**16,1** Franz-Josef Gritsch – Mauritiushof, Spitz
**Dürnsteiner Burg Riesling Reserve, 13,5%, K**
Etwas Wachs und Harz in der Nase, warm und reif, dann viel gelbe Frucht à la Marille, ausgereift und dicht; saftig und kraftvoll, hefige Untertöne, reichhaltig und verspielt, tiefe Steinobstfrucht, noch etwas unentwickelt, mittleres Finish.

**15,7** Franz-Josef Gritsch – Mauritiushof, Spitz
**Tausendeimerberg Smaragd, 13,5%, K**
Aparte Nase nach Holunderblüten und weißem Pfirsich, ebenso erfrischend wie zartgliedrig; pikant und fest verwoben bei eher schlanker Textur, präzise und geradlinige Zitrus- und Steinobstfrucht, gewisse Eleganz, mittellanger Nachhall.

**16,8** Rupert & Erika Gritsch, Spitz
**Tausendeimerberg Smaragd, 13,5%, S * € 12,–**
Feine Nase nach Nektarine und Zuckermelone, charmant und offenherzig, viele Nuancen; fruchtsüß und gebündelt, viel Steinobst, expressiv und lang, zeigt zahlreiche Details und bleibt auch haften, gute Reserven.

**15,0** Rupert & Erika Gritsch, Spitz
**Setzberg Smaragd, 14%, S * € 13,–**
Recht hart und ölig erscheinendes Bukett mit Ansätzen von Mandarine und Traubenkernen, pikant und „ungewiss"; recht breit und wuchtig am Gaumen, fast feuriger Alkohol, nussige Würze, etwas einseitig bei mittlerer Dichte.

**14,8** Weingut Groiss, Kleinwiesendorf
**Q, 13%, S * € 5,40**
Etwas indifferente Nase mit verhaltener Kräuterwürze und bloß rotbeerigen Ansätzen; pikant und kernig, eher herbe Ribiselfrucht, schlank und straff, ein bisschen Gerbstoff vor dem Abgang.

**15,4** Ewald Gruber, Röschitz
**Königsberg Selektion, 13,5%, S**
Intensive, blumige Nase nach Zitrusfrucht und Litschi, auch leichte Röstnote, geht eine Spur in die Breite; ziemlich parfümiert, erneut viel Grapefruit, kraftvoll und blitzsauber, lebhaft und harmonisch, einige Länge.

**17,0** Weingut Gschweicher, Röschitz
**Reipersberg Reserve (halbtrocken), 13,5%, S * € 13,–**
Ausgereift, ja beinahe üppig im Bukett, schöner Mix aus Marille und Blutorange, fordernd und sofort in die Tiefe gehend; komplex auch am Gaumen, ausgewogen und verspielt, der merkliche Restzucker wird ganz gut eingebunden, feines Fruchtkaleidoskop, aber auch griffig und lang, überaus individuell.

**15,4** Anton Hagen, Krems-Rehberg
**Pfaffenberg KR-R, 14%, S * € 10,80**
Litschi und Karamell in der fast Traminer-artigen Nase, recht breites Duftspiel, floral und eindringlich; geht schön auf, offenherzig und fleischig bei mittlerer Dichte, deutlicher Restzucker, schon entwickelt und trinkreif.

**13,8** Herwald Hauleitner, Wagram o. d. Traisen
**Selektion TR-R, 13%, S * € 10,–**

**17,0** Weingut Hiedler, Langenlois
**Kammerner Gaisberg KA-R, 14%, S * € 16,–**
Ausgereift und üppig, dunkelbeerige Nuancen sowie hübsche Ananasfrucht, stabilisiert sich rasch; fest und vital, recht gebündelt, einige Substanz, eher rauer Charme, klirrende Frische, spielt sich bald frei und offeriert dann knusprige, helle Frucht, blitzsauber bis zum langen Nachhall.

**16,2** Weingut Hiedler, Langenlois
**Zöbinger Heiligenstein KA-R, 14%, S * € 20,–**
Viel Schmelz im gelbfruchtigen Auftritt, gepaart mit leichter Herbe, saftig, ja nahezu opulent; lebhaft und gebündelt, auch tief, feines Süße-Säure-Spiel, noch etwas ruppig und unruhig, viele Facetten, zeigt sowohl Power als auch gute Struktur, Potenzial.

**19,2** Franz Hirtzberger, Spitz
**Singerriedel Smaragd, 14%, K * € 38,–**
Dunkelfruchtiger Auftritt mit einer Vielzahl von Facetten, von denen Anklänge an Stachelbeeren, Williamsbirnen und Waldhonig nur einige sind, elegant und verlockend, ja geheimnisvoll; enorme Substanz, aber vor allem durch seine puristische Finesse geprägt, nuanciert und hochelegant, bleibt untadelig bis zum langen Nachhall, vermutlich Potenzial für Jahrzehnte – jeder Schluck ein großer Riesling!

**17,2** Franz Hirtzberger, Spitz
**Setzberg Smaragd, 13%, K**
Reiche, saftige Frucht, Minze und Melisse im Verein, zarte Herbe, etwas brotig; erneut hefig, kühl und zupackend, pfeffrige Würze dahinter, feinkörnige Struktur, viel Schmelz und Delikatesse, einschmeichelnd und substanzreich, lang, große Perspektiven.

**15,2** Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth
**Riesling Klassik, 13,5%, S * € 6,–**
Erinnert an eingekochte Orangen, Nimm-Zwei, pikant, etwas Pilze, mehlig, runde Frucht, Limetten; am Gaumen viel klarer, viel Frucht, lebhaft und frisch, reintönig, mittellanger, knackiger Abgang, etwas bitter im Finish.

**14,9** Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth
**Alte Reben, 13,5%, S * € 8,50**
Recht füllige Nase, Kräuterlikör, Orangenschalen, auch Pfirsiche, ausgereift, dicht, Kamille; am Gaumen mittelgewichtig, Steinobst, merkbare Tannindosis, mittlere Struktur, nicht allzu lang.

**15,8** H. & M. Hofer, Auersthal
**NÖ halbtrocken, 13,5%, S * € 9,80**
Herbe Apfelfrucht und gute Pikanz, robust und kernig, aber auch ausgereift; relativ dicht verwoben, etwas Restzucker wird bereits eingebunden, rauchig und feinmaschig, ein wenig plakativ, aber alles im Lot, auch einige Ausdauer.

**15,2** Weingut Hoffstätter, Quitten
**Singerriedel Smaragd, 13,5%, S * € 10,–**
Erinnert an Weißbrot und Sommerwiese, Hustensaft, Kräuter, bisschen röstig, gute Fülle, Dosenpfirsich; recht saftig, adäquate Struktur, gerundet, recht viel Frucht, geschmeidig, bisschen gefällig, trinkig.

**18,1** Josef Högl, Vießling
**Bruck Alte Parzellen Smaragd, 13,5%, K**
Weiße Blüten und eine ganze Pfirsichbowle in der Nase, erfrischend und glockenklar, subtil und dezent; dicht, ja engmaschig, pikant-harzige Untertöne und zahlreiche, helle Fruchtnuancen, Eleganz und Finesse pur, spült immer neue Details an die Oberfläche und bleibt stets feinstrahlig und rassig, beeindruckende Länge, zweifellos große Zukunft.

**17,3** Josef Högl, Vießling
**Vision Smaragd, 14%, K**
Kraftvolles und ausgereiftes Bukett mit Anklängen von vollreifen Marillen und Wacholder, viel Schmelz und Delikatesse, nahezu üppiger Auftritt; körperreich und gebündelt, leicht hefige Note, auch unterschwellige Finesse und feinrassiges Säurespiel, tadellose Stilistik, einige Reserven.

**14,8** Weingut Höllmüller, Spitz
**Tausendeimerberg Smaragd, 13%, S * € 9,50**
Pfeffrige Würze, dahinter etwas Bienenwachs sowie verhaltene Frucht; herbe Zitrusfrucht dann am Gaumen, geradlinig und fleischig, röstige Untertöne, eher rauer Charme, recht rassig für den aktuellen Jahrgang.

**17,0** Weingut Hutter – Silberbichlerhof, Mautern
**Kreutles Smaragd, 13,5%, S * € 16,50**
Geradezu archetypische Steinobstnase, vor allem weiße Pfirsiche, apart und fordernd, viele Details; am Gaumen dann mehr Grapefruit, herzhaft und verspielt, atmet kühle Frische, staubtrockener Klassiker, der viel Trinkspaß vermittelt, überaus feine Stilistik.

**16,8** Weingut Hutter – Silberbichlerhof, Mautern
**Loibenberg Smaragd, 14%, S * € 20,50**
Weit ausholendes, charmantes Bukett nach Salbei und Thymian, wohinter sich ein Hauch von Mirabelle versteckt; fein und konturiert zugleich, pikant und saftig, gelber Fruchtschmelz und einige Extraktsüße, individuelle Stilistik, in jeder Hinsicht gelungen.

**18,3** Weingut Jäger, Weißenkirchen
**Steinriegl Smaragd, 14%, K**
Hefig und kräuterwürzig bei verhaltener Frucht, feinmaschig und gediegen; recht kühle Eleganz bei mittlerer Fülle, wieder zartgliedrige Art und angedeutetes Steinobst, etwas herb im Abgang, mittlere Länge, zeigt die feine Klinge des Muschelkalkbodens.

**17,4** Weingut Jamek, Joching
**Ried Klaus Smaragd, 14,5%, K**
Ausgereift und mächtig bereits in der Nase nach Ananas und Blutorangen, opulent und einladend, aber auch viele Facetten ausspielend; fruchtsüß und offenherzig, enorme Power, auch dicht verwoben, der exotische Fruchtcocktail kehrt wieder, saftig und einschmeichelnd, kommt vor schierer Kraft noch nicht so recht zum Laufen, feurig und anhaltend, Reserven.

**16,0** Weingut Jamek, Joching
**Dürnsteiner Freiheit Smaragd, 13,5%, K**
Satter Schmelz, Anklänge von Ananas und Erdbeerbowle, füllig und ausgereift, geht ein bisschen in die Breite; mittlere Substanz, doch kompakt und robust, etwas burschikos, gute Anlagen, noch sehr jugendlich.

**16,6** Weingut Jurtschitsch, Langenlois
**Zöbinger Heiligenstein KA-R, 13%, S * € 14,50**
Feiner Rosenduft, auch etwas dunkler Tabak, geht mit Luftzufuhr dann etwas in die Breite und wirkt beinahe üppig; druckvoll und gebündelt dann im Geschmack, süße Steinobstfrucht wechselt mit mineralischen Aspekten, glockenklar und fokussiert, nahezu expressiv, beachtliche Länge und schöne Reserven, aus einem Guss.

**16,5** Weingut Jurtschitsch, Langenlois
**Loiserberg KA-R, 13%, S * € 13,10**
Helles Fruchtspiel nach Holunderblüten und eingelegten Pfirsichen, leichter Sauvignon-Touch, ausgereift und dicht; lebhaft und kernig, recht elegant gerundet, beweist Harmonie und schönen Fruchtfond, nervig und anhaltend, zeigt derzeit noch juvenile Ecken und Kanten, aber auch beachtliche Länge, einiges Potenzial andeutend.

**17,3** Karl Stierschneider – Kartäuserhof, Weißenkirchen
**Achleiten Urbestand Smaragd, 13,5%, S**
Überaus hübsches Bukett nach Orangen und Mandeln, charmant und einschmeichelnd, viele Nuancen, markanter Bodenton; puristische Steinobstfrucht am Gaumen, fleischig und geschmeidig, glockenklar und elegant, deutliche Extraktsüße, schon sehr harmonisch und lang – aber auch viel versprechende Zukunft.

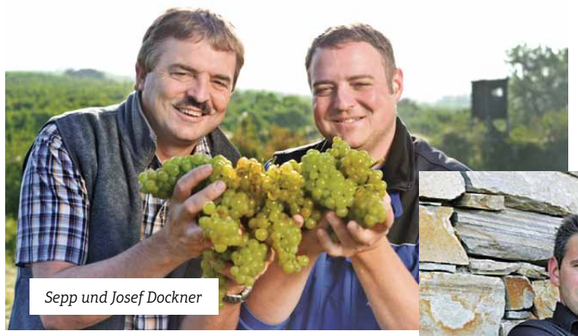
**13,5** Weingut Kemetner, Etsdorf
**Ried Karl, 13,5%, K * € 9,50**

Niki Windisch

Josef Edlinger

Harald Ernst

Hans Peter Temmel, Weingut Felberjörgl

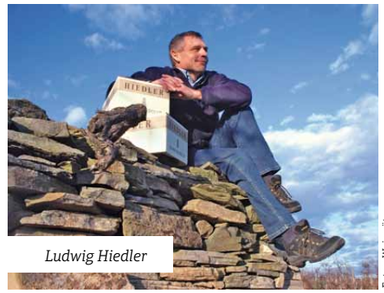

Sepp und Josef Dockner

Georg Frischengruber

## Best Buy

***Bis 10,-***
*16,9* ***Windisch | Aggsthal, € 9,–***
*16,8* ***Edlinger | Silberbühel, € 10,–***
*16,8* ***Greilinger | Stidlberg, € 6,50***
*16,6* ***Ernst | Steinberg, € 7,40***
*16,5* ***Deim | Bergwein Ried Ogratzthal, € 6,50***
*16,2* ***Sax | Steinmassl KA-R, € 7,50***
*16,0* ***Felberjörgl | Klassik € 6,50***
*16,0* ***Lechner | Kremser Gebling, € 5,80***
*16,0* ***Helmut Redl | Urgestein-Terrassen Klampfenstein, € 5,50***
*15,8* ***Fritz | Sandstein Ried Schafberg, € 7,–***
*15,8* ***H. & M. Hofer | Riesling halbtrocken, € 9,80***
*15,8* ***Schwarzböck | Ried Aichleiten, € 10,–***
*15,8* ***Ziß | Mühlberg (halbtrocken), € 6,80***
*15,7* ***Winzer Krems | Kellermeister Privat Kremsleiten KR, € 7,50***
*15,6* ***Minkowitsch | De vite Jähe Lissen, € 8,–***
*15,4* ***Mehofer | Klassik € 6,80***
*15,4* ***Öhlzelt | Seeberg KA-R, € 9,50***
*15,4* ***Rücker | Halblehen, € 8,–***
*15,3* ***Gerald Diem | Rosenhügel, € 6,50***
*15,3* ***Gisperg | Riesling Klassik € 4,90***
*15,2* ***Ernst | Premium, € 7,90***

***Bis € 16,–***
*17,1* ***Josef Dockner | Rosengarten KR-R, € 12,–***
*17,0* ***Bäuerl | Loibenberg Smaragd, € 15,–***
*17,0* ***Frischengruber | Kirnberg Smaragd, € 12,–***
*17,0* ***Gschweicher | Reipersberg Reserve (halbtrocken), € 13,–***
*17,0* ***Hiedler | Kammerner Gaisberg KA-R, € 16,–***
*16,9* ***H. & A. Sigl | Kirnberg Smaragd, € 12,50***
*16,9* ***Petra Unger | Stein-Gaisberg KR-R, € 15,–***
*16,8* ***Fritsch | Mordthal, € 15,–***
*16,8* ***R. & E. Gritsch | Tausendeimerberg Smaragd, € 12,–***
*16,8* ***Leth | Wagramterrassen, € 13,80***
*16,8* ***Schneeweiß | Achleiten Smaragd, € 16,–***
*16,7* ***Rixinger | Singerriedel Smaragd, € 15,–***
*16,6* ***Frischengruber | Goldberg Smaragd, € 12,–***
*16,6* ***Jurtschitsch | Zöbinger Heiligenstein KA-R, € 14,50***
*16,5* ***Jurtschitsch | Loiserberg KA-R, € 13,10***
*16,2* ***Dolle | Gaisberg KA-R, € 13,50***
*16,0* ***Türk | Kremser Wachtberg KR-R, € 14,70***
*15,8* ***Dürnberg | Peregrin Riesling Reserve, € 15,–***
*15,8* ***Schloss Gobelsburg | Gaisberg KA-R, € 14,50***
*15,8* ***Öhlzelt | Heiligenstein KA-R, € 13,–***
*15,8* ***Freigut Thallern | Alte Riede, € 13,90***
*15,8* ***Wieninger | Nussberg, € 14,50***



Ludwig Hiedler

Fotos: Weingüter

Foto: Weingut Greilinger

*Renate und Reinhard Greilinger.*

# *Im Gespräch mit* Reinhard Greilinger

*Herr Greilinger, Ihr Betrieb ist uns schon einige Male durch tadellose und preisgünstige Weine aufgefallen – von wo kommen diese eigentlich?*

Unser Betrieb liegt in Schöngrabern, also an der Straße zwischen Hollabrunn und Retz, und umfasst etwas mehr als fünf Hektar, wobei wir auch Trauben zukaufen und unsere Weine zum Teil in der Buschenschank vermarkten.

*Ein hoch bewerteter Riesling aus dem Weinviertel, und dies zu einem sehr angenehmen Preis – wie haben Sie das fertiggebracht?*

Der Riesling ist ein Liebkind von uns, auch wenn wir nur rund 1500 Flaschen produzieren, legen wir doch großen Wert auf Ausdruck und Reintönigkeit. Die Reben stehen auf dem Stidlberg, einer Ried, die roten Schotter als Untergrund hat; außerdem halbieren wir die Trauben, um die Botrytis auf jeden Fall zu vermeiden. Der Jahrgang 2011 geht auf sehr gesundes und mit 19 Grad KMW auch ausgereiftes Traubengut zurück; ausgebaut wurde der Wein im Stahltank.

*Wie sind die Aussichten für die jüngste Ernte?*

Sehr, sehr gut, wenn auch die Menge durch den Winterfrost etwas reduziert wurde, denn das Traubengut war absolut gesund und sowohl das Mostgewicht als auch die Säure liegen noch etwas höher als im Vorjahr, sodass wir von idealen Voraussetzungen ausgehen können; auch hat der Jungwein schon brav durchgegoren. Übrigens werden wir im nächsten Jahr die gesamte Flaschenausstattung erneuern und eleganter gestalten.

**14,5** Weinkellerei Kirchmayr, Weistrach
**Steiner Hund, 13%, K**
Beginnt mit brotig-hefiger Note, dahinter auch etwas Kräuterwürze und Orangenzeste; ziemlich breit und rustikal angelegt, schlanke Mitte, gegen den Abgang hin eher mager, auch gewisses Säuredefizit, jedenfalls saubere Art.

**15,0** Weingut Kirschner, Zöbing
**Heiligenstein KA-R, 13%, S * € 10,40**
Vorerst sehr reduktives, verhaltenes Bukett, leicht Bouillon-Note, Fruchtspiel im Hintergrund, ein bisschen sperrig; dann aber gute Substanz, deutliche Kohlensäure, dadurch nervös und unruhig, jedenfalls sehr sauber, benötigt Geduld.

**14,7** Weingut Kirschner, Zöbing
**Alte Reben KA-R, 15%, S * € 14,–**
Reife, gelbe Frucht, fast öliger Charakter, offen, allerdings sehr breit; Schwarzbrot, überdeutliche Botrytis, mollig und markant, bereits überraschend entwickelt, barocke Richtung im Stil einer trockenen Auslese, schwer einzuschätzen.

**17,5** Weingut Knoll, Unterloiben
**Ried Schütt Smaragd, 13,5%, K * € 32,–**
Orangenblüten und Anis im zurückhaltenden Duftspiel, auch etwas nach Lebkuchen, ziemlich verschlossen und hefig, benötigt Geduld; rund und ausgewogen, fest und kernig, recht streng, wieder etwas Agrumen, harzig-rauchige Untertöne, sehr konzentriert und erneut verkapselt, Potenzial.

**17,3** Weingut Knoll, Unterloiben
**Pfaffenberg Selection, 14%, K * € 27,–**
Rauchig, satte Fülle, angedeutete Ananasfrucht, erbringt einen exotischen Cocktail, von der rotbeerigen Art der Lage relativ weit entfernt, ausgereift und konzentriert; dicht und kraftvoll, reichhaltig, einschmeichelnd, pointiert und extraktreich, pfeffrige Würze, lang und ausbaufähig, sollte sich fein entwickeln.

**18,1** Karl Lagler, Spitz
**Steinborz Smaragd, 14,5%, S * € 19,90**
Intensiv gelbfruchtige Nase à la Melone und Physalis, blumig, pikant und ausdrucksstark, auch viele Facetten preisgebend; eine Spur Restzucker wird bereits eingebunden, erneut feine Birnenfrucht, elegant gerundet, einschmeichelnd und elegant, sehr rassig im langen Nachhall, Zukunft.

**15,1** Karl Lagler, Spitz
**Tausendeimerberg Smaragd, 13,5%, K * € 21,90**
Barocker Auftritt: buttrig und weich, feuriger Alkohol sowie satte Ananasfrucht, sehr ausgereift; einige Substanz, kraftvoll, ja fast schwermütig, rund und massiv, etwas einseitig und eigenwillig.

**16,0** Weingut Lechner, Stratzing
**Kremser Gebling, 13,5%, S * € 5,80**
Weiße Blüten und Pfirsich im Bukett, kühl und erfrischend, lebhaft gehalten; feine Ananasfrucht und leichte Extraktsüße, einige Substanz, elegant gerundet, fokussiert (und überaus preisgünstig).

**16,8** Weingut Leth, Fels
**Wagramterrassen, 13,5%, S * € 13,80**
Netzmelone und rote Ribisel im etwas herben Duett, straff und nervig, pfeffrig und beinahe unentwickelt; roter Paprika und rote Beeren im Geschmacksbild, beachtliche Substanz, gebündelt und rassig, gute Anlagen, benötigt noch Geduld, Potenzial.

**17,4** Fred Loimer, Langenlois
**Steinmassl KA-R, 14%, G * € 29,–**
Leicht röstig beginnend, geht blitzartig auf und offeriert dann saftige Nuancen nach gelbem Pfirsich und Netzmelone, glockenklar und zupackend; fleischig und geschmeidig, baut stetig Druck auf, wieder satte, gelbe Frucht und zarte Rauchtöne, beweist in jeder Phase Eleganz wie Finesse, lange anhaltend, Potenzial.

**17,3** Fred Loimer, Langenlois
**Seeberg KA-R, 14%, G * € 30,–**
Weiße Pfirsiche und Limette im beschwingten Duftspiel, auch etwas Passionsfrucht, sehr feiner wie subtiler Fruchtcocktail, glockenklar; extraktsüß und gebündelt, durchaus kraftvoll, erneut viel Finesse und ganz zarte Steinobstfrucht, expressiv und lang, einfach modellhaft.

**17,2** Wolfgang Maitz, Ratsch
**Hochstermetzberg, 15,5%, S * € 18,50**
Aparter Duft nach Rosenblüten und weißem Nougat, reichhaltig und verspielt, zartgliedrige Natur; schokoladige Cremigkeit und viele helle Fruchtaromen, sanfter Schmelz, zahlreiche Facetten, hochelegant und lang, Zukunft, in jeder Hinsicht beispielhaft.

**15,0** Weingut Malat, Palt
**Silberbichl KR-R, 13,5%, K * € 18,–**
Etwas reduktiv und unruhig beginnend, geht aber dann rasch auf und zeigt einen ganzen Kräutergarten; schlank und geradlinig, wieder sehr würzig à la Bockshornklee, feinmaschig, aber noch relativ verkapselt, die weitere Entwicklung bleibt abzuwarten.

**17,7** Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien-Heiligenstadt
**Nussberg Weißer Marmor, 13,5%, S * € 39,–**
Zuerst nahezu heuige Sauvignon-Blanc-Nase, sehr reintönig und zupackend, etwas burschikos, dann Salbeiwürze; fest und ausgereift, kernig, am Gaumen dem klassischen Riesling weitaus näher, überaus deutliche Pfirsichfrucht, saftig und fordernd zugleich, sehr straff und nervig, geht langsam auf, beispielhafter Wiener Riesling.

**17,2** Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien-Heiligenstadt
**Nussberg, 13,5%, S * € 17,90**
Stachelbeere und Weingartenpfirsich dominieren das ungekünstelte und aparte Bukett, sehr straff gehalten; pikant und fest, ja nahezu stahlig, sehr präzise, helle Frucht, kühl wie gehaltvoll, elegant und nuanciert, auch schöne Länge.

**16,8** Vorspannhof Mayr, Droß
**Kremser Marthal KR-R, 13,5%, S**
Nahezu kühl anmutendes Duftspiel nach Anis und Melisse, pikant und reichhaltig, viele Details; ebenso dicht wie subtil im Geschmacksbild, geht langsam auf und bietet dann tiefe, gelbe Frucht sowie zahlreiche Nuancen, elegant gerundet und harmonisch, dabei klassisch trocken, lang und ausbaufähig.

**14,3** Vorspannhof Mayr, Droß
**Kremsleithen KR-R, 14%, S**
Zunächst äußerst reduktiv, heuige Würze und vegetale Beitöne, dann etwas Banane, ziemlich unruhig; rund und sauber, auch hier mehr Kräuterwürze als Frucht zeigend, etwas schaler Grundton sowie eine Spur Gerbstoff im Abgang.

**15,4** Weingut Mehofer – Neudeggerhof, Großriedenthal
**Klassik, 13,5%, S * € 6,80**
Anfangs verhalten, dann dezente Birnen- und Quittenfrucht offerierend, herber Unterton; rund und lebhaft, fleischige Art, geschmeidig bei mittlerem Gewicht, relativ viel Steinobst am Gaumen, animierend und zupackend, nerviger Abgang.

**14,5** Weingut Mehofer – Neudeggerhof, Großriedenthal
**Riesmein, 13%, S * € 14,60**
Weiße Blüten und Anis, auch etwas frisches Heu, recht grasige Untertöne, dadurch burschikose Art; schlank und reduktiv, sehr sauber, die wieder merkbare „grüne" Note liegt noch im Widerstreit mit dem deutlichen Restzucker, sauber und geradlinig, mittlere Länge.

**15,6** Roland Minkowitsch, Mannersdorf
**de vite Jähe Lissen, 13%, S * € 8,–**
Aparte Kräuterwürze, aus der Thymian und Salbei noch hervorragen, rauchige Untertöne, noch sehr verhalten; fruchtsüß wie ausgeglichen, mittlere Substanz, etwas Restzucker wird eingebunden, sanft strömend und harmonisch, eigenständige Interpretation.

**16,2** Hermann Moser, Rohrendorf
**Gebling Kellerterrassen KR-R, 13,5%, S * € 10,50**
Recht frische Nase nach Wiesenblüten und Grapefruits, bisschen verkapselt noch, juvenil,, klar, pikant; kraftvoll, zartbitter, mittelkräftig, fest, wirkt trocken, kompakt, gewisse Länge.

**15,6** Hermann Moser, Rohrendorf
**Gebling KR, 13%, S * € 16,50**
Klassische Pfirsichfrucht, duftig und frisch, Arancini und pikant, Birnen, weiße Blüten, recht dicht und reif, schöne Frucht; etwas bitter untermaltes Mittelgewicht mit anständiger Frucht, klar, zitrusbetont, gewisse Trinkigkeit, anregend.

**16,1** Weinkellerei Lenz Moser, Rohrendorf
**Riesling Prestige, 13%, S**
Mirabelle und Bergamotte beherrschen das saftige, gelbfruchtige Bukett, verspielt und lebendig; knackige Frische und geballte Zitrusfrucht, herzhaft und kompakt, viele Facetten, schon schön entwickelt, pointierte Interpretation.

**14,2** Weingut Müller, Krustetten
**Leiten KR-R, 13,5%, S * € 12,60**
Kräuterig, Weizenkleie, ziemlich dicht, etwas Weihrauch, Plunder, Ringlotten, bisschen Würze, nur mittlere Konturen; recht weich, dezente, eher generische Frucht, Zitrus, etwas weite Maschen, bitterer, rassiger Ausklang.

**17,2** Ludwig Neumayer, Inzersdorf o. d. Traisen
**Der Wein vom Stein (halbtrocken), 13%, S**
Zarthefig, tabakige Würze, fest und pikant, viel Stoff ankündigend; feste Struktur, traubig und dicht, helle Fruchtnuancen, satter Schmelz, derzeit noch eine Spur kantig, aber auch herrrlich rassig und bemerkenswert ausdauernd.

**16,3** Ludwig Neumayer, Inzersdorf o. d. Traisen
**Rothenbart TR-R, 13%, S**
Kühl und zartblumig, Ribiseln und Williamsbirne, delikat und blitzsauber, auch ziemlich offenherzig; satte Kernobstfrucht, fest und konturiert, schlanke Struktur, zisch-frisch, etwas hefiger Hintergrund, braucht noch Zeit.

**18,5** Wein-Gut Nigl, Senftenberg
**Riesling Privat Senftenberger Pellingen KR-R, 13,5%, S * € 27,50**
Feinstrahliges, ganz rasch aufgehendes Bukett nach Winteräpfeln und Birnen, auch ein Anflug von roten Beeren, einschmeichelnd und vielfältig; profunde Sache, beweist Substanz und Finesse, elegant wie fein liniert, sehr schönes Fruchtspiel, pointiert und rassig bis zum langen Finale.

**16,9** Wein-Gut Nigl, Senftenberg
**Hochäcker KR-R, 14%, S * € 23,80**
Betörendes Duftspiel nach Walnuss und Mango, fast exotische Fülle, etwas feuriger Alkohol, butterweich und offen; fleischig und eindringlich, mollig und fast barock, wiederum tiefe, gelbe Fruchtnuancen, dann einsetzender Säurebiss, noch nervös, beste Anlagen.

**16,2** Wein-Gut Nigl, Senftenberg
**Rehberger Goldberg, 15,5%, S**
Dunkelbeerig und wild von Anfang an, nahezu geheimnisvoll, feuriger Alkohol, blitzsauber und hochreif, aber ohne nennenswerte Botrytis; die extreme Stilistik setzt sich am Gaumen fort, dunkelfruchtig, klar und üppig, sehr trocken ausgelegt, Dörrfrüchte und Rosinen im Ansatz, schon jetzt ein attraktiver Aperitif, vermutlich auch ein zukunftsträchtiger Lagerwein.

**15,8** Barbara Öhlzelt, Zöbing
**Heiligenstein KA-R, 13,5%, S * € 13,–**
Einschmeichelnd, Rosenblüten und Ananas, blumig; sehr sauber bei mittlerem Volumen, baut einigen Druck auf, etwas herbe Apfel- und Marillenfrucht, bisschen Gerbstoff vor dem Abgang, insgesamt schön rassig und präsent.

**15,4** Barbara Öhlzelt, Zöbing
**Seeberg KA-R, 13,5%, S * € 9,50**
Ausgereifte, beinahe üppige Nase nach Waldhonig, aber auch Fruchtanklänge à la Ananas und Melone; angedeutete Botrytis, auch etwas laktisch, kompakt und rassig abgehend, reintöniger Klassiker von noch etwas rauem Charme.

**17,8** Franz Pichler, Wösendorf
**Harzenleiten Smaragd, 13,5%, K * 17,8, € 20,–**
Hefig und juvenil, sehr ungestüm, feine Klinge, helle Blüten und etwas Weingartenpfirsich, nobel und ausdrucksstark; geht schnell auf und wird immer fokussierter, saftig und konzentriert, feine Extraktsüße, nahezu dunkelfruchtige Art, hochelegant und lang, Zukunft.

**17,1** Franz Pichler, Wösendorf
**Kollmitz Smaragd, 13%, K * € 18,–**
Blütenhonig und Melone dominieren das hauchzarte Bukett, fest verwoben und klar; Minze und weißer Pfirsich dann am Gaumen, sehr elegant, dicht und voluminös, viele Nuancen, herzhaft und fordernd, klirrende Frische, überaus rassig und lang.

**17,5** Rudi Pichler, Wösendorf
**Wösendorfer Hochrain Smaragd, 13,5%%, K**
Zunächst aparte Feuersteinnote, aber auch Anklänge von weißen Pfirsichen, zartgliedrig und pikant, noch ziemlich zurückhaltend; geht am Gaumen in viele Richtungen, glockenklar bei messerscharfer Definition, etwas schlank, ja asketisch, andererseits viele Facetten zeigend, ungestüm und salzig im langen Abgang, Zukunft.

**17,0** Rudi Pichler, Wösendorf
**Achleithen Smaragd, 14%, K**
Geballte Frucht nach vollreifen Marillen, auch Bergkräuter wie Quendel spielen eine Rolle, pikant und expressiv; ungestüme Sache, ganz trocken, etwas herb und kantig, geht auch nach Luftzufuhr nur zögernd auf, saftig und straff zugleich, einige Länge.

**15,7** Rudi Pichler, Wösendorf
**Kirchweg Smaragd, 13%, K**
Auffallend viel Kohlensäure, dennoch sehr zurückhaltend und fragil, bloß ein Hauch von Zitrus und Menthol; etwas weiter entwickelt im Geschmack, Anklänge von Anis und Grapefruit, recht kernig angelegt, beintrocken bei mittlerem Gewicht, derzeit schwer zu erfassen.

**17,1** Weingut Pichler-Krutzler, Oberloiben
**Dürnsteiner Wunderburg, 13,5%, K * € 32,–**
Sehr hefig und verkapselt am Anfang, gleichzeitig aber klar und fordernd, feiner Blütenduft, überhaupt ganz helle Fruchtnuancen, sehr frisch; die helle Frucht nach Kiwi und Limette kehrt wieder, schöne Substanz, geht quasi in Zeitlupe auf, sehr pikant, allerdings noch rau und ungestüm, rassiger, relativ langer Abgang.

**19,1** Weingut Prager, Weißenkirchen
**Klaus Smaragd, 14%, K**
Expressiver Auftritt von Anbeginn, Duft nach Stachelbeeren und Cassis, herzhaft und ungestüm, tief wie verlockend; extremer Lagencharakter, kernig und gebündelt, bildhübsche Ribiselfrucht, fruchtsüß und ausdauernd, sehr individuell sowie rassig im langen Abgang, riesige Substanz, entsprechende Reserven für viele Jahre, aus einem Guss.

**17,9** Weingut Prager, Weißenkirchen
**Wachstum Bodenstein Smaragd, 13,5%, K**
Feines Duett von Ringlotten und Marillen, exotischer Fruchtcocktail, druckvoll und nahezu üppig, vornehm; ein fruchttiefes Kraftbündel, glockenklar, viel Finesse und Rasse, vor allem aber elegante Struktur, erst ganz am Beginn seiner Entwicklung, große Reserven.

**17,0** Franz Proidl, Senftenberg
**Senftenberger Hochäcker KR-R, 14%, S * € 17,–**
Anfangs noch leicht hefig, dezenter Duft nach Orangenblüten und Zuckermelonen, saftig, pikant und lebhaft; am Gaumen bereits weiter entwickelt, recht geschmeidig, aparte Mandarinenfrucht und satter Schmelz, feines Süße-Säure-Spiel, ausgewogen bei mittlerer Länge.

**16,2** Franz Proidl, Senftenberg
**Senftenberger Pfeningberg KR-R, 14%, S * € 18,50**
Blitzsauberes Bukett nach Ringlotten und einem ganzen Kräutergarten, ziemlich hefig und holzig-unruhig; momentan etwas unergiebig, zeigt Ecken und Kanten, dahinter allerdings helle Fruchtnuancen und schöne Substanz, äußerst unentwickelt, sollte mit etwas Geduld aber zu einem markanten Kremstaler Riesling heranreifen …

**15,0** Franz Proidl, Senftenberg
**Ehrenfels KR-R, 14%, S * € 18,50**
Geröstetes Schwarzbrot und Mandeln, auch etwas Blutorange, herbe Note; straff und streng, Frucht à la Quitte und Winterapfel, ziemlich ruppig, eher schlank gebaut und nicht allzu lang, braucht Zeit.

**15,0** Weingut Rabl, Langenlois
**Schenkenbichl KA-R, 14%, S * € 14,50**
Hefig und fest, tabakige Würze und kernige Apfelfrucht; pikant, erneut herbe Steinobstfrucht, rauchig unterlegt, mittlerer Körper, etwas Gerbstoff, ziemlich raue Angelegenheit, abwarten.

**14,4** Weingut Rabl, Langenlois
**Vinum Optimum, 14%, K * € 10,50**
Zurückhaltende Nase mit etwas Walnusswürze sowie Kräutertönen, eher verhaltene Frucht; hart und straff, herbe Apfelfrucht, geradlinig sowie ein bisschen austrocknend im Abgang.

**16,0** Helmut Redl, Krems
**Urgestein-Terrassen Klampfenstein, 14%, S * € 5,50**
Zuerst schotig-vegetal, dann hübsche Frucht à la Williamsbirne, fest und knusprig; lebhaft und kernig, helle Fruchtaromen, einiges Volumen und gute Länge, elegant und rassig gehalten, kleines Bitterl vor dem Abgang, weitere Reserven für diesen Preis-Leistungs-Hit.

**14,8** Josef Redl, Krems
**Steiner Hund, 13,5%, K**
Unterkühltes Bukett mit Anklängen von Anis und Bergamotte, ruhig strömend; schlank und zurückhaltend, zarte Kräuterwürze und angedeutete Birnenfrucht, eher weich gehalten, niedrige Säure, bereits entgegenkommend.

**16,7** Weingut Rixinger, Spitz
**Singerriedel Smaragd, 14%, K * € 15,–**
Buttrig-karamellig im Duftspiel, dahinter etwas gelber Pfirsich und Salbei, damit durchaus anspruchsvoll und charmant; feinmaschig und zurückhaltend auch am Gaumen, elegante Struktur, gelbfruchtige Präsenz, pikant und pfeffrig, schöne Extraktsüße, eine große Überraschung.

**15,4** Weingut Rücker, Unterretzbach
**Halblehen, 14%, S * € 8,–**
Offenherzig, ja extrem jung, fast mostige Nase, etwas „barocker" und doch charmanter Auftritt; dezente Rosinennote auch im Geschmack, nahezu überreif, ungestüm und mächtig, ölig und feurig, dadurch nicht ganz harmonisch, jedenfalls originell.

**18,2** Weingut Salomon – Undhof, Krems-Stein
**Steiner Kögl KA-R, 14%, S * € 23,–**
Tiefgründig, vornehm und etwas verkapselt, harzige Note à la Wacholder, nobel und ausgereift, sehr spezielle Richtung; mehr weißer Pfirsich und Blütenhonig dann am Gaumen, muskulös wie finessereich, bei aller Power vor allem durch Eleganz bestechend, souveräner Auftritt sowie große Ressourcen.

**17,2** Weingut Salomon – Undhof, Krems-Stein
**Steiner Pfaffenberg KR-R, 13%, S * € 23,–**
Vornehme Kräuterwürze nach Salbei und Thymian, schneidig und juvenil, zeigt noch zahlreiche Ecken und Kanten; pikante Ananasfrucht und viel Power, sehr mineralisches Gepräge, fest und zurückhaltend, auch extraktsüß, Zukunft.

**16,2** Weingut Sax, Langenlois
**Steinmassl KA-R, 13,5%, S * € 7,50**
Dunkelbeerige, eigenständige Aromatik, zu der Maracuja und Marille hinzutreten, ausdrucksstark und ungestüm; viel Saft und Kraft sowie harzige Würze, klar und feinstrahlig, trocken und fordernd, nahezu rassige Säure im relativ langen Nachhall.

**17,4** Familie Schmelz, Joching
**Best of Riesling, 14%, S * € 25,–**
Einladendes und druckvolles Bukett nach vollreifen Marillen und Mangos, ausgereift, ja fast opulent, aber auch pointiert, benötigt Luft und Geduld; am Gaumen dann überraschend geschliffene Eleganz, druckvoll und geschmeidig, auch salzige Elemente dahinter, schöne Finesse, lang und expressiv, glockenklarer Auslesestil, ein Riesling mit beeindruckender Länge und großem Entwicklungspotenzial.

**17,4** Familie Schmelz, Joching
**Steinriegl Smaragd, 13,5%, S**
Ziemlich reduktiv und verkapselt, kühle Kräuterwürze und etwas Bratapfel,

Foto: weingut Jurtschitsch

*Herbstliche Impression am Heiligenstein: Aus dieser Riede kommt der beste Kamptaler der Probe, immerhin gleich drei Heiligenstein-Rieslinge sind unter den Topweinen gelandet.*

auch Banane schwingt mit, offenherzig; relativ weit entwickelt, geht ein bisschen in die Breite, schlanke Mitte und sanfter Schmelz, schon schön gerundet, markant salzige Note im durchaus langen Abgang, insgesamt überzeugend.

**16,4** Familie Schmelz, Joching
**Dürnsteiner Freiheit Smaragd, 14%, S * € 22,–**
Recht blumiger Rosenduft, beinahe Traminer-artig beginnend, reichhaltig und pointiert sowie hefig und ungekünstelt, noch ziemlich unentwickelt; kraftvoll, besser gerundet am Gaumen, offen und saftig, schöne Konturen, auch straff strukturiert, ganz leichtes Bitterl vor dem Abgang, ansonsten überaus harmonisch.

**17,7** Josef Schmid, Stratzing
**Sunogeln KR-R**
Anfangs nussig-würzig, dann mit Luftzufuhr äußerst apartes Duftspiel nach roten Beeren, aber auch Kräutern, pfiffig und pfeffrig angelegt, präsent und verlockend; elegant wie druckvoll am Gaumen, jede Menge saftige Pfirsichfrucht, anregend und geschmeidig, feine Struktur, dabei ziemlich lang und auch schön rassig.

**13,9** Josef Schmid, Stratzing
**Pfaffenberg KR-R, 13,5%, S * € 12,50**

**13,5** Weingut Schnabl, Retz
**NÖ, 14%, S * € 5,90**

**16,8** Weingut Schneeweiß, Weißenkirchen
**Achleiten Smaragd, 13,5%, S * € 16,–**
Hefig und etwas reduktiv, nahezu Chili-artige Würze und tiefe Ringlottenfrucht, harzige Untertöne; recht körperreich, noch kantig und ungestüm, relativ dicht, delikater Fruchtschmelz und etwas Ananasfrucht, geht rasch auf und beweist einige Länge, Reserven.

**14,5** Familie Schuster, Großriedenthal
**Felser Diebstein, 13%, S * € 7,70**
Recht parfümiert und dabei fast vorlaut, muskatige Einschübe, hohe Kohlensäure; rauchig-harzige Komponenten, eher schlanke Textur, wiederum ziemlich blumig, aber andererseits sauber und straff, insgesamt etwas eigenwillige Interpretation.

**13,5** Weingut Schwarz, Schrattenberg
**Steingrube, 13%, K * € 9,20**

**17,4** Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn
**Katharinas Reserve (halbtrocken), 13,5%, S * € 22,–**
Reduktiv und ätherisch zugleich, jung und überschwänglich, braucht viel Luft, dann nach Cox Orange und Birne duftend; blumig und pikant, schöner Körper, saftig und etwas süß, pointiert und unverwechselbar, delikater Schmelz vor dem langen Nachhall, Riesenpotenzial.

**15,8** Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn
**Ried Aichleiten, 13,5%, S * € 10,–**
Feiner Rosenduft, auch etwas Waldhonig, floral wie pikant, noch etwas gehemmt; mehr Apfelfrucht dann am Gaumen, auch Würze nach Wacholder, reintönig und offenherzig bei mittlerer Dichte, karamellige Untertöne, nicht besonders lang.

**16,9** H. & A. Sigl, Rossatz
**Kirnberg Smaragd, 13,5%, S * € 12,50**
Harzig und tabakig beginnend, dezentes, feingliedriges Bukett nach weißen Blüten und Birnen, zart liniert; elegant auch im Geschmacksbild, eher schlanke Textur bei pfeffriger Würze, blitzsauber und kompakt, feinstrahliger Stil, nervig im relativ langen Abgang.

**13,7** Leo & Sylvane Sommer, Donnerskirchen
**Bergweingarten, 13%, S * € 7,–**

**16,3** Weingut Stadt Krems
**Grillenparz KR-R, 13,5%, G * € 19,90**
Marille und vor allem Blutorange im Bukett, ungestüm und dicht, feinstrahlige, unterkühlte Art; pfeffrig und mittelgewichtig bei eleganter Struktur, feinkörnig wie harmonisch, noch etwas unentwickelter, reintöniger Klassiker.

**15,0** Weingut Stadt Krems
**Steiner Kögl KR-R, 13,5%, G * € 19,90**
Anis und Melisse im herben und verhaltenen Duftspiel, dahinter auch etwas nussige Würze; seltsam sperrig, alkoholisches Feuer, später „eingebremste" Kernobstfrucht à la Winteräpfel, mächtig, aber zerfahren, auch leichtes Bitterl vor dem Abgang.

**17,2** Karl Steininger, Langenlois
**Novemberlese KA-R, 13,5%, S**
Leicht hefig beginnend, dann etwas nach Williamsbirne, elegant und einladend; dicht und extraktreich, zeigt viele Fruchtfacetten, blitzsauber und charmant, passender Säurefond und gute Ausdauer, hat zweifellos Potenzial für die weitere Verfeinerung.

**15,2** Karl Steininger, Langenlois
**Steinhaus KA-R, 13,5%, S**
Spargelige Würze, auch etwas Salbei, eher zaghafte Apfelfrucht, zeigt noch Ecken und Kanten; knappe Frucht auch am Gaumen, fest und robust, etwas burschikos, mittlere Substanz, ein wenig indifferent.

**16,8** Familienweingut Steinschaden, Langenlois
**Steinhaus, 14%, S**
Williamsbirne und Melone sowie ein Touch von Wacholder im verlockenden Duftspiel, fruchtsüß und präsent; geht schön auf und zeigt viele Facetten sowie tiefe Steinobstfrucht, ziseliert bei unterkühltem Charme, rassig und lang, auch individuell.

**13,7** Weingut H&H Steinschaden, Schiltern
**Fahnberg KA-R, 13,5%, S * € 5,80**

**13,7** Winzerhof Stift, Röschitz
**Riesling vom Urgestein, 13,5%, S * € 8,20**

**14,7** Weingut Stift Göttweig, Furth
**Further Silberbichl KR-R, 13,5%, G * € 19,90**
Kühl und sauber, vielversprechende Fruchtanklänge nach Weingartenpfirsich und Birne, einiger Tiefgang; am Gaumen dann weniger Fruchttiefe als erwartet, fest und schlank, aber etwas stumpf, sauber und kompakt, leichtes Bitterl vor dem Abgang.

**14,1** Clemens Strobl, Feuersbrunn
**Fumberg, 13,5%, K, k.A.**
Eigene Nase, Haselnüsse und Früchtebrot, dahinter etwas Zitrusfrische, bisschen heuig, generische Steinfrucht; leicht- bis mittelgewichtig, trocken, straff, betont trocken, mittlere Länge, eher direkt..

**13,9** Franz Tanzer, Thallern
**Antonia KR-R, 13,5%, S * € 9,–**

**16,2** Tegernseerhof –Familie Mittelbach, Unterloiben
**Steinertal Smaragd, 13,5%, S * € 21,–**
Zuerst ziemlich reduktiv, geht aber rasch auf: ebenso nuanciert wie großzügig, Anklänge von Birne und Quitte, dahinter auch etwas Schwarzbrot; reichhaltig und erfrischend auch am Gaumen, überaus lebhaft, dezente Steinobstfrucht und nervige Säurestruktur, geht schön auf und zeigt dann viel Fruchtcharme, lang und entwicklungsfähig.

**15,2** Tegernseerhof –Familie Mittelbach, Unterloiben
**Kellerberg Smaragd, 13,5%, S * € 24,–**
Reduktiver Start, dann nach Wiesenkräutern und Kamille duftend, pikant und rauchig; erneut dezente Fruchtnuancen, herzhaft und dicht verwoben, baut Druck auf, solide Substanz und einige Länge, kleines Bitterl vor dem Abgang.

**15,8** Weingut Thallern, Gumpoldskirchen
**Alte Riede, 13,5%, S * € 13,90**
Orangenzeste und Waldhonig bestimmen das strenge und fest verwobene Bukett, zartbittere Note; herzhaft und kernig bei mittlerer Dichte, harzige Note, satter Schmelz und etwas raue Schale, wieder ein kleines Bitterl vor dem Abgang, doch insgesamt ein durchaus aparter Riesling vom Muschelkalkboden.

**14,9** Johann Topf, Straß
**Wechselberg-Spiegel KA-R, 14%, S * € 22,90**
Zurückhaltend, wenn auch pikant, helle Fruchtnuancen und etwas Tabak, eher zartgliedrig; Anis und Kümmel, aber auch satte, gelbe Frucht, ausgewogen bei eher schlanker Textur, zitrusfruchtig und geradlinig, etwas kantiger Gesamteindruck.

**16,0** Weingut Türk, Stratzing
**Kremser Wachtberg KR-R, 13,5%, S * € 14,70**
Sehr hefig, eher verdeckte Frucht, etwas Birne und Grapefruit, sauber und ruhig strömend; einiges Volumen, fruchtsüß und einladend, mollige Art, geht schön auf und bleibt auch haften, leichtes Bitterl im langen Abgang.

**13,2** Weinhof Ulzer, Seebarn
**Ul-tima, 14%, S * € 8,–**

**16,9** Petra Unger, Furth
**Gaisberg KR-R, 14%, S * € 15,–**
Ausgereift und hefig, feine Anklänge von Ananas und Grapefruit, dicht; Nougat und erneut saloppe Birnenfrucht am Gaumen, saftig und fest verwoben, fast ölige Struktur, kraftvoll und wuchtig bis zum langen Abgang, gekonnte Stilistik und Zukunft.

**13,0** Urbanihof, Fels am Wagram
**Mitterweg, 13,5%, S * € 7,50**

**15,1** Weingut Völkl, Lengenfeld
**Pfeiffenberg KA-R, 13,5%, S * € 7,50**
Extrem rauchig, zuerst nach Lakritze und Schwarzbrot, dann langsam einsetzende Ribiselfrucht, recht fleischig; kraftvoll, einige Substanz, erneut rauchig und kernig, lebhaft und rassig, eher geradlinig, doch individuell.

**17,7** Reinhard Waldschütz, Elsarn
**KA-R, 13,5%, K**
Recht fruchtbetonte Nase nach Bergamotte und Dörrobst, malzig-würzig unterlegt, dicht und üppig; burschikos und kernig, mittleres Volumen, eine Spur Restzucker wird aufgefangen, an sich schon sehr ausgewogen und fest verwoben, einige Länge, eher geradlinige Art.

**15,8** Reinhard Waldschütz, Elsarn
**Riesling Venesse, 13%, S**
Frisch und zupackend, helle Fruchtnuancen, sehr jung und etwas unruhig; spritzig durch hohe Dosis Kohlensäure, klare Kernobstfrucht, recht charmant, angenehm rassiger Säurebiss im relativ langen Abgang.

**14,7** Weingut Weixelbaum, Straß
**Wahre Werte Ried Gaisberg KA-R, 13,5%, S * € 10,50**
Exotisches Spiel à la Mango und Ananas, fruchttief und markant, etwas rauer Charme; rauchig-pfeffrig angelegt, schlank, nicht viele Konturen, deutlicher Alkohol, Harmonie muss sich erst einstellen, an sich sauber und rassig.

**15,8** Weingut Wieninger, Wien-Stammersdorf
**Nussberg, 13%, G * € 14,50**
Waldhonig und Mandarine bestimmen das Bukett, auch etwas röstige Note à la „Bratensaft", recht druckvoll angelegt; breitschultrig und kernig, wieder leicht röstig, recht jung und unentwickelt, feuriger Alkohol und kleines Bitterl vor dem mittellangen Abgang.

**16,9** Niki Windisch, Großengersdorf
**Aggsthal, 13,5%, S * € 9,–**
Zunächst eine Spur verkapselt, dann Aromen von Walnuss und Waldhonig, hohe Reife andeutend; rauchig-röstig, satter Fruchtschmelz, geht schön auf, ungekünstelt und pointiert, rassige Säure im Abgang, nicht nur für das Weinviertel modellhaft.

**14,6** Weingut Winkler, Lengenfeld
**Ursprung, 13,5%, S * € 5,90**
Kamille und Salbei dominieren die eher sanfte Kräuternote, überhaupt zurückhaltend; mehr exotischer Fruchtkorb dann am Gaumen, straff und etwas unruhig bei mittlerer Dichte, guter Säurefond, allerdings ein bisschen indifferent.

**15,7** Winzer Krems
**Kellermeister Privat Kremsleiten KR, 13%, K * € 7,50**
Starke Röstnote, Anklänge von Tabak und Wacholder, kräuterwürzig und fest, recht verkapselt; rotbeeriges Fruchtspiel und erneut ein Touch von Gin, etwas rauer Charme, mittlerer Körper, herber Charakter.

**18,2** Weingut Wohlmuth, Fresing
**Edelschuh, 13,5%, S * € 28,–**
Limette und Minze beherrschen den hellen Fruchtcocktail, schwungvoll und animierend sowie stark hefig; gebündelt und zartgliedrig bei unterkühlter Eleganz, wirkt schlanker als er ist, glockenklar und fruchttief, äußerst rassig und lang, beste Perspektiven für die weitere Verfeinerung – quasi ein Plädoyer für den einst legendären Sausaler Riesling!

**16,1** Weingut Wutzl, Gobelsburg
**Hofstatt KA-R, 14%, S * € 9,10**
Anfangs samtig und ruhig, fest rrückhaltend, Pfirsiche und dunkle Früchte, auch Veilchen, etwas Würze, Metallnote, ausgereift; beachtliche Substanz und Unmengen Frucht, reif aber klar und frisch, saftig, Zitrus und Steinfrucht, wohl dosierter Restzucker, kraftvoll, lang.

**14,7** Harald Zierer, Gumpoldskirchen
**Satzing Classic, 13,5%, G * € 7,50**
Reif und röstig, warme Art, Brioche und Vanillehauch, gelbfruchtig, reife zuckermelonen, dezent, ausgewogen, Kräuterhauch; betont zitrusfrucht mit zart malzigem Unterton, etwas bitter, hinten schmäler.

**15,8** Weinbau Ziß, Röschitz
**Mühlberg (halbtrocken), 13,5%, S * € 6,80**
Üppig und doch fast unzugänglich, erinnert an weiße Blüten und herbe Winteräpfel, pikante Art; ungestüm und rau, mollig und überreif, geht aber dann schön auf und beweist tiefe Frucht sowie einige Länge, sollte Potenzial haben.

**15,5** Anton Zöhrer, Krems
**Urknall KR-R, 14,5%, S * € 15,90**
Herbe Quittenfrucht zu Beginn, auch etwas vegetal, recht hantig und verhalten; robust und kernig am Gaumen, burschikos, doch hier weit mehr Fruchtspiel bietend, rotbeerige Nuancen, eine Spur Gerbstoff vor dem mittellangen Abgang, saubere Sache.

WIR GEBEN IHNEN UNSER WORT.

Worte sind unser Geschäft. Unser Erfolgsmodell entwickeln wir seit 1848 täglich weiter, bleiben zugleich unseren Werten und Prinzipien heute und in Zukunft treu: unabhängigem Qualitätsjournalismus mit klaren Konturen.

Jetzt 3 Wochen gratis testen:
**DiePresse.com/testabo**