

Die Wachau in Niederösterreich gilt als die Wiege des Neuburgers, einer Zufallskreuzung aus Rotem Veltliner und Sylvaner.

30 JAHRE NEUBURGER

Das stilistische Spektrum des Neuburgers reicht von leicht und trocken bis zur Trockenbeerenauslese. Für Falstaff haben die besten Erzeuger von der Wachau bis ins Burgenland ihre Keller durchstöbert und ausgewählte Jahrgänge zur Verkostung zur Verfügung gestellt.

TEXT & NOTIZEN VON PETER MOSER



Das Reifepotenzial der altösterreichischen Weißweinsorte Neuburger ist unter Weinkennern kein Geheimnis, dennoch ist gut entwickelter Neuburger nur sehr selten auf unseren Weinkarten zu entdecken. Was schade ist, denn erst mit einigen Jahren auf der Flasche beginnt diese selten gewordene Varietät, ihr ganzes aromatisches Potenzial zu offenbaren. Ein zweiter Punkt, warum man sie kaum noch findet, ist, dass Weine mit dezentem Restzucker aus der Mode gekommen sind. Aus

kulinarischer Sicht ist das eigentlich völlig unverständlich, dennoch macht das Gros der heimischen Weinfreunde schon um halbtrockene Weißweine einen großen Bogen, offensichtlich nicht wissend, was ihnen da alles entgeht. Denn die Kombination aus Reife und Süße geht gerade beim Neuburger eine besondere Harmonie ein, auch die honigtönigen Nuancen der Edelkäse wirken sich in diesem Fall sehr positiv auf die Aromatik aus. Falstaff hat die führenden Produzenten gebeten, ihre Vinotheken zu öffnen, um eine Bestandsaufnahme

machen zu können. Dank der Großzügigkeit der Winzer können wir nachfolgend gereifte Neuburger der Jahrgänge 2016 bis zurück zu 1988 präsentieren, die wir nach Punkten und innerhalb der Bewertung nach Jahrgängen fallend gereiht haben. Zahlreiche weitere aktuell bewertete Neuburger finden Sie in der Weinsuche auf www.falstaff.com. Die meisten Weine sind ohne Preisangabe, weil es sich um Vinothekreserven der Weingüter handelt. Mit etwas Charme kann man aber sicher noch so manchen Wein ergattern.

99

● **Neuburger Klaus Ruster Ausbruch Essenz IWC SW Trophy 1997 Weingut Feiler-Artinger, Rust**
5 Vol.-%, NK. Kräftiges Bernstein mit Mahagonireflexen. Intensive Dörrobstnuancen, eingelegte Nüsse, Feigen, ein Hauch von Quittenkäse, zart nach Kletzen und Nougat, mit kandierten Orangenzesten unterlegt. Saftig, straff, dunkler Nougat, salzige Nuancen, frischer Säurebogen, integrierte Süße, betont mineralisch und jugendlich im Abgang, ein Hauch von Marillenkonfit im Finale, bleibt sehr lange haften, zeigt, was der Neuburger im süßen Bereich hervorbringen kann. Ein Stück österreichischer Weingeschichte.
www.feiler-artinger.at

98

● **Neuburger Spitzer Biern Reserve 2006, Weingut Johann Donabaum, Spitz**
15 Vol.-%, DV. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Nussig unterlegte getrocknete Birnen, ein Hauch von Dörrfeigen, reife Quitten und Kiwi, zart nach Pfefferminze, ein prototypisches Neuburger-Bukett, zart nach Grapefruitzesten. Kraftvoll, saftig, feine Fruchtsüße, dunkle Mineralität, engmaschig und ausgewogen, feiner Säurebogen, ein Hauch von Blütenhonig, feine Kräuterwürze, bleibt minutenlang haften, ein Wein für weitere Jahrzehnte.
www.weingut-donabaum.at

96

● **Neuburger Trockenbeerenauslese 2002, Weingut Piriwe, Traiskirchen**
10,5 Vol.-%, NK. Kräftiges Bernstein, Goldreflexe. Deutliche Botrytiswürze nach Marillenkonfit, Dörrfeigen, etwas Nougat und Kräuter, ein Hauch von Pumpernickel, facettenreiches Bukett. Stoffig, komplex, schokoladig, angenehm nach Dörrpflaumen, mineralisch und anhaltend, Feigen auch im Nachhall, harmonisch, bleibt sehr gut haften, großes Reifepotenzial, Noten von Quittenkäse im Nachhall verraten die Rebsorte.
www.piriwe.at

● **Spitzer Neuburger Smaragd 2000 Weingut Franz Hirtzberger, Spitz**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Zunächst etwas zurückhaltend, Nuancen von Kräutern, reifer Kiwi, zart nach Blütenhonig und Nougat, feine nussige Anklänge, ein Hauch von Quitten im Hintergrund. Stoffig, elegant, seidige Textur, weiße Birnenfrucht, zarte Extraktsüße, sehr balanciert, Nuancen von gelbem Pfirsich und Ananas, mine-

ralisch, lange anhaftend, großes Potenzial.
www.hirtzberger.com

● **Neuburger Spätlese 1991 Weingut Feiler-Artinger, Rust**
12,5 Vol.-%, NK. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte Nuancen von Blütenhonig, zarte gelbe Tropenfrucht, reife Kiwi, ein Hauch von Walnuss. Saftig, elegant, wirkt mittlerweile fast wieder trocken, feine gelbe Birnenfrucht, mineralisch und lange anhaftend, feine blumige Nuancen, zart nach Ananas, wunderbar gereift, exemplarische Neuburger Spätlese, tolle Länge, ein Lehrstück für einen Spätsewain mit dezenter Restsüße.
www.feiler-artinger.at

95

● **Neuburger 1000-Eimerberg Reserve 2011, FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz**
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Dörrobst und Nougat, Nuancen von Feigen, Quitten, sehr

verführerisches Bukett. Saftig, stoffig, feine Fruchtsüße, wieder nach Feigen und Kletzen, mit dunkler Mineralität unterlegt, bleibt sehr lange haften, hat alles was ein großer Neuburger braucht, klassischer Vieilles-Vignes-Charakter, seidige Textur und sicheres Reifepotenzial.
www.gritsch.at

● **Neuburger Smaragd, 1000-Eimerberg 2007, FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz**
13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feine ätherische Würze, nach Bergamotte und Kräutern, zart nach Feigen, feiner Nougat im Hintergrund. Saftig, stoffig, elegant, angenehme Fruchtsüße, seidige Textur, reife gelbe Tropenfrucht, mineralischer Touch, integrierter Säurebogen, hat eine perfekte erste Trinkreife erreicht, bleibt lange haften, tolles Sortenexemplar im trockenen Bereich.
www.gritsch.at

● **Neuburger Smaragd 2007 Weingut Franz Hirtzberger, Spitz**
14 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Botrytiswürze, ein Hauch von Feigen, angenehme Kräuternote, etwas Nougat, mit Orangenkönig unterlegt. Kraftvoll, saftige, reife Tropenfrucht, ein Hauch von Kletzen, etwas Honig auch im Abgang, Nuancen von gelbem Pfirsich und Ananas, mineralisch, bleibt lange haften, weiteres Reifepotenzial.
www.hirtzberger.com

● **Spitzer Neuburger Smaragd 2005 Weingut Franz Hirtzberger, Spitz**
14 Vol.-%, NK. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Fein gereifte süße Nuancen von gelben Tropenfrüchten, zart nach Quittenkäse, Anklänge von Blütenhonig, einladendes Bukett. Saftig, elegant, weiße Birnenfrucht, feiner Säurebogen, angenehme Fruchtsüße, salzige Mineralität sorgt für Frische, bereits herangereift, bleibt haften, ein finessenreicher, jugendlich wirkender Speisenbegleiter mit sicherem Zukunftspotenzial.
www.hirtzberger.com

● **Spitzer Neuburger Smaragd 1997 Weingut Franz Hirtzberger, Spitz**
13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Quitten, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Kapstachelbeeren, rauchig-nussig, mit zarter Kräuterwürze unterlegt, facettenreiches Bukett. Komplex, weiße Kernobstnuancen, lebendig strukturiert, wirkt ungemein jugendlich, salzig-mineralischer Nachhall, weiße Tropenfrucht im Rückgeschmack, zitroniger Touch im Finale, dezente Süße im Abgang.
www.hirtzberger.com

● **Neuburger Auslese 1000-Eimerberg 1993, Weingut Hofstätter, Spitz**
13,9 Vol.-%, NK. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine Honigminze, zart nach Euka-



LEGENDE

- Weißwein, trocken
- Süßwein
- 0 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

lyptus und Verveineblättern, mit gelben Tropenfruchtaromen unterlegt, sehr einladendes Bukett. Kraftvoll, saftig, angenehme Fruchtsüße, elegant und stoffig, feiner Säurebogen, reife Birnen, aber auch Kapstachelbeeren, mineralisch, auf herrliche Weise old-fashioned, zeigt große Länge, toller Käsewein, würde auch manch gute Zigarre hervorragend begleiten. Ein trinkbares Neuburger-Denkmal.

www.weingut-hofstaetter.at

94

● **Neuburger Smaragd, Ried 1000-Eimerberg 2016, FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz** 13 Vol.-%, NK. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Reife Birnenfrucht, zart nach Honigmelone, etwas Mango und Walnuss, mit kandierten Orangenzesten unterlegt, sehr einladendes Bukett. Saftig, feine Extraktsüße, ein Hauch von Gewürznelken und Honig, dezenter Säurebogen, samtiger Abgang, feine Fruchtsüße im Nachhall, Reifepotenzial für viele Jahre garantiert, aber bereits jetzt gut antrinkbar.

www.gritsch.at

● **Neuburger Smaragd 2016 Weingut Franz Hirtzberger, Spitz** 13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze, zart nussig unterlegte weiße Apfelfrucht, zart nach Orangenzesten, dunkle Mineralität. Seidig, elegant, feine Fruchtsüße, dezenter Säurebogen, bleibt sehr gut haften, schon entwickelt, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

www.hirtzberger.com

● **Neuburger Smaragd 2015 Weingut Johann Donabaum, Spitz** 13,5 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische gelbe Birnenfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, Apfel und frische Orangenzesten. Saftig, elegant, zarte Fruchtsüße, feiner Säurebogen, mineralisch und gut anhaftend, feine gelbe Tropenfrucht im Nachhall, bereits gut antrinkbar, zarter Kletzentouch im Rückgeschmack, sicheres Reifepotenzial.

www.weingut-donabaum.at

● **Neuburger Smaragd 2015 Weingut Franz Hirtzberger, Spitz** 13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Frisches Bukett, ein Hauch von Quitte, Nuancen von Kamille, zart nach Mandarinenzesten. Komplex, gelbe Pfirsichfrucht, feine Struktur, elegant, gute Mineralität, angenehme Süße im Nachhall, großes Zukunftspotenzial.

www.hirtzberger.com

● **BIO Neuburger Golden Erd Vintothek Privatfüllung 2015 Weingut Tinhof, Trausdorf**



13,5 Vol.-%, NK. Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Kräuterwürze, nussiger Touch, ein Hauch von Kokos, heller Nougat, mit reifer gelber Tropenfrucht unterlegt. Komplex, stoffig, gelbe Birnenfrucht, wirkt kraftvoll, feine Honignuancen im Abgang, verfügt über Länge, wird von Flaschenreife profitieren, ein saftiger Speisenbegleiter.

www.tinhof.at

● **Neuburger Smaragd Ried 1000-Eimerberg 2013 FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz** 13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Honig und Botrytiswürze, kandierte Orangenzesten, einladendes Bukett, feine tabakige Nuancen. Kraftvoll, stoffig, reife gelbe Birnenfrucht, extraktsüßer Körper, feiner Säurebogen, ein Hauch von Dörr Obst, dezente Süße im Nachhall, gute Länge, zart nach Marillen im Rückgeschmack.

www.gritsch.at

● **Neuburger Smaragd 2013 Weingut Franz Hirtzberger, Spitz** 14 Vol.-%, NK. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Zart floral unterlegte Nuancen von gelber Tropenfrucht, ein Hauch von frischen Quitten, zart nach Blütenhonig und Mandarinenzesten. Saftig, elegante Textur, reife gelbe Birnenfrucht, feine Süße, angenehmes Säurespiel, mineralisch-salziger Touch im Abgang, bleibt sehr gut haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

www.hirtzberger.com

● **Neuburger Smaragd 1000-Eimerberg 2011, Weingut Hofstätter, Spitz** 13,5 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte Kräuterwürze, weiße Birnenfrucht, Quitten, zarte florale Noten, dunkle Mineralität, facettenreiches Bukett. Saftig, straff, reife gelbe Frucht, gut integrierter dezenter Säurebogen, angenehme Süße im Abgang, zart nach Nougat im Rückgeschmack, mineralischer Nachhall, bleibt lange haften, sicheres weiteres Reifepotenzial. Beispielfahter Sortenvertreter, zu Recht 2012 als Landessieger ausgezeichnet.

www.weingut-hofstaetter.at

● **Neuburger Smaragd, 1000-Eimerberg 2010 FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz** 14 Vol.-%, NK. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Mit feinen ätherischen Kräutern unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, kandierte Grapefruitzesten, Blütenhonig, etwas Nougat, facettenreiches Bukett. Kraftvoll, mineralisch, weiße Birnenfrucht, frischer Säurebogen, feine Fruchtsüße im Abgang, bleibt sehr gut haften, ein Hauch von Kletzen im Rückgeschmack, sehr gute Länge, zitronig-salziger Nachhall.

www.gritsch.at

● **Neuburger Spitzer Biern Reserve 2007, Weingut Johann Donabaum, Spitz** 14,5 Vol.-%, NK. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Nuancen von Kletzen, ein Hauch von Honig und Feigen, mit reifer gelber Tropenfrucht unterlegt, angenehme Kräuterwürze. Saftig, angenehme Honigsüße, dezentes Säurespiel, feiner Auslese-Stil, bleibt gut haften, salzige Mineralität im Hintergrund, Ananas im Nachhall, hat Jahre vor sich.

www.weingut-donabaum.at

● **Neuburger Smaragd 1000-Eimerberg 2006, Weingut Hofstätter, Spitz** 14 Vol.-%, NK. Kräftiges Goldgelb, Silberreflexe. Reife Tropenfrucht, zarter Blütenhonig, Nuancen von Feigen, kandierte Orangenzesten, etwas Nougat. Kraftvoll, straff, feine Fruchtsüße, mineralischer Körper, feine salzige Nuancen, ein Hauch von Zitrus, angenehme Extraktsüße im Abgang, bleibt gut haften, ein stoffiger Speisenbegleiter, nussiger Nachhall, sicheres weiteres Reifepotenzial.

www.weingut-hofstaetter.at



WENDELIN
Elisabeth Helmut Elisabeth

Untere Hauptstraße 135
7122 Gols
www.weingut-wendelin.at



● **Neuburger Gustav 2006**

Weingut Feiler-Artinger, Rust
14 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchige Nuancen, kandierte Grapefruitzesten, mit gelber Tropenfrucht unterlegt, Anklänge von Mandarinenfilets, mineralische Noten. Saftig, komplex, exotische Fruchtaromatik, kraftvolle Textur, feiner Säurebogen, jugendlich und anhaftend, feiner Karamelltouch im Nachhall, zarte Holzwürze im Abgang, ein großartiger Speisenwein.
www.feiler-artinger.at

● **Neuburger Trockenbeerenauslese 2001, Weingut Piriwe, Traiskirchen**

11 Vol.-%, NK. Mittleres Bernstein, Goldreflexe. Feine Dörrobstnuancen, zart nach Kokos und Nougat, kandierte Orangenzesten, Honig, Feigen, geröstete Nüsse. Saftig, elegant, gut integrierte Süße, angenehmes Säurespiel, schokoladige Nuancen, zeigt eine gute Länge, mineralische Nuancen im Abgang, feinwürzig im Rückgeschmack, ein vielseitig einsetzbarer, gut herangereifter Süßwein mit weiterem Potenzial.
www.piriwe.at, € 45,-

● **Neuburger Smaragd, 1000-Eimerberg 1999, Weingut Hofstätter, Spitz**

14 Vol.-%, NK. Kräftiges Goldgelb, Silberreflexe. Angenehme Kräuterwürze, zart nach Wacholder, dunkle Mineralität, reife Quittenfrucht, zart nach Walnuss. Saftig, elegant, straff, verfügt über eine gute Frische, weiße Birnenfrucht, salzige Mineralität auch im Abgang, hat einen sehr guten Zug, bleibt lange haften, ein perfekt herangereifter Sortenvertreter.
www.weingut-hofstaetter.at

● **Neuburger Auslese Spitzer Graben 1993, Domäne Wachau, Dürnstein**

14,5 Vol.-%, NK. Helles Goldgelb, zarter Grünschimmer. Zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Minze, dezenter nussiger Honigtouch, mit gelber Tropenfrucht unterlegt, Nuancen von Kumquats, etwas Karamell im Hintergrund, öffnet sich gut mit Luft. Stoffig, kraftvoll, reifer gelber Apfel, elegante Textur, mineralisch geprägt, angenehme Extraktsüße, dezentes Säurespiel, bleibt gut haften, feine Würze im Nachhall, bleibt sehr lange haften. Ein gereifter Neuburger.
www.domaene-wachau.at

93

● **Neuburger Smaragd Ried Elsarner Brandstatt Edition Schmalix 1. 1. 2016 Tegernseerhof – Mittelbach, Dürnstein**

13 Vol.-%, DV. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feiner weißer Birnentouch, ein Hauch von Wiesenkräutern, etwas Blütenhonig, zart nussig, mineralischer

Anklang. Saftig, seidige Textur, zart nach Honig, elegant und anhaftend, verfügt über gute Frische und Länge, Noten von Papaya im Abgang, bleibt haften, vielseitig einsetzbar.
www.tegernseerhof.at

● **BIO Neuburger Golden Erd, Vinothek Privatfüllung 2014 Weingut Tinhof, Trausdorf**

13 Vol.-%, NK. Helles Grüngelb, Silberreflexe. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach Karamell, gelbe Birne und reife Quittenfrucht, ein Hauch von Dörffeigen, mit etwas Nougat unterlegt. Saftig, feine weiße Kernobstnuancen, frische Struktur, dezente Süße im Abgang, zitronige Nuancen im Nachhall, wirkt leichtfüßig, ein facettenreicher Begleiter bei Tisch.
www.tinhof.at

● **Neuburger Ried Gedersdorfer, Vordernberg 2013, Weingut Josef & Philipp Bründlmayer, Grunddorf**

13 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach gekochtem Rhabarber, dunkle Beeren, etwas Kletzen, mit einem Touch von Kapstachelbeeren unterlegt, einladendes Bukett. Saftig, feine Fruchtsüße, zart nach Papaya, feines Säuregerüst, mit einem Hauch von Honig unterlegt, hat eine erste Reife erreicht, reife Stachelbeeren im Nachhall, zitronig-salziger Touch, gutes weiteres Reifepotenzial.
www.josef-bruendlmayer.at

● **Neuburger Smaragd Kalkofen 2012, Weingut Rixinger, Spitz an der Donau**

13 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Frucht nach Quitte und frischer Birne, ein Hauch von Zitruszesten, florale Nuancen, attraktive Nase. Saftig, rund und harmonisch, feine salzige Mineralität, feines Säurespiel, angenehme gelbe Tropenfrucht, dezente Süße im Nachhall, gut entwickelt.
www.rixinger.at

● **Neuburger Smaragd 1000-Eimerberg 2012 FJ Gritsch – Mauritiushof Spitz**

13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach Orangenzesten, reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Kräuterwürze, etwas Blütenhonig im Hintergrund. Saftig, elegant und ausgewogen, dezenter Säurebogen, feine Fruchtsüße im Abgang, mineralischer

Touch im Finale, Orangen im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit Zukunftspotenzial.
www.gritsch.at

● **Neuburger Smaragd 2011 Weingut Johann Donabaum, Spitz**

15 Vol.-%, NK. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Einladender Duft nach frischen Quitten, ein Hauch von getrockneten Birnen, Nuancen von Litschi und reifer Kiwi, zart mit Grapefruitzesten unterlegt. Kraftvoll, extraktsüße Textur, straffe, dunkle Mineralität, Nuancen von Blutorangen, salziger Touch im Abgang, feiner Honig, sehr gute Länge, kräuterwürziger Nachhall.
www.weingut-donabaum.at

● **Neuburger Smaragd Kalkofen 2009, Weingut Rixinger, Spitz**

13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Reife Quitten, zarter Blütenhonig, dunkle rauchige Mineralität, nussiger Anklang, sehr typisches Sortenbukett, mit kandierten Orangenzesten unterlegt. Saftig, gelbe Tropenfrucht, feiner Honigtouch, angenehmes, dezentes Säurespiel, feine Extraktsüße, sehr gute Balance, zart nach Ananas im Abgang, besitzt gute Länge, sicheres weiteres Reifepotenzial.
www.rixinger.at

● **Neuburger, 1000-Eimerberg Reserve 2009 FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz**

13 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nussig, reife gelbe Tropenfruchtnoten, Anklänge von Mango und Papaya, etwas Blütenhonig, ätherische Kräuter. Saftig, reife Quitten, elegante Textur, feine Fruchtsüße, milde Textur, zarter Honigtouch im Abgang, weiteres Reifepotenzial, harmonischer Stil, sehr jugendlich.
www.gritsch.at

● **Neuburger, 1000-Eimerberg Reserve 2009, FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz**

13 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nussig, reife gelbe Tropenfruchtnoten, Anklänge von Mango und Papaya, etwas Blütenhonig, ätherische Kräuter. Saftig, reife Quitten, elegante Textur, feine Fruchtsüße, milde Textur, zarter Honigtouch im Abgang, sicheres weiteres Reifepotenzial, harmonischer Stil, jugendlich.
www.gritsch.at



● **Neuburger Spätlese 1998**

Weingut Piriwe, Traiskirchen
11,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Zarte Kräuterwürze, kandierte Orangenzesten, ein Hauch von Botrytisaromen, dezente Dörffruchtnoten, mit Anklängen von gelber Tropenfrucht unterlegt. Saftig, reife, süße Frucht nuancen, feiner Säurebogen, ein Hauch von Honig, mineralisch im Abgang, reife Ananas und Pfirsichfrucht, feiner Karamelltouch im Abgang, gut gereifter Neuburger, der sich nach zwanzig Jahren auf seinem Höhepunkt präsentiert.
www.piriwe.at

● **Neuburger Fuchsenriegl 1990 Weingut Tinhof, Trausdorf**

12,5 Vol.-%, NK. Helles Bernstein, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze, ein Hauch von Dörrobst, reife gelbe Tropenfrucht, Orangenzesten, Nuancen von Karamell. Saftig, elegant, angenehme Fruchtsüße, seidige Textur, ein Hauch von Nougat, angenehme Frische im Abgang, geröstete Ananas, dezente Süße im Nachhall, zeigt eine erstaunliche Jugendlichkeit.
www.tinhof.at

92

● **Neuburger Ried Gedersdorfer Vordernberg 2016, Weingut Josef & Philipp Bründlmayer Grunddorf**

13,5 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Birnenfrucht, frische Wiesenkräuter, zart nach Quitten und Orangenzesten, mineralischer Touch. Saftig, elegante Textur, angenehme Fruchtsüße, zart nach Tropenfrucht, Mandarinenanklang im Abgang, bereits gut entwickelt, verfügt über gute Länge.
www.josef-bruendlmayer.at, € 11,-

● **Neuburger Smaragd 1000-Eimerberg 2016, Weingut Hofstätter Spitz an der Donau**

13,5 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische weiße Birnenfrucht, zart nach Wiesenkräutern, mit einem zarten Hauch von Dörrobst unterlegt. Stoffig, frischer Apfel, zart nach Mango, feiner, gut integrierter Säurebogen, ein Hauch von Honig und Zitrone, salziger Touch, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.weingut-hofstaetter.at, € 13,-

● **BIO Neuburger Exempel 2016 Weingut Andreas Gsellmann, Gols**

12,5 Vol.-%, NK. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zart rauchig-nussig unterlegte Nuancen von reifem Pfirsich, etwas Mango, zart nach Orangenzesten, tabakige Nuancen. Saftig, feine Birnenfrucht, dezente Säurestruktur,



Orangen auch im Abgang, mineralisch, dezente Süße im Nachhall.
www.gsellmann.at, € 16,-

● **BIO Neuburger Bambule! 2016**
Weingut Judith Beck, Gols
 12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräutervürze, ein Hauch von Mandarinenzesten, etwas Blütenhonig, etwas Sanddorn, rotbeerige Nuancen. Saftig, elegant, Nuancen von Ananas, frische Säurestruktur, mineralisch-salziger Touch, zitronige Nuancen.
www.weingut-beck.at, € 20,-

● **Neuburger Smaragd 1000-Eimerberg 2015, Weingut Hofstätter, Spitz**
 13,5 Vol.-%, DV. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Mango und frischer Birne, zart nach Wiesenkräutern, etwas Blütenhonig, kandierte Orangenzesten. Saftig, gelbe Fruchtnuancen, angenehme Frische, mineralisch, extrakt süßer Abgang, feine Tropenfruchtnuancen im

Rückgeschmack, sicheres Reifepotenzial.
www.weingut-hofstaetter.at, € 13,-

● **Neuburger Smaragd Ried 1000-Eimerberg 2015**
FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz
 13,5 Vol.-%, DV. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, weiße Tropenfrucht, zart nussige Aromen, Noten von Mandarinenzesten. Saftig, feine gelbe Fruchtnuancen, sehr dezenter Säurebogen, dezente Süße im Abgang, bereits zugänglich, ein ausgewogener Speisenbegleiter von mittlerer Länge, Walnusstouch im Finale.
www.gritsch.at

● **Neuburger Smaragd Ried Elsarnner Brandstatt Edition Schmalix 1.0. 2015, Tegernseerhof – Mittelbach, Dürnstein**
 13 Vol.-%, DV. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Dunkle Mineralität, zart nussig, ein Hauch von Marillenkonfitüre, reife gelbe Birnenfrucht, zart nach Mandari-

nenzesten. Gute Komplexität, weißer Apfel, angenehme Säurestruktur, dezente Süße im Abgang, bleibt haften, ein harmonischer Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.
www.tegernseerhof.at

● **BIO Neuburger Bambule! 2015**
Weingut Judith Beck, Gols
 12,5 Vol.-%, NK. Mittleres, getrübbtes Grüngelb. Nuancen von frischem Pfirsich, etwas Ananas, ein Hauch von Orangenmarmelade, einladendes fruchtbetontes Bukett. Am Gaumen straff, mineralisch, feine gelbe Tropenfruchtnuancen, angenehme Frische, salziger Nachhall, bietet leichtfüßiges Trinkvergnügen, animierender Neuburger der anderen Art.
www.weingut-beck.at

● **Neuburger blank – Sekt Zero Dosage 2014**
Weingut Markus, Altenburger, Jois
 12,5 Vol.-%, NK. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe, zartes Mousseux. Florale Nu-

ancen, frische weiße Birnenfrucht, ein Hauch von Zitruszesten, mineralischer Anklang. Saftig, reife gelbe Frucht, mineralisch auch am Gaumen, ein Hauch von Feigen und Nougat, zeigt gute Länge, feines Karamell im Rückgeschmack.
www.markusaltenburger.com, € 28,-

● **Neuburger Smaragd Ried 1000-Eimerberg 2014**
FJ Gritsch – Mauritiushof, Spitz
 12,5 Vol.-%, NK. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Honigmelone, kandierte Orangenzesten, mit einem Hauch von Wiesenkräutern unterlegt. Mittlere Komplexität, frische weiße Birne, lebendige Säurestruktur, zitronige Nuancen, trinkfreudiger, leichtfüßiger, vom kühlen Jahrgang geprägter Stil.
www.gritsch.at

● **Neuburger Ried Gedersdorfer Vordenberg 2014, Weingut Josef & Philipp Bründlmayer, Grunddorf**
 13,5 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün,

Silberreflexe. Zart nussig unterlegte gelbe Birnennote, zart nach Wiesenkräutern, etwas Honig und Orangenzensten. Saftig, weiße Kernobstnuancen, etwas Honigmelone, feine, integrierte Säurestruktur, elegant und anhaftend, ein facettenreicher Speisenbegleiter, lebendiger Stil.

www.josef-bruendlmayer.at

● **Neuburger Reserve Fass 21 2012 Weingut Markus Altenburger, Jois**
13 Vol.-%, DV. Kräftiges Goldgelb. Nussig-tabakig unterlegte Dörrobstnuancen, ein Hauch von Kletzen, Nougat und Kaffee, braucht einige Luft, um sich zu öffnen. Stoffig, gute Komplexität und Extraktsüße, salzig-mineralische Textur, gute Länge, individueller Stil, eigenständiger Charakter.
www.markusaltenburger.com
€ 28,-

● **Neuburger Ried Gedersdorfer Vordernberg 2012 Weingut Josef & Philipp Bründlmayer Grunddorf**
13 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Litschi und Honigmelone, zart nach Wiesenkräutern, mineralischer Anklang, mit gelber Birnenfrucht unterlegt. Saftig, elegant, angenehme Frucht-süße, milder Säurebogen, harmonisch und gut anhaftend, sicheres weiteres Entwicklungspotenzial.
www.josef-bruendlmayer.at

● **BIO Neuburger 2012 Weingut Tinhof, Trausdorf**
13,5 Vol.-%, DV. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Mit feinen Wiesenkräutern unterlegte weiße Birnenfrucht, ein Hauch von Litschi, zart nach Mandarinenzesten und Blütenhonig. Stoffig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, dezenter Säurebogen, ausgewogen und gut anhaftend, gelbe Apfelfrucht, ein vielseitiger Speisenwein.
www.tinhof.at

● **Neuburger Renaissance 2011 Weingut Piriwe, Traiskirchen**
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfrucht, reife Ananas und Mango, feine mineralische Nuancen, etwas Blütenhonig. Saftig, seidige Textur, feine Fruchtsüße, runder Säurebogen, elegant und gut anhaftend, zart nach gelbem Pfirsich und Honig im Abgang, ausgewogen, ein facettenreicher Speisenbegleiter.
www.piriwe.at, € 23,50

● **Neuburger Smaragd Kalkofen 2011 Weingut Rixinger Spitz an der Donau**
14 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb,



Silberreflexe. Frische gelbe Tropenfrucht- und Birnennoten, ein Hauch von Mango und Papaya, frische Wiesenkräuter, Noten von Orangenzensten, zart nach weißem Pfirsich. Komplex, betont mineralisch und jugendlich, zarte Kräuterwürze, fruchtsüßer Touch im Abgang, gutes Reifepotenzial.
www.rixinger.at

● **Neuburger Smaragd Spitzer Biern 2010, Weingut Johann Donabaum Spitz**
14 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Birnenfrucht, etwas Blütenhonig und Quittenkäse, ein Hauch von Walnuss, kandierte Orangenzensten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, finessenreiche Säurestruktur, zitronige Nuancen, mineralisch und gut anhaftend, profitiert vom kühlen Jahr, delikater Stil, zitronige Aspekte im Finale, wirkt leichtfüßig.
www.weingut-donabaum.at

● **Neuburger Smaragd 1000-Eimerberg 2009, Weingut Hofstätter, Spitz**
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Reife gelbe Tropenfrucht, feine Kräuterwürze, kandierte Orangenzensten, Kirschen, mit einem Hauch von Blütenhonig unterlegt. Saftig, opulent, angenehme Fruchtsüße, milde Textur, ein Hauch von Nougat, bereits gut herangereift, ein harmonischer, stoffiger Speisenbegleiter.
www.weingut-hofstaetter.at

● **Neuburger 2008 Weingut Tinhof, Trausdorf**
12 Vol.-%, DV. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte gelbe Tropenfrucht- und Birnennoten nach Ananas und Mango, zartes Honigkaramell, kandierte Grapefruit- und Zitrusnoten, mineralischer Anklang. Saftig, feine weiße Kernobstnote, gute Frische, zitronig-salzige Nuancen, wirkt leichtfüßig und bleibt dennoch gut haften, bietet schwingvolles, jugendliches Trinkvergnügen.
www.tinhof.at

● **Neuburger Smaragd Spitzer Biern 2006, Weingut Johann Donabaum Spitz**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Reife Birnenfrucht, ein Hauch von Karamell, zart nussig unterlegt, dezenter Dörrfeigenanklang. Saftig, cremiger, opulenter Stil, weiche Textur, dezente Fruchtsüße im Abgang, reife Mango im Nachhall, kandierte Orangenzensten, bereits entwickelt.
www.weingut-donabaum.at

● **Neuburger Ried Tettenhauer 2006 Weingut Piriwe, Traiskirchen**
14 Vol.-%, DV. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine, reife Tropenfrucht- und Birnennoten, zarter Blütenhonig, rotbeerige Nuancen, ein Hauch von Kiwi, kandierte Mandarinenzesten, einladendes Bukett. Stoffig, elegant, reife weiße Birnenfrucht, seidige Textur, zart nach Honig im Abgang, ein Hauch von Karamell im Nachhall, gereifter Sortenvertreter, ideal zum Käse.
www.piriwe.at

● **Neuburger 1000-Eimerberg Select 2005, FJ Gritsch – Mauritiushof Spitz**
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte gelbe Birnenfrucht, reife Mangonote, ein Hauch von Orangenkonfit, öffnet sich gut mit etwas Luft. Feinwürzig, elegant, reife gelbe Tropenfrucht, dezente Kräuterwürze, mineralisch-salzig im Abgang, zarte Süße im Rückgeschmack.
www.gritsch.at

● **Neuburger Gutruf 1999 Weingut Piriwe, Traiskirchen**
13 Vol.-%, NK. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze, Nuancen von weißer Birne, frische Mandarinenzesten, dunkle Mineralität, zart nach Karamell, facettenreiches Reifebukett. Saftig, elegant, feine Birnenfrucht, angenehme Frische, trockener, mineralisch geprägter Stil, bleibt haften, wirkt noch sehr jugendlich, zarter Feigentouch im Abgang, feiner salziger Touch.
www.piriwe.at, € 25,-

● **Neuburger Smaragd 1000-Eimerberg 1997 Weingut Hofstätter, Spitz**
13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Gelbgrün, jugendliche Farbe, Silberreflexe. Zart vegetal unterlegte Kräuternote, ein Hauch von Avocado, dunkle Mineralität, eingelegte Nuss. Am Gaumen elegant, dezente Fruchtsüße, milde Struktur, ausgewogen, zart nach Honigmelone, ein gereifter Speisenbegleiter.
www.weingut-hofstaetter.at

● **Neuburger Smaragd Spitzer Graben 1992 Domäne Wachau, Dürnstein**
12,5 Vol.-%, NK. Mittleres Grüngelb, recht jugendliche Farbe, Silberreflexe. Mit frischer Walnuss unterlegte gelbe Birnenfrucht, zart tabakig, angenehme Kräuterwürze, zart nach Grapefruit- und Orangenzensten. Saftig, elegant, dezente Extraktsüße, gute Komplexität, feinwürziger Abgang, salzige Mineralität im Abgang, verfügt über weiteres Reifepotenzial.
www.domaene-wachau.at

● **Neuburger Spätlese 1988 Weingut Piriwe, Traiskirchen**
12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Gelbgold, Silberreflexe. Zart tabakig unterlegte Kräuterwürze, mit gelber Tropenfrucht unterlegt, Nuancen von Honig und Estragon, zart nach kandierten Orangenzensten, feine ätherische Noten. Mittlerer Körper, weiße Pfirsichfrucht, gut integrierte Süße, lebendiger Säurebogen mit angenehmem Zitrustouch, feiner Honigton im Abgang, frische Tropenfrucht im Nachhall, erstaunlich jugendlich und immer noch mit Vergnügen zu genießen.
www.piriwe.at