**VERKOSTUNG** GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE



Grüner Veltliner ab 13%

# Die Kronjuwelen aus der Veltliner-Meisterklasse

Österreichs kräftige Veltliner des aktuellen Jahrgangs präsentieren sich ein Jahr nach der Ernte in Topform. Der 2009er wirkt sehr homogen. Doch die Smaragde leuchten heuer besonders: Der Sieg war diesmal den Wachauer Spitzen nicht zu nehmen.

TEXT: HANS PLEININGER

s war ein herausforderndes Jahr mit teilweise extremem Witterungsverlauf (siehe Kasten) – vor allem für den Grünen Veltliner. "Durch die Verrieselungsschäden bei der Blüte war es mengenmäßig am Stock viel weniger", weiß das Loibner Winzer-Urgestein Emmerich Knoll, "aber im Nachhinein gesehen war es ideal. Die lockerer hängenden Trauben waren die Voraussetzung für eine feste Reife", wodurch der viele Regen im Sommer den Trauben weniger anhaben konnte. Dennoch, gebietsweise gab es Mengeneinbußen von bis zu einem Drittel. Die Auslese der Natur hat aber auch ihr Gutes, betont Veltliner-Spezialist Karl Fritsch aus Oberstockstall: "Die Top-Geschichten bekommst du nicht dort, wo viel drauf hängt."

Die fertigen Veltliner präsentierten sich anfangs schüchtern. Viele – von der Wachau bis nach Wien hinunter – dachten bereits, 2009 wäre ein Rieslingjahr. "Das hat sich auch nach der Füllung bestätigt", sagt der Spitzer Winzer Johann

Donabaum. Doch seit September geben die kraftvollen Veltliner mächtig Gas. Donabaum bestätigt auch, dass die Geschichte heute anders ausschaut: "Jetzt startet der Veltiner in die Höhe und der Riesling bleibt stehen". Diesmal stehen die Top-Veltiner auf dem Prüfstand, wie die besten Riesling werden wir in der nächst

stand, wie die besten Rieslinge dastehen, werden wir in der nächsten VINARIA berichten.

SMARAGDE DERZEIT TOP. An der Spitze funkeln die Smaragde. Gleich sechs Weine aus der Wachau finden sich in den Top-Ten. Sieger der Verkostung war – nicht zum ersten Mal – der Kellerberg von F. X. und Lucas Pichler, die mit ihrem Veltiner-Monument einmal mehr beweisen, dass diese nach Südost ausgerichtete Loibner Lage, die knapp neun

7 | 2010 **VINARIA** 

Hektar einfasst, eine ganz spezielle ist. Seine Kräfte zieht der Weinstock am Kellerberg großteils aus Gföhler Gneis. Die Würze sowie Mineralität bringen die herabfallenden kühlen Winde aus dem Waldviertel über das Flickertal, zu dem sich der Kellerberg an seiner Ostflanke hinüber neigt. Was Pichlers Kellerberg auszeichnet, ist der enorme Spannungsbogen, den die Pichlers aufziehen und die Kellerberg-typische kühle rauchige Würze mit der enormen Mineralität.

Eine kleine Überraschung ist der zweite Platz, obwohl der Winzer mit seinem guten Händchen für Veltiner und Rieslinge seit Jahren positiv auffällt: Johann Donabaum aus Spitz konnte auf Anhieb mit seinem neuen Wein, dem Kirchweg Smaragd überzeugen, ein Weingarten, der in Wösendorf steht. Der Wein ist kraftvoll im Ausdruck, wobei die genügend vorhandene Muskelmasse vielschichtig und finessereich umhüllt wurde. Ein Frucht-Säure-Spiel der Sonder-

### zum JAHRGANG

#### Das Weinjahr 2009\*

2009 war von einem teilweise extremen Witterungsverlauf geprägt, der den Winzern einiges an Arbeit abverlangt hat. Es begann mit einem richtigen Winter mit Frostperioden bis in den März hinein. Dafür war aber auch dann die Feuchtigkeitsversorgung der Böden exzellent. Mit Ostern schlug das Pendel um: Der Frühling gleich mit einem ungemein sonnigen April. Extrem wurde es wieder Ende Mai – und sehr nass. Im Juni hagelte es praktisch Dauerregen herunter. Der Juli blieb feucht und wechselhaft. Das unausgeglichene Wetter während der Hauptblüte ließ speziell den Grünen Veltiner in vielen Gebieten Niederösterreichs, wie etwa in der Wachau, stark verrieseln, was letztendlich zu deutlich verringerten Erntemengen beitrug.

Die Wende zum Besseren kam erst mit dem August mit vielen sonnigen und warmen Tagen. Der heiße September sorgte dann noch für eine ungeahnte Konzentration der Inhaltsstoffe und einem schnellen Anwachsen des Zuckergehalts. Einen Rückschlag gab's jedoch durch starke Niederschläge in der dritten Septemberhäfte – vor allem im westlichen Niederösterreich. Folglich stellte sich vielerorts Botrytisbefall in den Weingärten ein. Das bedingte einen extremen Arbeitsaufwand während der Lese. Der Altweibersommer wurde in der ersten Oktoberhälfte jäh von einem ersten Kälteeinbruch mit Schneeregen bis in die Täler gestoppt.

\*beschrieben von Viktor Si

## "Topgeschichten kriegst du nicht dort, wo viel draufhängt."

Karl Fritsch

klasse: Knochentrocken (bei 1,9 Gramm Zuckerest) und daher viel Biss auf der einen Seite und andererseits enorm viel Extrakt.

Und als ausgezeichneter Dritter geben sich die Herren Knoll und Schmelz die Hand mit zwei Weinen aus dem Loibner Kessel. Emmerich Knoll wusste mit seiner Paradelage Schütt zu gefallen, die nie zu den alkoholreichsten zählt: "Die Schütt ist eher ein schlanker und nie üppiger Wein, dafür aber sehr dicht", sagt Knoll. Und mit sehr viel Pfefferwürze

richtete Loibner Lage, die knapp neun Knoll. Und mit sehr viel Pfefferwürze



2009 war ein hartes Stück Arbeit?

Ja, der Herbst war im Vorjahr nicht einfach. Man hat gut selektionieren müssen, wobei es beim Veltliner ein bisschen einfacher war wie beim Ries-

ling. Mit der Ernte sind wir gerade noch im Oktober fertig geworden – das war in diesem Jahrzehnt nur zwei-, dreimal der Fall.

## Ihre Schütt spielt alle Jahre vorne mit. Inwiefern ist die Lage besonders?

Die Schütt ist zwischen Dürnstein und Loiben vorgeschwemmt aus dem Talgraben, also eine mit wenig Feinerde versehene Lage. Es ist ein reiner Gneisverwitterungsboden: sandig und steinig. Die Schütt ist eher ein schlanker Wein, nie ein üppiger – aber dicht. Die kühle Luft aus dem Talgraben sorgt für die eher schlankere mineralische Art. Unsere Schütt wird nicht anders behandelt als unser Loibenberg oder die Kreutles. Den Unterschied macht das Terroir.

#### Wie weit spielt Botrytis eine Rolle?

Bei unseren Veltliner Smaragden passen wir sehr auf, dass nicht über Gebühr Botrytis-Trauben hinein gelesen werden – sondern sie werden für Auslesen oder Beerenauslesen verwendet. Aber ein bisschen Botrytis, so zehn Prozent, kann schon sein.

#### zur INFO

#### **Die Probe**

Gefragt waren trockene und halbtrockene Grüne Veltliner des Jahrgangs 2009 ab 13% Alkohol (Etikettenangabe). Rund 270 Weine wurden eingereicht. Alle Veltliner kamen diesmal aus Niederösterreich. Vorverkostung und Finale wurden wie immer blind degustiert. Verkostet haben Rüdiger Pröll, Peter Schleimer, Viktor Sigl, Paul Sturm und der Autor sowie als Gast Hermann Botolen (Ex-Restaurantleiter Meinl am Graben). Besonderer Dank gilt Herbert Schmid, dem Patron des ausgezeichneten Restaurants Eisvogel im Wiener Prater, für die professionelle Abwicklung der Finalverkostung.

#### Abkürzungen Verschlüsse

K = Naturkork, G = Glasverschluss, S = Schraubverschluss, P = Kunststoffkork, D = Diam

FOTO: Weingut Bründlmayer



Der Käferberg mausert sich immer mehr zu einer Kamptaler Spitzenlage. Schön zu sehen ist die Vförmige Lyra-Erziehung vom Weingut Bründlmayer. Sie sorgt für mehr Laubwand – und mehr Arbeit.

und Terroir-Typizität ausgestattet, ergänzen wir. Mehr als lohnend zeigt sich wiederum der Ausflug des Jochingers Hans Schmelz nach Dürnstein, wo er mit seinem Höhereck Smaragd einen Edelstein stehen hat, der vibrierend und engmaschig voll exotischer Fruchtfülle glänzt.

gianzt.
Einmal mehr mitten drinnen in der Spitzengruppe Leo Alzinger mit seiner feinen Veltlinerklinge vom Steinertal und Franz Josef Gritsch vom Mauritiushof mit seinem kraftvollen Singerriedel. Die große Überraschung aus Wachauer Sicht spielt sich am rechten Donau-Ufer ab – genauer gesagt in Oberarnsdorf, wo Maria Hick zu Hause ist. Hick hat es mit ihrem ungemein hübschen wie feinstrahligen Smaragd vom Stiegelstal mitten in die Wachauer Elite geschafft. Erfrischend, wie großartig – genauso wie der beeindruckende Wein.

#### KLASSISCHE DONAU-HERKÜNFTE. Au-

Berhalb der Wachau haben sich die Winzer aus dem Kremstal am besten in Szene setzen können – mit gleich vier namhaften Vertretern, die mit ihren Top-Weinen schon bei der VINARIA-Jungweinverkostung im Frühling aufgefallen sind. Silke Mayr vom Vorspannhof mit dem Loiser Weg, Walter Buchegger mit seiner Reserve Leopold, Josef Schmid aus Stratzing mit seinem Kremser Gebling und Josef Edlinger vom Gött-

weiger Berg mit seinem Optimas. Eine ganz starke Leistung lieferte Letzterer ab. Und dieser Josef Edlinger aus Palt gewinnt praktisch doppelt: Nicht nur, dass er als toller Fünfter auch der beste Nicht-Wachauer ist, liegt er in der Preis-Leistungs-Wertung ebenfalls ganz vorne. Was seinen Optimas auszeichnet: Es ist keine Einzellage, sondern in diesen Wein dürfen nur die besten Trauben aus seinen sieben, acht Top-Veltliner-Lagen, die alle rund um den oder am Göttweiger Berg liegen. "Ich brauche so viel Lagen, weil ich pro Stock nur zwei bis drei Trauben drauf lasse", sagt Edlinger. Optimas ist ein gut kalkuliertes Hasardspiel. Denn gelesen wird immer erst Anfang November – und dann muss es passen. "Wäre im Vorjahr am Schluss nicht das schöne Wetter gekommen, hätten wir es nicht geschafft." So hat Edlinger aber "zu 95 bis 98 Prozent gesundes Material" geerntet und einen Traumwein im Keller. Die besten Veltliner aus dem Kamptal haben Michael Moosbrugger von Schloss Gobelsburg mit seinem mächtigem Lamm abgeliefert sowie Willi Bründlmayer mit seinem Marathonläufer vom Käferberg und den diesmal recht geschmeidig ausgefallenen, aber mit Trinkcharme und Struktur ausgestatteten Alten Reben. Nur relativ knapp dahinter im Spitzenfeld landete schließlich auch der dritte Wein von Bründlmaver, der möglicherweise sogar das größte Potenzial aus



Die Dürnsteiner Paradelage Höhereck: Von dort stammen gleich zwei der Topveltliner der Probe, nämlich vom Weingut Schmelz und vom Tegernseerhof (im Bild Rebzeilen vom Tegernseerhof).

diesem Trio aufweist - der Lamm. Im Topbereich – Kategorie "Ausgezeichnet" – hat natürlich auch der Wagram ein gewichtiges Wörtchen mitzureden, wo seit geraumer Zeit Aufbruchstimmung herrscht. Diesmal landete der junge Bernhard Ecker aus Mitterstockstall mit seinem Premium-Veltiner unter den besten. Genauso wie Stefan Bauer aus Königsbrunn, der sich mit seinem Steinagrund wunderbar behauptete. Oder der arrivierte Franz Leth aus Fels, der mit seiner Scheiben-Lagenreserve hoch punktete, und Karl Fritsch mit seinem Schlossberg sowie Veltliner-Obertüftler Bernhard Ott, dessen noch mit etwas Babyspeck ausgestatteter Rosenberg sich ausgesprochen eigenständig gibt: Eingepackt in spürbare Restsüße (halbtrocken) zeigt sich ein fülliger Wein mit spannendem Säurebogen, der ebenfalls noch etwas Zeit benötigt.

Die Ehre des Traisentals hielten diesmal Ludwig Neumayer und Thomas Dockner hoch, als bester Weinviertler trug sich Rudi Schwarzböck in die Rangliste ein. Überhaupt war das Niveau beim exklusiven Finale hoch, sogar höher als erwartet.

STATISTIK. 16 Punkte und mehr, und somit im oberen Bereich der Kategorie "Sehr gut" haben immerhin 77 Veltliner von rund 270 geschafft. Und noch ein Stimmungsbarometer: Fast alle Winzer,

die in einer Veltliner-DAC-Region zu Hause sind (also im Kamptal, Kremstal, Weinviertel und im Traisental), haben die Herkunftsbezeichnung auf dem Etikett – der eine prominenter, der andere versteckter. Mehr Übersichtlichkeit und Klarheit wäre wünschenswert. Die Winzer verschrauben auch ihre Top-Weine – jedenfalls zu zwei Dritteln. Wobei die Alternativ-Verschluss-Resistenz in der Wachau und rund um Langenlois am höchsten scheint.

Der Umgang mit der Botrytis und BSA war auch ein zweischneidiges Schwert im 2009er-Jahrgang. Vor allem zweiteres, der biologische Säureabbau, ist viele Male einfach als Joghurtton spürbar gewesen, der nur die Frucht überlagerte. Womit oft einzig plumpe Fülle oder Cremigkeit blieb, aber keine Struktur im Wein. Manche haben den BSA jedoch auch recht gekonnt eingesetzt so wie der Wagramer Winzer Karl Fritsch aus Oberstockstall: "Wichtig ist, dass der BSA während der alkoholischen Gärung passiert und nicht am Schluss, wo die Joghurttöne reingehen." Fritsch' Schlossberg-Veltliner ist ein bildhübscher Wein, nicht zu hoch im Alkohol, aber gehaltvoll und gut ausbalanciert. "Thema ist die physiologische Reife ohne mechanischen Einfluss", sagt Fritsch, der seit einiger Zeit auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt





Hagen\*Fritz\*Walzer\*Aigner\*Tanzer



Wein & Käseverkostung
in 4 Gängen mit 8 Weinen
24,--€ / Person ab 20 Personen



A-3506 Krems-Thallern 14
Tel. +43 (0) 2739/2734 Fax. +43 (0) 2739/24268



A-3503 Krems-Rehberg, Seilerweg 45 Tel. +43 (0) 2732/78160 Fax. DW -4 info@weingut-hagen.at www.weingut-hagen.at



A-3506 Krems-Thallern, Hauptstraße 1 Tel. +43 (0) 2739/2208 Fax. DW -4 wein@tanzer.at www.tanzer.at

## Heuriger

vom 22. Oktober bis 7. November 2010 "Kremser Jüngling" GV 2010!



A-3500 Krems
Tel. +43 (0) 676 /666 63 40
wein@richardwalzer.at
www.richardwalzer.at

www.veltlinermacher.at

22 VINARIA 7 I 2010 7 I 2010 VINARIA 7 I 2010 7 I 2010 VINARIA 7 I 2010 VI

# die topWEINE tasted in Zalto Denk'Art



# Grüner Veltliner 2009



Kellerberg Smaragd



Vorspannhof Mayr Loiser Weg KR DAC Reserve



Reserve



**Der Wein vom Stein TR DAC Reserve** 



Franz Hirtzberger **Honivogl Smaragd** 



Kremser Gebling KR DAC Reserve

Käferberg KA DAC Reserve

Alte Reben KA DAC Reserve

Kirchweg Smaragd



Höhereck Smaragd



Leopold KR DAC Reserve



**Pichl Point Smaragd** 

Konglomerat TR DAC Reserve



Rosenberg



Schütt Smaragd



Mauritiushof Gritsch Singerriedel Smaragd



Ecker Eckhof Premium Mordthal/Ruppersthal



Scheiben Lagenreserve



**Achleiten Smaragd Stockkultur** 



Josef Edlinger
Optimas KR DAC Reserve



Schloss Gobelsburg **Lamm Kamptal DAC Reserve** 



Weingut Bründlmayer Alte Reben KA DAC Reserve



Tegernseerhof – Familie Mittelbach Höhereck Smaragd



Steinertal Smaragd



Stiegelstal Smaragd



Steinagrund



Weingut Bründlmayer **Lamm KA DAC Reserve** 

## **GRÜNER VELTLINER** 2009

#### Weingärtnerei Aichinger, Schönberg

Löss KA DAC Reserve, 13%, S, € 6,60 Authentische, Veltlinerwürze, Schwarzbrotrinde, Linsen, füllig, rauchigwürzig, Frucht nur im Hintergrund; kernige Art, Grapefruit, mittlere Substanz, feinherb, bikwsschen Mineralität. 15,1 Urgestein KA DAC Reserve, 13,5%, S, € 8,50 13,5 Wolfgang Aigner, Krems

Sandgrube Privat KR DAC Reserve, 14,5%, G, € 11,50 Beschwingt, Blüten, viel Maracuja, Senfkörner, leicht hefig; bisschen herb, Orangenschalen, grüne Kiwi, Müsli, leichte Joghurtnoten, weiche Stilistik, gewisse Süffigkeit, hinten relativ schlank.

Domäne Wachau

**Kellerberg Smaragd** 

#### Allram - Michaela Haas, Straß

Hasel Alte Reben KA Reserve, 13%, S, € 10,-Bisschen verhalten im Duft, Steinobstnoten, mild, Heu; gewisse Fülle, saftiges Zitrus, bis zur Mitte recht voll und süffig, hinten deutlich schwächer, sehr spröde, eher vierschrötig, getreidig.

Gaisberg KA DAC Reserve, 13,5%, S, € 11,20 Leichte Reduktivität, viel Zitrus, bisschen leichtgewichtig, zart-herb, Grapefruit; leichte Pikanz, mild, zarter Hefeschleier, dahinter robuste Säure, burschikoser Stil, leicht laktische Noten, hinten zunehmend breiter.

#### Leo Alzinger, Unterloiben

Steinertal Smaragd, 13,5%, K Sehr fein ziselierte Nase, helle Würze, tiefgründig, leichte Exotik, zarte Mineralität, gebündelt, türkischer Honig, glockenklar;

schwarzer Pfeffer, vibrierend, viel Schliff, fruchtsüß, süffig auf Top-Niveau, straff, Ananas, viel Exotik, Top-

Reserve, 14,5%, K Rauchig, fest und sehr würzig, ausgereift, Linsen, Schwarzbrot, warm-röstig; viel Schliff, schöne Cremigkeit, hinten viel Substanz, exotische Fülle, salzig, Biss, nerviger Charakter, sehr dicht und dabei durchaus auch elegant.

#### Kurt Angerer, Lengenfeld

Loam, 13.5%, K. € 14.50 Helle Würze, recht dicht. Süßmais, zarte Röstigkeit, Erdnussbutter, Banane; Vanille, gut gebündelt, bisschen schokoladig, Schoko-

bananen, gute Fülle und Schmelz, Mandarine, saftige Erscheinung, herzhaft bis zum Schluss.

Eichenstaude, 13,5%, K, € 14,60 Helle Frucht, Getreide, Wiesenkräuter, zart nach Heu, eher fruchtarm, gute Würze; kräftig, kernig um die Mitte, cremig im Finish, recht ausgewogen, gute Pikanz, etwas Grapefruit, gut eingebundene Bittere, lebhaft. 15,9 Spies, 13%, K, € 13,80 Gelbfruchtig, etwas harzig, bisschen süß. Gerbstoff, Stachelbeere, recht frisch. lebhaft: bisschen Bitterl, mittelgewichtig, gemüsige Noten, etwas Haselnuss, trockenes Laub, mittlere Substanz, hinten schnell weg.

#### Arndorfer, Straß

Strasser Gaisberg KA DAC Reserve, 13,5%, S, € 6,60 Pikante Fülle, volle Frucht, Hülsenfrüchte, fruchtsüß, etwas mollig, aber durchaus Tiefe; kernig, schöne Frucht, Äpfel, etwas Säure-Gerbstoffstütze, schöne Struktur, sauber, könnte aber hinten raus mehr

#### Strasser Weinberge KA DAC Reserve, 13%, S,

€ 10,- Mürbgebäck, mostapfelige, etwas verhaltene Nase, relativ wenig Tiefe; kräftig, schöne Pikanz, Walnüsse, kernig, bisschen herb, etwas Grapefruit, mittelgewichtig, solide. 15,3

25



Der Kirchweg ist neu im Programm, oder? a. der Kirchweg ist eine neue Lage bei uns. Sie liegt zwischen Wösendorf und St. Michael in der Ebene. Dort hat sich steiniges sandiges

Material vom Hochrain runter angelagert. Vier Parzellen haben wir dort mit Grünen Veltliner. Es sind alte Anlagen. Die ältesten Rebstöcke sind 56 Jahre alt, im Durchschnitt aber sind die Stöcke 25 bis 35 Jahre. Und es sind niedrige Erträge die wir dort einfahren – mit 3000 bis 3500 Liter am Hektar.

#### Also ein kompromissloser Wein?

Der Wein wird streng selektioniert. Der Botrytistraubenanteil liegt unter fünf Prozent. Generell ist meine Philosophie, den Botrytisanteil nicht über zehn Prozent zu heben. Denn es bringt nichts, 15% Alkohol zu haben. Ich will 13.5 bis 14.5% und habe die Spannung im Wein und kann mit der Maischestandzeit arbeiten, wenn es das Traubenmaterial zulässt. Beim Kirchweg hatte ich teilweise eine Maischestandzeit bis zu zwölf Stunden. Normal sind sechs Stunden.

#### Mutig, worin begründen Sie den Spielraum?

Die Besonderheit von 2009 war der warme Abschnitt von Mitte September bis Mitte Oktober. Dadurch habe sich die Trauben aufkonzentriert indem sie geschrumpft sind. Aber nicht durch die Botrytis, sondern durch die Wärme haben sie sich zusammengezogen. Dadurch schmecken sie nicht überreif und brandig wie 2003 sondern haben Säure drinnen. Für mich zählt 2009 zu den Top-3-Jahrgängen der letzten zehn Jahre.









#### Artner, Höflein

Steinäcker Reserve, 13,5%, S, € 9,- Heu, bisschen Biskuitteig, rosa Pfeffer, sanfter, leiser Stil; etwas Joghurt, zarte Vanille-Noten. Gerste. und Malz. süße Noten. Blutorange, aber relativ bescheidene Frucht.

#### Anton Bauer, Feuersbrunn

Grande Reserve, 13,5%, K, € 19,90 Saftige Frucht, süßer Kern, frisches Weißbrot, duftig, weiße Blüten, klar; straffes Zitrus, Blutorangen, helle Würze, Mittelgewicht, aber viel Trinkspaß, angenehm und kompakt, anregende Frucht, bisschen Grapefruit.

Rosenberg Reserve, 13%, S, € 13,90 Wiesenkräuter, bisschen Kernobst, eher dezent und nur zarter Fruchtansatz; breit, Bratapfel, mittelkräftige Substanz, anfangs durchaus füllige Art, dezent fruchtsüß, hinten Zitrus, letzte Länge fehlt.

#### Familie Bauer, Großriedenthal

Goldberg, 13%, S, € 5,80 Recht reife Fülle, bisschen Wachsnote, weiche Art, Maiskolben, weiße Blüten, eher dezente Frucht, kreidig; mollige einnehmende Art, trocken, bisschen gefällige Frucht, eher mäßige Struktur, im Abgang etwas Zitrus und Säure-

Hinternberg, 13,5%, S, € 8,50 Wiesenkräuter, etwas Mandarine, eher zarter Duft, gibt noch nicht alles preis, Kernobst; leicht laktische Noten, mürber Apfel, Gitterkuchen, eher bescheidene Frucht, mehr fruchtsüß, brav, in der Mitte weich, hinten sehr kernig. 14,9

#### Stefan Bauer, Königsbrunn

Steinagrund, 13,5%, S, € 10,- Pikanz, sehr reife Nase, Orangen, Mais und Kürbisgemüse, recht füllig und dicht, bisschen Honignoten, dahinter gute Frische, rauchige Würze, Nektarine; schmelzig, sehr saftig, rauchige Noten, Pilze, Petersilie, straff hinten, Mineralität, guter Zug und Länge.

Wagram, 13%, S, € 7,- Eher herbe Noten, Wiesenkräuter, wenig Fruchtspiel, etwas verhalten und verkapselt in der Nase; sauber, Orangen, etwas Gelbfrucht, Zitrus, bisschen oberflächlich, mild, nach hinten fehlt ein wenig das Leben.

#### Johann Bäuerl, Joching

Stein am Rain Smaragd, 14%, S, € 7,80 Bisschen Zitrus, geriebene Nüsse, Wiesenkräuter, bescheidene Frucht; mittelgewichtig, bisschen Banane, klar, mittleres Spiel, hinten etwas schlanker, nicht allzu lang. 14,8

#### Familie Bäuerl, Loiben

Loibenberg Smaragd, 13%, K, € 13,20 Mürbe Äpfel, reife Banane, gute Fülle und Typizität, etwas weiche Nase, Weißbrot, dahinter röstig; anfangs bisschen asketisch, leichte Exotik, gelber Apfel, Brotrinde, viel Zitrus, straff, helle Würze, mittlere Substanz und mittellang im Finish.

Kellerberg Smaragd, 13%, K, € 14,20 Schöne Nase, sehr lebhaft, Lebkuchen, gute Fülle, frisch pikant; straff, fast asketisch, viel Zitrus, Mandarine, im letzten Drittel etwas nachlassend und schmäler. 15,4

## Benedikt, Kirchberg

Schafberg, 13,5%, S, € 6,50 Verlockende Nase, schmeichelnde Frucht, Zitrus, bisschen traubig, Blüten, Maracuja; gewisse Saftigkeit, anregende Säure, Trinkcharme, saftiger Apfel, frisch, lebhaft, mittellang. 15,7 Familie Berger, Röschitz

2 Weingut Stefan Bauer in Königsbrunn

5 Die Domäne Wachau in Dürnstein mit

3 Natur pur in der Wachau.

Stoitzenberg WV DAC, 13,5%, S, € 5,50 Würzig und warm, etwas Orangen, recht voll, sortentypisch, schöne süße Frucht, wird dann röstiger, frisch; ziemlich saftiges Entree, gelbfruchtig, etwas Hülsenfrucht, ab der Mitte etwas schlanker, leicht herb, mittleres Finish.

Marktweg, 13,5%, S, € 6,- Grüne Hülsenfrucht, Fisolen, Walnüsse, rauchig, füllig, zugleich verhalten, Wiesenkräuter, etwas dumpf; ziemlich breit, bisschen Honia, Nussöl, Kohl, weite Maschen, stumpf, sehr viel Kohlensäure.

#### Schloss Bockfliess

WV DAC, 13%, S, € 6,70 Dezente Frucht nach Waldbeeren, Stachelbeeren, zartwürzig, gute Fülle, angenehm, hineinziehend; Vanille, ausgereift, Botrytisschleier, dunkle Würze, fruchtsüß und saftig, Wacholder, Waldhonig, süffig, lang und mit Potenzial ausge-

#### Böheim, Arbesthal

Reserve, 14%, S, € 8,50 Pikante Nase, gutes Volumen, Früchtebrot, rote Beeren, Müsli, reichhaltig; süffige Ader, Banane, Zuckermelone, gewisse Würze, recht saftig und ausgewogen fruchtsüß, harmonisch, gewisse Länge, gelungen.

#### Brandl, Zöbing

Kogelberg KA DAC Reserve, 13,5%, S, € 8.- Lebendige Würze, frische Kräuter, recht authentisch, Karamell, kandidierte Früchte, Hülsenfrüchte, viel Linsen; kompakt, kernig, Blutorange, guter Biss, gut strukturiert, schöner saftiger Vertreter, gut proportioniert, aber letzter Druck fehlt.

Kogelberg Privat KA DAC Reserve, 14,5%, S, € 12,- Plundergebäck, Weißbrot, Marillen, helle Würze, frisch und sauber; recht kernig, Lageräpfel, etwas Zitrus, hefig, leichte Fruchtsüße, hinten viel Biss, mittlere Länge.

#### J. & E. Bründlmayer, Grunddorf

Gedersdorfer Gebling KR DAC Reserve, 13%, S, € 5,50 Holz und etwas Malo, recht rund, eher weich, schönes Zitrus, gewisse Fruchtfülle; etwas Cremigkeit, einige Fülle, mehr Kräuterwürze als Frucht, trocken zarthitter.

2009 Moosburgerin KR DAC, 13%, S, € 5,30 Herzhafte Würze, aber etwas burschikos, Orangenschalen, gemüsig, gewisse Fülle, recht dicht; trocken, fest und griffig, wirkt aber ein bisschen rustikal, hinten bitter und eher schlank gebaut.

#### Weingut Bründlmayer, Langenlois

Alte Reben KA DAC Reserve, 13,5%, K Hohe Reife, rauchig, cremig, mächtig, Vanille, konzentriert stiftton, rauchige Würze, milde Säure, opulent und saftig, Wurzelwerk, zarte Holznote, geschliffen, gebündelt, hinten ganz fest und sehr trinkig. 17,5 Käferberg KA DAC Reserve, 13.5%, K Duftig. würzig, kompakt und rauchig, leichte Exotik, Mandarine, gewisse Saftigkeit, zarte Holznoten, bisschen Ananas, leichte Mineralität; sehr straff und lebhaft, schöne

und üppig, grüne Nüsse, Kriecherln; mollige Art, Blei-

Würze, mineralisch, gebündelt und gut definiert, viel Zitrus, Ananas, rassig und lang. Lamm KA DAC Reserve, 13,5%, K Rauchig-selchig, helle Würze, sehr frisch, kühle Noten, leichte Marzipannote, zart-burgundisch, von Frucht eher wenig Veltliner, Mandarine; dunkle Karamellnote, dichter Schmelz, frucht-

süß, hinten sehr trocken, noch sehr jugendlich, getrock-

nete Kräuter, embryonal, aber viel Potenzial.

#### Walter Buchegger, Droß

Leopold KR DAC Reserve, 14%, S, € 16,- Cremig-weiche Fülle, Holz, Mandarine, Orangen, reife Fruchtaromen, bisschen Zitrus, kalkig, mit Luft sehr lebendig; saftig, bisschen Waldhonig, schöner Säurebogen, rassig, und charaktervoll, griffig, mit Luft immer besser, langer Abgang. Pfarrweingarten KR DAC Reserve, 14%, S, €

13,- Blüten, Kräuter, bisschen Honig, relativ harmonisch, Orangen, Zitronenzesten; herb, spritzig, aber recht gut zu trinken, viel Orange, Zitrus, sehr klar, mittelgewichtig im Abgang.

**VERKOSTUNG** GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE VERKOSTUNG

#### Alfred Deim, Schönberg

Von den Terrassen, 13,5%, K, € 4,90 Recht dicht, Zuckermais, Kürbisfleisch, bisschen rauchig, schön ausgereift, grüne Banane, gutes Volumen: strukturiert, wirkt füllig, mittelkräftige Substanz, reife Grapefruit, relativ fest, mehr Würze als Frucht, leichte Röstiakeit.

Alte Reben, 13,5%, K, € 3,90 Bisschen verhalten anfangs, relativ weich, gutes Volumen, zarte Würze, braucht Luft, viel Orange, bisschen Biskuit, Hülsenfrüchte; am Gaumen etwas schwächer als die vielversprechende Nase, relativ fest, Zitrus, mittlere Substanz und Länge, durchaus süffig.

#### Deutsch, Hagenbrunn

WV DAC, 13%, S, € 5,50 Weihrauch, relativ dezent in der Nase, Striezel, Rosinen, sanft: lebhafter am Gaumen, Zitrus, guter Säurebiss, spritziger Apfel, in der Mitte recht saftig, hinten eher trocken und etwas schmäler

WV DAC Reserve, 14%, S, € 9,- Gewisse Pikanz, nur leichter Fruchtansatz, Orangen, bisschen herbe Noten und röstig, Wurzelgemüse; recht schlanker Typus, trocken, zitrusbetont, relativ schmal, aber okay.

#### Ewald Diem, Hohenruppersdorf

Goasripp, 13.5%, S. € 9.50 Etwas verkapselt, aber sehr frisch, hefig, pikant, genügend Fülle andeutend, Brokkoli; am Gaumen saftig, glockenklar und würzig, trocken und viel Frucht, Grapefruit, Zitrus, Mandarine, schöner Biss, mittellang, sehr trinkig.

#### Gerald & Andrea Diem, Obermarkersdorf

#### WV DAC Reserve, 13,5%, S, € 12,-Karl Diwald, Großriedenthal

Wadenthal, 13,5%, S, € 8,50 Verhaltene Würze, warm und röstig, eingelegte Marillen, rauchig, etwas oberflächlich; wirkt breit und weich, leichte Würze, Kräuter, grüner Tee, Mandarine, kommt mit Luft besser, ausgewogene Saftigkeit, mittelgewichtig – auch im Abgang.

#### Josef Dockner, Höbenbach

Privatfüllung Gudrun KR DAC Reserve, 14,5%, S, € 12,-Ausladende Fülle, gereift, Zuckermelone, Zitrus, bisschen Biskuit, viel Volumen; bisschen Botrytiswürze, feurig, mineralisch, kompakt, gute Länge, sehr ungestüm, aber guter Druck, mittel bis lang. 16,5 Lusthausberg KR DAC Reserve, 14,5%, S, € 10,- Bisschen Orange, Kernobst, süßer Duft, pikant, helle würzige Kräuternoten, Pistazien; relativ cremig, fruchtsüß, Bratapfel, kerniger Biss, sehr ehrlicher Typ, schon großzügig, gute Länge, macht mit Luft auf.

#### Thomas Dockner, Theyern

Konglomerat TR DAC Reserve, 13,5%, S, € 10,- Kühle Note und Frucht, etwas rauchig, Hülsenfrüchte, schöne Reife, Banane, rund und reif; gute Substanz, konzentriert mit viel Charme, bisschen Mineralität, Zitrusschalen, helle Würze, Mandarine, Steinobst, hinten zart cremig, geht mit Luft auf, zuwarten, gute Länge.

Pletzengraben TR DAC Reserve, 13,5%, S, € 8,40 Bisschen verwaschene verhaltene Frucht, reifer Stil, Lebkuchen, Mürbteig; relativ schlank, Zitrus, bisschen Gerbstoff, mehr rustikaler Charakter, vierschrötig, relativ wenig Frucht, kandidierte Noten.

#### Peter Dolle, Straß

Gaisberg E. L. Alte Reben KA DAC Reserve, 13,5%, K, € 12,50 Hülsenfrüchte, reife würzige Nase, etwas Linsen, bisschen Grapefruit, Blüten; kernig, relativ würzig, röstig, grüne Nuss, ehrlicher geradliniger Veltliner, kompakt, rassige Säure, reife Äpfel, mittelgewichtig bis zum Abgang.

Heiligenstein E. L. KA DAC Reserve, 13,5%, K, € 12,- Bisschen parfümiert, zarter weißer Pfeffer, Mandarine, relativ spritzig und duftig, viel Frucht. Orangen, lebendige Nase; mittelgewichtig, pikant, beginnt saftig, aber wenig Frucht in der Mitte, hinten etwas gerbstoffig und relativ kurz.

#### Domäne Wachau, Dürnstein

Kellerberg Smaragd, 13,5%, K, € 18,40 Marille. Stachelbeere, frisch, herzhaft, kernig, sehr exotisch. gute Fülle. Kürbisgemüse. einiges an Würze: schroff. sehr typisch, Mineralität, dunkelwürzig, rauchig, Lychees, gute Länge, Biss und charaktervoll. Axpoint Smaragd, 13,5%, K, € 18,40 Kernobst, Wiesenkräuter, leichte Pfefferwürze, bisschen sanft; am Gaumen eher burschikos, sehr herb, in der Mitte knochentrocken, kernig, Säurebiss, zitronig, etwas Mandarinen, mittleres Gewicht, auch im Abgang.

#### Johann Donabaum, Spitz

Kirchweg Smaragd, 14,5%, K, € 17,- Gewisse Fruchtsüße, etwas Nougat und Marille, süß-apfelig, etwas Grapefruit, helle Veltliner-Würze, zarte Mineralität, ausdrucksvoll; viel schwarzer Pfeffer, herzhaft, sehr saftig, Oliven, pikant, tolle straffe Säure, sehr ausgewogen, glockenklar und kompakt, viel Substanz, viel Biss, ungemein lang.

Spitzer Spoint Smaraad, 14.5%, K. € 18.-Leicht reduktiv, kreidig, Grafit, dunkle Würze, sehr gebündelt in der Nase; pikant, schwarzer Pfeffer, viel Zitrus, tiefgängige Würze, Blutorangen, knackig und temperamentvoll, gute Struktur.

#### Ebner-Ebenauer, Povsdorf

Alte Reben, 13,5%, S, € 14,90 Viel Aromatik, sehr blumig, bisschen Sämling-Ton, intensiv, guter Ausdruck, aber wenig Sorte in der Nase; knackig, sauber recht rassig, relativ gebündelt und kompakt, bisschen Orange, mittelgewichtig, hinten viel Säurebiss.

Bürsting WV DAC Reserve, 13%, S, € 12,- Gewisse Fülle, Erdnüsse, zart-bitter pfeffrig, eher helle Aromatik, geröstete Mandeln, relativ wenig Frucht in der Nase; mäßig dicht, zitronig, grüner Apfel, etwas reduktiv und eher eindimensional bescheidene Länge, man erwartet sich nach der Nase mehr ...

#### Ecker Eckhof, Mitterstockstall

Premium Mordthal/Ruppersthal, 13,5%, S, € 10.- Graphit, schwarzer Pfeffer, dunkle Würze, kompakt, rassig, aber auch fein gestrickt; salzig, mineralischer Bodenton, bisschen hefig, Mandarine, geht mit Luft auf, charaktervoll und gute Struktur, Zitrus, ganz trocken, lebendia, mittleres Spiel, schöne Frucht, 17,5 Schlossberg, 15,8%, S, € 7,- Bisschen Kräuterwürze, gelbfruchtig, Blütenduft, gewisse Frische, klar, grazil; feine Linien, knackig, Ringlotten, kompakt, feste Frucht, gewisse Fruchtsüße, reife Birne, gute Länge und Statur.

#### Josef Ecker, Grafenberg

WV DAC Reserve, 13,5%, S, € 12,- Dunkle Würze, Orangen, reife Exotik, Hülsenfrüchte, gewisse Fülle, wird mit zunehmender Luft kräuterdominiert; kann am Gaumen die appetitliche Nase nicht halten, eher streng, bisschen Bittere, grüne Banane, Zitrus, mittleres Gewicht, im Abgang bescheiden.

#### Josef Edlinger, Palt

Optimas KR DAC Reserve, 14%, S, € 10,-Sehr feine Textur, tolle Veltlinernase und präsente Typizi-





tät, weißer Pfeffer, exotisch, dicht; viel saftige Mineralität, vibrierende Ader, schwarzer Pfeffer, Ananas, reife Grapefruit, tolle Frucht und sehr kraftvoll, viel

Silberbühel, 14%, S. € 9.— Samtige Nase, helle Würze, klar, bisschen versteckte Frucht, eingelegte Paprika, dezente Art; Weihrauch, bisschen Hülsenfrüchte, Blutorangen, zugänglich, saftige Frucht, mittelkräftig, anregende Säure.

#### Ludwig Ehn, Langenlois

Oberer Panzaun KA DAC Reserve, 13,5%, S, € 9.20 Helle Pfefferwürze, Lakritze, wirkt leicht parfümiert, salzig, bisschen aufgesetzt, zarter Hefeschleier: etwas Zitrus, straff, schüchterne Frucht, apfelig, frisch und spritzig, hinten eher schlank und kurz. Harein KA DAC Reserve, 13,0%, S, € 9,60

#### Eichberger, Eibesbrunn

Hundspoint, 14%, S, € 6,80 Gelbfrucht, Fenchel, Banane, frisches Weißbrot, anregend, sehr transparent, relativ füllig und ausdrucksstark; saftig, kraftvoll ohne schwer zu wirken, bisschen Restzucker, aber recht harmonisch, könnte bisschen straffer sein. Orangenschalen

WV DAC, 13%, S, € 5.— Bisschen aromatisch, sehr frisch, ziemlich exotisch mit zartem Sämling-Touch, Kräuter, Kiwi, wirkt ein bisschen gemacht; lebhaft, frisch und glockenklar, aber eher schlanke Substanz, spritzig, apfelig, Zitrus, nicht allzu lang, etwas einfach. aber süffig.

#### Eichinger, Straß

Gaisberg KA DAC Reserve, 13,5%, K, € 13,-Viel Birne, Grapefruit, lebhaft und ausgereift, sehr satte Frucht, nussia: kernia, schöne Zitrusnoten lebhafter Biss, jugendlich, frisch, macht Spaß, saftig, mürbe Äpfel, bisschen Honig.

#### Anton Eitzinger, Langenlois

Alte Reben, 13,5%, S, € 7,50 Recht füllig. saftige Birne, weich und hineinziehend, zartes Marzipan: durchaus saftig mit unterlegter Würze, zart hefig, kompakt am Beginn, in der Mitte leichtgewichtiger, hinten recht trocken, Steinobst, Oliven, ausgewogen und süffig. 15,5 Wilhelm Eminger, Niedersulz

Breiten Exklusiv, 13,5%, S, € 7,- Helle Würze, dezente Fruchtnase, recht angenehm, apfelig, Blüten, Lychee; am Gaumen nicht ganz so leichtfüßig schön, relativ griffig, grüne Nüsse, Lakritze, vorne ein bisschen Gerbstoff, herb. Zitrone, hinten deutlich schlanker, 14,6

#### Familie Ernst, Großwiesendorf

Ried Hohenberg, 13%, S, € 7,- Gute Würze, Fisolen, recht dicht, einiges an Veltliner-Würze, sortentypisch, dahinter Grapefruit etwas Mandarine; frisch, saftig, guter Biss, Zuckerrest gut mit lebhafter Säure eingebunden, spritzig, hat nicht die Länge, aber anre-

#### H&R Fidesser, Retz

Eulen im Stein Reserve, 13,5%, K, € 12,-Süße Gelbfrucht, eher weiche Anmutung, dahinter etwas herb und leicht pikante Noten, helle Mineralik, viel Kräuter, ätherische Noten; etwas vordergründig, Kräuter setzen sich am Gaumen fort, Zitrus, mittelgewichtig, straff, klar, Ribisel, Säurebiss, gute Länge. 16,0

#### Rudolf Fidesser, Platt

Alte Reben WV DAC, 14%, S, € 8,70 Bisschen reduktiv, kühle, kreidige Art, Frucht eher versteckt, Kräuter, pikant; mittelgewichtig, feinherb, Zitrusschalen, mittleres Finish, straff, anregend, bisschen Charakter geht ab.

Retzer Stein, WV DAC Reserve, 14.5%, S. € 13.30 Füllig, Banane, gewisse Frische, Ribisel: leichter Hefeschleier, geht bisschen in die Breite, hinten schlanker, leichtes Bitterl, etwas heuig, Gerbstoffe, auch bisschen verwaschene Frucht, Mandarinen, wirkt relativ schlank., etwas schwierig zur Zeit.

#### Forstreiter, Krems-Hollenburg

2009 Tabor KR DAC Reserve. 14.5%. K. € 16.-Erbsen, zupackende sortentypische Nase, viel Frucht, sehr lebhaft: am Gaumen druckvolles Entree, mehr Würze als Frucht, hinten etwas schmäler und nicht allzu lang, brav. da wäre wohl mehr möglich gewesen. 15,0 Karl Fritsch, Oberstockstall

Schlossberg, 13%, S, € 15,- Kühle Mineralik, wirkt recht füllig, weiche Steinobstnase, viel Orangen, rauchige Fülle, ausgewogen; sehr saftig, feinherb, guter Schliff, leichte Karamellnote, cremige Frucht, etwas Grapefruit, kernig hinten raus und ansprechende

#### Josef Fritz, Zaussenberg

Himmelreich, 13,5%, S, € 9,- Zart-röstig, geriebene Nuss, hefig, rauchig, leicht exotisch, gut ausgewogen im Duft, aber dezent; kernig, gute Frucht, mittelkräftig, passable Säurestruktur, recht fruchtsüß und schönes Trinkanimo bei guter Länge.

#### Rudolf Fritz, Thallern

Frauengrund, 13%, S, € 5,90 Duftiges, zart parfümiertes Bukett, sehr frisch, charmant und ausgewogen, pikante Frucht, Blüten; eher mittelgewichtig. glockenklar, trinkanimierende Frucht, saftig, kernig, gewisser Säurebiss, aus einem Guss. Gerhold, Gösing

Fumberg, 13%, S, € 8,60 Bisschen reduktiv, sehr würzig, Linsen, Dörrobst, leicht pfeffrig, Grapefruit, recht erdig; kerniger Stil, Zitrus, Biss, sauber, aber von der Frucht her eher schlanker gebaut, getreidig-malzig, mittlere Struktur.

#### Geverhof - Ilse Maier, Oberfucha

Gutsreserve KR DAC Reserve, 14.5%, K. € 17, - Weihrauch, Mürbteig, Weißbrot, etwas Überreife, aber sehr viel Volumen, zarter Botrytisschleier, bisschen burgundische Unterlegung; kernig, sehr kraftvoll, bisschen rustikale Struktur, pikante Würze, Olivenbrot. Lagerapfel, zartherbe Bittere. Steinleithn KR DAC Reserve, 13,5%, S, € 12,-Reife fette Art, Oliven, Lakritzen, Schwarzbrot, ausgereift, schöne Fülle, Quitten; mollig, bisschen restsüß, hinten gute Säure, saftige Erscheinung, saftige Äpfel, bisschen breitschultrig, abwarten - kann sich lohnen.

#### Graben-Gritsch – Josef Gritsch, Spitz

Schön Smaragd, 13%, K, € 11,- Ziemliche Würze. Waldboden, etwas burschikos. Pilze, reife Nase: Feuerstein, etwas Heu, Zitrone, weiche Säure, Waldhonig mittelgewichtig, etwas rustikal, vierschrötig. 14,5 Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz

Steinbügel Reserve, 13%, K, € 15,80 Getreidig, malzig, helle Würze, Marzipanschleier, Joghurt, wenig Fruchtausdruck; feinröstig, weich, betonte Holznote, gewisse Saftigkeit, derzeit eher eindimensional, wenig Fruchtcharme, aber sehr rund als Wein, nur Veltliner-Charakter fehlt

#### Greil, Unterstockstall

Nussberg, 13,5%, S, € 5,- Kräftig parfümiert, Traubenzucker, Pfefferminze, kühle Kräuter, helle Würze; sehr brav, knackige Säure, grüne Hülsenfrüchte, sehr kantig, schroff, sehr zurückgesetzte Frucht, mittelschlank.



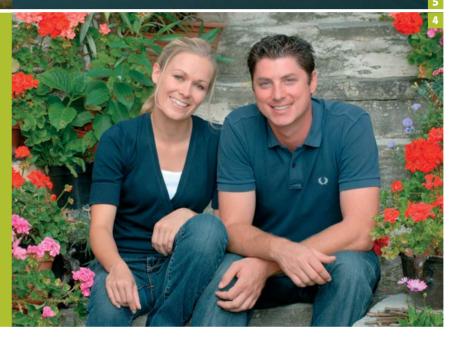






1 Walter Buchegger: er hat die witzigste Homepage (www.buchegger.at).

- 2 Maria Hicks Anwesen in Mitterarnsdorf in der Wachau
- 3 Vollreifer Grüner Veltliner.
- 4 Franz-Josef Gritsch vom Mauritiushof mit Freundin Maria Theresia Kathrein.
- **5** Loiben in der Wachau: Sitz des Weinguts Knoll.



top WEINE

F. X. Pichler Kellerberg Smaragd	18,/
Johann Donabaum Kirchweg Smaragd	18,5
Schmelz Höhereck Smaragd	18,3
Knoll Schütt Smaragd	18,3
Josef Edlinger Optimas KR DAC Reserve	18,2
Alzinger Steinertal Smaragd	18,1
Vorspannhof Mayr Loiser Weg KR DAC Reserve	17,9
Josef Schmid Kremser Gebling KR DAC Reserve	17,9
Walter Buchegger Leopold KR DAC Reserve	17,8
Mauritiushof Gritsch Singerriedel Smaragd	17,8
Schloss Gobelsburg Lamm Kamptal DAC Reserve	17,6
Maria Hick Stiegelstal Smaragd	17,6
Alzinger Reserve	17,5
Bründlmayer Käferberg KA DAC Reserve	17,5
Schmelz Pichl Point Smaragd	17,5
Ecker Eckhof Premium Mordthal/Ruppersthal	17,5
Bründlmayer Alte Reben KA DAC Reserve	17,5
Stefan Bauer <mark>Steinagrund</mark>	17,4
Ludwig Neumayer Der Wein vom Stein TR DAC Reserve	17,4
Anton Hagen Alte Reben KA DAC Reserve	17,2
Thomas Dockner Konglomerat TR DAC Reserve	17,2
Leth Scheiben Lagenreserve	17,2
Tegernseerhof Fam. Mittelbach Höhereck Smaragd	17,2
Bründlmayer Lamm KA DAC Reserve	17,1
Hirtzberger Honivogl Smaragd	17,1
Domäne Wachau Kellerberg Smaragd	17,1
Bernhard Ott Rosenberg	17,1
Prager Achleiten Smaragd Stockkultur	17,1
Fritsch Schloßberg	17,0
Summerer, Schenkenbichl KA DAC Reserve	17,0
Geyerhof/Fam. Maier Gutsreserve KR DAC Reserve	17,0
Franz Pichler Das Beste vom Kollmütz Smaragd	17,0
Rudolf & Anita Schwarzböck Hölle WV DAC Reserve	17,0
Franz Hirtzberger Axpoint Smaragd	16,9
Salomon Undhof Von Stein KR DAC Reserve	16,8
Prager Wachstum Bodenstein Smaragd	16,8
Familie Bäuerl Loibenberg Smaragd	16,7
R&A Pfaffl Hundsleiten WV DAC	16,7
Knoll Loibenberg Smaragd	16,7
Pichler-Krutzler <mark>Wunderburg</mark>	16,6

FOTOS: Weingut Walter Buchegger, Weingut Maria Hick, Werner Pröll, Gregor Semrad, Mauritiushof Gritsch

#### Reinhard Greilinger, Schöngrabern

WV DAC Reserve, 14%, S, € 12,— Pfefferoni, eingelegte grüne Paprika und Hülsenfrüchte, würzige Art, aromatisch, sortentypisch; leicht röstig, saftig, Zitrone, weiche Frucht, hinten Säure und etwas Gerbstoff, burschikos, aber mit guter Substanz, mittelgewichtig. 14,9 Blickenberg WV DAC, 13,5%, S, € 6,50 13,8

FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz

Singerriedel Smaragd, 13,5%, K, € 20,— Grüne Nüsse, Maroni, kühle Melonen, reife Grapefruit, Mandarinenschalen, weiche füllige Frucht, gewürzig, Lebkuchen; Heu, gemüsige Noten, etwas fruchtsüβ, vollmundig, mittelkräftige Substanz, kernig im Hintergrund, sehr reif, rauchig-würzig. 17,8

Steinporz Smaragd, 13%, K, € 14,—Bisschen florale Boten, Blütenhonig, leichte Gerbstoffbittere in der Nase, exotische Frucht; straff, saftig, mit etwas unterlegter Mineralität, schöne reife Fruchtnoten, saftiger Apfel, etwas Birne, gelungen, wenn auch nicht ganz der letzte Druck da ist.

#### Rupert & Erika Gritsch, Spitz

**Setzberg Smaragd**, **14,5%**, **S**, **€ 11**,– Reife Äpfel, Wiesenkräuter, schöner Fruchtbogen, sehr leb-

haft, gewisse Würze; recht fest, saftig, viel Sorte und viel Trinkanimo, Säurebiss, sehr lebhaft, auch mit guter Länge ausgestattet, Zitrus, super zu trinken. 16,1 Ewald Gruber, Röschitz

Mühlberg WV DAC Reserve, 13,5%, S, € 16,— Sehr reif, viel Röstigkeit, bisschen Kräuter, zarter Vanilleton, Oliven, eher schüchterne Frucht, Erdnüsse; geschmeidig, etwas cremig, aber mächtiger Stil, sehr korpulent, Würze, jugendlich, viel Säurebiss, auch gute Länge, gefällig auf hohem Niveau. 15,8

Hundspoint Selektion, 13%, S, € 9,— Zitrus, Wiesenkräuter, mürbe Noten, Weißbrot, weich, wirkt aber relativ einfach und etwas gereifter; ziemlich schlank, resch, Pfefferwürze, Zitrus, relativ eindimensional, brav, bemüht, hinten viel resche Säure. 14,6 Gschweicher, Röschitz

Primary Rocks, 13,5%, S, € 16,— Sehr aromatisch, exotisch, durchaus anziehend, aber wenig Veltliner-Definition; blumig-herb, bisschen Karamell, Williamsbirne, rassig, bisschen rustikal, derzeit etwas zerfahren, mittelgewichtig. 14,9

WV DAC Reserve, 13,5%, S, € 12,— Weiche Art,

charmante Note, Spargel, gemüsig, exotische Frucht,

Ausleseton; bisschen gefällige Art, Karamell, etwas restsüß, ziemlich weitmaschig, schmeichlerische Art, zarter BSA, könnte mehr Struktur haben. 14,5
Anton Hagen, Krems-Rehberg

Alte Reben KA DAC Reserve, 14,5%, S, € 10,50 Duftig und kompakt, viel Fülle, pikant, Letscho, sehr kernig, schroffe Noten, viel Zitrus, schwarzer Pfeffer; bisschen vulkanische Art, rauchig-würzig, herb, Grapefruit, geradlinige Art, wirkt sehr frisch, bisschen Gerbstoff im Finish und sehr trocken.

Holzgasse KR DAC Reserve, 13,5%, S, € 7,20 Bisschen reduktiv, schöne Würze, Orangenschalen, dunkle Würze, Minze, kühle Noten, braucht Luft; gewisse Appetitlichkeit, pikant, schöner Säurebiss, bodenständige Aromatik, kernig, saftig, mittelgewichitg und mittlere Länge.

#### Fritz Hagenbüchl, Hohenwarth

Leonhard, 13%, S, € 8,— Sehr frisch, Weißbrot, leicht salzig, fruchtig, apfelig, klar, mittlere Fülle; am Gaumen eher brav, harmonisch, Kernobst, Zitrone, dahinter etwas Säurebiss, ausgewogen auf mittlerem Niveau, vordergründig saftig, könnte aber länger sein. 14,7

#### Hagn, Mailberg

WV DAC Reserve, 13%, S, € 12,— Röstig, Olivenbrot, bisschen Botrytiswürze, Nougatnoten, bisschen Petersilie; ausgereift und cremig, weiche Fülle, gewürzig, reife Orangen, brav, hinten doch kernig, trinkt sich ganz gut, süßer Apfel.

Premium, 13,5%, K, € 9,80 Zarte Frucht, Bratapfel, Grapefruit, cremige Substanz, frisches Heu, wenig Würze; eher breit, weite Maschen, wenig Würze auch am Gaumen, Haselnuss, kernig, recht straff, schüchterne Frucht, mittlere Substanz. 14,8

Hauleitner, Traismauer-Wagram

Selektion TR DAC Reserve, 13,5%, S, € 10,—
Anfangs reduktiv, dann kräftiges Marzipan, ausgereift,
nussig, mehr Würze als Frucht; rotbeerig, brotig, röstig,
dunkle Schokolade, etwas Stachelbeere, kühl, lebendig, gewisse Länge. 16,0
Erlesene Reben TR DAC Reserve, 13,5%, S, €
7,50 Zart reduktiv, Linsen, dunkelwürzig, Schwarzhostigide seife Orangen leighte Bilder leitigische No.

Erlesene Reben TR DAC Reserve, 13,5%, S, € 7,50 Zart reduktiv, Linsen, dunkelwürzig, Schwarzbrotrinde, reife Orangen, leichte Pikanz; laktische Noten, bisschen Joghurt, mehr Kräuter als Frucht, hinten feurig und Biss, mittlere Substanz, in Summe ganz in Ordnung. 15,6

#### Hellmer, Fels am Wagram

Steinergrund, 13,5%, K, € 5,30 Sehr reif, bisschen Marillenröster, durchaus lebendig, Linsen, bekommt gewisse Fülle mit Luft; am Gaumen eher streng, viel Zitrus, burschikos, eher schlank, aber sauber und solide, weißer Pfeffer, mittelgewichtig mit reschem Abgang.

Maria Hick, Oberarnsdorf

Stiegelstal Smaragd, 13,5%, S Anfangs etwas reduktiv, Heu und Kräuterwürze, Orangen, aber viel Charakter dahinter, Steinobst, einiges an Schichten; straffe Säure am Gaumen, viel Biss, lebendige kühle Art, Blutorangen, herzhaft, feinherb und nervig, straff und genügend Länge, sehr schöne Überraschung.

Hiedler, Langenlois

November Kittmannsberg KA DAC Reserve, 13,5%, S Süße Kräuternoten, bisschen Pfirsich, leichte Herbe, dahinter ordentlich Frucht, Mandarine, kompakt; trocken, fest, ziemlich straff, konturiert, enorm viel Säurebiss, toller Fruchtkörper, strahlend, sehr saftig, ansprechende Länge, könnte mehr Finesse haben, kühl, kalkig.

#### Hirtl, Poysdorf

WV DAC Reserve, 13,5%, K, € 12,— Steinobst und Quitte, etwas traditionelle Art, Hülsenfrüchte; sehr rustikal, etwas breit, kräftig, einige Frucht im Entree, geradlinig, Säure-Biss, griffig, etwas Länge fehlt.

Novemberlese, 13,5%, S, € 6,50 Gewisse Frische, viel Zitrus, zartwürzig, Melone, Blütenduft, blumig, etwas parfümiert; Hülsenfrüchte, Haselnuss, bisschen breit, Bitterl, Frucht verhalten, wenig Spiel, mäßig im Finish, Nase lässt mehr erwarten. 14,4 Waldberg WV DAC, 13,5%, S, € 5,80 13,5

list-bassas Cait-

Hirtzberger, Spitz

Honivogl Smaragd, 14,5%, K Sehr saftig, extraktreich und extraktsüß, bisschen Kletzenbrot, üppig, sehr frisch, etwas brotig, Laub, exotische Frucht, Bananen, viel Power; Mineralität, schwarzer Pfeffer, bisschen Lebkuchen, Stollwerck, sehr reif, beeindruckend gut, fast ein wenig üppig. 17,1

Axpoint Smaragd, 14,5%, K Üppig, reife Frucht,

ziemliche Fülle, passende Säure, gut strukturiert und lebendig; charmant, cremige Stilistik, dahinter Säurebiss, exotische Frucht, Maracuja, mittlere Statur, Schö-

**30 VINARIA** 7 | 2010 **VINARIA** 

nes Frucht-Säurespiel, gewisse Kühle, hinten Minze und etwas weite Maschen, mittellang.

Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth

WV DAC Reserve. 13.5%, S. € 12.- Bisschen parfümiert, Anis, Lavendel, bisschen herbe Noten, Zitrone; relativ schlank, leicht bis mittelgewichtig, Orangenfrucht, recht apart und ausgeglichen, aber hinten schlank und kurz. Hochstrass WV DAC, 13%, S, € 7,-

#### H & M Hofer, Auersthal

Kirchlissen, 13.5%, S. € 7.20 Viel Zitrus, Lakritze. wird mit Luft sehr weich, offen, barocke Art, ordentliche Fülle. Kletzenbrot: Orangenlimo, überraschend trocken, paprizierte Frucht, gewürzig, interessante Art, recht griffig, fehlt nur Definition, etwas schwierig im Moment, abwarten.

#### Johannes Holzer, Engabrunn

Ganztraube vom Stein KA DAC Reserve, 13,5%, S, € 7,- Pfefferminze, sehr kühle Aromatik, viel parfümierter Duft, Lychee, zarte Exotik; sehr sauvignonesk, viel Kräuter, hefig, gewisser Druck, saftig mit lauter Aromatik, wenig Veltliner-Eigenständigkeit, sondern kühler Kräutertouch, gut, aber wenig Sorte.

Alte Rebe Klassik, 13%, S, € 5,- Etwas parfümiert, Brillantine, Geranien, leichte Honignote, schüchterne Frucht; Kohlensäure, Sämling-Touch, deutliche Gemüse-Aromatik, gut als Wein, jedoch wenig Veltliner-Charakteristk, leicht hefig, aber durchaus trinkig. 14,9 Holzer, Nussdorf

Alte Reben TR DAC Reserve, 13%, S. € 7.-Bisschen staubig, etwas verhaltene Frucht, Lakritze, Wachs, leichte Cremigkeit, gelbe Äpfel; kernig, mittleres Volumen, etwas Birne, herb, weintraubig, okay, aber relativ flach nach hinten, hat in der Nase mehr Spiel.

#### Holzmann, Bad Pirawarth

WV DAC Reserve, 14,5%, S, € 12,90 Viel Steinobst, appetitliche helle Würze, sehr klar, reifes Zitrus, schon gewissen Tiefgang, Gelbfrucht; rassig, viel Biss, grüne Nüsse, bisschen Stollwerck, hinten Bittere und Kohlensäure, sehr jugendlich, rauchig würzig, leichte Schärfe, mittelgewichtig im Abgang. Privat. 14%, S. € 8.40 Blüten, etwas Akazienhonig, eher weich, gute Fülle, Lakritze, Weißbrot, Frucht eher zurückhaltend, bisschen Orangenschalen, weißer

Pfeffer; Würze, bisschen hefig, kerniger Biss, Birnen-

#### aromatik, Grapefruit, relativ voll, hinten etwas schroff, könnte länger sein.

Huber, Reichersdorf

Berg TR DAC Reserve, 13,5%, S, € 22,- Zitrus. etwas Kräuter, weniger Frucht, gewisse Lebendigkeit. aute Würze, bisschen Heu, Wurzelwerk: kernia, bisschen streng, knackige Frucht, viel Grapefruit, ausgewogen, mittlere Tiefe, gewisse Süffigkeit, doch recht geradlinig, entwickelt sich ein bisschen mit Luft, hinten fehlt etwas Substanz.

#### Jatschka, Stetten

Hundsleiten WV DAC, 13%, S, € 6,- Eher verhalten, bisschen Zitrus, süße Kräuter, traubig, weiche runde Stilistik, bisschen exotisch; herb, gewisse Frische, etwas bitter, viel Säurebiss, Kohlensäure, hinten schlanker, Blutorangen, mittlere Statur, nicht allzu viel 14,8

#### Jordan, Pulkau

WV DAC Reserve, 13,5%, S, € 12,- Bisschen filigrane Bauart, Blüten, viel Heu und Kräuter, Frucht etwas versteckt, helle Würze: wirkt deutlich fruchtsüß. charmante Art. Kernobst. exotische Früchte, bisschen vordergründig, unkomplizierte süffige Art, relativ wenig Tiefe und Länge.

#### Jurtschitsch, Langenlois

Käferberg KA DAC Reserve, 13%, S Lageräpfel, Hülsenfrüchte, eher reiferes Material, dunkelwürzig, sehr klar, mit Luft deutlich duftiger getrocknete Wiesenkräuter; sehr blumig, knochentrocken, nach hinten etwas schlanker, Grapefruit-Finish, braucht noch Zeit. 15,9 Schenkenbichl, KA DAC Reserve, 13%, S. € 18.60 Pikante Frucht, leicht nach Pfirsich, gemüsig. frisch, Ringlotten; spritziger Typ, sauber, transparent, mittlere Dichte, anregend, glockenklar, Strudeläpfel, auter Abaana.

#### Kemetner, Etsdorf

Alte Reben KA DAC Reserve, 13.5%, K, € 9.50 Zitrus, aromatisch, Ringlotten, offene Frucht, mittleres Volumen; Hülsenfrüchte, nach hinten pfeffrig, resch, Gelbfrucht, Grapefruit, geradliniger Stil, gelungen mit ordentlichem Trinkspaß

#### Julius Klein, Pernersdorf

Steinbergen WV DAC Reserve. 14%. S. € 14.— Etwas bedeckte Nase, betont röstig, herb, deutet Reife an, Butterhefeschleier; weich, bisschen Orangenbiskuit, Banane, grüne Oliven, vordergründig süß, hinten etwas herb und spitz, röstiges Holz, nicht allzu lang, wirkt etwas zerfahren.

#### Emmerich Knoll, Unterloiben

Schütt Smaragd, 13,5%, K, € 20,- Sehr viel Würze, opulente Frucht, viel Schmelz, sehr duftig und frisch, einiges an Tiefe; kernig, viel Fleisch, saftig, schöne Apfel-Pfirsichfrucht, Tabak, vielschichtig, präzise und salzig, viel Tiefgang, tolle Länge. Loibenberg Smaragd, 13,5%, K, € 20,- Sehr duftig und saftig, schöne Tiefe, gebündelte feinsinnige Nase, Blumenwiese, Stachelbeeren, Kiwi, Heu; schroff, viel Biss, floral, Rosenblüten, helle Schoko, relativ saftig. Mandarine, leichte Exotik, knochentrocken.

#### Karl Lagler, Spitz

Steinporz Smaragd, 13%, K, € 14,90 Sehr saftig, schöne Tiefe, grüner Pfeffer, glockenklar, viel Zitrus, mehr Frucht als Würze; ansprechend, saftig, schöne Pfefferwürze, sehr straff, saftig, Mineralität, viel Biss, ausdrucksvoll, Maracuja, reife Äpfel, tolle Saftigkeit, trinkig auf hohem Niveau, könnte aber eine Spur länger sein. Elisabeth Selection Smaragd, 13,5%, F, € 20,50 Sehr sonnengelb in der Farbe, füllig, weich,

hest RI IVS bis £ 10

0000 000 000 000	
Josef Edlinger Optimas KR DAC Reserve € 10,-	18,2
Ecker Eckhof Premium Mordthal/Ruppersthal € 10,-	17,5
Stefan Bauer Steinagrund € 10,00	17,4
Thomas Dockner Konglomerat TR DAC Reserve € 10,-	17,2
H & A Sigl Frauenweingarten Smaragd € 8,50	16,5
Rudolf & Anita Schwarzböck Kirchberg € 9,50	16,2
Josef Fritz Himmelreich € 9,-	16,2
Ewald Diem Goasripp € 9,50	16,1
Josef Dockner Lusthausberg KR DAC Reserve € 10,-	16,0
Hauleitner Selektion TR DAC Reserve € 10,-	16,0
Franz & Christine Netzl Selection Bärnreiser € 10,-	16,0
H & A Sigl Steiger Smaragd € 8,50	16,0
Winzer Krems Kremser Wachtberg € 9,-	15,9
Josef Edlinger Silberbühel € 9,-	15,9
Böheim Reserve € 8,50	15,8
Franz Sauerstingl Löss IV Brunnthal € 9,-	15,7
Laurer Premium € 8,90	15,7
Studeny Atschbach WV DAC € 8,50	15,7
Schloss Maissau Maissauer Berg € 8,50	15,7
Leth Brunnthal € 9,60	15,4
Reinberger Reserve € 9,-	15,4

Anton und Ulrike Hagen aus Rehberg bei Krems.





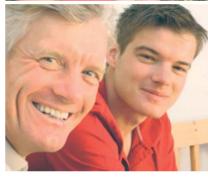
















nussig, Auslesestil und Holznote, ziemliches Volumen, mollig, schüchterne Frucht, gelbfruchtig; bisschen burschikos und zerfahren, obwohl gute Ansätze da sind, Honigmelone, Mineralität, reifer Apfel, hinten kernig, röstig, fehlt etwas an Länge und an Druck. braucht noch Zeit.

#### Laurer, Deinzendorf

Premium, 13%, S, € 8,90 Bisschen reduktive Stilistik, sehr frisch, Grapefruit, Exotik, helle Würze, kühle Noten, versprüht Saftigkeit; aus einem Guss, mittelgewichtig, viel Frucht im Entree, reife Orange, trinkanimierend, fruchtsüß, charmante Art, Trinkspaß, gelungen. 15,7 WV DAC Reserve, 13,5%, S, € 12,00

#### Franz Leth, Fels am Wagram

Scheiben Lagenreserve, 13,5%, S, € 14,40 Anfangs schüchterne noch verkapselte Nase, dann rauchige Würze, Heu, Blüten, grüne Banane, etwas Hefe, aber ziemliches Volumen; rassig, gewisse Mineralität, zartes Gerbstoffbitterl, Laub, weniger Frucht als Kräuter, noch recht schroff, trockener Biss, gute

Brunnthal, 13%, S, € 9,60 Kräuter, Laubnoten, etwas Petersilie, grüner Apfel, Traubenzucker, zartwürzig, aber wenig Fruchtspiel; mild, blättrig, Mandarinen, mittlere Fülle, wirkt sehr weich, doch hinten robuste Säure, derzeit ein bisschen viel Ecken und 15,4 Kanten, kernig.

#### Luckner, Falkenstein

Ekartsberg WV DAC, 14,5%, S, € 5,50 Etwas verkapselt, deutet aber Veltlinerwürze an, getrocknete Kräuter, zart, Grapefruit, Apfel; am Gaumen kraftvoll, Würze, einiges an Frucht, guter Biss, gebündelt und kompakt, Zeit geben, anregend, Entwicklungs-

Rosenberg, 14%, S, € 5,80 Sehr frisch, lebhaft, etwas Steinobst, Melone, attraktive Nase; straff strukturiert, mittelgewichtig, recht anregend, Ringlotten, etwas Zitrus, ehrlicher Veltliner, süffig, trinkt sich gut. 15,4

Machherndl, Wösendorf

Kollmitz Smaragd, 14%, S, € 12,-Steinwand Smaragd, 13,5%, S, € 10,- 13,2

Höhlgraben KR DAC Reserve, 13%, K, € 16,-Dunkle Würze, geröstete Haselnüsse, Blutorange, präsente Frucht, leichte Röstigkeit, ordentliche Reife; am Gaumen noch etwas verkapselt, sonst aber sehr stimmig, viel Druck andeutend, leichte Exotik, schöner Pfeffer, klassisch, mit Luft auch offener, Zitrus und knackige Säure, gelungen. Gottschelle KR DAC Reserve, 13%, K, € 14,-

Gewürzig, relativ sanft, nussige Noten, bisschen verhalten; relativ schlank, saftiger Auftakt, Zitrus, helle Pfefferwürze, betont trocken, passende Säure, viel Zitrus, hinten bisschen geradlinig und schmäler, asketischer Typ.

#### Malteser Ritterorden, Mailberg

Hundsschupfen, 13%, S, € 6,- Hülsenfrüchte, brotig, etwas überreife Frucht, Mango, sehr süß, Nektarinen: am Gaumen überraschend schlank und lebhaft, Nektarinen, weit weg von der Sorte, aber sehr abgerundet, süffige Art.

#### Mantlerhof, Gedersdorf

Spiegel, KR DAC Reserve, 13,5%, K, € 13,10 Rauchig, brotig, Lebkuchen, gewisse Üppigkeit, deutlich Hefe und Botrytisschleier; nahezu Auslesecharakter, Honignote, mollig, pikante Würze, bisschen laktisch, Erdnuss, großer Schmelz, sanfter Riese. Aber etwas eigenwillig, Potenzial für Lagerung. Vorspannhof Mayr, Droß

Loiser Weg KR DAC Reserve, 14%, S, € 8,- Gelbfrucht, lebendige Art, Apfel, Grapefruit, viel Fülle, pfeffrig, rauchig, würzig, schöne Struktur, zarte Burgundernote; jede Menge Frucht am Gaumen, glockenklar, zarte Cremigkeit, etwas Zitrus, Blutorange, schiefrig, beachtliche Substanz und Länge. Kremser Gebling KR DAC Reserve, 13,5%,

S, € 10,50 Relativ weich, Marzipannoten, einiges an Fülle, mittlere Definition, von der Frucht her noch verkapselt, Bratapfel; gute Substanz, aber nur mittlere Struktur, viel Grapefruit, weiche Frucht, grüne Banane, feinherb, guter Abgang, rauchige Würze.

#### Mehofer, Neudegg

Wadenthal, 13,5%, S, € 9,80 Weich, Honig-

7 | 2010 VINARIA





13,5



creme, bisschen Kräuter, süßer Apfel, legt mit Luft zu, Lavendel, helle Sortenwürze; bisschen breit, Marzipan, relativ ausgewogen, gewürzig, Waldhonig, gewisse Saftigkeit, mittleres Spiel.

#### Josef Minkowitsch, Mannersdorf

WV DAC, 13%, S, € 5,40 Brioche, Rosinen, gelbapfelig, bisschen nussig, sehr traditionelle Art; saftig, viel schwarzer Pfeffer, bisschen malziger Unterton, ordentliches Volumen, fest, guter Biss, leichter Gerbstoff, 15,5

#### WV DAC Reserve, 13%, S, € 12,-

#### Mitternast, Pernersdorf

Hühnerkoppel WV DAC Reserve, 13%, S, € 12,-Biskuit, weiche Nase, Pistazien, Ringlotten, reife Frucht, Weißbrot, Wiesenkräuter; reifes Zitrus, etwas rustikal, beginnt mit relativ fülliger Frucht, in der Mitte schwächer, im Abgang mild.

#### Hermann Moser, Rohrendorf

Fortissimo, KR DAC Reserve, 13,5%, S, € 15,- Anfangs etwas reduktiv, Andeutung von Pfeffer, Kamille, Salbei, bisschen Exotisch, leicht parfümiert, Lychee; kompakt, gute Süffigkeit, Steinobst, helle Frucht, transparent, schöner Fluss, reißt hinten etwas ab.

Hannah KR DAC Reserve, 14%, S, € 25,- Vanille, Lanolin, barocke Fülle, zurückgedrängte Frucht, extremer Holzeinsatz, wuchtig, viel Rösttöne, eher ein-

förmig, Holz, Kräuter, Senfsaat, noch sehr embryonal, Oliven, hinten sperrig, Zuwarten.

#### Müller, Krustetten

Gottschelle KR DAC Reserve, 14%, S, € 9,– Zitrus, etwas reduktiv angelegt, mehr floral als fruchtig, nicht sehr präsent; deutliche Bittere, etwas rosa Grapefruit, Gerbstoff, wirkt daher relativ schlank, hinten Mandarine, deutlich schmäler. Tassilo Süßenberg Reserve, 14,5%, S, € 9,–13,6

Franz & Christine Netzl, Göttlesbrunn Selection Bärnreiser, 14%, S, € 10,- Rauchig,

präsent, dichte Nase, luftbedürftig, Kräuter, Kletzenbrot, ziemliches Volumen, Frucht noch versteckt; viel Holz, saftiger Biss, kernig, jugendlich, bisschen Oliven, hinten viel Säurebiss, gute Länge, könnte noch beträchtlich zulegen, viele Ecken und Kanten. Für Fans dieses Stils.

#### Hans & Martin Netzl, Göttlesbrunn

Stoana, 13%, K, € 8,- Breite weiche Art, gewisse Fülle, etwas Biskuit, leicht rauchig, Zitrus mittlere Definition; Oliven, betont trocken, Rosenblüten, etwas wenig Frucht, mittlere Maschen, relativ direkte Art, leider nicht allzu viel Spiel.

#### Neuhold, Eggenburg

Terrassen Königsberg WV DAC, 13,5%, S, € 6,50

#### Ludwig Neumayer, Inzersdorf

Der Wein vom Stein TR DAC Reserve, 13,5%,

S, € 19,90 Helle Blüten, Zitrus, Orangen, leicht röstig, einiges an Würze, mineralische Unterlegung, glockenklar, gute Saftigkeit; schöne Substanz, gut abgestimmt, knackige Säure, fest und straff, kühle Aromatik, aus einem Guss, Trinkvergnügen mit viel Biss und Charakter.

Zwirch TR DAC Reserve, 13%, S, € 14,50 Leichte Pikanz, Orangenzesten, recht frisch und lebhaft, bisschen Herbe; gute Saftigkeit, gelber Apfel, Wiesenkräuter, strahlendes Zitrus, knackig, bei mittlerer Länge.

#### Martin Nigl, Senftenberg

Pellingen Privat, KR DAC Reserve, 13,5%, S, € 18.80 Gute Fülle, Ringlotten, zarte Rauchigkeit. leichte Zurückhaltung, deutet gute Fülle an, traubig, eher helle Aromatik; saftig, dezente Säure, gute Würze, etwas Mineralität, schroff, schiefrig, schön trinkig, mittellang, gute Struktur.

Alte Reben, 13,5%, S, € 14,40 Röstig, wirkt sehr kräftig, ordentliches Volumen, mehr Würze als Frucht; straff, sehr pfeffrig, schnelle Präsenz, leichter Exotik, Mandarine, jugendlich, hinten fehlt ihm etwas das Spiel, noch reifen lassen, Potenzial andeutend. 15,7

#### Barbara Öhlzelt, Zöbing

Seeberg KA DAC Reserve, 13,5%, S, € 9,90 Sehr aromatisch, Apfelstrudel, Kräuter, recht offen, helle Würze; weich und cremig, etwas laktisch, dahinter Würze, etwas Zitrus, Grip vom Gerbstoff, spritziger Apfel, ausgewogen bei mittlerem Abgang.

3 Ein Vorarlberger als Winzer im Kamptal

#### Bernhard Ott, Feuersbrunn

Rosenberg, 13,5%, S Üppige Duftfülle, Nougat, Lebkuchen, Apfelkompott, hohe Reife, schmeichelnd und voluminös, opulent; schmelzig, ungemein dicht und saftig, deutliche Restsüße, dezenter, aber spannender Säurebogen, Vanille, sehr cremige Art, reichhaltig, braucht noch.

Der Ott, 13%, S Suppige Würze, schöne Ananas, Marille, griffig; Laub, kernig, Toastbrot, Kernobst, relativ straff, frisch, gute Pikanz, Zitrus, mittelgewichitg, reifer gelber Apfel, betonte Länge.

#### Thomas Ott, Reichersdorf

Alte Setzen TR DAC Reserve, 13,5%, S, € 7,20 Melone und Mandarine, viel duftige Frucht, leichtfüßig aromatisch, weißer Pfeffer, mittelgewichtige Art; zitrusherbe, weiche Mitte, bisschen plakativ und gemacht, bisschen Restsüß, geschliffen süffig, etwas weiche Noten im Finish.

#### Weinkunst Pegler, Stetteldorf

Magie, 13,5%, S

#### R&A Pfaffl, Stetten

Hundsleiten WV DAC, 13,5%, K, € 12,- Recht weich und duftig, schöne Harmonie, weicher Säurebogen, bisschen florale Noten, Heu, Maiskolben, gelbfruchtig, zugänglich und trinkanimierend; füllig,

reife Banane, speckig-rauchige Noten, gewisse Molligkeit, mittelgewichtig, reife rosa Grapefruit, pikante Wiirze.

Goldjoch WV DAC Reserve, 14%, K, € 18,-Zarte Holznote, bisschen Vanille, Müsli, Sesam, etwas Kernobst, burgundische Frucht, reife opulente Nase; sehr weiche saftige Art, selchig-speckig, etwas zurückgezogene Frucht, stoffig und gute Substanz, derzeit aber noch etwas unharmonisch.

#### Franz Pichler, Wösendorf

Das Beste vom Kollmütz Smaragd, 14%, K, € 18,- Üppig, leichte überreife Note, kandierte Früchte, Orange, saure Marillen, Kräuterwürze; sehr saftig; bisschen Orangenkuchen, macht mit Luft auf, Früchtebrot, Dörrmarillen, Teeblätter, etwas barock und von Restsüße mitgeprägt, Länge andeutend, zuwarten und reifen lassen, hinten rassige Säure.

2009 Kollmitz Smaragd, 13,5%, K, € 15,- Gewisse Üppigkeit, viel Würze, Steinobst, süße Fruchtnoten, leicht tabakig, einnehmend; reifes Zitrus, rassig, gute Mineralität, reifer Apfel, dunkle Würze, ausgewogene Frucht, schon toll.

#### F. X. Pichler, Oberloiben

Kellerberg Smaragd, 14,5%, K Extreme Würzigkeit, sehr fest, intensive Rauchigkeit, exotisch, sehr klassisch und typische Veltliner-Charakteristik; herrliche Frucht, Zitrus, Pfirsich, rauchig, viele Schich-

## nachgefragt ...

#### F. X. und Lucas Pichler (Oberloiben) über ihren Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd



Der Kellerberg hat alle überzeuat. Was ist das Besondere an dieser Lage? Was den Kellerberg auszeichnet ist, dass es sich durch seine Südost-Ausrichtung um eine späte

Lage handelt und dass durch das Kellerbergtal an der Ostseite des Bergs viel kühle Luft heraus zieht. In der Nacht ist es immer kühl, was gut für die Aromatik ist. Und der Kellerberg ist immer etwas mineralischer als andere Lagen. Weil die Trauben viel später reifen, entsteht am Kellerberg auch fast nie Botrytis. Im Vergleich dazu neigt der benachbarte Loibenberg durch seine reine Südausrichtung zu Botrytis.

#### Zwischen Kellerberg und Loibenberg liegen nur ein paar hundert Meter, aber anscheinend doch Welten. Wie weit sind die zwei Lagen reifemässig auseinander?

Der Kellerberg ist zwei bis drei Wochen nach dem Loibenberg. Im Vorjahr haben wir am Kellerberg erst in den letzten zwei Novemberwochen mit der Lese begonnen und bis in die erste Dezemberwoche geerntet.

#### Sie haben ja Veltliner und Riesling am Kellerberg. Wo stehen die?

Unsere Veltliner stehen am unteren Teil des Kellerbergs, relativ genau hinter dem Kellerschlössl der Domäne Wachau, weil dort der Boden tiefgründiger ist. Unsere Riesling-Lagen sind am höchsten oben, oben am Wald, wo es zu trocken für Veltliner ist.

#### Wo würden Sie den Jahrgang 2009 einordnen? Und: wars ein Veltliner- oder Riesling-Jahr?

2009 gehört unbestritten zu den besten Jahrgängen. Aber es war ein sehr schwieriges Jahr – auch während der Ernte. Die Säure war etwas höher, wodurch mehr Frische und Trinkfluss gegeben ist. Durch die vielen Niederschläge waren auch die Weine sehr mineralisch, weil die Wurzeln soviel Mineralität aus dem Boden aufgenommen haben. Ob Riesling oder Veltliner? Schwer zu sagen – ich bin eher für Riesling – die waren außergewöhnlich gut. 2009 war aber auch toll für Veltliner - vor allem haben die jetzt deutlich zugelegt.

**VERKOSTUNG** GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE VERKOSTUNG

## nachgefragt ...

#### Hans Schmelz (Joching) über seinen Grüner Veltiner Höhereck Smaragd



Gratulation, wieder im Spitzenfeld

Danke. Aber wir haben im Weingarten alles richtig gemacht und am Ende keine Botrytis gehabt. Bei der Laubarbeit haben wir nicht zu früh

mit dem ausblättern begonnen – erst Ende August haben wir geschaut, dass ein bisschen mehr Sonne auf die Trauben kommt.

#### Was ist das Spezielle am Höhereck?

Das Höhereck, wo unser Veltliner steht, ist eine Dürnsteiner Lage rund ums Franzosendenkmal. Der Weingarten hat Sonne von früh bis spät und steht auf einem Paragneisboden. Die Stöcke sind noch relativ jung – so durchschnittlich zehn Jahre. Einen Teil des Weingartens haben wir auch in der Höhe stehen, eine Südostlage, wo es schon etwas kühler ist. Zusammen gibt das immer einen strahligen straffen Veltliner – wir haben ja vier Smaragde – aber der Höhereck ist neben dem Pichl Point immer top. Geerntet haben wir am Höhereck um den 25./28. Oktober.

#### Wo landet für Sie der 2009er?

best BUYS bis € 8,-

Vom Jahr her schätze ich den 2009er als Mittelding zwischen dem etwas kühleren aber kräftigen 2005er und dem rassigen 2007er ein.

ten, zarte Kräuternoten, recht dicht, sehr saftig, tolle Frucht. Parade-Veltliner, Riesenlänge.

#### Pichler-Krutzler, Oberloiben

Wunderburg, 14%, K, € 30,- Viel Kräuterwürze, Petersilie, sehr reduktiv, kernig, sehr frisch, weniger Frucht, mehr Pfeffrigkeit; glockenklar, viel Biss, sehr präsent, Zitrus, rauchig-kalkig, nerviger Abgang, hinten viel Mineralität, Geduld, Zukunft.

#### Pleil, Wolkersdorf

Pfaffenhölzl WV DAC, 14%, S, € 6,—Mandarinen, relativ kühl, Erbsen, Orangenschalen, Laub, bisschen Definition fehlt; karg, relativ einfach gestrickt, Zitrus, Säurebiss, bisschen Kraft um die Mitte, eher schlank

#### Prager, Weißenkirchen

Achleiten Smaragd Stockkultur, 14,5%, K, € 31.— Holler, Cassis, frische Fisolen, hat ein bisschen etwas von einem reifen Sauvignon Blanc, exotisch, Lychee; etwas breit, bisschen restsüß, viel Säure, kräuterig, feinherb, saftige Frucht, viel Stachelbeere, als Wein gut und top, aber mehr von der Reife als von der Sorte

Wachstum Bodenstein Smaragd, 13,5%, K, € 31,- Sehr viel Fülle, gewisse Molligkeit, zarter Botrytishauch, karamellig, Marillenröster, dahinter leicht brandig, bisschen Mineralität; malzige Fülle,

mittelgewichtig, gibt mehr vor, als da ist, gewisse Überreife, etwas erdige Noten, schmelzig bis in den

#### Biohof Pratsch, Hohenruppersdorf

Steinberg Reserve, 14,5%, S, € 13,50 Süße rauchige Würze, etwas selchig, pfeffrig, weniger Frucht in der Nase, schöne Reife, bisschen Auslesecharakter: viel Pikanz, Blutorange, Biskuit, viel Biss, attraktiv, viel Reife, viel Schichten, stoffig, gute Struktur, lang, schmelzig, nur Finesse könnte mehr sein.

#### Prechtl, Zellerndorf

Leitstall WV DAC Reserve, 14%, S, € 12,-Suppengrün, Wurzelgemüse, zarte Cremenoten, herbe, Pistazien, Orangenzensten, wenig Definition in der Nase; bisschen Stachelbeere, grüne Noten, sehr spritzig und frisch, bisschen Linsen, hinten Gerbstoffbittere und Grapefruit, mittleres Finish, schwer erkennbar als Veltliner, sehr modern.

Äußere Bergen WV DAC Reserve, 14%, S, € 12,- Blütenduft, zarte Vanille, Biskuit, bisschen schmeichelnd, aber dahinter etwas Gerbstoffig; Hülsenfrüchte, etwas Steinobst, Orangen, recht kernig, kühle Art, leicht exotisch, Gerbstoff noch im Rahmen, mittleres Spiel.

#### Franz Proidl, Senftenberg

Ehrenfels vom Urgestein KR DAC Reserve, 13,5%, S, € 14,80 Malzig, getreidige Noten, Sesam, Senfkorn, eher kräuterig als fruchtbetont, sehr eigenständige Nase; fest, schwarzer Pfeffer, füllig, cremig, weiche Fruchtnoten, reife Banane, griffiger Körper, aus einem Guss

Pellingen Alte Reben, 13,5%, S, € 11,- Offen, sehr klar, kandierte Orangen, rauchig, mit lebendiger Frische; kann nicht ganz die Nase halten, Grapefruit, etwas milder, bisschen grobe Maschen, weniger Tiefe, aber sehr trinkig mit viel Rasse und Würze im Abgang.

#### Rudolf Rabl, Langenlois

"G" KA DAC Reserve, 13%, S, € 12,- Barocke Fülle, etwas Marzipan, Botrytisschleier, Schwarzbrotkruste, rauchig, weiche Nase, Gewürze; etwas herb, bisschen verwaschene Frucht, weite Maschen, schwermütig, üppig, Kräuter, Oliven, röstig, eingesperrte Frucht, schlank im Abgang. Käferberg KA DAC Reserve, 13%, S, € 8,50 13,5

#### Reinberger, Grafenwörth

verschlankt zunehmend.

Reserve, 13,5%, S, € 9,— Recht duftig, gewisses Volumen, Lakritze-Note, Nelken, samtige Art, Kiwi, Stachelbeere; Zitrus, herbe, leichte Bittere, mittelkräftig, vorne relativ saftig, Trinkspaß. Rose Grün, 13%, S, € 7,50 Eher weich, Wiesenhonig, wenig Fruchtspiel, bisschen Banane, Weißbrot, dezent, etwas hefig; Joghurt, trocken, bisschen aske-

tische Art, hinten Säurebiss, bisschen eindimensional,

# 17,9

Vorspannhof Mayr Loiser Weg KR DAC Reserve € 8.-16,1 15,9 Eichberger Hundspoint € 6,80 Brandl Kogelberg KA DAC Reserve € 8,-15,9 Schloss Bockfliess/Pfaffl WV DAC € 6,70 15,8 Ecker Eckhof Schlossberg € 7,-Stift Galgenberg Tanti Mitzi € 6,80 15,8 15,8 Arndofer Strasser Gaisberg KA DAC Reserve € 6,60 Alois Zimmermann Kremser Gebling € 7,20 15,7 Johannes Holzer 15,7 15,7 15,7 Ganztraube vom Stein KA DAC Reserve € 7,-Familie Ernst Ried Hohenberg € 7,-Benedikt Schafberg € 6,50 15,6 Hauleitner Erlesene Reben TR DAC Reserve € 7,50 Anton Hagen Holzgasse KR DAC Reserve € 7,20 15,6 15,5 15,5 Niki Windisch Hofweingarten € 7.80 Anton Eitzinger Alte Reben € 7,50 15,5 Johannes Zillinger Kellerberg WV DAC € 6,70 15,3 Thomas Ott Alte Setzen TR DAC Reserve € 7,20 15,2 Stefan Bauer Wagram € 7,-H & M Hofer Kirchlissen € 7,20 15,1 Weingärtnerei Aichinger Löss KA DAC Reserve € 6,60 15,1 Andreas Weber Selection € 7,-



Die Dockners aus Thevern im Traisental (v. l.): Elfriede, Christina, Thomas und Gerhard.





#### Rücker, Unterretzbach

Elisabeth, Alte Rebe, 13%, S Gewisse Herbe, Ringlotten, Zitrusnoten, getrocknete Banane, gewisse Süße, relativ kompakt; etwas rassig, viel Orange, viel Frucht, feine Linie, mittelgewichtig, trinkig gemacht, kurz bis mittlere Länge.

#### Salomon Undhof, Krems-Stein

Von Stein KR DAC Reserve, 14%, S, € 22,- Relativ weiche Nase, nussig, warm röstig, Orangenschalen, Exotik, feinziseliert, etwas Stachelbeere, Marzipan, Kümmel; schmelzig-dicht, viel Frucht da, Zitrus, Kriecherln, schroff, rauchig, knackige Säure, hinten fest und lang.

#### Franz Sauerstingl, Fels am Wagram

Löss IV Brunnthal, 13,5%, S, € 9,- Erbsen, schotig, etwas helle Würze, relativ schlank in der Frucht; zartgliedrig, reife Grapefruit, hinten kühle Noten, Mandarinen, mittlere Fülle, sehr klar, klassischer Veltliner-Vertreter mit Trinkcharme

#### Winzerhof Sax, Langenlois

Alte Reben, KA DAC Reserve, 13,5%, S, € 7,-Recht duftig, zart aromatisch, gewisse Eleganz, Salbei Thymiannoten. Sorte leicht auszumachen: rund, abgepuffert, sehr weich, cremige Textur, beinahe am Punkt, hinten etwas bitter und schlank, mit Gerbstoff.

#### Scheit, Karnabrunn

Muschelberg WV DAC Reserve, 13,5%, S, € 12,-Robust, sehr klare Veltliner-Nase, betörend, dunkle Pfefferwürze, Kernobst, reife Trauben, bisschen Maracuja, sehr harmonisch; am Gaumen burschikoser,

Frucht etwas verkapselt, Blutorange, leichte Gerbstoffbittere, Olivenbrot, im Abgang verschlankend. 14,5 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg

Lamm Kamptal DAC Reserve, 13.5%, K. € 24,- Nussige Aromen, zarte Holznote, Marzipan, viel Fülle, beachtliche Substanz, Nektarinen, rauchigwürzig, Weihrauch; etwas barock, fruchtsüß, cremig, ausgezeichnete Substanz, Maracuja, traubig, Gerbstoffhauch, aber sehr saftig, gute Länge. 2009 Grub DAC Reserve, 13,5%, K, € 19,90 Hülsenfrüchte, Getreide, leichte Mineralität, viel grüne Apfelfrucht; saftig, dunkelwürzig, bisschen breiter angelegt, Orangen, im Hintergrund Kräuterbogen, zarte Bittere, Kernobst, attraktiv und recht laut.

#### Schloss Maissau, Maissau

Maissauer Berg, 13%, K, € 8,50 Viel schwarzer Pfeffer, etwas kühle Noten, Bratapfel, nussig, grüne Marillen, sehr kernig; kräftige Säure, leicht salzig, Feuerstein, Laub, mehr gemüsig als fruchtig, Zitrus, mittellang, der finale Kick fehlt ein bisschen. Quittengang WV DAC Reserve, 13%, S, € 13,-Gewisse Pikanz, Hülsenfrüchte, Banane, cremig, etwas weich und süß, dezent in der Frucht; freundliches Mittelgewicht mit mäßiger Struktur, Oliven, hinten gewisse Pfefferwürze, wenig konturiert, schmäler. 14,5 Schmelz, Joching

Höhereck Smaragd, 13,5%, K, € 18,- Engmaschig, sehr elegante, feinnervige Art, rauchige Mineralität, feine elegante Ader, glockenklar; viel Pfirsich, leichtes Karamell, offenherzig und griffig, viel Fleisch, sehr kühl, rauchig, mineralischer fester Kern, frische

exotische Frucht, vibrierend bis zum Schluss. 18,3 Pichl Point Smaragd, 14%, K, € 16,- Vibrierende Mineralität, Steinobst, schwarzer Pfeffer, ausgereift, rauchige Würze, viel Exotik: Fruchtfülle, kerniger Biss. Maracuja, Fruchtschmelz und extraktreich, zart restsüß, sehr lang, legt mit Luft ordentlich zu. Josef Schmid, Stratzing

Kremser Gebling KR DAC Reserve, 14%, K, € 13.— Bisschen rauchig, viel Fülle, leichte Exotik. frische Kräuter, kreidig, rassige Würze, Zitrus, zarter Hefeschleier; lebendige Würze, sehr straff, viel Frucht, Mandarinen, Lychee, Orangen, saftiger Pfirsich, lebendiger Säurebiss, pikant und robust. Alte Reben KR DAC Reserve, 13,5%, S, € 10,90 Nussig, brotige Nase, wenig Frucht, sehr dezent und zurückhaltend, suppige Noten, etwas Sellerie; trocken, herb, zarte Bittere, eher schmal, relativ einfach gewoben, etwas Orangenschalen, mittlerer Abgang. 14,7 Schmidl, Dürnstein

Kellerberg Smaragd, 13,5%, S, € 12,- Opulent, fast überreif, füllig, sehr dicht, gewürzig, Schokobanane, Bratapfel; schmelzig, etwas Feuerstein, Orangen, olivig, Kräuterwürze, delikate Säure, bisschen Herb, etwas glatt hinten raus und weite Maschen. 15,2 Schnabl, Retz

Altenberg WV DAC, 13,5%, S, € 5,10 Ziemlich traubig, gelber Apfel Fruchtgelee, ziemlich süß, Kuchennote, Vanille, zugänglich; gute Struktur, reifes schönes Zitrus, Orange, sehr feste gebündelte Frucht, gute Säure, Wein in einem Guss, trinkig auf gutem Niveau, gelungener Spaß.

GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE VERKOSTUNG **VERKOSTUNG GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE** 

#### Schneeweiß, Weißenkirchen

Vorderseiber Smaragd, 13%, S, € 10,50 Aufgeweckte Frucht, knackiger spritziger Apfel, Waldbeeren, Zitrus, helle Aromatik; Stachelbeere, etwas fruchtsüß, süffige Art, kerniger Biss im Hintergrund, nicht groß, aber unkomplizierter Trinkspaß.

#### Familie Schulz, Dobermannsdorf

Hammer WV DAC, 13.5%, S, € 6,- Gewisse Würze, schöne Zitrusnote, ehrliche Nase, noch etwas zurückhaltend, relativ dezent, grüne Hülsenfrüchte; saftig, reife Frucht, Birne, Zwetschke, gut abgestimmt, süffig, bisschen Kohlensäure, letzte Länge fehlt, aber schönes Glas Wein.

Reserve, 14.5%, S. € 8.50 Schöne satte Würze mit Frucht unterlegt, apfelig, sehr reife gelbe Äpfel, schöne Fülle, gute Struktur, hineinziehend; viel Zitrus, kühl, immenser Säurebiss, relativ gute Substanz, geriebene Nuss, bisschen Herbe, viel Fruchtsüße, etwas vierschrötia.

#### Familie Schuster, Großriedenthal

Valvinea, 13%, G, € 8,50 Würzige Noten, Linsen, trockene Laub, Zitrusschalen, Anis, eher rustikal, erdig, Frucht etwas versteckt; eher bescheiden, etwas weiche restsüße Art, Kohlensäure, reifes Zitrus, eher mäßige Struktur, mittleres Finish.

#### Schwarz, Schrattenberg

WV DAC, 13%, S, € 6,40 Kräuter und Stangensel-

lerie, traditionelle Art, etwas grasig, wenig Frucht, sehr aromatisch: am Gaumen eher schlank, straff, trocken. Sämlingfrucht, vordergründiger Charme, plakativ, nicht sortentypisch, blitzsauber, schlank gebaut. 14,9 Rudolf & Anita Schwarzböck, Hagenbrunn

Hölle WV DAC Reserve, 14,5%, S, € 12,- Hefig und füllig, Wachsnoten, reife süße Marillen, recht kompakt und relativ samtige Frucht, gute Säure; sehr süffiges Trinkvergnügen, rosa Grapefruit, weinwürzig, pikant, gut eingewickelt von Frucht und Säure, leicht herb und im Finish noch etwas streng.

Kirchberg, 14.5%, S. € 9.50 Ringlotten, Orangen, viel Frucht, helle Schokolade, Minze, feingliedrig; pfeff-rige Würze, ausdrucksstarke Frucht, guter Säurebiss, klare Stilistik, gebündelt, sehr saftig, mittleres Gewicht, Trinkspaß auf hohem Niveau, alockenklar

#### Seymann-Wine, Pulkau

#### In den Wiegen, 13.5%, S. € 9.50 Siedler, Reichersdorf

Final Select TR DAC Reserve, 13,5%, S, € 10,20 Kernobst. Hülsenfrüchte, sehr klar und saubere Veltliner-Nase, frisch, Mandarinen, recht gut; bisschen burschikos, aber recht stimmig, bisschen Kräuterwürze, hinten Gerbstoff, Orangen, solides Mittelgewicht. Buchhammer TR DAC Reserve, 13%, S, € 6,20 Feuerstein, gewürzige Art, relativ dunkelwürzig,

Fruchtgelee, Apfelkuchen, mollig; ziemliche Bittere im Hintergrund, geradlinig, viel Zitrus, bisschen rustikale Art hinten eher mäßig, apfelig.

#### H & A Sigl, Rossatz

Frauenweingarten Smaragd, 13%, S, € 8,50 Gute Fülle, Steinpilze, Marillenröster, reife Banane, bisschen hefig, Nougatton, etwas Karamell, mollig; herbe Art mit einer leichte Bitternote, Kräuter, Rosenblüten, Mandarine etwas Blütenhonig, bisschen fruchtsüß, mollige Art, hinten auch weicher und zunehmend schlanker.

Steiger Smaragd, 13%, S. € 8.50 Rauchig, bisschen cremig, süßapfelig, herbe Würze, Kräuter, brotig, Frucht eher schüchtern, gewisses Volumen; satte würzige Note, trinkig, bisschen Exotik, Mineralität, schon beachtliche Substanz, aber bisschen Finesse fehlt, süffiq-trinkia.

#### Stadler, Falkenstein

WV DAC Reserve, 13.5%, S. € 12.- Üppig. weich, Lakritze, Vanille, bisschen Malolaktik, sanfter Vertreter; saftig, viel Frucht, sehr rund, geschmeidig, rosa Grapefruit, gewisse Länge, deutet schon schöne

#### Steininger, Langenlois

Grand Grü KA DAC Reserve, 13,5%, G, € 13,-Zarte Fruchtnoten, viel Zitrus, helle Würze, Anis, verlockende Nase; saftiger Apfel, gutes Volumen, fleischig,

kerniger Biss, schönes Volumen, Blutorange, reife Banane, zarte Nussigkeit, geschliffen, sehr süffig. 16,3 Kittmannsberg KA DAC Reserve, 14%, G, € 15,-Resch, knackige Zitrusfrucht, Wiesenkräuter, herbe Noten, wenig Frucht, mehr Kräuter; bisschen malzig, reifes Zitrus, pikante Würze, ausgereifte Frucht, Steinobst, reife Mandarinen, mittlere Fülle, bisschen Spannung fehlt.

#### Familienweingut Steinschaden, Langenlois

Steinhaus, 14%, S, € 9,- Marillenchutney, sehr weich, Joghurtnoten, überreif, Nougat, üppig, Mango, etwas weite Maschen, Laub; geriebene Nüsse, Pistazie. Klarapfel, bisschen restsüß, Malolaktik, mineralisch, jedoch etwas breit und diesmal in schwieriger Verfassung.

Alte Reben vom Loam Hahnkreuz, 13%, S, € 6,-

#### Godfried Steinschaden, Engabrunn

#### Haide KA DAC Reserve. 13.5%. K. € 13.-13.1 Irmi Stich, Bad Pirawarth

Saubergen WV DAC, 13%, S, € 8,- Apfelige Note, dunkle Trauben, bisschen aromatisch, kräuterig-gemüsig, relativ betonte laute Aromatik, Mandarinenschalen; wirkt füllig, Kernobst, weich, trinkig, doch ab der Mitte Gerbstoff, Tiefe und Struktur 14.6 WV DAC Reserve. 13.5%, S. € 12.-13,8 Karl Stierschneider - Kartäuserhof, Weißenkirchen

Achleiten Smaragd, 13,5%, S Florale Noten, Kräuter, bisschen zurückgezogene Frucht anfangs, Linsen: bisschen filigran, sehr klar, helle Würze, schönes lebendiges Zitrus, schlank, könnte in der zweiten Hälfte mehr Spiel und Länge haben.

#### Paul Stierschneider - Urbanushof, Oberloiben

Loibenberg Smaragd, 13,5%, S Mürbteig-Keks, Kernobst, relativ sanft, wenig Fruchtausdruck; recht resch, kernig, schöner Säurebogen, deutlich mehr Frucht, helle Mineralik, Exotik, sehr klar, Trinkspaß. fruchtsüß, schon schönes Spiel im Abgang. 16,2 Loibner Smaragd Alte Reben, 13,5%, K Marillenbiskuit, gewürzig, helle Pfefferwürze, Williamsbirne, straff; am Gaumen schöne Fülle, kernige Substanz, kühle Charakteristik, schwarzer Pfeffer, leichte Mineralität. mittleres Gewicht, ein bisschen Finesse fehlt, aber sonst sehr ausgewogen und ansprechende Länge. Stift, Röschitz

Galgenberg Tanti Mitzi, 13%, S, € 6,80 Viel Veltliner-Würze, grüne Hülsenfrüchte, sehr viel Frische, recht präsente Art, ansprechend duftig, Ringlotten, viel Charme; recht saftig, sehr klar, geradliniger kerniger Veltliner, viel Zitrus, etwas Mandarine, grüne Banane,

Methusalem, 13%, S, € 8,50 Relativ traubige Nase, recht süß, apfelig, gelbfruchtig, helle Würze, anschmiegsam; sehr burschikos, apfelig, viel Zitrus, Würze, Limetten, kernig, geradlinig, sehr trocken. Viel

Stift Altenberg – Ewald Gruber, Altenberg

Hohenstein-Limberg, 13%, S, € 9,- Sellerie, suppige Anklänge, getrocknetes Laub, Kräuterwürze, kühle Aromatik; stahlig, sehr kernig, Melone, Feuerstein, getrocknete Banane, mittlere Struktur, etwas Gerbstoffe hinten und leicht austrocknend, herb. 15,1

#### Stift Göttweig, Furth

Gottschelle KR DAC Reserve, 13%, G, € 14,90 Etwas parfümierte Art, Stachelbeere, Heu, bisschen schüchterne Frucht, rauchig, etwas breit angelegt, Anis; relativ schlank, Grapefruit, bisschen kantig am Gaumen, mittelgewichtig, sehr trocken, verschlankt zusehends nach hinten, geradlinig und relativ kurz.

Studeny, Obermarkersdorf

Atschbach WV DAC, 13,5%, S, € 8,50 Cremiq, Schokobanane, recht voll, gewisses Volumen, Orange, viel Frucht, gute Pfefferwürze; am Gaumen gute Substanz, schöne Sortenwürze, viel reifes Zitrus, Maracuja, gebündelt, gute Tiefe, mittellang im Abgang. 15,7

Summerer, Langenlois

Schenkenbichl, KA DAC Reserve, 13%, G,

## best BUYS bis € 6.-

Rudolf Fritz Frauengrund € 5,90 Luckner Ekartsberg WV DAC € 5,50 16,0 Schnabl Altenberg WV DAC € 5,10 16,0 Familie Schulz Hammer WV DAC € 6.-15,8 Alfred Deim Von den Terrassen € 4,90 15,6 Alfred Deim Alte Reben € 3,90 15,6 15,5 Josef Minkowitsch WV DAC € 5,40 15,4 Luckner Rosenberg € 5,80 15,3 Familie Berger Stoitzenberg WV DAC € 5.50 Familie Bauer Goldberg € 5,80 15,0 Eichberger WV DAC € 5,-15,0 Deutsch WV DAC € 5,50 14,9 Johannes Holzer Alte Rebe Klassik € 5.-14.9



- 3 Weißenkirchen in der Wachau: hier findet man das Weingut Prager.
- 5 Das Weingut von Johann Donabaum in Spitz.













GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE VERKOSTUNG **VERKOSTUNG GRÜNER VELTLINER 2009 FINALE** 









#### best BUYS-WINZER









€ 11,50 Frisch, schöne helle Würze, Blüten, Lychee, sehr duftig, hübsch Nase; anfangs floral, feinherb, Mandarine, viel Zitrus, präsente eingebundene knackige Säure, schöner Zug, anregend und sehr trinkia.

Käferberg KA DAC Reserve, 13,5%, G, € 18,-Hülsenfrüchte, bisschen brotig, recht dezent und sanft, weniger Frucht, Kriecherln, Hagebutte; schönes Zitrus, sehr trinkige Erscheinung, Orangen, mittleres Gewicht, attraktiv, hinten schöne Pfefferwürze, mit Luft immer saftiger, gelungen.

Taferner, Göttlesbrunn

Exklusiv. 14%. S. € 9.-

Franz Tanzer, Krems-Thallern

Goldbühel KR DAC Reserve, 13,5%, S, € 7,50 Bisschen schwermütige Nase, gewürzige leicht suppig, Nelken, Petersilie, Apfel, bisschen breit und gefällig; trocken, herb, mittelgewichtig, hinten fester, weiße Schoko, mittleres Spiel.

#### Taubenschuss, Poysdorf

Tenn, 13,5%, S, € 9,— Ziemlich würzig, Suppenkräuter, Sesam, Sauvignon-Touch, wenig Sorte in der Nase; am Gaumen zart hefig, bisschen Banane, vorne weich, hinten leichte Bittere, Konturen fehlen ein wenig, leichte Restsüße, trinkig auf mittlerem Niveau.

Tegernseerhof Mittelbach, Unterloiben

Höhereck Smaragd, 13,5%, S, € 24,- Relativ

sanfte und schüchterne Frucht, cremige Fülle, Apfelfrucht, weißer Pfeffer, Heu-Aromatik, leichte Karamellnote, reif; weiche Stilistik, Nougat, füllig, mittlere Struktur, einige Power, bisschen burschikos, Frische und Pikanz, geschmeidige Länge.

Loibenberg Smaragd, 13%, S, € 18,- Reife Orangen, helle Würze, recht einladend, sehr frisch, leichte Mineralität, Wiesenblüten, Blütenhonig, zugänglich; hübsch, sehr viel Frucht, leichte Exotik, gezügelte Kraft, sehr trinkig, harmonisch, gut gebündelt, recht geschmeidig, hinten lebhaft.

#### Thiery-Weber, Rohrendorf

Weinzierlberg KR DAC Reserve, 14,5%, S, € 8.50 Dunkle Würze, leicht rauchig, bisschen erdig. reife Birne, provenzalische Kräuter, könnte mehr Frucht haben; leicht laktisch, Erdbeer-Joghurt, trocken, herb, rustikale Art, mittelgewichtig, malzige Note. 14,8 Johann Topf, Straß

Ofenberg KA DAC, 14,5%, S, € 20,90 Kräuterwürze, von der Frucht her noch ein bisschen schüchtern. rosa Grapefruit, Sardellen, recht frisch, Orangenzesten; am Gaumen üppig, kernige Würze, weiche Noten, füllig, guter Tiefgang, mit Luft immer verspielter, Exotik, etwas Mineralität, herzhafter Säurebiss.

Frechau, 14%, K, € 23,50 Einiges an Würze, Kümmel, Orangenzesten, konzentriert rauchig, viel Frucht-

süße, Melonen, Tannennadeln, bisschen schwermütig; etwas Holz, Exotik, reif, robust, kernige Säure, füllig, opulenter Stil, mittleres Spiel, mittlere Länge. 16,2 Thurnerberg, 13,5%, S, € 17,50 Steinobst, Grapefruit, kühler Charme, etwas Marzipannoten unterlegt, feine weiche Frucht; sehr ausgewogen, viel Birnenfrucht, helle Würze, Nektarinen, gewisser Druck, herbe Noten, Laub, attraktiver Zug, hinten viel Zitrus, mittlere Länge, süffig. 15.9

#### Ulzer, Kamp

13.8 Reserve, 14%, S, € 7.-Petra Unger, Furth

Oberfeld Alte Reben KR DAC Reserve, 13,5%, K, € 13,- Rauchig gelbe Pfirsiche, saftig ausgewogen, viel Frucht; geschmeidig mit Biss, zieht schön durch, sehr fruchtsüß, geht auf, bisschen Exotik, viel Fülle, gute Länge, saftig, etwas Kräuterwürze. 16,4 2009 Gottschelle KR DAC Reserve, 13%, K, € 12,- Zuckermais, bisschen Melone, reife Zitronen, helle Würze, sehr klar, schon recht elegant; straffer klassischer Stil, betonte Zitrusfrucht, herzhaft, zupackend, bisschen blumig, gute Struktur, mittel bis lang

#### Waltner, Engelmannsbrunn

Dorner, 14%, S, € 8,20 Haselnuss-Schokolade, grüner Pfeffer, Orangenzesten, Limette, bisschen eigenwillig, aber recht duftig; saftig, mittelgewichtig,

frisch, mittleres Spiel, straff, leichtes Bitterl, süffig aber nicht allzu lang.

#### Andreas Weber, Roseldorf

Selection, 14%, S, € 7,- Zart cremige Nase, etwas Marzipan, helle Würze, Laubnoten, bisschen Süßkartoffel, wenig Frucht; recht weich, mäßige Struktur, mittelgewichtig, feinherb, Zitrusschalen, etwas Orange, abgerundet, mittelgewichtig nach hinten, durchaus charmant trinkig.

Schlossberg WV DAC, 14%, S, € 6,- Etwas zurückhaltend, zart-dropsig, helle Aromatik, frisch, Kräutergarten, zarte Exotik; Kernobstfrucht, bisschen Gerbstoff, leicht nach Zitrone, mittelgewichtig, stahlig, wird schmäler zum Abgang hin.

#### Rainer Wess, Unterloiben

Loibenberg, 13,5%, K Schöne Fülle, gelbe Bananen, herzhaft, reife Äpfel, kühle Noten, gewisse Saftigkeit, Sellerie, bisschen reduktiv; recht saftig, trinkfreudig, bisschen Birne, Mineralität, herzhafter Biss, nach hinten mittelgewichtig und mittlere Struktur. 15,5

Pfaffenberg, 13%, K Schöne Steinobstnoten, helle Würze, kandierte Nüsse, Marzipan, recht duftig, einladend; relativ mild am Gaumen, zarte Cremigkeit, schöne Fruchtreife, weich, in der Mitte ganz gut saftig. klassischer voluminöser Typus, im Abgang Zitrus und etwas schlanker.

#### Niki Windisch, Großengersdorf

Hofweingarten, 13.5%, K. € 7.80 Gelbfruchtig. heller Kern, rote Beeren, helle Würze, zarte Exotik. Maracuja; appetitlich, saftig, schöne Pikanz, Erdnüsse, gewisse Rasse nach hinten, reife Birne, süffig mit viel Säurebiss.

Großengersdorfer Rieden WV DAC, 13%, S. € 5.80 Reife Äpfel, viel Frucht, gewürzige Nase. Orangen, sehr saftig Wurzelgemüse; anfangs gewisse Großzügigkeit am Gaumen, breit, ab der Mitte deutlich schmäler, hinten viel Gerbstoff und Säurespitz. hält nicht das, was er in der Nase an Fruchtsüße versnricht

#### Winzer Krems, Krems

Kremser Wachtberg, 13,5%, K, € 9,- Pikante Würze, Zitrus, Limetten, traubig, bisschen aromatisch, zugänglich, Birne; sehr charmant, Fruchtcharme, saftig, trinkanimierend, recht attraktiv, gewürze Noten, mittelgewichtig, schiefrige Noten.

Edition Chremisa, 13.5%, K. € 9.90 Fruchtbetont. bisschen aromatisch, Pfirsich, etwas Mineralität, lebendige Nase, Stangensellerie; Zuckersüße etwas aufgesetzt, gibt viel Fruchtcharme vor, was im Abgang leider an Länge und Tiefe fehlt, süffig, schön gemacht. 15,0

Wolfgang Zeileis – Kremser Gold, Krems Goldberg KR DAC Reserve, 13%, K, € 6,50 Nussig, bisschen Zitrusschalen, helle Würze, zart duftig, Weißbrot, spritzige Apfelfrucht; sehr burschikos, Ringlotten, nach präsentem Beginn, nach hinten relativ schnell weg, schlank, bisschen Gerbstoff, grüne

#### Lauschenkreuz KR DAC Reserve, 13,5%, K, € 6.50

#### Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf

K2 WV DAC Reserve, 14%, S, € 13,- Pikante Würze, reife Birnen, Zwetschken, recht voll, Gelbfrucht. Kürbisgemüse, schön reif, leicht hefig; mollig-cremige Art, Bratapfel, mittlere Fülle, relativ saftig, Trinkharmonie, gut abgestimmt, fest, kernig.

Kellerberg WV DAC, 13%, S, € 6,70 Hülsenfrüchte, Wurzelwerk, Pflaumen, sehr frisch, pikante Würze, recht attraktiv, leicht rauchiger Unterton, Pfefferoni; sehr sortentypisch, knackig, viel Säurebiss, eher mittelgewichtig, spritzige Art, sehr direkt Art, hinten etwas schlanker, frisch.

#### Alois Zimmermann, Theiss

Kremser Gebling, 13%, S, € 7,20 Kräuterfrische, apfelig, straff, klar, rote Würze, Schwarzbrotrinde; fest, sehr geradlinig, knackig, gute Frucht, Zitrus, viel Orange, Birne, leichte, gut eingebundene Bittere, gewisse Saftigkeit, mittlere Länge, sehr gelungen.

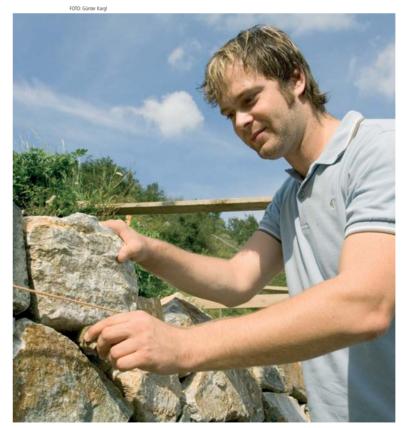
Roßhimmel KR DAC Reserve, 13,5%, S, € 8,10 Nektarinen, recht füllige leicht süß wirkende Nase, pikante Frische, Heu; resch, fordernde Säure, Steinobst, mittelkräftig, cremig, mittellang, etwas mollig und brav, viel spitze Säure im Abgang.

#### Phillip Zull, Schrattenthal

Äußere Bergen, 13,5%, S, € 10,90 Gute Würze, etwas Heu, Marzipannoten, wird weicher, grüner Tee; am Gaumen mehr Kräuter als Frucht, recht lebhaft. rassig, Zitrus, mittelgewichtig, hinten gewisse Süffig-

#### Zuschmann-Schöffmann, Martinsdorf

Ralessen Reserve, 13,5%, K, € 11,- Schlecht, unbewertbar, wenig da, kurz. 2. Flasche: Apfelig, sehr klar, wobei noch ziemlich reduktiv, Zitronenzesten. Lebkuchen: sehr viel Laub, straff, schlank. viel Biss, flieder, Wiesenkräuter, sehr schmal, bitter im Abgang. 15.8 Plesslberg, 13%, S, € 7,90 13,2



Last, but not least: Martin Mittelbach vom Tegernseerhof in Loiben.

PASSION TERROIR DOMÄNE WACHAU www.domaene-wachau.at