



Der Neubau für Produktion und Verkostung am Weingut Högl wurde 2016 mit dem Staatspreis für Architektur ausgezeichnet.



WACHAUER GLANZLEISTUNG

Högl bei den Veltlinern und F. X. Pichler bei den Rieslingen sind die Sieger des Falstaff-Federspiel-Cups 2017. Nach den teils verheerenden Spätfrostnächten im vergangenen Jahr haben die Wachauer Winzer sogar ganz besonders prägnante Weine geschaffen.

TEXT PETER MOSER

Josef Högl ist ein stiller, bescheidener Typ, und er hat sich im ebenso stillen Spitzer Graben sein persönliches Refugium geschaffen. Ab sofort darf er sich Falstaff-Federspiel-Cup-Sieger 2017 nennen – sein Grüner Veltliner Schön hat sich gegen 114 weitere Jahrgangsvertreter durchgesetzt. Nicht weniger als dreizehn Weine waren ins entscheidende Sortenfinale beim Grünen Veltliner eingezogen, aus dem schließlich der Grüne Veltliner Federspiel Lichtensteinerin 2016 vom Weinbau Kropf aus Weissenkirchen als zweiter Sieger hervorging. Auch der dritte Rang geht nach Weissenkirchen, wo Roman Jäger mit zwei Weinen im Stechen und schließlich mit Ried Klaus erfolgreich war.

Die Falstaff-Prämierung ist nicht die erste für die Högl. Neben zahlreichen großen Preisen durften sie sich im Vorjahr über den Staatspreis für Architektur freuen, der für ihr neu errichtetes Weingut vergeben wurde. Josef Högl's Eltern haben noch alle Trauben an die Genossenschaft abgeliefert, ihn hat aber das Weinmachen bereits früh gereizt. Schon während er noch die Weinbauschule in Krems besuchte, begann er, auf dem Weingut Prager zu arbeiten und die Praxis kennenzulernen. Nach zehn Jahren bei Prager hängte er nochmals fünf bei F. X. Pichler an, bevor er sich 1995 mit den ersten 3,5 Hektar in Vießling selbstständig machte. Gemeinsam

mit seinem Sohn Georg bewirtschaftet Högl heute die Toplagen Bruck und Schön direkt vor der Haustüre, dazu einige Spitzenlagen in Loiben und Spitz.

TOP TROTZ FROST

Besonders auffällig bei den Grünen Veltlinern des Jahrgangs 2016 war eine Art »Stil-Umkehr«, die sich wie ein roter Faden durch die Verkostung zog. In Normaljahren sind die Weine des Spitzer Grabens und des oberen Abschnitts der Wachau insgesamt etwas schlank und oft etwas säurebetonter, während die Weine in und unterhalb von Loiben aufgrund der stärkeren Auswirkung der pannonischen Klima- ausläufer oft etwas runder, reifer, ja opulenter wirken.

Bei den 2016er-Weinen zeigt sich das genau umgekehrt. Der Grund dafür ist der Frost, der die obere Zone sehr stark betroffen hat und dessen Auswirkungen sich donauabwärts stark abschwächen. Durch den Frost waren die Traubenansätze sehr gering, und die wenigen verbliebenen Beeren wurden groß und süß bei sehr geringen Mengen. Die nicht betroffenen Weingärten weiter unten im Tal produzierten Trauben mit ungewöhnlich >

**GRÜNER
VELTLINER
HÖGL
WINNER
2017**



Nach den argen Spätfrösten musste man in der Wachau mit dem Schlimmsten rechnen. Qualitativ ist es sehr gut ausgegangen.

Pichler

RIESLING PICHLER WINNER 2017

Futuristisch: das
Weingut F. X. Pichler
in Oberloiben.

vertreter von zwei
bekannten Spitzer Wein-
gütern und tollen Riesling-
Lagen: Franz-Josef Gritsch vom
Mauritushof holte sich mit dem
Riesling Federspiel 1000-Eimerberg die

Silbermedaille, auf dem dritten Rang folgt
mit dem feinfruchtigen Riesling Federspiel
von Setzberg das Weingut Karl Lagler. Im
absoluten Spitzenfeld der Rieslinge, bewertet
punktgleich mit 92 Punkten, liegen Franz
Hirtzbergers Steinterrassen, Josef Högl's
Bruck und Roman Jäger mit Ried Achleiten.

Die für Wachauer Verhältnisse sehr große
Gruppe von acht Muskatellern dominierte
klar Johann Donabaum mit seinem ver-
führerischen Gelben Muskateller Federspiel
Donaupoint. Elegant auch der Neuburger
Federspiel Spitzer Graben aus der »Somme-
lier Edition« aus dem Keller der Domäne
Wachau, die im Bereich der Spezialitäten
auch mit einem facettenreichen Zweigelt
Rosé – ja, auch der darf ein Federspiel sein –
mit der Zusatzbezeichnung »Terrassen«
zu gefallen wusste.

Erfreuliches Fazit: Trotz Mengeneinbußen
bei manchen Betrieben wird sich der Jahrgang
2016 unter die qualitativ besten der letzten
Jahrzehnte einreihen. Trinkfreude und großes
Zukunftspotenzial zeichnen ihn aus.

<

> vielen, aber kleinen Beeren, die nur sehr
langsam ausreifen und eine gute Säure
behielten.

Aus diesem Grund finden sich diesmal
ausnahmsweise die schlankeren, »rescheren«
Weine eher am unteren Teil der Donau.
Dass auch jene Winzer, die vom Frost stark
betroffen waren, über genug Weinmenge
verfügen konnten, ist auf eine Initiative der
»Vinea Wachau« zurückzuführen, die eine
»Traubenbörse« organisierte. Da es den
Mitgliedsbetrieben der Vinea nicht erlaubt
ist, außerhalb des Weinbaugebiets Trauben
oder Wein zuzukaufen, wurden Trauben aus
jenen Zonen der Wachau, die gute Erträge
hatten, wie zum Beispiel rund um Mautern,
an Kollegen vermittelt.

Der Sieger der Riesling-Kategorie im
Federspiel-Cup 2017 kommt aus Oberloiben,
nämlich vom Weingut F. X. Pichler. Die
Trauben, die Lucas Pichler für diesen rassi-
gen Riesling vinifizierte, stammen aus der
Ried Burgstall in Unterloiben. Auf den
Plätzen folgten im Stechen zwei nicht
minder verführerische, lebendige Sorten-



Foto: Markus Rössle, beigestellt

Eine Ausgabe DATUM **gratis**
testen oder 3 Ausgaben um nur

€10,-

Bestellen unter **datum.at/abo**
oder **0664/497 04 58**

DATUM
Magazin für Politik & Gesellschaft

DATUM – das Monatsmagazin für Politik und Gesellschaft steht für:

- » Unabhängigen Qualitätsjournalismus
- » gehaltvolle Lektüre
- » Spannende Erzählungen und Reportagen
- » Recherche in inhaltlicher Tiefe und thematischer Breite
- » ausführliche Interviews
- » Aktualität jenseits des Tagesgeschehens



DEM FROST GETROTZT

Die Spätfröste, die auch die Wachau Ende April erwischten, sorgten bereits zur Genüge für Aufregung. Wichtig ist im Jahrgang 2016 jetzt ausschließlich das qualitative Ergebnis, und da können die Weinfreunde ganz entspannt sein. Sowohl die Rieslinge als auch die Grünen Veltliner sind ganz ausgezeichnet ausgefallen, im Bereich der Sortenvielfalt gibt es überraschend gute Gelbe Muskateller. Auffällig war die Tatsache, dass man die schlanker und kühler wirkenden Weine eher im Bereich der unteren Wachau findet, die ja grundsätzlich als der wärmere Teil gilt. Der Frost hatte dafür gesorgt, dass in der oberen Wachau die wenigen verbliebenen Beeren reifer ausfielen und daher die Weine eher opulenter wirken. Die Mengen im Bereich der Federspiele sind okay, dank der Klasse der Weine sollte man sich dennoch mit dem Einkaufen nicht viel Zeit lassen. **NOTIZEN** VON PETER MOSER



Grüner Veltliner
Federspiel

LEGENDE

- Rosé
- Weißwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

93

● **Schön 2016**
Weingut Högl Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, attraktive florale Nuancen, frische Orangenzenen. Saftig, komplex, weiße Apfelfrucht, feine Säurestruktur, mineralisch-salziger Abgang, bleibt gut haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter.
www.weingut-hoegl.at
Preis: k. A.

92

● **Lichtensteinerin 2016**
Weinbau Kropf, Weißenkirchen
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Kräuterwürze, etwas Anis, weiße Frucht im Hintergrund, zart nach Orangenzenen, einladendes, facettenreiches Bukett. Komplex, saftig, feine gelbe Apfelfrucht, fressenreiche Säurestruktur, zitroniger Touch, mineralische Akzente, feine Fruchtsüße im Abgang, gutes Entwicklungspotenzial.
www.weinbau-kropf.at, € 7,30

92

● **Ried Klaus 2016**
Weingut Jäger, Weißenkirchen
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive reife Kernobstfrucht, Anklänge von gelbem Apfel, zart nach Mango, ein Hauch von Anis und Orangenzenen. Stoffig, feine weiße Frucht, fressenreicher Säurebogen, mineralisch, dezente Fruchtsüße im Nachhall, vielseitig einsetzbar.
www.weingut-jaeger.at
€ 9,50



● **Ried Pichl Point 2016**
Weingut Familie Schmelz, Joching
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Wiesenkräuter, feine Apfelfrucht, dunkle Mineralität, angenehme tabakige Nuancen unterlegt. Saftig, elegant, zarte gelbe Frucht- nuancen, feiner Säurebogen, bleibt gut hängen, vielversprechendes Entwicklungspotenzial.
www.schmelzweine.at, € 9,50

● **2016**
Weingut Rudi Pichler, Wösendorf
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart tabakig-würzig unterlegte reife gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Orangenzenen, etwas Blütenhonig. Saftig, elegante Textur, zart nach Marille, fressenreich strukturiert, im Abgang weißer Pfeffer, stoffige gelbe Frucht- nuancen, vielseitig einsetzbar.
www.rudipichler.at, € 9,80

● **Selection 2016**
Weingut Jäger, Weißenkirchen
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von Mandarinenzenen, gelbe Tropen- frucht, zart nach Blütenhonig, dezente Kräuterwürze. Saftig, elegante Textur, angenehme Fruchtsüße, frisch strukturiert, zeigt eine gute Länge, bereits gut antrinkbar, sicheres Entwicklungspotenzial.
www.weingut-jaeger.at, € 10,50

● **Point 2016**
Weingut Johann Donabaum, Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte frische Apfelfrucht, etwas Mango, zart tabakige Nuancen im Hintergrund. Komplex, weißer Apfel, fressenreiche Struktur, mineralisch und anhaltend, gutes Entwicklungspotenzial.
www.weingut-donabaum.at, € 11,-

● **Ried Kaiserberg 2016**
Domäne Wachau, Dürnstein
Mittleres, leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Noten von gekochtem Rhabarber, ein Hauch von vollreifen Quitten, zart mit Wiesenkräutern unterlegt. Saftig, seidige Textur, elegant, feine Fruchtsüße, gut integrierte Säurestruktur, Blütenhonig im Abgang, bereits smaragdene Nuancen im Nachhall.
www.domaene-wachau.at, € 11,50

● **Ried Liebenberg 2016**
Domäne Wachau, Dürnstein
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtklänge, zart nach Blütenhonig, ein Hauch von frischen Orangenzenen. Elegant, feine Fruchtsüße, fressenreiche Säurestruktur, bereits sehr gut balanciert, zarte Honignuancen im Finish, sehr gute Länge, gutes Potenzial.
www.domaene-wachau.at, € 11,50

● **Ried Superin 2016**
Tegernseerhof – Mittelbach, Dürnstein
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte gelbe Tropenfruchtklänge, zart nach Blütenhonig. Saftig, feine gelbe

Fruchtnuancen, frischer Säurebogen, elegant, zarte Süße im Abgang, bleibt haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter.
www.tegernseerhof.at, € 14,-

● **Klaus 2016**
F.J. Gritsch – Mauritiushof, Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Blütenhonig unterlegte weiße Apfelfrucht, feine Mineralität, zarte Nuancen von Orangenzenen und Anis. Komplex, stoffig, feine Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, gelber Apfel im Abgang, verfügt über sehr gute Länge, gutes Entwicklungspotenzial, würziger Nachhall.
www.mauritiushof.at, € 16,-

● **Ried Klostersatz 2016**
Weingut F. X. Pichler, Dürnstein
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit dunkler Mineralität unterlegte frische Apfelfrucht, Anklänge von Anis und Nuss, ein Hauch von Blütenhonig. Saftig, feine Extraktsüße, reifer Mango, elegante Textur, feine Säurestruktur, bleibt gut haften, verfügt über Entwicklungspotenzial.
www.fx-pichler.at, € 18,-

● **Achleiten 2016**
Karl Stierschneider – Kartäuserhof, Weißenkirchen
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mineralisch unterlegte weiße Fruchtnuancen, ein Hauch von Mandarinenzenen, tabakige Noten unterlegt. Straff, stoffig, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, salziger Touch im Abgang, gelber Apfel im Nachhall, sehr gute Länge, sicheres Entwicklungspotenzial.
www.stierschneider.at, Preis: k. A.

● **Kreutles 2016**
Weingut Knoll, Dürnstein
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischer Kräuterwürze unterlegte gelbe Apfelfrucht, kandierte Orangenzenen, dunkle Mineralität, tabakige Nuancen. Saftig, komplex, reifer Apfel, feine Säurestruktur, harmonisch, gut anhaltend, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.loibnerhof.at, Preis: k. A.

91

● **Vorder Seiber 2016**
Weinbau Kropf, Weißenkirchen
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Kernobstnuancen, zart floral, mineralisch und einladend. Saftig, elegant, feine Apfelfrucht, fressenreich strukturiert, mineralisch und anhaltend, sehr präzise vinifiziert, bereits gut zugänglich.
www.weinbau-kropf.at, € 7,10

● **Ried Kirchweg 2016**
Weingut Richard Bruch, Weißenkirchen
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Ananas und gelben Birnen, Nuancen von Mandarinenzenen, mineralischer Touch. Saftig, elegant, angenehme Würze, feine Säurestruktur, zart salziger Nachhall, feine Frucht-

süße im Finale, vielseitiger Speisenbegleiter.
€ 7,30

● **Ried Bruck 2016**
Gritsch Thomas »Hof in der Lauben« Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktiver Duft von Golden Delicious Äpfeln, zart nach Honigmelone, ein Hauch von kandierten Orangenzenen. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, lebendig strukturiert, zarter Zitrus- touch im Finish, vielseitig einsetzbar.
www.weingut-gritsch.at, € 7,50

● **Steinporz 2016**
Weingut Anton Nothnagl, Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Litschi, florale Nuancen, attraktives Bukett. Saftig, elegant, frisch strukturiert, angenehme Steinobstanklänge, feine Fruchtsüße im Rückgeschmack, ein facettenreicher Speisenbegleiter.
www.nothnagl.at, € 8,-

● **Ried Steinporz 2016**
Weingut Hofstätter, Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfruchtnote, zart nach Mango und Ananas, mineralischer Anklang. Saftig, elegant, feine weiße Apfelfrucht, gut integrierte Säurestruktur, zitroniger Touch im Abgang, bleibt haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.weingut-hofstaetter.at, € 8,20

● **Johann 2016**
Weingut Johann Donabaum, Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frischer gelber Apfel, zart mit Wiesenkräutern unterlegt, einladendes, feinwürziges Bukett. Saftig, straff, weiße Frucht, feine Säurestruktur, lebendig, zitroniger Touch, angenehme Fruchtsüße im Abgang, bereits zugänglich.
www.weingut-donabaum.at, € 8,40

● **Zornberg 2016**
Weingut Rixinger, Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral unterlegte feine gelbe Tropenfrucht, frische Orangenzenen klingen an. Saftig, gute Komplexität, feine Würze, dezente Fruchtsüße, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, angenehmer Apfeltouch im Nachhall.
www.rixinger.at, € 8,50

● **Kellerweingärten 2016**
Weingut Frischengruber, Rossatz
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfruchtnuancen, zart nach Anis, ein Hauch von Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Mineralität, angenehmer Säurebogen, reife gelbe Apfelfrucht im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.frischengruber.at, € 9,-

● **Tom 2016**
Weingut Familie Schmelz, Joching
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feinen Wiesenkräutern unterlegte weiße Tropen-

fruchtnuancen, ein Hauch von frischen Orangenzenen. Straff, knackig, weißer Apfel, feiner Säurebogen, fruchtige Süße im Nachhall, mineralischer Abgang, vielseitig einsetzbar.
www.schmelzweine.at, € 9,-

● **Loibner 2016**
Weingut Familie Schmelz, Joching
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Anis unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, zart nach frischen Orangenzenen, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frischer Säurebogen, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, gutes Potenzial.
www.schmelzweine.at, € 9,30

● **Steiger 2016**
Weingut Frischengruber, Rossatz
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Apfelfrucht, reife Mango, zart nach Blütenhonig, mineralischer Touch. Saftig, gute Komplexität, elegant und ausgewogen, fruchtige Süße im Abgang, bereits zugänglich, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.frischengruber.at, € 9,50

● **Ried Klaus 2016**
Weingut Familie Schmelz, Joching
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Tropenfruchtklänge, zarte Nuancen von frischen Orangenzenen, mineralischer Touch. Stoffig, engmaschig, angenehme weiße Apfelfrucht, feiner Säurebogen, zarte Fruchtsüße im Finale, ein balancierter Speisenbegleiter.
www.schmelzweine.at, € 9,50

● **Ried Pichlpoint 2016**
Domäne Wachau, Dürnstein
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig, mit einem Hauch von Anis unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Orangenzenen. Straff, engmaschig, feine weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, salziger Abgang, bleibt gut haften, pikante Stilistik.
www.domaene-wachau.at, € 11,50

● **Ried Kollmitz 2016**
Domäne Wachau, Dürnstein
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte weiße Apfelfrucht, dezente tabakige Nuancen, ein Hauch von Grapefruitzenen unterlegt. Mittlere Komplexität, feine Fruchtsüße, lebendige Struktur, salzig-mineralischer Abgang, delikater Essenswein.
www.domaene-wachau.at, € 11,50

● **Axpoint 2016**
F.J. Gritsch – Mauritiushof Spitz/Donau
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfruchtklänge, Nuancen von Honigmelone, tabakige Noten. Straff, gute Komplexität, weiße Frucht am Gaumen, feine Säurestruktur, salziger Nachhall, gutes Reifepotenzial.
www.mauritiushof.at, € 12,-

● **Ried Hinter der Burg 2016**
Weingut Prager, Weißenkirchen
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Zitrus, frische Wiesenkräuter, mineralische Nuancen. Straff, zart nach Mango, feine Kräuterwürze, Nuancen von Limetten im Abgang, feiner Speisenbegleiter, sicheres Entwicklungspotenzial.
www.weingutprager.at, € 16,50

● **Mühlpoint 2016**
Weingut Alzinger, Dürnstein
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feinen tabakigen Nuancen unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango und Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, bleibt gut haften, bereits gut entwickelt.
www.alzinger.at, Preis: k. A.

● **Rotes Tor 2016**
Weingut Franz Hirtzberger, Spitz/Donau
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Mango, mineralischer Touch, etwas Zitruszesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frischer Säurebogen, ausgewogen, bereits gut antrinkbar, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.hirtzberger.com
Preis: k. A.

● **Kirchensteig 2016**
Karl Stierschneider – Kartäuserhof, Weißenkirchen
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Florale Nuancen, feine weiße Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Blütenhonig, Limettenzesten. Saftig, elegant und stoffig, reife weiße Birnenfrucht, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, bereits zugänglich, ein facettenreicher Speisenbegleiter.
www.stierschneider.at, Preis: k. A.

Riesling Federspiel

92

● **Ried Burgstall 2016**
Weingut F. X. Pichler, Dürnstein
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Orangenzesten unterlegte Weingartenpfirsichfrucht, mineralische Nuancen, angenehme Würze. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, finessenreicher Säurebogen, bleibt gut haften, gutes Potenzial.
www.fx-pichler.at
€ 18,-

● **1000-Eimerberg 2016**
F.J. Gritsch – Mauritiushof, Spitz/Donau
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Steinobstanklänge, ein Hauch von Orangenzesten, mineralischer Touch. Saftig, feine Fruchtsüße, frische Säurestruktur, mineralisch, zart salzig im Abgang, feiner Blütenhonig im Nachhall.
www.mauritiushof.at, € 12,-

● **Setzberg 2016**
Weingut Lagler, Spitz/Donau
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Einladende gelbe Tropenfrucht, zart nach Ananas, Mango, Nuancen von Blütenhonig. Saftig, gute Komplexität, feine Fruchtsüße, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, bereits zugänglich, verfügt über Entwicklungspotenzial.
www.laglers.at, € 10,90

● **Ried Achleiten 2016**
Weingut Jäger, Weißenkirchen
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Pfirsichnuancen, ein Hauch von Orangenzesten, rauchige Mineralität, facettenreiches Bukett. Gute Komplexität, dezente Fruchtsüße, elegant integrierter Säurebogen, bleibt gut haften, balancierter Stil, gutes Entwicklungspotenzial.
www.weingut-jaeger.at, € 12,30

● **Steinterrassen 2016**
Weingut Franz Hirtzberger, Spitz/Donau
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Blütenhonig unterlegte Pfirsichnote, Nuancen von Orangenzesten. Saftig, wirkt komplex, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, bereits entwickelt, bleibt haften, ein harmonischer Speisenbegleiter.
www.hirtzberger.com, Preis: k. A.

● **Bruck 2016**
Weingut Högl, Spitz/Donau
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart rauchig-würzig unterlegte Marillenfrucht, feiner Pfirsichtouch klingt an, mineralische Nuancen. Saftig, feine Frucht, angenehmer Säurebogen, salzig-zitroniger Touch, animierender Stil mit Entwicklungspotenzial.
www.weingut-hoegl.at, Preis: k. A.

91

● **Riede Ritzling 2016**
Weinbau Kropf, Weißenkirchen
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Einladende Steinobstanklänge, frischer Weingartenpfirsich, zart nach Litschi, florale Nuancen. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frisch



strukturiert, gute Balance, ein animierender Speisenbegleiter.
www.weinbau-kropf.at, € 7,50

● **Ried Singerriedel 2016**
Weingut Hofstätter, Spitz/Donau
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart floral unterlegte Nuancen von Weinbergpfirsich, mineralischer Touch, ein Hauch von Limettenzesten. Saftig, würzig, extraktsüße weiße Fruchtanklänge, mineralisch-salziger Abgang, anregender Speisenwein.
www.weingut-hofstaetter.at, € 8,-

● **Wachauer Weingebirge 2016**
Weingut Familie Schmelz, Joching
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarter Blütenhonig, Orangenzesten, gelbe Pfirsichfrucht unterlegt. Saftig, rund und elegant, angenehme Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, bereits harmonisch, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.schmelzweine.at, € 10,20

● **Ried Steinriegl 2016**
Weingut Jäger, Weißenkirchen
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart rauchig-mineralisch unterlegte weiße Pfirsichfrucht, feiner gelber Apfel, etwas Marille, dezente Würze. Knackig strukturiert, feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, zitroniger Touch, bereits gut antrinkbar.
www.weingut-jaeger.at, € 10,30

● **Ried Stein am Rain 2016**
Weingut Familie Schmelz, Joching
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Frischer Weingartenpfirsich, zart nach Honigmelone, ein Hauch von Zitruszesten. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüße, etwas Birne, angenehmer Säurebogen, bleibt haften, Blütenhonig im Nachhall.
www.schmelzweine.at, € 10,70

● **1000-Eimer-Berg 2016**
Domäne Wachau, Dürnstein
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische weiße Weingartenpfirsichnote, ein Hauch von Limetten, mineralischer Touch. Mittlerer Körper, dezente Fruchtsüße im Kern, finessenreicher Säurebogen, bleibt gut haften, verfügt über Entwicklungspotenzial.
www.domaene-wachau.at, € 11,50

● **Ried Bruck 2016**
Domäne Wachau, Dürnstein
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit zartem Blütenhonig unterlegte Pfirsichfrucht, ein Hauch von Mandarinenzesten, einladendes Bukett. Stoffig, reife weiße Fruchtanklänge, feiner Säurebogen, zitroniger Touch, mineralisch und anhaltend, gutes Entwicklungspotenzial.
www.domaene-wachau.at, € 11,50

● **Bergterrassen 2016**
Weingut Johann Donabaum Spitz/Donau
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Einladende

gelbe Pfirsichnuancen, etwas Blütenhonig, mineralischer Touch. Saftig, elegant, gute Fruchtsüße, feiner Säurebogen, harmonisch und gut anhaftend, zart nach Marille im Nachhall.
www.weingut-donabaum.at, € 12,50

● **Terrassen 2016**
Tegernseerhof – Mittelbach, Dürnstein
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Orangenzesten unterlegte weiße Pfirsichfrucht, dezente Tropenfruchtanklänge, mineralischer Touch. Elegant, straffe Textur, weiße Frucht auch am Gaumen, feiner Säurebogen, Pfirsich im Nachhall.
www.tegernseerhof.at, € 14,-

● **Ried Steinriegl 2016**
Weingut Prager, Weißenkirchen
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Einladende gelbe Pfirsichfrucht, Nuancen von Mango und Ananas, angenehmer mineralischer Touch, frische Orangenzesten, ein Hauch von Ingwer. Saftig, elegant, wirkt schlank und frisch, lebendig strukturiert, zitroniger Touch im Nachhall.
www.weingutprager.at, € 16,50

● **Ried 1000-Eimerberg 2016**
Weingut Stefan Gebetsberger, Spitz
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Attraktive gelbe Tropenfruchtnuancen, zart nach Blütenhonig, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, elegant und ausgewogen, feines Säurespiel, zitronig-mineralischer Nachhall.
www.weingut-gebetsberger.at, Preis: k. A.

Wachauer Sortenvielfalt

92

● **Gelber Muskateller Donaupoint 2016**
Weingut Johann Donabaum Spitz/Donau
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frisches traubiges Bukett, einladende Muskatwürze, ein Hauch von Mandarinenzesten, rauchige Mineralität. Leichtfüßig, gelbe Tropenfrucht, angenehme Süße, feiner Säurebogen, mineralisch und gut anhaftend.
www.weingut-donabaum.at, € 13,-

91

● **Neuburger Spitzer Graben 2016**
Sommelier Edition Domäne Wachau, Dürnstein
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Reife gelbe Fruchtnuancen, zart nach Apfel und Mango, frische Orangenzesten unterlegt. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, angenehme Säurestruktur, harmonisch

und anhaltend, gutes Reifepotenzial.
www.domaene-wachau.at, € 11,50

90

● **Neuburger Ried Auleithen-Spitz 2016**
Weingut A. u. K. Lechner Spitz/Donau
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von frischen Wiesenkräutern unterlegte Birnenfrucht, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlerer Körper, weißes Kernobst, dezente Fruchtsüße, feiner Säurebogen, ausgewogen, ein harmonischer Speisenbegleiter. € 7,-

● **Zweigelt Rosé Terrassen 2016**
Domäne Wachau, Dürnstein
Mittleres Lachsrosa, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, eingelegte Kirschen, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlerer Körper, cremige Textur, frisch strukturiert, kirschiger Touch im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.domaene-wachau.at
€ 8,80

● **Sauvignon Blanc Hardberg 2016**
Weingut Anton Nothnagl, Spitz/Donau
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Etwasverhalten, dezente weiße Tropenfrucht, zart nach Grapefruitzesten, florale Nuancen. Saftig, angenehme Fruchtsüße, feine Säure, zitroniger Touch, ein schwungvoller, mineralischer Speisenbegleiter.
www.nothnagl.at, € 9,-

● **Gelber Muskateller Guglzipf 2016**
Weingut Paul Stierschneider – Urbanushof, Oberloiben
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Muskatnuss, Anklänge von frischen Wiesenkräutern, weiße Fruchtnoten, etwas Eibisch. Leichtfüßig, feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, bleibt gut haften, ein herrlicher Sommerwein.
www.stierschneiderweine.at
€ 10,-

● **Gelber Muskateller 2016**
Weingut Jäger, Weißenkirchen
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Zitruszesten, ein Hauch von Blütenhonig und Muskat, rauchige Würze, mineralischer Touch. Frisch, zart grasiger Touch, lebendiger Säurebogen, Limetten im Abgang, dezente Süße im Rückgeschmack.
www.weingut-jaeger.at, € 11,80

! **Tasting-Info**
Alle weiteren Tastings und Bewertungen finden Sie online unter
● www.falstaff.at/tastings

Ausg'steckt is!

Der Falstaff Heurigen- & Buschenschankguide 2017

Entdecken Sie die besten Betriebe aus Wien, Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark – getestet und bewertet von der Falstaff Community.

Jetzt vorbestellen unter: www.falstaff.at/guides

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN



NEU AB
24. MAI