

chen Qualität zu bringen. Seine klaren, sortentypischen, trinkfreudigen Weine bestätigen den Erfolg seines Tuns.

**93 Riesling Smaragd
Ried 1000-Eimerberg 2017**

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Ananas, zarte florale Nuancen, Maracuja im Hintergrund. Saftig, elegant, angenehme Extraktsüße, mineralisch, finessenreich strukturiert, lebendiger Stil, zitronig-salziger Nachhall, gutes Reifepotenzial.

**90 Riesling Federspiel
Ried 1000-Eimerberg 2017**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral unterlegte weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Zitruszesten, mineralischer Touch. Saftig, ausgewogen, feinfruchtig, dezente Süße, feiner Säurebogen, bereits gut antrinkbar.

92 Chardonnay Smaragd Ried Setzberg 2017

14 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von reifem gelbem Apfel, zart nach Quitten, Anklänge von Honigmelone. Saftig, elegant, reife Birnenfrucht, feine Säurestruktur, fruchtsüßer Nachhall, bleibt haften, ein stoffiger Speisenbegleiter.

**92 Grüner Veltliner Smaragd
Ried Steinporz 2017**

14 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, Noten von frischem Apfel und Mango, mineralischer Anklang, facettenreiches Bukett. Saftig, zart nach weißem Pfeffer, feine gelbe Fruchtnoten, etwas Honigmelone im Abgang, bereits gut antrinkbar.

**89 Grüner Veltliner Federspiel
Ried Steinporz 2017**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank/Stahltank, €€€

**92 Weißburgunder Smaragd
Ried Burgberg 2017**

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Angenehmer Touch von gelber Tropenfrucht, etwas Mango, ein Hauch von Walnuss, zart nach Orangenzesten. Komplex, feine Extraktsüße, finessenreicher Säurebogen, weiße Apfelfrucht im Abgang, bleibt haften, gutes Entwicklungspotenzial.

⊕ **WEITERE GENUSSANGEBOTE**

HEURIGER: 27.7. bis 5.8.2018

ÜBERNACHTUNG: Information siehe Homepage



**FJ GRITSCH
MAURITIUSHOF**

3620 Spitz an der Donau
Kirchenplatz 13
T: +43 (2713) 24 50
office@gritsch.at
www.gritsch.at

Kellermeister:

Franz-Josef Gritsch
Produktion: 15 Hektar

Verkostung:

Mo bis Sa 9–12 Uhr und 13–17 Uhr
und nach tel. Vereinbarung

Ab-Hof-Verkauf: ja

Vereinszugehörigkeit:

Vinea Wachau

Messen: ProWein, VieVinum



FJ GRITSCH MAURITIUS- HOF

Auf der einen Seite der Mauritiushof am Spitzer Kirchenplatz mit rund 800-jähriger Geschichte, ein Stückchen weiter der Kalmuck-Keller mit modernster Technik: Die Arbeit im Weingut Gritsch ist auch ein Pendeln zwischen diesen beiden Welten. Franz-Josef Gritsch verkörpert bereits die siebente Generation der Familie, die in Spitz an der Donau Weinbau betreibt. Selbstverständlich, dass hier Tradition, alte Werte und überliefertes Wissen eine große Rolle spielen. Klar aber auch, dass mit Tradition allein Spitzenqualität von heute nicht zu schaffen ist. Deshalb ist im Weingut Gritsch immer alles in Bewegung. Im letzten Jahr wurde der aus dem 13. Jahrhundert stammende Gewölbekeller des alten Lesehofs zu einem klassischen und blitzsauberen Vinothekskeller umgebaut und erneuert. Auch unzählige Steinterrassen hat Gritsch im letzten

Jahr rekultiviert und mit Reben bestockt. Allen voran die Ried Kalkofen im Spitzer Graben. Eine besonders herausfordernde Lage, denn sie liegt geografisch an der Grenze dessen, was in der Wachau noch Weinbau zulässt. Von diesen extrem steilen Urgesteinsterrassen stammen Weine, die sich durch Kühle und Eleganz auszeichnen. Eine besondere Erwähnung verdient der Burgweingarten in Dürnstein, der dem dynamischen Winzer seit vielen Jahren anvertraut wurde. Dieser Weingarten ist in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert: Es ist der letzte große Weingarten innerhalb der historischen Stadtmauer von Dürnstein. Die hoch aufragenden Steinterrassen lassen eine maschinelle Bearbeitung nicht zu. Alles dort setzt pure Handarbeit voraus. Aber auch der hohe Arbeitseinsatz für die »Dürnsteiner Burg« lohnt sich. Das Ergebnis ist ein großartiger Riesling, vielfältig strukturiert und tiefgründig.

(96) Riesling Smaragd Ried Kalkofen 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe, Zart reduktiv, kräuterwürzige Nuancen, ein Hauch von Anis, öffnet sich mit Luft, feiner Pfirsichtouch. Stoffig, feine gelbe Steinobstnuancen, ein Touch von Ananas, reifer Pfirsich, feiner Säurebogen, cremig, seidige Textur, finessenreiche Struktur, verfügt über einen langen Bogen, großes Zukunftspotenzial.

(96) Riesling Ried Dürnsteiner Burg Reserve 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, lieblich, €€€€€
Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Reife Steinobstnuancen, aber auch weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Anis, etwas Fenchel, dunkle Mineralität. Straff, engmaschig, salzige Mineralität, überlagert von reifer gelber Frucht, feine Nuancen von Ananas und Maracuja, bleibt sehr lange haften, ein Wein für viele Jahrzehnte.

(95) Riesling Smaragd Ried 1000-Eimerberg 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Mandarinenzesten, mineralischer Touch, zart nach Weingartenpfirsich, ein Hauch von Gewürzen. Kraftvoll, stoffig, sehr elegant, finessenreich strukturiert, Limetten im Abgang, bleibt lange haften, sicheres Reifepotenzial.

(93) Riesling Smaragd Ried Setzberg 2017

13 Vol.-%, DV, großes Holzfass, €€€€€
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Pfirsichfrucht, Nuancen von Ananas, ein Hauch von Papaya, zarter Hauch von Blütenhonig. Straff, gelbfruchtig, rassige

Säurestruktur, feine gelbe Tropenfrucht im Abgang, bleibt haften, finessenreicher Speisenbegleiter, zitroniger Rückgeschmack.

(95) Grüner Veltliner Smaragd Ried Singerriedel 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Nuancen von Marillenkonfit, reife Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Kräutervürze. Stoffig, feiner Honigtouch, elegant und seidig, ein großvolumiger, aber keine Spur breit wirkender Wein, sehr gute Länge, sicheres Reifepotenzial, zart salzige Pikanz.

(94) Grüner Veltliner Smaragd Ried Hochrain 2017

13 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Nuancen von Marillenzesten, zart nach Orangenzensten, feine gelbe Tropenfrucht. Am Gaumen balanciert, cremige Textur, feine Apfelfrucht, zart salziger Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

(94) Grüner Veltliner Smaragd Ried Loibenberg 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€
Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Mit feinem Blütenhonig unterlegte Ananas, zart nach Mandarinenzesten, feine florale Noten, zart nach Anis. Stoffig, saftige Steinobstnuancen, reife Marille, kraftvoll und anhaltend, seidiger Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

(93) Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinporz 2017

13 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nussig-kräuterwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, Honigmelone, ein Hauch von Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, gelbe Tropenfruchtanklänge, feiner Säurebogen, dezente Extraktsüße im Abgang, bereits gut antrinkbar.

(92) Grüner Veltliner Federspiel Ried Klaus 2017

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht- nuancen, zart nach Blütenhonig, mineralischer Touch, feine Kräutervürze im Hintergrund. Straff, engmaschige Textur, feine weiße Apfelfrucht, extraktsüßer Körper, angenehmes Säurespiel, bleibt haften, gutes Reifepotenzial.

91 Grüner Veltliner Federspiel kalmuck Wachau 2017

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€
Helles Gelb, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, dezente Orangenzensten, tabakig.

**WEINGUT THOMAS GRITSCH**

3620 Spitz an der Donau
Laaben, Haidgasse 1
T: +43 (676) 5371274
info@weingut-gritsch.at
www.weingut-gritsch.at

Kellermeister: Thomas Gritsch

Kontakt:

Thomas und Britta Gritsch

Produktion: 90 % weiß, 10 % rosé
7,5 Hektar

Verkostung: ja

Ab-Hof-Verkauf: täglich

Vereinszugehörigkeit:

Vinea Wachau

Straff, feine gelbe Birnenfrucht, dezente Fruchtsüße, mineralisch unterlegter Speisenbegleiter.

**(91) Grüner Veltliner Federspiel
Kirchpoint 2017**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte weiße Apfelfrucht, zarte vegetale Würze, Nuancen von Mandarinenzesten. Stoffig, engmaschiger Stil, feiner Säurebogen, dunkle Mineralität, zart nach Limetten im Nachhall.

**(95) Neuburger Smaragd
Ried 1000-Eimerberg 2017**

13 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit Nuancen von reifen Quitten unterlegte Birnennote, feiner Honigtouch, zart nach Blütenaromen. Saftig, reife gelbe Frucht nuancen, angenehme feine Säurestruktur, zart nach Pfirsich im Abgang, bleibt haften, sicheres Reifepotenzial.

**(94) Sauvignon Blanc Smaragd
Ried Hartberg 2017**

13 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Intensives Bukett von reifen Stachelbeeren, ein Hauch von Guaven, zart nach Cassis. Dunkle Mineralität, angenehme Würze, stoffig und engmaschig, dunkle Beerenfrucht im Abgang, würziger Nachhall.

➕ WEITERE GENUSSANGEBOTE

ÜBERNACHTUNG: Information siehe Homepage



WEINGUT THOMAS GRITSCH

Dort, wo sich der Spitzer Graben langsam verengt und immer höher, kühler und steiniger wird, steht das Weingut der Familie Thomas Gritsch. Es bildet quasi die Pforte zu den steilsten Lagen der Wachau – von den 7,5 Hektar muss der Großteil der Weingärten per Hand bearbeitet werden: Beispielsweise der Trennung, der mit über 500 Metern die höchste Riede der Wachau ist, oder der Zornberg und die Bruck, deren Schieferböden beste Bedingungen für große Weine bieten. Diese schonende Bewirtschaftung erhält aber auch die Einzigartigkeit und Schönheit der Landschaft. Grüner Veltliner und Riesling, diese beiden Protagonisten der Wachau spielen die Hauptrolle, wobei es Familie Gritsch vor allem um eine elegante und lebendige Interpretation der Weine geht. Gelesen wird nur erstklassiges Traubenmaterial, zumeist in Federspiel- und Smaragdgradationen. Ebenfalls gibt es hervorragende Muska-