

Verkostungen

Spitz an der Donau mit der
Lage Axpoint im Vordergrund.

2010: Ein schräges Jahr

Grüner Veltliner
bis 12,5%

Es war ein herausforderndes Weinjahr, das kräftig an den Nerven der Winzer zehrte. Nur wer 2010 mit der Ernte zuwartete und bis zum Ende pokerte, hatte die Nase vorne. Und das waren diesmal die Wachauer Winzer, die bei der großen Vinaria-Jahrgangspröbe der Grünen Veltliner mit 12,5 Volumsprozent gleich die ersten fünf Plätze besetzten.

Die Wachau räumt ab – und bestätigt damit unsere Frühjahrseinschätzung zum Jahrgang 2010. Im Vinaria-Jungweinatlas merkten wir bereits an, dass die Wachau im Vergleich zu anderen niederösterreichischen Veltliner- und Riesling-Regionen die Nase vorn hat. So deutlich – das hat aber doch überrascht. Auf den ersten fünf Plätzen finden sich Wachauer Federspiele: Und zwar von den Spitzer Winzern Karl Lagler und Franz Josef Gritsch vom Mauritiushof, die sich jeweils gleich zweimal auszeichnen konnten. Nur das Loibner Weingut Pichler-Krutzler sprengte als guter Dritter mit ihrem Klostersatz die Spitzer Dominanz.

„Geduld zur Erntezeit war der Faktor, der groß mitgespielt hat“, betont Sieger Karl Lagler. Denn die Gradation in den Weinen zu erreichen, das sei 2010 nicht so schwierig gewesen. Aber es ging darum, dass man die hohen Säurewerte runterbrachte, die sich durch den kühlen, nassen Witterungsverlauf des Jahres aufbauten. Schlüssel zum Erfolg war ein möglichst später Erntezeitpunkt. „Viele Federspiele wurden bei uns erst gegen Ende Oktober zu lesen begonnen“, sagt Lagler. Das Risiko konnte man eingehen, da durch den lockeren Behang und dem kühlen Herbst kaum Botrytisdruck entstand. Außerdem ist der Spitzer Raum mit seinem kühlen Mikroklima sowieso immer fast 14 Tage im Reifeverlauf hinter dem dem Loibner Kessel. „Wir sind späte Lesen gewohnt“, betont Lagler. Solche Herausforderungen und Jahrgänge liebt auch Winzerkollege Franz Josef Gritsch. Er hat seine Federspiele teils erst im November gelesen: „Da gehen die Säurewerte zurück. Die Trauben waren physiologisch reif und ohne Botrytis.“ Kontra aus dem Osten der Wachau gab es schließlich in Gestalt des Klostersatz Federspiels von Pichler-Krutzler. „Der Wein kommt aus zwei Weingärten, ein wärmerer im Oberhauser und ein etwas kühlerer Richtung Oberloiben“, erzählt Erich Krutzler, für den der 2010er den Archetyp des klassischen Loibner Veltliners darstellt.

Herausragende Axpoint. Noch eines war sehr bemerkenswert: Die besten zwei Weine der Verkostung kamen aus der Spitzer Lage Axpoint – wobei, wie schon erwähnt, Laglers elegantes Federspiel etwas vor dem Mauritiushof lag und der Siegerwein als einziger über 17 Punkte bekam. Was macht die Axpoint aus? Es ist keine Terrassenlage, sondern die Axpoint liegt am Hangfuß und baut bereits auf tiefgründige warme Böden, wo sich besonders Veltliner wohlfühlt. Wodurch schon im Federspielbereich sehr füllige, mineralische und substanzvolle Weine entstehen.

Das den Wachauern entgegenkommende Weinjahr und das Winzergeschick, mit kühlen Jahren umgehen zu können, hat auch dazu geführt, dass die Spitzen-Veltliner-Federspiele ohne Säurekorrektur ausgekommen sind. Aber auch der Weinviertler Franz Prechtel hat seine leichten Lagenveltliner und seine Alten Reben ohne Mostentsäuerung durchgebracht. Mit letzterem Wein, einer

Im Gespräch Karl Lagler

Herr Lagler, Ihr Axpoint ist der große Sieger. Was ist das Besondere an dieser Lage?

Blickt man vom Roten Tor runter Richtung Donau auf die Axpoint, schaut der Kessel aus wie ein Fußballstadion – nur größer. Die Axpoint ist keine Terrassenlage, sondern eine Hanglage und prädestiniert für Grüner Veltliner, der gerne warmen tiefgründige Böden hat. Wir haben dort relativ alte Anlagen mit 50- bis 55-jährigen Rebstöcken.

Was war das Entscheidende, um 2010 zu punkten?

Geduld war ein Faktor, der groß mitgespielt hat. Wir haben das Axpoint-Federspiel Anfang November gelesen. Die Gradation zu erreichen, das war nicht so schwierig. Aber wir haben deutsche Verhältnisse gehabt – gleich viel Zucker wie Säure. Wir waren überrascht, dass trotz Zuwarten die Säure nur langsam weniger geworden ist. Aber wir haben unsere Veltliner ohne Säurekorrektur durchgebracht.

Auch ihr Burgberg hat sich prächtig geschlagen und ist unter den Top Fünf.

Am Bergfuß haben wir drei Hektar mit fünf Weingärten und unterschiedlichen Böden. Der Burgberg ist ein bisschen später dran wie der Axpoint, hat aber auch ein bisschen weniger Gradation.

Warum stehen die Weine aus Spitz heuer so toll da?

Wir sind das später Lesen gewohnt – wir sind normal immer zehn bis 14 Tage hinter Loiben. In solchen Jahren mit eigenartigen Witterungsverhältnissen müssen wir zuwarten und Risiko eingehen.

Was glauben Sie: Ist 2010 ein Veltliner- oder Riesling-Jahr?

Anfangs habe ich geglaubt, die Rieslinge sind viel schwächer wie die Veltliner. Doch mittlerweile haben sich die Rieslinge auch sehr schön entwickelt. Die Rieslinge sind ein bisschen kantiger und stahliger, die Veltliner sind dagegen runder und haben eine stabile gut ausgebildete Säure. Momentan sind die Veltliner besser – aber das Match ist noch nicht ausgestanden.

Veltliner-Cuvée aus fünf kleinen Weingärten, wurde der Zellern-dorfer Winzer bestplatzierte Nicht-Wachauer. Prechtel: „2010 war mit Sicherheit ein Winzerjahr, in dem es große Unterschiede gibt.“

Dieses Bild entsprach unseren Eindrücken und manifestierte sich in unserem großen Jahrgangs-Tasting. Fast 270 Veltliner wurden blind verkostet. Es gab eine schmale Spitze – die war dafür beeindruckend gut. Nur elf Winzer, durchwegs bekannte Namen und Veltliner-Spezialisten, schafften 16 oder mehr Punkte. Neben den bereits erwähnten zeichnete sich mit Hans Schmelz wieder ein Wachauer und ebenfalls mit zwei Weinen aus. Ebenfalls im 16er-Klub finden sich noch drei Kamptaler: Schloss Gobelsburg mit dem Gobelsburger, dazu der Sonnhof Jurtschitsch mit dem Veltliner Stein und die Weingärtnerei Aichinger mit dem Urgestein.

Große Namen mit Licht und Schatten. Während sich in diesem schwierigen und von der Säure geplagten Weinjahr vorne die großen Namen durchsetzten, war dennoch auffallend, dass manche andere bekannte Winzer mit der Säure-Balance Probleme hatten,

und somit ihre Weine eher in der hinteren Hälfte zu finden sind. Das Schicksal zwischen 13 und 14 Punkten zu liegen, teilen die Domäne Wachau mit ihrem Kaiserberg-Federspiel, Bernhard Ecker mit seinem Steinberg, Rudi Rabl mit Spiegel, Herbert Zillinger mit Ebenthaler Lagen und auch Taubenschuss mit dem Hermanns-schachern mit noch rund 50 anderen Winzern.

Alle diese Weine zusammen kann man als solide, brave Weine einstufen, denen es etwas an Körper mangelt – und oftmals auch an Sortenausdruck –, die aber einfache und unkomplizierte Trinkweine darstellen.

Oft bemerkt und angemerkt wurde, dass viele Veltliner durch mehr Kräuternoten

auffielen als durch Fruchtbetonung. Vielfach fanden sich auch uncharmanten Sämlingsnoten; manchmal fanden sich sogar sauvignoneske Züge, was als Wein Spaß machte, aber oft gar nichts mehr mit einem Veltlinerbild zu tun hatte. Schließlich waren noch Zitrone und Zitrus zwei über Gebühr strapazierte Begriffe: Bei einem Großteil der Weine hätte man diese At-

Die besten 2010er werden viele Jahre Spaß machen.

tribute als Beschreibungsmerkmal standardisiert verwenden können. Einigen Weinen hat man aber auch durch zu viel an biologischen Säureabbau jedwedes Leben genommen oder waren einfach in ihrer Rustikalität deutlich unter der Beschreibungsgrenze.

Man merkte bei der Verkostung richtig, und konnte sich somit lebhaft vorstellen, wie die Winzer bei dieser Wein-Kategorie mit den Schwierigkeiten des Jahrgangs, vor allem mit den Säurewerten, zu kämpfen hatten. Im Veltliner-Mittelsegment kann man also, bis auf die Spitzenweine, von einem schlanken Jahrgang sprechen, dem es mitunter deutlich an Reife fehlt. Der Weinviertler Franz Prechtel kann dem Jahrgang dennoch einiges abgewinnen: „Es ist ein Durchschnittsjahrgang mit einer durchschnittlichen bis überdurchschnittlichen Lagerfähigkeit.“ Bei der Lagerfähigkeit spricht er schon die kräftigen Veltliner an, die bei uns im Spätsommer auf dem Prüfstand stehen – und von den Besten darf man sich zu Recht einiges erwarten. 🍷



Karl Lagler, Großmeister aus Spitz in der Wachau.



Erich und Elisabeth Pichler-Krutzler



Johann Schmelz



Schloß Gobelsburg, Michael Moosbrugger



Familie Aichinger (v. l.): Josef, Anna, Max und Christoph.



Alwin Jurtschitsch

Toplist

- 17,1 Lagler | Axpoint Federspiel
- 16,8 F. J. Gritsch Mauritiushof | Axpoint Federspiel
- 16,7 Pichler-Krutzler | Klostersatz
- 16,5 F. J. Gritsch Mauritiushof | Singerriedel Federspiel
- 16,4 Lagler | Burgberg Federspiel
- 16,3 Prechtel | Alte Reben
- 16,2 Schmelz | Steinwand Federspiel
- 16,1 Schloss Gobelsburg | KA
- 16,1 Jurtschitsch | Stein
- 16,0 Aichinger | Urgestein KA
- 16,0 Schmelz | Loibner Gärten Federspiel
- 15,8 Josef Minkowitsch | Rochusberg
- 15,8 Preiß | Hochschof TR
- 15,7 F. A. Mayer | Hochrain
- 15,7 Nigl | Piri
- 15,7 Winzer Krems | Kremser Goldberg KR
- 15,6 J. Donabaum | Point Federspiel
- 15,6 Eichinger | Wechselberg KA
- 15,6 Mayer-Hörmann | Ganztraube KA
- 15,6 Lenz Moser | Selection



17,1 Karl Lagler
2010 Axpoint Federspiel



16,8 Gritsch Mauritiushof
2010 Axpoint Federspiel



16,7 Pichler-Krutzler
2010 Klostersatz



16,5 Gritsch Mauritiushof
2010 Singerriedel Federspiel



16,4 Karl Lagler
2010 Burgberg Federspiel



16,3 Prechtel
2010 Alte Reben



16,2 Schmelz
2010 Steinwand Federspiel



16,1 Schloss Gobelsburg
2010 KA



16,1 Jurtschitsch
2010 Stein



16,0 Weingärtnerei Aichinger
2010 Urgestein KA



16,0 Schmelz
2010 Loibner Gärten Federspiel



15,8 Josef Minkowitsch
2010 Rochusberg



15,8 Preiß
2010 Hochschof TR



15,7 Franz Anton Mayer
2010 Hochrain



15,7 Martin Nigl
2010 Piri



15,7 Winzer Krems
2010 Kremser Goldberg KR



15,6 Johann Donabaum
2010 Point Federspiel



15,6 Birgit Eichinger
2010 Wechselberg KA



15,6 Mayer-Hörmann
2010 Ganztraube KA



15,6 Lenz Moser
2010 Selection

Grüner Veltliner

bis 12,5%

Verkostung

Vinaria 05 * 2011



tasted in
Zalto DenkArt

Abkürzungen:

G . . . Glasverschluss
K . . . Naturkork
KA . . . Kamptal DAC
KR . . . Kremstal DAC
Q . . . Qualitätswein
S . . . Schrauber
TR . . . Traisental DAC
WV . . . Weinviertel DAC

zum JAHRGANG

Der Weinjahrgang 2010 war geprägt von minimaler Erntemenge, der kleinsten seit 1985. Die überwiegend kühle und feuchte Witterung sorgte für Einbußen von rund einem Drittel gegenüber einer durchschnittlichen Weinernte von 2,5 Mio. Hektoliter. Viele Winzer beklagten beim Veltliner aber Ausfälle von bis zu 40 Prozent.

Nach einem harten lang andauernden Winter, der einige Frostschäden mit sich brachte, kam ein guter Frühlingsanfang, der aber von einem kalten und feuchten Mai abgelöst wurde. Es folgte ein verregneter Juni und beim Grünen Veltliner eine zu kalte Hauptblütezeit, sodass die Fruchtansätze relativ stark verrieselten. Das führte schließlich zu einem geringen Traubenbehang und am Ende zu den kleinen Erträgen. Der Weinsummer war unbeständig. Dem mehrheitlich schwülen-heißen Juli folgten ein wechselhafter wie feuchter August und September. Auch der Altweibersommer wollte sich im Vorjahr nicht richtig einstellen. Durch den lockeren Behang und die kühlen Nächte war Botrytis kein Thema. Dafür brachte der kühle Jahresverlauf sehr hohe Säurewerte, sodass viele Winzer nach der Ernte bei den einfachen bis mittleren Qualitäten eingreifen mussten. Alles in allem kann bei 2010 von einem Winzerjahr gesprochen werden, wo es hauptsächlich auf das Geschick des Winzers ankam und es galt Nerven zu bewahren – besonders bei den mittengewichtigen Veltlinern, wo das Um und Auf eine späte Lese war, bei manchen Lagenweinen teilweise sogar bis in die ersten Novembertage hinein.

zur VERKOSTUNG

Den Ausschreibungsbedingungen gemäß kamen trockene Grüne Veltliner aus dem Jahrgang 2010 mit bis 12,5% Alkohol (Etikettenangabe) zur Degustation. Rund 270 Weine wurden eingereicht. Das Gros der Veltliner kam (naturgemäß) aus Niederösterreich. Bis auf sechs Proben waren alle Weine mit Schraubverschluss ausgestattet. Alle einge-reichten Weine wurden sowohl in der Vorverkostung als auch im Finale wie immer blind verkostet. Für Vinaria verkostet haben Bernulf Bruckner junior, Rüdiger Pröll, Michael Prónay, Peter Schleimer sowie der Autor dieses Beitrags.

16,0 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg

Urgestein KA, 12,5%, S * € 8,80

Leicht mineralisch, Gesteinsmehl, Steinobstnoten, auch florale Noten, frisch und lebendig; straff, animierend, schöner Säurebogen, saftig, bisschen Restzucker, harmonisch, unkompliziertes trinkanimierendes Glas Wein.

15,3 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg

Löss KA, 12,5%, S * € 6,80

Pikante Würze, zarte Kräuternoten, bisschen Zitrus, feinhefig, etwas staubig, Zesten; sehr frisch, weißer Phrsich, stimmig, fruchtsüß, hinten schroffe Säure, lebendige Art, trinkig.

15,0 Adolf Aichinger, Theiß

Selection, 12,5%, S * € 5,40

Frisch, grüne Oliven, Heublumen, Fruchtgummi, bisschen Marzipan, mit Luft weicher und cremiger; rund und angenehm, bisschen Gerbstoff, viel Grapefruit, kernig, hinten Zitrus und herb.

14,5 Allram, Strass

Hasel KA, 12,5%, S * € 8,-

Sehr würzig, fast gewürzig, Stachelbeeren, Kiwi, Zimtstange, auch rote Beeren; am Gaumen sehr weich, brotig und zarte Karamellnoten, wenig Fruchtspiel, grüne Nüsse, im Abgang etwas bitter, Zitronenschalen und Säure.

15,3 Karl Alphart, Traiskirchen

Zistl, 12,0%, S * € 7,10

Duftig, zarte Weißpfefferwürze, hübsch, viel Zitrone, apfelige Frische; gewisse Saftigkeit, leicht selchig, mittlere Maschen, einfach, aber harmonisch, wenn auch der Druck nach hinten fehlt, Zitrus, Orangenzesten, pikante Säure, hinten schlanker.

14,5 Kurt Angerer, Lengenfeld

Kies, 12,5%, S * € 7,60

Pikante Würze, frisch, Senfsaat, Maronipaste, relativ bescheidene Frucht, schotige Noten; hefig, wirkt aber reduktiv, dahinter Zitrus, vor allem Orangen, abgerundet, weißer Pfeffer, eher mäßige Struktur, nach hinten immer karger.

13,4 Winzerwaldhof Aschauer, Droß

Kerschbaum KR, 12,5%, S * € 5,50

14,5 Familie Auer, Höflein

Q, 12,5%, S * € 4,-

Gewisse Fülle, süßer Fenchel, Kernobst, rund, bisschen Milchkaffee; bisschen schroff und straff, herb, hat kräuterige Frucht, Petersilie, etwas Liebstöckel, kernig, Zitronenschalen, schlanker im Finish.

14,0 Bannert, Obermarkersdorf

Satz WV, 12,5%, S * € 7,-

Marzipan, Kohlensäure, spritzig, Ringlotten, Birnen, auch etwas parfümiert; karg, bescheidene Frucht, bisschen Holunder, betont trocken, zitronige bissige Säure..

14,5 Gabi und Toni Bauer, Großriedenthal

Leitn, 12,5%, S * € 5,20

Pikante Noten, geriebene Nüsse, bisschen Blüten und gemüsige Noten, Rispen-tomaten, aromatisch; am Gaumen eher breit angelegt, Zitronenschalen, unkomplizierte Art, wirkt auch relativ weich, schlank in der Frucht, aber okay.

14,3 Lorenz Bauer, Tiefenthal

Wagramer, 12,0%, S * € 5,-

Bisschen zurückhaltende Nase, zart-apfelig, Ringlotten, geriebene Karotten, mit Luft gemüsiger; leichtgewichtig, aber stimmig, gutes Trinkanimo bis zur Mitte, viel Zitrus, hinten jedoch sehr schlank und wenig Spiel.

15,3 Norbert Bauer, Jetzelsdorf

Alte Reben WV, 12,5%, S * € 8,30

Ziemliche Würze, zarter BSA, weich, Marille, Kriecherl, gewisse Fülle, abgerundet, Vanilleschoten; viel frischer wie die Nase vermuten lässt, saftig und ansprechend, geschmeidig, fruchtsüß, mittleres Spiel, gewisse Rassigkeit, unkomplizierter Trinkgenuss.

14,8 Stefan Bauer, Königsbrunn

Bromberg, 12,5%, S * € 5,50

Kühle Art, gewürzig, Lindenblüten, helle Beeren, zartfruchtig, gelbapfelig; geradlinig, eingebundenes Zitrus, harmonisch bei weicher Art, geriebene Mandeln, Blutorange, einfach süffig mit zartem Bitterl.

15,0 Bayer Erbhof, Donnerskirchen

Bergweingarten, 12,5%, S * € 6,30

Ansprechende Frucht, weich, etwas Steinobst, helle Würze, angenehm; auch abgerundet, gute Veltliner-Würze, bisschen spritzig, zugänglich, ausgewogene Frucht, Ribisel, unkompliziert trinkig, aber nicht allzu lang.

14,3 Erich Bayer, St. Michael

Hochrain Federspiel, 12,0%, S * € 6,-

Frisch und kühl, Weingartenpfirsich, viel Birnen, Banane, zarthefig, Grapefruit; herbe Noten, Heu, Kräuterwürze, vordergründig Gerbstoff, kernig, eher leichtgewichtig, im Finish Zitrus, etwas schlanker im Abgang.

14,7 Erich Bayer, St. Michael

Harzenleiten Federspiel, 12,5%, S * € 6,-

Frisch, Mandarine, exotische Frucht, dahinter weich, weiße Schokolade, geschmeidig; gewisse Fruchtsüsse, viel Kräuter, Wurzelm Gemüse, mehlig er Apfel, leicht bis mitttelgewichtig, hinten kernig, etwas Blutorange.

15,2 Fam. Berger, Röschitz

Galgenberg, 12,5%, S * € 5,50

Kompakte Nase, frisch und saftig, schöne Würze, hübsch und einladend, Kernobst, Kirsche; mineralische Noten, viel Frucht, Apfel, Kiwi, Stachelbeere, Zitrus, durchaus trinkig, mitttelgewichtig, hinten etwas kürzer und bescheidener.

13,4 Fam. Berger, Röschitz

Stoitzenberg WV, 12,5%, S * € 5,-

15,2 Blaha, Röschitz

Classic, 12,5%, S * € 3,50

Hülsenfrüchte und Schoten, etwas nach Beeeeren, fruchtsüß, nach Weißbrot, sanfte Nase, weniger Würze; weiche Karamellnoten, rund, Mandarine, hinten zitronig, Blockmalz im Finish.

13,5 Böheim, Arbesthal

Q, 12,5%, S * € 5,50

15,3 Familie Breitenfelder, Kleinriedenthal

WV, 12,5%, S * € 5,70

Schwarzer Pfeffer, Lakritze, zarter Sämling-Ton, grasig, schotige Noten, sauvignonesk; aromatische Stilistik setzt sich fort, im Abgang eher schlank, aber süffig und trinkg, guter Wein, aber kein Veltiner, daher etwas Punkteabzug.

14,5 Familie Breitenfelder, Kleinriedenthal

Classic, 12,0%, S * € 4,90

Pikant, grüne Nuss, Kernobst, rosa Grapefruit, rassige Frische; schotig, gemüsig, grüner Spargel, und viel aromatische Sämlingnoten, aber wenig Sorte, hinten Gerbstoff und schlank, Zitrus, etwas vordergründig.

13,7 J. u. E. Bründlmayer, Grunddorf

Moosburgerin KR, 12,5%, S * € 5,30

15,5 Weingut Bründlmayer, Langenlois

Berg Vogelsang, 12,5%, S * € 12,80

Frucht etwas verwaschen, daneben BSA, Nougatfülle, Knäcke-brot, Sesam; weiche Textur, Waldhonig, bisschen pikant, bisschen Milchkaffee, Birnenmus, sanft trinkig bei mittlerer Länge.

14,7 Brustbauer, Mauternbach

Federspiel, 12,5%, S * € 6,-

Einladende Nase, gute Typizität, Kernobst, Birnen, auch Kräuter, feine Weißpfefferwürze, ausgewogen; deutlich schlanker als erwartet, Gerbstoff, etwas Grapefruit, kernig, rassig und straff, hinten eher bescheiden.

14,7 Walter Buchegger, Droß

Gebling KR, 12,5%, S * € 9,-

Mild-duftig, Seetang, Blüten, Wiesenkräuter, filigrane Frucht; am Gaumen sehr zitronig, zarte Würze, Hagebutten, relativ schlank und geradlinig, unkomplizierter Terrassenwein mit Säure-Biss im Abgang.

15,2 Alfred Deim, Schönberg

Wachau, 12,5%, K * € 3,30

Helle Würze, gute Frische, Grapefruit, Blüten, Rosmarin, glockenklar; relativ saftig, gelbfruchtig, hinten gemahlene Nüsse, Mandarine, kernige Säure, rauchig unterlegtes Zitrus, unkomplizierter Trinkspaß.

13,9 Deutsch, Hagenbrunn

WV, 12,5%, S * € 6,-

14,3 Ewald Diem, Hohenruppersdorf

Breitenlus WV, 12,5%, S * € 5,70

Etwas reduktiv, Stroh, grün-grasig, Fruchtansatz nur zart, grüner Apfel, Mostbirne; fruchtsüß und abgerundet, knackige Säure, abgepuffertes Finale, hinten schmaler, Kohlensäure deutlich.

14,1 Ewald Diem, Hohenruppersdorf

Kabinett, 12,0%, S * € 4,70

Anfangs reduktiv, dann immer lauter, grasig grüne Sämlingnoten, Weingartenpfirsich, Blüten; Sämling-Ton setzt sich fort, Traubi-Soda, viel Kohlensäure, doch abgerundet, viel Zitrone, hinten Säure-Biss, weit weg von der Sorte.

13,9 Diem, Obermarkersdorf

Nussberg WV, 12,5%, S * € 6,90

15,0 Dietzl, Sierndorf

WV, 12,5%, S * € 5,60

Unterholz, bisschen Hülsenfrüchte, zarte Frische, leichte Pikanz, Mandarine; herb, Apfelschalen, leichte Butternoten, aber ehrlich und ohne Kanten, Grapefruit, durchaus auch Saftigkeit und Trinkigkeit.

14,9 Direder, Mitterstockstall

Halterberg, 12,5%, S * € 6,-

Herb und Kräuterwürze, gewisse Fülle, zarte Exotik, sehr frisch, bisschen Spargel; leicht würzig, bisschen Orange, mittlere Maschen, sehr kernig, Williamsbirne, Maracuja, grüne Nüsse, hinten etwas schmaler, am Ende bleibt nur Zitronenlimo.

14,4 Direder, Mitterstockstall

Schlossberg , 12,5%, S * € 8,50

Bisschen zurückhaltende Art, Hülsenfrüchte, frisch, aber wenig Frucht; Trauben-zucker, sehr herb, bisschen bitter, apfelige Frucht, eher weitmaschige Textur, hinten Zitrus und Kohlensäure.

14,2 Karl Diwald, Großriedenthal

Riad’nthoi, 12,5%, S * € 5,-

Relativ weich, Hülsenfrüchte, bisschen Alm-Kräuter, Stroh, eher wenig Frucht; am Gaumen relativ herb, auch weniger Fruchtspiel, leicht gerbstoffig, am Ende Zitrus, Säure, eher schlank.

14,0 Karl Diwald, Großriedenthal

Classic, 12,5%, S * € 5,-

Ledernoten, Wiesenkräuter, Hülsenfrüchte, Erbsen, gelbe Äpfel, Weißbrot; Grapefruit, relativ schlank, bitter, sehr kernig, etwas rustikal, Birne, hinten bitter und schmaler.

15,0 Josef Dockner, Höbenbach

Further Oberfeld KR, 12,5%, S * € 7,50

Bisschen rauchige Würze, Kernobst, Birnen, grüne Äpfel, sehr klar und sortentypisch, griffig; viel Zitrus, gute Würze, etwas Mineralität, leicht bis mitelgewichtig, weich, abgerundet, etwas Kaffee, leicht herb, betont trocken, knackiger Trinkfluss.

14,6 Thomas, Gerhard & Elfriede Dockner, Theyern

TR, 12,5%, S * € 7,-

Exotische Note, Kiwi, Ananas, zarte Rauchigkeit; etwas aufgesetzte Fruchtsüße, mittlere Struktur, weiche Textur, dadurch schmeichelnd und zugänglich, etwas weitmaschig, hinten fehlt jedoch Körper.

13,9 Döllinger, Auersthal

Q, 12,5%, S * € 4,50

15,3 Domäne Wachau, Dürnstein

Kollmitz Federspiel, 12,5%, S * € 9,20

Frische Nase, Eibisch, Limette, Lageräpfel, schwarzer Pfeffer, gelbfruchtig, schon füllig; Mandarinen, eher weiche Textur, bisschen rauchig, Zitrus und Säurebiss, solide, bereits schön trinkige Art, mittlere Maschen.

Winzer Krems, Geschäftsführer
Franz Ehrenleitner

Lenz Moser, Chefönologe
Ernest Großbauer

Best Buy bis € 7

- 15,7** Winzer Krems | Kremser Goldberg KR € 7,–
15,6 Lenz Moser | Selection € 5,79
15,5 Schachinger | Alte Rebe Kabinett € 6,–
15,5 Niki Windisch | Großengersdorfer Rieden WV € 6,–
15,5 H&M Hofer | Von den Rieden € 5,80
15,5 Rudolf Fritz | Riedenselection KR € 5,30
15,4 Schneider | Kirchberg € 7,–
15,4 Fam. Schuster | Alte Reben € 7–
15,4 Fabianek | Bergweingarten WV € 6,50
15,4 Weixelbaum | Absdorfer KA € 6,40
15,4 Waltner | Steinberz € 6,20
15,4 Eichberger | WV € 5,30
15,3 Franz Leth | Klassik € 6,90
15,3 Weingärtnerei Aichinger | Löss KA € 6,80
15,3 Winzerhof Rosenberger | Höhlgraben KR € 6,50
15,3 Karl Steininger | KA € 6,50
15,3 Malteser Ritterorden -Lenz Moser | WV € 6,12
15,3 Familie Breitenfelder | WV € 5,70
15,3 Fam. Frischauf | Reipersberg € 5,70
15,2 Ewald Gruber | WV € 6,30
15,2 Hauerhof Franz Tanzer | Frauengrund KR € 6,–
15,2 Bergkellerei Godfried Steinschaden | Stein KA € 5,80
15,2 Fam. Berger | Galgenberg € 5,50
15,2 Sabine & Fritz Lachinger | Altes Gebirge WV € 5,20

Best Buy bis € 5

- 15,8** Josef Minkowitsch | Rochusberg € 4,70
15,7 Franz Anton Mayer | Hochrain € 4,90
15,6 Mayer-Hörmann, | Ganztraube KA € 4,20
15,5 Kirschner | KA € 4,60
15,5 Hellmer | Kabinett € 4,20
15,2 Blaha | Classic € 3,50
15,2 Alfred Deim | Wachau € 3,30
15,0 Winzerhof Kridlo | Alte Ried WV € 5,–
15,0 Bergkellerei Godfried Steinschaden | Selektion € 4,60
15,0 Leo Uibel | Golem WV € 6,50

Doris & Reinhard Hellmer



Gerhard & Brigitte Kirschner



Agnes, Josef und Jutta Minkowitsch



Franz
Anton
Mayer



Hans & Ingrid Mayer-Hörmann

13,9 Domäne Wachau, Dürnstein Kaiserberg Federspiel, 12,5%, S ★ € 9,20

15,6 Johann Donbabaum, Spitz Point Federspiel, 12,5%, S ★ € 9,50

Feines Kernobst, viel saftige Apfelfrucht, Birnen, dunkle Pfefferwürze, sehr harmonisch, zarte Mineralität, gediegen; bisschen Gerbstoff, mittengewichtig, rassige Säure, herbe Frische, etwas Kräuter, klassisch trocken, stimmig auf gutem Niveau.

14,0 Ebner-Ebenauer, Poysdorf Hermanschachern WV, 12,5%, S ★ € 9,90

Rauchig, Eiszuckerl, Malolaktik, Lindenblüten, Yasmin, sehr ätherische Nase, viel duftigDuft nach Sämling; griffiger Wein, aber weit weg von der Sorte, röstig-würzige Noten, Stachelbeere, paprizierte Frucht, kühl-aromatisch Als Wein okay, aber kein Veltliner.

14,3 Ecker Eckhof, Mitterstockstall Schlossberg , 12,5%, S ★ € 7,50

Gelbe Äpfel, Thymian, herb, Kräuter, Zitrus, gewürzig, Mandarinen; anfangs mäßiges Spiel, kaum Frucht, Zitrus, schlanke Art, bisschen Kohlensäure, hinten zarter Gerbstoff, Mandarine, dropsig, mit Luft offener.

13,0 Ecker Eckhof, Mitterstockstall Steinberg, 12,5%, S ★ € 6,50

15,4 Eichberger, Eibesbrunn WV, 12,5%, S ★ € 5,30

Duftiges Entree, viel Kernobst und gute Typizität, sehr würzig, einladend, frische Erbsen; sehr schotig am Gaumen, paprizierte Frucht, weit weg von der Sorte, aber als Wein sehr süffig und lebendig, hinten etwas Maracuja.

15,6 Birgit Eichinger, Straß Wechselberg KA, 12,5%, S ★ € 9,–

Relativ reduktiv, zartes Hefestinkerl, Erbsen, relativ eigenwillig, Wurzelwerk, vegetale Noten, geselcht; burschikoser Stil, viel Biss, Rasse, hübsche Frucht und Säure, gewürzig, Orangen, saftig, mittlerer Abgang.

15,0 Birgit Eichinger, Straß Hasel KA, 12,0%, S ★ € 6,–

Rauchige Würze,, wirkt bereits saftig, viel Frucht, Williamsbirne, Weingartenpfirsich; lebendig, Grapefruit, Frucht sitzt vorne, hinten Säurepikanz, leichte spritzige Art, Terrassenwein.

14,5 Anton Eitzinger, Langenlois Bockshörndl, 12,5%, S ★ € 7,50

Bohnenkraut, Mandarinschalen, Petersilie, Herbe, Frucht etwas unterdrückt; fruchtsüß, aber etwas breit, eher wenig Struktur, hinten leicht herb, rosa Grapefruit, weitmäsig, mäßige Säure, etwas glatt im Finish, unkompliziert.

14,4 Anton Eitzinger, Langenlois Steinhaus KA, 12,0%, S ★ € 6,60

Ätherisch, bisschen aufgesetzte süße Kräuter, grüne Nüsse; Williamsbirne, recht schlank, dezent knackig, bisschen Biss, Sorte mässig ausgeprägt, nicht allzu lang.

13,3 Eminger, Niedersulz WV, 12,5%, S ★ € 5,20

14,5 Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf Stein KA, 12,5%, S ★ € 5,50

Etwas plakative Würze, rauchige Noten, helles Nougat, wirkt eher weich in der Nase, Wiesenkle; würzig, dropsige Süße, Fruchgelée, wirkt dennoch abgerundet, gewisse Trinkigkeit, Zitrus, hinten immer mehr Gerbstoffe.

14,9 Weinhof Enghart, Inzersdorf Rafasetzen WV, 12,5%, S ★ € 5,–

Hülsenfrüchte, Bohnenkraut, eher gewürzige Art, weniger Frucht, bisschen gerbstoffig, rauchig; recht pikant, Orangen, Grapefruit, gewisse Fruchtsüße, relativ trinkig, abgerundet, Apfelschalen, leicht bis mittengewichtig.

13,3 Weinhof Enghart, Inzersdorf Weinengl TR, 12,5%, S ★ € 5,50

15,0 Familie Ernst, Großwiesendorf Classic, 12,5%, S ★ € 7,40

Gute Frucht, Grapefruit, Wiesenblumen, getrockneter Speck, grüner Tee; fruchtsüß, leichte Exotik, Mango, grüne Ananas, mittlere Textur, aber durchaus charmant und trinkig, im Abgang etwas blasser.

15,1 Maria Faber-Köchhl, Eibesthal WV, 12,5%, S ★ € 5,90

In der Nase sehr viel Zitrus, Melone, exotische zarte Ader, geschliffen, herb; schroffer, bisschen Gerbstoff, etwas burschikos, aber gut, Frucht sehr zitruslastig, leicht bis mittengewichtig, hinten etwas kürzer.

14,3 Maria Faber-Köchhl, Eibesthal Pannau WV, 12,5%, S ★ € 6,30

Pikant, gewisse Frische, Mandarinen, helle Würze, zartes Blockmalz, kühle Noten, bisschen Johannisbeeren; aromatische, paprizierte Frucht, hinten etwas mehlig und zitronig, zarter Gerbstoff, bissig, leicht rustikale Säure im Finish.

15,4 Meisterbetrieb Fabianek Ing. Daniela Riegler, Roseldorf Bergweingarten WV, 12,5%, S ★ € 6,50

Sehr laute präsenste Nase, fast wuchtig aromatisch, zarter Sämlington, Wiliamsbirne, bisschen feinhefig; durchaus gebündelt, feste Frucht, Kernobst, Kräuter, auch gelbfruchtig, Grapefruit, schon saftig, könnte hinten etwas länger sein.

14,9 Josef Fischer, Rossatz Zanzl Federspiel, 12,5%, S ★ € 7,–

Recht würzig, beherzt lauter Duft, aromatisch, rote Beeren, Orangenschalen, Weingartenpfirsich; am Gaumen deutlich sanfter, fast mild, geschmeidiges Zitrus, grüne Äpfel, zarte Würzigkeit, wird nach hinten etwas schmaler.

14,5 Frank, Herrnbaumgarten Granitz WV, 12,5%, S ★ € 8,–

Reduktiv, strohig-teigig, grüne Nüsse, leichte Würze, bisschen Fruchtgelee, wenig, eher schlank; Zitrus, weiße Blüten, relativ einfache Bauart, sehr geradlinig, kalkig, Kräutergarten, etwas Grapefruit, bisschen Bitterl, straff, Hauch Mandarine.

14,1 Frank, Herrnbaumgarten Johannesbergen, 12,5%, S ★ € 6,–

Nur wenig Frucht, Molke-Note, apfelig, Nase deutlich verhalten; Grapefruitzesten, etwas grünlich zart-bitter, hinten Orangen, Zitrone, Säurebiss, etwas austrocknend im Abgang.

14,8 Winzerhof Frautschek, Unterretzbach Retzbach Classic WV, 12,5%, S ★ € 5,80

Sehr reichhaltig, Hülsenfrüchte, Kaffeebohnen, grüne Nüsse, gelbfruchtig, Bitterrangen, florale Noten, aber wenig definiert; sehr viel Zitrus, geradlinig, grüner Pfeffer, spritzig, Granny Smith, hinten grüne Gerbstoffe, bisschen Kohlensäure, relativ kurz.

14,5 Winzerhof Frautschek, Unterretzbach Kirchweingarten Retzbach Classic, 12,0%, S ★ € 5,–

Gewürzig, Mandarinen, Quitten, Lakritze, Blumenwiese, traditionelle Art mit etwas Hülsenfrüchte; am Gaumen weich, Zitrus, spritziger Apfel, relativ saftig, hinten raus auch würzig, doch im Abgang deutlich schmaler.

15,3 Fam. Frischauf, Röschitz Reipersberg, 12,0%, S ★ € 5,70

Hülsenfrüchte, Zwieback, mürbe Äpfel, zartes Leder, bisschen dropsig, aber geradlinige Art und gute Sortentypizität; harmonisch, kernige Frucht, rauchiges Zitrus, Stachelbeere, etwas Zuckermelone, mittengewichtig, geht sehr trinkig runter, Gerbstoff im Abgang stört kaum.

14,5 Fam. Frischauf, Röschitz Weidaboarz WV, 12,5%, S ★ € 6,50

Weiße Pfefferwürze, bisschen nach Mandarinen, Birne, Hülsenfrüchte; kernig, apfelige Frucht, Lychees, relativ ausgewogen, aber leichtgewichtig, Melone, hinten rassige Säure und Zitrone.

15,2 Karl Fritsch, Oberstockstall Steinberg, 12,5%, S ★ € 9,50

Heller weißer Nougat, würzebetont, Wiesenblüten, Zesten, gewisse Pikanz, frisch und zart hefig; Nase besser als Gaumen, relativ schlanke Bauart, straff, etwas kräuterbetont nach hinten, Grapefruit, trockenl, bisschen mineralisch Art.

14,6 Josef Fritz, Zausenberg Schafberg, 12,5%, S ★ € 6,50

Zurückhaltend, weiße Ribisel, Kernobst, Traubengelee, frisch, minzblättrig; wenig Frucht, viel Kräuter, etwas Kohlensäure, Gerbstoff, Zitronella, eher karg, Gesteinsmehl, hinten sehr schlank,

15,5 **Rudolf Fritz, Krems-Thallern**
Riedenselection KR, 12,5%, S * € 5,30
Sehr reduktiv, gewürzig, Aranzinis, Petersilie, Küchenkräuter, aber wenig Frucht; relativ pikant, am Gaumen deutlich fruchtiger Melone, Blutorange, Williamsbirne, zarte Gerbstoffe, angenehm trinkig, hinten geschliffenes Zitrus, könnte eine Spur länger sein.

14,1 **Rudolf Fritz, Krems-Thallern**
Herrentrost, 12,0%, S * € 4,70
Nur zart-dutig, Ringlotten, bisschen Wiesenkräuter, mild; auch am Gaumen, säuerlicher Apfel, Zitone, etwas rauchig, Mostbirne, wird mit Luft immer intensiver, viel Bitterstoffe, leichtgewichtig und hinten schmal und karger.

13,0 **Familie Frotzler, Schrattenthal**
Steinbreiten WV, 12,5%, S * € 5,40

14,6 **Gerhold, Gösing**
Vom Wagramer Löss, 12,5%, S * € 4,80
Sehr reduktiv, weißer Pfeffer, etwas mostapelig, gerbstoffig, Hülsenfrüchte; anfangs sehr schroff, viel Zitrone, Mandarine, Grapefruit, wirkt sehr schlank und geradlinig, hinten kernige Säure.

14,9 **Domäne Baron Geymüller, Höbenbach**
Lusthausberg KR, 12,5%, S
Weißer Pfeffer, frisch, pikante Noten, feine Kräuternoten, herb, etwas Kernobst, Blumenwiese; trinkig auf eine aromatische Art, saftige Frucht, Grapefruit, knackig rassig, leicht bis mitttelgewichtig, reife Apfelfrucht, charmant süffig, hinten etwas schmaler.

14,6 **Graben-Gritsch Josef Gritsch, Spitz**
Schön Federspiel, 12,0%, S * € 7,50
Zarte Blüten, helle Würze, gelbfruchtig, wirkt sehr harmonisch; am Gaumen leichtgewichtig, Zitrus, kleines Bitterl, Mandarinenzesten, apfelmostig, relativ schlank auch hinten.

14,9 **Greil, Unterstockstall**
Raifel, 12,5%, S * € 4,80
Pikant, grüner Pfeffer, wirkt recht voll, Weingartenpfirsich, Kernobst, Zitrus, ausgewogen; Am Gaumen kantiger, grüner Apfel, pikant, bisschen Kohlen-säure, viel Zitrone, recht rassig, hinten bissige Säure, Mostbirnen, weniger Spiel im Abgang.

16,8 **Franz Josef Gritsch Mauritiushof ,Spitz**
Axpoint Federspiel, 12,5%, S * € 9,-
Leichte Reduktivität, aber schöne Fülle, weißes Nougat, Plundergebäck, tür-kischer Honig, Kräuterwürze; sehr lebendig, geschliffen, schöner Zug, ele-gant, sehr saftig, viel Mineralität, toll.

16,5 **Franz Josef Gritsch Mauritiushof, Spitz**
Singerriedel Federspiel, 12,5%, S * € 11,-
Anfangs schüchterne Frucht, cremig, Süssmais Grapefruit pur, Lorbeer; deu-tet gute Dichte an, Mango, Quitten, exotisch, sehr saftig, Kriecherl, Orangen, zarte Mineralität, recht harmonisch mit guter Länge.

14,8 **Wolfgang & Sylvia Groll, Reith**
Hiesberg KA, 12,5%, S * € 5,80
Limette, etwas Banane, relativ weiche Erscheinung, Kräuterwürze, Petersilie, schwarze Oliven; geschliffen, sehr trinkig, sehr schlüssig, Zitrus am Gaumen, geschmeidig, zarte Malo-Anklänge, spritzig, Birnen, unkompliziert gut.

15,3 **Ewald Gruber, Röschitz**
Terrasse Reipersberg WV, 12,5%, S
Sehr röstig, Popcorn, Schwarzbrot, dunklere Würze, apfelige Frucht, Oran-genzesten; würzig, bisschen Grapefruit, kernige Säure, lebendige Art, blätt-rig, gut.

15,2 **Ewald Gruber, Röschitz**
WV, 12,5%, S * € 6,30
Ziemlich pikant, frisch und lebhaft, bisschen aromatisch, helle Würze, biss-chen reduktiv; selchig, ordentlich Restzucker, dadurch saftig und zugäng-lich, Grapefruit, süffig, aber nicht komplex, etwas schmeichelnd, mittlere Struktur und Länge.

14,0 **Ludwig Gruber, Niederschleinz**
Sätzen WV, 12,5%, S * € 6,-
Etwas bedeckt, dahinter Pfefferwürze, zarte weiche Noten, weiße Schokola-de, Steinobstnoten, Frucht bisschen versteckt hinter der Weichheit; herb, viel Zitrone, viel Kohlensäure, etwas Birne, rauchig, sehr schlank im Finish.

14,5 **Hackner, Furth-Palt**
Steinbühel KR, 12,5%, S * € 6,50
Frische, pikante Würze, Bohnenpaste, exotische Frucht, wirkt fruchtsüss, gelbfruchtig; am Gaumen herb, wenig Frucht, viel Kräuter, bitter, geriebene Zitronenschalen, hinten Biss und relativ schlank.

13,5 **Fritz Hagenbüchl, Hohenwarth**
Hochstrass, 12,0%, S * € 4,70

15,0 **Fritz Hagenbüchl, Hohenwarth**
Laaer Berg WV, 12,5%, S * € 6,20
Rauchige Würze, Weingelee, frische Küchenkräuter, weniger Frucht; Zitrus, spritzige Äpfel, hinten viel Kohlensäure und Frische, harmonisch unkompli-ziert, im Abgang schmaler.

13,3 **Leo & Wolfgang Hagn, Mailberg**
WV, 12,5%, S * € 6,-

13,1 **Leo & Wolfgang Hagn, Mailberg**
Hundschupfen, 12,5%, S * € 6,60

14,7 **Karl Haimerl, Gobelsburg**
Weißgipfler KA, 12,5%, S * € 5,50
Bisschen Pikanz, viel grüne Birnen, gelbfruchtig, mostapelig, mehr Frucht, weniger Würze; am Gaumen aber recht rassig, viel Zitrus, kernig, Heuno-ten, etwas herb im Finish, viel Säure-Biss, von der Frucht her aber wieder schmaler..

13,7 **Hajszan, Wien**
Nussberg, 12,5%, S * € 10,80

15,2 **Schlossweingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz**
Q, 12,5%, S * € 10,50
Kühl und frisch, bisschen Mango, gebähtes Brot, Rosenstrauch, helle Blüten; grünblättrig, mehr Kräuter als Frucht, cremige Art, Karamellnote, Linsen, Oliven, in sich geschlossen, aber nicht ganz herausragend.

13,3 **Hauleitner, Wagram**
Sonnleiten TR, 12,5%, S * € 5,-

14,6 **Hebenstreit, Kleinriedenthal**
Haidsatz, 12,0%, S * € 5,10
Birne, herbe Noten, Rahrbarber, Einiges an Würze, Bohnenkraut, bisschen aromatisch; straff und griffig, Kohlensäure, lebhaft, apelig, bisschen Limette, gewisse Saftigkeit,aber etwas wenig Körper.

15,5 **Hellmer, Fels**
Kabinett, 12,5%, S * € 4,20
Frisch und schlank, Birne, bisschen würzig, Mandarine, leichtfüßig; herb, rosa Grapefruit, schöne Süffigkeit, bisschen Kohlensäure, Zitrus, sprit-ziger Apfel, sehr kernig, würzig, zieht schon gut durch, könnte aber etwas länger sein.

14,0 **Hödl, Fels**
Fumberg, 12,5%, S * € 5,-
Helle Würze, Grapefruit. Maracuja, kompakter Duft, rassig, Bohnenkraut; am Gaumen etwas blasser, weicher, viel Kohlensäure, sehr kernig und nach hin-ten immer rustikaler, relativ kurz, etwas wenig Substanz.

14,2 **Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth**
Klassik WV, 12,0%, S * € 5,50
Gelbfruchtig, eher dezente Nase, zarte Pfefferwürze, mehligier Apfel, et-was bitter, viel Orangenzesten, eher leicht gewichtige Art, bisschen ru-stikal und einfache Art, zum Finale hin Zitrone und immer beschei-dener.

13,0 **Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth**
Hochstraß WV, 12,5%, S * € 7,-

15,5 **H&M Hofer, Auersthal**
Von den Rieden, 12,5%, S * € 5,80
Stachelbeere, weiße Schokolade, Bienenwachs, türkischer Honig, warme wei-che Art, süß und recht cremig; viel Volumen für die Kategorie, schönes Säu-re-Süße-Spiel. Exotische Frucht, Litschi, Kiwi, Zitrus, ausgewogen bis zur Mit-te, hinten schlank und fehlende Länge.



14,9 **Holzer, Nußdorf**
Kabinett, 12,5%, S
Erdbeer-Joghurt, Erdbeermark, bisschen Würze, weiße Beeren, Sellerie, frisch und fruchtig; lebendig, Grapefruit, Kräuter, durchaus stimmig und süf-fig, schöne Pikanz, rassig, im Abgang etwas bitter.

14,9 **Markus Huber, Reichersdorf**
TR, 12,0%, S * € 8,-
Reduktive Art, bisschen Staubzucker, helle Würze, Hülsenfrüchte, von der Frucht her aber eher schüchtern; schlank gebaut, Grapefruit, biss-chen herb, und mehr Kräuter als Frucht, mild, im Abgang leichtes Gerb-stoffbitterl.

14,0 **Markus Huber, Reichersdorf**
Obere Steigen, 12,5%, S * € 9,50
Sehr weich, zarte Malo, heller Nougat, dahinter einiges an Frucht; am Gau-men bescheidener, sehr weich, wenig Fruchtspiel, deutliche Malo Noten, breit mäßige Struktur und nach hinten recht kurz.

13,3 **Kurt Hummel, Niederschlainz**
Letten WV, 12,5%, S * € 5,90

14,8 **Jatschka, Stetten**
Hundsleiten WV, 12,5%, S * € 6,50
Geleefrüchte, wirkt zugänglich und betont Volumen, freundlich, rund, Apfel-mus; recht saftig, mittlere Substanz, Graprefruit, burschikos, anregend trin-kig, feinherb, unkomplizierter Trinkgenuss.

16,1 **Jurtschitsch, Langenlois**
Stein, 12,5%, S * € 8,60
Reduktive Art, legt mit Luft schön zu, sehr klar, Weihrauch, saftig, guter Biss, strukturiert, viel exotische Frucht, eleganter Schmelz, schöne Kernigkeit, mittleres Finish, fein-mineralisch, recht lang.

15,5 **Jurtschitsch, Langenlois**
KA, 12,5%, S * € 7,50
Hülsenfrüchte, Birne, schon gewisse Fülle für die Kategorie, Orangenschalen, Walnüsse, sehr klassisch, großzügig; fleischige Frucht, saftig, knackig, be-reits Trinkspaß, gut balancierte Säure, Pfefferwürze, ordentlich Biss nach hinten.

15,5 **Kirschner, Zöbing**
KA, 12,5%, S * € 4,60
Toller Duft, kompakte Würze, Kernobst, harmonisch, Maracuja, Erbsen; auch sehr lebendig am Gaumen, röstig, Grapefruit, herzhaftes Veltinerwürze, fruchtsüß, rauchig, mittlere Struktur, etwas Kohlensäure, gewisse Saftigkeit, viel Zitrus.

Angeklopft bei Franz Josef Gritsch, Spitz an der Donau

Gratulation Herr Gritsch, mit beiden Federspielen ganz vorn gelandet. Und die Lagen Axpoint und Singerriedel liegen auch nebeneinander. Wo sehen Sie die Unterschiede?

Die Axpoint ist am Fuß vom Steilhang. Durch die Erosion gibt es dort tiefgründigere Böden mit mehr Schwarzerde. Die Axpoint ist eine unserer ältesten Anlagen, mit 65-jährigen Rebstöcken, die tief wurzeln. Sie hat Mineralität, hat aber auch mehr Power und ist fülliger wie der Singerriedel. Der Singerriedel hat dafür als Steillage mehr Mineralität und ist straffer.

Die Wachau hat bei der Verkostung sensationell abgeschnitten und besonders Spitz. Waren Sie im schwierigen Weinjahr 2010 in der oberen Wachau begünstigter?

Mir ist 2010 extrem entgegen gekommen. Ich liebe Jahre wo man spät erntet und es keine Botrytis gibt. Wir haben teilweise unsere Federspiele erst im November gelesen – da gingen die Säurewerte zurück und die Trauben waren phy-siologisch reif und ohne Botrytis.

Mussten Sie Säure wegnehmen?

Beim Riesling habe ich einen biologischen Säureabbau gemacht. Aber bei den Veltlinern war es nicht einmal bei den leichten Sorten notwendig.

Zur späten Ernte – haben Sie mehr Nerven als Andere?

Ich bin der Überzeugung, da ist noch einiges drinnen – und das möchte ich nicht auf der Straße liegen lassen.

Wie viel weniger Ausbeute gab es im Vorjahr?

Beim Veltliner hatten wir minus 40 Prozent. Beim Riesling war es nicht so drastisch, da waren es nur 20 Prozent weniger. Denn in der Zeit, wo der Grüne Veltliner geblüht hat, war es kalt. Der Riesling hat um zwei Wochen später geblüht, da war es schon wärmer.

Zum Abschluss: Die Veltiner-Federspiele sind schon toll. Was dürfen wir uns von den Smaragden erwarten?

Von der Klarheit und Transparenz der Frucht ist es das gleiche wie bei den Federspielen – nur konzentrierter. Da kommen richtige Granaten und Weine, die tolle Kraft haben und die ewig leben. Genau das ist meine Passion, Wein zu machen.

13,2 **Kirschner, Zöbing**
Klassik KA, 12,5%, S * € 5,40

14,6 **Kolkmann, Fels**
Ein Achtel vom Löss, 12,5%, S * € 5,60
Hülsenfrüchte, frisch gemähtes Gras, grüner Tee, grüner Pfeffer, mehr auf der Kräuter wie Fruchtseite; gefällige Frucht, dezent saftig, herber Einschlag, zarte Bittertöne, hinten etwas kurz, sonst durchaus in Ordnung, strukturell etwas mäßig.

Interview mit Franz Precthl, Zellerndorf

Herr Precthl, wie schwierig war der Jahrgang 2010 in den Griff zu bekommen?

Ich würde den Jahrgang als nicht so problematisch einschätzen, wie viele meinen. Bei uns war es von den Zuckerwerten ganz gut. Ja, die Säurewerte zu Beginn der Lese waren ganz kräftig, aber unsere Lagenweine mit 12,5 Volumsprozent passen, aber auch der Classic-Veltliner, wo ich Mostentsäuerung gemacht habe.

Somit sehen Sie den Jahrgang als: guten Durchschnittsjahrgang mit einer durchschnittlichen bis überdurchschnittlichen Lagerfähigkeit. Aber 2010 war mit Sicherheit ein Winzerjahr, wo es große Unterschiede gibt.

Ihr Veltliner Alte Reben ist einer der besten Weine der Verkostung – und überhaupt der beste Weinviertler Veltliner. Waren die Alten Rebanlagen 2010 ein Vorteil?

Mit Sicherheit waren sie kein Nachteil. Die Stöcke sind 45 Jahre alte Reben aus drei kleinen Weingärten – also ein Riedenverschnitt, in Summe 60 Ar, die auf Löss stehen. Die Alten Reben ist immer der würzigere Wein, unser Veltliner Längen dagegen der fruchtigere.

Auf was ist es 2010 angekommen? Dass nicht zu viel drauf hängt. Wir haben sogar noch ausgedünnt, bei allen unseren Weinen. Zu Lesen haben wir erst am 12./13. Oktober begonnen. Die Alten Reben waren im Vorjahr um den 20. Oktober dran. Es ist immer der zweite Wein, nach dem Classic, noch vor den Lagen. Wir haben auch nicht aufgebessert. Natürlich hätten wir aus den Alten Reben einen Wein mit 13% machen können – aber chaptalisieren wollen wir nicht.

Franz Precthl, hier mit Tochter Maria, hat den besten Weinviertler Veltliner



Foto: Weingut Precthl

14,5 Koll, Hohenrappersdorf
WV, 12,5%, S ★ € 5,50
Ausgeprägte Sortenwürze, bisschen Steinobst, weißer Pfeffer, Beeren, Ananas; deutliche bitter, grüner Gerbstoff, gefällige Art, glatte Frucht, hinten rassig, aber auch kürzer.

15,0 Winzerhof Kridlo, Sierndorf
Alte Ried WV, 12,5%, S ★ € 5,–
Grüne frische Gewürznote, Marzipan, weich., etwas Blockmalz, geschmeidig im Duft; viel mehr da als in der Nase, herb und aufgeweckt, recht saftig, ordentliche Rasse, Granny Smith., mittlere Substanz, Kräuterwürze.

13,2 Winzerhof Kridlo, Sierndorf
Classic, 12,5%, S ★ € 5,–

15,2 Sabine & Fritz Lachinger, Prottes
Altes Gebirge WV, 12,5%, SV ★ € 5,20
Pikante saftige Äpfel, gewisse Fülle, duftig, weiße Blüten, sehr frisch, bisschen hefig, betörender Charme; schlanke geradlinige Art, mehr Sommerwein, hinten etwas schwächer, dennoch frisch und lebehaft mit etwas Gerbstoff.

17,1 Karl Lagler, Spitz
Axpoint Federspiel, 12,5%, S
Rauchig, selchig, schon sehr dicht, Weihrauch, mehr Gewürze als Frucht, Curry; substanzvoll, wunderschöne Fülle, sehr eigenständig, exotisch, lebendig, feine Kräuternoten, Minze, toller Stoff, viel Extrakt, gute Länge.

16,4 Karl Lagler, Spitz
Burgberg Federspiel, 12,5%, S ★ k. A.
Cremige, schmeichelnde Art, eingelegte Walnüsse, Kräuter, schöner Glanz, Hülsenfrüchte, Quitten; reif und pikant, süße Äpfel, hinten warme Kräuterwürze, herzhafter Biss, straff, knackig und kernig, wunderschöner Biss.

13,5 Lechner, Stratzing
Sunogeln, 12,5%, S ★ € 4,80

14,4 Weingärtnerei Lengsteiner, Wösendorf
Haitzenleiten Federspiel, 12,5%, S ★ € 6,–
Anfangs reduktiv, deutliche Apfel-Zitrusnote, Aranzinis, bisschen Hülsenfrüchte; streng am Gaumen, stahlig, nussige Aromen, grüne Nüsse, zart-bitter, bisschen Mineralität, gewisser Körper da, nur im Abgang eher bescheiden, Ziitrone.

14,0 Weingärtnerei Lengsteiner, Wösendorf
Gaisberg Federspiel, 12,5%, S ★ € 6,–
Wiesenklee, Mürbteiggebäck, bisschen weich, charmant, leicht cremig, leichte Rösnote; eher neutral, wirkt sehr abgerundet, Kräutergarten, bisschen Ribisel, hinten weiche Säure, Zitrone, Frucht recht kurz.

15,3 Franz Leth, Fels
Klassik, 12,5%, S ★ € 6,90
Etwas reduktiv und schüchtern, grüne Nüsse, Hülsenfrüchte, gewürzige Noten, Feigen; zarte Würze, viel Zitrus, leicht- bis mittelgewichtig, angenehme Art, unkomplizierter Spaß-Veltliner mit Biss im Abgang.

14,6 Franz Leth, Fels
Steinagrund, 12,5%, S
Sehr harmonische füllige Nase, bisschen vegetal, Kräuterzuckerl, Wurzelwerk, Sellerie, gewürzig; schroff, bisschen rustikal, viel Zitrus und Limone, schlank und unausgewogen.

14,5 Fred Loimer, Langenlois
KA, 12,5%, S ★ € 9,90
Leichte Würze, etwas plakativ, Orangenzesten, kühle Noten, süße Kräuter, Wiesenkräuter, bisschen apfelige Frucht; Lagerapfel, gewisse Süffigkeit, bisschen Kohlensäure, recht straff, hinten Zitronella und viel Säurebiss, Orangenzesten, pikant.

14,7 Machalek, Pernersdorf
Wiegen WV, 12,5%, S ★ € 5,20
Wirkt bereits füllig, gebackenes Brot, weiche Noten, aber auch zarte Weißpfefferwürze; Kräuternoten, Mandarine, Zitrus, recht pikant und viel Zitrus, grüne Nüsse, spritziger Apfel, hinten zunehmend karger, aber in Summe Okay.

14,3 Machalek, Pernersdorf
WV, 12,5%, S ★ € 5,20
Rassige Würze, gewisse Pikanz, etwas Grapefruit, Kernobst, bisschen Heu, gut Veltlinertypisch; am Gaumen viel rustikaler, resche Art., viel Birne und Bitterstoffe, Apfelschalen, schlank und bescheidenes Spiel.

15,0 Mad, Oggau
Cuvée Kaiserwein Bad Ischl, 12,0%, S ★ € 8,50
Bisschen rauchig, gelbfruchtig, Kricherl, Blüten, etwas Linsen, sehr geschmeidig und dezent; bisschen rustikal, viel Herbe, etwas Gerbstoff, Grapefruit, viel Zitrone, sehr straff, hinten etwas Würze, kommt mit Luft.

14,7 Malat, Palt
Höhlgraben KR, 12,5%, S ★ € 11,–
Exotisch, leicht sauvignoneske Anmutung, Melisse, Minze, blättrige Würze, lebhaft frisch; Zitrus, weiße Ribisel, etwas grüne Noten, glockenklar, bisschen Gerbstoff, und wenig Sortentypizität, rosa Grapefruit, als Wein in Ordnung aber etwas Abzug durch intensive Sauvignon-Noten.

15,3 Malteser Ritterorden - Lenz Moser, Rohrendorf
WV, 12,5%, S ★ € 6,12
Frische und gute Würze, fruchtig, harmonisch, bisschen Mandarine, schon fein; knackiges Leichtgewicht, anregend, in seiner Art sehr schön, saftige Grapefruit, Säure gut abgestimmt, könnte eine Spur länger sein

14,7 Malteser Ritterorden - Lenz Moser, Rohrendorf
Hundschupfen, 12,5%, S ★ € 6,72
Leicht stechend, grüne Erbsen, aber eher wenig Fruchtausdruck, Bohnen, gewisse Fülle vorgehend; dezent saftig, bisschen rote Beeren, viel Zitrus, spritzig und frisch, anregend, viel lebendiger als die Nase.

15,0 Hermenegild Mang, Weissenkirchen
Steinriegl Federspiel, 12,5%, S ★ € 8,50
Viel Kohlensäure, Williamsbirne, pikante Frucht, grüne Banane, bisschen Flieder; Zitrus, Grapefruit, Stachelbeeren, Fruchtkorb würzig unterlegt, hinten Kräuter und guter Biss, noch bisschen Kohlensäure.

14,7 Wein und Schnaps Mariell, Großhöflein
Q, 12,0%, S ★ € 6,10
Herbe Noten, etwas Wurzelgemüse, Zitruschalen, leicht würzig, gewisse Frische; sehr schlank, kann nicht ganz die Nase halten, trinkig, kleine Würze, unkomplizierte Lebendigkeit.

15,7 Franz Anton Mayer, Königsbrunn
Hochrain, 12,0%, S ★ € 4,90
Hülsenfrüchte, Stachelbeere, leicht aromatisch, lebendig, schon etwas Dichte da, traubig; sehr süffig, abgerundet, trinkt sich sehr schön, gut balanciert, saftige Apfelfrucht, mittlere Länge, gewürzig.

14,6 M. Mayer, Königsbrunn
Alte Reben, 12,5%, S
Weißer Pfeffer, wirkt sehr lebendig, Wiesenkräuter, weiße Ribisel, blättrige Noten; grüne Birnen, etwas herb und bitter, wird mit Luft auch deutlich weicher, stahlig, leichtgewichtig, eher schlanke Bauart, Kohlensäure im Abgang.

14,3 M. Mayer, Königsbrunn
Stoamasl, 12,5%, S
Bisschen schüchtern, gibt von der Frucht gesehen wenig her, zarte Frische, etwas apfelig, Klee; würzig, zitrusbetont sprizig, hinten recht schlank, eher kurz. Sommerwein-Typ.

15,6 Mayer-Hörmann, Engabrunn
Ganztraube KA, 12,5%, S ★ € 4,20
Röstig, Wiesenkräuter, dezent duftig, weniger Frucht, unterreif, leichte Grünnoten, eher Sommerweincharakter mit viel CO2, Frische; lebendiges, trinkiges Animo, Birnenfrucht, etwas Mandarine, mittlere Länge.

14,4 Mayer-Hörmann, Hagenbrunn
KA, 12,5%, S ★ € 5,–
Deutlich sauvignoneske Anklänge, Stachelbeere, Kiwi, sehr frisch, blumig; am Gaumen relativ strenge Kohlensäure, kühle Aromatik, Grapefruit, zum Abgang relativ wenig Spiel, aber dafür Gerbstoff.

15,1 Vorspannhof Mayr, Droß
Point KR, 12,5%, S ★ € 6,30
Gelbe Äpfel, Ringlotten, zart-fruchtig mit heller Würzunterlegung, mild in der Nase, auch ein bisschen parfümiert; sehr trocken, zarte Bitternoten, Grapefruit-Limo, wirkt jedoch harmonisch, Zitrus, mittelgewichtig, auch im Abgang.

15,8 Josef Minkowitsch, Mannersdorf
Rochusberg, 12,0%, S ★ € 4,70
Bratäpfel, Weihrauch, füllige Nase für die Kategorie, betont trocken, ausge-reiftes Zitrus, gewisse Eleganz, hinten dunkelwürzig, bereits ansprechende Länge, Hülsenfrüchte, Bohnen, sehr trinkig.

14,4 Josef Minkowitsch, Mannersdorf
WV, 12,5%, S ★ € 5,70
Litschi, bisschen reduktiv, könnte mehr Frucht haben, Zündhölzchen, Quitten, Frucht wirkt eingesperrt; gewisse Fruchtüsse, Zitrus, durchaus saftig hinten kernige Säure, spriziger Apfel, leichtgewichtig wirkender Terrassen-Veltlinder.

15,1 Roland Minkowitsch, Mannersdorf
WV, 12,5%, S ★ € 6,–
Hülsenfrüchte, dahinter rosa Grapefruit, bisschen Kräuterwürze, leichter schotiger Einschlag, guter Biss, fruchtig, viel Zitrus, Grapefruit. Mandarine, gelbfruchtig, Golden Delicious Äpfel, saftig, trinkcharmant, stimmig eingebundene Säure.

15,2 Hermann Moser, Rohrendorf
Gebling KR, 12,5%, S ★ € 10,–
Ziemlich reife Nase, saftige Kräuterwürze, mürbe Äpfel, Kümmel, brotig, schon reichhaltig; bisschen bitter und Gerbstoffe, relativ zarte Frucht weiche Zitrusfrucht, Orangen, Mandarinen, Feuerstein, ordentlicher Trinkspaß.

14,2 Hermann Moser, Rohrendorf
Karmeliterberg KR, 12,5%, S ★ € 7,84
Reduktiv, Bohnenkraut, bisschen Molkepulver, weich, relativ fruchtarml; wirkt dünn und etwas sperrig, bissig, extrem schlank, bitter, grüne Birne, Quitten, Hagebutten, relativ streng.

15,6 Lenz Moser, Rohrendorf
Selection, 12,0%, S ★ € 5,79
Pikante Nase, zart aromatisch, Ringlotten, Limetten, recht frisch, weißer Pfeffer; wirkt recht saftig, anregende Frucht, bisschen Orange, eher leichtgewichtig, in sich schlüssig, Sommerwein mit Charakter, gute Frucht und Würze, lebendiger Spaß.

14,2 Lenz Moser, Rohrendorf
Prestige, 12,5%, S ★ € 6,99
Brotig getreidig in der Nase, Kletzenbrot, herben Noten, Melonenfrucht; wirkt fruchtsüss, dahinter großes Bitterl, schlank gebaut, geradlinig, betont trocken und Birnenfrucht, mäßig im Abgang.

15,1 Sepp Moser, Rohrendorf
Gebling KR, 12,5%, S ★ € 12,–
Weiche Fülle, Hauch von Kaffee, Honigbrot, Pfefferoni, viel Würze, wenig Frucht, Heu, bisschen laktisch; saftige Mandarine, zarter Zuckerrest, eher schlank gebaut im Finish, Grapefruit.

15,0 Müller, Krustetten**Bergkristall KR, 12,5%, S ★ € 7,10**

Paprizierte schotige Frucht, grasig-grüne Ansätze, roter Paprika, ziemlich sauvignonesk; leichte Weißpfefferwürze, trinkig, wenn auch kein Veltliner, wenig Sorte, recht saftig und viel schotige Frucht, mittengewichtig im Finish.

14,5 Müller, Krustetten**Kremser Kogl KR, 12,5%, S ★ € 6,40**

Viel Sämlingnoten, grüne Nüsse, Brennnessel und Fenchel pur; aromatische Gewürzigkeit setzt sich am Gaumen fort, Orangenzesten, viel Kohlensäure, sie relativ mild ist, als Wein okay, aber Sorte sucht man vergebens.

14,2 Müller-Grossmann, Furth-Palt**Großer Satz KR, 12,0%, S ★ € 6,–**

Strudeläpfel, Mürbteiggebäck, bisschen gewürzig, geriebene Zitronenschalen, eher zurückhaltende Nase, gibt nicht viel frei; sehr pikante Zitrusfrucht, daneben recht wenig anderes, wirkt weich und abgerundet, eher leichtgewichtig und kurz, etwas bitter im Abgang.

13,4 Müller-Grossmann, Furth-Palt**Hochrain KR, 12,5%, S ★ € 8,–****14,3 Nastl, Langenlois****Kittmannsberg KA, 12,5%, S ★ € 9,50**

Kräuter-gewürzig, bisschen weicher Kern, selchig, nur zart-fruchtig, bisschen Mineralität und Gerbstoff; eher bitter, viel Mostbirnen, Apfelschalen, weitmaschig, zerfällt eher von der Frucht am Gaumen, hinten Grapefruit, wenig Spiel.

14,0 Nastl, Langenlois**Steinhaus KA, 12,5%, S ★ € 11,50**

Grünpfeffer-Würze, herbe Noten, etwas Mandarine, staubig, Asche, relativ wenig Frucht; geschliffen, relativ milde Säure, Karamell, Joghurt, recht weich, hinten mürbe Zitrus, Gerbstoff, im Finish deutlich schmaler, somit auch eher kurz.

15,2 Ludwig Neumayer, Inzersdorf**Engelreich TR, 12,5%, S ★ € 10,50**

Anfangs reduktiv, Kräuterwürze, Orangenzesten, parfümierte Art, Lakritze; am Gaumen fruchtsüss mit etwas Würze, harmonisch bei mittlerer Textur, Zitrus, Mandarinen bis zur Mitte, easy drinking, aber im hinteren Drittel sehr schlank und schnell weg.

14,4 Ludwig Neumayer, Inzersdorf**Stoa, 12,5%, S ★ € 10,80**

Duftig, Zitrus, Wiesenkräuter, gelbfruchtig, geriebene Nüsse; Kernobst, Zesten, eher schlank, sehr viel Zitrus, rosa Grapefruit, bissige Säure, schlanke Textur, bisschen Steinmehl, weißer Pfeffer, eher bescheiden im Abgang. Nase attraktiver wie Gaumen

14,0 Georg & Helene Nigl, Perchtoldsdorf**Herzogberg, 12,5%, S ★ € 11,50**

Rauchig, erdige Noten, traubige Art, sonst etwas zurückhaltend, Wiesenkräuter; weiche Textur, relativ schlank, glatt, freundlich gefällig, Mostbirne, bisschen Limette, relativ kurz und weniger Struktur.

15,7 Martin Nigl, Senftenberg**Piri, 12,5%, S ★ € 10,–**

Weich und füllig, cremige Art, hübsch, Kernobst, Grapefruit, recht viel Frucht, aber zart parfümiert; auch am Gaumen, Litschis, angenehm süßig, nicht groß aber gute trinkige Art. schöner Biss nach hinten, Orangen.

15,0 Weinhof Parzer, Furth-Göttweig**Further Gaisberg, 12,5%, S ★ € 6,50**

Präsente Nase, viel Frucht, Kernobst, Blutorange, schöne Würznoten, frisch, pikant; Lageräpfel, mittlere Maschen, aber durchaus schon saftig, Zitrus, Mandarine, hinten etwas schmaler aber unkomplizierter Fun-Charakter.

13,9 Weinhof Parzer, Furth-Göttweig**Sprinzenberg KR, 12,5%, S ★ € 6,–****13,2 Patzl, Straß****Straßer Stangl KA, 12,5%, S ★ € 6,–****14,2 Weinkunst Pegler, Stetteldorf****Spielberg, 12,5%, S ★ € 4,60**

Orangenzesten, leichte exotische Note, frische Küchenkräuter, wenig Frucht, mehr die würzige Kräuter-Stilistik, herb; viel Zitrus, rund und stimmig im Vordergrund, Grapefruit, Schmeichler, hinten kernige Säure, wirkt von der Frucht her etwas dünner.

15,0 Pichler-Krutzler, Oberloiben**Frauengärten, 12,0%, S ★ € 9,50**

Bisschen reduktiv, aber dahinter rauchige Würze, viel Kräuter, Wurzelwerk, wenig Fruchtpräsenz; bisschen schotig, Brennnesselnoten, Feuerstein, ausgereifte Birne, mild und harmonisch, leicht trinkig, könnte mehr Druck haben.

16,7 Pichler-Krutzler, Oberloiben**Klostersatz, 12,5%, S ★ € 12,–**

Süße Pikanz, Quittengelee, beachtliche Fülle für diese Gewichtsklasse, sehr weich, Stachelbeeren; sehr kernig, klassisch trocken; gute Saftigkeit, reife Grapefruit, schöne Würze, Weißpfefferwürze, sehr süffig, vielschichtig mit guter Länge.

14,7 Biohof Pratsch, Hohenruppersdorf**Sandgrube WV, 12,0%, S ★ € 6,80**

Relativ neutral im Duft, bisschen weiße Ribisel, Tannenzapfen, Pistazie, wenig Frucht; am Gaumen deutlich offener, helle Würze, angenehmes Zitrus, weich und zugänglich, grüner Pfeffer, Gesteinsmehl, Mandarine, jedoch sehr schlank im Finish.

16,3 Prectl, Zellerndorf**Alte Reben, 12,5%, S ★ € 7,60**

Nussig, rauchig, gute Dichte, süße Gewürze, reifer Spargel, Waldhonig, Fenchel, feingliedrig, dicht und einnehmend; harmonisch und ausgewogen, Grapefruit, gute Substanz, saftig, schön trocken mit viel Extrakt für die Kategorie.

14,6 Prectl, Zellerndorf**Längen WV, 12,5%, S ★ € 8,40**

Kräftige dunkle Würze, Linsen, Pfeffer, traditionelle Art, gewisse Fülle, Zwetschken; geradlinig, schlank, Zitrus, rassig, gewisse Trinkigkeit, aber hinten relativ kurz,

15,8 Preiß, Theiß**Hochschopf TR, 12,5%, S ★ € 7,70**

Sauerampfer, leicht malzig, getreidig, Pfirsichzuckerl, expressive Nase, Fruchtsüss; deutlich BSA, aber auch viel Fruchtsüße, relativ harmonisch, mit Luft viel Zitrus, Melone, lebendig, trinkig mit Würze

14,5 Franz Proidl, Senftenberg**Burg KR, 12,5%, S**

Verhalten von der Frucht her, sehr weich, leicht cremig, weiße Schokolade, wenig Sorte; auch sehr mild am Gaumen, Blockmalz, getreidig, wenig Würze und Rasse fürden Jahrgang, dafür hinten weiches Zitrus, unkompliziert zu trinken.

14,9 Andreas Pröll, Radlbrunn**Galgenberg, 12,5%, S ★ € 4,50**

Sehr frisch, grüner Apfel, weißer Pfirsich, Bananenschalen, Sämlingnoten deutlich, bitterfruchtig; etwas dropsig, grüne Pfefferwürze, zitronig, recht trinkig und unkompliziert, Erdbeere, Schokobanane, wirkt relativ rund.

14,5 Andreas Pröll, Radlbrunn**Steiningen WV, 12,5%, S ★ € 5,80**

Rauchig, zart würzig und -herb, blättrig, Feuerstein, relativ sparsame Frucht; fruchtsüß, herb, Apfelschalen, viel Birne, bitter, direkte Art, hinten streng, viel Zitrus.

15,1 Rixinger, Spitz**Thal-Wachau, 12,5%, S ★ € 6,50**

Sehr frisch, offenerzig, leichtfüßige Frucht, Apfel, bisschen Zitrone, weiß-pfeffrig; zart-mineralisch, spritziger Apfel, Grapefruit, leicht bis mittengewichtig, unkompliziert schöne trinkige Art, einfacher Fun-Veltiner.

14,8 Rosenberger, Rohrendorf**Kellerweingarten KA, 12,5%, S ★ € 8,10**

Hülsenfrüchte, eher würzebetont, gebähtes Brot, Orangenschalen; weichere Textur, wenig Frucht, bisschen Säurebiss kommt erst hinten auf, vorne relativ weich, etwas Harmoniemängel,

15,3 Winzerhof Rosenberger, Furth**Höhlgraben KR, 12,5%, S ★ € 6,50**

Gut Würze, sehr frisch, zart-salzig, mehr Kräutergarten wie Frucht; kernig, viel Zitrus, Hülsenfrüchte mittlere Maschen, weiche trinkige Art, etwas fruchtsüss vom Restzucker, sonst relativ robust, im Abgang eher leichtgewichtig.

13,5 Winzerhof Rosenberger, Furth**Katzengraben KR, 12,5%, S ★ € 6,–****14,4 Franz Sauerstingl, Fels****Löss II, 12,5%, S ★ € 6,–**

Hülsenfrüchte, Erbsen, Schwarzbrot, Blumenwiese, bisschen Marzipan; recht bitter, Apfelschalen, Zitrus, wirkt schlank und geradlinig, kernig, grüne Noten, hinten sehr spitz und Zitronenschalen, mit Luft weicher.

14,7 Schachinger, Königsbrunn**Bromberg, 12,0%, S ★ € 4,50**

Frische Kräuterwürze, etwas Tannenzapfen, zarte exotische Noten, animierend; am Gaumen ganz anders, herb, Kräutergarten, viel Zitrone, eher direkte Art, schmal, Kohlensäure, Zitrone, im Abgang auch nur kurz.

15,5 Schachinger, Königsbrunn**Alte Rebe Kabinett, 12,5%, S ★ € 6,–**

Bisschen röstig, rote Beeren, viel Kernobst, dunkelwürzig, Anis; lebendig, gute Würze, Mandarine, Orangenzesten, mittlere Textur, schon trinkig, rauchig und gut eingebundenen Gerbstoff, harmonischer Fun-Veltliner,

14,7 Gerhard & Brigitte Schaller, Podersdorf**Caprice, 12,5%, S ★ € 4,50**

Frische Würze, leicht exotisch, Fisolen, Erbsen, attraktive klare Nase, transparent; zarte Mineralität, schlank und zitrusbetont, hinten relativ kurz, mäßige Säure, Nase schöner als Gaumen, erfüllt nicht ganz die Erwartungen, anregend aber nicht ganz die Dichte.

13,5 Franz & Christa Schlager, Mollands**KA, 12,5%, S ★ € 4,90****16,1 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg****Gobelsburger KA, 12,5%, S ★ € 8,50**

Hülsenfrucht, Linsen, ausgereift und cremig, zart schokoladig, Schwarzpfeffernoten; saftig am Gaumen, gute Harmonie, weiche Fülle, gute Substanz und Statur, weiße Ribisel, eigentlich sehr süffig bei milde Säure.

15,2 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg**Domäne Gobelsburg, 12,5%, S ★ € 8,50**

Weißer Pfeffer, Schwarzbrot, bisschen rauchig, Quitten, Ringlotten, helle Ribisel; duftige Art; am Gaumen etwas dezenter, weicher, zartes Bitterl, Mandarine, mittlere Textur, wirkt süffig, gut gemacht.

13,5 Schloss Maissau, Maissau**WV, 12,5%, S****13,5 Winzerhof Schlosser, Braunsdorf****Grosweg WV, 12,5%, S ★ € 5,50****16,2 Schmelz, Joching****Steinwand Federspiel, 12,5%, S ★ € 8,90**

Offenerzig, zarte Mineralität, Kletzenbrot, Pfirsichnoten, animierend, frische Kräuter, Waldmeister, ausgewogene Nase; Mandarinen, hübsche Frucht, lebhaft, Zitrus, rauchig, saftig, mittlere Struktur, nicht allzu lang, aber ausgewogen große Trinkfreude,

16,0 Schmelz, Joching**Loibner Gärten Federspiel, 12,5%, S ★ € 8,90**

Weich und geschmeidig, cremige Art, bisschen Pistazie, Wurzelwerk, Petersilie; fein und abgerundet, schönes Zitrus, pikant, zarter Gerbstoff, harmonisch, mittellang aber trinkig.

14,8 Josef Schmid, Stratzing**Pfarrweingarten KR, 12,5%, S ★ € 7,90**

Sehr fruchtig, gewürzig, weißer Pfeffer, zart exotisch, viel Spiel in der Nase; anfangs fruchtsüss wirkend, dann viel Kohlensäure und Zitrus, Maracuja, etwas vordergründig, spritzig und unkompliziert trinkig.

14,4 Josef Schmid, Stratzing**Kremser Weingärten KR, 12,5%, S ★ € 8,25**

Duftig, viel Heu, grasige Noten, weiße Ribisel, aromatische Note, sämlinghafter Touch; schlank, von Zitrus bestimmt, viel Kohlensäure, sehr spritzig, daneben relativ wenig, im Finish auch relativ kurz.

15,4 Schneider, Röschitz**Kirchberg, 12,5%, S ★ € 7,–**

Würzig, Haselnuss, mehliger Apfel, leicht-rauchig, guter Kern, Frische; kalkig, spritziger grüner Apfel, sehr rassig und eigenständig, bisschen mineralisch unterlegt, geriebene Walnüsse, Petersilie, Küchenkräuter, Würze im Finish, trinkig.

14,0 Schneider, Röschitz**Galgenberg WV, 12,5%, S ★ € 6,80**

Weicher Kern, dunkle Blüten, bisschen parfümiert, Rosen, nur spärliche Frucht; gerbstofflastig, bitter, Bohnenpaste, mäßiges Spiel, rosa Grapefruit, schlank, nicht sehr lang, viel Zitrone im Finish.

14,4 Winzerhaus Hans Schöller, Traismauer-Wagram**Wagrainer Rosengarten TR, 12,5%, S ★ € 6,50**

Duftig und erfrischend, leicht exotischer Fruchtmix, dahinter weiche Stilistik, wirkt harmonisch; am Gaumen auch sehr weich, deutlich schlanker mit mäßigem Spiel, unkompliziert zu trinken, aber der Charakter fehlt merkbar.

15,4 Familie Schuster, Großriedenthal**Alte Reben, 12,5%, S ★ € 7,–**

Weißer Pfeffer, Apfelspalten, mild-würzig, eher fein gewoben, zarte Kräuterfülle; Orangenzesten, leichte Exotik, herzhafte Säure, leicht- bis mittelgewichtig, weiche Ausstrahlung, etwas salzig, mittlere Maschen, hintem schmaler.

14,6 Familie Schuster, Großriedenthal**Eisenhut, 12,0%, S ★ € 5,50**

Krautige Noten, rote Rüben, Sämlinghafte Frucht, Kohlensäure, spürbar, Wiesenkräuter; eher schmal, Mandarine, etwas Grapefruit, mittlere Maschen, kernig, Blutorange, mäßig im Abgang.

15,0 Schwarz, Schrattenberg**WV, 12,5%, S ★ € 6,40**

Rauchig, stachelbeerig, etwas von der Sorte entfernt, kühle Frische, bisschen Exotik; trocken, straff, knackig, Biss, frühreife Orangen, Kräuter, hinten schlanker.

14,8 Schwarzböck, Hagenbrunn**vom Bisamberg WV, 12,5%, S ★ € 6,50**

Leichte Würze, Schnittlauch, schroffe Noten, rauchig, gute Typizität; rassig, Melone, Grapefruit, recht knackig, kerniger Säurebiss, aber streng, Zitruschalen, leicht bitter und leichtgewichtig.

14,3 Schwarzböck, Hagenbrunn**Schachern WV, 12,5%, S ★ € 7,–**

Schotig, Kräuterwürze, sauvignonesker Charakter, Brennnesselnote, Hülsenfrucht; ziemlich schlank, dennoch spritzig, gewisse apfelige Frucht, Zitronenschalen, aber relativ schlank, straff, rassig, bisschen herb, bescheidenes Finish.

14,3 Kronenhof Siedler, Reichersdorf**TR, 12,5%, S ★ € 5,50**

Blumenwiese, bisschen rustikale Art, Sämlingnoten, Mandarinen, Almdudler, mehr Kräuter wie Würze; Zitruschalen, grüner Pfeffer, etwas hart, grüne Birnen, hinten viel Zitrone, herb und relativ schlank im Finish.

14,7 H & A Sigl, Rossatz**Frauenweingarten Federspiel, 12,5%, S ★ € 6,50**

Pikante Frucht, Litschi, Hagebutten, weißer Pfeffer, recht sortentypische Nase; rassig, fest, Steinobst, viel Zitrus, etwas Mineralität, hinten deutlich schlanker.

14,2 Stadler, Falkenstein**Ebersleithen WV, 12,5%, S ★ € 5,50**

Reduktiv, etwas aromatisch, wirkt sehr rund, weg von der Sorte, bisschen grüner Paprika; viel spritzige Kolensäure, herb, wenig Frucht, hinten grüne Gerbstoffbitternoten, schlank, wenig Fruchttiefe, zart hefig, betont trocken.

13,5 Stadt Krems, Krems**Weinzierlberg, 12,5%, S ★ € 9,90**

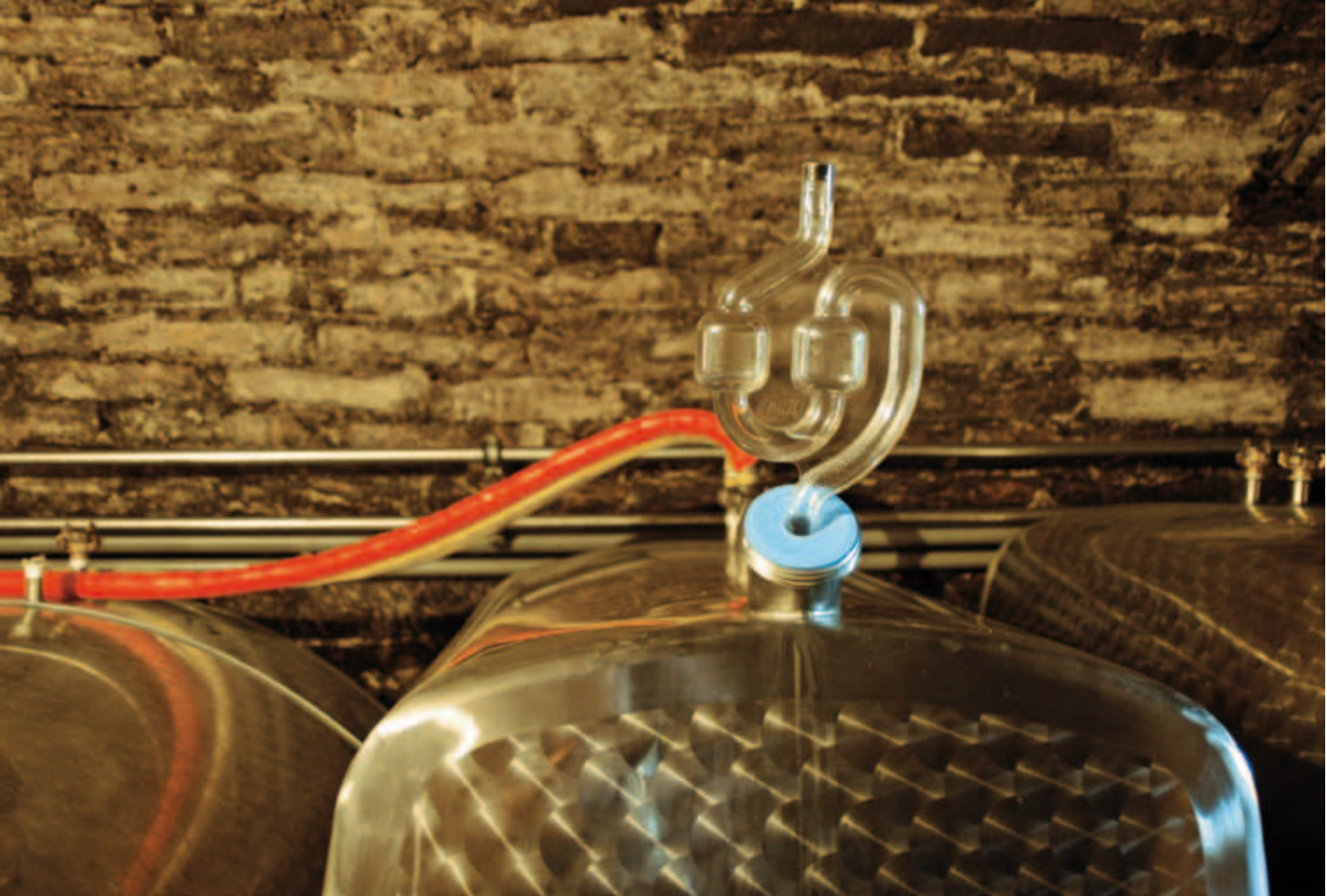


Foto: L'Wmedia Archiv

Der mit Wasser teilbefüllte Gäraufsatz verhindert das Eindringen von Luft in den Gärtank, im Hintergrund sind die Kühlleitungen zu sehen.

15,3 Karl Steininger, Langenlois
KA, 12,5%, S ★ € 6,50
Frisch, fruchtig, gewisse Mineralität, hübsch, leicht exotischer Fruchteinschlag; am Gaumen nicht ganz so hübsch, aber sehr sortentypische Kernobstnoten, betont Zitrus nach hinten, süffige geradlinige Art mit etwas Würze unterlegt.

15,2 Bergkellerei Godfried Steinschaden, Engabrunn
Stein KA, 12,5%, S ★ € 5,80
Relativ saftig, Birnenfrucht, Ringlotten, hübsche Nase, schöne Veltinerwürze, cremig, guter Biss; am Gaumen etwas schlanker, zitronige Frucht, frisch, leichtgewichtig, wird hinten dann immer schlanker.

15,0 Bergkellerei Godfried Steinschaden, Engabrunn
Selektion, 12,5%, S ★ € 4,60
Limette, weichere Stilistik, bisschen Hülsenfrüchte, Erbsen, Zitrusfrüchte, zartfüllige Nase; Ringlotten, reife Zitrone, kernig und durchaus lebendig, geradlinige Art, mittlere Maschen, weißer Pfeffer, Steinmehl, hinten schroff, mittelgewichtig.

14,5 Paul Stierschneider Urbanushof, Oberloiben
Frauenweingarten Federspiel, 12,5%, S ★ € 8,–
Zart-reduktiv, Hülsenfrüchte, Mango, etwas breit angelegt, gewisse Kräutерfri-sche; geriebene Nüsse, rosa Grapefruit, zarte Mineralität, aber von der Frucht her sehr schlank gebaut, leichtgewichtig, Im Abgang Birne und nicht sehr lang.

15,1 Winzerhof Stift, Röschitz
Galgenberg, 12,5%, S ★ € 7,30
Herb, viel Kräuter, Riccola, Eibisch, viel Hülsenfrüchte, Fisolen, bisschen Sämling-Noten, zarte Brennesselnote; Fruchtsüss, etwas aufgesetzt, Zitrus, bisschen breit und gefällige Art, aromatisch, und nicht allzu lange.

15,0 Winzerhof Stift, Röschitz
Vom Urgestein WV, 12,5%, S ★ € 7,30
Sehr klassische würzbetonte Art, Anis, Lageräpfel, Minze, bisschen Kräuter, Gewürzbrot; Kräuternoten und Schoten auch am Gaumen, wirkt gemüsig, aromatisch, Birne, gut als Wein, aber weg von Sorte, unkompliziert trinkig.

14,7 Stift Altenburg – Ewald Gruber, Röschitz
WV, 12,5%, S
Leicht geröstet, helle Pikanz, weißer Pfeffer, Hirse, rosa Grapefruit, frisch; relativ schlank, angenehme Frucht, mittlere Struktur, bisschen Würze, Zitro-nig, recht lebhaft, bisschen kurz.

15,3 Stift Göttweig, Göttweig
Göttweiger Berg, 12,5%, S ★ € 10,50
Öliges Bukett, satt, zart-röstig, Marzipannoten, Hauch von hellen Nougat, Mannerschnitten; Gaumen etwas grober wie Nase verspricht, bisschen vier-schrötig, hinten herber, Gerbstoff, Zitrusfrucht, nicht allzu lang.

14,6 Strudler, Podersdorf
Q, 12,5%, S ★ € 4,20
Etwas vierschrötig, Getreide, pikante Süße, Birne, charmante Art; geradlinig, bisschen herb, zitrusbetont, vorne saftig, hinten herb, wenig Spiel, etwas Kräuter, unkomplizierte Art.

15,2 Summerer, Langenlois
Steinhaus KA, 12,5%, S ★ € 8,–
Suppengewürz pur, sehr laute Nase, Wurzelgemüse, Luft geben zum Rausschüt-teln, dahinter weißer Pfeffer; auch bisschen aromatisch, Kernobst, bisschen Würze, harmonisch auf mittlerem Niveau, zugänglich, im Abgang viel Zitrus.

15,2 Hauerhof Franz Tanzer, Krems-Thallern
Frauengrund KR, 12,5%, S ★ € 6,–
Frische Minz-Noten, weißer Pfeffer, Rhabarber, zart-gemüsig, herb und Kräu-ter; recht mild, wirkt saftig, etwas Würze unterlegt, dahinter zarter Gerbstoff, nussig, Mandarine, mittlere Textur, im Abgang viel Zitrus, Biss,

14,9 Taubenschuss, Poysdorf
Weißer Berg WV, 12,5%, S ★ € 7,90
Maiskolben, dahinter deutliche Sämling-Noten, Orangenzensten, wirkt leben-dig; auch am Gaumen sehr schotig und sauvignonesk, bisschen Apfel, Zitro-ne, mittlere Maschen, leicht bis mittelgewichtig, easy drinking, aber wenig Veltlinertypus.

13,5 Taubenschuss, Poysdorf
Hermannschachern WV, 12,5%, S ★ € 10,–

14,6 Thiery-Weber, Rohrendorf
KR, 12,5%, S ★ € 7,20
Grapefruit, Erbsen, traditionelle Art, dezente Nase, wirkt jedoch rund; Most-birne, Lageräpfel, Zestennoten, wirkt etwas mürb, hinten viel Säure, Zitrone, gerbstoffig, ordentlich über die Mitte, aber im Finish richtig schmal.

15,0 Johann Topf, Strass
Strassertal KA, 12,0%, S ★ € 7,30
Schöne helle Würze, viel Zitrus, samtig, Apfelschalen, einladend; sehr leben-dig und frisch am Gaumen, Mandarinen, viel Zitrus, leichtgewichtig aber harmonisch und süffig, guter Zug.

15,0 Leo Uibel, Ziersdorf
Golem WV, 12,5%, S
Birnennoten, viel Kräuter, sehr frisch, helle Würze, transparent, Linsen; Limetten, relativ offene Frucht, Gewürzbrot, Orangen, Kräuterwürze, Kernobst, Apfelschalen, runde Art, gewisse Süffigkeit, aber nicht allzu lange.

13,8 Weinhof Ulzer, Seebarn
Ursprung, 12,5%, S ★ € 6,–

13,6 Völkl, Lengenfeld
Stock, 12,5%, S ★ € 6,–

15,1 Waldschütz, Straß
Stangl KA, 12,5%, S ★ € 7,10
Viel Hülsenfrüchte, Mandarine, gewürzig, Frucht nur zart merkbar, generell et-was schüchtern; rassige Würze, etwas Fruchtsüße, Zitrus, straff, Pfirsich, Quit-te, in der Mitte etwas Fülle, hinten Zitrus und etwas schlanker, dennoch süffig.

14,8 Waldschütz, Straß
Hasel KA, 12,5%, S ★ € 5,80
Pikante Frucht, dezente geradlinige Nase, Holunderbeeren, Ribisel, kühle Würze, Mostbirnen, Lössaromatik; abgerundet, nette schmeichelnde Frucht-süße, etwas Malo, Exotik, mit kerniger Säure, hinten Zitrusfrisch, Passions-frucht, Maracuja.

15,4 Waltner, Kirchberg
Steinberz, 12,5%, S ★ € 6,20
Rauchige Würze, viel Kernobst, recht typische Nase, Maracuja, fest; rassig, Zi-trus, viel rosa Grapefruit, Mandarinen, bisschen vordergründige und aufge-setzt wirkende Art, grüner Pfeffer, Kohlensäure, im Abgang mild und schmäler;unkomplizierter Fun.

14,7 Waltner, Kirchberg
Hochrain, 12,5%, S ★ € 4,90
Bisschen Kräutерwürze, gebrannte Mandeln, pikant, Zitrus, weiß-pfeffrig, Staubzucker; zart-bitter, grüne Banane, CO2 spürbar, Mandarinen, Lageräp-fel, nicht allzu lange.

14,7 Wannemacher, Hagenbrunn
Proschen WV, 12,5%, S ★ € 6,–
Deutliche Sämling-Noten, könnte auch als Sauvignon Blanc durchgehen, lau-te paprizierte Frucht, Stachelbeere, Brennnessel; am Gaumen milder, aroma-tische bleibt, Stachelbeere, Grapefruit, sehr modern gemacht, als Wein trin-kig, aber kein Veltiner.

14,0 Andreas Weber, Roseldorf
Keltenwein Sandberg, 12,5%, S ★ € 5,50
Schotig, Stachelbeere, wirkt etwas parfümiert, Bohnen, Löwenzahn, Sauer-ampfer, herbe Würze; sehr streng, bitter, Orangenschalen, bisschen rustikale Art, mäßiges Fruchtspiel, Grapefruit, Gerbstoff im Finish.

15,0 Günter Weilinger, Jedenspeigen
Käferberg K5 WV, 12,5%, S ★ € 6,–
Gewürzige Frucht, volle Nase, Fruchtebrot, gelbfruchtig; rassig, etwas Koh-lensäure, sehr viel Zitrus, fest und kernig, mittleres Gewicht, etwas stahlig, auch mittlerer Abgang,

13,0 Günter Weilinger, Jedenspeigen
Adamsberg WV, 12,5%, S ★ € 5,–

15,4 Weixelbaum, Straß
Absdorfer KA, 12,5%, S ★ € 6,40
Marillen, relativ offene Frucht, leichte Würze, gute Typizität, weiße Schokolade, sehr hübsch; sehr süffig, fruchtsüss, etwas Länge fehlt, Steinobst, harmonisch

14,3 Weixelbaum, Straß
Wechselberg KA, 12,5%, S ★ € 6,90
Etwas traditionelle Art, Hülsenfrüchte, weißer Pfeffer, Litschi, wirkt recht pi-kant; Pikanz auch am Gaumen, dunkelwürzig, etwas Gerbstoff, kühl, etwas gefällige Art, hinten eher schlank gebaut.

15,2 Wieninger, Wien
Herrenholz, 12,5%, G ★ € 9,–
Linsen, dunkle Würze, röstig, Schwarzbrot, Kletzen, relativ voll in der Nase, es bleibt aber auch ein bisschen rustikaner Charme; frisch, Kräuterwürze, de-zente Frucht, auch Gerbstoff, Mandarine, rauchig, CO2 hinten und relaitiv schlank

15,5 Niki Windisch, Großengersdorf
Großengersdorfer Rieden WV, 12,5%, S ★ € 6,–
Gewürzig, Bananenmark, Minze, zarte Aromatik, bisschen Exotik, Pflaumen; recht harmonisch, schöne Frucht, mittelgewichtig, schöner Zug, Frucht-Säu-re-Spiel, helle Würze, schon viel Grip und gutes Finish,

15,0 Winter, Unterretzbach
Retzbach WV, 12,5%, S ★ € 6,–
Zart-parfümiert, Feuerstein, bisschen Melone und röstig; Sommerweise, eher dezente Nase; pikant, etwas nussig, abgerundete Frucht, hinten herb, blättrig und sehr rassig, legt mit Luft zu, wird saftiger, ganz or-dentlich.

15,7 Winzer Krems, Krems
Kellermeister Privat Kremser Goldberg KR, 12,5%, K ★ € 7,–
Dunkle Würze, dunkleeruchtig, leicht reduktiv, gerösteter Paprika, Senf-saat, bisschen rauchig; relativ weich, schöne Frucht, harmonisch, süßap-felige Frucht, unkompliziert trinkig, im Abgang eher auf der schlanken Seite.

14,2 Winzer Krems, Krems
Q, 12,5%, K ★ € 6,–
Leicht parfümiert, Melonenzuckerl, etwas Birne, frisch, Kräuter, mehr Frucht als Würze; sehr schlank, bisschen Kernobst, Limette, Sommer-wein-Typus.

14,3 Wutzl, Gobelsburg
Gobelsburger Steinsetz KA, 12,5%, S ★ € 5,90
Pikante Frucht, frische Zitruswürze, geradlinig, Melonen, Mostbirnen, Sta-chelbeeren, weniger Würze, mehr Frucht; guten Zug aber relativ einfach strukturiert, bitter, eher karg und auf der schlanken Seite, hinten viel Zitro-nenschalen.

13,8 Herbert Zillinger, Ebenthal
Ebenthaler Lagen WV, 12,5%, S ★ € 7,50

15,0 Zimmermann, Theiß
Gernlüssen KR, 12,0%, S ★ € 5,60
Dezente Nase, Wiesenkräuter, Steinobst, hinten etwas mehr Fülle; Kräutер-würze, Limetten, relativ füllig für die Kategorie, gute Typizität, Zitrone und im Finish sehr kernige Säure, knackig im Abgang.

14,2 Zimmermann, Theiß
Sandgrube KR, 12,5%, S ★ € 6,50
Zarte Aromatik, spritziger Apfel, lebhaft, jugendlich, frisch, und bisschen Kräutерwürze; Gerbstoff, Birne, zarte Würze, eher schlank, viel Kohlensäure, hinten Zitrus, wenig Frucht, im Abgang etwas dünn.

14,8 Karl Ziß, Röschitz
WV, 12,5%, S ★ € 5,40
Aromatisch, rauchig, Minze, sehr schotig, Erbsen, leider wenig Sortentypizi-tät; wirkt wie ein Sämling, als Wein in Ordnung, aber wenig Veltliner, Aro-matik im Vordergrund, unkompliziert trinkig, etwas Zitrone neben viel Sta-chelbeere.

13,8 Karl Ziß, Röschitz
Mühlberg, 12,5%, S ★ € 6,70

15,0 Philip Zull, Schrattenthal
WV, 12,5%, S ★ € 7,90
Leicht duftig, Marzipan, Zitrusblüten, Weißbrot, zart-aromatisch, seidige, weiche Art, grüne Nüsse, Zitronenzesten, mild, schmeichelnd, gelbfruchtig, ausgewogen aber etwas gefällige, wenn auch süffige Art, zarte Würze, Koh-lensäure.