

Wachau: Steinfeder und Federspiel 2015

Dem Hitzejahr abgetrotzt

Fruchtbetonte, leichte und animierende Weine zu keltern geht auch, wenn das Klima Kapriolen schlägt und Hitzetage die Trauben kochen. Den Produzenten in der Wachau ist der Spagat zwischen perfekter Reife und saftiger Frische bei den leichteren Qualitäten zumindest beim Grünen Veltliner gelungen. **Text: Ursula Geiger, Degustation: Eva Zwahlen, Ivan Barbic und Ursula Geiger**

Die Produzenten in der Wachau keltern aus Riesling und Grünem Veltliner Weine in drei Kategorien, deren Unterschiede sich auch im Alkoholgehalt manifestieren: Steinfeder mit maximal erlaubten 11,5 Vol.-%, Federspiel bis 12,5 Vol.-% und Smaragd ab 12,5 Vol.-%. Gerade das interessierte uns: Ist es in einem Hitzejahr wie 2015 überhaupt möglich, leichte Weine zu keltern? Also widmeten wir uns den Kategorien Steinfeder und Federspiel. Bei den über 130 eingereichten Proben des Jahrgangs 2015 waren 124 der Kategorie Federspiel zugeordnet. Und von den 45 eingereichten Riesling-Weinen war ausschliesslich die Kategorie Federspiel vertreten. Die Grünen Veltliner präsentierten sich aromatisch-intensiv mit tiefgründiger Frucht. Und die Weine profitierten immens von den unterschiedlichsten natürlichen Bedingungen in der Region. Die Wärme aus dem pannonischen Raum, die am Donauknie gebremst wird, der kühlende Ausgleich der Donau im Hochsommer und die frischen Winde, die durch die Seitentäler der Donau von den bewaldeten Hügeln des Waldviertels her wehen, schaffen unterschiedlichste Bedingungen, welche durch die Vielzahl der Böden noch multipliziert werden. Das zeigte sich uns am ehesten beim Grünen Veltliner: Bei den Qualitäten von den Lössböden schmeckte das Pfefferl, diese für die Sorte so typische würzige Komponente, schon beinahe nach Umami. Kamen die Weine von kalkhaltigen Lagen, war die Frucht komplexer und die Struktur am Gaumen kompakter. Solche Verkostungen machen Spass und wecken die Neugier. Irgendwann holt man sich die Lagenkarten, liest die Verkostungsnotizen und entschlüsselt die Besonderheiten des Pichlpoint, des 1000-Eimerbergs oder der Frauenweingärten. Diese Eigenheiten des Terroirs herauszuarbeiten beherrschen die Winzer in der Wachau aus dem Effeff, und die Güte des Jahrgangs unterstützt sie dabei.



Zahlen und Fakten

Die Wachau erstreckt sich rund 15 Kilometer an der Donau entlang. An deren Südufer vom Loibner Becken bis zum Spitzer Graben im Nordwesten, am Südufer von Mautern bis zu den Arnsdörfern. Seit dem Jahr 2000 gehört die einzigartige Weinlandschaft mit den von Trockenmauern befestigten Rebterrassen zum Weltkulturerbe. Im Weinjahr 2015 wurden von einer Fläche von rund 1300 Hektar etwas mehr als 88000 Hektoliter Wein gekeltert, davon über 81000 Hektoliter Weisswein. In der Wachau sind 124 Einzellagen bekannt, die von rund 650 Winzern bewirtschaftet werden. Die wichtigsten Sorten sind Grüner Veltliner und Riesling.

Qualität in drei Kategorien

Taktgeber ist die 1983 gegründete Vereinigung Vinea Wachau, deren striktes Streben nach Qualität massgebend am Erfolg der Region beteiligt ist. Sie lancierte drei Qualitätskategorien, die heute Markencharakter haben und auf dem natürlich erreichten Alkoholgehalt basieren. Die leichteste Kategorie Steinfeder ist nach dem Steinfedergras *Stipa pennata* benannt, das in den steilen Terrassen wächst, die kräftigere Kategorie Federspiel bezeichnet die Beuteattrappe, wie sie bei der Falkenjagd verwendet wird, die gehaltvollsten Weine tragen die Bezeichnung Smaragd, nach den Eidechsen, die sich auf den Bruchsteinmauern sonnen.

Resultate, Analysen, Statements



«Angesichts der Klimaerwärmung fragt man sich besorgt, ob die Tage der Qualitätsstufen Steinfeder und Federspiel gezählt sind.»

Verkostet wurden 45 Rieslingweine der Qualitätsstufe Federspiel. Nur zehn davon erreichten in der Blindverkostung 15 Punkte und mehr. Die meisten Weine stammten aus dem Jahrgang 2015. Zugegeben: In einem derart heißen, trockenen Jahr ist es nicht einfach, Weine zu produzieren, die klassisch trocken durchgegoren 12,5 Vol.-% (Federspiel) aufweisen. Bei manchen Weinen störte eine wahrnehmbare Süsse, die auch durch eine oft aufgesetzt wirkende Kohlensäure nicht kaschiert werden konnte. Überhaupt: diese Kohlensäure! Eine charmante Spritzigkeit ist das eine, doch wenn die Kohlensäure dominiert, dann degradiert sie diese auf Frische und Saftigkeit angelegten Weine zu einem Mainstream-Produkt, welches die Singularität dieser grossartigen Weinlandschaft Wachau zu wenig widerspiegelt. Zum Glück gab es bei den Federspiel-Rieslingen einige Ausnahmen, die genau das erfüllten, was wir uns von dieser Probe erhofften: einen charakterstarken, trockenen Wein mit moderatem Alkoholgehalt, wie etwa der duftige, fruchtintensive Wein vom Weingut Mayer mit appetitanregender Säure. Schön auch der straff gebaute, tänzerische Riesling Terrassen vom Weingut Frischengruber. Oder der florale, nach Belüftung mit Pfirsichnoten aufwartende Riesling von Mathias Hirtzberger. Angesichts der Klimaerwärmung fragt man sich besorgt, ob die Tage der Qualitätsstufen Steinfeder und Federspiel gezählt sind. Zumindest in heißen Jahren dürften sie es zunehmend schwer haben.»

Eva Zwahlen, VINUM-Verkosterteam

145

VERKOSTETE WEINE

1

MIT 17.5 PUNKTEN

16

MIT 16.5 PUNKTEN
UND MEHR

35

MIT 15.5 PUNKTEN
UND MEHR

53

WEITERE WEINE
FINDEN SIE AUF
WWW.VINUM.INFO

Die Verkostung

Für diese Degustation forderten wir mit der Unterstützung der Vinea Wachau die Qualitätsstufen Steinfeder und Federspiel der Sorten Grüner Veltliner und Riesling direkt bei den Produzenten an. Nicht alle Weine waren bei Einreichschluss bereits abgefüllt. Die Gesamtübersicht über die Verkostungsergebnisse finden Sie online auf www.vinum.info.



«Die erwarteten Eigenschaften eines Hitzejahrgangs wie zu viel Alkohol und tiefe Säure sind bei den Grünen Veltlinern 2015 kaum zu bemerken.»

Das Weinjahr 2015 wurde in den österreichischen Medien schon als Jahr der Freude gelobt. Die Degustation der Steinfeder- und Federspiel-Qualitäten der Grünen Veltliner konnte die hochgesetzten Erwartungen im Grossen und Ganzen erfüllen. Erfreulich, dass auch aus einem solchen Hitzejahrgang einige Proben der immer rarer werdenden Kategorie Steinfeder eingereicht worden sind. Die in den letzten Jahren immer höher werdenden Mostzuckergehalte erschweren es, diesen Typus eines leichteren Weissweines zu erzielen. Die besten Qualitäten der Steinfeder-Weine beweisen, wie viel Trinkschick solche leichtgewichtigen, dennoch aromatisch intensiven Weissweine bieten können. Bei den Federspiel-Weinen war die Stilistik unterschiedlich. Sie reichte von einfachen mit CO₂ behafteten Qualitäten bis zu komplexen, fülligen und leicht von Botrytis geprägten Weinen, die eher an jene der Kategorie Smaragd erinnerten. Generell sind die 2015er Grünen Veltliner der Federspiel-Kategorie von viel Extrakt, intensiven, reifen und sortentypischen Fruchtaromen sowie einer attraktiven Fülle und beachtlicher Dichte geprägt, wobei die Säure spürbar ist und zur Balance der Weine beiträgt. Die erwarteten Eigenschaften eines Hitzejahrgangs wie zu viel Alkohol und tiefe Säurewerte, welche zu flauen Weissweinen führen, sind kaum zu bemerken. Auffallend ist, dass sowohl die leichteren als auch die kraftvollen Weine überzeugen können. Alles in allem kann der Jahrgang 2015 als gut bis sehr gut bezeichnet werden.

Ivan Barbic, VINUM-Verkosterteam

17.5 bis 15.5 Punkte


**Mauritiushof – Franz Josef Gritsch, Spitz
Grüner Veltliner Axpoin FS 2015**
17.5 Punkte | 2016 bis 2018

Leuchtendes Strohgelb. Gefällt in der Nase mit sehr viel floralen Noten, Lindenblüten und Kamille, dazu gesellt sich eine präzise, reife Frucht. Am Gaumen straff strukturiert, beinahe ein wenig karg, Noten von Feuerstein und reifer, gelbfleischiger Frucht im Finale.

*www.danimatter.ch


**Domäne Wachau, Dürnstein
Grüner Veltliner Kollmitz FS 2015**
17 Punkte | 2017 bis 2022

Schönes Zusammenspiel von Frucht und Würznoten in der Nase. Am Gaumen sehr intensiv, tiefgründig und fordernd, was a) an der sehr reifen Säure liegt und b) an der dichtgewobenen Struktur und c) an den zarten und animierenden Bitternoten im Finish.

*www.wyhusbelp.ch


**Johann Schmelz, Joching
Grüner Veltliner Steinwand FS 2015**
17 Punkte | 2016 bis 2018

Glasklare, offene Frucht: Golden Delicious. Am Gaumen füllig und weich, dann feine Würze, die Säure packt am Schluss und sorgt für geradlinige Länge.

Preis: 21 Franken | www.smithandsmith.ch


**Weingut Jäger, Weißenkirchen
Grüner Veltliner Vorder Seiber FS 2015**
17 Punkte | 2016 bis 2019

Expressiv mit ätherischen Noten, Kräuter, Gewürz, Pfeffer und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen wunderbar saftig, reife Frucht, dichtgewobene Struktur, Noten von rosa Grapefruit.

Preis: 9,30 Euro | www.weingut-jaeger.at


**Weingut Frischengruber,
Rührsdorf
Grüner Veltliner Kellerweingärten FS 2015**
17 Punkte | 2016 bis 2020

Noch etwas verhaltene, sehr würzige Nase, nach Belüftung Noten von reifen Birnen und Äpfeln. Feines Süsse-Säure-Spiel am Gaumen, gute Fülle und Länge, muskulös, dennoch vibrierende Säure. Köstlich und mit Potenzial!

Preis: 8,50 Euro | www.frischengruber.at


**Hof zu Mühlgraben - Mayer, Spitz
Riesling FS 2015**
17 Punkte | 2016 bis 2017

Zunächst florale Noten, nach Belüftung klare, gelbfleischige Frucht. Überaus animierend am Gaumen, mit typischer Riesling-Säure und einer feinen Aprikosennote im Finale sowie einer feinen mineralischen Art, die zusätzlich Länge verleiht.

Preis: 8 Euro | www.mayerwein.at

**Weingut Sigl, Rossatz
Grüner Veltliner Kirnberg FS 2015**
16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Goldgelb. Sehr reife, üppige Frucht, Dörraprikose und reife Quitte. Viel Schmelz, gute Länge und eine wunderbar straffe Säure, sehr lang und sogar ein wenig üppig. Ein Smaragd im Federspieltälchen.

Preis: 8 Euro | www.weingut-sigl.at

**Johann Schmelz, Joching
Grüner Veltliner Loibner FS 2015**
16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Sehr elegante Nase, Gebäck, pure Apfelfrucht, Gewürz (Zimt). Die leichte Herbe im Ansatz fordert, tiefgründig und aromatisch, leichte Schärfe im Finish, nicht ganz so präzise.

*www.smithandsmith.ch

**Karl Mayr, Joching
Grüner Veltliner Ried Pichl Point SF 2015**
16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Noten von Feuerstein und Kräuterwürze prägen das Bouquet, eher verhaltene Frucht. Frisch im Auftakt, beinahe üppig im Mittelteil mit straf-fer, aber reifer und hervorragend integrierter Säure, dazu noch geschmeidig und lang, mit sehr zartem Pfefferl im Finish.

Preis: 5,20 Euro | www.mayr-wachau.at


**Mauritiushof – Franz Josef Gritsch, Spitz
Grüner Veltliner Klaus FS 2015**
16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Intensives Gelb. Noten von kandierten Früchten, Ananas, Zuckermelone, Kamillenblüten. Cremig im Ansatz, gute Länge, hat Schmelz und Charme, etwas dichteres Exemplar. Sehr stimmig und saftig.

*www.danimatter.ch

**Richard Stierschneider, Dürnstein
Grüner Veltliner Frauenweingarten FS 2015**
16.5 Punkte | 2017 bis 2020

Leichte Rauchnoten, etwas verdeckte Frucht, nach Belüftung Kernobst. Weich und cremig am Gaumen, sehr reife Frucht, dennoch elegant und expressiv im Finale. Sehr viel besserer, komplexerer Ausdruck (Aprikosen-Confit) am Gaumen als in der Nase.

Preis: 6,50 Euro | www.pwg-stierschneider.at

**Weingut Frischengruber,
Rührsdorf
Grüner Veltliner Frauenweingärten FS 2015**
16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Reife, süsse Frucht, Birne, Aprikose. Auch am Gaumen sehr auf Frucht gebaut, weich, füllig, mit seidiger Textur, die rassige Säure stützt, und das Pfefferl gibt Länge. Prototyp eines Grünen Veltliners aus einem guten Jahr.

Preis: 8,50 Euro | www.frischengruber.at

**Weingut Frischengruber,
Rührsdorf
Riesling Terrassen FS 2015**
16.5 Punkte | 2016 bis 2022

Noch recht verhalten, deshalb: karaffieren! Dann schmeichelt die komplexe, reife Frucht mit Noten von Kernobst und Mandarine die Nase. Hervorragende Säure am Gaumen: reif und straff gleichermassen, animierend und passend zu der köstlich puren Frucht im Finish. Tänzerischer, leichtfüßiger Wein für den Sommer.

Preis: 8,50 Euro | www.frischengruber.at

**Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger,
Wösendorf
Grüner Veltliner Treu FS 2015**
16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Sehr offenes, fruchtbetontes Bouquet, kräftig am Gaumen, mit überaus feiner Aprikosenfrucht, geschmeidig und reif, Klassiker mit feinem Pfefferl.

Preis: 14 Euro | www.weinhofmeisterei.at

**Ernst & Brigitte Pöchlinger,
Mitterarnsdorf
Grüner Veltliner Poigen FS 2015
16.5 Punkte | 2016 bis 2019**

Noch etwas reduktiv, würzig-ätherische Art, Muskatnuss, auf den Punkt reife, gelbfleischige Frucht. Fängt mit charmanter Süsse an, wird dann kräftig und ausdauernd, leichte Bitternote im Finish. Guter Essensbegleiter.

Preis: 6,50 Euro
www.poechlinger-wachau.at

**Winzerhof Pöchlinger, Mitterarnsdorf
Grüner Veltliner SF 2015
16.5 Punkte | 2016 bis 2017**

Kräuterwürzige Nase, frische Frucht, weisse Beeren, Stachelbeere. Saftig, mit feinem Säurenerv, präzises Pfefferl. Passt!

Preis: 7 Euro | www.poechlinger.at

**Aschauer Weinbau Buschenschank,
Mautern
Grüner Veltliner Laach SF 2015
16 Punkte | 2016 bis 2017**

Noten von Küchenkräutern und weissen Himbeeren in der Nase. Am Gaumen sehr süffig, mit lebhaftem Süsse-Säure-Spiel, hat dennoch Fülle und eine reife Frucht.

www.weinbau-aschauer.at

**Domäne Wachau, Dürnstein
Grüner Veltliner Terrassen FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2019**

Komplexes Bouquet, mit sehr schön eingebundener Frucht, Würznoten. Am Gaumen gut strukturiert, satte, reife Säure, gute Länge, muskulöser, sehr gut ausbalancierter Grüner Veltliner.

Preis: 15 Franken | www.wyhusbelp.ch

**Domäne Wachau, Dürnstein
Riesling Bruck FS 2015
16 Punkte | 2017 bis 2022**

Pfirsich und Aprikose, nach Belüftung florale Noten, satt am Gaumen mit einer gut integrierten, weichen Säure. Kräftig und auf ätherischen Noten endend. Karaffieren oder besser noch ein halbes Jahr im Keller vergessen.

***www.wyhusbelp.ch**

**Franz Pichler, Wösendorf
Grüner Veltliner Bachgarten FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018**

Leuchtendes Gelb. In der Nase Noten von Aprikosenmarmelade, Ananas, üppigen weissen Blüten und einem Hauch von Honig. Sehr geschmeidig am Gaumen, weich, gute Länge und dezidierte Süsse im Finish.

Preis: 21.50 Franken (2014)
www.globalwine.ch

**Johann Donabaum, Spitz
Grüner Veltliner Point FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2017**

Recht reife Nase, Noten von Aprikosen, Honig und weissen Blüten. Am Gaumen saftig und sehr gut strukturiert mit reifer Frucht (Aprikose) und Noten von Haselnüssen und Pfeffer, im Finish sehr diskrete, animierende Bitternote. Stimmiger Grüner Veltliner.

***www.martel.ch**

**Josef & Herta Donabaum, Spitz
Grüner Veltliner Ried Zornberg SF 2015
16 Punkte | 2016 bis 2017**

Der Zornberg zeigt sich offensiver als der diskrete Point: Sehr expressives, offenes Bouquet, reife, gelbfleischige Frucht, florale Noten (Geissblatt und Lantana), süßes Gewürz. Präsent im Ansatz mit einer saftig-frischen Säure, Noten von Äpfeln und Birnen, gute Länge, blitzsauberes Pfefferl.

Preis: 6 Euro | www.weindonabaum.at

**Weingut Jäger, Weißenkirchen
Grüner Veltliner Järgergarten FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2017**

Noch etwas verhalten, am Gaumen CO₂, fast limonige Säure, gute Länge, reife Apfelfrucht, Mineralität und Kargheit im Finish gefallen ebenso wie das Pfefferl.

Preis: 9,30 Euro | www.weingut-jaeger.at

**Weinbau Gallhofer, Rossatz
Grüner Veltliner Zanzl FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2017**

Reife Frucht, Noten von Aprikose und reifer Birne, am Gaumen aromatisch komplex mit weissen Blüten und pfeffrigen Noten, sehr reife, gut integrierte Säure.

Preis: 6 Euro | www.weinbau-gallhofer.com

**Weingut Hofstätter, Spitz
Grüner Veltliner Ried Burgberg FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018**

Teekräuter, Kamille, weisse Blüten, dahinter komplexe, reife Frucht. Üppig im Ansatz, mit wunderbar reifer Frucht, lang und saftig, mit sehr ausbalancierter Säure und animierender Würzigkeit.

Preis: 19 Franken (2014) | www.denzweine.ch

**Weingut Leopold Weidinger, Rossatz
Grüner Veltliner FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018**

In der Nase zitrische Noten, Pomelo, am Gaumen viel Grip und eine schöne phenolische Herbe, die passt.

Preis: 6,50 Euro
www.weidinger-wachau.at

**Weingut Pomaßl,
Weißenkirchen
Grüner Veltliner Frauengärten FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018**

Weiche, reife Frucht, am Gaumen ebenso, Noten von weissem Pfirsich, doch die Säure ist präsent und strukturiert.

Preis: 7 Euro | www.pomassl.at

**Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger,
Wösendorf**

**Riesling Zier FS 2014
16 Punkte | 2016 bis 2018**

Reduktiv in der Nase, am Gaumen gute Länge, würzige Noten, sehr präsent Säure (jahrgangsbedingt), Noten von nassem Kiesel im Finale. Unbedingt karaffieren. Ernsthafter Wein und gelungener Gegenentwurf zu den mit CO₂ luftig gemachten Weinen dieser Qualitätsklasse.

www.weinhofmeisterei.at

**Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger,
Wösendorf**

**Riesling Zier FS 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018**

Viel florale Noten, reifer Pfirsich, könnte spontan vergoren sein, feiner Säurenerv am Gaumen, verspielte Art, die Frucht bleibt lang und verführerisch. Gelungen.

www.weinhofmeisterei.at

**Winzerhof Pöchlinger, Mitterarnsdorf
Riesling FS 2015**

16 Punkte | 2016 bis 2018

In der Nase florale Noten, zurückhaltende Frucht. Am Gaumen präzise und schnörkellos, ja beinahe karg auf Säure gebaut, Salzzitrone im Finish.

Preis: 7 Euro | www.poechlinger.at

**Domäne Wachau, Dürnstein
Grüner Veltliner Kaiserberg FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2020**

Viel Würznoten, weisser Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, gelbfleischige Frucht. Viel Würze am Gaumen, gut integrierte Säure, deutlicher Süsteil, schöne Länge. Eleganter Tropfen zum Essen.

***www.wyhusbelp.ch**

**Franz Pichler, Wösendorf
Riesling Terrassen FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017**

Klare, reife Frucht, Äpfel, Noten von Zitrusfrüchten. Präzise am Gaumen, schöne Länge, dennoch schlank mit sehr gut integrierter, reifer Säure. Gelungen.

Preis: 27 Franken (2014) | www.globalwine.ch

15.5 Punkte

Josef & Herta Donabaum, Spitz

Grüner Veltliner FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Sehr frische Nase, Noten von Kernobst und Zitrusfrüchten in schöner Harmonie. Am Gaumen schlank und rassig, gute Länge. Terrassenwein.

Preis: 7 Euro | www.weindonabaum.at

Josef & Herta Donabaum, Spitz

Grüner Veltliner Ried Zornberg FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Noch etwas verhalten, duftet nach Kräutern, Yuzu und reifen Birnen. Am Ansatz sehr gut strukturiert, stimmig, mit überaus animierendem Säurenerv, gute Länge und ein sehr typisches Finale auf dem feinen Pfefferl.

Preis: 8 Euro | www.weindonabaum.at

Kartäuserhof – Karl Stierschneider, Weißenkirchen

Grüner Veltliner Klaus FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Deutliche Gäraromen, reifer Fruchtausdruck, Aprikose, geschmeidig und lang. Für Freunde des opulenten Stils.

Preis: 10 Euro | www.stierschneider.at

Lehensteiner Winzerhof, Weißenkirchen

Grüner Veltliner Terrassen FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Viel Bonbon in der Nase, das wird sich noch geben, denn am Gaumen zeigt sich die klare Apfelfrucht, saftig mit guter Länge.

*[www.secli – weinwelt.ch](http://www.secli-weinwelt.ch)

Mauritushof – Franz Josef Gritsch, Spitz

Grüner Veltliner Kirchpoint FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Kernobst, Quitte, Pfirsich, dazu würzige Noten. Präzise Aromatik, üppige, fast süsse Frucht, geradlinig.

*www.danimatter.ch

Silberbichlerhof Fritz Hutter, Mautern

Grüner Veltliner Silberbichl SF 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Noch etwas verhaltene Nase, nach Belüftung Noten von Kernobst. Am Gaumen auch Äpfel, schöne Textur, die Säure ist reif und gut eingebunden.

Preis: 6,70 Euro | www.hutter-wachau.at

Weinbau Gallhofer, Rossatz

Grüner Veltliner Kreuzberg FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Klare Frucht in der Nase, weisse Melone. Straff mit sehr feiner Fruchtaromatik am Gaumen, sehr schöne, reife Säure, bleibt lang.

Preis: 6,50 Euro

www.weinbau-gallhofer.com

Weinbau Kropf, Weißenkirchen

Grüner Veltliner Vorder Seiber FS 2014
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Sehr viel Yuzu und Pomelo in der Nase. Frisch und saftig, kühlere Prägung eines Grünen Veltliners, Noten von Feuerstein im Finale.

Preis: 7,10 Euro | www.weinbau-kropf.at

Weingut Franz Hirtzberger, Spitz

Grüner Veltliner Rotes Tor FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Klare, reife Apfelfrucht, am Gaumen lang, mit reifer, geschmeidiger Säure. Komplette andere Stilistik, ohne CO₂ und daher grundehrlich.

Preis: 22 Franken | www.vinothek-brancaia.ch

Weingut Franz Hirtzberger, Spitz

Riesling Steinterrassen FS 2015
15.5 Punkte | 2016

Sehr zarte, komplexe Fruchtnase, reife Äpfel. Saftiger, frischer Auftakt, mit rassischer Säure und einer sehr stimmigen Struktur. Passt!

*www.moevenpick-wein.com

*www.vinothek-brancaia.ch

Weingut Holzzapfel, Joching

Grüner Veltliner Zehenthof FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Komplexe Nase, mit Noten von Steinobst, gelbfleischigem und süßem Gewürz, Bonbon anglais. Auch am Gaumen noch von Gäraromen geprägt, füllig und weich, gute Länge.

Preis 18.80 Franken | www.s-fabrik.ch

Weingut Karl Schütz, Mitterarnsdorf

Grüner Veltliner Löss FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Sehr viele Zitrusnoten im Bouquet, dazu weisse Blüten (Akazien), erinnert an Sauvignon Blanc. Am Gaumen saftig und frisch, unkomplizierter, rassischer Terrassenwein.

Preis: 6,50 Euro | www.weinschuetz.at

Weingut Karl Schütz, Mitterarnsdorf

Grüner Veltliner Löss SF 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

In der Nase mit Noten von Kernobst und Birne sowie mit floralen Aromen von weissen Blüten. Am Gaumen zeigt der Wein dann doch eine etwas pikante, leicht grüne Säure, langanhaltend mit einer feinen Würznote. Ein einfacher, aber durchaus harmonischer Wein.

Preis: 5,90 Euro | www.weinschuetz.at

Weingut Piewald, Spitz

Riesling Zornberg FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Noch etwas verhaltene Frucht in der Nase, dann Aprikose. Am Gaumen klassisch Riesling mit Saft und Säure bis ins Finish, endet fast salzig.

Preis: 9 Euro | weingut-piewald.at

Weingut Pomaßl, Weißenkirchen

Grüner Veltliner Buschenberg FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Etwas herbe Frucht, dazu kräuterwürzige Noten, Baldrianwurzel. Geschmeidig im Ansatz, im Finish nussige Frucht. Süffiger Wein.

Preis: 7,20 Euro | www.pomassl.at

Weingut Pomaßl, Weißenkirchen

Grüner Veltliner Trabren SF 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Florale Noten, Akazienblüten, Waldmeister, weisser Pfirsich. Saftig, geschmeidig und mit einer strukturierenden Säure versehen. Macht Spass.

Preis: 6,40 Euro | www.pomassl.at

Weingut Schneeweis, Spitz

Riesling Steinterrassen FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Klare, typische Frucht. Weisser Pfirsich, Zitrusnoten, sehr präzise, aber sehr gut eingebundene Säure am Gaumen, saftig und lang, mit Würze und feiner Aprikosenaromatik, Riesling mit Strahlkraft und guter Länge.

Preis: 8,70 Euro | www.weingut-schneeweis.at

Winzerhof Pöchlinger, Mitterarnsdorf

Grüner Veltliner Ruperti 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Sehr viel reife Aprikose in der Nase, Gebäck und Marzipan, süßes Gewürz. Auch am Gaumen fast schon zu viel Aprikosen-Confit, doch die Säure stimmt. Für Liebhaber einer üppigen Stilistik.

Preis: 6,80 Euro | www.poechlinger.at

Wolfgang Bäuerl, Dürnstein

Grüner Veltliner Loibner Kreutles FS 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Reife Frucht in der Nase, diskrete Röst- und Butternoten. Am Gaumen Noten von Eisbonbon, mittlere Länge, aber feine Würze im Finale.

Preis ab Hof: 9,50 Euro | www.baeuerl.at