

# vinaria

# WEINGUIDE

DIE 3600 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2019/20





## Weingut FJ Gritsch

### Franz-Josef Gritsch

3620 Spitz, Kirchenplatz 13

Tel. +43 2713 2450

office@gritsch.at, www.gritsch.at

15 Hektar, W/R 100/0

Franz-Josef Gritsch hat eine mehr als zufriedenstellende Ernte im Keller. Tatsächlich sind sowohl Grüner Veltliner als auch Riesling mit einer Vielzahl herausragender Weine vertreten, wie es sie in dieser Gesamtheit nicht jedes Jahr gibt. Und das bei einer Lagenvielfalt, quer durch die ganze Wachau, die auch ihresgleichen sucht. Axpoin, Klaus, Steinborz, Hochrain, Loibenberg, Singerriedel, 1000-Eimerberg lesen sich wie das „Who’s who“ des Wachauer Lagenspiegels. Ganz groß ist heuer der Riesling aus dem jüngsten Rekulktivierungsprojekt des talentierten Spitzers, der Lage „Kalkofen“, ausgefallen, die im „Endausbau“ volle zwei Hektar umfassen wird.

Aber es gibt auch viel Erfreuliches über den Bereich der sogenannten Komplementärrebsorten zu berichten, einmal vom wohl besten Neuburger, den wir jemals im Mauritiushof verkostet haben, zum anderen über zwei feine Muskateller im Federspiel- und Smaragdbereich. Rosé und Sauvignon Blanc zählen ohnehin schon seit einigen Jahren zu den bewährten „Exoten“ im Haus. Neues gibt es auch im Haus selbst – ein schmucker Vinothekskeller steht kurz vor seiner Fertigstellung. bb

### WACHAU

★★ S €€

2018 „Kalmuck pink“

★★ S €€

2018 Grüner Veltliner „Kalmücke“

★★ S €€

2018 Grüner Veltliner „Kalmuck“

★★ S €€

2018 Grüner Veltliner Kirchpoint Federspiel

★★ S €€

2018 Grüner Veltliner Ried Axpoin Federspiel

★★★ S €€€

2018 Grüner Veltliner Ried Klaus Federspiel Tannennadeln, Unterholz, viel Mineralität plus Spitzer Würzekühle; vielschichtig, finessebetont, nobel.

★★★ K €€€

2018 Grüner Veltliner Ried Steinporz Smaragd Rucola, Fenchel, weiße Birnen; feinstrahlig, ausgiebig, kraftvoll.



★★★ K €€€€

2018 Grüner Veltliner Ried Hochrain Smaragd Kornähren, Tabak, Grapefruits, eher dunkle Würzpräsenz, herbe Mitte, extraktreich, fein und elegant; braucht ...

★★★ K €€€€

TIPP

2018 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd Gelbe Äpfel, Spargelspitzen, Selleriecreme, rosa Pfeffer, extraktsüß, tief und generös; lange ausklingend, sehr gediegen.

★★★★ K €€€€€

TOP

2018 Grüner Veltliner Ried Singerriedel Smaragd rauchige Nase, kühle, mineralische Akzente; feinste Tabak- und Kräutermischungen, Nadelwald; bei aller Dichte doch die Finesse betonend, mit Superlänge; souveräner Vorzeige-Veltliner.

★★★ S €€€

FUN

2018 Riesling Ried 1000-Eimerberg Federspiel Orangenblüten, Pfirsiche, Marillen; fein liniert, offenherzig, saftig, verführerisch.

★★★ K €€€

2018 Riesling Ried Setzberg Smaragd Grapefruits, Aronia-beeren, eine Prise Orange-Bitter, herbfruchtig, mundfüllend, zum Beißen.

★★★ K €€€€

2018 Riesling Ried 1000-Eimerberg Smaragd Helle Mineralität, auch rauchige Einflüsse, frisches, grünes Laub, Pfirsiche, Marillen, vollmundiger Riesling mit Bilderbuchfrucht und viel Tiefgang.

★★★★ K €€€€€

TOP

2018 Riesling Ried Dürnsteiner Burg Reserve Reifes Steinobst, tropische Früchte, Marillenkuchen, Papayas, Orangen, stoffig, extraktsüß, einerseits klar konturiert, andererseits opulent wie eine Wagner-Oper – ein Gedicht von Wein.

★★★★ K €€€€€

TOP

2018 Riesling Ried Kalkofen Reserve Nobles, feines Fruchtspiel, hochmineralisch, geradezu seidige Textur, Marillenschaum, Apfeltarte, Mandarinen; bleibt endlos haften, großer Riesling ohne Wenn und Aber.

★★★ K €€€€

TIPP

2018 Neuburger Ried 1000-Eimerberg Smaragd Melonen, Äpfel, Birnen, auch Walnüsse; begeisternder Schmelz, geschmeidig, engmaschig, kraftvoll; Neuburger-Essenz.

★★ S €€

FUN

2018 Gelber Muskateller Ried Hartberg Federspiel Übermütiger Antritt, Hollerpesto, Zitronenmelisse, Muskat pur; unwiderstehlich trinkanimierend.

★★★ S €€€

2018 Gelber Muskateller Ried Hartberg Smaragd Dezent, reife Muskattrauben, Rosenholz, Holunderblüten; feine Länge; wunderschön.

★★★ K €€€

2018 Sauvignon Blanc Ried Hartberg Smaragd Setz vegetabile Akzente, Kräutereextrakt, grüner Holler, Chartreuse; mittlere Länge, sehr solide.