



Auch in diesem Jahr war der WEINWISSER auf der gut besuchten VieVinum dabei

Wachauer Spitzen – 2015 Riesling und Grüner Veltliner Smaragd & Co.

von Michael Quentel

2015 wird auch in der Wachau als grosser Jahrgang in die Geschichte eingehen. Nach einem herausfordernden 2014 haben die Winzer viele sehr gute bis herausragende Qualitäten auf die Flasche gebracht. Vor allem drei Faktoren haben dazu beigetragen: ein September, wie er im Lehrbuch steht, die Tröpfchenbewässerung sowie eine weitgehende Einstellung der Versorgung der Gescheine durch die Rebe in der Hitzeperiode. Die nachfolgend aufgeführten Smaragd-Weine wurden – teils noch als Fassmuster – anlässlich der VieVinum im Juni diesen Jahres verkostet. Die Leistungsdichte war äusserst eng; die nachfolgende Auswahl stellt eine Selektion der Besten dar.

Der Witterungsverlauf war zwar nicht ohne Kapriolen, aber ein Bilderbuchherbst mit warmen Tagen und kühlen Nächten hat es am Ende gerichtet. Der Austrieb Mitte/Ende April folgte dem langjährigen Mittel und bis in den Juni war alles im Lot. Der Juli jagte dann jedoch von Rekord zu Rekord und nach zwei Hitzewellen war es der wärmste Juli in der fast 250-jährigen Geschichte der regionalen Wetteraufzeichnung. Die Weine sind durchweg hochreif, jedoch nicht fett oder «mastig». Die Säuren sind meist quirlig und der überwiegende Teil der verkosteten Smaragde hat eine sehr gute Balance. Lucas F. Pichler geht sogar davon aus, dass eine etwas geringere Hitze – mit einer durchgängigen Versorgung der Trauben – zu einer noch höheren Zuckeranreicherung und damit einer schwindenden Balance geführt hätte.

Primus inter pares – mit einer absolut bestechenden Kollektion – ist heuer das Weingut Prager, ganz dicht gefolgt von Rudi Pichler. Sämtliche verkosteten Weine sind wie perfekte Diamanten: lupenrein, äusserst klar, frisch und reintonig; sie weisen eine grossartige Konzentration und Balance auf und besitzen schon heute Eleganz. Gleichzeitig stellen sie das perfekte Versprechen für die nächsten 15 Jahre dar.

Abseits der ganz grossen Namen haben die Weine von Erich Machherndl, Martin Muthenthaler und Peter Veyder-Malberg überzeugt. Die Leidenschaft von Erich Machherndl gehört dem Spiel mit einem zarten Gerbstoff. Die Weine sind erstklassig strukturiert, besitzen Tiefe und werden auch in 20 und mehr Jahren viel Freude bereiten. Martin Muthenthaler und Peter Veyder-Malberg sind keine klassischen

Revoluzzer, dennoch ist ein Handeln wider ihrer Überzeugungen kaum vorstellbar. Neben einer Freundschaft vereint beide die Gewissheit, dass Qualität nicht einzig mit dem Zuckergehalt in den Beeren korreliert. Ihre nicht als Smaragde klassifizierten Gewächse könnten bzw. sollten Anlass für die Vinea Wachau sein, das eigene, sehr erfolgreiche Deklarationssystem einmal kritisch zu hinterfragen, um es generisch fortzuentwickeln.

Auf dem Sprungbrett in die Wachauer Topliga ist auch der junge Georg Frischengruber von der Weingärtnerei Frischengruber. Nach Stationen in Südafrika, Neuseeland und Deutschland ist er seit 2011 für den Keller und seit 2014 für das gesamte elterliche Weingut verantwortlich. Seine 2015er Kollektion ist deutlich mehr als vielversprechend.

AUSTRIA SPEZIAL – BEST OF 2015

2015 Riesling Smaragd Loibenberg, Leo Alzinger: Dunkles Zitronengelb mit grünlichem Glanz. Herrlich duftige, intensive und frische Nase, klar und präzise im Ausdruck. Aromatisch eine Melange von weissem Kernobst, kühl-nassen Steinen und Zitrusfrüchten. Vom ersten Schluck bis ins lange Finale spinnt eine resche Säure ihre Fäden. Am Gaumen mit frischer Frucht (Zitrus, Passionsfrucht, weisses Steinobst) und einer tiefen, salzig-kräutrigen Mineralik. Toller Riesling mit Spannung, Struktur und Vibration. Im Gegensatz zum Grünen Veltliner stammt der Riesling aus dieser Lage eher von kargen Böden.

17+/20 2017 – 2030

2015 Riesling Smaragd Steinertal, Leo Alzinger: Helles Gelb mit Strahlkraft. Das Bukett ist frisch, kühl und geradlinig klar. Am Gaumen zupackend, mit Druck und salziger Mineralität – im Wechselspiel mit weissgelben Früchten, Bergkräutern und einem Hauch Minze. Engmaschig, hochgradig reintönig und bereits in seiner Jugend mit einer frühen Balance und Eleganz.

18/20 2017 – 2030

2015 Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg, Leo Alzinger: Kräftiges Gelb mit lindgrünem Glanz. Sehr klare, tiefe und üppig würzige Art, viel gelbe Würze, Currykraut, Eisen, Rost. Kraftvoller Körper mit viel süsslichem Extrakt, Tabak, dunkler Mineralität und weissem Pfeffer. Die noch etwas unbalancierte Süsse wird sich mit ein paar Jahren Flaschenreife integrieren.

17/20 2019 – 2030

2015 Grüner Veltliner Smaragd Steinertal, Leo Alzinger: Dunkles, strahlendes Zitronengelb mit zart grünem Schimmer. Vielschichtige, reichlich kräuterwürzige Nase, dabei kühl und rein. Im Glas geht ziemlich der Punk ab: lebendig, viel Druck, herrlich kräuterwürzige Mineralität; Dichte, mit guter Struktur und aromatischer Tiefe. Auf hohem Niveau mit Trinkfluss. Schöne Länge.

18/20 2018 – 2030

2015 Grüner Veltliner Smaragd Zanzl, Weingärtnerei Frischengruber: Strahlendes, tiefes Zitronengelb mit silber-lindgrünem Glanz. Kühle, straff gewirkte Nase mit einem Hauch Exotik, etwas Brioche und Quitte. Am Gaumen glasklar und fokussiert, mit schöner Saftigkeit, kühler Frische und leichter Salzigkeit. Hat richtig Zug! Schönes, lang anhaltendes Finale mit weissgelber Frucht und mineralischer Ader. Es ist beeindruckend, was der 28-jährige Georg Frischengruber aus seinen Lagen am rechten(!) Ufer der Donau in 2015 auf Flasche bringt. Immer noch preisWERT, aber schon kein echter Geheimtipp mehr.

17+/20 2017 – 2027

2014 Grüner Veltliner Smaragd Im Weingebirge, Nikolaihof: Zartes Goldgelb. Die Nase ist noch leicht geprägt von Spongtangaromen, Feuerstein. Darunter verbirgt sich ein stoffiger Grüner Veltliner, der seinen Extrakt und seine Dichte in ein schönes Potpourri aus feingliedrigen Blüten- und Fruchtaromen umsetzen kann. Insgesamt ein delikater und komplexer Veltliner mit dezenter Würze, mineralischer Ader und zartem Schmelz. Burgundischer Stil (Puligny). 17/20 2018 – 2030

2013 Riesling Smaragd Vom Stein, Nikolaihof: Helles Goldgelb mit feinem Glanz. Tiefe und runde Nase mit einem Korb voller weissgelber Kern- und Steinobstfrüchte. Am Gaumen dicht, straff und animierend. Eng gepackte Frucht mit Extraktssüsse, aber ohne Schwere. Die animierende Säure und superbe Mineralik spielen einen perfekten «Return» – das verleiht dem Wein Frische, Spiel und Klasse. Komplexer und trotz seiner Jugend schon sehr gut balancierter Riesling mit ausdrucksvoller Frucht: Renekloten, Weinbergpfirsich, reife Äpfel, dazu ein winziger Hauch Muskat. Lang.

17+/20 –2028

2004 Riesling trocken Steinriesler, Nikolaihof: Klares, helles Goldgelb. Trotz oder gerade wegen der langen Reife im 5.000 Liter Holzfass zeigt dieses «ehemalige» Federspiel eine wunderbare Frische. Sehr vielschichtiges Parfum (Brioche, grüner Tee, Zitrus, helles Kernobst), dabei leise, in sich ruhend und sehr harmonisch. Am Gaumen feingliedrig. Die reife Säure ist perfekt verwoben mit der feinen, mineralischen Ader und einem zarten, seidigen Schmelz. Slow-Motion-Wein! 18/20 –2024



Georg Frischengruber, Weingärtnerei Frischengruber

2000 Riesling Vinothek, Nikolaihof: Klares, helles Goldgelb. Noch 4 Jahre (=16 Jahre) länger als der Steinriesler im grosser Fass gereift. Feinduftig mit einer Mischung aus Blüten, Heu, getrockneten Wiesenkräutern, nassen Steinen und einem winzigen Hauch Exotik (Melone, Ananas). Perfekt in seiner Struktur: hintergründig fest, mit sanfter Dichte und zartem Schmelz, im Ausdruck feingliedrig, die Säure ist wunderbar reif und sublim tragend. Beeindruckend in seiner Frische sowie der tiefen und komplexen Mineralik. Vom ersten Schnupperrn bis in den langen Nachhall ein Meisterwerk. 19/20 –2025

2015 Grüner Veltliner Smaragd Axpoint, Hirtzberger: Intensives helles Goldgelb. In der reifen und üppigen Nase viel gelbe, teils exotische Frucht sowie ein Strauss von getrockneten, gebrannten Kräutern. Am Gaumen viel Schmelz, dichte Frucht (überwiegend gelb, ein Hauch Honig) und reichlich Saft, Körper und Druck am Gaumen. Darunter fackelt eine salzige, fast brennende Mineralik ein ziemliches Feuerwerk ab. Der Wein zieht gut durch. Schöner Wein, der trotz hoher Reife und Üppigkeit – langanhaltend – viel Freude bereitet. 17+/20 –2028

2015 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl, Hirtzberger: Tiefes, dichtes, Goldgelb. Krass kräuterwürziger und voller Duft, dunkelgelbe Früchte, Orangenzeste, heiss-dampfende Steine, dazu eine frische, salzige Meeresbrise. Am Gaumen mit beeindruckend cremiger Würzigkeit, arabisches Gebäck, Gewürze und Nüsse – aromatisch, dicht und komplex. Hochreifes Lesegut, viel Körper, hat mächtig Gripp und eine kraftvolle, salzige Mineralik. Stilprägender Wein, ein Unikat seit Jahrzehnten. Kann und sollte weiter reifen. 18/20 2019 – 2030

2015 Riesling Setzberg Smaragd, Hirtzberger: Recht dunkles, leuchtendes Zitronengelb. Reintönig und frisch, Mandarinen und Zitrusfrüchte; mineralische Rauchigkeit. Am Gaumen ebenfalls sehr reintönig; kraftvolle Frucht mit schöner Apfel- und Zitrusfrische, weisses Steinobst, gute Saftigkeit; druckvolle, leicht salzige Mineralität; dicht und extraktreich gewoben. Endet lang auf Frucht und zarter Salzigkeit. Könnte sich gut zum Langstreckenläufer entwickeln. 17+/20 2017 – 2030

2015 Riesling Singerriedel Smaragd, Hirtzberger: Strahlendes, dunkles Zitronengelb mit lindgrünen Reflexen. Intensiver und kraftvoll gewobener Riesling; ausdrucksvolle Frucht mit reichlich gelber und exotischer Aromatik. Steht stramm und fest im Glas; üppiger, aber sehr definierter

Stil mit bemerkenswerter Säure und Reintönigkeit der Aromen. Da steht ein mächtiger, körperreicher Kerl im Türrahmen, frei von störenden Allüren. Viel kräutrig-mineralische Aromen, dazu eine frische, weissgelbe und exotische Frucht, Maracuja, gesüsste Zitruszesten. Intensives und komplexes Erlebnis, riesige Anlagen, durchaus mit früher Eleganz, aber wenn der richtig aufdreht, wird's ganz gross!

18.5+/20 2020 – 2035

2015 Riesling Loibenberg Smaragd, F.X.

Pichler: Helles, strahlendes Gelbgrün. Intensiver, saftig-dichter Rieslingduft mit viel Kräuterwürze, Thymian, dazu eine weissgelbe Frucht, Weinbergpfirsich, etwas Apfel sowie eine zarte Rauchigkeit. Am Gaumen vielschichtig, mit schöner Säure und ausgewogenem Spiel. Für diese heisse Lage in 2015 ein überraschend subtiler, kühl-mineralischer und nicht zu mächtiger Riesling Smaragd. Mit Potenzial nach oben.

17+/20 2017 – 2028

2015 Riesling Kellerberg Smaragd, F.X.

Pichler: Kraftvolles Gelbgrün mit hoher Strahlkraft. Nasse Bergwiesenkräuter, eine feine Rauchigkeit und der Abrieb gemahlener Steine, dazu eine üppige, überwiegend kühle weissgelbe Kernobstfrucht. Der Wein hat massiv Kraft und Struktur getankt, packt im Mund ordentlich zu, zeigt Zug und eine tolle Frische. Mächtig, aber ohne Schwere; der Alkohol ist super integriert. Das klingt nach einem Rolling-Stones-Klassiker mit Mick Jagger in Höchstform, der rockt lang und anhaltend die Sinne.

18+/ 2018 – 2030

2015 Riesling Unendlich, F.X. Pichler:

Strahlendes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Sehr dichte, volle und hocharomatische Nase mit üppiger Aromatik und reichlich Frucht. Frische Aprikosen, gelbe Kirschen, Renekloden, milde Äpfel, Blüten, ein Sniff Honig/Botrytis. Am Gaumen ebenso intensiv wie eine Sossenreduktion: hochkonzentriert, saftig, viel Körper – dabei stets definiert, ansprechend kühl und reintonig. Die Säure hat mit dem hohen Extrakt und der Extraktsüsse etwas zu kämpfen, findet aber in der dunklen Mineralik einen potenten Unterstützer. Belegt lange alle Geruchs- und Geschmacksrezeptoren.

18/20 2020 – 2030

2015 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand auf der Maische, Machherndl:

Strahlendes, tiefes Gelbgrün mit silbernen Reflexen. Kühle, dezent rauchige Nase, vegetabile, kräutrige Noten, Hopfen, phenolische Anklänge. Am Gaumen präzise, klar und reintonig. Kühles Mundgefühl, baut viel Zug und Spannung auf; hat Gripp und eine

spannende Gerbstoff-Struktur im Hintergrund. Dunkles, mineralisches Spiel, vegetabile Aromen, Kumquats, weisser Pfeffer. Schöner «Lutschwein» – da passiert mächtig viel am Gaumen. Heute schon super Trinkfluss, vorausgesetzt man schätzt den zarten Gerbstoff. Wird mit weiterer Flaschenreife geschmeidiger werden. Leave it or love it.

18/20 2018 – 2027

2015 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz,

Machherndl: Strahlendes Zitronengelb mit lindgrünen Reflexen. Sehr frische, klare und kräuterwürzige Art, Eisenkraut, dezent zitrische Aromen. Zarter Schmelz an der Oberfläche, darunter verrichtet ein rund laufender 6 Zylinder sein Werk. Feiner Säurebiss, frische Saftigkeit gepaart schönem Gripp und mineralischer Salzigkeit. Gelbes Fruchtspiel, gelbbraune Würzigkeit; ein ausgewogener, im besten Sinne unkomplizierter und enorm trinkiger Veltliner; feinsaftige und mineralische Länge.

17+/20 2017 – 2027

2015 Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein, Prager:

Ein Weindiamant! Mittleres, strahlendes Zitronengelb mit funkelnd grünen Reflexen. Hochgradig reintoniges und tiefes Bukett, changierend, fein und mit einer kühlen, sehr klaren Noblesse, die sprachlos macht. Hochgradig frisch, rein und transparent in seiner Aromatik. Konturen und Körper sind kraftvoll, perfekt dimensioniert und definiert. Die salzige, zart rauchige und kräuterwürzige Mineralität ist prägend, die überwiegend weisse

AUSTRIA SPEZIAL – BEST OF 2015

Frucht spielt die zweite Geige. Im Inneren sehr vital und spannungsgeladen, die Oberfläche geschmeidig. Alles zusammen ist perfekt miteinander verwoben, hat Spiel, Tiefe und ist hochgradig genussstiftend.

19/20 2017 – 2035

2015 Grüner Veltliner Smaragd Achleiten Stockkultur, Prager:

Funkelndes Zitronengelb mit zart grünem Schimmer. Markant kräuterwürzige Nase, sehr tief und klar, noch etwas intensiver als der Wachstum Bodenstein, Gesteinsmehl. Am Gaumen saftig, engmaschig gewoben, erfreulich kühle Art mit gutem Extrakt, weissem Pfeffer und einer leicht gelben Frucht. Die animierende Säure passt perfekt ins Bild. Deutliche Salzigkeit; sehr klarer, mineralischer Zug. Bei aller sehnigen Kraft zeigt er schon heute eine prima Balance und viel trinkanimierende Finesse. Typ Langstreckenläufer!

19/20 2018 – 2035

2015 Riesling Smaragd Klaus, Prager:

Strahlendes mitteldichtes Zitronengelb mit silbernen Reflexen. Hochreife Nase mit reichlich weissfruchtigem Kernobst, Holunderblüten, Mandarinen. Am Gaumen herrlich intensiv – ohne Schwere. Dicht gewoben, zupackend, mit guter innerer Spannung und reichlich mineralischer Würze, süss-gelbe Würzigkeit, Currykraut. Kraftvoller Körper, schöne Extraktsüsse und Konzentration. Der Wein macht mit seiner intensiven Art schon jetzt sehr viel Freude, er wird aber sein volles Potenzial in 5 Jahren zeigen.

18/20 2020 – 2030



Alle Weine
mit Foto!


ORVINUM AG
wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen
und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com
info@orvinum.ch

AUSTRIA SPEZIAL – BEST OF 2015



Lucas F. Pichler mit Ehefrau
Johanna Elisabeth Pichler

2015 Grüner Veltliner Smaragd Steinborz, Lagler. Helles, leuchtendes Gelb mit grünsilbernen Reflexen. Sehr kühler, kraftvoller, jugendlich intensiver Veltliner. Reichlich vegetative, tabakige und kräutrig Aromen. Abgrundtiefe Mineralik mit gutem Fokus und schönem Druck; klar und reintonig. Mittlerer bis voller Körper, ist weisswürzig, mit gut gespanntem Säurebogen und kühlem Trinkfluss. Ein Klassiker mit langem Leben. **17+/20 2017 – 2027**

2015 Riesling Smaragd Steinborz, Lagler: Helles, leuchtendes Gelbgrün. Kräftige, kräutrig-fruchtige Nase, viel weisses Kern- und Steinobst, leicht rauchig, geriebene Steine. Am Gaumen mit schönem, fokussiertem Kern, drückt sich an den Gaumen, zeigt Komplexität mit eine gute Säure. Endet klar auf seiner Frucht, zart weisser Pfirsich. Guter Trinkfluss, schöne Länge. **17/20 2017 – 2027**

2015 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz, Rudi Pichler: Strahlendes, dichtes Zitronengelb mit grünem Schimmer. Intensiver, hochreifer und süß-kräutriger Duft, exotisch angehauchte Frucht. Am Gaumen mit kräftigem Körper, intensiver gelb-grüner Frucht, weissem Pfeffer und reichlich Extrakt. Intensive, eng gewobene und sehr gut balancierte, elegante Aromatik. Extrakt-süsse und Säure harmonieren hervorragend. Klingt lange und intensiv nach. **17/18 2018 – 2028**

2015 Grüner Veltliner Smaragd Achleiten, Rudi Pichler: Mittleres Gelbgrün mit viel Glanz. Hochgradig intensiver, tief würziger Grüner Veltliner mit einer bomben Struktur. Sehr fest, mit reichlich Zug und Druck am Gaumen, hocharomatische Würze; riesige, fast brennende Mineralik, sehr facettenreich in der Aromatik, die Frucht steht etwas im Hintergrund, eher vegetabile, kräuterwürzige und vor allem steinige Noten bestimmen die Musik. Aktuell mit seinen riesigen Anlagen noch sehr direkt und bestimmend, wird mit der Zeit an Komplexität und Eleganz weiter zulegen. **18/20 2019 – 2030**

2015 Riesling Smaragd Hochrain, Rudi Pichler: Strahlend helles Grüngelb. Sehr klarer, frischer und intensiv dichter Riesling. Weisse und hellgelbe Frucht, Orangenblüten, zart rauchige Anklänge. Frisch wie ein Gebirgsbach, superschöne, quirlige Säure, ausdrucksvoll, vollkommen reintonig, zarter Gerbstoff. Engmaschig gewoben mit straffer Mineralik. Sehr lang. **18/20 2019 – 2030**

2015 Riesling Smaragd Achleiten, Rudi Pichler: Mittleres Zitronengelb mit grünlichem Schimmer. Intensive, dichte und frische Nase mit reichlich kräutermineralischen Aromen, Steinmehl, zarte Rauchigkeit und überwiegend frische, gelbe Fruchtaromen. Am Gaumen tief, sehr feinsaftig und enorm spannungsgeladen, kräftiger Körper. Die dunkle, intensive Mineralik und die resche Säure tragen den Wein bis in sein langes Finale. Hier geht was! Großes Rieslingkino! **18+/20 2019 – 2030**

2015 Grüner Veltliner Smaragd Schütt, Knoll: Intensives, ziemlich dichtes Gelbgrün. Frisches, intensives Bukett mit reichlich gelben Früchten und einer dunkelgelben Würze. Intensiv und dicht gepackt, mit schönem Zug und Gripp am Gaumen; mittlerer bis voller Körper. Recht runder Ansatz, hochreif, sehr würzig und etwas Babyspeck. **17+/20 2017 – 2028**

2015 Grüner Veltliner Vinothekfüllung, Knoll: Dichtes, sattes helles Gelb. Dichte, intensive, volle, aber reintonige Nase; nicht so viel Botrytis wie in anderen Jahren. Am Gaumen mächtiger Körper, saftig, extraktreich, mit ordentlichem Druck und weicher Oberfläche. Die Fruchtaromen sind reif, gelb-grün und bieten Raum für Entdeckungen. Braucht Zeit, um vollständig aufzublühen. **17+/20 2018 – 2028**

2015 Riesling Smaragd Loibenberg, Knoll: Helles Gelbgrün mit schönem Glanz. Dichter Aromenteppich mir reifer, weiss-gelber und exotischer Frucht und feiner Würze. Weicher, seidig-cremiger Auftakt, saftig, moderate Säure, dichte gelbe Frucht, feine Würze im Hintergrund, zarter Gerbstoff, fest gebaut, voller Körper, hohe Intensität, guter mineralischer Zug, ein Wein zum Lutschen. Etwas mehr Spritzigkeit würde den Trinkfluss erhöhen. **17/20 2020 – 2028**

2015 Riesling Ried Pfaffenberg Selection, Knoll: Strahlendes, helles Gelbgrün. Sehr schön klarer und fokussierter Wein mit tiefer Aromatik in der Nase und am Gaumen. Zart exotische Frucht, kombiniert mit Zitrusnoten und einer ziemlich krachenden, dezent salziger Mineralik, Gesteinsmehl. Gut erkennbare Gerbstoffe, Kirschkerne – das hat

Druck, Zug und Frische. Schöner Säurebogen und gute Länge. Aktuell der vielversprechendste und kompletteste Riesling in der 2015er Knoll-Kollektion. **18/20 2016 – 2028**

2015 Grüner Veltliner Weissenkirchner Weitenberg, Veyder-Malberg: Hochglänzendes Zitronengelb mit grün-silbernen Glanz. Sehr klar und reintonig, zarte Rauchigkeit, getrocknete Kräuter; nur zarte, weiss-grüne Fruchtnoten. Fest gewobener Stoff, mit viel Druck, hoher Klarheit und Transparenz im Trunk. Etwas Rhabarber, getrocknete Kräuter, Tabakblätter, Salbei, Löwenzahn. Nachhaltige Mineralik bis ins lange Finale. Kein Blockbuster, sondern Programmkino. Man muss sich ausgiebig damit auseinandersetzen. **18/20 2018 – 2028**

2015 Riesling Elsarner Brandstatt, Veyder-Malberg: Sehr klares, strahlendes Zitronengelb mit weiss-goldenen Reflexen. Sehr frische, reintonige und präzise Nase; komplexe Aromatik, rauchige Kräutrigkeit, burgundische Stilistik – erinnert an Meursault. Viel Zug, Gripp und Fokus, fester Körper, schlanker Ansatz; kühle, steinige Mineralik, puristisch, ein «Steinelutscher» mit reichlich innerer Spannung, schöner Säurebogen, vitaler Trinkfluss, dabei ausgewogen. **17+/20 2020 – 2030**

2015 Riesling Smaragd Dürnsteiner Freiheit, Schmelz: Strahlend helles Grüngelb. Klare Aromatik, dichte Frucht, florale Anklänge. Am Gaumen kraftvoller und intensiver Riesling mit weissgelber Frucht, besitzt mächtig Zug und Druck und eine dunkle, kräuterwürzig-mineralische Art. Gute Struktur mit guter Säure und schöner Frische. **17+/20 2017 – 2028**

2015 Grüner Veltliner Smaragd Best of, Schmelz: Strahlendes, mittelhelles Gelbgrün. Dichte, voll gepackte Nase mit reichlich Kernobst und rauchiger Mineralität. Am Gaumen stoffig, saftig und mit viel Körper. Ein paar Gramm Restzucker spannen einen ordentlichen Bogen zur Säure. Die Frucht ist gelb und kräuterwürzig. Die notwendige Frische ist (noch) da, wirkt jedoch mit Wärme recht mächtig. **17/20 2017 – 2024**

2015 Grüner Veltliner Viesslinger Stern, Martin Muthenthaler: Mittleres, funkelndes Zitronengelb mit lindgrünen Reflexen. Sehr klare, dichte und kühl wirkende Nase, geht straight nach vorne. Nasse Steine, deutliche Phenolik, erst dahinter kommt eine zitrisch-kräutrig Aromatik. Glockenklares Spiel am Gaumen, engmaschig gewoben, sehr frisch, pur, steinig und rein. Viel Zug, vitale Säure, viel Widerstand, Ecken und Kanten, an denen man sich «aufhängen kann». Cooler Trinkfluss. Der Rohdiamant braucht noch etwas Schliff durch weitere Flaschenreife. Ein mutiger GV für Puristen mit Sinn für Größe. **17+/20 2019 – 2028**