

# Prost Nachbar: Die besten Grünen Veltliner aus Österreich

Die wichtigste Rebsorte in der Alpenrepublik erfreut sich auch hier zu Lande grosser Beliebtheit – die SonntagsZeitung hat sich durchs riesige Angebot degustiert

VON MARTIN KILCHMANN

Die jüngste Geschichte des österreichischen Weins spiegelt sich frappant im Verhältnis, das die Schweizer zum Grünen Veltliner (GV), der wichtigsten Rebsorte unseres Nachbarn, hegen: In den Achtzigerjahren überschwebte dünne GV-Plörre als Ersatz für den knapp gewordenen heimischen Chasselas Helvetien. Parallel dazu versank Österreich, an seinem Weinskandal laborierend, in der Depression. Heute boomt Austrias Wein, und der Grüne Veltliner besitzt auch hier zu Lande eine hohe Wertschätzung. Kaum ein Weinhändler, der keinen im Sortiment hat; kaum ein Restaurant ohne.

Der Grund für diese Beliebtheit liegt im Variantenreichtum der Sorte. Stilistisch bietet sie alles. Je nach Lage, Ertrag und Vinifikation ist sie leichter, fröhlicher, unbeschwerter Zechwein oder körperreicher, reifbedürftiger, anspruchsvoller Genuströpfen.

Mehr als 70 Weine in drei Preiskategorien

Grund genug für die SonntagsZeitung, noch rechtzeitig vor der Euro eine ganze Batterie Grünen Veltliner zu entkorken. Rund 70 Weine von über 20 Händlern, darunter die wichtigsten Spezialisten, wurden getestet. Da sich die Preise der Weine je nach Stil und Machart erheblich unterscheiden, wurde in drei Preiskategorien degustiert: GV bis 20 Franken; GV bis 30 und GV ab 30 Franken.

Die besten zehn Weine jeder Kategorie werden hier mit Bild und Kommentar vorgestellt. Auf den ersten Blick überrascht die grosse Anzahl gleich lautender Noten. Das ist nicht auf mangelndes Differenzierungsvermögen zurückzuführen, sondern auf die Ausgangslage: Die Teilnehmer wählten ihre Weine selber aus. Es hätte ihrem Urteilsvermögen beziehungsweise ihrem Angebot ein miserables Zeugnis ausgestellt, hätten sie schlechte Weine vorgestellt.

Vorne rangiert, was bei gleicher Note günstiger ist. Dadurch ergibt sich eine vom Preis beeinflusste Rangliste. Weine, die ebenfalls gut punktet, sich auf Grund eines höheren Preises aber nicht unter die zehn besten schieben konnten, sind im Internet aufgeschaltet. Die Konsultation lohnt sich.

Derzeit bieten unsere Weinhändler vor allem die Jahrgänge 2006 und 2007 an. 2006 ist ein vorzügliches Jahr mit körperreichen, komplexen, alkoholschweren Grünen Veltlinern. 2007 hat mit schlankeren, filigraneren und eleganteren Weinen reüssiert. Von beiden Jahrgängen finden sich fabelhafte Vertreter in der Rangliste.

Nicht ganz überraschend setzte sich Bernhard Ott aus Feuersbrunn gleich in zwei Kategorien an die Spitze. Ott hat sich mit Haut und Haar dieser Leitsorte verschrieben. Rund 90 Prozent seiner Produktion entfallen darauf. Er gilt in Österreich als der Grüne-Veltliner-Spezialist.

Die Weine wurden von Martin Kilchmann nach der bewährten 20-Punkte-Skala bewertet. 14 bis 16 Punkte bedeuten darauf «gut»; 16 bis 18 «sehr gut»; über 18 Punkte «hervorragend». Mehr empfehlenswerte Testweine unter [www.sonntagszeitung.ch/trend](http://www.sonntagszeitung.ch/trend)

## ECONOMY: WEINE BIS 20 FRANKEN



- 1. Fass 4 2006**, Bernhard Ott, Wagram Donauland **17 Punkte** **17.80 Franken**  
Helles Grüngelb; in der Nase kräftige Würze, viel Ausdruck, pfeffrig, reife, gelbe Früchte; im Gaumen stoffig, saftig, viel Fruchtsüsse, schön abgerundet, passende Säure; extraktreich im langen Abgang. Eleganter, schön konturierter, profilierter Wein vom grossen Spezialisten Bernhard Ott.  
Deligusto, Magenvil, Tel. 062 893 3636, [www.deligusto.ch](http://www.deligusto.ch)
- 2. Thal 2006**, Hiedler, Kamptal **17 Punkte** **19 Franken**  
Mittleres Grüngelb; schönes, zartfruchtiges Bouquet, florale Noten, gelbe Früchte, Ananas; im Geschmack schöne Frucht, gut eingepasste Säure, vielschichtig; endet lange mit einem Hauch Restsüsse. Schöner Grüner Veltliner mit Schmelz und Charme von einem der Aufsteiger in Langenlois.  
Haus Österreich, Luzern, Tel. 041 220 06 44, [www.haus-oesterreich.com](http://www.haus-oesterreich.com)
- 3. Allerheiligengestiftung 2007**, Schloss Gobelsburg, Kamptal **16,5 Punkte** **16,5 Franken**  
Helles Grüngelb; in der Nase kräftige Würze, viel Ausdruck, pfeffrig, reife, gelbe Früchte; im Gaumen stoffig, saftig, viel Fruchtsüsse, schön abgerundet, passende Säure; extraktreich im langen Abgang. Eleganter, schön konturierter, profilierter Wein vom grossen Spezialisten Bernhard Ott.  
Deligusto, Magenvil, Tel. 062 893 3636, [www.deligusto.ch](http://www.deligusto.ch)
- 4. Wechselberg 2006**, Birgit Eichinger, Kamptal **16,5 Punkte** **17,55 Franken**  
Helles Grüngelb; im Bouquet reife gelbe Früchte, würzig; im Gaumen weiche Fülle, mittlere Säure, harmonisch; mittlere Länge im Abgang. Ein gradliniger, angenehmer, schmelziger Grüner Veltliner.  
Heuberger, Zürich, Tel. 044 281 11 61, [www.winesofdesire.com](http://www.winesofdesire.com)
- 5. Hölle 2007**, Schwarzböck, Niederösterreich **16,5 Punkte** **18 Franken**  
Mittleres Gelb; in der Nase gelbe Früchte, etwas Schwefel, der von der kürzlichen Abfüllung kündigt, mit Belüftung reintoniger; im Gaumen mittelgewichtig, saftig, spürbare Kohlensäure, knackig-saftige Fruchtsüsse; endet lang und mineralisch. Frischer, würziger Grüner Veltliner mit Schmelz, jetzt sehr schön zu trinken.  
Divo, Winterthur, Tel. 052 264 27 27, [www.divo.ch](http://www.divo.ch), Mitglieder erhalten 10% Rabatt
- 6. Gebting 2006**, Walter Buchegger, Kremstal **16,5 Punkte** **18,50 Franken**  
Helles Grüngelb; zartfruchtiges Bouquet, floral, gelbe Äpfel; im Gaumen mittelgewichtig, dezente Fruchtsäure; Schmelz, saftige Kohlensäure; endet lang und mineralisch. Frischer, würziger Grüner Veltliner mit Schmelz, jetzt sehr schön zu trinken.  
Simone Lanz, St. Gallen, Tel. 071 245 26 12, [www.weinesimonelanz.ch](http://www.weinesimonelanz.ch)
- 7. Weinzierlberg 2007**, Weingut der Stadt Krems, Kremstal **16,5 Punkte** **18,90 Franken**  
Helles Strohgelb; behaltene Bouquet, Birne, Äpfel, Bonbon anglas; im Geschmack mittelgewichtig, viel Stoff, saftige Kohlensäure; im Abgang angenehme Bitterkeit. Saftiger, verführerischer, noch junger Grüner Veltliner, erzeugt damit quasi den Hauswein der tollen Destination.  
Mövenpick, Zug, Tel. 041 766 81 81, [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com)
- 8. Loisuimgarten 2007**, Steininger, Kamptal **16,5 Punkte** **19,50 Franken**  
Mittleres Strohgelb; würzige Grüne-Veltliner-Note in der Nase, zartfruchtig, mit Tiefe; im Geschmack kräftig, sehr mineralisch, gradlinig, schnörkellos; gute Länge. Ein präparierter, mineralischer Grüner Veltliner von der besten Genossenschaft Österreichs, der noch zulegen wird.  
rot weiss Roth Weine, Stüsslingen, Tel. 062 298 04 79, [www.rvw.ch](http://www.rvw.ch)
- 9. Smaragd Terrassen 2007**, Domäne Wachau, Wachau **16,5 Punkte** **19,80 Franken**  
Helles Grüngelb; in der Nase verhalten, eher diskret im Ausdruck, aber reintonig; im Geschmack stoffig, gradlinig, schnörkellos; gute Länge. Ein präparierter, mineralischer Grüner Veltliner von der besten Genossenschaft Österreichs, der noch zulegen wird.  
Wyhus Belp, Belp, Tel. 031 810 41 41, [www.wyhusbelp.ch](http://www.wyhusbelp.ch)
- 10. Kies 2007**, Kurt Angerer, Kamptal **16 Punkte**  
Helles Grüngelb; etwas Bonbon anglas, gewinnt an Reichtum durch Belüftung; im Gaumen mittelgewichtig, knackige Fruchtsäure, frischfruchtig, ein Hauch Kohlensäure; strukturierte Bitterkeit im Abgang, vielleicht diskret reststüssig. Frischfruchtiger, schöner, charmanter Sommerwein.  
Studer, Luzern, Tel. 041 360 45 89, [www.studer-vinotheek.ch](http://www.studer-vinotheek.ch)

## BUSINESS: WEINE BIS 30 FRANKEN



- 1. Smaragd Zornberg 2006**, Sighard Donabaum **18 Punkte** **30 Franken**  
Mittleres Grüngelb; lebendige, würzige Nase, frisch, mit Tiefe, gelbe Früchte; im Geschmack kraftvoll, dicht, konzentriert, Fruchtsüsse, saftige Säure; endet lang auf Mineralität mit einem Hauch Süsse. Kraftvoller, aber lebendiger, vifer, sehr natürlicher Grüner Veltliner.  
Von Vino, Fehraltorf, Tel. 044 954 17 58, [www.vonvino.ch](http://www.vonvino.ch)
- 2. November 2006**, Hiedler, Kamptal **17,5 Punkte** **26,50 Franken**  
Mittleres Grüngelb; würzig-florales Bouquet, grüner Apfel, Zitrusfrüchte; im Gaumen Ananas, opulent, aber frisch, saftige Säure, viel Fruchtsüsse; langer Nachhall und Eindruck von Süsse. Sehr lebendiger, frischer, konzentrierter Grüner Veltliner, sehr zuverlässig und Vertrauen erweckend.  
Haus Österreich, Luzern, Tel. 041 220 06 44, [www.haus-oesterreich.com](http://www.haus-oesterreich.com)
- 3. Dechant Alte Reben 2007**, Jurtschitsch, Kamptal **17,5 Punkte** **28,50 Franken**  
Mittleres Strohgelb; in der Nase würzige Grüner-Veltliner-Aromen, verhalten, eher diskret; im Gaumen kräftig, vielschichtig, gut gepufferte Säure; endet mineralisch mit spürbarer Restsüsse. Im Moment noch diskreter, junger Wein, der sich gewiss sehr positiv entwickeln wird.  
Fischer, Sursee, Tel. 041 925 11 90, [www.fischer-weine.ch](http://www.fischer-weine.ch)
- 4. Goliath 2006**, Birgit Eichinger, Kamptal **17,5 Punkte** **29,70 Franken**  
Mittleres Gelb; im Bouquet verhalten, reiffruchtig, würzig, diskret Bratapfel; im Gaumen wuchtig, konzentriert, Caramel, sehr reife Frucht, ein Hauch Kohlensäure, Extrakt-süsse; endet lang auf diskreter Süsse. Ein monumentaler, kraftvoller Grüner Veltliner mit einem Hauch Botrytis.  
Heuberger, Zürich, Tel. 044 281 11 61, [www.winesofdesire.com](http://www.winesofdesire.com)
- 5. Smaragd Achleiten 2006**, Domäne Wachau, Wachau **17,5 Punkte** **29,80 Franken**  
Mittleres Grüngelb; in der Nase ein Hauch Botrytis, verhalten, mit Belüftung tiefgründig; im Gaumen mittelgewichtig, gut stützende Säure, unaufdringlich, erfrischende Mineralität; mittel-lang im Abgang und leicht bitter. Eleganter, ausgewogener Grüner Veltliner mit Zukunft.  
Wyhus Belp, Belp, Tel. 031 810 41 41, [www.wyhusbelp.ch](http://www.wyhusbelp.ch)
- 6. Privat 2006**, Thomas Leithner, Kamptal **17,5 Punkte** **30 Franken**  
Mittleres Grüngelb; intensives Bouquet, gelbe Früchte, auch Aromen, Mango reintonig; im Gaumen dicht, gradlinig, kräftig, lebhaft, gut stützende Säure; im Abgang gute Länge, ein Hauch mit leise wahrnehmbare Restsüsse. Konzentrierter, nachhaltiger Grüner Veltliner mit Schmelz.  
Von Vino, Fehraltorf, Tel. 044 954 17 58, [www.vonvino.ch](http://www.vonvino.ch)
- 7. Pfarrweingarten 2006**, Buchegger, Kremstal **17 Punkte** **22,50 Franken**  
Mittleres Grüngelb; in der Nase verhalten, gelbe Früchte, Birnen, Honigmelonen; im Gaumen konzentriert, viel Stoff und Extrakt-süsse, passende Fruchtsäure, ein Hauch Kohlensäure; endet lang mit leise wahrnehmbare Restsüsse. Opulenter, aber frischer Grüner Veltliner, dessen Kohlensäure noch etwas stört.  
Simone Lanz, St. Gallen, Tel. 071 245 26 12, [www.weinesimonelanz.ch](http://www.weinesimonelanz.ch)
- 8. Berg Vogel-sang 2007**, Bründlmayer, Kamptal **17 Punkte** **23 Franken**  
Helles Grüngelb; frisch und klar im Bouquet, Zitrus, grüne Äpfel; im aromatischen Gaumen gradlinig, frischfruchtig, mineralisch, saftige Säure, gewisse Mineralität; endet auf guter Länge und trocken. Reintoniger, saftiger, schnörkelloser Grüner Veltliner, animiert zum Trinken.  
Martel, St. Gallen, Tel. 071 226 94 00, [www.martel.ch](http://www.martel.ch)
- 9. Erlesenes 2006**, Franz Türk, Kremstal **17 Punkte** **23,50 Franken**  
Mittleres Grüngelb; in der frischen Nase würzig, sehr typisch, tiefgründig; im ausgewogenen Gaumen mittelgewichtig, saftige Säure, gewisse Mineralität; endet auf guter Länge und trocken. Reintoniger, saftiger, schnörkelloser Grüner Veltliner, animiert zum Trinken.  
Haus Österreich, Luzern, Tel. 041 220 06 44, [www.haus-oesterreich.com](http://www.haus-oesterreich.com)
- 10. Maulbeer park 2006**, Fritz Salomon, Donauland **17 Punkte** **23,50 Franken**  
Mittleres Grüngelb; im Bouquet leichter Bratapfel, würzig, auch Caramel, im Gaumen angenehm schlank, säurebetont, ziemlich viel Kohlensäure, bereits reife Noten; endet nachhaltig und leicht bitter. Ein eigenwilliger, mineralischer Grüner Veltliner für Liebhaber.  
Simone Lanz, St. Gallen, Tel. 071 245 26 12, [www.weinesimonelanz.ch](http://www.weinesimonelanz.ch)

## FIRST: WEINE AB 30 FRANKEN



- 1. Rosenberg Reserve 2006**, Bernhard Ott, Wagram **18,5 Punkte** **42 Franken**  
Kräftiges Gelb; reichhaltiges Bouquet, rauchig, würzig, gelbe Früchte, tropische Noten; im Gaumen kraftvoll mit viel Schmelz, saftige Säure, potent, aber nicht schwerfällig; kaum enden wollendes Finale. Ein kapitaler, finesse-reicher Grüner Veltliner mit langer Lebenserwartung.  
Haus Österreich, Luzern, Tel. 041 220 06 44, [www.haus-oesterreich.com](http://www.haus-oesterreich.com)
- 2. Smaragd Réserve 2006**, Leo Alzinger, Wachau **18,5 Punkte** **45,50 Franken**  
Mittleres Gelb; in der Nase verhalten, Honig, tiefgründig, raffiniert, Dörrbirnen-nuancen; enorm viel Extrakt-süsse im Geschmack, komplex, kraftvoll, aber noch ziemlich verschlossen, diskret extraktreich; endet lang und noch leicht bitter. Ein monumentaler Grüner Veltliner, wird sich noch verbessern.  
Advinum, Wolhusen, Tel. 055 243 35 34, [www.advinum.ch](http://www.advinum.ch)
- 3. Lamm 2006**, Hannes Hirsch, Kamptal **18 Punkte** **38,50 Franken**  
Mittleres Gelb; in der Nase leicht reduktiv, braucht Luft, dahinter verbirgt sich Tiefe; im Geschmack sehr konzentriert, opulent, vielschichtig, saftige Fruchtsäure, daneben Kohlensäure, enorm extraktreich; im langen Abgang reife Fruchtsüsse. Dichter Grüner Veltliner, braucht noch Reifezeit, jetzt dekantieren.  
Advinum, Wolhusen, Tel. 055 243 35 34, [www.advinum.ch](http://www.advinum.ch)
- 4. Lamm 2006**, Schloss Gobelsburg, Kamptal **18 Punkte** **39,50 Franken**  
Mittleres Gelb; viel pfeffrige Würze in der Nase, tiefgründig, reife, gelbe Steinfrüchte, Ananas, faszinierend vielschichtig; im Gaumen sehr dicht, mineralisch, frisch, elegant, gebündelte Aromatik; endet lang und frisch. Sehr präziser, mineralischer Grüner Veltliner von barocker Fülle.  
Baur au Lac, Udorf, Tel. 044 777 05 05, [www.bauraulacwein.ch](http://www.bauraulacwein.ch)
- 5. Smaragd Schütt 2006**, Knoll, Wachau **18 Punkte** **41,20 Franken**  
Mittleres Gelb; in der Nase viel Tiefe und Würze, Botrytis, reifer Apfel; kraftvoll im Gaumen, reife Säure, sehr mineralisch, leichte Botrytis; endet sehr fein und nachhaltig. Ein klassischer, tiefgründiger Grüner Veltliner aus der Wachau, der legendären Familie Knolls Visitenkarte, sollte noch reifen.  
Advinum, Wolhusen, Tel. 055 243 35 34, [www.advinum.ch](http://www.advinum.ch)
- 6. Achleiten 2007**, Smaragd, Prager, **18 Punkte** **44 Franken**  
Mittleres Grüngelb; im Bouquet kräftig, tiefgründig, würzig, mineralisch, saftige Säure, im Gaumen dicht, markante, filigrane Fruchtsäure, auch Kohlensäure, grosse innere Konzentration; saftig und mineralisch im Abgang. Ausdrucksstarker, terroirgeprägter Grüner Veltliner.  
Selektion Schwander, Zürich, Tel. 043 433 11 11, [www.selectionschwander.ch](http://www.selectionschwander.ch)
- 7. Lamm 2006**, Bründlmayer, Kamptal **18 Punkte** **46 Franken**  
Mittleres Gelb; im tiefgründigen Bouquet viel Frische, Aromen, getönte Tiefe, tropische Früchte, im Geschmack intensive Fruchtsüsse, raffinierte Würze, saftige Säure, komplex; enorm langer Nachhall mit Restsüsse. Grosser barocker Grüner Veltliner, der sich noch verbessern wird, an der Grenze im Alkohol.  
Martel, St. Gallen, Tel. 071 226 94 00, [www.martel.ch](http://www.martel.ch)
- 8. Käferberg 2006**, Fred Loimer, Kamptal **17,5 Punkte** **33,50 Franken**  
Mittleres Grüngelb; im Bouquet verhalten, angebotene Tiefe, tropische Früchte, im Geschmack dicht, kräftig, wahrnehmbare Kohlensäure, aber saftig und frisch; filigran und verführerisch im nachhaltigen Finale. Mineralischer Grüner Veltliner mit Entwicklungspotenzial.  
Advinum, Wolhusen, Tel. 055 243 35 34, [www.advinum.ch](http://www.advinum.ch)
- 9. Schnabel 2007**, Sepp Moser, Prager, **17,5 Punkte** **33,90 Franken**  
Mittleres Grüngelb; in der Nase würzig, gelber Apfel, Grapefruit, Caramel, ausdruckstark; im Gaumen weiche Fülle, etwas Holz, Extrakt-süsse, dezente, passende Säure; endet lang mit diskreter Süsse. Komplexer, schmelziger Grüner Veltliner, bereits jetzt sehr angenehm zu trinken.  
Nauer, Bremgarten, Tel. 056 648 27 27, [www.nauer-weine.ch](http://www.nauer-weine.ch)
- 10. Grub 2006**, Schloss Gobelsburg, Kamptal **17,5 Punkte** **34,50 Franken**  
Mittleres Grüngelb; opulente Nase, ein Hauch Vanille, reife gelbe Früchte, rauchig, tiefgründig; im Geschmack kräftig, würzig, schön harmonisch, ein Hauch Kohlensäure; endet lang und mineralisch. Mustergültiger, körperreicher Grüner Veltliner mit Rasse und Zukunft.  
Baur au Lac, Udorf, Tel. 044 777 05 05, [www.bauraulacwein.ch](http://www.bauraulacwein.ch)