

2007 – immer besser in Schwung

Der Weißweinjahrgang 2007 wurde nach unterschiedlichem Witterungsverlauf und einer sich rekordverdächtig in die Länge ziehenden Erntezeit mit großen Vorschusslorbeeren versehen. Schöne Reife, aber nicht so dramatisch hohe Alkoholwerte wie 2006, vereint mit kristallklarer Frucht und guter Dichte haben zu dieser positiven Prognose geführt. Vinaria hat nunmehr mittels einer repräsentativen aktuellen Verkostung zahlreicher Veltliner und Rieslinge festzustellen versucht, ob sich die einstigen Hoffnungen bewahrheitet haben.

Nach einem milden Winter trieben die Reben im Frühjahr 2007 schon frühzeitig aus, und das anhaltend schöne Frühlingswetter mit einer günstigen Abfolge von Sonnentagen und zeitgerechten Niederschlägen führte sogar – ex aequo mit 2003 – zur frühesten Blüte aller Zeiten. Spätfröste, die Anfang Mai einigen Schaden anrichteten, sowie regional auftretende Hagelgewitter zu Sommerbeginn haben die Freude über den optimalen Vegetationsbeginn kaum trüben können; schließlich sollte nach drei quantitativ unterdurchschnittlichen Lesejahren auch wieder eine Normalernte eingebracht werden.

Ein brennend heißer Juli erschwerte die Arbeiten im Weingarten, wurde aber von einem eher kühlen und feuchten August abgelöst. Dennoch erwartete die österreichische Winzerschaft bis Ende August eine extrem frühe Lese à la 2003 und entsprechend feurige Weintypen. Pünktlich zu Schulbeginn setzten aber Wolkenbruchartige Regenfälle ein, die die Standfestigkeit der Rebärten einer harten Probe unterzogen. Das wechselhafte Herbstwetter, das im Oktober auch einige Sonnenfenster bot, ließ die penible Wahl des Erntezeitpunkts als essenziell erscheinen. In einigen Weinbaugebieten nördlich der Donau zog sich die Lese über einen rekordverdächtig langen Zeitraum hin, der beispielsweise in der Wachau bis Ende November gereicht hat. Auch waren zahlreiche Lesevorgänge notwendig, um entsprechend ausgereiftes wie gesundes Traubengut zu gewinnen.

Kalt und warm, dennoch harmonisch. Trotz der sommerlichen Hitze und des kühlen Herbstes konnten Weißweine

mit reintoniger, ja brillanter Frucht und eleganter Struktur sowie genau passender Säure gewonnen werden – hier haben sich wohl der schöne Frühjahrsbeginn und die lange Vegetationsdauer positiv ausgewirkt. Schließlich sind die Alkoholgehalte etwas niedriger als 2006 ausgefallen, was grundsätzlich als höchst angenehm empfunden wurde. Die zunächst auf den Markt kommenden Sommerweine haben sich im Allgemeinen ebenfalls ausgeglichen und charmant präsentiert. Hervorragendes Niveau, und zwar in allen Ausbaustufen, haben

wir der Leitsorte Grüner Veltliner attestiert, die sich gebietsübergreifend als überaus charakteristisch und ausgewogen vorgestellt hat. Die Rieslinge haben hingegen eine etwas längere Ausbauzeit benötigt, um all ihre Vorzüge zu zeigen, wobei wir speziell die Feingliedrigkeit und glockenklare Frucht der klassischen Herkunft, also der Wachau, des Kremstals und Kamptals, hervorgehoben haben. Trotz der teilweise extrem späten Lese waren Botrytis-Einflüsse nur hier und da wahrzunehmen, auch gerbstoffige Eindrücke blieben in der Minderheit.

Erfreuliche und klassische Grüne. Wie unsere Verkostung überwiegend gezeigt hat, konnte also unsere Haus-und-Hof-Sorte Grüner Veltliner die hohen Erwartungen prinzipiell rechtfertigen. Die allermeisten Repräsentanten bewiesen sich als jugendlich und standfest oder knapp vor dem ersten Reifehöhepunkt; firmige und zu entwickelte Weine waren wirklich eine Seltenheit. Was das Geschmacksbild betrifft, so haben sich tabakige Würze und Kräutertöne sowie gelbe Fruchtaromen gewissermaßen die Waage gehalten, während grüne Noten oder vegetale Komponenten nahezu gänzlich

Das Weingut von Schloss Gobelsburg (linke Seite) kelterte den Topwein unserer 2007er-Verkostung. Rechts im Hintergrund: der berühmteste Weinberg der Region, der Heiligenstein.



Foto: Schloss Gobelsburg

ausblieben. Wie bereits bei der Verkostung der Jungweine festgestellt, hielten sich auch die Botrytistöne in engen Grenzen und dominierten das Geschmacksbild bloß einiger weniger Weine. Im Resümee kann daher von einem wahrhaft klassischen Veltlinerjahrgang gesprochen werden, dessen beste Exponenten auch noch eine schöne Reifeentwicklung vor sich haben.

An der Spitze brillierte diesmal der Grüne Veltliner der Lage Grub von Schloss Gobelsburg, der Eleganz und Finessereichtum in unnachahmlicher Weise mit messerscharfer Struktur und gro-

ßer Länge verbunden hat und wohl noch lange reifen kann. Ähnliches lässt sich von dem grünen Riesen von Sighardt Donabau, der vor allem Extraktsüße und Power betont, sowie dem Ehrenfelser von Franz Proidl behaupten, der helle Frucht mit Kraft und griffiger Textur zu verbinden versteht. Das Quartett der Allerbesten wird schließlich vom Achleiten Smaragd des Weingutes Jamek komplettiert, dessen dunkle Würze und Konzentration dem Charakter der großen Lage bestens gerecht werden.

Ähnlich fulminante Weine hat das Kamptal in Gestalt des Schenkenbichl

von Jurtschitsch, des Lamm von Bründlmayer und des Kittmannsberg von Steininger geboten, denen der Strasser Gaisberg des Weingutes Allram und der Schenkenbichl des Weingutes Summerer mit kleinem Abstand folgten. Woraus schon hervorgeht, dass das Kamptal bei den Grünen Veltlinern diesmal eine dominante Stellung eingenommen hat. Von den Wachauern überzeugten schließlich noch die Weingüter Lagler und Schmelz mit ebenso ausgereiften wie balancierten Klassikern, während wieder einmal Franz Leth mit einer untadeligen Scheiben-Lagenreserve die Ehre des Wagram hoch hielt.

Exzellente Rieslinge. Mehrheitlich noch besser als die Grünen Veltliner, und dies gilt für die Topweine in vermehrtem Ausmaß, haben sich die 2007er-Rieslinge präsentiert, die in ihrer Ausdrucksstärke und messerscharfen Definition immer wieder überzeugten und sich offensichtlich nur ganz selten in einer – die Entwicklung unterbrechenden – Umbruchphase befanden. Sie bereiten momentan wesentlich mehr Trinkspaß als die sie flankierenden Vorgänger aus 2006 oder Nachfolger aus 2008, aber deren beste Zeit wird auch noch oder wieder kommen. Zwar hat sich das Feld nicht ganz so ausgewogen gezeigt wie bei den Veltlinern, aber das ist ja aufgrund der wesentlich geringeren Anzahl der Riesling-Proben sowie der punkto Bodenbeschaffenheit und Kleinklima von vornherein schwierigeren Anforderungen nichts Neues. Im Finale der besten 2007er-Rieslinge ging es freilich Schlag auf Schlag, ein Höhepunkt wurde vom nächsten in rascher Folge abgelöst. Ganz an der Spitze platzierten sich schließlich der ungemein fruchtsüße und charmante Setzberg Smaragd von Johann Donabaum, der seinen Restzuckergehalt nunmehr endgültig integriert hat, und die ebenso überzeugenden Westwachauer Nachbarn in Gestalt des überaus kernigen und Marillen-fruchtigen Steinborz-

Smaragd von Karl Lagler und des modellhaft-eleganten und mineralisch ausgeprägten Achleithen-Smaragd des Wösendorfer Paradewinzers Rudi Pichler.

Dieses Ergebnis veranschaulicht, dass der westliche Abschnitt der Wachau diesmal ein wenig den Ton angegeben hat, freilich folgen der seine Entwicklung erst andeutende, konzentrierte wie fruchtsüße Kellerberg von F. X. Pichler sowie die wieder einmal exzellente Novemberlese von Karl Steininger und der Riesling namens Tradition von Schloss Gobelsburg, der immer etwas längere Zeit benötigt, um seine wunderhübsche Steinobstfrucht wirklich auszuspielen, auf dem Fuße, sodass auch andere Traditionsgebiete ihre Riesling-Kompetenz bewiesen. Noch ein wenig verhalten, doch ihre große Klasse bereits andeutend, präsentierten sich die Kreszenzen der Parade-

weingüter Prager und Hirtzberger sowie die modellhaften Rieslinge der Loibner Häuser Alzinger und Knoll, deren

Hochblüte sich aber nach unseren Erfahrungen verlässlich einstellen wird.

Piekfeine Piraten, schöne Aussichten. Damit die Aufgabe für die Jury noch ein wenig schwerer wird, haben wir uns auch wieder einmal erlaubt, zwei Riesling-Piraten in Form des Monzinger Halenberg von Schäfer-Fröhlich und der trockenen Bürgergarten-Spätlese von Müller-Catoir einzuschmuggeln, die sich im Spitzenfeld behaupten konnten, ja der hochelegante und rassige Riesling von der Nahe hätte sogar die absolute Spitzenbewertung eingefahren. Dazu ist freilich auch festzustellen, dass der Jahrgang 2007 in den klassischen deutschen Riesling-Anbaugebieten mit großer Wahrscheinlichkeit die besten Ergebnisse des Jahrzehnts erbracht hat, also in seiner Gesamtheit noch ein wenig über den österreichischen 2007er zu stellen ist.

Damit wieder zurück zu den eigenen Gläsern, die so hervorragende Tropfen enthielten. Ihr Reifevermögen und La-

gerpotenzial ist sicher als überdurchschnittlich einzuschätzen, schließlich haben sie sich auch bis jetzt ebenso langsam wie kontinuierlich entwickelt.

Punkto Aromenspektrum, Alkohol, Extrakt und Säuregehalt sind die 2007er durchaus mit sehr guten, ähnlich gelagerten Jahrgängen wie etwa 2001 oder 2009, mit Vorbehalt vielleicht auch 2002 zu vergleichen. Jahre wie 2005 oder 2008 sollten mehr oder weniger deutlich übertroffen werden, was insbesondere für die Rieslinge gilt; der Vergleich mit den mächtigen 2006ern und den ähnlich kraftvollen, doch eleganten 2009ern wird wohl noch oft anhand von Vertikalverkostungen vorgenommen werden, auf deren Ausgang wir gespannt sein dürfen. Freuen Sie sich also, falls Sie noch einen 2007er-Veltliner oder -Riesling im Keller haben, wobei wir jedoch nicht auf unsere steirischen Freunde vergessen sollten, denen ja mit dem Jahrgang 2007 gesamthaft betrachtet die besten Resultate in ganz Wein-Österreich gelungen sind. 🍷



Grüner Veltliner in voller Reife.

Foto: Jurtschitsch

Grüner Veltliner & Riesling Jahrgang 2007



tasted in
Zalto Denk'Art

Abkürzungen:

G ... Glas
K ... Naturkork
KA ... Kamptal DAC
KR ... Kremstal DAC
R ... Reserve
S ... Schrauber

zur VERKOSTUNG

Für Vinaria verkosteten Otto Haberhauber, Peter Schleimer, Viktor Siegl und Paul Sturm unter anderem im unüberbittbaren Ambiente des Kronberger CAVE-Kellers.

GRÜNER VELTLINER 2007

17,2 Allram, Straß Strasser Gaisberg, 14%, S

Zarter Hefeschleier und einige Würze, recht pikant und fest, wenn auch etwas verhalten; rauchig-harzige Akzente am Gaumen, feingliedrig bei mittlerer Fülle, feine Struktur und feste Webart, ganz trocken im langen Abgang.

16,0 Kurt Angerer, Lengenfeld Eichenstaude, 13,5%, K

Badener Karamell und Steinpilze in der Nase, sehr frisch, aber auch eine Spur milchig; ansprechende Frucht, kraftvoll und schon ziemlich entwickelt, viel Schmelz und gute Substanz, etwas burschikos und fest verwoben, schöne Länge.

15,3 Brandl, Zöbing Kogelberg Reserve, 14%, S

Kräuterwürze und Zitruszeste im zwar festen, doch etwas verhaltenen Duftspiel, auch pfeffrige Ansätze; leicht vegetale Note am Gaumen, eher schüchterne, helle Frucht, straff und geradlinig, einiger Körper, mittlere Länge.

17,8 Bründlmayer, Langenlois Lamm, 14%, K

Subtile Melange aus Grapefruit, Melone und kaltem Rauch, glockenklar und üppig zugleich; schöne Orangenfrucht und beachtliche Extraktsüße, recht ausgewogen und voll saftigem Schmelz, etwas eckig vor dem langen Abgang, sollte vielleicht noch lagern, um sein ganzes Potenzial zu entfalten.

15,6 Bründlmayer, Langenlois Alte Reben, 13,5%, K

Anis und Kräuterzuckerl bestimmen zunächst die Nase, auch etwas Buttercreme, geht ein bisschen in die Breite; wuchtig, ja nahezu opulent, saftiger Schmelz, fruchtsüß bei exotischem Flair, etwas weich vor dem trockenen Abgang.

14,3 Winzerhof Dockner, Höbenbach Privatfüllung Gudrun KR-R, 14%, K

Etwas breit angelegt mit Ansätzen von Birne und Quitte, auch etwas Orangenzeste, mittlere Konturen; süßsaure Geschmackseindrücke, auch leicht laktisch, angedeutete Holznote und eine Spur Gerbstoff vor dem Abgang, nicht gerade harmonisch, in schwieriger Verfassung.

17,0 Thomas Dockner, Theyern Pletzengraben, 13%, S

Reich und dicht, röstig, cremig, Wurzelwerk, Zitruscreme, Laub und Pilze, ausgereift, leicht flinsig, juvenil; sehr saftig und animierend, jede Menge Frucht, Marillen und Quitten, Kraft und Eleganz, saftig bis in den langen Abgang, schön.

14,9 Thomas Dockner, Theyern Konglomerat TR-R, 13,5%, S

Sehr frische und lebhaft Nase nach Limetten und Ananas, aber auch frischem Heu; relativ schlank und reduktiv, sehr reintonig und geradlinig, zarte Marillenfrucht, allerdings nicht allzu lang.

16,0 Winzerhof Dockner, Höbenbach Lusthausberg KR-R, 14,5%, K

Füllig und üppig, Striezel, Lagerapfel, viel Orangen, wuchtig, etwas Leder, dicht, Haselnüsse, Wachs, luftbedürftig (nicht faulig!); schmelzig, schmalzig und dicht, viel Frucht, Spargel, feurig und fordernd, sehr fest hinten, lang, noch recht ruppig, lang, braucht noch.

15,8 Domäne Wachau, Dürnstein Achleiten Smaragd, 14%, K

Feiner Mix aus Wiesenkräutern und Nadelholz sowie etwas Grapefruit im frischen und temperamentvollen Bukett; rund, ja ausgeglichen, zeigt allerdings mehr Würze als Frucht, schlanke Struktur, etwas kantig und herb im letzten Drittel, kann aber wohl noch lagern.



Fotos: Bründlmayer/Konrad Limbeck, Peter Mayer, Weingüter,

Willi Bründlmayer



Franz & Franz Leth



Rudi Pichler



Michael Moosbrugger
Schloss Gobelsburg

Top Veltliner

- 18,6 Schloss Gobelsburg | Grub
- 18,2 S. Donabaum | Atzberg Grand Select
- 18,2 Jamek | Achleiten Smaragd
- 18,2 Proidl | Ehrenfels
- 17,9 Jurtschitsch | Schenkenbichl
- 17,8 Bründlmayer | Lamm
- 17,6 Lagler | Steinborz Smaragd
- 17,6 Steininger | Kittmannsberg
- 17,4 Summerer | Schenkenbichl
- 17,3 Leth | Scheiben Lagenreserve
- 17,3 E. Steinschaden | Donati
- 17,2 Allram | Strasser Gaisberg
- 17,2 Schmelz | Pichlpoint Smaragd
- 17,1 Wimmer-Czerny | Felser Berg Reserve
- 17,0 T. Dockner | Pletzengraben

Top Riesling

- 18,4 J. Donabaum | Setzberg Smaragd
- 18,3 Lagler | Steinborz Smaragd
- 18,3 Rudi Pichler | Achleithen Smaragd
- 18,2 F. X. Pichler | Kellerberg Smaragd
- 18,1 Steininger | Novemberlese
- 18,0 Schloss Gobelsburg | Tradition
- 17,8 Prager | Klaus Smaragd
- 17,7 Prager | Wachstum Bodenstein Smaragd
- 17,6 Eichinger | Heiligenstein
- 17,5 Bründlmayer | Heiligenstein Alte Reben
- 17,5 Hirtzberger | Singerriedel Smaragd
- 17,4 Alzinger | Loibenberg Smaragd
- 17,0 Leth | Wagramterrassen



Johann Donaubaum



Karl Lagler Junior

16,3 Johann Donabaum, Spitz Spitzer Point Smaragd, 13,5%, K

Klares, frisches Bukett, Ansätze von Ringlotten und weißem Spargel, markant und zart röstig; dichter Körper, karamellige Note, etwas buttrige Art, aber rund und reintönig, mittleres Finish (unterschiedlich beurteilt).

18,2 Sighardt Donabaum, Spitz Atzberg Grand Select, 14,5%, K

Waldhonig und Blutorangen im üppigen Duftspiel, auch etwas Schälüsse, geht langsam auf; feine Mandarinenfrucht, dicht und üppig, etwas Restzucker wird eingegliedert, extraktreich und voll Schmelz, auch beachtliche Länge, weiteres Potenzial.

16,8 Sighardt Donabaum, Spitz Zornberg Smaragd, 14%, K

Schwarzer Pfeffer und Weihrauch im reduktiven, recht zurückhaltenden Duftspiel, wird mit Luftzufuhr immer besser; erneut pfeffrig und kernig, beintrocken, etwas Grapefruit und Kräuterwürze, extraktstark und auch salzig im langen Abgang.

15,5 Eichinger, Langenlois Gaisberg, 13%, K

Füllig und ausgereift, etwas getreidige Töne und eine Spur von Botrytis; druckvoll und geradlinig, relativ schlanke Struktur, etwas unruhig und auch nicht allzu lang.

15,0 Graben-Gritsch, Vießling Schön Smaragd, 13%, K

Üppig und reichhaltig, Karamell und Weißbrot, weit entwickelt und in die Breite gehend; deutlicher Botrytis-Einfluss am Gaumen, cremig und sanft, etwas austrocknend und herb im mittleren Finish.

16,5 Franz-Josef Gritsch, Spitz Singerriedel Smaragd, 14%, K

Ungewöhnliche Nase, die an Popcorn wie auch Dille erinnert, überreif und von der Botrytis beeinflusst, opulente Sache; die üppige Art setzt sich am Gaumen fort, wuchtig und fleischig, recht dicht verwoben, etwas Schwarztee, sanft strömend vor dem trockenen Nachhall.

13,9 Franz-Josef Gritsch, Spitz Loibenberg Smaragd, 13%, K

14,6 Oskar Hager, Mollands Novemberlese, 13,5%, S

Anfangs dezent, leichte Salbennote, auch Orangen und Apfel, röstig, süß, zugänglich; recht saftiges Entree, kraftvoll, mittlerer Körper, lebhaft, etwas gerbstoffig-trocken im schlanken Finish, geradlinig.

15,5 Hiedler, Langenlois November, 13,5%, S

Steinpilze und Anis im erfrischenden Bukett, geht mit Luftzufuhr schön auf; angenehmes Süße-Säure-Spiel, eher sanft und geschmeidig, am Gaumen mehr Würze als Frucht, mittellanger Nachhall.

18,2 Jamek, Joching Achleiten Smaragd, 14%, K

Mokka und Rosenblüten im weit ausschweifenden, überaus dichten Bukett, sehr reif, sehr dicht; prachsvolles Fruchtspiel auch am Gaumen, sehr engmaschig, ja konzentriert, dabei stets von der hohen Finesse geprägt, bei aller Fülle auch mineralisch angehauchter Hintergrund, viel Schmelz bis zum ewig langen Nachhall, großes Potenzial.

17,9 Jurtschitsch Sonnhof, Langenlois Schenkenbichl, 14%, K

Blütenhonig, Mandeln und Karamell ergeben ein durchaus nuanciertes, tiefes Duftspiel, ausgereift bei exotischem Flair; ähnliche Eindrücke am Gaumen, cremig und reich, kraftvoll wie geschmeidig, bei aller Üppigkeit auch ausgewogen und relativ lang.

16,9 Jurtschitsch Sonnhof, Langenlois Käferberg, 14%, K

Linsen und Schwarzbrot, auch toastige Noten, sehr jung und würzig; mehr Fruchtspiel dann am Gaumen, elegant gebaut, tiefe Steinobstfrucht und schöne Harmonie, eher feingliedrig, viele Facetten bis zum mittellangen Finale.

14,5 Kemetner, Etsdorf Alte Reben, 13%, S

Recht süße, füllige Nase, Orangenblüten und Marillenmarmelade, frisches Gras, gerundet, leicht röstig; rund und etwas glatt, eher leichter Körper, vorne leicht fruchtsüß, hinten etwas trocken und schlank, gereift.

16,2 Kirchmayr, Weistrach**Strasser Stangl Fass 5, 13%, K**

Süße Gewürze im Duft, dahinter Zitrus und traubige Noten, recht ruhig und ausgewogen, deutet gewisse Fülle an, harmonisch; saftig mit schöner Frucht, Gelbapfel und etwas Kriecherln, dazu Zitrus, recht geschmeidig mit pikanter Säure, recht anregend, trinkig, mittellang.

16,9 Knoll, Unterloiben**Vinothekfüllung Smaragd, 14,5%, K**

Opulente Nase à la Hefeteig und Blockmalz, sehr dicht, nahezu opulent, röstige Untertöne; nussige Würze dann am Gaumen, wiederum wuchtig, ja beinahe überreif, kraftvoll und dicht, verhaltene Steinobstfrucht und ein Hauch von Waldhonig – massive Angelegenheit, die wohl noch la- gern sollte.

15,2 Kolkmann, Fels**GV Perfektion, 13%, S**

Deftig-würzige Nase, die viel Luft braucht, etwas Kümmel und feuchtes Laub, die Frucht verkapselt, Hülsenfrüchte, wird besser; fruchtsüß, leicht herb, kernig, robust, kraftvoll, deutliche Hülsenfruchtnoten, eher schüchterne Frucht, bisschen deftig, Laub, kraftvoll, mittlere Struktur, abwarten.

17,6 Lagler, Spitz**Steinborz Smaragd, 13,5%, K**

Duftspiel nach Rosenblüten und Äpfeln, auch tabakige Einschübe, überhaupt wunderschönes wie eindringliches Bukett; kernig und gebündelt, schönes Volumen, ebenso kompakt wie elegant, fest verwoben bis zum langen Nachhall, weitere Entwicklungschancen.

17,3 Franz Leth, Fels am Wagram**Scheiben Lagenreserve, 14%, S**

Kristallklares Bukett, in dem frische Kräuter sowie Birnen und Quitten den Ton angeben, ebenso fest wie akzentuiert, ganz jugendlich; feinstrahlig und druckvoll auch am Gaumen, rauchige Komponenten, springlebendig bei mittlerer bis guter Fülle, etwas streng vor dem recht langen Finish.

15,3 Fred Loimer, Langenlois**Spiegel, 13,5%, K**

Sehr jung, sehr reduktiv, bloß Andeutung von Kamille und Salbei, nahezu verschlossen; harzig und schüchtern bei mittlerer Struktur, geradlinig und nahezu grazil, etwas Mokka und Harz, dezente Art, staubtrocken im mittel- langen Finale.

15,4 Mehofer, Neudegg**Wadenthal, 13,5%, S**

Dezent süße Nase, Vanillezucker und türkisches Gelee, auch Süßmais, eher sanfte Art, Weißbrot, bisschen schüchtern, klar; angenehm saftig bei middle- rem Gewicht, passende Frucht, etwas Wachs, noch recht frisch, harmonisch, trinkig, kraftvoll, burschikos, mittellang.

14,2 Winzerhof Müller, Krustetten**Süßenberg Wachau, 13%, S**

Deutliche Hülsenfruchtwürze, Linsenbrot, Pfeffer, etwas verkapselt, ausge- prägt, dann auch Gelbapfel; mittelmäßig, eher weich, etwas Kohlensäure, mäßige Struktur, zartbitter, die Würze im Vordergrund, Zitrus, hinten schmal.

16,2 Prager, Weißenkirchen**Achleiten Stockkultur Smaragd, 14%, K**

Feine Honignote, auch etwas Orangen und Ringlotten sowie schotige Einschübe, mächtig und noch etwas nervös; überaus reduktive Art bei deutlichem Restzucker, reichhaltig, ja beinahe überreif, auch noch etwas verkapselt bei rassiger Art, derzeit in schwieriger Verfassung; benötigt offensichtlich Zeit, um zu seiner Frühform zurückzufinden.

18,2 Franz Proidl, Senftenberg**Ehrenfels, 14%, S+K**

Williamsbirne und Quitte im funkelnden Duftspiel, pointiert und nuancen- reich, überaus ausgewogen; saftig und fruchtsüß, viel Schmelz, aber auch mineralische Akzente, kraftvoll und doch stets elegant, sehr jugendlich und rassig, lang und zukunftsträchtig.

15,0 Rudolf Rabl, Langenlois**Käferberg, 13,5%, S**

Rauchig und robust im dunkelwürzigen Bukett, Komponenten von Tabak und Schwarzbrot, etwas rustikal; kraftvoll bei mittlerer Substanz, etwas grob gestrickt, sehr sauber, zeigt hier mehr Würze als Frucht, nicht allzu lang an- haltend.



Im Spitzer Graben: hinter der Häusergruppe erhebt sich die klassische spitzer Lage, der Setzberg.

15,1 Salomon Undhof, Krems-Stein**Von Stein KR-R, 13%, S**

Blumige und dezente Nase mit Ansätzen von Blutorangen und Äpfeln, etwas verhalten; bei mittleren Maschen erneut von der Steinobstfrucht geprägt, trocken und ausgewogen, eher schlanke Statur, kleines Bitterl vor dem Abgang.

18,6 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg**Grub, 13%, K**

Archetypisches Bukett nach Rhabarber und Ribiseln, fest und glockenklar; überaus elegant und vielschichtig, dabei sehr fein und pointiert; elegante Struktur und beachtliches Volumen, wiederum unterkühlte Art, Grapefruit und Li- mette in Ansätzen, straff und rassig, mittlerer bis langer Nachhall.

17,2 Schmelz, Joching**Pichlpoint Smaragd, 13,5%, K**

Zurückhaltender Duft, der an Lorbeer, ja eine ganze Kräuterwiese erinnert, etwas Zitrusfrucht gleich dahinter, sehr fein und pointiert; elegante Struktur und beachtliches Volumen, wiederum unterkühlte Art, Grapefruit und Li- mette in Ansätzen, straff und rassig, mittlerer bis langer Nachhall.

15,2 Schmelz, Joching**Höhereck Smaragd, 13,5%, K**

Akazienblüten, ja eine ganze Kräuterwiese im schwungvollen Bukett, ju- gendlich und unterkühlt; kühle Eleganz dann am Gaumen, harzig-rauchig unterlegt bei mittlerer Fülle, auch etwas Schwarztee und Zitrussschale, gerad- linig, doch relativ kurz.

15,3 H. & A. Sigl, Rossatz**Kirnberg Smaragd, 13,5%, K**

Anfangs eigenwillig, geht auf, Blüten und Granny Smith, recht jung, fast noch grün, pikante Würze, frisch gemähtes Gras; mittelmäßig, Gerb- stoff, Grapefruits und etwas Malz, kräftig, hinten etwas geradlinig, middle- res Finish.

17,6 Steininger, Langenlois**Kittmannsberg, 13,5%, G**

Beeindruckende Duftfülle à la Agrumen und Malz, zart rauchig unterlegt, verlockend und eindringlich; fruchtsüß und saftig, sehr jugendlich, etwas Restzucker wird bestens eingegliedert, feinstrahliger wie eleganter Klassi- ker, der auch viele Nuancen beweist, harmonisch bis zum langen Nachhall.

16,9 Steininger, Langenlois**Grand Grü, 14,5%, G**

Klassisches Bukett nach Wurzelwerk und Rhabarber, auch etwas Honig, fest und langsam aufgehend; beweist Finesse und Kraft, eingegliedeter Restzu- cker bei mittelkräftigem Volumen, trocken, aber einschmeichelnd, feiner Aromenfächer, fast noch jugendlich und lang anhaltend.

17,3 Erwin Steinschaden, Langenlois**Donati, 14%, S**

Würzig mit Steinobstnoten, samtig, dunkle Frucht mit Zitrus und traubigen Noten, exotische Komponenten, gute Fülle, ausgereift, pikant und frisch, fast Rieslinghaft, leicht rauchig; sehr schön saftig mit viel Biss, kernig und ge- bündelt, kompakt und fest, kraftvoll, vital mit schöner Reifennote, recht gute Struktur, gute Länge.

17,4 Summerer, Langenlois**Schenkenbichl, 13%, G**

Thymian und Bohnenkraut im würzigen Bukett, dicht und speckig, rauchig unterlegt; recht saftiges Fruchtspiel dann am Gaumen, Anklänge von Oran- gen und Marillen, blitzsauber und hübsch bis zum langen Nachhall.

15,9 Tegernseerhof – Mittelbach, Loiben**Höhereck, 14%, K**

Mirabellen und Schwarzbrot im etwas reduktiven, nahezu abweisenden Bu- kett, mächtig und fest verwoben; leichte Currynote am Gaumen, auch vege- tale Einschübe, etwas kantig und nervös, herbe Note vor dem mittellangen Abgang.

16,1 Thiery-Weber, Rohrendorf**Kellerweingarten KR-R, 15%, K**

Cremige, etwas rauchige Fülle, gelbfruchtig, üppig-konzentriert, Bananenku- chen, viel Würze, Nuss, Steinpilze; recht saftig, schmelzig, substanzreich, hel- le Frucht, wieder cremige Textur, hinten fest und fordernd, feurig, recht lang, etwas grob.

16,7 Johann Topf, Straß**Ofenberg, 14%, S**

Recht pikant und von nussiger Würze geprägt, dahinter feine Apfelfrucht; schlanke Eleganz, dabei kernig und griffig, wiederum anmutige Frucht, apart und lebhaft bei mittlerem Gewicht, jugendliche Art.

17,1 Wimmer-Czerny, Fels**Felser Berg R. 13,2%, K**

Luftbedürftig, Aranzini und Steinpilze, etwas malzig, Datteln, Lilien, warm, zeigt immer mehr Fülle; saftiger Fruchtschmelz, deutlicher, schöner Zucker- spitz, elegante Toastnote, ungemein cremig und geschmeidig, langes, gebün- deltes Finish, gelungen.

13,8 Winzer Krems, Krems**Kremser Wachtberg, 13,5%, K****15,7 Alois Zimmermann, Theiß****Gebling KR-R, 13,5%, K**

Üppig und süß-füllig, Vanille und Brioche, Pudding, überreife Melonen, Ma- rillenstrudel, Honig, leicht süß-sauer; füllig und schmelzig, bisschen breit angelegt, mittelkräftiger Körper, hinten griffig, saure Drops, mittellang, et- was vierschrottig.

15,0 Alois Zimmermann, Theiß**Rosshimmel, 13%, K**

Recht cremig, Weißbrot, grüne Nüsse, etwas Orangencreme, etwas mehlig, frisch, Würze, Zitrussschalen; mittelmäßig, kernig, zart laktisch, recht gute Struktur, mittlere Frucht, hinten straff, Zitrusbiss, mittellang, etwas herb und direkt.

RIESLING 2007**15,6 Allram, Straß****Strasser Gaisberg R, 13%, S**

Limetten und Weingartenpfirsiche bestimmen das Duftspiel, auch einige Kräuterwürze, bereits etwas entwickelt; fruchtsüß und einladend, rund und geschmeidig, bei mittlerem Gewicht schön trocken, wenn auch nicht allzu lang.

17,4 Alzinger, Unterloiben**Loibenberg Smaragd, 13,5%, K**

Puristisches, feines Fruchtspiel nach Blutorangen, zartgliedrig und ausge- reift zugleich, deutet schöne Fülle an; diese bewahrheitet sich am Gaumen, saftig und dicht verwoben, delikater Fruchtschmelz, aber auch scharfe Struktur, subtil und charmant bis zum langen Nachhall.

15,3 Martin Arndorfer, Straß**Die Leidenschaft halbtrocken, 12,5%, K**

Eher zurückhaltende Nase, schüchterne Frucht, recht offen, Dörrmarillen, eingelegte Früchte; weich und laktisch, viel Karamell, Orangencampino, mä- ßige Struktur, feinherb, hinten mittlere Substanz, rundlich, barock, mittel- lang.

16,9 Brandl, Zöbing**Kogelberg Reserve, 14,5%, S**

Gelbe Pfirsiche und Marzipan in der Nase, die mit Luft an Facetten gewinnt, auch einige Kräuterwürze; recht saftig und fest verwoben, schön ausgereift und geschmeidig, offenherziger und gebietstypischer Riesling mit nerviger Säurestruktur, etwas ruppig angelegt.

17,5 Bründlmayer, Langenlois**Zöbinger Heiligenstein Alte Reben, 14%, K**

Verhaltenes, kräuterwürziges Bukett mit leichten Anklängen von Ananas und Williamsbirne, exotisches Flair und subtile Dichte; sinnlicher Wein mit präziser Definition, ungemein gebündelt und mineralisch gehalten, griffig und rassig, alle Elemente erst in Entwicklung, erneut etwas verschlossen, doch tolles Entwicklungspotenzial (offensichtlich keine optimale Flaschen- verfassung).

15,3 Winzerhof Dockner, Höbenbach**Rosengarten KR-R, 14%, K**

Erinnert an Marillenmarmelade und Orangendrops, eher weich und rund, mittlere Definition, Striezel, etwas würzig; am Gaumen gewisse Frucht und Fruchtsüße, dezent saftig, eher schlanke Art, bisschen herb und trocken, mittlerer Abgang.

18,4 Johann Donabaum, Spitz**Setzberg Smaragd, 13,5%, S**

Saftiges Bukett mit kandierten Zitrusnoten und etwas Feuerstein, recht röstig und ausgereift, nahezu üppig; jede Menge Frucht am Gaumen sowie exotischer Charme, Vanilleschoten und weißer Pfirsich, der merkliche Restzucker wird ganz gut eingegliedert, verspielt und lang sowie weiterhin mit großen Ressourcen ausgestattet, exzellente Verfassung.

16,3 Sighardt Donabaum, Spitz**Brandstatt Grand Select, 14,5%, K**

Reife Marille und Mandarine im eindringlichen Bukett, erfrischend und lebhaft; auch ein Hauch von Steinpilzen und Melonen, angedeutete Botrytis und exotisches Flair, auch leichter Frostton, insgesamt fruchtsüß und schön rassig, nähert sich dem Höhepunkt, einige Länge.

17,6 Eichinger, Straß**Heiligenstein, 13,5%, K**

Reich und saftig, von der geballten gelben Frucht geprägt, samtige Art; fein verwoben, delikater Schmelz und tiefer Fruchtcharme ergeben auch schöne Balance, kristalline Klarheit, vibriert erneut vor Steinobstfrucht, feine Linien und knackiger Biss bis zum relativ langen Nachhall, Zukunft.

16,9 Franz-Josef Gritsch, Spitz**Tausendeimerberg Smaragd, 14%, K**

Reduktiv und kreidig, gibt nicht allzu viel Frucht preis, Quitte und Grapefruit im Ansatz; recht elegant bei mittlerer Fülle, herbe Steinobstfrucht, kernig und beintrocken, etwas Gerbstoff im nicht allzu langen Abgang, unter Umständen etwas beeinträchtigte Flaschenverfassung.

14,8 Gritsch – Graben-Gritsch, Viessling**Setzberg Smaragd, 13%, K**

Ausgeprägte Nase, Dörrmarillen und Orangen, ziemlich pikant, süß-sauer, einiges Volumen, Auslese-artig, unfertig; Maracuja-Pfirsich-Zitrus-Frucht, bisschen limonadig, mittleres Gewicht, trocken, etwas herb, burschikos, fest.

15,2 Hiedler, Langenlois**Heiligenstein, 13%, K**

Schöne Kräuternoten, gepaart mit Melone und Orange im Bukett, noch etwas verhalten; schlank und karg dann am Gaumen, mehr Würze als Frucht offenbarend, betont trocken, aber nicht sehr vielfältig, auch eher rasch abgehend.

17,5 Hirtzberger, Spitz**Singerriedel Smaragd, 14%, K**

Jugendliche, intensive Fruchtnuancen nach roten Ribiseln und Marillen, auch etwas Salbei schwingt mit, lebhaft, ja temperamentvoll; wunderschöne Aromatik auch am Gaumen, fruchtsüß und balanciert, schöne Dichte und wunderbarer Trinkfluss, geradezu sinnliches Vergnügen, das mit mineralischen Akzenten lange nachklingt.

16,8 Jurtschitsch, Langenlois**Heiligenstein, 13%, K**

Üppige Fülle, hefig und ausgereift, cremig und ein bisschen verhalten; sanft strömend dann am Gaumen, etwas schüchterne, helle Frucht, knusprig und fein-herb, ansprechend und geschmeidig, allerdings nicht gerade lang.

15,8 Kemetner, Etsdorf**Karl, 12,5%, K**

Schöne Fruchtnase, Pfirsiche, recht ausgewogen, leicht pikant, ausgewogen, etwas Limetten, recht frisch, lebhaft, gewisse Fülle; frisch und lebhaft, straff strukturiert, mittelkräftig, feinherb, knackig und kernig, guter Biss und Grip, mittlere Tiefe, bisschen Länge fehlt, sehr anregend.

16,9 Knoll, Unterloiben**Ried Schütt Smaragd, 13,5%, K**

Anfangs verkapselt und etwas reduktiv, dann übernehmen Birnenfrucht und Kräuternoten die Oberhand, kreidig und unruhig, aber stets subtil; rauer Charme auch am Gaumen, doch sehr elegant und von der Mineralität geprägt, messerscharfe Struktur und viel Biss, die eher zartgliedrige Steinobstfrucht beginnt erst aufzukeimen, mittlere bis gute Länge, Potenzial.

18,3 Lagler, Spitz**Steinborz Smaragd, 13%, K**

Der kühle Hauch von Spitz macht sich gleich im blumigen Bukett bemerkbar, Anklänge von Ribiseln und Stachelbeeren, jugendlich und erfrischend; geballte, helle Fruchtnuancen auch am Gaumen, beachtliches Volumen und hohe Finesse, etwas Marille und Steinpilz, rassig und beintrocken im langen Abgang.

17,0 Leth, Fels am Wagram**Wagramterrassen, 13,5%, K**

Dezente Reife in Form eines leichten Petroltons verratend, doch elegant und ausgewogen, klar und pffig; saftiger Schmelz und feine Extraktsüße, dabei schön trocken und straff, fest verwoben und kernig im langen Abgang.

15,3 Fred Loimer, Langenlois**Steinmassl, 13%, K**

Leicht frnig in der Nase, zarter Petrolton, erinnert an Marillen und Hefeteig; Agrumen dann am Gaumen, dezente Fruchtsüße, aber auch herbe Noten, burschikos und sehr sauber, nerviger Abgang.

14,8 Winzerhof Müller, Krustetten**Neubergen KR, 12,5%, S**

Recht würzig-brotige Nase, die Frucht anfangs versteckt, Mais und Kürbiskerne, nussig, eher dezente Art; mittelmächtig, recht sanfte, abgerundete Art, Zitrus und Pfeffer, Kohlensäure, hinten feinherb und betont trocken, recht fest, nicht allzu lang.

18,2 F. X. Pichler, Oberloiben**Kellerberg Smaragd, 14%, K**

Betörend duftiges Fruchtspiel nach gelben Pfirsichen und Ananas, auch ein Eiswein-Hauch schwingt mit, ausgereift und Süße verratend; extraktsüß und zartgliedrig, brennt ein wahres Feuerwerk von Aromen ab, enorm gebündelt und lang, viel Biss und salzige Mineralität, in jeder Hinsicht modellhaft, Zukunft.

18,3 Rudi Pichler, Wösendorf**Achleithen Smaragd, 14%, K**

Weit ausschwingendes, ausgereiftes Bukett, das Assoziationen an Birnen, Steinpilze, rote Beeren und vieles mehr erlaubt, auch ein Eiswein-Touch ist dabei, floral und ausdrucksvoll; ungemein saftig und dicht verwoben, kraftvoller wie strukturierter Riesling-Klassiker, der wieder helle Frucht und viel Spiel ins Treffen führt, superbe Finesse und große Länge, besitzt offensichtlich noch immenses Lagervermögen.

17,8 Prager, Weißenkirchen**Klaus Smaragd, 13,5%, K**

Anfangs recht verschlossen, dann aber eine feine Mixtur aus Limette, Pfirsich und Birne wiedergebend, ebenso pikant wie verspielt; dezente Eleganz auch am Gaumen, unterkühlte Note, nahezu exotisches Fruchtflair und ein Hauch von Grapefruit, mineralisch und gebündelt, noch extrem jung, beachtliche Länge.

17,7 Prager, Weißenkirchen**Wachstum Bodenstein Smaragd, 13,5%, K**

Füllig und dicht in der Nase, nahezu überreif und dadurch etwas barock und in die Breite gehend; opulenter Fruchtcharme à la Melone und Ananas, massive Sache, dennoch kernig und frisch, viele Facetten und samtiger Schmelz, rassig und anhaltend, noch jugendlich.

14,7 Rudolf Rabl, Langenlois**Vinum Optimum, 13%, K**

Zitronenschale und etwas Wachs in der dezenten Nase, eher hellfruchtig gehalten; recht rund und sanft bei schlanker Bauart, sauber und zartgliedrig, betont trocken im mittellangen Nachhall.

16,2 Salomon Undhof, Krems-Stein**Kögl KR-R, 13%, S**

Dezentes, aber fruchtbetontes Bukett, Anklänge von Ringlotten und Melonen, etwas verhalten; saftig und fruchtsüß bei mittlerem Volumen, kleiner laktscher Einschlag, erneut Steinobstfrucht, leichte Herbe im mittellangen Finale.

16,9 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg**Heiligenstein, 13%, K**

Maracuja und rote Ribiseln beherrschen die charmante, ungemein fruchtbetonte Nase, auch zarter Blütenduft und viel Temperament (ungewöhnlich viel Kohlensäure); mittelmächtig, aber trocken und präzise definiert, straff und engmaschig, lässt der hellen Frucht wieder viel Raum, elegant und zartgliedrig bis zum mittellangen Finish.

18,0 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg**Tradition, 13%, K**

Kühle, edle Kräuterwürze von Anfang an, ausgereift, dicht und konzentriert, erinnert an Zitronenmelisse und Weingartenpfirsiche, stilvoll und messerscharf definiert; ähnlich feste Struktur am Gaumen, kraftvoll, aber vor allem finessereich, kernig und präzise gehalten, lange rassig nachklingend, weiteres Potenzial.

15,7 H. & A. Sigl, Rossatz**2007 Kirnberg Smaragd, 13,5%, K**

Recht füllig und weich, cremig-üppige Frucht, Marillengelee, gelbe Ananas, Weißbrot, zugänglich, Kräuterhauch, gedörnte Noten; saftig und lebhaft mit jeder Menge Steinobst und Tropenfrucht, Zitrus, elegant gebaut, sehr knackig, rassig, gewisse Herbe, gewisse Länge, burschikos.

15,9 Stadt Krems, Krems**Grillenparz KR-R, 13%, G**

Dezente, süße Marillennase, rund, weich, ausgereift, etwas neues Leder, ausgewogen; Mittelgewicht mit recht saftiger Marillen-Orangen-Frucht, recht guter Biss, feinherb, fest und hinten auch kernig, burschikos, gewisse Länge.

14,5 Stadt Krems, Krems**Kögl KR-R, 13%, G**

Füllig und samtig, bisschen zurückhaltend, einnehmend und abgerundet, eingelegte Pfirsiche, Weihrauch, offen; ziemlich straffes Entree, dezent saftig, Steinobst und Zitrus, recht entwickelt, knackige Säure, hinten zartbitter und etwas schmal.

18,1 Steininger, Langenlois**Novemberlese, 13,5%, G**

Birnenkompott und Weingartenpfirsich im feinfaserigen Bukett, ausgereift und Fruchtsüße verratend, samtig und bildhübsch; überaus dicht, erneut von der hellen Frucht geprägt, viele Facetten und klare Struktur, herzhaft und jugendlich, stahlige Säure im langen Nachhall.

14,4 Stift Göttweig, Göttweig**Silberbichl KR-R, 13%, G**

Geschmack kann man verschenken!



1 JAHR VINARIA*
und erhalte eine „Jahresvignette 2012“
(Zuzahlung € 66,50) um € 105,30.
Die Einnahmen der Vignette Österreich werden zu 100 % für den Autobahnbau verwendet.



1 JAHR VINARIA*
um nur € 39,– (Ausland € 49,–)
und erhalte einen „SCREWpull“

GESCHENK-ABO VON:

Name
Straße/Nr.
PLZ/Ort
Tel.
E-Mail

FÜR:

Name
Straße/Nr.
PLZ/Ort
Tel.
E-Mail

ABO-HOTLINE

+43 (0)2742-802-1206

ABO-FAX

+43 (0)2742-79370-1206

INTERNET

www.vinaria.at

E-MAIL

office@lwmedia.at

Anfangs nach Orangencampino, sehr ausgeprägte Aromatik, fast etwas plakativ, dann jede Menge Marillenmarmelade, süß, rundlich und üppig; am Gaumen etwas petrolig, betont trocken, bisschen herber Hintergrund, etwas Zitrus, trocken, bisschen kantig, sehr geradlinig, eher schmales Finish.

15,4 Summerer, Langenlois**Seeberg, 13,5%, G**

Gelber Pfirsich und Melone dominieren die reduktive, hellfruchtige Nase; rauchig und straff, schlanke Statur, aber pikant und relativ dicht verwoben, etwas karg vor dem säurebetonten Abgang.

13,8 Thiery-Weber, Rohrendorf**Weinzierlberg KR-R, 13,5%, S****16,5 Johann Topf, Straß****Heiligenstein, 13%, K**

Grapefruit und Weingartenpfirsich in der rauchigen, ausgeprägten Nase, angedeutete Fruchtsüße; schön saftig und anregend, wiederum feine Steinobstfrucht, viele Nuancen und recht gute Struktur, überaus charmant, etwas Gerbstoff im mittellangen Nachhall.

16,2 Wimmer-Czerny, Fels**Reserve Gössinger Freiheit lieblich, 13,5%, K**

Barock und üppig, Marillen, Orangenmarmelade und Mango, zart rauchig, Weißbrot, präsent, anziehend; ungemein saftig, Unmengen Frucht, Orangen-gelee, deutlicher, lockender Restzucker, Malzhauch, verlockend und süffig, hinten etwas weich, saftiges Finish.

14,9 Winzer Krems, Krems**Pfaffenberg, 13,5%, K**

Anfangs kräuterwürzig und nussig, wird zusehends fülliger und breiter, etwas überreif, Marillenmarmelade, Powidl, Wachs, Stroh; leicht- bis mittelgewichtig, ziemlich straff, Zitrusfrucht, etwas rassig, wirkt knochentrocken, nicht allzu viel Spiel, leicht laktisch, herb im Finish, mittlere Maschen, nicht allzu lang.