Verkostungen

Riesling 2009

Noch besser als erhofft

Trotz der schwierigen Witterungsbedingungen haben sich die 2009er-Premium-Rieslinge bei unseren Fassverkostungen zu Beginn des Jahres als überaus ausgewogen und fruchtbetont präsentiert; die groß angelegte Herbstverkostung hat die von vornherein hohen Erwartungen nicht nur bestätigt, sondern aufgrund der Brillanz der besten Repräsentanten sogar übertroffen.

Foto: Faber & Partner

Nach mehr als passablen Wachstumsvoraussetzungen hat der wechselhafte Herbst des Jahres 2009 unsere engagierten Riesling-Produzenten auf eine harte Probe gestellt; vor allem der strömende Regen rund um die dritte Septemberwoche, der primär die westlichen Weinbaugebiete an der Donau betraf, hat unseren Winzern ernste Sorgenfalten bereitet. Vielerorts ist man mit der Lese kaum nachgekommen, und auch bei selektiver Wahl des Lesezeitpunkts und großer Eile war fallweise das Auftreten von reichlicher Edelfäule nicht zu verhindern. Dennoch haben schon erste Fassverkostungen gezeigt, dass es unseren Spitzenerzeugern durchaus gelungen ist, Rieslinge mit ansprechender Substanz und Extraktfülle sowie feinem Fruchtspiel zu erreichen, die auch den Charakter der einzelnen Toplagen gut widerspiegeln und den hin und wieder merkbaren Botrytishauch eigentlich sehr gut einbinden. Punkto Stilistik und Fruchtexpression werden sich die besten 2009er wohl immer wieder den Vergleich mit den 2007ern gefallen lassen müssen, die vielleicht eine Prise eleganter und noch präziser in der Aromatik sowie klarer im Ausdruck ausgefallen sind, doch wie gesagt: Diesen Vergleich werden die Liebhaber des österreichischen Rieslings wohl noch oft anstellen.

Das Jahr der Wachauer. Obwohl die erwähnte Regenfront gerade in der Wachau für äußerst schwierige Verhältnisse gesorgt hat, waren die Wachauer Premiumgewächse in unserer großen Riesling-Degustation wahrlich unschlagbar und haben nicht nur die Podiumsplätze klar für sich beansprucht, sondern auch unter den oberen 20 eine seltene Dominanz erreicht. Eine eindeutige Präferenz für den östlichen, mittleren oder westlichen Abschnitt der Wachau ist eigentlich nicht festzustellen, denn alle drei Sektoren haben wunderbare Kreszenzen vorgestellt, am ehesten lassen sich wohl noch die ungemein fruchtbrillanten und rassigen Gewächse des äußersten Westens, also von den Spitzenlagen rund um Spitz und aus dem Spitzer Graben, als positive Überraschung hervorheben – hier scheint aber auch die wachsende Kompetenz einiger Newcomer dafür zu sorgen, dass die klingenden Namen von Hirtzberger über Lagler und Högl nicht mehr ein auf weiter Flur allein stehendes Spitzentrio darstellen müssen. So haben etwa Johann Donabaum und Franz Josef Gritsch mehrfach sehr griffige und herkunftstypische Rieslinge präsentiert. Im Osten hat der engagierte Rainer Wess mit seiner halbtrockenen Reserve diesmal für Furore gesorgt, der einen Platz unter den ersten drei nur knapp verfehlt hat, aber auch der Loibenberg und die Wunderburg des Winzergespanns Elisabeth Pichler und Erich Krutzler, denen merkwürdigerweise nach wie vor die Smaragd-Bezeichnung vorenthalten bleibt, haben eine immer sicherer werdende Hand bei der Vinifizierung bestätigt.

Foto: Weingut Prager

Nachgefragt *bei Toni Bodenstein*

Herr Bodenstein, wir gratulieren zum Gesamtsieg, für den diesmal der Smaragd vom Steinriegl verantwortlich war; vielleicht eine kleine Überraschung, denn diese Lage ist doch ein bisschen anders geartet?

So ist das tatsächlich, denn den weißen Kalksilikatmarmor gibt es in der Wachau nur dort. Weiter im Westen, bei Spitz und im Spitzer Graben, gibt es hingegen dunklen Marmor, der einstmals in Mühldorf auch kommerziell abgebaut und beispielsweise für die Fensterumrahmungen der meisten Ringstraßen-Palais verwendet wurde.

In früheren Zeiten war doch der Steinriegl einst der führende Riesling im Hause Prager oder in den Siebzigerjahren überhaupt der einzige.

Der Steinriegl wurde immer als Spitzenriede für den Riesling angesehen und auch etikettiert, während die Lagenbezeichnung Klaus sozusagen in aller Freundschaft dem Weingut Jamek vorbehalten blieb, wobei mein Schwiegervater in speziellen Jahren, wie 1959 oder 1969, als sogar Auslesen erzielt wurden, diese schon als „Auslese Klaus" bezeichnet hat; die Lage Achleiten habe dann erst ich in das Weingut eingebracht.

Der 2009er-Siegerwein fällt auch dadurch auf, dass er offensichtlich gar keine Botrytis-Noten aufweist.

Der Steinriegl, der sehr schwer zu bearbeiten – nomen est omen – und überdies anfällig gegen Trockenstress ist, bekommt zumeist gar keine Botrytis oder in extremen Jahren als letzte der Toplagen. Auch heuer schaut es übrigens sehr gut aus: Die Lese der Veltliner-Federspiele ist mit leider sehr geringen Erträgen abgeschlossen, für den Rheinriesling warten wir noch zu, wobei der Gesundheitszustand der Trauben sehr gut ist und wir in der Achleiten und in der Klaus bereits Smaragd-Zuckerwerte haben und auch die an sich hohen Ausgangs-Säurewerte bei entsprechender Vinifizierung kein Problem darstellen sollten.

Steinerne Löwen überwachen den Eingang zu Schloss Gobelsburg.

Foto: Faber & Partner

Für die elegante Mitte haben im wahrsten Sinne des Wortes im Thal Wachau die Weingüter Prager-Bodenstein, Johann Schmelz und Karl Stierschneider gesorgt, die die klingenden Lagennamen wie Klaus, Achleiten und Steinriegl zu einem bemerkenswerten Höhepunkt geführt haben. Übrigens haben wir ja schon anlässlich der Fassverkostung angemerkt, dass der Prager'sche Steinriegl Smaragd aufgrund der speziellen Lagenbedingungen und des völligen Ausbleibens von Botrytis dieses Mal ausnahmsweise die Nase vor den sonst zumeist höher bewerteten Gewächsen von der Klaus und der Achleiten sowie dem sogenannten Wachstum am Seiberer haben dürfte. All diese gelobten Weine sollten auch eine blendende Zukunft vor sich haben und die ersten zehn Jahre in der Flasche gemächlich vor sich hin reifen.

Kamptal vs Kremstal. In diesem Match der Flusstäler gibt es im Jahrgang 2009 an der Spitze wohl am ehesten ein gerechtes Unentschieden. Insgesamt waren die Gewächse vom Heiligenstein und Gaisberg wohl noch überzeugender bzw. haben es eben mehr Kamptaler Produzenten geschafft, Toperzeugnisse aus diesen Lagen hervorzubringen. Angeführt wird diese Phalanx von bekannten Namen wie Allram, Bründlmayer, Eichinger, Hiedler, Hirsch, Jurtschitsch, Schloss Gobelsburg und Topf. Im Einzelnen ist vielleicht anzumerken, dass die Alten Reben von Willi Bründlmayer aufgrund ihres Auslesecharakters dieses Mal noch viel Flaschenreife benötigen (die Lyra war sogar so im Schneckenhaus, dass eine Bewertung schlicht unmöglich war), was auch ein wenig für den halbtrockenen Riesling von Hannes Hirsch gilt. So schön und charakterstark wie noch nie präsentierte sich hingegen der Heiligensteiner aus dem Hause Jurtschitsch, wo nun ↘

Selbst im schwierigen Jahr 2009 gab es erstaunlich viele Rieslinge der Spitzenklasse.

Vollreife Riesling-Traube in Weißenkirchen in der Wachau.

Foto: Weingut Karl Stierschneider – Kartäuserhof

↘ (endlich) auch für den Riesling große Fortschritte zu erkennen sind. Die beiden Schwestern aus dem Hause Allram haben sich diesmal quasi ein packendes Duell geliefert, wobei es wirklich Geschmackssache darstellt, ob man die souveränen und, wie unsere Verkostungen immer wieder gezeigt haben, auch ausgesprochen aus-

Ob trocken oder halbtrocken – der Riesling vermag in jeder Kategorie zu begeistern.

baufähigen Alten Reben von Birgit Eichinger oder die gleichsam in Samt und Seide gekleidete, halbtrockene Heiligenstein-Variante von Michaela Haas vorzieht, die praktisch schon Auslesecharakter besitzt. Apropos halbtrocken: die geringfügige Anzahl der halbtrockenen Weine haben wir diesmal ganz bewusst gemeinsam mit den trockenen Repräsentanten verkostet, da ja die weitaus überwiegende Anzahl der Rieslinge ohnehin einen merklichen Restzuckergehalt, der zumeist zwischen sechs und neun Gramm lag, aufwies; halbtrockene Weine vorgestellt haben diesmal die eben erwähnten Weingüter Hirsch und Allram sowie Franz Proidl und Rainer Wess, wobei jedoch auch einige machtvolle Rieslinge von Josef Högl oder Franz Hirtzberger gewissermaßen Auslesecharakter besitzen und der Kellerberg von F. X. Pichler, die Dürnsteiner Freiheit von Johann Schmelz sowie die Limited Edition von Johann Donabaum nicht weit davon entfernt sind.

Aus den weniger Riesling-affinen Gebieten seien beispielhaft die makellosen Rieslinge von Markus Huber aus dem Traisental, von Bernhard Ott vom roten Schotterboden des Wagram und die pfeffrigen wie lagentypischen Rieslinge aus Grinzing und vom Nussberg der Wiener Paradegüter Weingut der Stadt Wien und Mayer am Pfarrplatz lobend hervorgehoben.

Alles in allem sollten sich die besten 2009er durch einige Lagerung weiter verfeinern, da sie aufgrund ihrer Fruchtexpression und der meist ausgeprägten, wenn auch eingebundenen Säure über einen entsprechenden Rückhalt verfügen; das hin und wieder spürbare Quäntchen an Botrytis sollte hier wohl kein Hemmnis darstellen.

Punkteabzüge gab es lediglich für jene Rieslinge, bei denen sich die Edelfäule unziemlich in den Vordergrund gedrängt und allenfalls im Verein mit etwas Gerbstoff für ein mehr oder weniger deutliches Bitterl im Abgang gesorgt hat. Insgesamt ist aber das Durchschnittsniveau wieder als überaus ordentlich zu bewerten, das Gros der Gewächse kann durchaus mit Jahrgängen wie 2007 oder 2001 mithalten. Als positive Randerscheinung ist zu vermerken, dass die Fehlerquote aufgrund schlechter Korkqualitäten weiter stark zurückgegangen ist: So wurden in allen Vorrunden insgesamt bloß fünf Proben als korkig beanstandet, zu denen sich merkwürdigerweise auch eine fehlerhafte geschraubte Flasche hinzugesellt hat. Andere Fehlerquellen stellten, so wie üblich, mehr oder weniger stark ausgeprägte Böckser sowie eine schlecht verdaute malolaktische Vergärung dar, aber auch diese Defizite hielten sich erfreulicherweise in engen Grenzen.

Nachgefragt
bei Franz Hirtzberger

Foto: Weingut Hirtzberger

Herr Hirtzberger, zum wiederholten Male ist der Singerriedel – ein wahrer Kultwein unter den österreichischen Rieslingen – bei unserer Premium-Verkostung unter den ersten drei gelandet – gibt es ein besonderes Betriebsgeheimnis für diesen Erfolgslauf?

Nein, denn diese Lage ist bei entsprechend behutsamer Weingarten- und Kellerarbeit einfach eine der besten der gesamten Wachau und profitiert naturgemäß vom Fruchtspiel, das sowohl auf den Untergrund aus Glimmerschiefer als auch auf das Kleinklima, also den berühmten „kühlen Hauch" von Spitz, zurückzuführen ist.

Es fällt auf, dass der 2009er sich schon erstaunlich präsent und charmant sowie überaus fruchtbetont gezeigt hat und sich damit in die Reihe der großen Singerriedel-Jahre einfügen sollte.

Diese herbstliche Präsenz ist vielleicht auch darauf zurückzuführen, dass wir 2009 so viel Botrytis wie möglich für unsere Beeren- und Trockenbeerenauslesen verwendet haben und der Singerriedel daher in erster Linie von seinen Fruchtaromen geprägt ist; qualitativ sehe ich den Jahrgang auf einer Höhe mit 2007, zu dem er auch eine gewisse Ähnlichkeit aufweist.

Wie sind die Auspizien für die heurige Lese in Spitz?

In quantitativer Hinsicht gibt es voraussichtlich für den Grünen Veltliner eine ganz kleine Ernte, für den Riesling eine kleine Durchschnittsernte; mit der Gesundheit des Traubengutes sind wir sehr zufrieden, allenfalls sollten sich die Säurewerte im November noch etwas absenken …

Franz Hirtzberger, Präsident der Vinea Wachau und heftiger Verfechter des „Codex Wachau", so quasi des Reinheitsgebots der Region.

Vinaria Riesling Verkostung

Toplist

19,0 *Prager Steinriegl Smaragd*
18,9 *Hirtzberger Singerriedel Smaragd*
18,4 *Högl Bruck Smaragd Alte Parzellen*
18,4 *F. X. Pichler Steinertal Smaragd*
18,3 *Knoll Loibenberg Smaragd*
18,3 *Proidl Senftenberger Ehrenfels*
18,2 *Schloss Gobelsburg Zöbinger Heiligenstein KA-R*
18,1 *Knoll Dürnsteiner Schütt Smaragd*
18,1 *Mauritiushof Setzberg Smaragd*
18,1 *F. X. Pichler Kellerberg Smaragd*
18,1 *Wess Reserve*
17,9 *Jurtschitsch Zöbinger Heiligenstein KA-R*
17,9 *Kartäuserhof Achleiten Smaragd Vinothekfüllung*
17,9 *Schmelz Dürnsteiner Freiheit Smaragd*
17,8 *Alzinger Steinertal Smaragd*
17,8 *Eichinger Heiligenstein KA-R*
17,8 *Hirtzberger Hochrain Smaragd*
17,7 *Lagler Steinborz Smaragd*
17,7 *Prager Ried Klaus Smaragd*
17,6 *Hagen Pfaffenberg KR-R*
17,6 *Metternich & Salomon Steiner Pfaffenberg KR-R*
17,4 *Allram Zöbinger Heiligenstein KA-R*
17,3 *Bründlmayer Zöbinger Heiligenstein Alte Reben KA-R*
17,3 *Nigl Privat Senftenberger Pellingen KR-R*
17,3 *Pichler-Krutzler Loibenberg*
17,3 *Schmid Sunogeln KR-R*
17,2 *Ott Von rotem Schotter*
17,1 *Berger Steingraben KR-R*
17,0 *Brandl Kogelberg Privat KA-R*
17,0 *Dockner Privatfüllung Sepp Reserve*
17,0 *Domäne Wachau Kellerberg Smaragd*
17,0 *Donabaum Riesling Smaragd Limitierte Edition*
17,0 *Hiedler Zöbinger Heiligenstein KA-R*
17,0 *Schmelz Steinriegl Smaragd*

Ein kurzer Blick zeigt, dass viele Topweine von den üblichen Verdächtigen stammen – sowohl was die Region, als auch was den Produzenten betrifft.

19,0 Prager
Steinriegl Smaragd

18,9 Hirtzberger
Singerriedel Smaragd

18,4 Högl Bruck
Smaragd Alte Parzellen

18,4 F. X. Pichler
Steinertal Smaragd

18,3 Knoll
Loibenberg Smaragd

18,3 Proidl
Senftenberger Ehrenfels Reserve

18,2 Schloss Gobelsburg
Zöbinger Heiligenstein Reserve

18,1 Knoll
Dürnsteiner Schütt Smaragd

18,1 Gritsch-Mauritiushof
Setzberg Smaragd

18,1 F. X. Pichler
Kellerberg Smaragd

18,1 Wess
Reserve

17,9 Jurtschitsch
Zöbinger Heiligenstein Reserve

17,9 Kartäuserhof
Achleiten Smaragd Vinothekfüllung

17,9 Schmelz
Dürnsteiner Freiheit Smaragd

17,8 Alzinger
Steinertal Smaragd

17,8 Eichinger
Heiligenstein Reserve

17,8 Hirtzberger
Hochrain Smaragd

17,7 Lagler
Steinborz Smaragd

17,7 Prager
Ried Klaus Smaragd

17,6 Hagen
Pfaffenberg

17,6 Metternich & Salomon
Steiner Pfaffenberg Reserve

17,4 Allram
Zöbinger Heiligenstein Reserve

17,3 Bründlmayer
Zöbinger Heiligenstein Alte Reben Reserve

17,3 Nigl
Privat Senftenberger Pellingen Reserve

17,3 Pichler-Krutzler,
Loibenberg

17,3 Schmid
Sunogeln Reserve

Fotos: Weingüter, Peter Schleimer

Riesling Verkostung

Vinaria 08 * 2010

tasted in Zalto DenkArt

Abkürzungen:

G … Glas
K … Naturkork
S … Schrauber
R … Reserve
KA … Kamptal DAC
KR … Kremstal DAC
TR … Traisental DAC

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. Zwar war der Riesling von Verrieselungen kaum betroffen, dafür hatte die ursprünglich mit relativ gutem Behang ausgestattete Sorte im Herbst stark mit Fäulnisbefall zu kämpfen. 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.

zur VERKOSTUNG

Rund 150 Weine wurden für das Riesling-Finale eingereicht. Für VINARIA verkostet haben Claudia Altrichter, Hermann Botolen, Bernulf Bruckner, Erwin Goldfuss, Otto Haberhauer, Hans Pleininger, Rüdiger Pröll, Peter Schleimer, Paul Sturm und Viktor Siegl. Für die perfekte Abwicklung der Finalverkostung möchten wir an dieser Stelle dem Team des Langenlebarner Weinkompetenzzentrums Floh noch einmal ganz herzlich danken.

14,5 Wolfgang Aigner, Krems
Weinzierlberg KR-R, 14%, S ✻ € 8,50
Pfeffrige Würze, etwas Zeste und Grapefruit, aber doch ziemlich weit von der Sorte entfernt; fest und streng bei schlanker Statur, sauber angelegt, geradlinig und unkompliziert, relativ kurze Angelegenheit.

17,4 Allram, Straß
Zöbinger Heiligenstein EL KA-R (halbtrocken), 13,5%, S ✻ € 15,40
Etwas rau und reduktiv, Ansätze von Schwarzbrot und Hefeteig, dann etwas Marillenröster, noch ziemlich verschlossen; erneut nur einige Fruchtfenster öffnend, ein bisschen rotbeerig unterlegt, gute Dichte und deutlicher Zuckerrest, deutet Ausgewogenheit und Reintönigkeit bereits an, einige Länge, benötigt Zeit zu seiner Entfaltung, schöne Anlagen.

15,3 Allram, Straß
Gaisberg KA-R, 13,5%, S ✻ € 13,20
Zuerst rauchig, dann pflanzliche Aromen, dominante Botrytis und verhaltene Frucht; mehr Grapefruit am Gaumen, wieder röstig unterlegt, reduktiv und eher schlank strukturiert, etwas ungewöhnliche Krennote, momentan schwierig, rassiger Abgang, geht in viele Richtungen.

17,8 Leo Alzinger, Unterloiben
Steinertal Smaragd, 13,5%, K
Weiße Blüten und Weingartenpfirsiche bestimmen die einladende und offene Nase, verspielt und etwas unterkühlt, zarter Rosenduft und verhaltene Apfelfrucht; kompakt und engmaschig strukturiert, spielt hier die Zitrusfrucht der Lage stärker aus, feingliedrig und reduktiv, geht mit Luftzufuhr schön auf und hält mit Fruchttiefe und Extraktsüße bis zum überaus nervigen, nahezu stahligen Abgang durch, charaktervoll wie ausbaufähig.

16,8 Leo Alzinger, Unterloiben
Loibenberg Smaragd, 13,5%, K
Glasklar und facettiert, kühle Note, Weingartenpfirsiche und Birnen im Duftspiel, sehr ziseliert und zart; pikant und dicht verwoben, erneut die überaus fruchtsüße Herznote ausspielend, temperamentvoll und stahlig, salziger Touch im langen Nachhall, Potenzial.

15,6 Kurt Angerer, Lengenfeld
Ametzberg, 13%, K ✻ € 15,40
Etwas „staubig" und verhalten, traubiger Charme in Ansätzen, recht pikant anmutend; saftig und reintönig, mittlere Maschen, zarte, feine Aromatik und einiger Tiefgang, aber nicht gerade lange nachklingend.

14,2 Kurt Angerer, Lengenfeld
Donatus, 13%, K ✻ € 14,–
Zurückhaltend, ja verhangen, sehr strenge Nase, die kaum Frucht zulässt; etwas offener im Geschmacksbild, Wacholder und Nadelholz, zupackend, aber etwas einsilbig und bitter ausklingend.

16,3 Familie Bauer, Großriedenthal
Hinternberg, 13,5%, S ✻ € 8,50
Feiner Apfel- und Marillenmix in der blitzsauberen und konturierten Nase, sehr apart und zupackend; schöner Schmelz und einiges Volumen, gebündelte Art, belebend und mit vielen Details ausgestattet, die Kernobstfrucht bleibt bis zum mittellangen Finale erhalten.

13,8 Josef Bauer, Feuersbrunn
Pfarrleithen, 13,5%, S

15,9 Stefan Bauer, Königsbrunn
Wagram, 13,5%, S ✻ € 7,–
Limetten und Holunderblüten ragen aus dem blumigen und geschliffenen Duftspiel noch hervor, überaus zart und einschmeichelnd; die verlockenden Fruchtnuancen wiederholen sich am Gaumen, rund und fruchtsüß, etwas Restzucker wird eingegliedert, schlanke Stilistik und elegante Erscheinung, wird bald Trinkspaß bereiten.

16,8 Wolfgang Bäuerl, Oberloiben
Loibenberg Smaragd, 13,5%, K
Fokussiert und erfrischend, reifes, saftiges Bukett mit Nuancen von Limetten und Stachelbeeren; bei hoher Pikanz sehr elegant gehalten, rauchig-röstig unterlegt, subtil und vornehm, große Ausdauer, gutes Potenzial für die weitere Verfeinerung.

16,4 Wolfgang Bäuerl, Oberloiben
Kellerberg Smaragd, 14,5%, K
Dextrose und Pfingstrose in der Nase, auch ein bisschen Kräuterlikör, schwingt weit aus und packt anständig zu; Mandarinenfrucht am Gaumen, fest und rauchig, viele Facetten, verspielt und charmant, kühle Fruchtnote im geschliffenen Nachhall.

14,2 Erich Bayer, St. Michael
Raleis Smaragd, 13,5%, K ✻ € 9,50
Anklänge von Wacholder und Marillenröster, ausgereift und opulent; merkliche Botrytis, fleischig, ja barock, kernige Art, etwas herber Fruchtcharme und leichtes Bitterl im Abschluss.

16,2 Weinhof Benedikt, Mallon
Wagram, 13%, S ✻ € 6,–
Ganz jung und recht reduktiv, feiner Blütenduft und Anflug von Weingartenpfirsichen im zarten und zugleich blumigen Bukett; Williamsbirne und Ananas am Gaumen, zartgliedrig und erfrischend, mineralische Definition bei mittlerer Dichte, elegante Stilistik, nervige Säurestruktur – eine preiswerte Überraschung.

17,1 Erich & Michaela Berger, Gedersdorf
Steingraben, 13,5%, S ✻ € 10,–
Eher verhaltenes Bukett, das ein wenig an Sommerstroh und schwarzen Pfeffer erinnert, spielt mehr Kräuterwürze als Frucht aus, andererseits sehr frisch und reintönig; reduktive Note auch am Gaumen, hier etwas Grapefruit und erneut pfeffrige Würze, kühle Mitte, etwas Nougat und Karamell sowie angedeutete Steinobstfrucht, angenehmer Säurebiss im Nachhall.

17,0 Brandl, Zöbing
Kogelberg Privat KA-R, 14,5%, S ✻ € 14,–
Kriecherln und Anis im beschwingten Duftspiel, ausgereift, aber nicht zu opulent, kaum Botrytis; konturiert und einladend, ein Touch von Restzucker, subtil und reichhaltig zugleich bei „kühler" Fruchtnote, zartbitter im langen Nachhall.

16,7 Brandl, Zöbing
Kogelberg KA-R, 13,5%, S ✻ € 9,50
Klare Frucht nach gelben Pfirsichen, aber auch Marillen, pikant und feingliedrig; sehr gebündelt und fest, fruchtsüß und herzhaft, durchgängig saftig, sorgt schon für viel Trinkspaß auf hohem Niveau, einige Länge, Potenzial.

17,3 Weingut Bründlmayer, Langenlois
Zöbinger Heiligenstein Alte Reben EL KA-R, 13%, K ✻ € 33,–
Ruhig strömend und konturiert, beweist viele Facetten, aparte Ananas- und Birnentöne, minzig und nahezu unterkühlt; sehr prägnant, cremiger Schmelz und enorme Fülle, prachtvolle Vielschichtigkeit und Finesse pur, tolle Stilistik, tolle Länge, wird sich als zeitlos erweisen, derzeit zu jung und ungestüm.

16,5 Walter Buchegger, Droß
Tiefenthal KR-R, 13%, S ✻ € 11,–
Feiner Blütenduft, aber auch Litschi und weißer Pfirsich kommen zum Vorschein, erfrischend und verspielt; erscheint sehr trocken, gebündelt und fest verwoben, schöner Fruchtschmelz und gewisse Substanz, lebhaft und harmonisch bis zum zartbitteren Abgang.

15,3 Walter Buchegger, Droß
Moosburgerin KR-R, 13%, K ✻ € 17,–
Karamell, aber auch Marillen und Ringlotten beherrschen die etwas hefige und behäbige Nase; mittlere Maschen bei überreifer Art, dann relativ schlank, nicht so viele Fruchtaromen, wie die Nase ankündigt, etwas herber Abgang.

16,2 Weingut Cobenzl, Wien
Senator, 13%, S ✻ € 7,90
Traubige Nase mit Anklängen von Dextrose und feiner Steinobstfrucht, auch ein bisschen Mango, nahezu filigran; fein strukturiert bei mittlerer Dichte, wieder helle Fruchtnoten, glasklar und charmant, der deutliche Restzucker wird eingebunden, elegant und offen.

14,8 Alfred Deim, Schönberg
Bergwein, 13%, K
Bergamotte und Schwarztee in der offenen und einladenden Nase, sanft strömend; mollig und gepolstert bei weicher Fülle, etwas Joghurt wird merkbar, ziemlich süß, gewisser Charme, bleibt aber an der Oberfläche …

17,0 Josef Dockner, Höbenbach
Privatfüllung Sepp Reserve (halbtrocken), 14,5%, S ✻ € 18,–
Ringlotte und Zuckermelone im weit ausholenden Duftspiel, schwungvoll und animierend; druckvoll, ja mächtig gehalten, aber auch balanciert, tropischer Früchtekorb und glasklare Struktur, schöne Länge, Ausbaureserven.

16,5 Peter Dolle, Straß
Heiligenstein EL KA-R, 13,5%, K ✻ € 16,–
Traubiges und pikantes Bukett mit Aspekten von weißem Pfeffer und Saturnpfirsichen, auch etwas Dextrose; harzig-rauchig untermalt im Geschmacksbild, herzhaft und kompakt, geradezu „mutig" trocken, mittelkräftige Statur, von angenehmer Herbe gestützt, anregend und eigenständig bis zuletzt.

14,4 Peter Dolle, Straß
Gaisberg Erste Lage, 13%, K ✻ € 12,–
Parfümierte, auch leicht muskatige Nase, Holunderblüten und saure Drops im Verein; spritzig und sehr schlank, helle Frucht, geradlinig und unkompliziert, etwas spitze Säure vor dem Abgang, eher jung zu trinken.

17,0 Domäne Wachau, Dürnstein
Kellerberg Smaragd, 13,5%, K ✻ € 18,40
Feine Fruchtnuancen nach Ananas und Zuckermelone, auch etwas Blütenhonig spielt mit, cremig und animierend; extraktsüß und elegant, feinfaserige, saftige Art, überaus vielfältig und geschmeidig, balanciert und lange nachklingend, ein wahrer Klassiker mit Zukunft.

16,0 Domäne Wachau, Dürnstein
Singerriedel Smaragd, 14%, K ✻ € 18,40
Marillenröster und Mango im reduktiven Bukett, straff und kernig, andererseits rau und nahezu unzugänglich; mittlere Substanz und merkliche Botrytis, fest und ausgereift, aber auch kantig und etwas abweisend, momentan in einer schwierigen Phase, gute Anlagen, benötigt Geduld.

17,0 Johann Donabaum, Spitz
Riesling Smaragd Limitierte Edition, 15,5%, K ✻ € 25,–
Originelle Nase nach Zimt, Orangenzeste und Hefeteig, erinnert ein wenig an die Adventzeit, hohe Reife und Botrytis andeutend; auch am Gaumen mehr als feurig, üppige Sache, aber auch strukturiert, feinmaschig und ungestüm, ein Riese, der Geduld erfordert, hat etwas viel von allem, gegenwärtig dekantierten oder besser zuwarten …

16,2 Johann Donabaum, Spitz
Setzberg Smaragd, 14,5%, K ✻ € 19,–
Einerseits ein bisschen ölig und schwermütig, andererseits verhalten, sehr ausgereift, ja wuchtig, barocke Angelegenheit; Schwarzbrot und Karotte dann am Gaumen, sehr individuelle Essenz, muskulös und äußerst feurig – könnte in einigen Jahren als Aperitif der ungewöhnlichen Art punkten.

16,0 Josef Edlinger, Palt
Silberbühel KR-R, 13,5%, S ✻ € 12,–
Mandarine und Haselnuss überwiegen in der dunkel getönten Nase, auch eine Spur von Botrytis spielt vielleicht mit, jedenfalls fein gezeichnet; lebhaft, ja temperamentvoll, einiger Körper, pfeffrige Würze, kernig und geradlinig, fast stahlige Säurestruktur im Abgang.

15,5 Ehn, Langenlois
Zöbinger Heiligenstein EL KA-R, 13%, S ✻ € 14,50
Rund und fein verwoben, blumig bei hefigen Untertönen, etwas verschlossen; eine Spur burschikos und aufrauend, dann angenehme Kräuterwürze,

rund und ein bisschen brav, erstaunlich offen, wird wohl eher jung zu trinken sein.

17,8 Birgit Eichinger, Straß
Heiligenstein KA-R, 13%, K * € 17,–
Ein Kräutergarten, aus dem Thymian und Kamille noch hervorlugen, feingliedrig und floral, eingegliederte Botrytis; reif und weit ausholend, saftig und vielfältig, explosives Geschmackserlebnis, sehr reichhaltig und lange ausstrahlend, besitzt zweifellos auch große Reserven.

13,8 Felberjörgl, St. Andrä-Höch
Höchleitn, 13,5%, S * € 8,50

16,2 Frischauf, Röschitz
Stoaraun, 13%, S * € 6,–
Bergamotten und Limonen im zarten Duft, apart und feinblumig; offen wie charmant, einige Substanz, aber vor allem elegant und strukturiert, beweist feine Klinge und hohe Rasse, eigenständiger Ausbaustil und tolles Preis-Leistungs-Verhältnis.

15,0 Gerhold, Gösing
Fumberg, 13%, S * € 7,–
Zarter Mix von Wacholder und Zitrusschale, Anis, noch kreidig und verschlossen; mittlere Dichte, reintönig, doch etwas hefig verschleiert, Apfel, gepaart mit Grapefruit, kleines Bitterl vor dem nicht allzu langen Abgang.

16,0 Geyerhof, Oberfucha
Johannisberg KR-R, 13,5%, S * € 11,80
Dunkel getönte Nase mit leicht hefigem Einschlag, zarte Anklänge von Rosen und Steinpilzen; durchaus klassische Art, saftig und cremig, exotisches Fruchtflair, Nuancen von Ananas und gelben Pfirsichen, muskulös und sehnig, etwas rauer Charme und eine Spur Botrytis, relativ lang.

15,7 Greilinger, Schöngrabern
Stidlberg, 13%, S * € 7,–
Beschwingtes, apartes Bukett, in dem Orangenzesten und Kriecherln den Ton angeben, schöne Nuancen; gebündelt und fest verwoben, recht trocken, verlockende, fruchttiefe Aromatik, sehr hübsch und charmant, guter Säurebiss im Finale – eine Überraschung.

16,1 Weinhof Grill, Fels am Wagram
Brunnthal, 13%, S * € 7,10
Freundlich und entgegenkommend, Andeutung von Dextrose und Blütenhonig, subtil und elegant; schöne Fruchtfülle à la Cox-Orange-Apfel, balanciert und traubig, etwas Restzucker wird charmant abgefedert, viel Biss im langen Nachhall.

15,3 Graben-Gritsch, Spitz
Setzberg Smaragd, 14%, K * € 14,–
Recht herzhafte Kümmel- und Anistöne in der Nase, auch ein Hauch von Orangenschalen, dunkel getönt; leicht erdige Wurzeltöne dann am Gaumen, mittlere Fülle und ein wenig Restzucker, harmonisch und rund, zeigt frühe Balance, bleibt aber eher an der Oberfläche.

18,1 Gritsch Mauritiushof, Spitz
Setzberg Smaragd, 13%, K * € 17,–
Roter Pfirsich und Pastis im likörigen wie dichten Bukett, geht ganz langsam auf und entwickelt prachtvolle Nuancen; rund und harmonisch, lebhaft und voller Finesse, der saftige Grundton bleibt bis zum stahligen Abgang erhalten, viel Biss, beste Prognose.

16,4 Gritsch Mauritiushof, Spitz
Tausendeimerberg Smaragd, 13%, K * € 19,–
Recht vornehme Fruchtakzente nach Mirabellen und Blutorangen, dezent und feinstrahlig; nobles Understatement auch im Geschmack, bringt das Terroir so richtig zum Klingen, kühle, fokussierte Frucht, juvenil und pikant bei beachtlicher Länge, schöne Zukunftsaussichten.

16,1 Rupert & Erika Gritsch, Spitz
Tausendeimerberg Smaragd, 13,5%, K * € 12,–
Vanilleschoten und Limetten im reifen wie pikanten Duftspiel, auch pfeffrige Würze; subtil, kompakt und kernig bei schöner Dichte, eine Spur Restzucker wird aufgefangen, blitzsauber und erfrischend, bereitet schon viel Trinkvergnügen.

13,5 Groiss, Kleinwiesendorf
Ried Sätzen, 13%, * € 4,80

17,6 Anton Hagen, Krems
Pfaffenberg KR-R, 13,5%, S * € 10,50
Kühle Würze, aber auch rotbeerige Aspekte in der Nase, ebenso straff wie verspielt; ähnlich fruchtbetont am Gaumen, auch ein Hauch von Minze, elegant verwoben, balanciert und extraktsüß, geschliffen und fordernd, insgesamt ein bildhübscher, charmanter Stil zu einem höchst attraktiven Preis.

13,8 Hagn, Mailberg
Hundschupfen Premium Mailberg, 13,5%, K * € 9,80

15,6 Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz
Vom Schloss, 13%, S, € 10,40
Reif und saftig, Anflug von Marille und Melone, offen und animierend; viel Schmelz, überhaupt recht stoffig, ja opulent, eher geradliniger Stil, herbe Kräuterwürze im rauen Abgang.

14,4 Hauleitner, Traismauer
Selektion TR-R, 13%, S * € 10,–
Etwas hart und undeutlich, nur wenig Fruchtpräsenz, offensichtlich verkapselt; auch am Gaumen streng, wenn auch einige Fruchtfenster öffnend, merkliche Kohlensäure, sehr reduktiv, eher kerniger Charme, derzeit nicht in Form, einige Ansätze.

17,0 Hiedler, Langenlois
Zöbinger Heiligenstein EL KA-R, 13%, S * € 19,50
Zunächst etwas dunkel getöntes, beinahe schwermütig erscheinendes Bukett nach Waldboden und Steinpilzen, geht langsam auf, dann auch Dörrmarillen und Karamell; mehr Kernobstfrucht und mineralische Definition am Gaumen, leichte Botrytis-Tönung, eher herbe Anmut, druckvoll und fest verwoben, klassischer Stil und herkunftstypischer Charakter, offensichtlich noch ganz jung.

16,4 Hiedler, Langenlois
Kammerner Gaisberg KA-R, 13%, S * € 14,50
Klare Steinobstfrucht, gepaart mit gerösteten Mandeln, zurückhaltend, ja vornehm; beachtliche Tiefe und hefiger Grundton, noch rau und kernig, aber recht dicht, viele Konturen und glasklarer Stil, Zukunft.

16,0 Hirsch, Kammern
Heiligenstein EL (halbtrocken), S
Lebhaftes Bukett, das viele Details preisgibt, Anklänge von Stachelbeeren und Gartenkräutern, kreidig und eine Spur verhalten; vanillige Würze am Gaumen, mittleres Gewicht, aber durchaus charmant und hübsch gelöst, rundum sympathisch und homogen, einiger Biss im Abgang.

15,1 Hirtl, Poysdorf
Riesling Exklusiv, 13%, S
Zunächst erdige Würze und vegetale Aromen à la Suppenkraut, ja Petersilie, dann aber auch etwas Fliederduft, insgesamt ungewöhnlich; schlank und kernig zugleich, kompakte Sache, ein wenig Restzucker und ein deutlicher Hefeschleier, nerviger Abgang, origineller Aperitif.

18,9 Franz Hirtzberger, Spitz
Singerriedel Smaragd, 13,5%, K
Erfrischendes, spontan animierendes Bukett, das sofort ein Feuerwerk von exotischen Fruchtaromen abbrennt, Wacholder, Pfirsich und Marille sind nur einige der klassischen Akzente, puristisch und ausgereift; tolle Struktur auch am Gaumen, hohe Mineralität und Konzentration, überaus engmaschig und erneut Steinobstfrucht und Ananas verströmend, eventuell auch kleiner Eiswein-Touch, beispielhafte Länge und Expression, besitzt wohl das Potenzial für die ganz lange Lagerung – der größte Singerriedel seit einigen Jahren, der 2006 und 2007 sogar um einen Hauch übertreffen könnte …

17,8 Franz Hirtzberger, Spitz
Hochrain Smaragd, 14,5%, K
Rauchige, einladende Nase, die noch etwas rauen Charme verströmt, aber auch schon Nuancen von roten Beeren und Marillenröster freigibt, auch exotische Komponenten; druckvoll, ja mächtiger am Gaumen, äußerst dicht, ja nahezu opulent, deutet Harmonie und Delikatesse bereits an, etwas eingebundene Botrytis ist merkbar, überaus lang und viel Finesse ausspielend, die mineralische Würze zieht sich bis zum langen Nachhall durch, große Ausbaureserven.

14,8 Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth
Alte Reben, 13,5%, S
Dominante Rosinennote, sehr straff und streng, rustikale Ader; herbe Kräuterwürze, aber auch verhaltene Frucht nach Kriecherln, recht rauer Charme, sehr sauber, doch ziemlich kurz gehalten.

18,4 Josef Högl, Spitz
Bruck Smaragd Alte Parzellen, 14,5%, S * € 32,–
Etwas parfümiertes, eindringliches Duftspiel, offen und lebhaft, Anklänge von Stachelbeere und Ringlotte, sehr reif und sanft strömend; rund und reintönig, geht dann plötzlich in die Breite, überaus saftige Kernobstfrucht, enorm dicht und homogen, vor dem langen Nachhall dann überraschend weich, schlägt momentan noch in viele Richtungen aus und benötigt unbedingt Flaschenreife, großes Ausbaupotenzial.

15,8 Josef Högl, Spitz
Loibner Vision Smaragd, 14%, K
Noch viel Kohlensäure, ziemlich reduktiv und streng, unruhige Verfassung, fast mostig; streng bei an sich guter Substanz, mehr als raue Art, gleichwohl schöne Fülle, einige Ansätze, einige Fragezeichen.

13,2 Johannes Holzer, Engabrunn
Riede Stein KA-R, 13%, S * € 6,50

16,1 Markus Huber, Reichersdorf
Riesling Berg TR-R, 13%, S *€ 22,–
Reduktiv und rauchig, geht ganz langsam auf, bleibt aber recht verkapselt, etwas rau und straff; mehr Steinobstfrucht dann am Gaumen, Grapefruit und Zesten, dicht und kompakt, rassige Art, ausdauernd, noch (zu) jung.

16,6 Weingut Jamek, Joching
Klaus Smaragd, 15%, K * € 32,–
Sehr barockes und opulentes Duftspiel, noch stark von der Botrytis geprägt, Anklänge von Waldboden und Wacholder, aber auch Nadelholz, dadurch sehr dunkle Würze ausspielend; fest verwoben, beachtlicher Körper, ja geradezu Auslesecharakter, die Aromen von Waldhonig und Dörrobst kehren wieder, auch etwas Fenchel und Senfsaat, sehr mineralisch und gepolstert, lang und Potenzial, gegenwärtig aber naturgemäß schwierig …

17,9 Jurtschitsch, Langenlois
Zöbinger Heiligenstein EL KA-R, 13%, S * € 19,30
Großzügiger Stil, Staubzucker und Hefeteig, aber auch kandierte Früchte formen das Bukett, reich, saftig und ziseliert; spargelige Würze und erneut zupackende Pfirsichfrucht, sanft strömend und elegant, hoher Finessefaktor, extraktreich und feingliedrig, erst ganz am Beginn der Entwicklung, vielversprechend und lang anhaltend.

14,8 Kemetner, Etsdorf
Ried Karl Reserve, 13%, K * € 8,50
Rauchig-harzig beginnend, Nuancen von Ananas und Wacholder, ziemlich starke Botrytis-Prägung; auch am Gaumen dadurch eher dunkelfruchtig, auch satte Waldbodenwürze, recht frisch bei mittleren Maschen, geht allerdings nicht in die Tiefe.

14,4 Kirschner, Zöbing
Alte Reben, 16%, K * € 12,–
Rosinen und Dörrobst im völlig von der Edelfäule dominierten Bukett, wild und ungezähmt; reichhaltig und üppig, durch den feurigen Alkohol recht trocken wirkend, aufrauend, auch leichtes Bitterl im Abgang, allenfalls als Aperitif einzusetzen.

18,2 Emmerich Knoll, Unterloiben
Loibenberg Smaragd, 13,5%, K * € 22,–
Rauchig und gediegen, Aromen von Haselnuss und gelbem Pfirsich, noch ein wenig verschlossen, öffnet sich jedoch langsam, beeindruckende Tiefe anzeigend; erneut nussige Würze und dezente Steinobstfrucht bei schönem Volumen, extraktsüß und herrlich rassig, ein wahrer Klassiker mit großen Lagerreserven, der noch etwas Geduld benötigt.

18,1 Emmerich Knoll, Unterloiben
Dürnsteiner Schütt Smaragd, 13,5%, K * € 28,–
Nach Thymian und Ringlotten duftend, auch der bekannte Sauvignon-Touch der Lage kommt zum Vorschein, sehr jung und noch etwas verhalten; kraftvoll und dicht verwoben, enorme Würze und Extraktfülle, aber quasi hinter einem Hefevorhang, fleischig und gepolstert, belebende Säurestruktur, überaus vornehm und lange nachklingend, große Reserven.

17,7 Karl Lagler, Spitz
Steinborz Smaragd, 13,5%, K * € 18,50
Bildhübsche Steinobstfrucht, gepaart mit hoher Reife und vielen Facetten, strahlend und einschmeichelnd; reichhaltig und druckvoll, nahezu opulent, aber nicht überbordend, hoher Finessefaktor, kristallklar, mineralische Salzigkeit und rasante Säure, beweist Ausdauer wie Potenzial.

Roland Minkowitsch:
Seine Rieslinge heißen traditionell „de vite".

Foto: Weingut Minkowitsch

Nachgefragt
bei Roland Minkowitsch

Herr Minkowitsch, Ihre bewährten Rieslinge realisieren offensichtlich ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis, wie die beiden 1. Plätze in unserer bestbuys-Liste (bis 8 Euro) belegen – worin sehen Sie eigentlich die Charakteristika des Jahrgangs sowie den Unterschied zwischen „Jähe Lissen" und „de vite"?

2009 war für uns einfach ein von der Sonne verwöhntes, perfektes Weinjahr mit hoher Reife und dennoch genügend Säurerückhalt; die Weine waren von Anfang an überaus elegant und harmonisch, wobei sich die Jähe Lissen schon etwas langsamer entwickelt hat. Die Jähe Lissen ist, wie der Name schon andeutet, einfach eine etwas höher gelegene, besonders luftige Lage, weshalb man die Trauben dort auch länger hängen lassen und eine noch höhere Reife erzielen kann.

Seit wann gibt es diese Lagenbezeichnung in Ihrem Weingut und wie ist die Qualität im Herbst 2010 ausgefallen?

Sortenrein bringen wir diese Riesling-Variante seit zwei Jahren auf den Markt; mit den heurigen Ergebnissen sind wir durchaus zufrieden, weil für die Rieslinge und Chardonnays Gradationen um die 19 Grad erreichbar waren, und dies bei völlig gesundem Traubenmaterial. Die etwas höheren Säurewerte sind für unser kleinräumiges Gebiet ja nie ein Problem. Leider ist die Erntemenge für den Veltliner sehr gering und der Traminer zur Gänze ausgefallen, aber da haben wir ja glücklicherweise noch einen sehr schönen 2009er im Keller.

Foto: Weingut Proidl

Die Lage Ehrenfels vom Weingut Proidl. Hier gedeihen Toprieslinge, inklusive herrlichem Ausblick auf die Ruine Senftenberg.

16,6 Karl Lagler, Spitz
Tausendeimerberg Smaragd, 13%, K ✶ € 19,50
Apartes und feinstrahliges Bukett nach Stachelbeeren und Kiwis, auch ein wenig Rosenduft, zurückhaltend und vornehm; griffig und gebündelt dann am Gaumen, erneut schöne Fruchtpräsenz, herzhaft und von der leichten Fruchtsüße begleitet, geht langsam auf und beweist feine Linien bis zum relativ langen Nachhall.

15,4 Franz Leth, Fels am Wagram
Wagramterrassen, 13%, S ✶ € 13,20
Bukett nach Ringlotten und Vanilleschoten, sehr verhalten, beinahe unzugänglich; feine Kräuterwürze am Gaumen, leicht aufrauend, pikant und mittelgewichtig, klar strukturiert, zeigt einige Details, wirkt dann ein bisschen einsilbig und geradlinig.

16,8 Fred Loimer, Langenlois
Steinmassl EL KA-R, 13%, G
Zuerst etwas verschlossen und hefig, dann aber verspielt und subtil, Anklänge von Melone und Marille, auch exotischer Touch; feiner Mokkaton dann am Gaumen, schöner Extrakt und beachtliche Fruchtfülle, feinherber, wiederum hefiger Charakter, viel Struktur, ein bisschen tanninig im rassigen Nachhall, individuell und ausbaufähig.

15,8 Fred Loimer, Langenlois
Langenlois Terrassen KA-R, 13%, K
Florales Bukett nach Akazienblüten und weißem Pfirsich, recht zartgliedrig; rund und balanciert bei schlanker Statur, deutlicher Zuckerrest, dadurch leichte Dextrose-Note, spargelige Würze, rauchig unterlegt, mittlere Länge.

14,6 Erich Machherndl, Wösendorf
Kollmütz Smaragd Alte Reben, 14,5%, S ✶ € 16,–
Recht süße Frucht, Anklänge von Mandarine und Melone, auch etwas Erdnuss, ausgereift und fast opulent; feuriger Alkohol, wenn auch einigermaßen dicht, breitschultrig, ja eine Spur plump, die deutliche Edelfäule setzt sich immer mehr durch, leichtes Bitterl im Abgang.

16,6 Mayer am Pfarrplatz, Wien
Nussberg, 13%, S ✶ € 17,90
Baumharz und Anis in der zartgliedrigen Nase, auch ein Hauch von Weingartenpfirsichen schwingt mit; verlockend und subtil, feine Extraktsüße, weißes Nougat und erneut die strahlende Steinobstfrucht, schlank, doch elegant und stahlig bis zum zupackenden Finale.

15,2 Mayer am Pfarrplatz, Wien
Alsegg, 13%, S ✶ € 8,90
Traubig und verspielt, etwas viel Kohlensäure, eigenwillige Birnenfrucht, auch harzig-rauchige Untertöne; fest und kompakt, schlank und charmant, noch ein bisschen kantig und unfertig, eine Spur von Gerbstoff im rassigen Abgang.

15,8 Vorspannhof Mayr, Droß
KR-R, 13%, ✶ € 11,50
Feine Apfelfrucht und etwas Vanilleschoten, rauchig und transparent, saftige Ader; bei mittlerer Dichte etwas verhalten, doch von der reintönigen Frucht umrahmt, Zitrusaspekte und kernige Säure, ganz gute Anlagen.

17,6 Metternich & Salomon, Krems
Steiner Pfaffenberg KR-R, 14%, S ✶ € 22,–
Ruhig und akzentuiert, bringt die rotbeerigen Komponenten der Lage voll zum Klingen, zupackend und springlebendig; herzhaft und kernig, beachtliche Dichte, feine Melange aus rotem Pfirsich und Gartenkräutern, nahezu ungestüm, rassig und anhaltend, Zukunft.

16,8 Roland Minkowitsch, Mannersdorf
„de vite" Jähe Lissen, 13%, S ✶ € 7,50
Noble Duftnuancen nach Rosen und Kakao, blumig und nuanciert, äußerst erfrischend; feine Fruchtsüße und deutlicher Restzucker, Aromen von Melonen und weißen Pfirsichen, pikant und facettiert, beschwingt und lange anhaltend, zeigt große Ausdauer und besitzt wohl auch Potenzial.

16,6 Roland Minkowitsch, Mannersdorf
„de vite", 13%, S, € 6,50
Rosen- und Salbeiduft, erinnert beinahe an Traminer, fein verwoben und langsam aufgehend; einschmeichelnd und blumig in jeder Phase, mollig durch merklichen Restzucker, eleganter Stil, sehr reichhaltig und facettiert, schöne Reserven (derzeit ist Dekantieren anzuraten).

15,4 Weingut Müller, Krustetten
„Tassilo" Süßenberg Reserve, 13,5%, S ✶ € 12,–
Verhalten, aber klar, sanfte Apfelfrucht ausspielend, rund und offenherzig; einige Substanz, ziemlich kernig und burschikos, angenehmes Süße-Säure-Spiel, nervig und eine Spur unfertig, ganz gute Anlagen.

14,2 Weingut Müller, Krustetten
Riesling Leiten KR-R, 13,5%, S ✶ € 12,–
Burschikos, gibt mehr Würze als Frucht preis, herzhaft, eher rauer Charme; geht dann doch langsam auf, spritzig und streng zugleich, beinahe mostige Art, nicht viel Sortencharakter, fast unreif erscheinende Säure.

16,0 Ludwig Neumayer, Inzersdorf
„Der Wein vom Stein" TR-R, 13%, S ✶ € 19,50
Unterkühltes Bukett mit etwas Kräuterwürze, recht verhalten und fast weich; wieder spärliche Fruchtaromen, zwar lebhaft, aber etwas einsilbig und kantig, reintönig und fokussiert, relativ schlank, kreidige Note im rassigen Nachhall, benötigt noch reichlich Flaschenreife.

14,9 Ludwig Neumayer, Inzersdorf
Rothenbart EL TR-R, 13%, S ✶ € 16,–
Dörrobst und Waldhonig im etwas kargen Bukett, recht verschlossen; Botrytis-Touch bei mittlerer Dichte, hier etwas mehr Pfirsichfrucht, klar und sauber, doch wieder kantig, braucht eventuell noch Reife.

17,3 Martin Nigl, Senftenberg
Privat Senftenberger Pellingen Erste Lage, 13,5%, S
Spontan ansprechende, erfrischende und zupackende Nase nach türkischem Honig und kandierten Früchten, überaus floral und beschwingt, dabei glockenklar; viel Volumen, aber auch Finesse, die helle, süße Frucht à la Nektarine und Melone zieht sich durch, nahezu filigranes Spiel, nuanciert und elegant bis zum langen Nachhall, beste Prognose.

16,2 Martin Nigl, Senftenberg
Hochäcker EL KA-R, 14%, S
Marillenröster und Ananas dominieren das blumige Bukett, schön ausgereift und druckvoll; fleischig und fruchtsüß dann am Gaumen, sehr fest verwoben und muskulös, saftige Ader, viele Facetten, lang und vielversprechend.

15,8 Barbara Öhlzelt, Zöbing
Kogelberg KA-R, 13%, S ✶ € 12,50
Zunächst deutliche Honig-Botrytis-Tönung, aber auch reintönige Ananasfrucht, herzhaft und zupackend in gleicher Weise; mittlere Fülle, balanciert und sanft, einige Details und herzhaft-herber Abgang, scheint sich noch ein bisschen zu verstecken, allerdings sehr individuell, braucht noch Zeit.

14,2 Barbara Öhlzelt, Zöbing
Seeberg KA-R, 13,5%, S ✶ € 8,–
Vegetale Würze nach Wurzelgemüse, spärliche Frucht, sehr streng, fast unnahbar; schmal und karg, wenn auch sauber und reduktiv, einiger Säurefond und feste Struktur, kommt derzeit nicht so recht vom Start weg.

17,2 Bernhard Ott, Feuersbrunn
Von rotem Schotter (halbtrocken), 13%, S
Von Anfang an ein wahres Fruchtkompott preisgebend, auch Aspekte von Biskuit und rosa Pfeffer, geradezu wilde Würze, geht in zahlreiche Richtungen; verspielt und fokussiert bei beachtlicher Substanz, deutlicher, doch abgefederter Zuckerrest, apartes Fruchtspiel und saftige Ader, markante Säure im langen Abgang, benötigt noch Flaschenreife, gute Prognose.

16,0 Franz Pichler, Wösendorf
Harzenleiten Smaragd, 13%, K ✶ € 18,–
Sehr eigenständiges, florales Duftspiel, aus dem Wacholder und Dörrmarzipan noch hervorragen, unterkühlte Art; breitschultrig und lebhaft, fest verwoben, etwas Botrytis wird schon integriert, guter Körper und rotbeerige Frucht, recht rassig bis zum relativ langen Finale.

15,2 Franz Pichler, Wösendorf
Kollmitz Smaragd, 13%, K ✶ € 16,–
Blumig und eindringlich, fast grün anmutende Frucht, aber auch etwas weißer Nougat; bei schlankem Zuschnitt Aspekte von Wurzelgemüse und Zitrusaromen, mittlere Maschen und cremige Fülle, rund und ausgewogen, aber etwas gar weich.

18,4 F. X. Pichler, Oberloiben
Steinertal Smaragd, 14%, K
Weißer Pfirsich und Grapefruit im äußerst kompakten und feinstrahligen Bukett, zartgliedrig und glockenklar, lagentypisch und verspielt; legt am Gaumen gewissermaßen eine Schicht nach der anderen frei, hier auch etwas Apfel- und Ananasfrucht sowie Karamell, viel Schmelz und Fruchtcharme sowie beispielhafte Finesse, erfrischend und lebhaft bis zum langen, vom nervigen Säurebiss beherrschten Nachhall, Potenzial für viele Reifejahre.

18,1 F. X. Pichler, Oberloiben
Kellerberg Smaragd, 14%, K
Leichtfüßig und herzhaft zugleich springt die Blume geradezu aus dem Glas, zu den berühmt-bekannten Aromen nach Rosenblüten und Ananas gesellen sich diesmal auch rote Stachelbeeren sowie ein Hauch von Mokka, viel Spiel und hohe Reife, aber überaus lebendig; nahezu exotische Fruchtfülle am Gaumen, rauchig und vor Mineralität geradezu vibrierend, überaus konzentriert und extraktsüß, hoher Finessefaktor und verspielte Fruchtnuancen, der pikante Biss im langen Nachhall sorgt für den letzten Kick, beste Reifeprognose.

17,3 Pichler-Krutzler, Oberloiben
Loibenberg, 14,5%, K ✶ € 24,–
Vorerst vom hefigen Schleier etwas unterdrückte Nase, dadurch ein bisschen zurückhaltend, geht aber rasch auf und spielt feine Pfirsichfrucht und hohe Reife aus; fleischig und delikat, feine Extraktsüße sowie exotische Fruchtkomponenten, recht dicht und kompakt, nahezu samtig und ausgewogen, leichte Röstnote im langen Abgang, gibt noch nicht allzu viel Fruchtnuancen preis, verfügt aber über ausgezeichnete Ansätze und vermutlich auch einige Reserven.

16,8 Pichler-Krutzler, Oberloiben
Dürnsteiner Wunderburg, 14%, K ✶ € 24,–
Superbe Nase nach Kumquats und Blütenhonig, minzig und unterkühlt, betont reintönig; braucht viel Zeit, geht aber dann schön in die Tiefe und packt richtig zu, höchst elegant und reichhaltig, überraschend geöffnet, bleibt mit seiner saftigen Ader auch recht lange haften, Potenzial.

19,0 Weingut Prager, Weißenkirchen
Steinriegl Smaragd, 13,5%, K ✶ € 25,–
Zuerst ein wenig unterkühlt und verschlossen, geht aber mit Luftzufuhr rasch auf und offenbart eine wunderbare Fruchtmelange, die von Stachelbeeren über Weingartenpfirsiche bis zu Ananas und anderem exotischem Obst führt, die mineralische Komponente wird schon hier spürbar, recht kreidig und straff; tiefe mineralische Definition auch am Gaumen, vibriert vor heller Frucht, ganz fein strukturiert und hochelegant, zeigt viele Nuancen und legt immer neue Schichten frei, ebenso tiefgründig wie gebündelt, besticht in erster Linie durch das brillante Frucht-Säure-Spiel, finessereich und von der rassigen, ja nahezu mehligen Säurestruktur getragen, äußerst lang und ausbaufähig.

17,7 Weingut Prager, Weißenkirchen
Ried Klaus Smaragd, 14,5%, K ✶ € 32,–
Süße und doch kühle Frucht, Anklänge von Minze und Weingartenpfirsich, eine Spur rosinig, jung und kaum entwickelt; prachtvolles Feuerwerk von dunklen Fruchtaromen, mächtig, aber nicht überladen, beweist Saft und Kraft in jeder Phase sowie Finesse und überlegene Länge, zweifellos großes Potenzial.

18,3 Franz Proidl, Senftenberg
Senftenberger Ehrenfels (halbtrocken), 14%, S ✶ € 18,–
Intensiver, einschmeichelnder Duft nach roten Beeren, speziell Preiselbeeren, und auch ein Hauch von Waldboden, rauchig und ausgereift; überaus gebündelt, ziseliert und verspielt, frische, prachtvolle Frucht nach gelbem Pfirsich und Zuckermelone, ungemein rassig und verspielt, lang und ausbaufähig – ein Kremstaler Modellathlet.

14,2 Rudolf Rabl, Langenlois
Schenkenbichl KA-R, 13%, S ✶ € 12,–
Waldhonig und Schwarzbrot im röstig unterlegten Bukett, deutliche Botrytisnote, sehr sanft strömend; zwar füllig und robust, doch etwas in die Breite gehend, Kernobst im Ansatz, leichtes Bitterl vor dem mittellangen Abgang.

13,5 Rudolf Rabl, Langenlois
Vinum Optimum KA-R, 13%, S ✶ € 8,50

13,1 Rixinger, Spitz
Singerriedel Smaragd, 14,5%, K ✶ € 13,–

13,6 Rücker, Unterretzbach
Alte Rebe, 13,5%, K

13,9 Sax, Langenlois
Steinmassl, 13%, S

18,2 Schloss Gobelsburg
Zöbinger Heiligenstein EL KA-R, 13,5%, K ✶ € 24,–
Zuerst etwas unruhig und streng, dann aber sehr traubig, nach Blütenhonig duftend, ungezähmt und verschlossen; gebündelt, beweist Fruchtdefinition und hohe Mineralität, ein Kraftwerk von großer Aromenvielfalt, massiv, aber noch juvenil verschleiert, viele Facetten und hohe Rasse, beste Anlagen für die weitere Reifung.

16,7 Schloss Gobelsburg
Kammerner Gaisberg KA-R, 13%, K ✶ € 13,50
Vornehme Zurückhaltung im Bukett, nach Rosen und Zuckermelonen duftend, verrät hohe Reife und bleibt auch feinstrahlig; viel Finesse im Geschmack, mollig und extraktsüß, frühe Balance und Harmonie, viele Details, messerscharfe Struktur, Potenzial.

17,9 Familie Schmelz, Joching
Dürnsteiner Freiheit Smaragd, 14%, K ✶ € 20,–
Etwas verhaltenes, dann aber rasch aufgehendes Bukett mit Anklängen von Cox-Orange-Äpfeln, aber auch Karamell und weißem Nougat, rauchig und verspielt; delikater Fruchtschmelz am Gaumen sowie etwas herbe Würzenote, zarter Botrytishauch, feingliedrig und finessereich, streichelt den Gaumen mit delikater Fruchtsüße, nahezu vibrierender Säurerückhalt im nervigen Abgang, individuell wie ausdrucksstark, schöne Länge, schöne Zukunft.

17,0 Familie Schmelz, Joching
Steinriegl Smaragd, 13,5%, K ✶ € 19,–
Marillenröster und Stachelbeere im traubigen Duft, viel Spiel und gewisse Eleganz; aparte, helle Frucht, Williamsbirne und Quitte, straff und transparent bei saftiger Ader, balanciert und rassig, lang und zukunftsträchtig.

Fotos: Weingüter

Roland Minkowitsch

Wolfgang Benedikt

Franz Stift

Thomas Podsednik und Georg Königsbauer (Weingut Cobenzl)

Best Buy

bis € 8,–

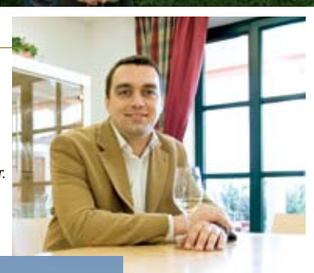
16,8	***Minkowitsch „de vite" Jähe Lissen, € 7,50***
16,6	***Minkowitsch „de vite", € 6,50***
16,4	***Stift Urgestein, € 7,80***
16,2	***Benedikt, € 6,–***
16,2	***Cobenzl Senator, € 7,90***
16,2	***Frischauf Stoaraun, € 6,–***
16,1	***Grill Brunnthal, € 7,10***
15,9	***Stefan Bauer, € 7,–***
15,7	***Greilinger Stidlberg, € 7,–***
15,2	***Taferner € 6,60***
15,0	***Gerhold Fumberg, € 7,–***
15,0	***Winzer Krems Kremsleiten „Kellermeister Privat", € 7,20***
15,0	***Zimmermann Rosshimmel, € 7,70***

Sonja und Ernst Frischauf

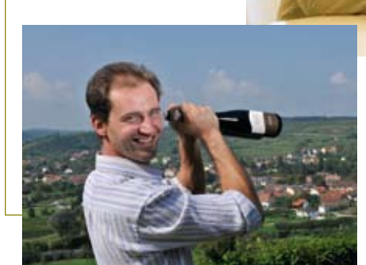
Anton „Toni" Hagen

bis € 12,–

17,6	***Hagen Pfaffenberg KR-R € 10,50***
17,1	***Berger Steingraben, € 10,–***
16,7	***Brandl Kogelberg KA-R € 9,50***
16,5	***Buchegger Tiefenthal KR-R € 11,–***
16,3	***Familie Bauer Hinternberg, € 8,50***
16,1	***Rupert Gritsch Tausendeimerberg Smaragd, € 12,–***
16,0	***Edlinger Silberbühel KR-R € 12,–***
16,0	***Geyerhof Johannisberg KR-R € 11,80***
15,9	***Waldschütz KA-R € 9,50***
15,8	***Vorspannhof Mayr Marthal KR-R € 11,50***
15,7	***Schwarzböck Aichleiten, € 9,50***
15,6	***Graf Hardegg „Vom Schloss", € 10,40***
15,5	***Zimmermann Kremser Kraxn KR-R € 10,30***
15,4	***Müller „Tassilo" Süßenberg Reserve, € 12,–***
15,2	***Mayer am Pfarrplatz Alsegg, € 8,90***
15,2	***Winzer Krems Kremser Pfaffenberg, € 12,–***



Erich Berger junior.



Günther Brandl

17,3 Josef Schmid, Stratzing
Sunogeln KR-R, 13,5%, K ✻ € 15,–

Parfümiertes, lebhaftes Duftspiel, das ein wenig an Blütenhonig, aber auch Stachelbeeren erinnert, dahinter Apfelfrucht und etwas Kräuterwürze, kernig und straff; etwas streng und reduktiv auch am Gaumen, mittlere bis gute Maschen, erscheint ein bisschen filigran, insgesamt jedoch sehr fruchtbetont und animierend, herzhaft, reintönig und ausgewogen, rassige Säure im relativ langen Abgang.

14,7 Josef Schmid, Stratzing
Pfaffenberg KR-R, 13%, S ✻ € 11,50

Leicht krautig und vegetal beginnend, ziemlich unentwickelt und reduktiv gehalten, verkapselt; am Gaumen balancierter, ein wenig Restzucker wird ausgependelt, leichte Zitruskomponenten, straff und etwas unruhig, ganz gute Anlagen, ein bisschen Gerbstoff im Abgang.

15,4 Weingut Schmid, Gobelsburg
Alte Haide (halbtrocken), 14,5%, S

Rauchig und fest, tabakige Würze, ausgereift, ja beinahe massiv; feuriger Alkohol und merklicher Restzucker sind ganz gut im Gleichgewicht, griffig und schön verwoben, ungestüm und druckvoll, fleischig bis zum relativ langen Nachhall, allerdings wenig Feinheiten ausspielend.

16,0 Schnabl, Retz
13,5%, S

Karamell und Zuckerwatte in der Nase, cremig und entgegenkommend, später auch feine Ananas- und Marillenfrucht; großzügig und sanft strömend, wohl vom Säureabbau beherrscht, nach Stollwerck und Hefeteig, beachtliches Volumen, gebündelt und anhaltend.

16,4 Schneeweiß, Weißenkirchen
Achleiten Smaragd, 13%, S ✻ € 15,–

Überaus blumig und präsent, Anklänge von Holunderblüten und Saturnpfirsichen, frisch, jugendlich und lebhaft; Boskoopapfel und geröstete Mandeln, auch leicht minzig, mittlere Substanz, aber fordernd und rassig, überaus reintönig und angenehmen Trinkfluss verbreitend.

13,6 Weingut Schwarz, Schrattenberg
Steingrube, 13%, K

15,7 Schwarzböck, Hagenbrunn
Aichleiten, 13,5%, S ✻ € 9,50

Limette, Melone und Ananas im schönen Fruchtmix, satt und ausgereift, geht langsam auf; einschmeichelnd, kraftvoll und ausgewogen, erneut feiner Fruchtschmelz sowie pikante Herznote, überaus rassige Säurestruktur vor dem langen Nachhall, harmonisch und laherfähig.

14,6 Johannes Stadler, Falkenstein
Ried Kirchberg, 13%, S ✻ € 6,–

Limette und Grapefruit im klaren Duft, schöne Facetten; am Gaumen dann etwas rau und zugeknöpft, fest und kernig bei schlanker Struktur, etwas Restzucker wird aufgefangen, mittlere Maschen und auch nicht allzu lang.

16,2 Weingut Stadt Krems
Grillenparz EL KR-R, 13,5%, G ✻ € 15,–

Glockenklare Frucht nach Blütenhonig und Mirabellen, frisch und lebhaft; zartgliedrig und elegant bei eher schlanker Statur, erneut helle Frucht, feinstrahlig wie kompakt, charmant und geöffnet, ausdauernd.

16,0 Weingut Stadt Krems
Kremser Kögl EL KR-R, 13%, G ✻ € 15,–

Rosen und Nektarinen im hübschen und saftigen Duftspiel, allerdings auch ein Hauch von Botrytis; saftig und karamellig, erneut röstig unterlegt, mittlere Dichte, aber mineralische Definition sowie viel Struktur und Biss vor dem mittellangen Abgang.

16,3 Steininger, Langenlois
Novemberlese KA-R, 13%, G

Satsumas und Minze in der unterkühlten wie eleganten Nase, feinstrahlig; zartgliedriger Klassiker, lebhaftes Aromenspiel nach weißen Pfirsichen, vornehm und temperamentvoll, blitzsauber und rassig, sollte noch etwas lagern.

15,8 Steininger, Langenlois
Steinhaus KA-R, 13%, G

Waldhonig und Nougat, aber auch eindringlicher, tropischer Früchtemix, ein bisschen röstig; einige Fülle, recht rund und balanciert bei mittleren Maschen, kernig im Abgang, überhaupt guter Biss.

14,5 H&H Steinschaden, Schiltern
Fahnberg KA-R, 13%, S ✻ € 5,20

Etwas undeutlich und zurückhaltend, Ansätze von Gartenkräutern; sehr ruhig bei mittlerer Dichte, etwas Apfel und Grapefruit, streng und erneut zugeknöpft, recht rassig im relativ kurzen Abgang.

14,8 Stich-Gaismayer, Bad Pirawarth
Selektion, 13,5%, S ✻ € 6,50

Straff, jung und ziemlich unnahbar, nur ein Hauch von Blütenduft und Zitrusschale; schlankes Format, aber fest und sauber, erfrischend, etwas rauer Charme, mit rasanter Säure abschließend.

17,9 Stierschneider Kartäuserhof, Weißenkirchen
Achleiten Smaragd „Vinothekfüllung", 13%, S

Zarter Blütenduft und feine Noten nach Weingartenpfirsich und Stachelbeere, lebhaft wie eindringlich, auch exotische Anklänge, mit Luft5 immer tiefgängiger; lässt auch im Geschmack viele Details und feine Nuancen aufblitzen, gebündelt und substanzreich, weit gefächerter Aromenbogen, dabei stets fruchttief und den eleganten Schliff betonend, rassig und anhaltend, aus einem Guss.

16,6 Stierschneider Urbanushof, Oberloiben
Loibenberg Smaragd, 13,5%, K

Feine Melange aus Bergamotten und Mandarinen, ziseliert und elegant, äußerst herkunftstypisch; saftig und extraktsüß bei mittlerem bis gutem Volumen, sehr harmonisch und quasi aus einem Guss, subtile Fruchtnuancen, die bis zum langen Nachhall durchhalten – Potenzial.

16,1 Stierschneider Urbanushof, Oberloiben
Rothenberg Smaragd, 13%, K

Reichhaltiges, dunkel getöntes Bukett mit merklicher Botrytis-Prägung, Waldhonig und Rosinen, feinstrahlige Art; saftige Ader und schöne Extraktfülle, auch ein bisschen Restzucker, hier viel mehr Frucht à la Pfirsich und Melone, langsam aufgehend, gepolstert und zukunftsträchtig.

16,4 Stift, Röschitz
Urgestein, 13%, S ✻ € 7,80,–

Großzügige Noten von Weingartenpfirsich und Chartreuse-Likör in der pikanten und ungestümen Nase; sehr lebhaft, Anflug von Marillenkompott, viele Details und beachtliche Substanz, kernig und gleichzeitig recht fein strukturiert, bleibt auch gut haften, wieder ein Preis-Leistungs-Schlager aus dem Hause Stift.

16,5 Stift Göttweig, Furth
Silberbichl EL KR-R, 13,5% ✻ € 14,90

Vanilleschoten und Baumharz in der eigenwilligen, doch jugendlichen Nase, mit Luft deutlich fruchtiger; solide Statur und feine Struktur, Ansätze von Preiselbeeren und Steinobst, mineralische Definition, fest und rassig, zartbitter im relativ langen Finish.

16,2 Summerer, Langenlois
Seeberg KA-R, 13%, G

Anis und Zitronengras in der festen, ungestümen Nase, aber auch etwas Kräuterwürze; konturiert und pikant, etwas herbe Fruchtuntermalung, Komponenten von Stachelbeere und Ribisel, durchaus eigenständige, beinahe eigenwillige Aromatik, lebhaft und reintönig, einige Länge.

15,2 Franz Taferner, Göttlesbrunn
13%, S ✻ € 6,60

Zunächst etwas kreidig und verschlossen, dann aber sauber und straff, feine Kräuterwürze; leichte Zitrusnote am Gaumen, zartgliedrig und schlank, nervige Ader und mittlere Länge, in seiner Preiskategorie durchaus empfehlenswert.

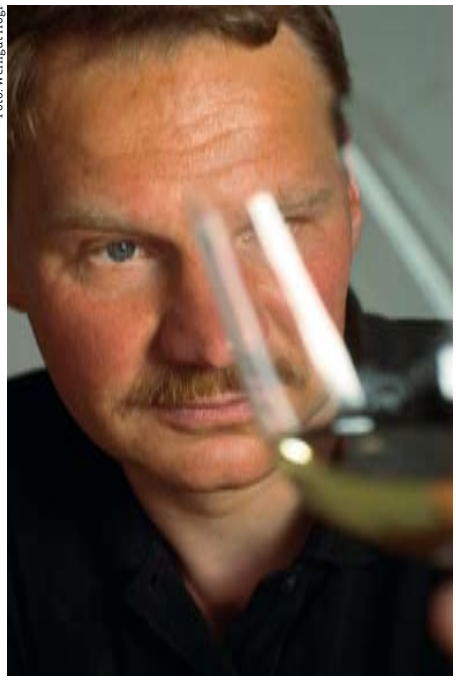
14,4 Hauerhof Tanzer, Krems-Thallern
„Antonia" KR-R, 13,5%, S ✻ € 8,50

Straffe Zitrusnote, hefig unterlegt, pikant und streng; recht schlanke Statur und zögerliche Frucht, wieder kernig, aber auch ziemlich ruppig, dadurch rauer Charme, sauber und geradlinig.

16,5 Tegernseerhof Mittelbach, Unterloiben
Kellerberg Smaragd, 13,5%, S

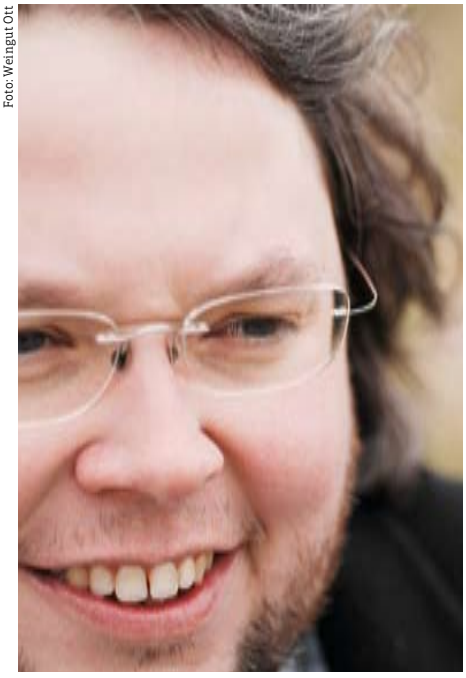
Ringlotten und Mirabellen beherrschen das leicht dropsige Bukett, auch ein Anflug von hellen Blüten; zeigt ein breites Spektrum, aufgefächert und fruchtsüß, aber auch rauchig und mineralisch, homogen wie harmonisch, auch ziemlich lang.

Foto: Weingut Högl



Josef Max Högl (links)

Foto: Weingut Ott



Bernhard Ott (rechts)

16,2 Tegernseerhof Mittelbach, Unterloiben
Steinertal Smaragd, 13%, S

Rauchig und ausgereift, etwas schwermütig und zurückhaltend, herbe Nashi- und Quittenfrucht; druckvoll und fest verwoben, aber auch merkliche Botrytis, etwas eckig und ungestüm, leichtes Bitterl im Abgang, andererseits dicht verwoben, braucht noch einige Zeit.

14,9 Thiery-Weber, Rohrendorf
Gebling, 14%, K * € 12,–

Fordernd und juvenil (hat beinahe Fassproben-Charakter), sehr frisch und straff, ein bisschen Staubzucker; ähnliche Eindrücke am Gaumen, fruchtbetont, auch pikante Kräuterwürze, saftig bis zum zartbitteren Finish.

14,7 Thiery-Weber, Rohrendorf
Kremser Weinzierlberg KR-R, 13,5%, S * € 8,50

Dunkel getönt, Anklänge von Baumharz und Wacholder, fast üppig, aber eigentlich wenig Fruchtaromen; am Gaumen dann besser von der Steinobstfrucht umrahmt, mittleres Volumen, recht pikant und kernig, dennoch ausgewogen, zartbitterer Abgang.

16,7 Johann Topf, Straß
Wechselberg-Spiegel EL KA-R, 14%, S * € 21,90

Ruhig strömend und facettiert, fruchtsüß und zupackend, geht geradezu blitzartig auf; solide Struktur, helle Frucht nach Gute-Luise-Birnen und Mandarinen, fest verwoben und fordernd, schöne Dichte, feinherber Charme im Abgang, rundum gelungen, zeigt Biss und Länge, Ausbaureserven.

16,5 Johann Topf, Straß
Heiligenstein EL KA-R, 14%, S * € 18,80

Reicher und aparter Fruchtmix, nach Ananas und anderen tropischen Früchten, aber auch hellem Nougat und Karamell duftend; sanft und ausgewogen, mollig und extraktsüß, zeigt viele Details, druckvoll und mächtig angelegt, beinahe etwas weich im Abgang.

15,0 Petra Unger, Furth
Gaisberg EL KR-R, 14%, K * € 13,–

Exotischer Früchtekorb, Aspekte von Ananas und Mokka, ein Hauch von Botrytis ist merkbar; zupackend und kantig bei mittlerem bis gutem Volumen, einige Pikanz, aber auch ein bisschen grobschlächtig und noch streng, im Abgang, kann noch zulegen.

15,9 Reinhard Waldschütz, Elsarn
KA-R, 13,5%, K * € 9,50

Verhaltene Steinobstfrucht, leichter Hefeschleier, einige Facetten, noch sehr jung; am Gaumen dann mehr satte Marillenfrucht, druckvoll und kompakt, rund und ausgeglichen, zeigt feine Linien und auch Struktur – klassischer Kamptaler Zuschnitt.

18,2 Rainer Wess, Unterloiben
Reserve (halbtrocken), 13%, K, * € 34,–

Röstig-rauchig untermalte, feinherbe Nase, die viele Facetten ausspielt, reich und ausgereift; voluminös und konturiert, zeigt viele Details und wirkt noch extrem jung und hefig, Power ohne Ende, aber vor allem ein Feuerwerk von hellen Fruchtnuancen, elegant, überaus lang anhaltend und ausbaufähig.

15,4 Niki Windisch, Großengersdorf
Aggsthal, 13,5%, K

Zitrusanklänge, vor allem Grapefruit, im Duftspiel, recht schneidig und transparent; geradlinig, frisch und pikant bei mittlerer Substanz, merklicher Restzucker, recht hübsches Süße-Säure-Spiel, nerviger Abgang.

14,6 Winkler, Lengenfeld
Selektion, 13%, S * € 4,50

Verhaltenes Bukett nach Waldhonig und Orangenschalen, sanft und ruhig strömend; mollig bei eingegliedertem Restzucker, sogar leichte Fruchtsüße andeutend, sauber und pikant, etwas geradlinig und einfach gestrickt, leichtes Bitterl im Abgang.

13,5 Winkler, Lengenfeld
Urgestein, 13,5%, S, * € 4,70

15,2 Winzer Krems
Kremser Pfaffenberg, 13%, K * € 12,–

Bukett nach Grapefruit und Ringlotten, jugendlich und straff, etwas hart und zugeknöpft; kernig und pikant, relativ schlanke Art, helle Fruchtnuancen und einiger Charme, rassig im nicht allzu langen Abgang.

15,0 Winzer Krems
Kremser Kremsleiten „Kellermeister Privat", 13%, K * € 7,20

Zarter Duft nach Grapefruit und Litschi, floral und dezent; frisch und lebhaft bei schlanker Statur, reintönig und zupackend, etwas „grüne" Säure im Abgang, originell.

14,2 Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf
Haidthal, 13%, S, * € 9,90

Leicht pflanzliche Aromen, doch eher zögerliche Frucht, streng, fast unzugänglich; pfiffig, aber schlank, fest verwoben, kernig, harte Säure vor dem Abgang, auch kleines Bitterl.

15,5 Alois Zimmermann, Theiß
Kremser Kraxn KR-R, 13,5%, S * € 10,30

Helle Fruchtnuancen nach Birne und Melone, einige Facetten, wenn auch etwas rauer Charme; bei mittlerem bis gutem Volumen durchaus kompakt und kernig, muskulöse, herzhafte Ader, einige Struktur, rassig und relativ lange anhaltend.

15,0 Alois Zimmermann, Theiß
Rosshimmel, 13,5%, S * € 7,70

Rauchig und unterkühlt, mehr als reduktiv gehalten, sauber, doch noch unentwickelt; recht streng, einige Substanz, erbringt gegenwärtig mehr Würze als Frucht, pikant-herbe Note vor dem mittellangen Abgang.

15,0 Phillip Zull, Schrattenthal
Innere Bergen, 13%, K

Unterkühltes Duftspiel mit verhaltenen Anklängen von Minze und Zitruszeste, viel Kohlensäure; pikant, doch relativ schmal, saubere Zitrusfrucht, herzhaft und geradlinig, angenehm trocken, wenn auch nicht gerade lang.