

Verkostungen

Riesling Finale 2010

Die Rieslinge aus dem säurereichen Jahrgang 2010 scheinen sich immer mehr als Spätstarter zu entpuppen, denen man genügend Zeit für ihre Entfaltung einräumen sollte. Die gegenwärtig besten Exemplare deuten aber schon Fruchtbrillanz und hohe Rasse an und sollten auch über beachtliche Lagerfähigkeit verfügen.

Ried Klaus

Ein malerischer Bilderstock markiert die Ried Klaus, die berühmte Urgesteinslage nebst Weißenkirchen.

Der eigenwillige Witterungsverlauf des Jahrganges 2010 hat sich auch in einem Weintyp niedergeschlagen, wie er für die Premium-Rieslinge in den letzten drei Jahrzehnten kaum anzutreffen war. Auf der einen Seite standen die verzögerte Reife und durchwegs hohe Säurewerte, andererseits war vielen Rieslingen ein feines, klares Fruchtspiel zu eigen, was aus einem derart feuchten Jahr eigentlich nicht zu erwarten war. Der Grund liegt im lockeren Beerenansatz, der die Ausbreitung von Botrytis selbst bei teilweise extrem später Lese verhinderte. Folgerichtig sind in den 2010er-Rieslingen kaum jemals Botrytis-Töne, aber auch keine Frostnoten zu konstatieren. Dominant erscheint eine belebende, ja zuweilen geradezu schneidige Fruchtsäure, die nicht immer harmonisch in das geschmackliche Gesamtbild eingebettet wirkt. Auch bei den Premium-Rieslingen konnten also einige Erzeuger nicht der Versuchung widerstehen, unterschiedliche Entsäuerungsmethoden anzuwenden. Scheinbar ist in den letzten Jahren – außer 2004 und 1996 war diese Praxis ja kaum je notwendig – die Übung ein wenig verloren gegangen, denn eine erkleckliche Anzahl von Rieslingen präsentierte sich in der an einen nass gewordenen Karton erinnernden Nase seltsam verhangen und am Gaumen durch staubig-mehlige Beutöne ein wenig beeinträchtigt. Fairerweise muss man aber auch festhalten, dass in den

Der Witterungsverlauf war 2010 sehr, sehr eigenwillig.

Jedenfalls fällt aber auf, dass die Produzenten der allerbesten Rieslinge unisono darauf schwören, keinerlei Entsäuerung angewandt zu haben. Übrigens blieben laktische Töne, wie sie auf die Anwendung der malolaktischen Fermentation zurückzuführen sind, nur einer kleinen Minderheit von Weinen vorbehalten.

Schwierige Spätzünder Schon bei unseren Jungweinproben konnten wir uns davon überzeugen, dass sich die 2010er-Rieslinge extrem langsam zu entwickeln, ja überhaupt zu öffnen schienen. Wobei dieses Phänomen nicht nur für die überaus spät gelesenen Wachauer Smaragde festzustellen war, wenn auch für manche von ihnen eine derart verzögerte Reifeentwicklung charakteristisch erschien. Vollkommen verdeckt und daher überhaupt nicht zu beurteilen waren beispielsweise der in seiner Jugend modellhafte und auch äußerst lagentypische Kellerberg von F. X. Pichler oder etwa der ebenso renommierte Schütt-Smaragd des Hauses Knoll, wogegen die leichter zugänglichen Weine dieser Spitzenproduzenten, wie etwa der Steinertal oder der Pfaffenberg, ihre Meriten schon mehr als angedeutet haben. Für das dritte hochrenommierte Wachauer Weingut Hirtzberger gelten im Verhältnis von Singerriedel zu

Setzberg ähnliche Bedingungen. Genau das gleiche Problem bot sich etwa für das Weingut Bründlmayer, dessen Lyra mit Finesse und Fruchtschmelz nur so prunkte, wohingegen die im Frühjahr höher eingeschätzten „Alten Reben“ ihre Vorzüge momentan fast gar nicht preisgaben. Generell denken wir aber, dass es sich bei den Verkostungsergebnissen eben um eine diesmal etwas frühe Momentaufnahme handelt und die besagten Topweine früher oder später ihr Tief überwinden und zur überragenden Form der Fassverkostung zurückfinden werden. Einen ähnlichen Werdegang hatten beispielsweise einige Weine des anfangs eine Spur unterschätzten Jahrganges 1997 aufzuweisen, als dessen kleiner Bruder der 2010er ja manchmal angesehen wird, wobei das Verhältnis von Körper und Säure 2010 gerade für den Riesling doch etwas anders geraten sein dürfte.

Erschwert wurde die Verkostung durch Korkfehler, obwohl bereits zahlreiche Winzer auf Schraub- oder Glasverschluss zurückgreifen. So waren bei einigen Wachauer Spitzenerzeugern erst die Zweitflaschen imstande, Aufschlüsse über die gegenwärtige Verfassung zu liefern; wegen mehrfachen Korkfehlers ausgeschieden ist leider der Heiligenstein von Ludwig Hiedler, dessen individueller wie voluminöser Maximum uns freilich für diesen Verlust entschädigte.

Große Namen an der Spitze Trotz der erwähnten, schwierigen Startphase haben die führenden Wachauer Produzenten die frühen Vorschusslorbeeren mehr oder weniger gerechtfertigt und fünf Weine unter den ersten zehn sowie elf unter den ersten zwanzig platziert. Besonders gut gefallen haben uns aber auch einige Kamptaler Gewächse – gerade rund um den Heiligenstein sind einige Prachtexemplare gelungen, deren Säurestruktur vielleicht auch nicht so messerscharf wirkt wie bei so manchen Wachauer Pendants. Ähnliches lässt sich von einigen Kremstaler Erzeugnissen behaupten, die zum Teil durch eine geschickte Wahl des Süße-Säure-Verhältnisses Spannung und Delikatesse aufzubauen verstanden. Apropos Restsüße: Insgesamt wurden nur drei



Im Gespräch mit Hans Altmann

Im Sprachgebrauch der Weinszene bilden das Weingut Jamek und die Lage Klaus gewissermaßen seit jeher eine Einheit – sehen Sie das auch so?

Diese Anschauung ist nur allzu verständlich, hat doch Gründervater Josef Jamek bereits im Jahr 1959 1,5 Hektar Rebfläche in der Klaus – die Bezeichnung kommt übrigens von der Enge und Steilheit dieser monolithisch anmutenden Ried – erworben und diesen Besitz Schritt für Schritt erweitert. Außerdem wurde mit diesem Wein der naturbelassene Ausbau betont und auch die Lage am Rückenetikett der einzeln nummerierten Flaschen festgeschrieben – sozusagen alles revolutionäre Neuheiten für diese Zeit. Nach der Betriebsübernahme haben wir das Glück gehabt, im Jahr 1998 fast einen Hektar hinzukaufen zu können, sodass wir nunmehr über fünf Hektar nahezu geschlossenen Terrassenbesitz in dieser Prachtlage verfügen.

Die vor eineinhalb Jahren durchgeführte Vertikalverkostung „50 Jahre Ried Klaus“ hat zum Teil recht unterschiedliche Stilrichtungen präsentiert: So waren manche Weine aus den Siebziger- und Achtzigerjahren eher schlank und feingliedrig, während die letzten Jahrgänge wie 2005 bis 2007 und 2009 eher barock und wuchtig angelegt sind.

Einen Paradigmenwechsel im Weinausbau haben wir eigentlich nicht vorgenommen, aber es kommt eben darauf an, ob die Trauben von Botrytis beeinflusst werden oder nicht. Besonders kristallklar und herausragend präsentieren sich die Weine immer dann, wenn sie diese glasklare, kühle Fruchtbrillanz haben und dies bei hoher Säure, wie dies eben im Jahr 2010 der Fall war, als die Trauben ohne jede Botrytis eingebracht werden konnten. Dennoch wurden der Smaragd mit fast 23° und das Federspiel mit 20° geerntet. Zu bedenken ist auch, dass die Rieslinge der Ried Klaus immer längere Zeit auf der Flasche benötigen, um ihre Vorzüge voll zur Geltung zu bringen. Wenn es geht, versuchen wir aus der Ried Klaus auch Süßweine hervorzuholen, wie etwa die Beerenauslese 2007 und die Trockenbeerenauslese 2009.

Was können wir vom Jahrgang 2011 erwarten?

Dieses Jahr wurden wir am 25. Oktober mit der Lese fertig und konnten wieder die angestrebte Gradation, also 20 Grad für das Federspiel und 23 Grad für den Smaragd, erreichen, zudem wird es wieder einmal eine Beerenauslese aus unserer Lieblingslage geben.

halbtrockene Proben eingereicht, die sich sensorisch aber nicht grundlegend von den ohnehin zumeist zwischen fünf und neun Gramm Zuckerrest angesiedelten legistisch trockenen Exemplaren unterschieden. Dass ein derart ungewöhnlicher Witterungsverlauf zu einem Winzerjahr führen würde, welches die erfahrensten Produzenten begünstigt, war von vornherein anzunehmen und wurde auch durch diese Degustation wieder einmal bestätigt, da sich unter den Topbewertungen kaum Überraschungen oder Newcomer in der Riesling-Weinszene finden lassen. Abschließend sei noch einmal an die Geduld der Weinfreunde appelliert, die auch den nunmehr hoch gelobten Rieslingen eine gewisse Reifespanne lassen sollten. Für die erwähnten Topweine, die sich gegenwärtig als abweisend und verkapselt erwiesen haben, gilt dies naturgemäß noch in vermehrtem Ausmaß. Genießen wir also die hellen Fruchtnuancen und die stahlige Säure der 2010er, denn schon der nächste Jahrgang wird garantiert ganz anders. 🍷

Wachau und Umgebung
hatten 2010 die Nase vorn.

Toplist

- 18,6 Jamek | Ried Klaus Smaragd
- 18,3 Bründlmayer | Zöbinger Heiligenstein Lyra KA-R
- 18,2 Loimer | Seeberg KA-R
- 18,1 Knoll | Vinothekfüllung
- 18,0 Mauritiushof | Dürnsteiner Burg Reserve
- 18,0 Proidl | Pfeningberg (halbtrocken)
- 17,9 Hirtzberger | Setzberg Smaragd
- 17,8 Birgit Eichinger | Zöbinger Heiligenstein KA-R
- 17,7 Knoll | Pfaffenberg Selection
- 17,6 Schloss Gobelsburg | Zöbinger Heiligenstein KA-R
- 17,6 Kartäuserhof | Achleithen Smaragd
- 17,5 Martin Nigl | Privat Pellingen KR-R
- 17,4 Rudi Pichler | Achleithen Smaragd
- 17,4 Pichler-Krutzler | Loibenberg
- 17,3 Högl | Bruck Alte Parzellen Smaragd
- 17,2 Karl Fritsch | Kapuzinerberg (halbtrocken)
- 17,2 Schmid | Sunogeln KR-R
- 17,2 Johann Topf | Wechselberg-Spiegel KA-R
- 17,1 Schmelz | Dürnsteiner Freiheit Smaragd
- 17,1 Tegernseerhof | Kellerberg Smaragd
- 17,1 Vorspannhof-Mayr | Kremser Marthal KR-R
- 17,0 Berger | Steingraben
- 17,0 Brandl | Kogelberg privat KA-R
- 17,0 Josef Dockner | Privatfüllung Sepp KR-R
- 17,0 Hiedler | Maximum
- 17,0 Hirtzberger | Singerriedel Smaragd
- 17,0 F. X. Pichler | Steinertal Smaragd
- 17,0 Schmelz | Steinriegl Smaragd
- 16,9 Prager | Klaus Smaragd
- 16,8 Alzinger | Loibenberg Smaragd
- 16,8 Buchegger | Moosburgerin KR-R
- 16,8 Hauleitner | Selektion TR-R
- 16,8 Leithner | Privat



18,6 Jamek
Ried Klaus Smaragd



18,3 Bründlmayer
Zöbinger Heiligenstein Lyra KA-R



18,2 Loimer
Seeberg KA-R



18,1 Knoll
Vinothekfüllung



18,0 Mauritiushof
Dürnsteiner Burg Reserve



18,0 Proidl
Pfeningberg (halbtrocken)



17,9 Hirtzberger
Setzberg Smaragd



17,8 Birgit Eichinger
Zöbinger Heiligenstein KA-R



17,7 Knoll
Pfaffenberg Selection



17,6 Schloss Gobelsburg
Zöbinger Heiligenstein KA-R



17,6 Kartäuserhof
Achleithen Smaragd



17,5 Martin Nigl
Privat Pellingen KR-R



17,4 Rudi Pichler
Achleithen Smaragd



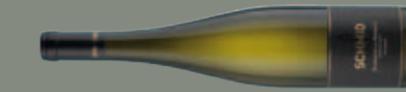
17,4 Pichler-Krutzler
Loibenberg



17,3 Högl
Bruck Alte Parzellen Smaragd



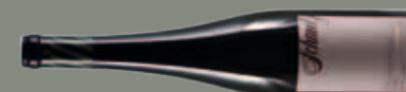
17,2 Karl Fritsch
Kapuzinerberg (halbtrocken)



17,2 Schmid
Sunogeln KR-R



17,2 Johann Topf
Wechselberg-Spiegel KA-R



17,1 Schmelz
Dürnsteiner Freiheit Smaragd



17,1 Tegernseerhof
Kellerberg Smaragd



17,1 Vorspannhof-Mayr
Kremser Marthal KR-R



17,0 Berger
Steingraben



17,0 Brandl
Kogelberg privat KA-R



17,0 Josef Dockner
Privatfüllung Sepp KR-R



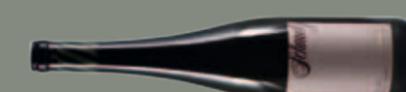
17,0 Hiedler
Maximum



17,0 Hirtzberger
Singerriedel Smaragd



17,0 F.X. Pichler
Steinertal Smaragd



17,0 Schmelz
Steinriegl Smaragd

Riesling Finale Verkostung

2010



tasted in
Zalto DenkArt

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

zum Jahrgang

Der Weinjahrgang 2010 war vom geringen Ertrag, dem kleinsten seit 25 Jahren, geprägt. Kühles Wetter zur Blütezeit und ein reichlich feuchter Sommer und Herbst waren dafür in erster Linie verantwortlich. Bei einigen Sorten kam es zu einer starken Verrieselung und damit einem eher lockeren Traubenbehang, der freilich in positivem Sinne dafür sorgte, dass auch bei später Ernte kaum Fäulnissschäden zu beklagen waren. Auch für den Riesling war Botrytis kaum ein Thema, sodass mit der Ernte relativ lang zugewartet werden konnte, was speziell für die Smaragd-Qualitäten der Wachau galt.

zur VERKOSTUNG

Degustiert wurden trockene und halbtrockene Rieslinge aus dem Jahrgang 2010 ab einem Alkoholgehalt von 13 Volumsprozent (Etikettenangabe). Bis auf je einen Wein aus Wien, dem Burgenland und der Steiermark kamen alle Proben aus Niederösterreich.

Die eingereichten Weine wurden in mehreren Vorrunden sowie in einer Finalrunde verdeckt verkostet. Für Vinaria verkostet haben Claudia Altrichter, Erwin Goldfuss, Rüdiger Pröll, Peter Schleimer, Viktor Siegl und Paul Sturm. Dem von Herbert Schmid angeführten engagierten Serviceteam des Stadtgasthauses Eisvogel in Wien sei nochmals für die perfekte Abwicklung der Degustation herzlich gedankt.

13,6 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg
Rosenberg KA-R 13%, S * € 12,50

15,5 Allram, Zöbing
Zöbinger Heiligenstein KA-R 13,5%, S * € 16,40

Überschwängliche, würzige Nase mit leicht kalkigen Noten, Ansätze von Melone und gelbem Pfirsich, saftige Sache; etwas schlanke Statur, leichte Zitrusnote, pikant und herzhaft, etwas rauher Charme, straff, knackiger Biss im Abgang, etwas austrocknend.

16,8 Leo Alzinger, Unterloiben
Loibenberg Smaragd 13,5%, K

Feinfaserig und rotbeerig, feine Nuancen; recht subtiles Aromenspiel, das von weißen Pfirsichen bis zu Kräutern reicht, lebhaft und kernig, transparent und einigen Trinkfluss vermittelnd, rauchige Art im langen Abgang, schönes Rückgrat sowie Länge.

16,0 Leo Alzinger, Unterloiben
Steinertal Smaragd 13,5%, K

Geröstete Mandeln und Schwarzbrot in der Nase, auch etwas Blütenhonig, sanft strömend; saftig und gut abgestimmt bei mittlerer Substanz, kühl wie animierend, lebhaft und rassig, kommt aber derzeit nicht so richtig in die Gänge, Potenzial.

15,7 Martin & Anna Arndorfer, Straß
Strasser Weinberge KA-R 13%, S * € 14,-

Dezent, dabei durchaus füllig und samtig, gelbes Steinobst, ein Hauch Traubenzucker, Orangen, zart brotig, ruhig, rund; saftig am Gaumen, zugänglich, gerundet, freundlich, gewisser Charme, dezente Restsüße, gefällig, mittellang.

14,0 Erwin Beck, Gols
intense 14%, S

Krautig und rustikal, mehr Würze als Frucht offenbarend, sperrig; spröder Auftritt auch am Gaumen, sauber bei mittlerem Körper, fast glasige Härte, milchsäure Untertöne kommen wieder, schwierige Verfassung.

13,7 Wolfgang Benedikt, Kirchberg
Wagram 14%, S € 6,50

17,0 Berger, Gedersdorf
Steingraben KR-R 13%, S * € 11,-

Nuanciert und intensiv, puristische Frucht nach Pfirsichen und Zuckermelonen, nahezu plakativ; saftig und ausgeglichen, eher weiche Textur, erneut verlockendes Fruchtspiel, beweist bereits Trinkvergnügen und auch einige Länge sowie einschmeichelnde Art.

17,0 Günter Brandl, Zöbing
Kogelberg Privat KA-R 13,5%, S * € 14,50

Duett von grünen Ringlotten und Limetten im Duftspiel, erfrischend und animierend; ebenso elegant und feingliedrig am Gaumen, eher schlanke Linienführung, straff und glockenklar, helle Frucht nuances sowie rassischer, relativ langer Nachhall.

15,2 Günter Brandl, Zöbing
Kogelberg KA-R 13%, S * € 10,-

Pikanter Mix aus Waldhonig, Zimt und Limette, rauchig und etwas verhalten; schlanke Struktur, erneut dominante Zitrusnote, ungestüm und erfrischend, deutliche Bitternote, stahlige Säure im zart-herben Finish.

18,3 Bründlmayer, Langenlois
Zöbinger Heiligenstein Lyra KA-R 13,5%, K * € 32,40

Marille, Melone und Ananas ergänzen einander im üppigen wie einschmeichelnden Bukett auf das Beste, barock und Reife vermittelnd; ebenso üppiger Stil am Gaumen, der Restzucker wird vom überlegenen Körper abgefangen, viel Spannung und feines Süße-Säure-Spiel, extraktreich und mit Luftzufuhr immer komplexer und zupackender, geht wunderbar auf und bleibt lange haften, Zukunft.

16,3 Bründlmayer, Langenlois
Zöbinger Heiligenstein Alte Reben KA-R 13,5%, K * € 36,50

Zurückhaltend, ja verkapselt im reduktiven Bukett, nur Andeutung von Ringlotten- und Apfelfrucht, etwas herb und unfertig; ebenso wenig Aufschlüsse am Gaumen bietend, etwas Grapefruit und Birne kommen durch, sehr feste Struktur, fein verwoben und kernig, dann aber nahezu kreidige Untertöne, momentan in rätselhafter Verfassung, wird aber hoffentlich bald zur überragenden Verfassung der Jungweinprobe zurückkehren.

16,8 Buchegger, Droß
Moosburgerin KR-R 13,5%, S * € 19,-

Gebrannte Mandeln und Marillenröster im Bukett, herzhaft und einschmeichelnd zugleich, glockenklar und erfrischend; jugendlich sowie ungemein saftig und geschmeidig, satte Pfirsichfrucht, extraktsüß wie harmonisch, auch 2010 beweist die Klasse dieses Dauerbrenners, tadellos.

15,1 Buchegger, Droß
Tiefenthal KR-R 13%, S * € 13,-

Brotig-nussiger Beginn, ziemlich reduktiv und verkapselt, einige Würze; bur-schikos und weitmaschig, Anklänge von Biskuit und Blutorange, hier etwas mehr Frucht, aber doch in die Breite gehend, leichte Süße, wenig Harmonie vermittelnd, sehr geradlinig.

17,0 Josef Dockner, Höbenbach
Privatfüllung Sepp (Rosengarten) KR-R 13%, S * € 18,-

Kraftvoll angelegt, Duftanklänge von Boskoop-Äpfeln und Ananas, ausgereift, ja erstaunlich üppig; brotliche und nussige Akzente werden rasch von hellen Frucht nuances abgelöst, pikant wie kernig, sehr schwungvoll und animierend, feinrassige Säure und beachtliche Länge.

14,6 Josef Dockner, Höbenbach
Rosengarten KR-R 13%, S * € 12,-

Recht behäbig und breit beginnend, deutliche Milchsäurenote, beinahe butterig; recht druckvoll, aber wiederum weich, fast aufdringliche Joghurtnote, vielleicht auch etwas im Umbruch, nette Apfelfrucht dahinter, mittlere Länge, momentan unruhig.

15,3 Dolle, Straß
Gaisberg KA-R 13%, S * € 12,50

Recht frische Frucht, grüne Bananen und Baklava, duftig, zart röstig, noch etwas eingesperrt, glasig, Terpentin; sehr straff und griffig, fest, leicht herb, gut strukturiert, am Gaumen ziemlich gebündelt und gute Länge.

13,7 Dolle, Straß
Heiligenstein KA-R 13%, K * € 17,-

14,8 Domäne Wachau, Dürnstein
Achleiten Smaragd 13,5%, S * € 19,70

Füllige Stilistik, erinnert an Ringlotten und Bananen, voll und ziemlich parfumiert; schöne Steinobstfrucht auch am Gaumen, doch recht schlanke Art, trocken und etwas schmal, eckig vor dem mittellangen Finale, einige Fragezeichen.

14,6 Domäne Wachau, Dürnstein
Kellerberg Smaragd 13,5%, K * € 19,70

Marille und Mango in der etwas süßsaurigen Nase, gewisse Würze dahinter, mittlere Konturen; trocken und schlank gebaut, etwas rustikale Tannine, recht unruhig und nicht allzu lang, offensichtlich in schwieriger Verfassung.

16,5 Johann Donabauer, Spitz
Offenberg Smaragd 13%, K * € 21,-

Exotische Früchte im ausgereiften wie pikanten Duftspiel, großzügig und fest zugleich, leichte Dextrose-Untertöne; schwungvoll und geschmeidig, ebenso mollig wie fruchtsüß, druckvoll und geradlinig, beachtliche Power und Länge bei sattem Fruchtkern, einige Reserven.

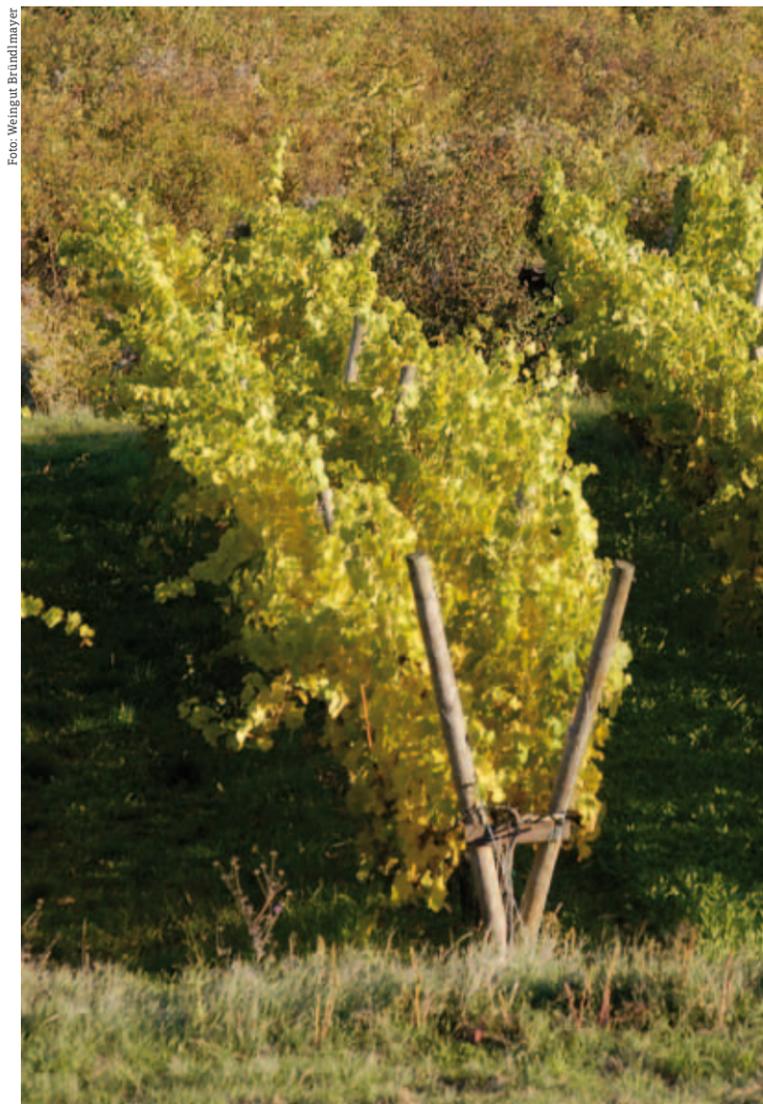
15,8 Johann Donabaum, Spitz
Setzberg Smaragd 13,5%, K * € 22,50

Thymian und Salbei sind nur einige der sich anbietenden Kräuterassoziationen, dahinter Ringlotten und Melonen, kühle Art; straff bei mittlerem Gewicht, kernig und ein bisschen spröde, erneut helles Fruchtspiel, relativ kurz, wenn auch rundum sauber und herkunftstypisch.

16,1 Ebner-Ebenauer, Poysdorf
Alte Reben 13%, S * € 15,90

Dezente Nase, bisschen kalkige Noten, frische Kamille, dann auch hübsche Aromen nach Birnen und Melonen, ein Hauch von Minze, wird immer hübscher; klar und saftig, orange und etwas roter Pfirsich, hübsch und wohl abgestimmt, dezente Knackigkeit, elegant, Restzuckerhauch, gelungen, trinkig.

Foto: Weingut Bründlmayer



Das „Victory-Zeichen“ im Weingarten: Die Lyra-Erziehung vom Weingut Bründlmayer macht zwar jede Menge Arbeit, aber auch tolle Weine.

14,4 Josef Edlinger, Palt
Silberbühel KR-R 14%, S * € 9,50

Grapefruit und eingelegtes Kraut bestimmen das Bukett, ziemlich rustikale Art, süßsaure Komponenten; deutlicher Alkohol, zu wenig Pendant im Körper, reduktiv, etwas Agrumen, sperrig und unruhig, gegenwärtig nicht sehr ergiebig.

17,8 Birgit Eichinger, Straß
Zöbinger Heiligenstein KA-R 13,5%, K * € 18,-

Hübsche, reichhaltige Nase von etwas unterkühlter Art, ziseliert und lebhaft, geht mit Luftzufuhr schön auf; mehr Pfirsich und Marille dann am Gaumen, kernig und fein strukturiert, beweist zahlreiche Facetten und saftigen Fruchtschmelz, eleganter Heiligensteiner, dessen Pikanz und Rasse den langen Abgang bestimmen, schöne Reserven.

17,2 Karl Fritsch, Oberstockstall
Kapuzinerberg (halbtrocken) 13%, S * € 17,-

Leicht dropsiges, zurückhaltendes Bukett, fein-herbe Kräuterwürze, anmutig und ruhig strömend; fest verwoben, Frucht nuances von weißem Pfirsich und grünen Äpfeln, schöner Fond und vornehme Art, klassischer, eher schlank gebauter Riesling, der nervig und fein-herb abgeht, individuelle Ausbaumweise.

Gloria und Birgit Eichinger: Frauenpower am Heiligenstein



Kartäuserhof, Karl Steierschneider und seine Rikki: Die beste Achleiten in der Probe



15,4 Graben-Gritsch, Vießling
Setzberg Smaragd 13%, K * € 16,-

Etwas verhangene Nase, danach Bergamotte und Mandarine im Ansatz, rauchig und dezent; mehr Steinobstfrucht dann am Gaumen, mollig bei mittlerem Volumen, schöner Trinkfluss, charmant und einladend, recht gut gelöst.

14,7 Graben-Gritsch, Vießling
Urgestein Bruck Smaragd 13%, K * € 18,-

Starke Hefenote in der Nase, leicht rosinig, etwas Waldhonig, relativ wenig Frucht; deutlicher Restzucker, sanft und einigermaßen harmonisch, eher gebremste Frucht, sauber und offen, es fehlt aber irgendwie an Definition.

15,6 Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz
Riesling vom Schloss Steinbühel 13%, S * € 19,30

Offen und einladend, dezente Zitrusnote, aber auch schotige Komponenten, leicht rustikal; sehr sauber und konturiert, verbreitet kühle Eleganz und geht kontinuierlich auf, herber Fruchtcharme, individuell.

18,0 Franz-Josef Gritsch Mauritiushof, Spitz
Dürnsteiner Burg Reserve 13%, K * € 31,-

Vielschichtiges, ja opulentes Bukett, aus dessen Füllhorn Vanilleschoten, Akazienhonig und gelber Pfirsich noch hervorragen, vielfältig und ausgereift, auch rauchige Untertöne; schmalzig und dicht auch am Gaumen, diesmal eher Melonen und Blutorangen, eventuell leichter Eiswein-Touch, beweist erneut Opulenz und Dichte, viel Extrakt und Unmengen ausgereifter Frucht, die bis zum langen Nachhall durchhält, beste Aussichten für die Zukunft.

15,5 Franz-Josef Gritsch Mauritiushof, Spitz
Tausendeimerberg Smaragd 13,5%, K * € 21,50

Florale Nase, die an Wiesenblüten und Zitruschalen erinnert, auch etwas Lavendel; eher schlanke Statur, leichtfüßig und pfeffrig, betont trocken und rassig im Abgang, sehr sauber bei dezenter Herbe.

16,7 Rupert & Erika Gritsch, Spitz
Tausendeimerberg Smaragd m13%, S * € 12,-

Anfangs bisschen ein Hefeschleier, Würze, Bananenbrot, ziemliche Fülle, wirkt schön reif, fast reiche Fülle, leicht rauchig; jede Menge Frucht, saftig und fest, schöner Fruchtrückhalt, leichte Herbe, mittelkräftige Substanz, recht lang.

16,0 Anton Hagen, Krems-Rehberg
Weinzierberg 13%, S * € 8,80

Dicht und rauchig, Geléefrüchte, üppig und abgerundet, ziemliche Fülle, Pfirsichg-lée, Weißbrot, dicht, etwas bedeckt, Krennote; saftig, schöne Frucht, fest, griffig, schöner Biss, viel Frucht, rosa Grapefruits, Ananas, auch grüne Pfirsiche, mittellang.

15,8 Anton Hagen, Krems-Rehberg
Pfaffenberg KR-R 13%, S * € 10,80

Reife und überreife Marillen, auch etwas Suppenkräuter, braucht Luft, Orangencampino, legt etwas zu; ansprechende Frucht, rassig-reife, fast schrille Säure, dabei guter Schmelz, Biss und Knackigkeit, mittelkräftig, süß-sauer, noch fordernd, recht lang, Spur mollig, zart mehlig.

14,1 Oskar Hager, Mollands
Novemberlese KA-R 13%, K * € 8,40

Ziemlich brotliche Nase, Marillenröster, eher breit, trockenes Laub, Nüsse, Pilze, süß-sauer, etwas mehlig; warm, trocken, seifig, herber Hintergrund, Malolaktik, Unterholz, trocken, kurz, kaum Charme, breit, rustikal.

16,8 Herwald Hauleitner, Traismauer
Selektion TR-R 13%, S * € 10,-

Florale Noten und zarte Pfirsichfrucht dominieren das Bukett, blumig und klar, ein wenig parfümiert erscheinend; schlank und verspielt, elegant gerundet, bei mittlerem Volumen sehr anregend und nervig im Abgang.

17,0 Ludwig Hiedler, Langenlois
Maximum 13,5%, S * € 23,-

Marillenmarmelade pur im Duftspiel, aber auch dunkelbeerige Untertöne, lebhaft und reichhaltig, ungestüm und wild; erneut rauer Charme, deutlicher Eisweinton, sehr fest und nahezu üppig, ein Powerwein, der viel Frucht mit hoher Säure vereint, gegenwärtig sehr ungestüm und eigenwillig, gute Anlagen.

17,9 Franz Hirtzberger, Spitz
Setzberg Smaragd 13%, K

Schöne Melange aus Waldhonig, Maroni und etwas Weihrauch, pikant und ausgereift, exotisches Flair; fest verwoben und rauchig am Gaumen, überaus dicht und vom saftigen Fruchtschmelz geprägt, dunkelbeerig und gleichsam geheimnisvoll, viel Spiel und zahlreiche Facetten, noch ganz am Beginn der Entwicklung, aber überaus elegant und rassig gehalten, sehr lang und ausdrucksstark, Zukunft.

17,0 Franz Hirtzberger, Spitz
Singerriedel Smaragd 13,5%, K

Anfangs sehr verschlossen und luftbedürftig, dann aber massiv und fruchtsüß, Anklänge von Melone und Ringlotte, auch etwas Unterholz und Moos; leichte Eisweinnote am Gaumen, auch etwas Joghurt, dahinter aber dunkelbeerige Nuancen und schöne Tiefe, pikant und jung, lässt seine Fähigkeiten bereits anklingen, insgesamt aber sehr verhalten und gegenwärtig schwer einzuschätzen, benötigt auf alle Fälle noch viel Flaschenreife, abwarten.

14,5 Bioweingut H. & M. Hofer, Auersthal
NÖ 13%, S * € 7,90

Feine Waldhonignote im Bukett, dahinter etwas Nektarine, von der Sorte relativ weit entfernt; tabakige Anklänge, lässt etwas Botrytis vermuten, nahezu weich, dabei ausgereift und feurig, ungewöhnlicher Stil, allenfalls als witziger Aperitif einsetzbar.

17,3 Josef Högl, Vießling
Bruck Alte Parzellen Smaragd 13%, K * € 23,-

Ebenso dezenter wie markanter Auftritt, die Frucht steht noch im Hintergrund, ziemlich reduktiv, brotliche Untertöne; schon mehr Entwicklung am Gaumen, robust und kraftvoll, reichhaltig und in die Tiefe gehend, die subtile Art des Spitzer Grabens kommt dann doch zum Ausdruck, helle Frucht und etwas Gerbstoff im überaus reschen Abgang, gute Prognose für die weitere Entwicklung.

16,1 Josef Högl, Vießling
Loibner Vision Smaragd 13,5%, K * € 21,-

Kernobst und Hefenote, etwas mehlig und verschlossen, sehr dezent; recht verspielt und saftig bei mittlerem Volumen, Anklänge von gelben Pfirsichen und Melonen, zartes Bitterli vor dem mittellangen Abgang, dennoch recht ausgewogen.

14,1 Markus Huber, Reichersdorf
Berg TR-R 13%, S * € 23,-

Anfangs recht zurückhaltend, deutliche Wiesenkräuternoten, zart nach Weißbrot, Orangencampino; weiche, leicht restsüße Art, mäßige Struktur und Spiel, leicht herb, lasch, eher kurz.

18,6 Jamek, Joching
Ried Klaus Smaragd 13,5%, K

Gleichsam explosive Nase, die ein ganzes Feuerwerk exotischer Fruchtaromen freilegt, die von Mango über Maracuja bis zur Bergamotte reichen, rauchig wie ungestüm, großzügig und expressiv, nahezu betörend; üppig und dicht, aber stets der Finesse reichen Raum lassend, supersaftig und voluminös, trotz der hohen Power gibt die Fruchtfülle stets den Ton an, quicklebendig und temperamentvoll bis zum langen, von der nervigen Säure geprägten Nachhall, deutet Potenzial für viele Jahre an und überzeugt durch seine hohe Eleganz - klassischer, großer Riesling, wie er die Wachau berühmt gemacht hat.

14,9 Jurtschitsch, Langenlois
Zöbinger Heiligenstein Alte Reben KA-R 13,5%, S

Honig und roter Paprika in der Nase, auch kleine Joghurtnote, relativ weich gehalten; Karamell und erneut laktische Noten, auch etwas papriziert, plötzlich hart und ruppig, momentan nicht gerade harmonisch, andererseits sauber und einige positive Ansätze, abwarten.

13,7 Jurtschitsch, Langenlois
Zöbinger Heiligenstein KA-R m13,5%, S

14,5 Kemetner, Etsdorf
Karl KA-R 13%, K * € 8,50

Kühle, klare Aromatik, bisschen parfümiert, Kernobst, Mandarinenschale, bisschen krepid, Wäschenote, Limetten; recht schlank, mehlig Note, sehr rassig, bisschen unterreife Säure, trocken, zitroniges Finish, fast bissig.

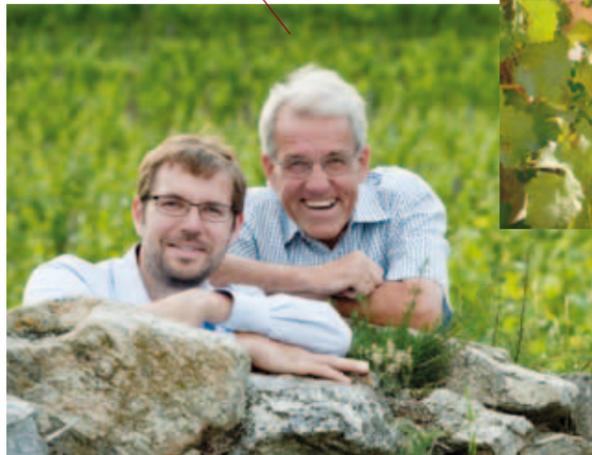
16,6 Kirschner, Zöbing
Koglbberg KA-R 13%, S * € 8,30

Ungewohntes, rotbeeriges Duftspiel à la Preiselbeere, dahinter auch Lagerapfel und Quitte, geht rasch auf und wird dann pfeffrig und pointiert; mittlere Substanz, erneut rotbeerige Akzente und Chilinote, zupackend, sogar leichte Fruchtsüße vor dem langen Nachhall.

18,1 Emmerich Knoll, Unterloiben
Vinothekfüllung 14%, K

Rauchig und reduktiv, etwas Weißbrot und noch schüchterne Marillenfrucht, geht mit Luftzufuhr aber immer besser auf, noch ziemlich zurückhaltend, ja verschlossen; saftig, kernig und fest verwoben, viele Nuancen und klassisches Fruchtspiel, zeigt bereits Biss und Länge sowie jene Struktur, die ihn für die längere Lagerung prädestiniert, großes Potenzial.

Emmerich Knoll junior und senior: Die Vinothekfüllung wieder ganz vorne



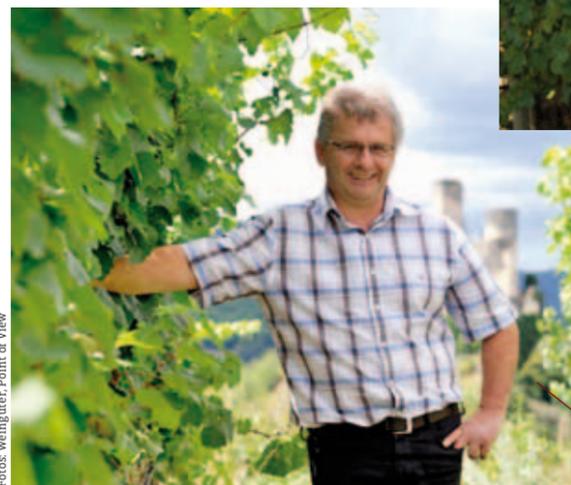
Mauritiushof, Franz Josef Gritsch und seine Theresia Dürnstein at its best



Franz Hirtzberger senior & junior
Setzberg knapp vor Singerriedel



Franz Proidl
Der beste Halbtrockene



Fotos: Weingüter, Point of View

17,7 Emmerich Knoll, Unterloiben**Pfaffenberg Selection 13,5%, K**

Fest verwoben und eigenständig, erlaubt Assoziationen von Passionsfrucht und Limette, noch ziemlich reduktiv und verhalten; Grapefruit und Ananas dann am Gaumen, aber auch feine Kräuterwürze freigebend, exotisches Fruchtflair, viele Facetten, sehr dicht, ja fast ölig, geht immer weiter auf und offenbart auch viel Finesse, rassig und anhaltend, Zukunft.

16,0 Karl Lagler, Spitz**1000Eimerberg Smaragd 13,5%, S/K * € 21,90**

Füllig-opulent, Obstkorb, Pfirsich, bisschen Kräutersirup, leicht karamellig, dicht, noch etwas zerrissen, ausgereift; kraftvoll bei mittlerem Schmelz, etwas herb, burschikos, fest und griffig, hinten mittleres Finish.

14,3 Karl Lagler, Spitz**Steinborz Smaragd 13,5%, K * € 19,90**

Medizinal und herb in der Nase, erinnert an Kräuterrückel, aber auch brotliche Note; erneute Kräuterwürze dann am Gaumen, herb, doch eher fruchtarm, beschreibt eine geradlinige Zitrusnote, straff und hart, auch nicht allzu lang (mehrfach verkostet).

15,5 Reinhard Lechner, Stratzing**Gebling KR-R 13%, S * € 5,50**

Ziemlich viel Pfirsichnoten mit zart parfümiertem Einschlag, sehr fruchtbetont, Fruchtgelée, duftig, durchaus attraktiv; saftig, ansprechende Frucht, mittelmäßig, durchaus elegant, kernig, endet trocken

16,8 Thomas Leithner, Langenlois**Privat 13%, S * € 14,90**

Feinfaserig und unterkühlt zu Beginn, mineralische Anklänge, Anflug von Birnen und weißen Pfirsichen, noch ziemlich verhalten; pikant und blitzsauber dann am Gaumen, eher schlanke Textur, griffig und offenerzig, schon feine Kernobstfrucht freigebend, ausgeglichen und rassig bei mittlerer Länge.

15,0 Thomas Leithner, Langenlois**Steinhaus KA-R 13%, S * € 10,60**

Reduktiv und dezent, dahinter saftige Kernobstfrucht, pikant; bei mittlerer Substanz recht herb, zeigt zitronige, ja grüne Töne, schlank und nicht sehr ergiebig, sauber, aber zu streng.

18,2 Fred Loimer, Langenlois**Seeberg KA-R 13%, G * € 29,-**

Bestechend subtile, blumige Nase, die an Blütenhonig und Limette erinnert, nuanciert und vielfältig, nahezu geheimnisvoll; exotisches Fruchtflair auch am Gaumen, ganz helle Aromen, beweist bereits Eleganz und Harmonie und bringt immer wieder neue Facetten zum Vorschein, finessereich und lebendig, rassige Säure im langen Abgang, in jeder Hinsicht beispielhaft für Sorte wie Herkunft.

15,2 Fred Loimer, Langenlois**Steinmassl KA-R 13%, G * € 29,-**

Sehr reduktiv und verkapselt, Andeutung rotbeeriger Akzente, auch etwas Wiesenkräuter; fest und krautig, dabei mittelmäßig, etwas Zitrusfrucht, sehr streng, betont rauer Charme, nervige Säure im Abgang, hat nahezu Fasprobencharakter.

16,0 Malat, Palt**„Das Beste vom Riesling“ Große Reserve 14%, G * € 33,-**

Herbe Apfelfrucht sowie leichte Zündholznote, sehr reduktiv, dahinter Ansätze von Pfirsichen und Melonen; ähnlich verkapselt am Gaumen, leichter Frostton sowie Aranzini und Passionsfrucht, ziseliert und kraftvoll, hart, aber herzhaft, beachtliche Länge, gute Prognose.

14,9 Malat, Palt**Silberbichl KR-R 13,5%, G * € 18,-**

Duett von Rhabarber und Ringlotte im offenerzigen Duftspiel, jugendlich, ja nahezu unentwickelt; erneut gelbe Frucht am Gaumen, etwas burschikos gehalten, schlank und kühl, pfeffrige Anklänge, flott und lebhaft bis zum beinahe stahligen Säure abschließenden Finish.

16,3 Mayer am Pfarrplatz, Wien**Nussberg 13%, S * € 17,90**

Suppenkräuter und saure Drops im Bukett, geht mit Luft aber schön auf und entwickelt dann auch einige Ananasfrucht; auch am Gaumen ziemlich schüchtern, doch gewisse Fülle, saftig und einschmeichelnd, merklicher Restzucker, einige Facetten und ansprechende Länge, weiteres Entwicklungspotenzial.

15,9 Mayer-Hörmann, Engabrunn**Selection, 13%, G**

Parfümiert-reduktive Nase, kühle Kräuter, weiße Blüten, noch recht eingespart, deutet aber Transparenz und Klarheit an, grüne Pfirsiche; eher mittelmäßig gewichtiger Vertreter, elegant, transparent, ziemlich straff, recht kompakt, ansprechend, bisschen Dichte fehlt, aber schön linear.

15,5 Roland Minkowitsch, Mannersdorf/M.**Jähe Lissen De Vite, 13%, S * € 8,-**

Etwas verhalten zu Beginn, dannetwas grün-exotisch, Pomelos und Bananen, süßlich-aromatisch, recht ausgeprägt, dann Kräuter; klare, recht gefällig-runde Frucht am Gaumen, höchstens mittlerer Körper, Birnen, rassige Säure, hinten ein bisschen schlank.

15,2 Sepp Moser, Rohrendorf**Riesling Gebling KR-R 13%, S * € 16,-**

Chili und Mandarine im Duftspiel, ätherisch und lebhaft, etwas rauer Charme; milchige Note dann am Gaumen, kraftvoll, ja breit angelegt, nahezu wuchtig, eher weich und sanft strömend, leichte Herbe vor dem mittellangen Nachhall.

13,3 Hans & Martin Netzl, Göttlesbrunn**Riesling Gmoa 13%, S * € 7,20**

Rote Beeren, vor allem Preiselbeeren und Dirndl im Duftspiel, überaus frisch und straff verwoben, kühle, minzige Note; Zitrus- und Apfelfrucht dann am Gaumen, aber auch die roten Beeren kehren wieder, blitzsauber und kernig bei mittlerem Gewicht, noch ziemlich verhalten und ungestüm, stahlige Säure im relativ langen Abgang, gute Prognose.

15,7 Ludwig Neumayer, Inzersdorf**Der Wein vom Stein 13%, S * € 20,50**

Röstig und ausgereift, auch hefige Einschübe, derzeit steht die Würze vor der Frucht; durchaus druckvoll, erneut Kräuterwürze und Zitrusanklänge, sehr geradlinig, mächtig und pikant, aber auch fein-herb, kommt nicht so recht aus den Startlöchern, abwarten.

17,5 Martin Nigl, Senftenberg**Privat Pellingen KR-R 13,5%, S * € 26,30**

Rauchig und straff, noch ein bisschen verkapselt, helle Fruchtnoten, wird immer konturierter, zart-brotliche Untertöne; reduktiv auch am Gaumen, hier etwas Ananas und Milkschokolade, aber auch Weingartenpfirsich, streng und subtil zugleich, reichhaltige, elegante Stilistik, saftig und anhaltend, individuell und vielversprechend.

15,8 Barbara Öhlzelt, Zöbing**Seeberg KA-R 13%, S * € 9,50**

Etwas exotisch angehauchte Nase, Ananas und etwas Maracuja, dezent duftig, recht hübsch, zieht sich ein bisschen zurück; trocken und herb, zart kartonig, ordentliche Rasse, Zitrus, bisschen Herbe, frische Kräuter, straff, mittellang.

14,1 Barbara Öhlzelt, Zöbing**Heiligenstein KA-R 13,5%, S * € 13,-**

Recht verhaltene Nase, bisschen kreidig, Limetten, frisch und lebhaft, zart mehlig Unteroton; eher weiche Textur, mäßige Fruchtdefinition, hinten bisschen schalig, trocken endend, nicht allzu lang.

15,0 R.&A. Pfaffl, Stetten**Terrassen Sonnleiten 13%, S * € 12,50**

Kühl und frisch, Zitrusfrische, auch etwas floral, frische Kräuter, recht anregende Art, duftig, jugendlich, grüne Pfirsiche; beginnt dezent saftig, zart kartoniger Unteroton, zitronige Säure, Kräuternoten, trocken und etwas kantig endend, nicht allzu lang.

17,0 F. X. Pichler, Oberloiben**Steinertal Smaragd 13%, K**

Weißer Blüten und rote Ribiseln sind nur zwei der vielen Assoziationen, subtil und feingliedrig, aber auch kraftvoll; saftig und einschmeichelnd, extrakt süß, beschreibt einen weiten Aromenbogen und erbringt auch viel Trinkfluss, reintonig, etwas schlank vor dem nervigen Nachhall.

14,9 Franz Pichler, Wösendorf**Kollmitz Smaragd 13%, K * € 18,-**

Feine Kräuterwürze und etwas Birnenfrucht, sehr reduktiv und luftbedürftig, rustikale Ader; schotig-vegetale Note auch am Gaumen, dahinter Zitrusfrucht und Kräuter, weiche Mitte, trocken und geradlinig, allerdings ziemlich unruhig.



Silke Mayr



Petra und Günter Brandl



Thomas Leithner



Rupert Gritsch



Karl Steininger



Erich, Maximalia, Michaela, Katharina, Maria und Erich Berger senior

Best Buy**Bis 15,-****17,1 Vorspannhof Mayr | Kremser Marthal KR-R € 11,50****17,0 Berger | Steingraben € 11,-****17,0 Günter Brandl | Kogelberg privat KA-R € 14,50****16,8 Thomas Leithner | Privat € 14,90****16,7 Rupert Gritsch | Tausendeimerberg Smaragd € 12,-****16,7 Schloss Gobelsburg | Gaisberg KA-R € 14,-****16,6 Steininger | Steinhaus KA-R € 15,-****16,5 Rixinger | Singerriedel Smaragd € 15,-****16,4 Winzer Krems | Kremser Pfaffenberg KR-R € 12,50****16,1 Steininger | Novemberlese € 13,-****15,8 Anton Hagen | Pfaffenberg KR-R € 10,80****15,7 Arndorfer | Strasser Weinberge KA-R € 14,-****15,6 Thiery-Weber | Gebling € 12,-****15,4 Graben-Gritsch | Setzberg Smaragd € 16,-****15,4 Siedler | Riedenselektion TR-R € 10,20****15,3 Dolle | Riesling Gaisberg KA-R € 12,50****15,2 Günter Brandl | Kogelberg KA-R € 10,-****15,1 Buchegger | Tiefenthal KR-R € 13,-****15,0 Thomas Leithner | Steinhaus KA-R € 10,60****15,0 R&A Pfaffl | Riesling Terrassen Sonnleiten € 12,50****Bis 10,-****16,8 Herwald Hauleitner | Selektion TR-R € 10,-****16,6 Kirschner | Kogelberg KA-R € 8,30****15,9 Mayer-Hörmann | Selection € 5,-****16,0 Anton Hagen | Weinzierlberg € 8,80****15,8 Barbara Öhlzelt | Seeberg KA-R € 9,50****15,5 Reinhard Lechner | Gebling KR-R € 5,50****15,5 Roland Minkowitsch | Jähe Lissen De Vite, 13%, S € 8,-****15,1 Thiery-Weber | Weinzierlberg KR-R € 9,-**

Herwald Hauleitner



Brigitte und Gerhard Kirschner



Foto: Weingut Loimer

Fred Loimer zum Seeberg 2010

Wenn man die Lage Seeberg mit unserer anderen Riesling-Toplage Steinmassl vergleicht, die einen schweren Tonboden aufweist, der teilweise das Urgestein überdeckt, so erscheint sie zwar optisch etwas weniger spektakulär, punktet dafür jedoch mit einer genialen Bodenstruktur aus Gneis und Glimmerschiefer, die stets viele Feinheiten in den Wein zaubert.

In einem Jahr wie 2010 stellt sich die Grundsatzfrage, ob man das Spiel mit dem Restzucker wählt, wofür ich mich entschieden habe, oder einen klassisch trockenen Ausbau, wobei dann allerdings eine Form der Entsäuerung mehr oder weniger unumgänglich ist (die unter Umständen auch zu unliebsamen Beitönen führen kann). Unsere Lagenweine aus einem ebenso kräftigen wie fruchtbrillanten Jahrgang à la 2010 sollten übrigens in der Jugend dekantiert oder erst nach einem Tag Luftzufuhr verkostet werden; generell gesehen begeistern mich die Topweine aus diesem nicht unproblematischen Jahr uneingeschränkt.

2011 war hingegen ein rundum problemloses Jahr, das hohe Gradationen erbracht hat, obwohl wir bereits Mitte Oktober mit der Lese fertig waren; bis jetzt war der Gärverlauf ruhig und insgesamt erwarten wir kraftvolle Weine aus vollkommen gesundem Traubengut, die freilich eine völlig andere Aromatik als ihre Vorgänger aufweisen werden.

17,4 Rudi Pichler, Wösendorf Achleithen Smaragd 13,5%, K

Kristallklar und unterkühlt in der Nase, die an Melone und Pfirsich erinnert, auch etwas brotig untermalt sowie leichter Blütenduft; gebündelt und fest dann am Gaumen, noch verhaltene Frucht, aber viel Power und Schmelz sowie feine Struktur, fein-herb und rassig im langen Nachhall, zweifellos große Reserven.

17,4 Pichler-Krutzler, Oberloiben Loibenberg 13,5%, K * € 26,-

Sofort üppig, ja massiv beginnend, beschreibt einen großen Bogen, in dem Kräuterwürze ebenso wie Pfirsichkompott vorkommt, ausgereift und besonders dicht; kraftvoll und vom Fruchtschmelz geprägt, Akzente von Mandarine und gelbem Pfirsich, feste Struktur und fein-herbe Untermalung, noch etwas ungestüm im rassigen Abgang, Potenzial.

16,6 Pichler-Krutzler, Oberloiben Wunderburg 13,5%, K * € 32,-

Floral und reduktiv gehalten, noch ziemlich verborgene Frucht, lebhaft und etwas hart; feine Süße-Säure-Spannung dann im Geschmacksbild, reintonig und verspielt bei mittlerer Dichte, sehr geradlinig und fest verwoben, einige Länge im Abgang, braucht noch Zeit ...

16,9 Prager, Weißenkirchen Klaus Smaragd 13,5%, K,

Stachelbeeren und Weingartenpfirsiche beherrschen derzeit die noch sehr verschlossene, relativ reduktive Nase, fest und feinstrahlig, allerdings noch ziemlich unruhig; leichte Extraktsüße, Cassis und Chili dann am Gaumen, überaus reichhaltig, kühl und elegant, transparent und gluckenklar, deutet schon viel an, gegenwärtig aber eher ein Versprechen für die Zukunft.

16,6 Prager, Weißenkirchen Wachstum Bodenstein Smaragd 13,5%, K,

Gebratene Noten, aber auch Kräuterwürze im recht zurückhaltenden Bukett, auch etwas Lilie und Lauch sind bemerkbar, noch ganz unfertig; gibt am Gaumen dann noch mehr Rätsel auf, markante Steinobstfrucht im Hintergrund, aber auch etwas schalig, dicht und vom Süße-Säure-Spiel geprägt, extrem fordernde Säure im langen Abgang, braucht noch viel Flaschenreife, um sich voll entfalten zu können, gegenwärtig äußerst schwierig zu beurteilen ...

18,0 Franz Proidl, Senftenberg Pfeningberg (halbtrocken) S * € 18,-

Exotisches, feinstrahliges Duftspiel, Akzente von Blütenhonig und Dörrobst, offen und verspielt; kernig und fruchtsüß am Gaumen, hier deutlicher Restzucker, aber auch viele Fruchtaromen, etwa nach Birne und Weingartenpfirsich, überaus lebhaft und fordernd, rassige, nahezu schneidige Säure im langen Abgang, viel Potenzial für die weitere Entwicklung.

16,5 Franz Proidl, Senftenberg Hochäcker KR-R 13%, S * € 16,-

Ausgereift, dichte Nase, eingelegte Pfirsiche, kandiert, süße Gewürze, sehr dicht, gelbe Ananas, zarte Röstnote; substanzreich und sehr saftig, schrille Säure, zart laktisch, sehr viel Frucht, zarter Gerbstoff, lang, abwarten.

16,4 Franz Proidl, Senftenberg Ehrenfels KR-R 13%, S * € 18,-

Ausgereift, Mango und Fruchtgelée, etwas frische Kamille, duftig, tief und voll, ausgereift, pikant; saftig, Power und Schmelz, schrille Säure, noch samtig, geht über vor Frucht, ganz zerrissen, fordernd-rassig, lang, leicht herb, abwarten.

14,5 Rudolf Rabl, Langenlois Schenkenbichl KA-R 13%, S * € 14,50

Recht dezente Frucht, recht rustikale Würze, Kräuter, rauchig, grüne Grapefruits, getrocknete Zitronenschalen, bisschen burschikos; trocken, eher schlank gebaut, herber Unterton, Zitrus, hinten etwas schank, direkt, mittlere Finish, leicht seifig.

16,5 Rixinger, Spitz Singerriedel Smaragd 13%, K * € 15,-

Anfangs ziemlich verkapselt, darunter recht helle Frucht, deutliche Pfirsichnoten, legt deutlich zu, wird richtig duftig; exemplarische Pfirsich-Zitrus-Frucht, nervig-rassige Säure, wirkt schlanker als er ist, guter Extrakt, klar, betont trocken, mittellang.

17,6 Schloss Gobelsburg Zöbinger Heiligenstein KA-R 13,5%, K * € 25,50

Milchkaramell und Zuckerwatte, dahinter aber auch Ananasfrucht, saftig und einschmeichelnd, sehr verlockend; kandiierte Pfirsiche am Gaumen, überaus

gunde Dichte und Fruchtfülle, tolle Substanz, extraktsüß und ziseliert, viel Finesse bis zum langen Abgang, weiterhin große Ressourcen, modellhaft.

16,7 Schloss Gobelsburg Gaisberg KA-R 13%, K * € 14,-

Glockenklares Duftspiel nach Yuzu und Grapefruit, überaus fruchtbetont und einladend sowie zartgliedrig; kühle Eleganz am Gaumen, leichte Fruchtsüße bei mittlerem Gewicht, saftig und geschmeidig, bildhübsch und trocken, animierend und rassig, einiger Nachhall.

17,1 Johann Schmelz, Joching Dürnsteiner Freiheit Smaragd 13,5%, S * € 22,20

Sehr pikantes Bukett, feinwürzig und zupackend; Frucht nach Limetten, ziemlich reduktiv bei mittlerem Gewicht, griffig, aber auch verkapselt, etwas Gerbstoff dann im Abgang, braucht offenbar noch Flaschenreife.

17,0 Johann Schmelz, Joching Steinriegl Smaragd 13,5%, S * € 21,-

Anregend und pointiert, erinnert etwas an Minze und Zitronenmelisse, auch Grapefruit im Hintergrund; leicht hefiger Einschlag, helle Fruchtaromen, auch kreidig-kalkige Untermalung, wie sie lagentypisch ist, mittleres Gewicht, fein-rassiger Abgang.

17,2 Josef Schmid, Stratzing Sunogeln KR-R 13,5%, S * € 16,-

Etwas mehlig, verdeckte Nase, die an Weißbrot und Steinobst erinnert, kreidige Untertöne; herkunftstypisch und saftig, gluckenklar und gebündelt, kernig, aber auch konturiert, temperamentvoll und offenherzig, wenn auch noch Ecken und Kanten zeigend.

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

14,3 Schmidl, Dürnstein Küß den Pfennig Selection halbtrocken 13%, S * € 15,-

Weiche, runde, breite Fruchtnase mit deutlich röstigen Noten, viel Kräuterwürze, füllig, leichtes Hefestinkerl, röstig-erdige Würze, weitmaschig, Furz; rundes Entree, bisschen restsüß, genügend Frucht, bisschen exotisch, mittleres Spiel, hinten etwas herb, mittleres Finish.

15,4 Siedler, Reichersdorf Riedenselektion TR-R 13%, S * € 10,20

Kühle parfümiert-reduktive Art, grüne Bananen und Williamsbirnen, dabei aber transparent, aromatisch; eher schlank gebaut, sreintonig und klar, trocken, Kabinettstil, recht anregend, zartbitter, nicht allzu lang.

16,7 Stadt Krems Kremser Kögl 13%, G * € 17,90

Fruchtsüß und rauchig beginnend, etwas nach Tannennadeln, ja einer ganzen Gewürzlade, offen und ein bisschen schwermütig; am Gaumen dann druckvoll und saftig, geht etwas in die Breite, schöne Apfelfrucht, herbe, zartbittere Note vor dem Abgang, schöne Ansätze.

15,2 Stadt Krems Grillenparz KR-R 13,5%, G * € 17,90

Ziemliche Fülle, fast üppig, dichte Frucht, gelbes Steinobst und Grapefruits, bisschen Weißbrot und Laub, wird recht würzig; klassisch trocken, mittlerer Körper, fest, feinherb, mittleres Spiel, Zitrus, wird rustikaler, pampiger, mittellang.

16,6 Steininger, Langenlois Steinhaus KA-R 13,5%, G * € 15,-

Blockmalz und Getreide in der Nase, dahinter etwas Marillenröster, ausge-reift und mollig; extraktsüß und konturiert, viel Ananasfrucht hier, geschmeidig bei cremiger Fülle, lang und zukunftsträchtig.

16,1 Steininger, Langenlois Novemberlese 13%, G * € 13,-

Schwarzbrot und Orangenschale in der Nase, etwas dezent, ja nahezu schüchtern; Melonenfrucht dann am Gaumen, nussige Untertöne, mittelge-wichtig und streng trocken gehalten, laktische Untertöne, zart-herb im rassi-gen Finale, beachtliche Länge.

13,9 H. & H. Steinschaden, Schiltern Fahnberg KA-R 13%, S * € 5,50

17,6 Karl Stierschneider Kartäuserhof, Weißenkirchen Achleiten Smaragd 13%, S

Feuerstein, aber auch jede Menge traubige, fruchttiefe Noten im weit ausho-

lenden Bukett, dicht und ausgereift; viele Facetten dann auch am Gaumen, noch jung, ziemlich viel Kohlensäure, erneut gebündelte Pfirsichfrucht bietend, etwas trocken im mittellangen Abgang, sehr hübsch gelöst.

15,2 Stift Göttweig Silberbichl KR-R 13%, G * € 17,90

Marillenröster und bisschen Malzkaffee, auch Spearmint, Nougat, dezent süß, gewisse Fülle, mittlere Definition, leicht überreif; eher weiche Art, schon etwas entwickelt, Zitrus und generische Steinfrucht, leicht herb, könnte etwas mehr Konturen haben, hinten etwas geradlinig, mittleres Finish.

14,3 Franz Tanzer, Krems-Thallern Antonia KR-R 13,5%, S * € 10,-

Recht reduktive Nase, einige Würze, braucht viel Luft, Blätter und Blüten, etwas heug, Sommerwiese; weich und breit, wenig Struktur, leicht herber Unterton, Zitruschalen, hinten schmaler, recht brotig, Linsen, eher kurz, mäßige Konturen.

17,1 Mittelbach Tegernseerhof, Unterloiben Kellerberg Smaragd 13%, S * € 24,-

Elegante Nase, in der Zitrusfrüchte und Mandeln den Ton angeben, ebenso erfrischend wie ausgereift; dezente Extraktsüße am Gaumen, mittleres bis gutes Volumen, erscheint schlanker als er ist, feinstrahlig und harmonisch, straffe Säure im Finish.

15,6 Mittelbach Tegernseerhof, Unterloiben Steinertal Smaragd 13%, S * € 21,-

Leicht brotig und selchig in der Nase, auch gewisser Hefeschleier, Kernobst nur im Ansatz; die Röstnote setzt sich im Geschmacksbild fort; süß-saure Pikanz, erscheint sehr jung, ja unfertig, rassig, trocken, nahezu schrille Säure.

15,1 Thiery-Weber, Rohrendorf Weinzierlberg KR-R 13,5%, S * € 9,-

Eher zarter Blütenduft à la Pfingstrose, dezente Frucht und Mandelnote, ruhig strömend; ausgewogen auch am Gaumen, mittelkräftig, sauber und pikant, lebhaft und geradlinig, einiger Biss, verabschiedet sich relativ rasch.

15,6 Thiery-Weber, Rohrendorf Gebling 14%, K * € 12,-

Angedeuteter gelber Pfirsich, vor allem aber Mandelwürze, offenherzig und einladend; recht ansprechende Fruchtfülle, einige Substanz, etwas weicher Hintergrund, insgesamt aber ausgewogen und herkunftstypisch, erfreuliche Interpretation.

17,2 Johann Topf, Straß Wechselberg-Spiegel KA-R 13,5%, S * € 22,90

Zunächst etwas schüchternes, doch kristallklares Bukett, ganz helle Frucht, Akzente von Stachelbeere und weißem Pfirsich; apart und erfrischend, viel Extrakt, feingliedrige Art, schöne Nuancen, verspielt und blumig, bindet den leichten Restzucker schon völlig ein, lang und zukunftsträchtig.

16,3 Johann Topf, Straß Heiligenstein KA-R 13,5%, S * € 21,90

Sehr reduktiv und zurückhaltend, etwas Wiesenblumen und Ringlotten, herbe Note; mehr Charme dann am Gaumen, ausgewogen und fruchtsüß, kompakt und knackig, reintonige Art, auch relativ lang.

17,1 Vorspannhof Mayr, Droß Kremser Marthal KR-R 13%, S * € 11,50

Zuckermelone und Grapefruit im bildhübschen Bukett, auch etwas Dextrose, zart-exotischer Hauch; temperamentvoll auch am Gaumen, saftig und dicht verwoben, viel Extrakt, fest und griffig, deutet auch Finesse an, beachtliche Länge, Zukunft.

14,7 Weixelbaum, Straß Gaisberg Wahre Werte KA 13%, S * € 9,50

Recht dezente, sanfte Nase mit Zitrusfrucht, auch kandiert, Weißbrot, Mehl, Curry, bisschen Wiesenblüten; eher schlanke Statur, vor allem Zitrusfrucht, hinten dann recht rassig, zartbitter, nicht allzu lang.

16,4 Winzer Krems, Krems Kremser Pfaffenberg KR-R 13%, K * € 12,50

Heublumen und Anis werden bald von Honigmelone und Nektarine abgelöst, klar und animierend; supersaftiger Auftritt am Gaumen, offenherzig und dicht verwoben, feine Facetten, pikant, etwas Restzucker wird rasch eingegliedert, rassiger Abgang.