

Verkostungen

Das Jahr der Wachau(er)

Grüner Veltliner ab 13%

Die Wachau dominiert das Grüner Veltliner-Finale. Schon bei den leichten Weinen hatten die Spitzer Winzer heuer die Nase vorne. Bei den kräftigen Veltlinern reüssierte hingegen die Ostwachau mit Loiben und Dürnstein – Leo Alzinger feierte einen beeindruckenden Doppelsieg, knapp dahinter folgte das Weingut Pichler-Krutzler.



Das Erstaunen war groß, als die Siegerweine aufgedeckt wurden: Wachau vor Wachau und nochmal Wachau. Die Überraschung über dieses Vinaria-Veltliner-Finale hielt sich dennoch in Grenzen, hatte sich doch bereits seit dem Frühjahr von den ersten Tastings an gezeigt, dass mit den 2010er Smaragden der renommierten Wachauer Betriebe heuer ganz stark zu rechnen ist.

Beim Vinaria-Tasting der kräftigen Grünen Veltliner mit waren die Loibner Winzer nicht zu schlagen – und einer strahlte doppelt heraus: Leo Alzinger. Das Unterloibner Topproduzent darf sich heuer über einen Doppelsieg freuen – mit Veltliner Reserve und Steinertal Smaragd. Beide Weine kamen annähernd auf 19 Punkte – der Unterschied in der Bewertung: ein Hauch von gerade Mal einem Zehntelpunktchen. Gratulation. Was die Reserve heuer so besonders ausmacht? „Es ist immer unser kräftigster Wein und wird immer zuletzt gelesen“, sagt Leo Alzinger junior, „und normalerweise hat er immer etwas Botrytis – im Vorjahr gab’s aber gar keine.“ Das hochreife Traubenmaterial aus der späten Ernte – „wir haben erst am 20. November geerntet, was für Loiben sehr spät ist“ –

und ein paar Gramm Restzucker, die aber perfekt mit der lebendigen Säure harmonieren, ergaben eine sehr präsente gaumenausfüllende zartschmelzige Veltliner-Reserve, die bereits jetzt brilliert. Der Steinertal Smaragd wiederum zeigt etwas mehr Biss, wirkt schroffer als die Reserve, ist zugleich aber auch noch fokussierter, finessereicher und engmaschiger – ein großer Wein, der sich noch im Embryonalstadium befindet, der jedoch von seinem Habitus und seiner Ausstrahlung das Potenzial für Jahrzehnte hat.

Die Wachau war diesmal nicht zu schlagen.

Konstant in den Tops. Nicht weit entfernt entstand der drittplatzierte Wein der Verkostung: Der aus der Dürnsteiner Ried Wunderburg stammende Smaragd vom Weingut Erich und Elisabeth Pichler-Krutzler präsentiert sich als juveniler, verspielter und hocheleganter Sortenvertreter. Der Aufstieg dieses Weinguts ist mehr als beeindruckend: Obwohl sie erst mit dem 2006er ihren ersten Jahrgang lancierten, zählen sie mittlerweile zu den hervorragenden Betrieben der Wachau. Kein Wunder: Der Südburgenländer Erich Krutzler hat ja schon am Eisenberg und später in Slowenien sein Wein-Können oftmals bewiesen, und Elisabeth Pichler, die Tochter von F. X., hat den Wein ebenfalls mit der Muttermilch mitbekommen.

Die Vormachtstellung der Wachau bei den kräftigen Veltlinern lässt sich auch daran messen, dass immerhin sechs der Top-Ten Weine von dort stammen. Franz Hirtzberger brillierte mit seinem fulminanten und cremig-eleganten Apoint Smaragd, der zum Verkostungszeitpunkt sogar den Honivogl übertrumpfte. Und auch Toni Bodenstern vom Weingut Prager darf sich gleich über zwei Top-Ten-Platzierungen freuen: Mit Tiefgang und Finesse überzeugt haben seine Achleiten Stock-

kultur und noch sein Wachstum Bodenstern. Als bester Nicht-Wachauer setzte sich Bernhard Ott mit seinem Engabrunner Stein in Szene – ein weiterer beachtlicher Erfolg für den Feuersbrunner, handelt es sich doch erst um den zweiten Jahrgang dieses aus dem Kamptal stammenden Lagenveltliners; er überflügelte beim Finale sogar den Ott’schen Parade-Veltliner Rosenberg, der allerdings immer etwas länger braucht. Bernhard Ott dazu: „Der Rosenberg ist ein Langstreckenläufer. Ich bin froh, dass der noch nicht alles zeigt“. Der komme erst so richtig in zwei, drei Jahren und dann gäbe es wieder Anlass zur Freude.

Noch drei Weine schafften es in die Top-Ten: Altmeister Roman Pfaffl aus Stetten, der gerade erst seinen Betrieb an seine beiden Kinder übergeben hat, schaffte es mit dem Goldjoch, sein Weinviertler Kollege Herbert Zillinger aus Ebenthal konnte hingegen mit der Lagenselektion Weinthalried reüssieren. Und schließlich zeigte Silke Mayr vom Vorspannhof im Kremstal wieder einmal auf – heuer aber mit dem Gebling, der zudem auch ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis hat.

Namen setzen sich durch. Generell war zu bemerken, dass der schwierige und nasskalte Jahrgang 2010 nichts für schwache Nerven war. Fast 230 Veltliner wurden zur großen Vinaria-Jahrgangsprüfung eingereicht und gelangten zur Verkostung. Schaut man auf die besten 50 so finden sich praktisch nur die Namen bekannter Qualitätswinzer. Womit klar ist, dass 2010 nicht viel Platz für Zufälle und Sternschnuppen gewesen ist. Kontinuierliche und vorausschauende Weingartenarbeit und die Erfahrung waren Trumpf für den Erfolg.

Jene, die zu früh ernteten oder allzu forsch entsäuerten, produzierten vielfach unreife, kantige und/oder unharmonische Weine mit wenig Frucht und Aussage. Wer jedoch zuwartete um physiologisch reife Trauben zu ernten, hatte auch weniger Probleme mit den jahrgangs-gegebenen hohen Säurewerten.

Nimmt man die Top-Weine als Referenz, scheint es so, dass wir mit 2010 einen langlebigen Jahrgang vor uns haben. Diese Einschätzung teilen auch die Winzer. Leo Alzinger jun.: „Die hohe Säure gepaart mit der hohen physiologischen Reife und dem Extrakt sind Vorzeichen für eine lange Haltbarkeit.“ Der Weinviertler Roman Pfaffl spricht von locker „fünf bis acht Jahren“, die er sich die 2010er aufheben würde. Und Bernhard Ott

Foto: Weingut Alzinger



Interview mit Leo Alzinger junior

Doppelsieger mit Reserve und Steinertal Smaragd.

zeichnet eine goldene Stimmung beim Lagerpotenzial: „15 bis 20 Jahre auf alle Fälle. Das ist nicht übertrieben für Lageweine im obersten Bereich.“

Wie gut und homogen der Jahrgang im Premiumsegment war zeigt auch die Tatsache, dass die Top 50 zumindest 16,5 Punkte geschafft haben – ein exzellenter Wert. Unter den besten 20 Weinen finden sich praktisch ausnahmslos Vinaria-Top-Weine. Und: Über 18 Punkte, also dort wo es schon Richtung Weltklasse geht, haben es elf Weine geschafft. Unter seinem Wert geschlagen

wurde diesmal der Kellerberg Smaragd von F. X. Pichler, bei dem die Flasche nicht optimal war. Ähnlich erwischte es leider auch den Loibenberg von Knoll, der aufgrund zweier beeinträchtigter Flaschen ausgeschlossen werden musste. Insgesamt war aber diesmal die Korkfehlerrate im überschaubaren Bereich. Von allen angestellten Veltliner-Proben waren rund 25 Prozent mit Naturkork verschlossen. Etwa sieben Prozent hatte Glasverschluss. Und er große Rest sucht mittlerweile sein Heil im Drehverschluss. 🍷

Herr Alzinger, erster und zweiter Platz ganz eng beieinander, besser geht's nicht, Gratulation. Wo liegen die feinen Unterschiede zwischen der Veltliner Reserve und dem Steinertal?

Die Reserve ist eigentlich eine Auslese, die wir nicht so bezeichnen, weil sonst jeder glaubt der Wein ist süß. Normalerweise ist die Reserve immer unser kräftigster Wein und hat auch Botrytis. Aber im Vorjahr gab's keine Botrytis. Der Steinertal-Veltliner hat immer eine hohe physiologische Reife und null Botrytis und daher eine hohe Spannung. *Schon die ersten Fassproben im Frühjahr haben aufhorchen lassen, dass da was großes kommt, und jetzt ist es wirklich so passiert.*

Schon Anfang des Jahres hat man es im Grünen Veltliner-Bereich schon abschätzen können. Was noch nie der Fall war, dass die Veltliner im Smaragdgebiet auf gleichem Säureniveau lagen wie die Federspiele. Diese Säurewerte, gepaart mit der hohen physiologischen Reife und dem Extrakt, sind gute Vorzeichen für eine lange Haltbarkeit.

Und die hohe Säure war also nie ein Problem?

Beim Veltliner war das nicht so tragisch. Natürlich war die Säure höher wie in einem Normaljahr. Aber die Säure hat sich aber im Herbst durch das lange Zuwarten von selbst eingespielt. Wir haben unsere Top-Weine um den 20. November geerntet – das ist für Loiben sehr spät. *Für ihre Reserve – woher stammen die Trauben?*

In der Reserve ist ein großer Anteil aus der Lage Mühlpoint. Der Rest verteilt sich über andere Lagen. Das die Trauben lange draußen hängen, spielt eine große Rolle. In der Regel ernten wir die Reserve-Trauben als letztes. Die Mühlpoint liegt direkt unterhalb vom Steinertal und hat großteils ältere Stöcke und Trauben mit möglichst wenig Beeren drauf. Für unsere Reserve nehmen wir die Trauben vor allem vom oberen Teil der Mühlpoint, wo der Boden einen höheren Urgesteinsanteil hat.

Und was macht das Besondere an ihrer Top-Lage Steinertal aus?

Das Steinertal liegt direkt an einem Talausgang und profitiert somit an den starken Tag und Nacht-Temperaturschwankungen, die für die Aromenbildung so wichtig sind. Die Lage ist süd-süd-östlich ausgerichtet und weist einen sehr kargen Urgesteinsboden auf.

Toplist

- 18,9 Alzinger | Reserve
- 18,8 Alzinger | Steinertal Smaragd
- 18,6 Pichler-Krutzler | Wunderburg
- 18,3 Ott | Engabrunner Stein
- 18,2 Hirtzberger | Axpoint Smaragd
- 18,2 Prager | Achleiten Stockkultur Smaragd
- 18,1 Pfaffl | Goldjoch WV-R
- 18,1 Prager | Wachstum Bodenstein
- 18,1 Vorspannhof Mayr | Gebling KR-R
- 18,1 Zillinger | Lagenselektion Weintalried WV-R
- 18,0 Weingut Bründlmayer | Lamm Erste Lage KA-R
- 17,9 Fritsch | Schlossberg Erste Lage
- 17,9 Ott | Rosenberg Erste Lage
- 17,8 Weingut Bründlmayer | Käferberg Erste Lage KA-R
- 17,8 Schloss Gobelsburg | Lamm Erste Lage KA-R
- 17,8 Knoll | Schütt Smaragd
- 17,8 Franz Pichler | Hochrain Smaragd
- 17,8 Schmelz | Pichl Point Smaragd
- 17,7 Hirtzberger | Honivogl Smaragd
- 17,7 Leth | Scheiben
- 17,6 Karl Stierschneider | Achleiten Smaragd
- 17,4 Wolfgang Bäuerl | Kellerberg Smaragd
- 17,4 Gritsch-Mauritiusshof | Singerriedel Smaragd
- 17,4 Jurtschitsch | Lamm Erste Lage KA-R
- 17,4 Tegernseerhof-Mittelbach | Höhereck Smaragd
- 17,3 Aigner | Elitär Sandgrube KR-R
- 17,3 Prager | Achleiten Smaragd
- 17,2 Loimer | Käferberg Erste Lage KA-R
- 17,2 Nigl | Pellingen Erste Lage Privat
- 17,2 Rudi Pichler | Hochrain Smaragd
- 17,1 Stefan Bauer | Steinagrund
- 17,1 Rudi Pichler | Kollmütz Smaragd
- 17,1 Proidl | Ehrenfels Erste Lage KR-R
- 17,1 Salomon Undhof | Von Stein KR-R
- 17,1 Schmelz | Höhereck Smaragd



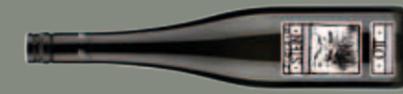
18,9 Alzinger
2010 Reserve



18,8 Alzinger
2010 Steinertal Smaragd



18,6 Pichler-Krutzler
2010 Wunderburg



18,3 Ott
2010 Engabrunner Stein



18,2 Hirtzberger
2010 Axpoint Smaragd



18,2 Prager
2010 Achleiten Stockkultur Smaragd



18,1 Pfaffl
2010 Goldjoch WV-R



18,1 Prager
2010 Wachstum Bodenstein



18,1 Vorspannhof Mayr
2010 Gebling KR-R



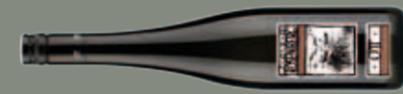
18,1 Zillinger
2010 Lagenselektion Weintalried WV-R



18,0 Bründlmayer
2010 Lamm Erste Lage KA-R



17,9 Fritsch
2010 Schlossberg Erste Lage



17,9 Ott
2010 Rosenberg Erste Lage



17,8 Bründlmayer
2010 Käferberg Erste Lage KA-R



17,8 Schloss Gobelsburg
2010 Lamm Erste Lage KA-R



17,8 Knoll
2010 Schütt Smaragd



17,8 Franz Pichler
2010 Hochrain Smaragd



17,8 Schmelz
2010 Pichl Point Smaragd



17,7 Hirtzberger
2010 Honivogl Smaragd



17,7 Leth
2010 Scheiben



17,6 Karl Stierschneider
2010 Achleiten Smaragd



17,4 Wolfgang Bäuerl
2010 Kellerberg Smaragd



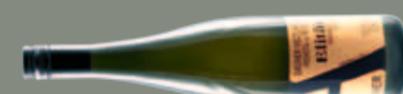
17,4 Gritsch-Mauritiusshof
2010 Singerriedel Smaragd



17,4 Jurtschitsch
2010 Lamm Erste Lage KA-R



17,4 Tegernseerhof-Mittelbach
2010 Höhereck Smaragd



17,3 Aigner
2010 Elitär Sandgrube KR-R



17,3 Prager
2010 Achleiten Smaragd

Grüner Veltliner Verkostung

ab 13%

G... Glasverschluss
K... Naturkork
KA... Kamptal DAC
KA-R... Kamptal DAC Reserve
KR... Kremstal DAC
KR-R... Kremstal DAC Reserve
S... Schrauber
TR... Traisental DAC
TR-R... Traisental DAC Reserve
WV... Weinviertel DAC
WV-R... Weinviertel DAC Reserve



tasted in
Zalto DenkArt

JAHRGANG 2010

Der Weinjahrgang 2010 war geprägt von minimalen Erntemengen, den kleinsten seit 25 Jahren. Die überwiegend kühle und feuchte Witterung sorgte für Einbussen von rund einem Drittel gegenüber einer durchschnittlichen Weinernte (von 2,5 Millionen Hektoliter). Niederösterreich als Hochburg des Grünen Veltliners meldete nur 1,1 Millionen Hektoliter, das sind 27 Prozent weniger als im schon ernteschwachen Jahr 2009. Der Grund lag im herausfordernden Vegetationsverlauf: Nach einem harten lang andauernden Winter, der einige Frostschäden mit sich brachte, folgte ein guter Frühlingsanfang, der aber von einem kalten und feuchten Mai abgelöst wurde. Weiter ging mit einem verregneten Juni und eine zu kalte Hauptblüte, sodass die Fruchtansätze beim Veltliner relativ stark verrieselten. Das führte schließlich zu einem geringen Traubenbehang und am Ende zu den kleinen Erträgen. Der Weinsommer 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 hohe Säurewerte. Die Premiumqualitäten wurden allerorts deutlich später als in einem Normaljahr geerntet.

zur VERKOSTUNG

Den Ausschreibungsbedingungen gemäß kamen trockene Grüne Veltliner aus dem Jahrgang 2010 ab 13 Volumsprozent Alkohol (Etikettenangabe) zur Degustation. Rund 230 Weine wurden eingereicht. Bis auf fünf Weine aus Wien und zwei aus dem Burgenland kamen alle Veltliner aus Niederösterreich. Zwei Drittel aller Weine sind mit Schraubverschluss ausgestattet. 25 Prozent sind mit Naturkork verschlossen, sieben Prozent weisen einen Glasstöpsel auf. Alle eingereichten Weine wurden sowohl in der Vorverkostung als auch im Finale wie immer blind verkostet. Für Vinaria verkostet haben Bernulf Bruckner junior, Rüdiger Pröll, Peter Schleimer, Viktor Siegl, Paul Sturm sowie der Autor dieses Beitrags. Wir danken Herbert Schmid und seinem Serviceteam vom Stadtgastgasthaus Eisvogel für die Gastfreundschaft und die Serviceabwicklung.

15,5 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg

Alt Reben KA-R, 13,5%, S * € 10,80

Kernobst, Quitten, Fisolen, zarte helle Würze, sehr geradlinig; traditionelle Machart, viel reife Zitrone, leicht salzig, pikante Würze, Mandarinen, mittleres Spiel, etwas Gerbstoff im Ausklang.

17,3 Aigner, Krems

Elitär Sandgrube KR-R, 13,5%, G

Anfangs bisschen unnahbar, dann viel Kräuterwürze, Auslesecharakter, eingelegte Früchte, frisch aufgeschnittene Pilze; üppige süße Würze, kandierte Früchte, geht in viele Richtungen, jugendlich-eckig, dunkle Würze, braucht Zeit, noch eigenwillig, blumig, doch sehr konzentrierter Veltliner.

16,1 Aigner, Krems

Sandgrube Privat KR-R, 14,0%, S

Viel Gewürze, vordergründig aromatisch, getrocknete Früchte, grüne Banane, weniger Würze, bisschen versteckte Frucht; zart-bitter, sehr kernig, robust, geht mit Luft auf, exotische Noten, viel rosa Grapefruit, grüner Pfeffer, mittellang, gute Süffigkeit.

16,2 Allram, Strass

Gaisberg Erste Lage KA-R, 14,0%, K * € 13,50

Rauchige Würze, tabakig, brotliche Noten, noch verkapselt, bisschen Schnittlauch; saftig, gute Veltlinertypizität, bisschen exotisch, Fruchtschmelz, lebendig, gut gebündelt hinten, ordentliche Länge, beachtliches Potenzial.

15,0 Allram, Strass

Gaisberg Erste Lage KA-R, 13,5%, S * € 12,20

Frische grüne Würze, Blumenwiese, Hauch von Rauch, Traubenzucker, Zitronenpulver; viel Zitrus, mittlegewichtig, aber gut balanciert, etwas gefälliger geschmeidiger Stil, süffig, doch hinten nicht sehr lang.

18,9 Alzinger, Dürnstein

Reserve, 14,0%, K * k. A.

Anfangs verhaltende Frucht, sehr zarte Würznoten, aber elegante Nase, feingliedrig, Röstaromen, viel Rhabarber; sehr sortentypisch, gute Veltlinerwürze, zart-schmelzig, Tiefgang, hohe Mineralität, noch jugendlich ungestüm, harzig, fest, tolle Länge, großer Bogen, Potenzial.

18,8 Alzinger, Dürnstein

Steinertal Smaragd, 14,5%, K * k. A.

Heller Tabak, Rhabarber, sehr erfrischend, bisschen Litschi, rote Beeren, schönes Frucht-Säurespiel, Kiefernharz, verspielt; sehr wuchtig, aber gute Harmonie, schöner Zug, saftig, urwüchsig, delikater Schmelz, Biss und Grip, endet trocken, bleibt lange haften, Potenzial für Jahrzehnte.

16,3 Kurt Angerer, Lengenfeld

Eichenstaude, 14,5%, K * € 15,40

Fruchtsüß, gelbe Banane, kräftige Würze, dicht und recht weich, noch nicht ganz entwickelt, Mais, braucht Luft; Einiges an Fruchtsüße, eingelegte Früchte, viel Schmelz, rosa Grapefruit, legt zu, wird sehr lebendig, zuwarten.

16,3 Kurt Angerer, Lengenfeld

Spies, 13,5%, K * € 14,40

Schwarzbrot, Grapefruit, Anis, sehr lebendig und fast mineralische Untertönen, helle Würze; saftig und fruchtsüß, fleischig, Kernobst, guter Zug, harmonisch, Mandarinen, Grapefruit, schöne Veltlinerwürze, im Abgang viel Biss.

15,9 Kurt Angerer, Lengenfeld

Loam, 14,0%, S * € 14,40

Florale Noten, Weißbrot, Zitruschalen, Grapefruit, gute Frische, Aranzinis, Fliedernoten; kerniger Biss, viel Kernobst, rassig, noch jugendlich ungestüm, kommt noch nicht ganz aus sich heraus, aber sehr gute Anlagen.

15,5 Martin Arndorfer, Strass

Strasser Weinberge KA-R, 13,0%, S * € 12,-

Laktische Art, weich und noch wenig Frucht, Kräuter, Stroh, wenig Definition, bisschen verwaschen; Malz-Bonbon, fruchtsüß, etwas gefällig, hinten guter Säurebiss, Rasse, Apfelspalten, Orangen, Substanz ist da, braucht Zeit.

14,4 Arndorfer, Strass

Strasser Gaisberg KA-R, 13,0%, S * k. A.

Rustikale Würze, Lagerapfel und Apfelschalen, mittlere Konturen, weiche cremige Art, Vanille; Zitronig, gewisse Frische, schalige Noten, bisschen Kräuter, relativ flach, laktisch, wenig Definition, wirkt hinten etwas restsüß, schlank.

13,3 Bannert, Obermarkersdorf

WV-R, 14,0%, S * € 12,-

17,1 Stefan Bauer, Königsbrunn

Steinagrund, 13,5%, S

Erbsen und Wurzelwerk, Mais und Kräuter, Reife und Frische gleichermaßen, braucht Luft; ordentlicher Fruchtbogen, schmelzig und kraftvoll, fleischig, hoher Extrakt, süßer Kern, nervige Säure, sehr lang und ausgesprochen Sortentypisch.

14,5 Stefan Bauer, Königsbrunn

Steinagrund, 13,5%, S

Schon die Nase kraftvoll, dunkle Würze, Walnüsse, satt und reif, sortentypisch; schlank am Gaumen, wenig Struktur, kurz, etwas grüne Noten, Nase besser wie Gaumen.

15,5 Wolfgang Bäuerl, Oberloiben

Loibenberg Smaragd, 13,0%, K * k. A.

Zart-bitter, Mandarinen, Tabakblätter, grüner Tee, helle Würze, zurückhaltende Frucht; mehr von der Würze dominiert, saftig, viel Zitrus, Grapefruit, schroff, zarte Mineralität, mittlegewichtig und mittlere Länge, jedoch durchaus trinkige Erscheinung

17,4 Wolfgang Bäuerl, Oberloiben

Kellerberg Smaragd, 14,0%, K * k. A.

Kernig, sehr apfelig, bisschen rauchig, kalkig, zarte paprizierte Frucht, grüne Schoten, noch etwas verhalten; auch am Gaumen anfangs schüchtern, dann verspielt, Luft geben, schöner Schmelz, straff und gebündelt.

13,5 Erwin Beck, Gols

Selektion, 13,5%, S * € 6,50

15,3 Benedikt, Kirchberg

Schafberg, 14,0%, S * € 7,50

Sehr traditionelle Pfefferwürze, viel Hülsenfrüchte, ausgereift, nussig, aber noch einige Kanten, grobmaschig; harmonisch gemacht, viel Fruchtsüße, aufgesetzten Zuckerspitze, wirkt mollig, aber zugängliche trinkige Art, saftige Nektarine, könnte jedoch mehr Profil haben.

14,5 Blaha, Röschitz

Reipersberg, 13,0%, S * € 6,20

Viel Aromatik, Maracuja, pikant und klirrend frisch, lebhaft; Blockmalz, deutliche Malo, weich, Schokolade, sonst wenig Spiel, hinten etwas schlank, Zitrus, Grapefruit, kernige Art, viel Säure im Abgang.

14,8 Böheim, Arbesthal

Reserve, 13,5%, S * € 9,50

Angenehm ruhige Art, Hülsenfrüchte, weißer Pfeffer, bisschen nach Blumen, Hagebutten, schüchtern; eher schlank, viel Zitrone, bisschen unterreif, straffe Säure, hinten schlank und knackig von der Säure her, sehr geradlinig.

15,0 Brandl, Zöbing

Kogelberg KA-R, 13,5%, S * k. A.

Spargel, sehr viel Fülle, auch etwas herb, Mandarinen, bisschen Würze; gute Frucht reife, aber es dominieren die blumigen Kräuteraromen, sehr geradlinig, Basilikum, Salatkräuter, herbe Frische, nicht allzu lang.

15,0 Brandl, Zöbing

Kogelberg Privat KA-R, 14,0%, S * k. A.

Sehr viel Kräuterwürze, Anis, Kletzenbrot, viel Fruchtausdruck, Birne, helle Würze, Spargelnoten, auch zart burgindisch; am Gaumen weniger Frucht als erhofft, Nase verspricht deutlich mehr, bisschen fruchtsüß, einiges an Zitrus, mittlere Maschen, eher bescheiden und schlanker im Finish.

18,0 Weingut Bründlmayer, Langenlois

Lamm Erste Lage KA-R, 14,0%, K * k. A.

Feine elegante Nase, Hefegebäck, burgundisch, rauchige Würze, Andeutung von Ringlotten, sonst Frucht mehr versteckt, feingliedrig, aristokratische kalkig-kreidige Art, kraftvoll, bei aller Mächtigkeit sehr subtil, kühl, elegant, erst am Beginn der Entwicklung.

17,8 Weingut Bründlmayer, Langenlois

Käferberg Erste Lage KA-R, 13,5%, K * k. A.

Bisschen verhalten, die angedeuteten Anlagen dahinter aber nicht schlecht, grüne Würze, Mandarinen, zarte Exotik, Wein braucht Luft; feine fruchtsüße Art, feinherb, jugendlich, saure Drops, wirkt noch etwas unfertig, steckt aber viel drinnen, hat großes Potenzial und gute Länge, ungemein rassig.

16,0 Weingut Bründlmayer, Langenlois

Alte Reben KA-R, 14,0%, K * k. A.

Sehr würzig, Erbsen, Bohnen, Feuerwerk, noch verkapselt von der Frucht her, einige Fülle andeutend, Müsli; recht saftig, gute Harmonie, ordentlicher Säurebiss, knackig, Orange, recht lebendig, etwas Kohlensäure, Grafit, bisschen Restzucker, braucht Zeit.

15,9 Weingut Bründlmayer, Langenlois

Loiserberg KA-R, 14,0%, K * k. A.

Viel Kräuterwürze, Rispetomaten, leicht aromatisch, helle Pfefferwürze, dicht, rauchig anfangs verkapselt; am Gaumen Power, sehr jugendlich, spürbar trocken, rassig, hinten sehr lebendig, Luft geben und abwarten.

16,5 Walter Buchegger, Dross

Reserve Leopold KR-R, 13,5%, S * € 18,-

Bisschen reduktiv, sehr nussige röstige Art, Blüten, weniger auf der Fruchtseite, Pistazie, wirkt noch etwas eingesperrt; am Gaumen lebendiger, schöne Veltlinerwürze, ordentlicher Säurebiss, viel Frucht, gute Fülle und schöne Transparenz, kernig, mineralisch, sehr lang, gutes Potenzial für die Zukunft. Abwarten.

14,5 Walter Buchegger, Dross

Pfarrweingarten KR-R, 13,5%, S * € 15,-

Sehr reduktiv anfangs, Bitterl, Wurzelgemüse, Orangenschalen, Seetang, relativ wenig Definition in der Nase; etwas aufgesetzte Fruchtsüße, dahinter bisschen Gerbstoff, blumiger Charakter, von der Frucht her nur Zitrus, geradlinige Art im Finish, mittlere Maschen.

15,7 Rainer Christ, Wien

X, 13,0%, K * € 13,50

Ziemliche Würze, viel Hülsenfrüchte, Maisbrot, süße Frucht, wirkt recht ausgereift, Brotrinde, Orangenzesten; kernig und robust, burschikose Art, geradlinig und sortentypisch, dezent cremig, mittlere Fülle, ausgewogen, viel Frucht, und trinkig, mittellang.

15,7 Alfred Deim, Schönberg

Von den Terrassen KA-R, 13,5%, K * € 5,20

Sehr zurückhaltende Nase, Orangenschalen, Süßmais, Hülsenfrüchte, etwas breit angelegt; traditionelle Würze, viel Apfel, sanfte definierte Frucht, viel Zitrus, sehr kernig, mittlere Maschen, verschlankt nach hinten.

15,6 Alfred Deim, Schönberg

Rast Alte Reben, 13,0%, S * € 4,20

Eher dezente Nase, mürbe Äpfel, Schwarzbrotnoten, bisschen Kräuter; sehr klar, viel Grapefruit, weißer Pfeffer, nervige Säure, durchaus trinkig, etwas Melone, Zitrus, knochig, schön trocken.

13,8 Diem, Obermarkersdorf

Reserve, 13,5%, S * € 9,90

16,0 Josef Dockner, Höbenbach

Privatfüllung Gudrun KR-R, 13,0%, S * € 14,-

Ausgereifter, voller Veltlinertyp mit dichter Frucht nach reifen Bananen und Marzipan, cremig und rauchig; substanzreich mit cremig-geschmeidigem Schmelz, kraftvoll und auch strukturiert, noch ruppig, lang.

15,1 Josef Dockner, Höbenbach

Lusthausberg KR-R, 13,0%, S * € 12,-

Durchaus Fülle, kühle Art, Kräuter, zart-würzig, mit Luft zunehmend aromatischer, Hefeschleier, Holunderblüten, Birnen; gewürzig, Paprika, exotische Frucht, Grapefruit, Mandarine, guter Wein, aber nicht sehr sortentypisch.

13,5 Peter Dolle, Strass

Heiligenstein Erste Lage KA-R, 13,5%, S * € 12,50

16,0 Domäne Wachau, Dürnstein

Achleiten Smaragd, 13,5%, S * € 19,70

Viel Gemüsenoten, Lavendel, Gesteinsmehl, weniger Frucht, mehr Kräuter; lebendig und schroff, Grafit, gute Mineralität im Hintergrund, rosa Grapefruit, wirkt recht reif, mittellang.

Pichler-Krutzler
Erich & Elisabeth



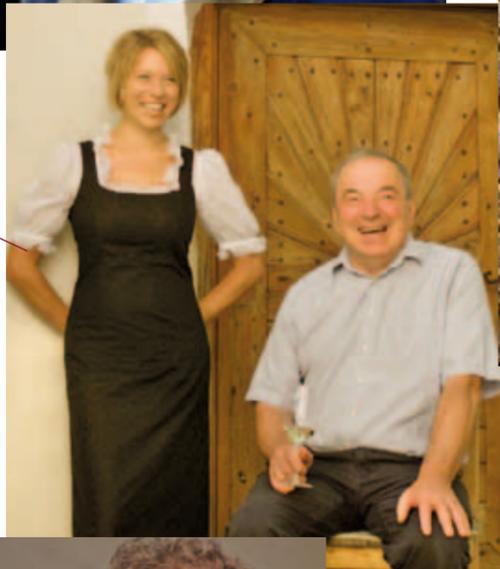
Hirtzberger
Franz Hirtzberger Senior
und Junior



Prager
Toni und Ilse
Bodenstein



Vorspannhof Mayr
Silke Mayr und
Vater Anton



Top
Winzer

Foto: Bründlmayer/Konrad Limbeck



Bründlmayer
Willi Bründlmayer



Zillinger
Carmen & Herbert
Zillinger

15,8 Domäne Wachau, Dürnstein
Kellerberg Smaragd, 13,5%, S * € 19,70

Cremige Noten, deutlicher BSA, Müsli und Joghurt, Apfelschalen, sehr offen, Olivenbrot, geschmeidige Nase; Lakritze, leichte Bitternoten, etwas Kokosstreusel, bisschen aristokratisch, mollige Art, üppige Frucht, Früchtebrot, gute Länge, entwickelt sich gut mit Luft.

16,9 Johann Donabaum, Spitz
Spitzer Point, 14,0%, K * € 20,-

Vegetale Noten, süß-sauer, Mostapfel, grüner Pfeffer, zarte Vanille-Touch, etwas burschikos, kühle rauchige Art, Mandarinen, braucht Luft, gute Anlagen.

16,3 Johann Donabaum, Spitz
Kirchweg Smaragd, 13,5%, K * € 19,-

Wirkt etwas parfümiert, Lageräpfel, Orangenzesten, Fenchel, zarte Gewürznoten, Anis; am Gaumen viel lebendige Würze, saftig, kernige Substanz, einige Schichten, rassig, herb, durchaus Potenzial für mehr gut gelungen.

16,9 Ecker Eckhof, Mitterstockstall
Mordthal, 13,0%, S * € 11,-

Teenote, viel Würze, sehr erkennbar als Veltliner, betont trocken, rosa Pfeffer, Kampfer-Noten; Kräuterwürze dominiert, kühl, reduktiv, etwas verhalten bei der Frucht, Mandarinen, bisschen Menthol, dahinter saftig, im Abgang mittellang.

15,5 Ecker-Eckhof, Mitterstockstall
Berg Wagram, 13,0%, S * € 8,-

Frische Kräuter-Würze, zart aromatisch, duftig und einladend, zart-exotische Frucht, Kiwi, Litschi, Orangenschalen; würzebetont, saftig, zitrusfrisch, mittlere Maschen, aber trinkig, Kernobst, fruchtbetont, mittellang.

16,2 Josef Edllinger, Palt
Optimas KR-R, 14,5%, S * € 10,-

Exotische Frucht, recht tief, Maracuja, Zuckermelone, Mais, reichhaltig, eher weniger Würze; kernig, bisschen schlank um die Mitte, aber sehr trinkig, gute Harmonie, Frucht zieht schön durch, gute Veltlinerwürze, charaktervoll, mittellang.

15,8 Josef Edllinger, Palt
Silberbühel KR-R, 13,5%, S * € 9,-

Füllige Nase, sehr klassisch, Birne, bisschen Äpfel, Traubenzucker, helle Würze, wirkt sehr lebendig; Grapefruit, guter Schliff, Mandelaromen, kühle reduktive Art, schöner Frucht-Säurebogen bis zur Mitte hin, sehr attraktiv, doch nach hinten deutlich schlanker, bleibt nur Säure über.

15,4 Gotthard Eichberger, Eibesbrunn
WV-R, 13,5%, S * € 12,-

Sehr frisch, viel Pikanz, sehr aromatisch, Zitronenschalen, Haselnüsse, Strudeläpfel; am Gaumen viel Gerbstoff, Grapefruit, gute Fülle bis zur Mitte, würzdefiniert, aber in der zweiten Hälfte nur kernig und säurebetont.

14,4 Gotthard Eichberger, Eibesbrunn
Hundspöck, 13,0%, S * € 7,-

Etwas aromatisch, Maracuja, Wiesenkräuter, herbe, kühle Art, moosig; sauber und reintonig, gewisse Frucht, aber schlank und trocken, Birne, fast Sommerweincharakter, bisschen herb im Abgang, gewisse Süffigkeit.

15,2 Birgit Eichinger, Strass
Lamm KA-R, 13,5%, K * € 20,-

Noch ziemlich ungestüm in der Nase, etwas schwer zu greifen, Kaffee, Würze und Bananenschalen, dabei ziemliche Fülle; sehr schüchtere Frucht, weißer Pfeffer, trocken, hinten eher schlank, derzeit schwierig, abwarten.

14,0 Birgit Eichinger, Strass
Gaisberg KA-R, 13,0%, S * € 14,-

Petersilie, Suppengewürz, wirkt sehr verkapselt, Hülsenfrüchte, junge Erbsen, weißer Pfeffer, frisch, aber noch unzugänglich, zarte Malolaktik-Noten, relativ schlanke Substanz, Birnenkompott, wenig Frucht, relativ kurz, mäßig.

14,7 Anton Eitzinger, Langenlois
Alte Reben, 13,0%, S * € 8,50

Recht reduktiv, bisschen Gerbstoff, Eiszuckerl, Orangenzesten, Mandarinschalen, bisschen muskatik; betont trocken, eher schlank, zart-bitter, geriebene Nüsse, eher leichtgewichtig, nicht allzu lang, hinten viel Säurebiss, Zitrone.

15,7 Eminger, Niedersulz
„Simon“ Obersulzer Baumleiten WV-R, 13,5%, K * € 12,-

Duftig, vanillig, sehr blumig, schüchtere Frucht, eher bisschen nach Oliven, gelbfruchtig, gelbe reife Paprika; deutlich Holznoten im Vordergrund, biss-

chen Malo, gerieben Nüsse, Milchkaramel, weich, für Liebhaber der cremigen Spielart, hinten bisschen Säure, tadellos, geht mit Luft auf, Apfelstrudel, weich, süffig.

14,5 Eminger, Niedersulz
Steinbergen Exklusiv, S * € 7,-

Hübsche Veltinerwürze, Stroh, dahinter viel Kräuter, weniger Frucht; weniger Substanz, eher schlank gewoben, bisschen Zitriuschalen, zartbitter, weißer Tee, etwas Melone, hinten eher bescheiden.

14,7 Weingärtner Engelbrecht, Etsdorf
Novemberlese KA-R, 13,5%, S * € 7,80

Erdnüsse, Apfelschalen, relativ weiche Noten, Dörrobst, Blumenwiese, nur wenig Würze; am Gaumen sehr geradlinig, bisschen Mandarinen, gelbe Äpfel, aber relativ wenig Spiel, durchaus in Ordnung, aber Lebendigkeit und Konturen fehlen.

15,5 Weinhof Enghart, Inzersdorf
Zwirch TR-R, 13,0%, S * € 6,50

Pikante Würze, Orangenschalen, Mandarinen, sonst dezente Nase; rassig, legt am Gaumen zu, lebendige Säure, zitrusbetont, mittelgewichtig, mehr Kräuter, als Veltinerwürze, zart-aromatisch aber in sich geschlossen und trinkig.

14,6 Ernst, Großwiesendorf
Hohenberg, 13,0%, S * € 7,50

Füllige Nase, Erdnoten, viel Linsen, Schwarzbrot, traditionelle Art, Wurzelgemüse; geht ein bisschen in die Breite, schmelziger burschikoser Typ, unerwartet rassig, würzig, Pfeffer, Zitrus, knochentocken, hinten wenig Spiel.

14,8 Maria Faber-Klöchl, Eibesthal
Saazen, 13,0%, S * € 7,30

Traubenzucker, zart geröstete Noten, relativ wenig Fruchtansatz; schlank, spritzig, unkompliziert, viel Zitrus, bisschen Gerbstoff, Rosenblüten, viel herbe im Finish.

15,6 Weinhof Fink, Krustetten
Alte Reben, 13,0%, S * € 6,50

Reduktiv, dahinter viele Küchenkräuter, Limette, geht aromatisch auf, paprizierte Frucht; auch am Gaumen weit weg von der Sorte, sehr modern, aromatisch, Pfirsich, Zitrus, blitzsauber, trinkt sich auch sehr gut, wenn auch Veltliner-Stilistik deutlich fehlt.

14,2 Weinhof Fink, Krustetten
Eichbühel KR-R, 13,0%, S * € 9,90

Mais, Haferflocken, zarte gemüsige Art, weniger Frucht und Würze, Plastilin; herb, viel Kräuter, geriebene Nüsse, Tannenzapfen, mäfliges Spiel, im Abgang viel Zitrus, etwas Biss, sonst eher schlank.

15,0 Josef Fischer, Rossatz
Frauenweingärten Smaragd, 14,0%, S

Bisschen rauchig, Speckbirnen, viel Frucht, sanfte ausgewogene Nase; recht aromatisch, Traubenzucker, bisschen gefällig, dennoch ausgewogen, zart exotisch, Länge fehlt etwas, geradlinig, kerniger Biss.

16,7 Meinhard Forstreiter, Hollenburg
Tabor KR-R, 14,0%, K * € 16,-

Noch ein bisschen reduktiv, fruchtsüß, viel Kräuter, sehr frisch, paprizierte Frucht, noch etwas unrund, aber beachtliche Anlagen; viel Saftigkeit, guter Biss, ausgereifte Frucht, geschliffen, feiner Charakter, strahlend, mit attraktiver Länge.

14,9 Meinhard Forstreiter, Hollenburg
Schiefer KR-R, 13,5%, S * € 11,-

Paprika, zarte Sämlingnote, Kräuter, Heu, bisschen Würze, ziemliche Fülle; am Gaumen eher gefällig, abgerundet, wenig Spannung, Würze, bisschen aufgesetzt, mittlere Maschen, etwas breitschultrig.

15,0 Weingärtner Frischengruber, Rührsdorf
Steiger Smaragd, 13,5%, S * € 9,-

Etwas verkapselt, staubige Art, Grapefruit, viel Kräuter, weißer Pfeffer, Spargel, ordentlich; sehr geradlinig, bisschen schlanke Art, auch bisschen Substanz fehlt, Schwarzbrot, könnte länger sein, aber transparente Art.

17,9 Fritsch, Oberstockstall
Schlossberg Erste Lage, 13,0%, S * € 17,-

Zarte, dezente Art, sehr samtig, nussige Würze, bisschen Unterholz, auch etwas vegetal, Kernobst; Gerbstoffbitterl, viel Orangen, Nadelholz, noch etwas unnahbar, bisschen Zeit geben, lebendige Frische, geht mit Luft auf, Waldboden, Minze, sehr kräuterig, Fichtennadeln.

15,5 Josef Fritz, Zausenberg**Himmelreich, 14,0%, S * € 9,-**

Gemüse, Wurzelerwerk, weiche Konturen, noch ein bisschen versteckt in der Nase, zarte Nussnoten, weicher Schoko; anfangs cremig, grüne Pfefferwürze, etwas Maracuja, rosa Grapefruit, doch Frucht noch dezent, grüne Äpfel, interessante Anlagen, abwarten.

16,2 Gerhold, Gösing**Fumberg, 13,5%, S * € 8,80**

Etwas floral in der sanften Nase, ausgewogen, grüne Bananen, Litschi, ruhige Nase; saftig mit guter Würze, etwas Restzucker, gute Struktur, hefig, Banane, samtige cremige Art, mittellang, guter Trinkfluss, hinten auch ordentlich Würze.

15,7 Gerhold, Gösing**Zeisleiten, 13,0%, S * € 6,80**

Hülsenfrüchte, Weißbrot, weißer Pfeffer, recht frische Nase, Fisolen; lebhaft, pikant, Strudeläpfel, recht saftig, angenehme Zitrusnoten, mittelmäßig, mit schöner Trinkigkeit, zarter Zuckerrest, hinten recht fest.

15,8 Geyerhof - Familie Maier, Oberfucha**Gaisberg Erste Lage KR-R, 13,5%, S * € 16,-**

Traditionelle Stilistik, Linsen, Schwarzpfeffer, apfelige Frucht, Apfelschalen, bisschen unstrukturiert und unnahbar; ordentliche Substanz, viel Zitrus, herb, Steinobstnote, reifer Pfirsich, schön eingebundene Säure, Mineralität, mit Luft legt er zu, gute Länge.

13,7 Geyerhof - Familie Maier, Oberfucha**Steinleitn KR-R, 13,5%, S * € 12,50****16,3 Schlossweingut Graf Hardegg, Seefeld Kadolz****Steinbügel, 13,0%, S * k. A.**

Steinobst, Blütennektar, Klee, Sommerwiese, weiche Nase, viel Gewürze, süße Wiesenkräuter, Anis; Vanilleschote, Kletzen und Lebkuchenfrüchte, Aranzinis, extrem reichhaltig und reif mit guter Säure, süsse Frucht, viel Volumen, betonte Holznote, kein typischer Veltliner, aber als Wein macht er viel Trink-Spass.

15,0 Renate & Reinhard Greilinger, Schöngrabern**Blickenberg, 13,0%, S * € 7,-**

Bisschen Vanille, cremige Art, Blättertee, sonst zurückhaltend, hinten zarte Würze; spritziger Apfel, sehr kernig, herbe Noten, Grapefruitschalen, lebhaft und klar, zartes Bitterl, im Abgang schlanker

14,4 Weinhof Grill, Fels**Runa, 13,0%, S * € 9,-**

Ribisel-Zitrusnoten, eher dezent in der Nase, zarter Marzipanschleier, Süßmais; am Gaumen deutlich rustikaler, etwas bitter, Apfelschalen, wenig Frucht, Hülsenfrüchte, eher traditionelle Art, hinten genug Gerbstoff, eher schlank gewoben,

14,3 Weinhof Grill, Fels**Selektion, 13,0%, S * € 7,20**

Sehr reife Frucht, Kernobst, bisschen Blüten, ledrige Noten, wenig Veltliner-Definition; eher breit, getreidig, gewisse Saftigkeit, reifer Apfel, bisschen Limette, süffig auf einfachem Niveau, zarter Säurebiss.

17,4 Franz Josef Gritsch-Mauritius Hof, Spitz**Singerriedel Smaragd, 15,0%, K * € 26,-**

Getreidige Noten, Schwarzbrot, Süßmais, Spur malzig, Bratapfel, Maroni, dunkle Tönung, durchaus druckvoll, etwas breitmaschiger, heuig, grasig, bisschen Vanille; sehr ausgereift, füllig, breit, vegetale Noten, Schwarzer Pfeffer, rauchige exotische Note, schon sehr lang.

16,0 Franz Josef Gritsch-Mauritius Hof, Spitz**Loibenberg Smaragd, 14,5%, K * € 19,-**

Hauch von Marzipan, ziemlich würzig, Frucht versteckt, bisschen eingelegte Birnen, grüne Bananen, Feuerwerk, Holzkohle; Ringlotten, Gesteinsmehl, saftig, gute Fülle, griffig, feinherb, robuster Typ mit viel Gelbfrucht und rassigem Abgang, mittellang.

14,8 Josef Gritsch - Graben Gritsch, Spitz**Schön Smaragd, 13,0%, K * € 12,-**

Maisbrot, zart-cremig, zarte Pikanz, weißer Pfeffer, herb, Blüten, Orangen; am Gaumen viel strenger, deutliche Bitternote, schalig, vierschrotig, Raps, bescheidene Frucht, Zitrusbetont, rassistisch, gemahlene Nüsse, relativ schlank im Abgang.

15,0 Rupert & Erika Gritsch, Spitz**Setzberg Smaragd, 14,0%, S * € 11,-**

Verkapselt, wenig Frucht, getrocknete Kräuter, mäßiges Spiel, zeigt nicht viel her; eher vordergründig saftig, Grapefruit, etwas wohl dosierter Restzucker, bisschen Kohlensäure, Zitronenzesten, unkompliziert, rasiger Ausklang.

15,8 Ewald Gruber, Röschitz**Mühlberg Alte Reben WV-R, 13,0%, S * € 16,-**

Eingelegte Pfirsiche, Ananas, Grapefruit, weißer Pfeffer, braucht Luft, aber dann sehr lebendig, kühle Kräuternoten; cremige Würze, gute Fruchtprägung, schön eingebundener BSA, Mandarine, Williamsbirne, nervige Säure, kompakt, ausgewogen und gut, könnte im Finish länger sein

13,8 Ewald Gruber, Röschitz**Hundspoint, 13,0%, S * € 9,-****16,4 Gschweicher, Röschitz****Primary Rocks, 13,5%, S * € 16,-**

Weißer Pfefferwürze, eingelegter Pfirsich, reife opulente saftige Frucht; zarte Mineralität, schöne Pfefferwürze, feinkörnige Textur, zartheftig, saftig, kompakt, Orangen, Veltliner-Würze, sehr toll, zitronig, herzhaft trinkig, gelungen.

15,4 Gschweicher, Röschitz**Kellerberg WV-R, 13,5%, S * € 12,-**

Rote Beeren, reife Apfel, rauchig-speckige Würze, Ribisel, wirkt recht üppig; salzig, trinkige Fruchtstruktur, sehr abgerundet, Grapefruit-Aromen, runde Säure, viel Zitrus, mittelmäßig, im Ausklang schlanker, derzeit etwas im Tief, braucht noch.

16,3 Anton Hagen, Krems-Rehberg**Alte Reben KR-R, S * € 10,80**

Anfangs etwas unnahbar, fruchtsüße Note, hefig, Sesam, aber vielschichtige Art; bisschen Orangenzesten, Zitrus, Gerbstoff, Bitterl, Getreidenoten, bisschen zironig, mittellang.

14,9 Anton Hagen, Krems-Rehberg**Holzgasse KR-R, 13,5%, S * € 7,50**

Viel Grapefruit und Kräuter, etwas herb, Orangenzesten, weniger Würze; Mandarinen, Wiesenkräuter, Blutorange, sehr kernig und rassistisch, mittlere Fülle, hinten etwas schmaler und spitze Säure.

15,9 Karin & Franz Hick, Ober-Arnsdorf**Johannesberg Smaragd, 13,5%, S * € 13,50**

Ziemliche Fülle, wirkt ausgereift, süße Fenchelnoten, Kakao, cremige Art, dezente Frucht; deutlich lebendiger am Gaumen als in der Nase, schöne Fülle, fest ab der Mitte, viel Kernobst, Kriecherl, guter Zug, mittellang.

15,5 Karin & Franz Hick, Ober-Arnsdorf**Steiger Smaragd, 13,5%, S * € 8,-**

Mineralität, zart-parfümiert, weiße Birnen, Maracuja, exotisch, frisch-duftig, helle Frucht, lebhaft; knackig, recht elegant, süffig, eher mittlere Substanz, anregend, exotisch, bisschen Kiwi, nicht allzu lang, aber hübsch zu trinken.

18,2 Hirtzberger, Spitz**Axpoint Smaragd, K**

Steinobst, Aranzinis, bisschen nussige Noten; opulente üppige Frucht; Haselnuss, Waldhonig, Mandarine, Feuerwerk an Fruchtaromen, cremiger Schmelz, unheimlich trinkig, toller Fruchtschmelz, viel Fruchtsüße, gute Länge.

17,7 Hirtzberger, Spitz**Honivogl Smaragd, K**

Apfelstrudel und Biskuit, feine weiche cremige Art, Rosinen, gut ausgereift, geschmeidig, in der Nase fast noch ein wenig zurückhaltend, ruhig strömend; mineralische Würze, saftig, rauchig, Kernobst, jede Menge Frucht- und Restsüße, kraftvoll, breitschuldig, herzhaft, jede Menge Frucht, lang.

15,2 Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth**Alte Reben, 13,0%, S * € 8,-**

Weißer Pfefferwürze, zart-blumiger Touch, Melonen, gewürzige Art, bisschen aromatisch; sehr saftig, authentisch, guter Schliff, Maracuja, weitere Exotik, eingelegte Pfirsiche, bisschen Zuckerspitze, mäßige Konturen, gefällige Art und Struktur, gewisse Substanz, nicht wahnsinnig lang.

13,4 Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth**WV-R, 13,0%, S * € 12,-**

Foto: Weingut Ott

Angeklopft bei Bernhard Ott

Herr Ott, Gratulation zum Engabrunner Stein. Ihr neuer Wein hat voll eingeschlagen. Erzählen Sie uns mehr über diese neue Top-Lage?

Der Engabrunner Stein ist vom Boden her ein Typus, den es am Wagram so nicht gibt. Der Untergrund ist Gföhler Gneis, darüber sind Sande und verschiedene Kreideschichten. Und oben ist eine Lössauflage. Außerdem gibt es zu dieser Lage eine Verbindung. Die Familie Ott stammt aus Engabrunn. Mein Urgroßvater ist erst 1889 nach Feuersbrunn gekommen *Wie sind Sie zu dieser neuen Lage gekommen? Und wie lange war die Vorlaufzeit?*

Ich habe die Chance gehabt dort von einer besonderen Familie ein größeres Stück zu bekommen – so vier bis 4,5 Hektar sind es. Seit 2006 bewirtschaften wir diese Lage, haben eine Begrünung gebaut und kompostiert. 2009 haben wir die Weinberge auch kaufen können. Den Jahrgang 2008 und 2009 haben wir für uns selber getestet und abgefüllt. Und haben mit 2010 entschieden, jetzt zeigen wir das.

Wie alt ist die Anlage und wie geht's weiter?

Die Stöcke gehen zurück bis Ende der 50er-Jahre. Wir haben aber auch begonnen neu auszupflanzen und behutsam zu adaptieren. Das alte und hochwertige wollen wir belassen, aber alles mittelmäßige wird neu gemacht. *Aber auch Ihr Top-Veltliner vom Rosenberg hat sich im Tasting bestens geschlagen, obwohl er noch nicht ganz brillierte*

Der Rosenberg ist ein Langstreckenläufer. Ich bin froh, dass er noch nicht alles zeigt. Bei der Vinaria-Rückverkostung („4 Years After“, Anm.) haben wir schon zweimal gewonnen. *Was war 2010 das Entscheidende und wie beurteilen Sie den Jahrgang – auch in Hinblick auf Lagerungspotenzial?*

Das Entscheidende war die Vorarbeit, die man über Jahre geleistet hat. Denn in Extremjahren wie 2010 wirken sich sonst Sünden der letzten Jahre aus. Wichtig ist, man lässt den Wein so wie er gewachsen ist, das heißt auch, nicht zu entsäuern. Jeder Wein bei uns hat über sieben Promille Säure. Wir haben im Vorjahr auch keinen Wein über 13 Prozent Alkohol gemacht. Es gab keine Botrytis. 2010 war ein Jahr, das dem Wagram entgegengekommen ist, weil unsere Lössböden viel Wasser aufnehmen konnten. Und es gibt bei uns am Wagram viel Wettbewerb und Motivation mit vielen Jungen die nachkommen. Das Lagerpotenzial von 2010 schätze ich auf alle Fälle auf 15 bis 20 Jahre. Das ist nicht übertrieben für Lagenweine im obersten Bereich.

Und ein Blick auf 2011

Ebenfalls ein schwieriges Jahr – und das gibt uns wieder die Chance. Ich freue mich richtig und bin schon im Lesefieber.

17,8 Knoll, Unterloiben**Schütt Smaragd, 13,5%, K * € 22,-**

Nase doch verhalten, eher kompottig, Spätlese-Charakteristik, mit Luft etwas Würze, rauchig, Majoran, eleganter, feiner Trinkfluss, rund, Muskelprotz, cremige Fülle, noch bisschen strenger Bursche mit Charakter, Lindenblüten. Gesteinsmehl, mit Luft viel Kräuterwürze und lebendige Mineralität.

15,2 Kolkmann, Fels**Brunnthal, 13,5%, S * € 7,-**

Pikante reife Würze, leicht aromatisch, kreidig, Kräuter, grüner Pfeffer, mittelmäßige Nase; betonter Restzucker gibt Fülle und Cremigkeit, Orangen, mittlere Struktur, Charme bei mittlerer Tiefe., ausfüllender Gaumen, aber wenig Substanz nach hinten, mittlerer Abgang.

14,4 H&M Hofer, Auerstahl**Kirchlissen , 13,0%, S**

Trockene Würze, Ringlotten, Rispen Tomaten, getrocknete Zitrone; wirkt am Gaumen noch sehr zerfahren, Zitrus, etwas Kohlensäure, Säurebiss, sehr geradlinig und mäßiges Spiel, hinten leider sehr schlank.

15,6 Hofstätter, Spitz**Harzenleiten, 13,5%, K * € 8,-**

Maisbrot, weiße Ribisel, zarte Würze, etwas nussig, nicht allzu viel Spiel in der Nase; viel besser am Gaumen, robuster Typ, kernig, bisschen Gerbstoff, mittelkräftige Substanz, einige Frucht, Zitrus, gelbfruchtig, mineralisch, hinten saftig, mittellang.

16,5 Markus Huber, Reichersdorf**Alte Setzen TR-R, 13,0%, S * € 14,-**

Viel Zitrus, roter Pfeffer, Pfeiffentabak, rauchig, frisch, gelbe Himbeeren, Kräuter; saftig, sehr trinkig, wirkt recht leichtfüßig, Grapefruit, zarte animierende Würze, schöne Länge, zarte Mineralität, feingliedrig.

15,7 Markus Huber, Reichersdorf**Berg TR-R Erste Lage, 13,5%, S * € 23,-**

Zarter, gut integrierter BSA, dahinter viel Frucht, Williamsbirne, Klarapfel, bisschen Kräuterfrische; am Gaumen anfangs noch ein wenig sperrig und wenig definiert, bisschen fruchtsüß, gelbe Äpfel, leichte Exotik, wird mit Luft deutlich offener und besser.

15,0 Jatschka, Stetten**Himmelweg WV-R, 14,0%, S * € 12,-**

Viel Kernobst, grüner Apfel, frisch, etwas pikant, Zuckermelone, durchaus hübsche Veltliner-Frucht; bisschen Blutorange, kernig, mittlere Substanz, aber trinkig und rund, gewisse Saftigkeit bei mittlerer Länge.

17,4 Jurtschitsch, Langenlois**Lamm Erste Lage KA-R, S * € 23,50**

Grüne Bananen, bisschen Heu, rosa Grapefruit, Winterapfel Weißbrot, Maisbrot, hefig, Vanilleschote, vielfältig; schöne Struktur, Fruchtsüße im Vordergrund, sehr gutes Frucht-Säure-Spiel, harmonisch, leichte Exotik, Kiwi, Maracuja, tolle Länge.

15,9 Jurtschitsch, Langenlois**Schenkenbichl KA-R, 13,0%, S * € 20,70**

Helle Würze, Traubenzucker, süß-röstige Noten, wirkt aber frisch und beschwingt in der Nase, floral, Ringlotten; eher weiche Art, bisschen Grapefruit, Kiwi, exotische Noten, mittelmäßig, wirkt harmonisch bei mittlerem Spiel, hinten rassistisch.

15,5 Weinerlebnis Kirchmayr, Weistrach**Strasser Stangl Fass 5 KA-R, 13,0%, S * € 12,-**

Sehr würzebetonter sortentypischer Veltiner, traditionelle Art, schwarzbrotig, gute Dichte, Pfeffer, Ringlotten; gewisse Saftigkeit, harmonische, trinkige Ader, gelbapfelig, gute Sortenwürze, mittlerer Körper und Länge, lebendige Säure.

Interview mit Roman Pfaffl

Herr Pfaffl, wieder unter den Besten – diesmal mit ihrem Goldjoch. Was ist das Besondere an dieser Lage?

Das Goldjoch ist eine Lage mit leichten sandigen Lössböden und erwärmt sich extrem rasch. Daher bringen wir dort extrem hohe Zuckergradationen zusammen. Das Problem dort ist aber, dass die Säure rasch runter geht. Daher ist das Beschatten der Trauben sehr wichtig. Normal ernten wir unseren Goldjoch so Mitte November. Durch den Regen waren wir früher dran. Der Goldjoch wird bei uns sehr traditionell ausgebaut, im großen Holzfass.

Mit der Säure hat man aber 2010 kein Problem gehabt?

Ja, 2010 war genug Säure da. Man muss die physiologische Reife abwarten, dann passen die Säurewerte auch. Jedenfalls haben wir unseren Goldjoch nicht entsäuert.

Im Frühjahr, wie die ersten 2010er-Weine rausgekommen sind, waren viele Winzer sehr vorschnell und haben den Jahrgang als sehr problematischen schlechteredet. Jetzt präsentieren sich aber vor allem viele kräftige Veltliner prächtig.

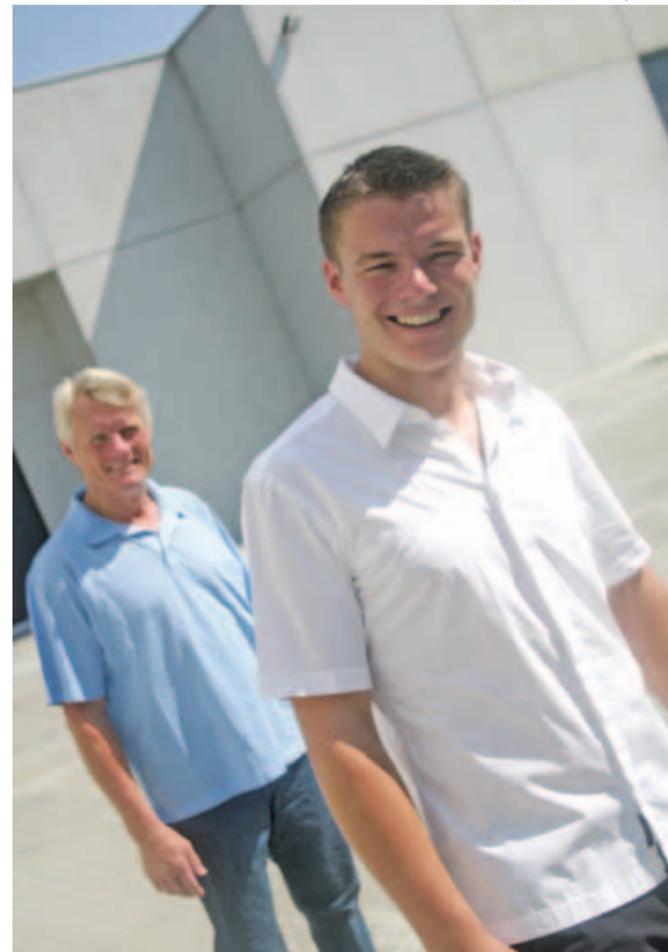
Ja man war etwas vorschnell, wegen der Säure. Aber wenn man so lange im Geschäft ist wie ich, ist man viel ruhiger. 20° Klosterneuburg waren früher schwierig zu erreichen. Jetzt ist das Standard durch die Klimaerwärmung und Ertragsbeschränkung.

Wo ordnen Sie den Jahrgang 2010 ein?

Es ist ein sehr guter, aber nicht ausgezeichneter Jahrgang. Ich würde ihn mir fünf bis acht Jahre aufheben, aber nicht 15 Jahre.

Was darf man sich vom Jahrgang 2011 erwarten?

Die Ernte steht ja unmittelbar bevor der Jahrgang ist sehr schön in Qualität und Menge. Es schaut nach einem guten Durchschnittsertrag aus. Und von der Qualität her sind alle Möglichkeiten gegeben, dass es ein großer Jahrgang wird.



Roman Pfaffl senior und junior.

Photo: Weingut Pfaffl

14,8 Sabine & Fritz Lachinger, Prottes Schafflerbreite WV-R, 13,0%, S * € 5,50

Hülsenfrüchte etwas Würze und viel Kernobst, sehr typische lössige Veltliner-Nase; am Gaumen etwas sperriger, grüne Würze, Gerbstoffbitterl und wenig Fruchtspiel, bisschen Grapefruit, relativ spritziges Finish.

15,2 Karl Lagler, Spitz Steinborz Smaragd, 13,5%, K * € 16,50

Eigenwillige Würze, etwas ledrig anfangs, dahinter Maracuja, Orangen, bisschen schüchtern, bisschen Gerbstoff, Grapefruit, aufkommende Mineralität, Traubenzucker, mittlerer Abgang.

14,3 Lechner, Stratzing Kremser Sandgrube KR, 13,0%, S * € 5,50

Sehr runde schöne Veltlinerwürze, frisch, weiße Ribisel, charmant und offen, zugänglich; grüne Äpfel, etwas schwächer am Gaumen wie in der Nase, reduktive Art, Ringlotten, Zitrus, deutlich schlank zum Abgang hin.

13,4 Lechner, Stratzing Kremser Kobl KR-R, 13,5%, S * € 5,80

Bisschen schüchterne Nase, zart-herb, Pfirsichhaut, Marillen Grapefruit, Zitrusnote, Salzmandeln, mit Luft sehr reichhaltig; salzige Mineralität, elegantes Fruchtbonbon, viel Finesse, aromatisch aber stimmig, Tiefe, Restzuckerspitzerl, spikant, könnte Spur länger sein.

15,3 Leth, Fels Brunnthal, 13,0%, S * € 10,20

Frisch und recht pikant, mehr Kräuter als Würze, sehr zurückhaltend; am Gaumen gewisse Fülle, geschmeidig, Fruchtsüsse exotische Ader, saftige Nektarine, süffig, mittlere Länge, gediegen.

17,2 Loimer, Langenlois Käferberg Erste Lage KA-R, 13,0%, G * € 27,-

Sehr typische Veltlinerwürze, dennoch bisschen verhalten-schüchtern zum Beginn; Honigmelone, etwas Tabak, Karamell, dezenter Holzeinsatz; knirschende Mineralik, Orangen, viel Salzigkeit, sehr lebendig und frisch, viel Zitrus, dicht und muskulös, feinherb, eher auf der trockenen Seite, könnte länger sein.

15,4 Fred Loimer, Langenlois Spiegel Erste Lage KA-R, 13,5%, G * € 27,-

Viel Dichte, Volumen, nussig-ölig, Walnuss, Traubenkerne, rauchig-harzig, weniger Frucht, Bratapfel; gibt anfangs viel Volumen vor, fehlt ein bisschen Balance, auch noch verkapselt, braucht Luft, brotig, bananig-hefig, zarte Karamellnoten, deutet auf großes Holz hin.

14,9 Malat, Palt Höhlgraben Alte Reben KR-R, Erste Lage, 14,0%, K

Wurzelwerk und etwas Karamell, frisch gemähtes Gras, Blumenwiese, etwas weniger Frucht, mehr dropsige Art, reife Ananas; würzig, leicht bis mittelgewichtig, ziemlich zitrusbetont, rassige Art, hinten eher schlank und kantig.

14,6 Ferdinand Mayr, Senftenberg Kaiserwetter KR-R, 13,0%, S * € 20,-

Sehr klassische Veltlinerwürze, animierend, frisch, kraftvoller Duft, Walnuss, weniger Frucht; Gaumen fällt ab zur bildhübschen Nase, bisschen herb, viel Zitrone, pikant, Säurebiss, geradlinig, relativ einfach gestrickt.

14,9 Franz Anton Mayer, Königsbrunn Bromberg, 13,0%, S * € 5,80

Zart parfümiert, Weißbrot, Maracuja, dezente Frucht, frische Kräuter, Petersilie, traubig; rassig, dunkelwürzig, mittelgewichtig, gewisse Frucht, feinherb, Zitrus, trocken, eher mäßige Säure, nicht allzu lang.

14,6 Franz Anton Mayer, Königsbrunn Zenit WW I, 13,5%, S * € 8,-

Sehr frische Frucht, viele Kräuter, Kletzenbrot, zarte Cremigkeit, grüne Nüs-

se, leichte Pikanz; sehr kernig, spritzig, etwas grüne Noten, Birnen, unerwartet rustikal für die duftige Nase, hinten viel Bitterstoffe und Grapefruit.

14,9 Ilse Mazza, Weißenkirchen Weitenberg Smaragd, 14,0%, S * € 11,-

Barocke füllige Art, reife Bananen, weiße Schokolade, wirkt recht cremig und breit, zart-rosig; gute Fülle, fruchtsüß, wirkt bisschen aufgesetzt, mittlere Struktur, etwas herber Charme, Olivenbrot, etwas Würze, hinten Säurebetont kernig.

15,2 Mehofer - Neudeggerhof, Neudegg Wadenthal, 13,5%, S * € 16,70

Schwarztee, blättrige Würze, grüne Banane, weich und samtig in der Nase; schwarzer Pfeffer, wirkt fruchtsüß, Mango, Ringlotten, mittlere Textur, in der Mitte saftig und üppig, zerfließt aber gegen Ende, hinten etwas Schärfe, relativ kurz.

15,7 Roland Minkowitsch, Mannersdorf Rochus, 13,0%, S * € 6,50

Gute Würze, Saftigkeit andeutend, sehr nussig, definierte Frucht, Hülsenfrüchte, Linsen, Mais; kühle Würze, saftige Kernobstfrucht, trinkig, bisschen Gerbstoff nicht störend, viel Zitrus, mittelgewichtig im Abgang.

15,4 Hermann Moser, Rohrendorf Der Löss Gebling Erste Lage KR-R, 13,5%, S * € 19,-

Eher breit angelegte barocke Nase, Hülsenfrüchte, Süßmais geriebene Nüsse, rund und frundlich; recht fester Vertreter, rassig, wirkt betont trocken, etwas herb, fordernd, schüchterne Frucht, bisschen schlankes Finish.

14,4 Hermann Moser, Rohrendorf Fortissimo KR-R, 13,0%, S * € 15,-

Jung und frisch, ansprechende Würze, zarte paprizierte Frucht, Zitruschalen, bisschen Heu, Bohnen; reduktiv, grüne Frucht, wirkt eher schlank am Gaumen, geradlinig, straff, etwas streng, Zitruschalen, nicht allzu lang.

15,9 Müller, Krustetten Gottschelle KR-R, 13,5%, S * € 10,-

Würze, Linsen, Schwarzbrot, viel Veltliner-Typizität, rauchig, Speckbirnen, wenig Frucht, aber viel Duft; einiges an Substanz, und Kraft, cremiger Schmelz, gute Säure, kernig, straff, Mango, frisch, bisschen Kohlensäure, guter Zug.

15,9 Müller, Krustetten Tassilo Süßenberg Reserve, 13,5%, S * € 10,-

Sehr viel dunkle Würze, Hülsenfrüchte, Gewürzigkeit, reifes Zitrus; säuerlich am Gaumen, schöne mittlere Substanz, schöne Länge, tropische Früchte, Klaräpfel, schön saftig, animierende pikante Säure, kernig, saftig und Biss hinten.

14,7 Franz & Christine Netzl, Göttlesbrunn Bärnreiser, 13,5%, S

Geschmeidige Vanille, deutlich junges Holz, cremige Art, süßer Gitterkuchen; wenig Frucht, eher wenig Körper, mittleres Spiel, betont trocken, wenig Rasse, bisschen kurz, eigenwillig.

17,2 Nigl, Senftenberg Pellingen Erste Lage Privat, S * € 20,-

Zartschmelziges Entrée, bisschen Joghurt, schön eingebunden, blättrig, grüner Tee, weniger Frucht wie Würze; rauchig-aromatisch, Pfirsichfleisch, Bananen, mittlere Maschen, auch im Abgang, bisschen mineralisch, spritzig, mittellang, Zeit geben.

15,5 Nigl, Senftenberg Alte Reben, 13,5%, S * € 15,-

Röstige Veltlineraromatik, feinhefig, gebrannter Ton, lössige Würze, eher schüchterne Frucht; weich, cremig, überreife Beerenfrucht, harmonisch und saftig, schön gemacht, mittelgewichtig, bisschen die Rasse fehlt, zartschmelzig, guter Trinkfluss.

14,8 Barbara Öhlzelt, Zöbing Seeberg KA-R, 13,5%, S * € 11,-

Duftig, viel Zitrus und Kräuterpikanz, weiße Ribisel, frisch gewaschene Wäsche; eher eine Kabinettstufe, glockenklar, mittlere Maschen, wenig Sortenausdruck, brav, in Ordnung.

18,3 Ott, Feuersbrunn Engabrunner Stein, S * € 22,50

Kreidig, wunderschöne tabakblättrige Würze, Akazienblüten, gute Pikanz; vielschichtig, Finesse pur, schöne Strahlkraft, bisschen Rieslinghafte Frucht, verspielt und elegant, tolle Mineralität mit salziger Art, pikantes Finale mit reifer Fruchtsüsse, feine Klinge, sehr saftig, wirklich tolle Brillanz.

17,9 Ott, Feuersbrunn Rosenberg Erste Lage, S * € 25,-

Marzipan, zart-weich, bisschen rote Beeren, harmonisch, verlockend, sehr feingliedrig, Haselnuss, Mandeln, reichhaltig, Birnenfrucht; toll pfeffrig, feingliedrig, schöne Eleganz, mineralisch, eingebundene Restsüsse, toller Abgang, viele Schichten, schön trocken.



Kamptaler Spitzenweine zu Ab-Hof-Preisen.*

* und das ganzjährig täglich von 10 bis 18 Uhr

www.ursinhaus.at



Vinothek & Tourismusservice GmbH
A-3550 Langenlois, Kamptalstraße 3
T: +43 2734 2000-0, www.ursinhaus.at
E-Mail: info@ursinhaus.at



Artur Toifl



Toni Söllner und Daniela Vigne



Anton Hagen

Stefan und Franz Schober



Fotos: Weingüter, www.loggloess.at/Michael Jagtsch

Best Buy

bis € 12,-

- 18,1 Vorspannhof Mayr | Gebling KR-R € 11,50
- 16,9 Ecker Eckhof | Mordthal € 11,-
- 16,6 Winzer Krems | Kremser Wachtberg KR-R € 9,90
- 16,5 Artur Toifl | Lindobel KR-R € 12,-
- 16,4 Soellner | Fumberg € 10,-
- 16,3 Anton Hagen | Alte Reben KR-R € 10,80
- 16,2 Josef Edlinger | Optimas KR-R € 10,-
- 16,2 Gerhold | Fumberg € 8,80
- 16,2 Prechtl | Äussere Bergen WV-R € 12,-
- 16,0 Reinberger | Reserve € 9,50
- 16,0 Waldschütz | Aturo 10 KA-R € 9,90
- 15,9 Müller | Gottschelle KR-R € 10,-
- 15,9 Müller | Tassilo Süßenberg Reserve € 10,-
- 15,8 Josef Edlinger | Silberbühel KR-R € 9,-
- 15,7 Eminger | „Simon“ Obersulzer Baumleiten WV-R € 12,-
- 15,5 Weingärtnerei Aichinger | Alt Reben KA-R € 10,80
- 15,5 Weinhof Arndorfer | Strasser Weinberge KA-R € 12,-
- 15,5 Josef Fritz | Himmelreich € 9,-
- 15,5 Weinerlebnis Kirchmayr | Strasser Stangl Fass 5 KA-R € 12,-
- 15,4 Gotthard | Eichberger WV-R € 12,-
- 15,4 Gschweicher | Kellerberg WV-R € 12,-
- 15,4 Schneeweiss | Vorderseiber Smaragd € 12,-
- 15,3 Leth | Brunenthal € 10,20
- 15,2 Biohof Pratsch | Steinberg € 9,90
- 15,2 H&A Sigl | Kirnberg Smaragd € 10,-
- 15,1 Josef Dockner | Lusthausberg KR-R € 12,-
- 15,0 Allram | Gaisberg Erste Lage KA-R € 12,20
- 15,0 Frischengruber Steiger Smaragd € 9,-
- 15,0 Rupert & Erika Gritsch | Setzberg Smaragd € 11,-
- 15,0 Jatschka | Himmelweg WV-R € 12,-
- 15,0 Steininger | Loiseumweingarten KA-R € 9,-

bis € 8,-

- 16,5 Winzerhof Schober | Reserve € 6,-
- 16,5 Niki Windisch | Hofweingarten € 8,-
- 16,2 Winkler | Alte Reben € 5,20
- 15,8 Franz Tanzer | Goldbühel KR-R € 8,-
- 15,7 Alfred Deim | Von den Terrassen KA-R € 5,20
- 15,7 Gerhold | Zeisleiten € 6,80
- 15,7 Roland Minkowitsch | Rochus € 6,50
- 15,6 Alfred Deim | Rast Alte Reben € 4,20
- 15,6 Weinhof Fink | Alte Reben € 6,50
- 15,6 Hofstätter | Harzenleiten € 8,-
- 15,5 Ecker-Eckhof | Berg Wagram € 8,-
- 15,5 Weinhof Enghart | Zwirch TR-R € 6,50
- 15,5 Karin & Franz Hick Steiger Smaragd € 8,-
- 15,3 Benedikt | Schafberg € 7,50
- 15,3 Zimmermann | Kremser Gebling KR € 7,50
- 15,2 Hofbauer-Schmidt | Alte Reben € 8,-
- 15,2 Kolkmann Brunenthal € 7,-
- 15,1 Reinberger | Rose Grün € 8,-
- 15,0 Greilinger | Blickenweg € 7,-
- 15,0 Pröll | Der Geistliche € 6,50
- 15,0 Ulzer | Ul-tima € 8,-

Bernhard Ecker



Rainer (l) und Roman Gerhold



Franz und Regina Winkler

Franz Tanzer junior



Markus (l) und Alfred Deim

18,1 R&A Pfaffl, Stetten Goldjoch WV-R, K * € 19,50

Kühl, gute Exotik, Kräutergarten, Salbei, fruchtsüß, Kräuterwürze, helle Frucht, Weingarten-pfirsich, blumig, hübsch, weiße Blüten; feine pikante Würze, mittlerer Körper aber sehr elegant, vanilliger Abgang, toll eingebundene Holznote, sehr kompakt.

16,3 R&A Pfaffl, Stetten Hundsleiten WV-R, 13,0%, K * € 12,50

Sehr viel Saftigkeit, dunkle Würze, rote Pfirsich, Kernobst, viel Duft, hübsche Nase; rauchige Würze, Kernobst, sehr harmonisch, gute Balance, guter Zug, frisch geriebener Pfeffer, mittlere Textur, trinkanimierend mit guter Länge.

17,8 Franz Pichler, Wösendorf Hochrain Smaragd, 14,0%, K * € 16,-

Sehr reduktiv, Kräuter, Dille, Gurke, reichhaltige Nase, fruchtsüß, weniger Würze, reife Grapefruit; sehr füllig und üppig; druckvoll, schöne exotische Noten, fleischig, paprizierte Frucht, lebendig, bisschen plakative Art, deutlich Extraktssüße spürbar, toll zu trinken, hinten Säure und mittellang.

15,7 Franz Pichler, Wösendorf Kollnitz Smaragd, 14,5%, K * € 19,-

Dörrfrüchte, ausleseartige Noten, Litschi, Orangenzesten, Hauch von Kräutern, beachtliche Fülle, aber etwas breit und üppig; bemerkenswerter Wein, mit guter Dichte, leichte Mineralität, bisschen Restzucker, viel Schmelz, lang, muss man mögen, entwickelt sich mit Luft.

17,2 Rudi Pichler, Wösendorf Hochrain Smaragd, 13,5%, K * € 24,-

Viel Finesse, sehr kühl, Lilien, zarte Mineralität, subtil, Limetten, Apfelfrucht; temperamentvoll, salzig, viel Kräuter, sehr trocken, gebündelt, kompakt, mittelmäßig, mittleres Finish, aber anregend und elegant.

17,1 Rudi Pichler, Wösendorf Kollmütz Smaragd, 14,0%, K * € 22,-

Apfelkompott, Zimt, weißer Pfeffer, verlockend, extraktssüß, bisschen schüchtern, Fenchelnoten, zart nach Kräutern; mehr Kräuter als Frucht auch am Gaumn, lebendig, gute Mineralität, reintönig, etwas sehnig, könnte mehr Frucht haben.

14,5 Rudi Pichler, Wösendorf Terrassen Smaragd, 13,0%, K * € 14,-

Recht jugendlich, Frisch, Waldboden, Würze, geradlinig; viel Zitrus, rassig, eher direkte Art; endet betont trocken, leichte Mineralität, leider nicht allzu lang.

18,6 Pichler-Krutzler, Oberloiben Wunderburg, 13,5%, K * € 32,-

Sehr frisch und prägnant, Fruchtsüße schön mit Säure eingebunden, schöne Pfefferwürze, verspielt, reife Frucht; anfangs etwas unnahbar, braucht Luft, herrliche grüne Pfefferwürze, gute Kräuternoten, Mandarinschalen, Modellhaft gute Länge.

16,1 Pichler-Krutzler, Oberloiben Supperin, 13,0%, K * € 22,-

Grün grasig, würzig, besonders kühl und etwas vegetale Noten; Apfelnote, Marzipan, Vogelbeerenaromen, Gewürzbirne, mit Luft kommen exotische Früchte, Spur krautiges Finish, spitze Säure, leichte Mineralität.

18,2 Prager, Weißenkirchen Achleiten Stockkultur Smaragd, K

Offen und charmant, Marille, exotische Noten, Orangen, cremige Fülle, Strudeläpfel; Zimt, schöne Fülle, viel geschmeidige Mineralität, Veltiner im Brokat, Steinobst, geht immer mehr auf, toll ausgewogen, schöne Säure hinten, toller Abgang und viel Potenzial.

18,1 Prager, Weißenkirchen Wachstum Bodenstein, K

Sehr feingliedrig, viel Würze, Thymian, Zuckermelone, hübsche vielfältige Nase, weiche süße Frucht, eigenständig; viel Mineralität und Leben, fruchtsüß, abgerundet, ausgereift, rosa Pfeffer, Zitrus, Ananas, exotischer Flair, sehr speziell, aber fein, viel Trinkanio auf hohem Niveau.

17,3 Prager, Weißenkirchen Achleiten Smaragd, K

Blütenduft, Wassermelonen, gelblich-süßlicher Pfirsich, zarte Mineralität; gewisse Eleganz, schönes Spiel, gut haftende und animierende Säure, viel Kernobst, ansprechende Länge.

15,2 Biohof Pratsch, Hohenruppersdorf Steinberg, 13,0%, S * € 9,90

Etwas zurückhaltend, deutet gewisse Cremigkeit an, süß-sauer. Gurke, wenig Fruchtspiel und derzeit wenig Aussage; lebendig, gute Restsüße, bisschen exotisch, süßer Apfel, gewisse Struktur, hat viel Frucht und hinten Würze, aber nicht allzu lang, unkompliziert trinkig.



Foto: Weingut Prager

Der-Stockkultur-Weingarten in der Ried Achleiten vom Weingut Prager, enormer Arbeitsaufwand, toller Veltiner.

16,2 Prechtl, Zellerndorf

Äussere Bergen WV-R, 13,0%, S * € 12,-

noch verkapselte Frucht, Grafit, Linsen, rosa Pfeffer, dahinter auch einiges an Würze, Sesam, speckig; schöne Würze, Marillenfrucht, zarte Mineralität, mittelkräftig, hinten gebündelt, braucht Luft, exotische Fruhct, Mango, Potenzial

14,7 Prechtl, Zellerndorf

von Molasse WV-R, 13,5%, S * € 12,-

Gute Fülle, sehr cremig, geschmeidig, Wurzelgemüse, rote Beeren, Brioche, Blütenhonigbrot; sehr sperrig, noch viele Kanten, Zitrone, säurebetont, spritziger Apfel, etwas Mandarine, rustikale Art, getreidig, Leicht herb, okay, aber wenig Schliff.

17,1 Franz Proidl, Senftenberg

Ehrenfels Erste Lage KR-R, 13,5%, S * € 15,80

Süßwurzel, Tee, sanft in der Nase, Dajeeling, Orangenzeste, Bergamotte, burgundische Nase, weniger sortentypisch; deutlich Restzucker, reife Frucht, pikante Würze, Mandarinen, mit Luft mehr Druck, Mineralität, ausladende Fülle, Zeit geben.

14,3 Franz Proidl, Senftenberg

Senftenberger Pellingen KR-R Erste Lage, 13,0%, S * € 12,-

Frische Art, viele Kräuter, Walnüsse, Orangenzesten, Schwarzbrot, Kümmel, recht reichhaltig, aber wenig Definition; Zitrus, bisschen stahlig, weniger Frucht, Melone, kurzes Aufflackern von Säure, dennoch eher mäßiges Spiel, als Wein okay, aber relativ schlank.

15,0 Pröll, Radlbrunn

Der Geistliche, 13,0%, S * € 6,50

Sehr traditionelle Art, Specklinsen, Hülsenfrüchte, kernig, Apfel, Speckbirnen, mit Luft reichhaltiger, Pfefferminznoten; Bitterl, bisschen Zitrus im Hintergrund, gewisse Rasse, etwas Gerbstoffhärte, viel Säurebiss, geradlinige direkte Art, spritzig, hinten aber äußerst schlank.

15,0 Rudolf Rabl, Langenlois

G. KA-R, 13,5%, S * € 14,-

Sommer-Blumenwiese, zarter Kräuteraanflug, dafür bescheidener Fruchtansatz, bisschen mollige weiche Charakteristik; am Gaumen auch sehr weiche cremige Art, zarter BSA, der aber gut integriert ist, hinten etwas herb und Zitrus.

16,0 Reinberger, Grafenwörth

Reserve, 13,5%, S * € 9,50

Maracuja, Zitrus, sehr lebendige Nase, grüner Apfel, zarte Würze; recht rund, wirkt viel samtiger wie in der Nase,cremig, feinhefige Noten, dunkler Pfeffer, süffig, gutes Niveau, hinten auch viel Trinkfluss.

15,1 Reinberger, Grafenwörth

Rose Grün, 13,0%, S * € 8,-

Schöne zarte Pfefferwürze, Tabak, Zitrone, Quitten, runde Frucht, einladend; Am Gaumen nicht so harmonisch, bisschen spitze Art, mehr rassig als fruchtig, Kräuter, , bisschen Tee, mittelgewichtig, gelbe Apfel, mittel bis schlank im Finish.

13,8 Rixinger, Spitz

Singerriedel Smaragd, 14,0%, K * € 11,-

14,2 Josef Rögner, Eibesbrunn

Stoasätzn, 13,0%, S * € 4,90

Einiges an Kernobstfrucht, wirkt dezent parfümiert, geriebene Mandeln, gebratener Speck; Grapefruit, etwas unterreif, Gerbstoff, Orangenschalen, viel Säurebiss, herb und relativ schlank im Abgang.

14,2 Josef Rögner, Eibesbrunn

WV, 13,0%, S * € 6,-

Viel Kräuternoten, zarte Vanille-Töne, Eibisch, deutlich aromatische Nase; mehr Würze als Frucht, eher schlank gebaut, Zitrusnoten, grüner Apfel, mittlere Maschen, relativ kurz im Abgang.

15,3 Rotes Haus, Wien

Nussberg Reserve, 13,0%, S * € 19,90

Marzipan, weiche Textur, Kletzen, frucht-opulente Nase, getrocknete Bananen; am Gaumen deutlich zurückhaltender, leicht streng, zart-bitter, wirkt noch etwas unbalanciert und von einem Hauch Holz geprägt, Lagerfeuer. Hinten weniger Spiel, Substanz fehlt auch etwas.

14,3 Rotes Haus, Wien

Wien, 13,0%, S * € 12,50

Sehr viel Kohlensäure, eingelegte Birne, bisschen Grapefruit, weiche schüchterne Art, wirkt zart malolaktisch; flach, Zitrus, bescheidene Substanz, Lebendigkeit von Säure fehlt,bleibt nur viel Zitrus, schlank und relativ kurz

17,1 Salomon Undhof, Krems

Von Stein KR-R, 13,5%, S * € 23,-

Zarte Mineralität, weißer Pfeffer, Kräuterwürze, Dille, sehr eigenständig; sehr kernig, mittlere Substanz, straffe Würze, Zitrus, grasig, schöner Zug, aber etwas geradlinig, macht mit Luft auf und entfaltet sich.

14,1 Franz Sauerstingl, Fels

Löss III Scheiben, 13,0%, S * € 7,50

Frisch, Steinobst, gewürzige Noten, Laub, gibt sich noch etwas verkapselt; Spargel, gemüsige Noten, eher rustikal, Schalentöne, mäßiges Spiel, schlank, wirkt auch etwas ausgezehrt, wenig Veltliner, sondern fast nur aromatisch.

15,3 Franz Sauerstingl, Fels

Löss IV Brunthal, 13,5%, S * € 9,50

Traditionelle Machart, eingelegte Nüsse und Fenchel, etwas heuig; auch am Gaumen verhaltener Eindruck, mittelgewichtig, bisschen Gerbstoff, viel Zitrus, cremig und kernig, mittleres Spiel.

14,1 Sax, Langenlois

Alte Reben KA-R, 13,5%, S * € 7,-

Ordentlich parfümiert, mostige Frucht, kühle Kräuter, Wasabi hinter Aromatik viel krautige rustikale Würze, käsige Art; etwas weitmaschig und merkbarer Restzucker, hinten trocken, leicht herb, Zitrus, Birne, bisschen Würze, ab der Mitte zunehmend bescheidener, lackige Noten.

17,8 Schloss Gobelsburg

Lamm Erste Lage KA-R, 13,5%, K * € 25,50

Auslesestilistik, vanillige Ader, üppig und füllig, Karamell, Nuss, cremig, Erdnüsse, Dörrzwetschen, deutliche Holznoten; schmelzige Süße am Gaumen, internationale Stilistik, entfernt sich von der Sorte, aber toller Wein mit viel Tiefgang, geschliffen.

16,3 Schloss Gobelsburg

Renner Erste Lage KA-R, 13,5%, S * € 15,50

Fleischige cremige Würze, geriebene Nuss, Erdnuss, weicher Touch; eher schüchterne Frucht; cremig-würzig auch am Gaumen, strahlende Art, Südfrüchte, Exotik pur, üppig, viel Fleisch, toller Wein mit Trinkspass, aber Finesse fehlt ein wenig.

16,1 Schloss Gobelsburg

Grub Erste Lage KA-R, 13,5%, S * € 21,-

Lösswürze, staubige Noten, reife Mandarinen, fester Kern, etwas Marillen, bisschen zurückhaltende Art; viel Fruchtfleisch, Nektarinen, Granatapfel, zart-bitter, viel Kernobst, rassige Säure, juvenil, stoffig, exotische Art, mundfüllend, trinkig, mittellang.

17,8 Schmelz, Joching

Pichl Point Smaragd, 14,0%, S * € 18,-

Anfangs schüchtern, tolle würzige Nase, viel Mineralität, rauchig, Nüsse, dunkle Noten frisch und jugendlich, dabei ausgereift, cremig; exotische Fruchtnote, kühl, sehr klarrend, Litschi, betont trocken, gute Länge, toll.

17,1 Schmelz, Joching

Höhereck Smaragd, 14,0%, S * € 20,-

Sehr weiche Art, Milchschokolade, viel Kräuter, ausgereifte Frucht, bisschen parfümiert, karamellig; klassische Veltliner-Würze Stachelbeere, Lilien, feurig, Gesteinsmehl, mittlere Struktur, derzeit noch ein wenig verkapselt, feine Mineralität.

16,6 Schmelz, Joching

Steinertal Smaragd, 13,5%, S * € 20,-

Exotisch, Gewürznelken, Zimtstange, sehr frisch, grüner Pfeffer, Oliven, entfaltet sich gut mit Luft; sehr saftig, helle Mineralität, junge Ananas, tolle Pfefferwürze, knackig und harmonisch, braucht viel Luft, wird noch zulegen.

15,3 Josef Schmid, Stratzing

Kremser Gebling KR-R, 14,0%, S * € 14,-

Viel Apfel, intensive Bratapfelnoten, Feuerstein, sehr typische Veltliner-Würze, Klee; viel Würze, ordentlich Birnenfrucht, Kriecherl, Altbiernote, etwas weitmaschig, dennoch gute Trinkigkeit, viel Zitrus.

14,5 Josef Schmid, Stratzing

Alte Reben KR-R, 13,0%, S * € 11,-

Schöne Pikanz, helle Frucht, rote Beeren, Kriecherl, duftige Nase, weißer Pfeffer, etwas Zitrone; wirkt am Gaumen nicht so offen, Gerbstoff, Grapefruit, relativ schlank und wenig Spiel in der Mitte, hinten eher kurz.

15,4 Schneeweiss, Weißenkirchen

Vorderseiber Smaragd, 13,0%, S * € 12,-

Intensiver Duft, bisschen aromatisch, Maracuja, zarte herbe Noten, Kräuter, durchaus verspielt, weniger Frucht und Sorte; schlank, wenig Substanz, enorme Kohlensäure, eher kurz, frisch und klar, zu schlank für die Kategorie, mehr Sommerweincharakter.

14,0 Schneider, Röschitz

WV-R, 13,0%, S * € 12,-

Bisschen aromatisch, Maracuja, zarte herbe Noten, Kräuter, durchaus verspielt, weniger Frucht und Sorte; schlank, wenig Substanz, enorme Kohlensäure, eher kurz, frisch und klar, zu schlank für die Kategorie, mehr Sommerweincharakter.

16,5 Winzerhof Schober, Fels

Reserve, 13,0%, S * € 6,-

Pikante Würze, zart aromatisch, glockenklar, Melonen, bisschen Exotik, Maracuja, sehr duftig; kernig, sehr ausgereift, knackig, rassig, unglaublich frisch, pure Frucht, sehr trinkig, viel Leben, bildhübsch, gut balanciert.

14,0 Hans Schöllner, Traismauer-Wagram

Cagran TR-R, 13,0%, G * € 9,-

Eigenständige Würze, Kokosnoten, ziemlich gereift, wenig Frucht, eher rustikale Art; sehr schlank, rustikal, Gerbstoff, bisschen nach Birne, grobmaschig wenig Frucht da, eher bescheiden.

14,9 Schüller, Pillersdorf

WV-R, 13,0%, S * € 12,-

Weiche Art, Molke, aber auch viel Kernobst, bisschen Hülsenfrüchte; sehr cremig am Gaumen, Limette, eher sanfte Frucht, sehr jugendlich und weich, hinten aber guter Biss und saftig, mittlere Länge.

14,8 Familie Schuster, Großriedenthal

Valvinea, 13,0%, G * € 9,50

Traditionelle Art, Strudeläpfel, bisschen Oliven, weich, zart nach Rosinen, duftige Nase; zart-bitter, blättrig, Tanninanflug; Zitruschalen, weiche leicht karemellige Art, rund, auf überschaubaren Niveau, rauchige Würze, Williamsbirne, brav und gediegen, unauffällig.

14,9 Rudolf & Anita Schwarzböck, Hagenbrunn

Hölle WV-R, 13,5%, S * € 12,-

Sehr verkapselte Nase, embryonal, ziemlich reduktiv, deutet klare Frucht an, Gewürze, derzeit schwierig; recht gebündelt, trocken, wuchtig, stahlige Säure, Zitronenschalen, schüchterne Frucht, ruppig und kantig, fordernd, recht lang, abwarten.

14,5 Rudolf & Anita Schwarzböck, Hagenbrunn

Kirchberg, 13,5%, S * € 12,-

Zitrus, dunkle gewürzige Art, Melone, staubig, relativ reife Frucht, hefefeteilig; wenig Spiel, zitronig, geradlinige Fruchtstruktur, Zesten, ausgezehrte Reife, Honigmelonen, sehr weich, fast cremig, wenig Säure und Substanz.

13,5 Siedler-Kronenhof, Reichersdorf

Final Select TR-R, 13,5%, S * € 10,20

15,2 H&A Sigl, Rossatz

Kirnberg Smaragd, 13,5%, S * € 10,-

Lavendel, recht frisch, Lokum, wird mit der Luft samtiger und süßer; geradlinig, bisschen Zitrus, recht harmonisch, wirkt relativ leichtgewichtig, aber sehr guter Trinkfluss bei mittleren Maschen, unkompliziert.

13,6 H&A Sigl, Rossatz

Frauenweingarten Smaragd, 13,5%, S * € 9,50

16,4 Daniela Vigne & Toni Söllner, Gösing

Fumberg, 13,0%, S * € 10,-

Ziemliche Fülle, Marzipan, Lokum, helle Würze, weißpfeffer, Helle Ribislefrucht, hübsch; Fruchtsüss, Orangenzesten, recht viel Schmelz, schön herb, sehr harmonisch, könnte etwas länger sein, aber sehr griffig, toll und trinkig.

13,4 Sommer, Donnerskirchen

Leithaberg, 13,0%, S * € 11,20

16,3 Stadt Krems

Wachtberg KR-R Erste Lage, 13,0%, G * € 17,90

Gewürzige Art, sehr intensiver Duft, reife Grapefruit, bildhübsch, Anisnoten; gute Balance aus Frucht und Würze, hellbeerige Frucht, viel Zitrus, zarte Mineralität, gut ausgereift, feine Säurepikanz, süffig auf hohem Niveau, mittellang.

16,7 Steininger, Langenlois

Kittmannsberg KA-R, 13,5%, G * € 15,-

Sehr frische fruchtige Nase, weiche saftige Apfel, Birnenkompott, ausgereifte Frucht, zarte Exotik; viel Schmelz, dahinter robuste Säure, viel Druck, saftig, helle Aromatik, rauchig, feinnervig, viel Schliff und Substanz, noch viel Luft nach hinten, große Anlagen.

16,0 Steininger, Langenlois

Grand Grü KA-R, 13,5%, G * € 13,-

Gute Fülle, leichte exotische Frucht, bisschen Ananas, Litschi, sehr viel Veltlinerwürze, Biskuit; cremig und dicht, jede Menge Frucht, bisschen Restzucker, klare Frucht, bisschen kühle Art, saftig, abgerundet, geschmeidig.

42

Vinaria 06 * 2011

© 2011 [www.vinaria.at](#)

© 2011 [www.vinaria.at](#)

© 2011 [www.vinaria.at](#)

15,0 Steininger, Langenlois
Loisiumweingarten KA-R, 13,5%, G * € 9,-
Zart-laktisch, bisschen Sauerkraut, gewürzig, Kohl, gemüsig, weniger auf der Fruchtseite da, deutet Dichte an, Marillenknödel vom merkbaren Restzucker bestimmt, dennoch würzig, bisschen herbe Noten, Grapefruit, hinten mäßiger.

14,8 H&H Steinschaden, Schiltern
Käferberg KA-R, 13,0%, S * € 5,50
Hülsenfrüchte, viel Bohnen, bisschen herb, Frucht eher schüchtern, weich konturiert; durchaus saftig am Gaumen, mittelgewichtig, klassisch trocken, viel dunkle Würze, etwas Zitrus und Almkräuter, hinten etwa schlanker, könnte mehr Frucht haben.

16,0 Paul Stierschneider-Urbanushof, Oberloiben
Schütt Smaragd, 13,5%, K * € 13,50
Weißer Pfeffer, sehr hell und zitrusbetont, Dille, kühler Ausdruck; sehr saftig, wirkt etwas restsüß, sehr geschmeidig, reife Banane, Orangen, fest, attraktiv, kompakter Wein, hinten viel Biss, zuwarten wird sich lohnen,

15,8 Paul Stierschneider-Urbanushof, Oberloiben
Loibenberg Smaragd, 14,0%, K * € 15,-
Reduktive Art, Limette, Weißbrot, blumig, bisschen Suppenkräuter, aber eher dezent in der Nase; schon sehr fruchtsüß, Restzuckerspitz, exotische Frucht, wirkt sehr weich, bisschen Konturen fehlen, attraktive trinkige Zugänglichkeit, verlockende Saftigkeit.

17,6 Karl Stierschneider-Kartäuserhof, Weißenkirchen
Achleiten Smaragd, 13,5%, S * € 24,-
Rauchig, mineralisch, viel Feuerstein, braucht viel Luft, Melonen, reife Würze; kernige dichte Art, saftig, bisschen fruchtsüß exotische Frucht, sehr dicht, zart-schmezig, gelbfruchtig, toller Biss und toller Abgang.

14,4 Stift Göttweig, Furth
Gottschelle KR-R, 13,5%, G * € 17,90
Anfangs reduktive Art, dann Pfirsichsaft, bisschen Grafit, helle Würze, wirkt noch ein wenig versteckt; wenig Frucht, wenig Sortenausdruck, bisschen Zitrus, Kernobst, braucht Luft. Abwarten, derzeit schwierig.

15,4 Summerer, Langenlois
Käferberg KA-R, 13,5%, G * € 12,50
Lagerfeuer, Holzkohle, bisschen getreidig, Müsli, unruhig, wirkt eher breitmaschig, rund, mäßige Definition, deutlich klarer am Gaumen, mittelkräftig, lebhaft, viel Grapefruit, kühle Würze, gute Veltinerharmonie, saftig bei mittlerem Gewicht, sehr ausgewogen bei gute Länge, abwarten.

14,6 Summerer, Langenlois
Schenkenbichl KA-R, 13,0%, G * € 12,50
Leicht rustikale Art, Sommerwiese, wenig Fruchtausdruck, bisschen mostig, schal, überreife Zitrone, Hefeschleier, unruhig und verkapselt; trocken und herb, bisschen laktisch, Zitrone, relativ bescheiden, bisschen Kräuter, geradlinige einfache Art.

15,8 Franz Tanzer, Krems-Thallern
Goldbühel KR-R, 13,5%, S * € 8,-
Linsen und Nüsse, bisschen schmelzig, noch etwas Hefe, dahinter blitzt etwas Frucht hervor, Wurzelgemüse; relativ fruchtbetont, zart-exotisch, eher mittelgewichtig, gelbe Äpfel, bisschen geschmeidig, rassig, fruchtsüß, mittlerer Abgang.

15,4 Tegernseerhof-Mittelbach, Loiben
Loibenberg Smaragd, 13,0%, S * € 18,-
Sehr reduktiv, Weißpfeffernoten, junge Ananas, grüner Tee, Wiesenkräuter, weniger auf der Fruchtseite; zupackende Säure, bisschen Restsüße, Pfirsich, Apfelschalen, kernig und herzhaft, gute Sortentypizität, hinten raus deutlich schmärer.

17,4 Tegernseerhof-Mittelbach, Loiben
Höhereck Smaragd, 13,5%, S * € 24,-
Viel Laub, mehr würzebetont, schwarzer und weißer Pfeffer, blättrig, feuchter Tabak, charmant und elegant; malzbetont, bisschen streng, straff, nervig, aber sehr fokussiert, Zitronenschalen, Lakritze, eher weniger auf der Fruchtseite, rauchige Würze, mittleres Finsh.

© 2011 [www.vinaria.at](#)

© 2011 [www.vinaria.at](#)

© 2011 [www.vinaria.at](#)

14,2 Thiery-Weber, Rohrendorf
Gebling KR-R, 14,0%, K * € 12,-
Zart parfümierte Nase, Fruchtgelee, weiße Blüten, Ringlottenmarmelade, duftig, sehr wenig Würze, fruchtsüß; herb, Mostbirne, Frucht bis zur Mitte, Gletschereis, wenig Sorte, eher schlanker Körper, hinten ziemlich schmal, relativ kurz,

14,1 Thiery-Weber, Rohrendorf
Kremser Weinzierlberg KR-R, 13,5%, S * € 9,-
Traubi-Soda, Zitrus, bisschen Würze, apfelig, sonst aber eher verhaltene, schüchterne Nase; sehr herb, Gerbstoff, kernig, relativ wenig Frucht, nur bisschen Zitrussschalen, etwas CO2, hinten rassiger Säure-Biss.

16,5 Artur Toifl, Rohrendorf
Lindobel KR-R, 13,5%, K * € 12,-
Kräuterwürze, sehr füllig, dicht und satt, wirkt ausgereift, gelbe Äpfel, Wald-erdbeeren, Rhabarber; kräftige Würze, sehr kraftvoll, Grapefruit, viel Veltliner, urtypische Würze, schwarzer Pfeffer, fest, kompakt, geschliffen, viel Spiel, gebündelt, im Abgang recht saftig, mittlere Länge.

16,5 Johann Topf, Strass
Ofenberg Erste Lage KA-R, 14,0%, S * € 22,90
Sehr füllig, opulent, gelbfruchtig, Waldhonig, bisschen cremig; harmonisch, gute Fülle, süße apfelige Frucht, vanilleschotig, wuchtiger Wein mit schönen Schmelz, mittellang.

14,1 Günter Triebaumer, Rust
Privatfüllung, 13,0%, S * € 8,-
Schwarztee, rauchige Art, Tabakblätter, Efeu, Eibisch, mehr duftig als würzig-fruchtig, blumige Art; etwas parfümiert, runde würzige Art, weich konturiert, bisschen Blockmalz, zieht bis in die Mitte gut durch, hinten deutlich schmärer, kurzer Abgang, süffig auf bescheidenem Niveau

15,5 Türk, Stratzing
Frechau KR-R, 13,5%, S
Kamillentee, Weiche Kräutermischung, Marzipan, Erdäpfelnoten, Kletzenbirnen, Gewürznelken; fruchtsüß, sehr saftig am Gaumen, zarte Pfefferwürze, abgerundet, dadurch sehr zugänglich und trinkig, Zitrus, unkompliziert gut, Biss nach hinten fehlt.

15,4 Türk, Stratzing
Kremser Sandgrube KR-R, 13,0%, S
Viel Kräuter, eher versteckte Frucht, etwas herb, Schnittlauch, bisschen apfelig, auch viel Würz-Pikanz; harmonisch, abgerundet, wirkt sehr füllig, bisschen aufgesetzte Frucht, etwas Exotik, mollig, könnte mehr Konturen haben, Schmeichler.

15,1 Türk, Stratzing
Thurnerberg KR-R, 13,0%, S
Butterzopf, grüne Nüsse, Mandarinen, weißer Pfeffer, zartes Bitterl; am Gaumen anfangs etwas verwaschene Frucht, viel Säurebiss, Williamsbirne, Marzipan, Bratapfel, mit Luft weicher und guter Druck, braucht Zeit. Weicher cremiger Ausklang.

15,0 Ulzer, Kamp
Ul-tima, 14,0%, S * € 8,-
Enorm viel Maracuja, gute Exotik, dahinter viel Aromatik, zart hefig, aber nur wenig Sortencharakter; auch am Gaumen paprizierte Frucht, junge Erbsen, weiße Ribisel, schöne Süffigkeit, wenn auch wenig Sorte ...

16,6 Petra Unger, Furth
Gottschelle KR-R, 13,0%, S * € 12,50
Wurzelwerk und Spargel, gemüsig, klassische Weißpfefferwürze, Weihrauch, Hülsenfrüchte; rauchig dunkle Würze, Birnen, Klaräpfel, sehr lebendig, saftig, pikant, zieht in einem Guss durch, gute Länge.

15,9 Petra Unger, Furth
Oberfeld Alte Reben KR-R, 14,5%, S * € 14,50
Viel gelbe Apfelfrucht, schöne Würze, eingelegte Nüsse, eher weich und zugänglich; typische Löss-Würze, kernig, ausgewogen, gute Süffigkeit, mittlere Maschen, guter Säurebiss, mittlere Länge.

14,7 Familie Paschinger, Fels
Brunnthal Alte Reben, 13,0%, S * € 7,-
Füllig, leichte Schokonote, nussig, röstig, eher bescheiden von der Duftigkeit; weich, cremige Art, hinten recht herb, geradlinig mittlerer Körper, Mandarine, im Abgang eher schlanker, Zitrus.

18,1 Vorspannhof Mayr, Dross
Gebling KR-R, 14,0%, S * € 11,50
Pikante Würze, Blutorange, sehr sauber, saftig, herrlich elegante Frucht, Bir-



Foto:Froil

Grüner Veltliner 2010: Die hier gut ersichtliche Lockerbeerigkeit war Fluch und Segen zugleich, einerseits geringe Saftausbeute, andererseits gute Durchlüftung, was in Anbetracht der extrem langen Verweildauer am Stock für die Premiumqualitäten ein Vorteil war.

© 2011 [www.vinaria.at](#)

ne, Banane, elegante Frucht; viel Pfefferwürze, schönes leuchtendes Zitrus, lebendig und strahlend, harmonisch mit viel Tiefgang, bisschen Schmelz fehlt, sonst aber Top.

16,0 Waldschütz, Elsarn
Aturo 10 KA-R, 13,5%, K * € 9,90
Hülsenfrüchte, schöne Würze, Bratapfel, geschmeidig, feinhefig, dezente Frucht; gutes Volumen, aber eher breit angelegt, von Fruchtsüße geprägt, Schwarzbrot, Kümmel, Anis, mehr opulent als elegant, reife Zitrusnoten, kernige Säure, mittlerer Abgang.

14,3 Andreas Weber, Roselsdorf
Selection, 13,0%, S * € 7,50
Frisch, hübsche Kräuterwürze, helle Beerenfrucht, duftig, wirkt eher wie ein Leichtwein; auch am Gaumen Sommerwein-mäßig angehaucht, bisschen aromatisch, pikant, paprizierte Frucht, beschwingt, aber keine Tiefe und nicht allzu lang.

14,9 Wieninger, Wien
Nussberg, 13,0%, G
Sauvignoneske Züge deutlich, lebendige Kräuterwürze, hefig, weiße Ribisel, paprizierte Frucht, wenig Veltiner-Charakteristik; wunderschöne aromatische Frucht, geradlinig von A bis Z, sehr viel Trinkvergnügen, mittlere Substanz, aber kein Veltiner.

14,8 Wieninger, Wien
Kaasgraben, 13,0%, G
Intensiver Apfel, sehr fruchtbetont, helle Würze, Nektarine; Kräuterwürze, viele aromatische Noten, laute Sämling-Noten, relativ bitter, bisschen Gerbstoff, Apfelschalen, rassige Säure, zitronig, Rispentomaten, wirkt im Abgang etwas schlank.

16,5 Niki Windisch, Großengersdorf
Hofweingarten, 13,5%, K * € 8,-
Zurückhaltend anfangs, frisch und klar, kräuterbetont, attraktive Nase, hübsch und hineinziehend; bleibt auch am Gaumen so, puristisch kristallin, knusprig, mehr Kräuterfrische, Williamsbirne, leichte Mineralität, saftiges Zitrus, Litschi, gut gemacht mit ordentlich Trinkspass und Harmonie.

14,2 Niki Windisch, Großengersdorf
Holzberg WV-R, 13,5%, K * € 12,-
Hagebutten, Ringlotten, zarte Frische, Suppenkräuter, sonst aber eher dezent und schüchtern in der Nase; eher breitmaschig, getreidig, Brillantine, mittel bis kurz, in Summe relativ bescheiden.

14,8 Winiwarter Winery, Stratzing
„2“ Kremser Wolfsgraben KR-R, 13,5%, S * € 13,50
Frische Kräuterwürze, Blumen, Anis, gewürzige Art, eher weiche Textur, Apfelkuchen; herb, wirkt sehr trocken, viel Zitrone, bisschen schlank, feinherb, dahinter recht rassig, Ringlotten, mittelgewichtig, unkompliziert.

16,2 Winkler, Lengenfeld
Alte Reben, 13,5%, S * € 5,20
Williamsbirne, Klaräpfel, eher dezente Nase, schüchterne Würze; zart-herb, geschmeidige Ader, schöne Cremigkeit, gelbe Äpfel, gute Fülle,

© 2011 [www.vinaria.at](#)

© 2011 [www.vinaria.at](#)

© 2011 [www.vinaria.at](#)

14,8 Winkler, Lengenfeld
Ursprung, 13,5%, S * € 5,60
Hülsenfrüchte bisschen getreidige Art, Haferflocken, Hagebutten; am Gaumen eher traditionell, Fisolen, Zitrus, viel Biss, hinten etwas betonter Gerbstoff, geradlinig okay.

© 2011 [www.vinaria.at](#)

© 2011 [www.vinaria.at](#)

© 2011 [www.vinaria.at](#)

16,6 Winzer Kreams
Kremser Wachtberg KR-R, 13,5%, K * € 9,90
Etwas Kohlensäure, wirkt noch unruhig, krautige grüne Noten überwiegen, jedoch Veltliner-Typizität, viel Würze, Hülsenfrüchte; Walnusston, Limette, rassig, Säurebiss, bisschen mineralisch sehr kerniger Veltiner mit zitronigem Finale.

15,5 Winzer Kreams
Edition Chremisa, 13,5%, K * € 9,99
Viel Würze, etwas Schwarzbrot, Hülsenfrüchte, Walnuss, getreidig, Bananennoten, ordentliche Fülle; nach Grapefruits und Äpfel, weiche Mitte, im Hintergrund etwas bitter, hinten Säure, säurebetonter , dezent kernig, legt zu, braucht noch.

18,1 Herbert Zillinger, Ebenthal
Lagenselektion Weintalried WV-R , 13,0%, S * € 13,50
Weihrauch, zarte reduktive Noten, zarte Birnenfrucht, viel Wiesenkräuter, dezente Cremigkeit; Volumen und Dichte, cremiger Schmelz, harmonisch, Finesse, Mineralik, ausgeprägte Säure, reife Grapefruit, viel Zitrus, lebendig und guter Biss, explosive Frucht, animierend, aus einem Guss, lang.

14,9 Herbert Zillinger, Ebenthal
Radikal, 13,0%, S * € 24,50
Füllig, leicht geräuchert, Alm-Kräuter, kühle Art, Marillen Kriecherl, etwas überreife Frucht; grüner Apfel, bisschen mineralisch, schlanke Frucht, von Malo etwas beeinflusst, Zitrus, Kriecherl, relativ weich, Blockmalz, hinten schlanker, Fassprobe, daher abwarten.

15,3 Alois Zimmermann, Theiss
Kremser Gebling KR, 13,0%, S * € 7,50
Wenig Frucht, bisschen Powidel, Marzipan, getrocknetes Laub, zart-herb; Blutorange, gewisse Fülle, wirkt recht fest, rund, gute Würze, mit Luft zunehmend harmonischer, recht trinkig, süße Birnen, hinten ein bisschen schlanker.

13,1 Alois Zimmermann, Theiss
Rofshimmel KR, 13,5%, S * € 8,40
13,8 Karl Ziß, Röschitz
Hundspoint Galgenberg, 13,0%, S € 7,50

14,3 Zuschmann-Schöffmann, Martinsdorf
Ralessen Reserve, 13,5%, S * € 12,-
Viel Schmelz in der Nase, weiche Nougatnoten, grüne Oliven, wenig Frucht, Suppenkräuter, Dille; gewürzig, etwas Labkuchen, Orangenschalen, mittel bis schlanke Struktur, hinten viel Zitrone und Säure, relativ kurzer Abgang.

13,5 Zuschmann-Schöffmann, Martinsdorf
Plesslberg, 13,5%, S * € 8,90