

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

ÖSTERREICHS BESTE GRÜNE VELTLINER FINALE DER KRÄFTIGEN

ZWEIFELT-CUP
NIEDERÖSTERREICHS SPITZE

PERWOLFF & PROIDL
GROSSE VERTIKALEN

AUF EIN GLAS MIT:
CHRISTIAN RACH

HIMMLISCHE GENÜSSE
ESSEN AM BERG

SEBASTIAN FRANK
„UNSER“ KOCHSTAR IN BERLIN



€ 6,-

Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien

Verkostungen

Grüner Veltliner Premium

**MÄCHTIGES
TRINK-
VERGNÜGEN**



Das Weinjahr 2018 bietet einiges: Es gibt viele süffige Premiumweine, die großteils von einer milden Säure geprägt sind. Und diese Bekömmlichkeit, trotz oftmals hohem Alkohol, spricht heute ein Gros der Weintrinker an. Der warme Jahrgang 2018 wird teils als „Zwillingsbruder“ zu 2017 gesehen. Beide Jahrgänge standen beim Vinaria-Veltliner-Premiumwein-Check im Fokus. Sieger wurde wie im Vorjahr der Wachauer Top-Winzer Franz Hirtzberger mit seinem Honivogl Smaragd.

Hans Pleininger

Österreichs Winzerschaft hat es nicht leicht: 2018 ging wieder als extrem warmes Weinjahr in die Aufzeichnungsbücher ein. Um die sommerlichen Hitzeperioden und Temperatur-Hotspots zu fassen, mussten einmal mehr – wie schon 2017 – einige Superlative herhalten. Schließlich schaffte 2018 den Titel als zweitheißestes Frühjahr und als zweitheißester Sommer in der 253-jährigen Messgeschichte. Nur im Jahr 2003 war es noch einen Tick heißer.

„Der Klimawandel ist problematisch“, sagt der Spitzer Top-Winzer Franz Hirtzberger jun. Doch was durch den Anstieg der Durchschnittstemperaturen auch passiert sei, ist, dass in den kühleren heimischen Weinregionen wie in der Wachau „die Jahrgänge stabiler geworden sind“, meint Hirtzberger. Durch die vermehrt auftretenden warmen Jahrgänge wie zuletzt 2015, 2017 und 2018 – und auch 2019 wird sich auf die heiße Jahrgangseite schlagen – haben die Winzer sich darauf eingestellt. „2003 war ähnlich von der Witterung her wie 2018. Aber man sieht, dass wir dazugelernt haben“, betont Hirtzberger.

Mit den warmen Jahrgängen ist man als Winzer ein Zerrissener: Denn auf der einen Seite bringt das strahlend schöne Wetter modellhafte, reife Trauben – und

dadurch zugängliche Weine mit einer runden Frucht und milder Säure. Und das kommt bei dem Gros der Wein-Konsumenten gut an. Aber mit der hohen Reife explodieren auch die Alkoholwerte, die vereinzelt heuer sogar 15 Volumprozent ausmachen. Da braucht es schon im Weingarten und vor allem beim Ausbau viel Winzergeschick, damit solche Weine am Ende nicht als brandig empfunden werden. Wobei das „Brandige“ oder das einhergehende „Bitter!“ nicht nur als Auswirkung vom hohen Alkohol empfunden und gesehen wird, sondern oft ein Produkt von Trockenschäden im Weingarten ist.

Diese Trockenschäden kamen durch die extreme Hitze auf und durch die mancherorts unzureichende Bewässerung. Aber es war 2018 schlicht wenig Wasser da, klagten Winzer. Fehlt das Wasser, stellt der Weinstock auf Überlebensmodus um und nimmt das Wasser von den Trauben. In den unterversorgten Trauben lagern sich dadurch Bitterstoffe und Gerbstoffe ein. Auch galt es 2018 aufzupassen, nicht zu stark zu entblättern bei der Laubwand, die der Sonne zugewandt ist, weil man sonst riskierte, dass die freigestellten Trauben einen Sonnenbrand

Wichtig war gutes Tannin-Management

bekommen. Denn Sonnenbrand-geschädigte Beeren würden dadurch auch Bitterstoffe in ihre Schalen einlagern.

Bitternoten und Gerbstoffe waren im Premium-Tasting vielerorts anzutreffen – vor allem bei den 2018er Weinen, weniger bei den 2017ern. Man muss aber Gerbstoff differenziert sehen. Gerbstoff ist einerseits bitter und wirkt austrocknend. Aber: gesunder Gerbstoff bringt auch Struktur und gibt einem Wein zusätzlich Halt.

Michael Moosbrugger, Chef vom Schlossweingut Gobelsburg, spricht bei 2018 von einem „Produzenten-Jahrgang“ – wo es auf die richtigen Entscheidungen angekommen sei. Den Gerbstoff sieht Moosbrugger nicht so als Problem. Sondern die Frage sei, wie man mit dem Gerbstoff umgeht. „Die Kunst ist es, die Gerbstoffe auszubalancieren“, sagt Moosbrugger. Das schafft man nur mit einem gewissen Grad an Oxidation. Schwierig würde es werden, wenn man die Weine reduktiv ausbaut. Da müsse man mit dem Gerbstoff vorsichtig sein.

Fulminanter Sieger Vielen Winzern ist die richtige Gerbstoff-Balance in den Jahren 2018 und 2017 gelungen. Etwa ein Drittel von den mehr als 330 eingereichten Veltlinern schafften im Vinaria-Check zumindest 16 Punkte. Die Allerbesten – exakt 16 Weine – erhielten sogar 17 oder mehr Punkte. Und an der Spitze gab es einen fulminanten Sieger – mit dem Honivogl Smaragd 2018 von Franz Hirtzberger. Der Wein beeindruckte schon im Vorjahr, als Hirtzberger mit dem 17er

Honivogl die Vinaria-Premiumverkostung gewann.

Seit 1956 gibt es den Honivogl bereits. Der Wein hat viel zum heutigen Renommee der Wachau beigetragen und gilt heute als Kultwein. Für manche ist der Honivogl sogar ein „Must-Have“, den sie alle Jahre auf ihrer Rechnung haben. Enttäuscht wird man kaum: Allein bei den jüngsten zehn Jahrgängen wurde der Honivogl achtmal als Vinaria-Topwein geadelt – auch in vermeintlich schwächeren Jahrgängen und auch in den herausfordernden Weinjahren

Im Gespräch mit Franz Hirtzberger jun., Spitz an der Donau

Vinaria: Kompliment zum Honivogl 2018, der bereits im Vorjahr bester Veltliner war. Was macht den Charakter, den Mythos Honivogl aus?

* **Franz Hirtzberger jun.:** Für uns ist der Honivogl immer die absolute Essenz des Jahrgangs – ein Wein, bei dem wir immer bei der Ernte am längsten zuwarten und die hochreifsten Trauben haben. Der Honivogl ist somit immer geprägt von Reife und vom Jahrgang. Die Reben stehen auf einem mineralischen Verwitterungsboden – der Wein ist dadurch immer kantiger und charakteristischer.

Wie gelingt Ihnen diese Topqualität und Eigenständigkeit Jahr für Jahr aufs Neue?

* Wir machen bei allen unseren Weinen immer das Gleiche: Wir versuchen den Keller aus der Gleichung herauszunehmen – wir experimentieren nicht mit Holz oder Kalt-Vergärung. Wir sind auch für Wandlungen – aber gemächlich. Die Grundidee beim Honivogl ist seit 30 Jahren die gleiche: Hochreife Trauben zu bekommen und im Keller so wenig wie möglich eingreifen. Daher ist uns eine kompakte und flotte Verarbeitung im Keller wichtig. Wir haben auch keinen langen Hefekontakt. Was an Dichte und Struktur da ist, holen wir uns ausschließlich im Weingarten.

Wie finden Sie heraus, wann für Sie die optimale Traubenreife da ist?

* Wir haben unser Sonntagsritual – da haben wir Zeit und sind ungestört: Da gehen wir alle Weingärten durch. Wir messen natürlich, weil der Zucker ein Indikator ist, aber vor allem kosten wir die Trauben, weil es in erster Linie um Geschmack geht. Und wir schauen genau auf die Reben und die Blattverfärbungen. Wenn die Blätter gelb werden, zieht sich von dort alles retour. Die gesamte Energie, die noch da ist, verlagert sich in Stock und Trauben. Die Trauben sind dann nicht mehr so knackig, aber bekommen einen ungemeinen Aromatisierungsschub – und das schmeckt man. Da wird dann der Veltliner würzig und der Riesling als Traube erstmals essbar.

Stichwort Langlebigkeit: Wodurch bekommt der Honivogl sein legendäres Alterungspotenzial?

* Das liegt tatsächlich in der hohen Traubenreife. Auch gesunde Botrytis schadet beim Reifen nicht – wie man zum Beispiel



Foto: Monika Loeffl

an deutschen Süßweinen sieht, die 100 Jahre alt sind und noch immer stehen. Ein hermetisch abgedichteter, reduktiver Ausbau ist für die Alterung nicht positiv. Der Honivogl wird daher zu einem Drittel bis zur Hälfte im großen Holzfass ausgebaut. Der Einfluss vom neutralen Holz ist nicht dramatisch, macht aber den Wein freundlicher und zugänglicher. Wir wollen nämlich, dass der Wein neben seinem Lagerpotenzial auch vorneweg funktioniert, damit du, wenn du einen Honivogl aufmachst, nicht enttäuscht bist. Mein Credo ist: Ein guter Wein ist immer gut.

war der Honivogl stets eine sichere Bank. Erst kürzlich hat ein Kollege vom Honivogl 1988 geschwärmt, den er noch im Keller gefunden hatte und der ihn vollends überzeugte. Auch der Autor hat vor gar nicht so langer Zeit einen 1995er geöffnet und fand sich im Veltliner-Himmel. Wie frisch und noch jugendlich Honivogl auch nach 15 Jahren schmecken kann, zeigte dieses Frühjahr eine von Franz Hirtzberger sen. geöffnete Honivogl-Magnum 2004 aus seinem Keller. Das war der Jahrgang, der anfangs im Schatten des damals überschätzten 2003er Jahrgangs gestanden ist und heute wahrscheinlich zu den großen „Nuller-Jahren“ zählt.

Ob ein Wein Reifepotenzial hat, sieht Kellermeister Franz Hirtzberger jun., ob man eine hohe Traubenreife erlangen kann: „Und eine gesunde Botrytis scheidet beim Reifen auch nicht.“ Durch die späte Ernte in Spitz – die Honivogl-Trauben werden immer Ende Oktober/Anfang November gelesen – ist immer eine Portion Botrytis dabei. Das gehe gar nicht anders bei der späten Lese, meint der Winzer. Das gehöre zum Honivogl dazu – und gibt dem Wein „Energie und Kraft“, aber auch Wiedererkennbarkeit.

Ob der Honivogl 2018 oder 2017 besser ist? „Ich finde die beiden Jahrgänge sehr ähnlich“, sagt Hirtzberger jun. Auch in der Vinaria-Bewertung sind die beiden Sieger nah beieinander: Im Vorjahr hat Honivogl 2017 mit 17,9 Punkten gewonnen. Heuer steht der Honivogl 2018 mit 18,2 Punkten an der Spitze. Wer das Honivogl-Match gewinnt, wird sich wahrscheinlich erst in zehn, 20 Jahren zeigen. Freuen dürfen wir uns auf beide.

Mächtiger Atzberg Dass das kühlere Klima in Spitz im heißen Jahr 2018 ein Vorteil war, zeigt der zweite Sieger: Franz Josef Gritsch beeindruckte mit seinem Atzberg – und das nicht einmal, sondern gleich zweifach: beide Atzberg-Weine – die wertigeren Oberen Steiltterrassen Smaragd, aber auch sein normaler „Steiltterrassen Smaragd“ landeten im Spitzenfeld als zweitbesten und als fünftbesten Veltliner der Premium-Verkostung. Dabei hat der alte Berg zwischen Spitz und St. Michael erst eine junge Geschichte: Vor zehn Jahren rekultivierte Gritsch die verwilderte Steiltterrassenlage und pflanzte auf zwei Hektar Veltliner aus. Jetzt zeigen sich die jungen Veltliner-Stöcke in ihrem ersten Frühling, und auch das Jahr spielte mit. 2018 sieht Gritsch als „Top-Jahr“. Von der Wärme sei es wie 2017 gewesen; von der Wertigkeit und Power wie 2015. „Der Jahrgang strotzt von physiologischer Reife“, sieht Gritsch seine Atzberg-Weine auch als extrem lagerfähig.

Power haben die beiden Atzberg-Weine genug – die auch mit 15,5 und 14,5 PS vom Etikett leuchten. „Den hohen Alkohol streben wir nicht an – wir lassen aber der Natur freien Lauf“, betont Gritsch. „Durch Holzfasslagerung und Hefeaufrühren versuchen wir den Alkohol abzuschleifen.“ Der „Obere Steiltterrassen“ vom Atzberg schmeckt auch in keiner Faser wuchtig oder alkohollastig – sondern vielmehr elegant und extraktreich. Ein Power-Wein mit Wow-Effekt, und der normale „Steiltterrassen“ steht ihm nicht viel nach.

Top aus dem Kremstal Hoher Eleganzfaktor zieht sich auch durch den Ehrenfels-Veltliner von Franz Proidl aus Senftenberg. Der Kremstaler-Wein von der 1.ÖTW-Lage Ehrenfels schaffte es ex aequo auf den zweiten Platz, gemeinsam mit Gritsch' Axpoin Obere Steiltterrassen. Früher war Proidls Premium-Veltliner noch ein Geheimitipp – doch heute gehört der Wein nachhaltig zu den besten Veltlinern des Landes. Als Fünf-Kronen-Winzer ist Proidl mit seinem Ehrenfels nicht nur heuer, sondern auch mit seinem 2017er im erlesenen Klub der Vinaria-Topweine. Diese Gemeinsamkeit teilt Proidl übrigens auch mit Fünf-Kronen-Winzer Franz Josef Gritsch, der ebenso seinen Atzberg 2018 und 2017 als Vinaria-Topwein vergolden konnte.

Das Um und Auf im heißen Jahr 2018 war für Franz Proidl, in einen vitalen Boden zu investieren – und man hatte danach zu trachten, dass möglichst die Wasserversorgung passt. „Doch es war 2018 nicht genügend Wasser da“, sagt der Winzer. Durch die warme Witterung war das Ausdünnen kein großes Thema – sondern mehr eine „hygienische Maßnahme“. Es galt laut Proidl nur Trauben wegzuschneiden, die hinten am Stock verwickelt waren, damit Insekten keine Nester bauen konnten. Auf seinen aktuellen Ehrenfels-Veltliner hält Proidl viel: „2018 ist zwar nicht der Weltklassejahrgang, aber den Ehrenfels wirst du in 20 Jahren hervorholen und er wird zu den großen Weinen zählen.“

Das Jahr der Könner Im Jahr 2018 war Erfahrung und Können gefragt. Daher wird die Spitze der Premium-Veltliner auch von den arrivierten und renommierten Winzern gebildet. Ganz weit vorne, als Vierter, landete auch Michael Moosbrugger, Chef von Schloss Gobelsburg, mit seinem Veltliner Lamm 1ÖTW, der als bester Kamptaler Wein von A bis Z mit viel Tiefgang und spannender Sortentypizität überzeugte. Gleich dahinter der nächste Kamptaler – die Weingärtnerei Aichinger aus Schönberg am Kamp mit dem Kalvarienberg Reserve, punktgleich mit dem Steiltterrassen Smaragd vom Atzberg. Generell werden die Top 15 heuer von den Weinen der Wachauer Urgesteine dominiert. Der Jochinger Winzer Thomas Schmelz findet sich gleich zweimal in der Bestenliste: Mit seinem bildhübschen und puristischen Steinertal Smaragd-Veltliner und mit seinem Best-Of-Smaragd, einer Riedencuvée, die immer langsam startet, aber enorm viel Reifepotenzial in sich trägt. Unter den Allerbesten ist auch Emmerich Knoll aus Unterloiben mit seinem Top-Wein, der Vinothekfüllung – wie auch Johann Donabaum aus dem Spitzer Graben mit seinem großartigen Veltliner „Limitierte Edition“. Franz Hirtzberger brachte mit seinem Axpoin Smaragd auch einen zweiten Topwein ins Spitzenfeld, genauso wie Gobelsburg-Schlossherr Moosbrugger mit seinem Veltliner aus der 1ÖTW-Ried Renner. Der beste Weinviertler Wein kommt von Niki Windisch mit seiner Ried Holzberg Reserve. Und auch das Weingut Buchegger zeigt einmal mehr, dass sein Vordernberg 1ÖTW zu den besten Weinen des Landes zählt.

Veltliner aus kühlen Klimaten an der Spitze



Franz Josef Gritsch mit Partner Robert Wutzl am legendären Atzberg, wo zwei der Top-Five-Weine herkamen.

Die besten 2017er Die besten Weine, die nicht aus dem Jahr 2018 stammen, kommen von Andreas Eder aus Hundstheim am Wachauer Südufer mit seinem Smaragd von der Ried Süßenberg sowie von Leopold Figl aus Wagram im Traisental, der mit seiner Großen Reserve NÖ überzeugte. Beide 2017er-Weine schafften beeindruckende 17 Punkte. Mit leichtem Abstand dahinter als drittbesten Veltliner des Jahrgangs findet sich das Weingut Julius Klein aus Pernersdorf mit seinem Ried Steinberg Weinviertel-Reserve. Das war aber nicht der beste Wein von Julius Klein im Tasting. Denn mit seiner 2016er-Grande Reserve Urmeer NÖ zeigte der Winzer große Weinklasse.

Positiv aufgefallen ist, dass allesamt Weine, die auch schon im Frühjahr bei den Vinaria-Tastings überzeugen konnten, weitgehend in der Spitzengruppe sind. Das gilt neben den bereits genannten auch für Knolls Loibenberg Smaragd, für die „Sophie

Smaragd“ von Erich Bayer aus St. Michael, dessen Wein auch im Preis-Leistungs-Segment weit vorne mitspielt. Weiter auch bildhübsch und tiefgründig von Josef Schmid die Kremser Frechau 1ÖTW, Richard Walzers Hangstück vom Kremser Gebirg sowie auch bestens geschlagen haben sich Birgit Eichingers Veltliner Lamm 1ÖTW und von der Domäne Wachau der Kellerberg Smaragd.

Alles in allem lauter Könner eines herausfordernden Jahrgangs, den Franz Proidl aus Marktsicht folgend zusammenfasst: „Wenn man den Gerbstoff gut im Griff gehabt hat, ist 2018 für die Kunden ein enorm trinkfreudiger Jahrgang.“ Schaut man auf die Punktwertung und nimmt 15 Punkte als untere Marke heran – ab diesem Punktwert spricht Vinaria von einem „Sehr guten“ Wein –, so haben das heuer drei Viertel aller eingereichten Weine geschafft. 🍷

Grüner Veltliner-Verkostung

DIE JAHRGÄNGE

Das Frühjahr startete mit einem kühlen März, was einen späten Austrieb der Reben zur Folge hatte – daher blieben Spätfrostschäden diesmal glücklicherweise aus. Ab April wurde es warm und mündete in das zweitwärmste Frühjahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen (vor 253 Jahren). Das warme Wetter führte bereits Mitte bis Ende Mai zu einer enorm frühen Blüte. Dieser Vegetationsvorsprung blieb über den gesamten heißen Sommer erhalten. Abgesehen von einigen wenigen Regenschauern im Juni und Gewittern Mitte Juli war der Sommer auch sehr trocken. Diese Trockenheit und Hitze führten vor allem in den Terrassenlagen und Jungweingärten, die nicht bewässert werden konnten zu einer erheblichen Stressbelastung der Rebstöcke. Dieser Witterungsverlauf führte auch zum historisch frühesten Lesebeginn überhaupt!

Erst mit Anfang September kamen ergiebige Niederschläge. Doch ab der zweiten Monatshälfte drehte das Wetter wieder auf mild und sonnig – und das blieb auch bis Ende Oktober so. Manche Winzer entschieden sich angesichts der hohen Temperaturen und des erwähnten September-Regens für eine frühzeitige Ernte, während andere zuwarteten. In beiden Fällen musste aber dort, wo frühzeitig Botrytis entstanden ist, penibel selektioniert werden. Beim Grünen Veltliner konnte jedenfalls ein qualitativ guter Jahrgang mit quantitativ sehr guten Mengen geerntet werden.

2017: Auch der Jahrgang 2017 gilt als heißes Weinjahr, obwohl es in der ersten Jahreshälfte noch nicht danach ausschaute: Einem der kältesten Jänner überhaupt folgte einer der wärmsten März' seit Beginn der meteorologischen Aufzeichnungen. Eine frühzeitige Reblüte war die Folge. Im April kam nochmals ein kräftiger Wintereinbruch, der sich teilweise bis in den Mai hinüberzog – Frostschäden blieben aber zum Glück Großteils aus.

Nach dem wechselhaften Mai setzte im Juni die erste Hitzeperiode ein. Die Hitzewelle hielt dann den ganzen Sommer an. Vielerorts kämpfte man mit der Trockenheit. Vor allem Junganlagen und Terrassenweingärten, die nicht bewässert werden konnten waren betroffen.

Im September drehte das Wetter – es war kühl und feucht. Dieser Niederschlag und die kühlen Nachttemperaturen des September und Oktober trugen aber wesentlich zum hohen Niveau und zur guten Qualität des Jahrgangs bei. Die Hauptlese begann rund zwei Wochen früher als üblich und wurde bei schönem Herbstwetter erledigt – wodurch die Winzer voll reife, gesunde Trauben in ihre Keller brachten.

BG... Burgenland
CA... Carnuntum
FP... Fassung
G... Glasverschluss
K... Naturkork
KA... Kamptal DAC
KA-R... Kamptal DAC Reserve
KR... Kremstal DAC
LB... Leithaberg DAC
NÖ... Niederösterreich
S... Schrauber
TR... Traisental DAC
TR-R... Traisental DAC Reserve
WA... Wachau
WI... Wien
WV... Weinviertel DAC
WV-R... Weinviertel DAC Reserve



tasted in
Zalto Denk'Art

DIE PROBE

Den Ausschreibungsbedingungen gemäß kam Grüner Veltliner der Premiumkategorie zur Degustation. Zugelassen waren ausschließlich Premiumweine der Weingüter, Reserven und Einzellangenweine aus dem Jahr 2018 und den Jahrgängen davor, wenn diese aktuell im Sortiment geführt werden und noch nicht bei Vinaria eingereicht wurden. Vom Restzuckergehalt her waren jene Weine zugelassen, die „trocken“ ausgebaut sind. Vorgabe für einen Mindestalkoholgehalt gab es keine.

Mehr als 230 Grüne Veltliner wurden eingereicht. Das Gros der Weine kam aus Niederösterreich. 180 Veltliner waren aus dem Jahrgang 2018, weitere 45 Weine waren aus 2017 und acht Weine waren aus noch älteren Jahrgängen. Die überwiegende Mehrheit der Weine war mit Schraubverschluss verschlossen. Ein knappes Viertel der Veltliner hatte Naturkork als Verschluss. Alle angestellten Weine wurden sowohl in der Vorverkostung als auch im Finale wie immer verdeckt verkostet. Für Vinaria degustiert und bewertet haben: Bernulf Bruckner, Dietmar Bruckner, Gerhard Heczko, Peter Schleimer, Adi Schmid sowie der Autor Hans Pleininger.

JAHRGANG 2018

17,5 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp

★★★★★ 2018 Ried Kalvarienberg KA-R, 14%, S * € 11,50

Sehr frisch, helle Pfefferwürze, kühl-aromatisch, gelbpfefflig, Birnen, schöne Fruchtausprägung; saftig wie kraftvoll, balanciert, Süßholz, exotische Früchte, Mango, angenehmer Gerbstoff, Grip, saftig, strukturiert, gute Länge.

16,2 Weingut Allram, Straß

★★★ 2018 Ried Gaisberg 1ÖTW KA, 14%, K * € 21,50

Füllige, stoffige Nase, reif und traubig, gute Tiefe, robust, viel Charme; getrocknete Banane, barocke Fülle bei guter Säure, harmonisch, reife Äpfel, trinkig auf hohem Niveau, passable Länge.

16,4 Weingut Alzinger, Unterloiben

★★★ 2018 Ried Steirertal Smaragd WA, 13,5%, K * k. A.

Leichte Salzigkeit und Weißpfefferwürze, filigrane Frucht, Grapefruit, Kräuter, kühl-aromatisch; schöne Sortentypizität, wirkt durch die Salzigkeit leichtfüßig, sehr ausgewogen, vermittelt viel Trinkvergnügen, spannend bis zum Schluss, mittellang bis lang.

16,4 Weingut Alzinger, Unterloiben

★★★★★ 2018 Ried Loibenberg Smaragd WA, 13,5%, K * k. A.

Super würzig, gelbfruchtig, feurige mineralische Note, reife Birnen, bisschen Exotik; saftig, würzig, viel Leben, viel Sortencharakter, knackig-frisch, reifer Apfel, gelbfruchtig, mittellang.

16,1 Kurt Angerer, Lengenfeld

★★★ 2018 Ried Schreckenstein KA-R, 14,5%, K * € 38,00

Reife exotische Frucht, Ananas, gelbfruchtig, viel Sorte und Frische; dunkle Würze, Apfelschalen, Pfeffer und Gerbstoff matchen sich, rassig, rauchig, torfige Noten, wirkt noch juvenil. Potenzial.

15,6 Kurt Angerer, Lengenfeld

★★★ 2018 Eichenstade KA, 14,5%, S * € 18,60

Gelbfruchtig, dezente Würze, in sich ruhend, leicht apfelige Frucht; relativ viel Fülle, rauchig, dunkle Würze, einige Säure, Strudeläpfel, bisschen mineralisch, Hauch von Zuckerrest, der den Wein gut abrundet.

15,0 Weingut Artnet, Höflein

★★ 2018 Ried Kirchberg CA, 13,5%, S * € 12,00

Bisschen Herbe, geriebene Nuss, kräuterwürzig, dezenter Hefeschleier, apfelige Frucht, aber generell ruhig und fast verhalten; am Gaumen Zitrus geleitet, frisch und geradlinig, endet mit Gerbstoff, der Halt gibt.

17,5 Atzberg, Spitz an der Donau

★★★★★ 2018 Ried Atzberg St. Michael Steiltterrassen WA, 14,5%, S * k. A.

Mandarinen, Aranzini, viel Fülle, etwas mollig, schöne Würze, mächtig, einige Tiefe; Zitronencreme, erfrischend, gute Balance, knackige Säure, zart nussiger Charakter, fein balanciert, bringt hinten Tiefe und dunkle Aromatik, süffig, gute Länge.

18,0 Atzberg, Spitz an der Donau

★★★★★ 2018 Ried Atzberg St. Michael Obere Steiltterrassen WA, 15,5%, K * k. A.

Sehr nussig, gute Fülle, kraftvoll, aber auch elegant, wirkt burgundisch, eingelegte Früchte, Biskuit; saftig und zugänglich, rund, reifer Apfel, Marille einige Mineralität, tiefgründig, leichtes Bitterl, viel Struktur und Länge, super lang mit enormer Finesse.

16,0 Christoph Bauer, Jetzelsdorf

★★★ 2018 Spezial NÖ, 14%, S * € 9,00

Rauchig, leicht speckig, moosig, Unterholz, Grafit, Feuerstein; sehr mineralisch, straff und fordernd, balanciert, reife Kernobstfrucht, schön zu trinken, mittellang, anregendes Gerbstoffbitterl.

15,9 Michael Bauer, Kirchberg am Wagram

★★★★ 2018 Ried Schlossberg NÖ, 13,5%, S * € 9,00

Blumig und kräuterwürzig, viel Zitrus, Grapefruitzesten, Apfelschalen; relativ samtig und saftig, zugänglich, schön unterlegte Pfefferwürze, sehr lössig, Apfel, harmonisch, animierender Trinkspaß auf gutem Niveau.

15,7 Michael Bauer, Kirchberg am Wagram

★★★ 2018 Ried Ruppersthaler Steinberg WG, 13%, S * € 7,50
Frische, fast mineralisch unterlegte Frucht, Blutorange, grüne Ananas, grüne Apfel; braucht Luft, um aus sich herauszugehen, wirkt straff, Gesteinsmehl, viel Zitronenzesten, fest, geradlinig und schlank.

13,1 Norbert Bauer, Jetzelsdorf

★ 2018 Alte Rebe WV, 13%, S * € 8,90

16,2 Stefan Bauer, Königsbrunn am Wagram

★★★ 2018 Ried Königsbrunner Bromberg WG, 13%, S * k. A.
Reife Art, viel Apfel-Birnen-Aromatik, Streuobst, Gräser, Würze dezente; gute Frische, lössige Würze, gut eingebundene animierende Säure, pikant, sehr saftig, Schwarzer Pfeffer, viel Lösswürze, sortentypisch, mittellang.

16,1 Familie Bäuerl, Oberloiben

★★★ 2018 Ried Loibenberg Smaragd WA, 14%, S * € 21,20

Rote Früchte, Ribisel, verspielt, helle Würze, Honigtouch; fest, bisschen blättrig, wirkt leichtgewichtiger als der Wein ist, durch das viele Zitrus und die Säure, sehr frisch, balanciert auf gutem Niveau, mittellanger Abgang.

15,8 Familie Bäuerl, Oberloiben

★★★ 2018 Ried Kellerberg Smaragd WA, 15%, K * € 25,00

Nussige Fülle, Nussstrudel, mineralisch leicht salzig, Unterholz, weiße Ribisel, Wacholder, Rosenblätter, Laub; Orangen, Kernobst, feurig, aber ausgewogen, zartbitter, zieht lebendig bis nach hinten, animierend.

13,9 Erich Bayer, St. Michael

★ 2018 Ried Vorderseiber Smaragd WA, 14%, S * € 9,00

16,8 Erich Bayer, St. Michael

★★★★★ 2018 Sophie Smaragd WA, 14,5%, S * € 13,00

Sehr duftig, aromatische Fülle, dicht, hoch reif, reifes Kernobst, bratapfelig; sehr fleischig, dicht, bisschen restsüß, aber schön ausgeformt, viel Pfeffer, Mineralität pur, super Wachauer, kühl-rassige Art, schöne Salzigkeit, super Länge.

15,9 Weingut Blaha, Röschitz

★★★ 2018 Ried Reipersberg NÖ, 13,5%, S * € 6,20

Williamsbirnen, Quitten, staubig, bittermandel, leicht rauchig; exotische Früchte, Mango, guter Biss, schöner Fruchtschliff, kühle Aromatik, mittlere Tiefe, recht trinkig, mittellang.

14,7 Weingut Blaha, Röschitz

★★ 2018 Ried Mühlberg Reserve NÖ, 14%, S * € 8,90

Birnenektar, süß wirkend, Holunderblüten, leicht parfümiert, aber dabei sehr zugängliche Art; wirkt leicht und beschwingt, viel Zitrus, sehr frisch, schlank ab der Mitte.

15,9 Weingut Blaha, Röschitz

★★★ 2018 Exklusiv Ried Galgenberg NÖ, 13%, S * € 6,20

Nussstrudel, weiche Art, dezente Würze, kühl-aromatisch, grüner und roter Pfeffer, Frucht wirkt etwas zurückgezogen; relativ spritzig und leichtgewichtig für Premiumkategorie, viel Zitrus, schwungvoll, rund, saftig, trinkig, macht Spaß.

14,9 Weingut Bründlmayer, Langenlois

★★ 2018 Ried Loiserberg 1ÖTW KA, 12,5%, K * € 14,50

Leicht würzig, spritziger Apfel, einiges an Birne, auch Zitrus; wirkt am Gaumen leichtgewichtig und bereits entwickelt, bisschen Bitternote, Grapefruit, nicht allzu lang.

15,9 Weingut Bründlmayer, Langenlois

★★★ 2018 Ried Langenloiser Spiegel 1ÖTW Vincent KA-R, 14%, K * € 39,90

Bisschen ätherisch, Tannennadeln, leicht cremige Noten, burgundischer Einschlag, Räucherspeck, röstige Würze kommt vom markanten Holz; gewisse Saftigkeit, Vanilleschoten, Orangen, Limette, grüne Schoten, einige Länge.

16,3 Weingut Bründlmayer, Langenlois

★★★ 2018 Ried Lamm 1ÖTW KA, 14,5%, K * € 49,00

Sehr röstig, burgundische Züge, Apfelmus, reife Grapefruit, Bananenmark, jugendlich und fordernd; Vanille, Holz liegt noch über Frucht, röstig-torfig, straff und geradlinig, Fülle, gewisse Länge, noch ungestüm, braucht Luft, Zukunftspotenzial.

Grüner-Veltliner-Verkostung

Toplist 2018

- 18,2 Franz Hirtzberger | 2018 Ried Honivogl Smaragd WA
 18,0 Atzberg | 2018 Ried Atzberg St. Michael Obere Steilterrassen WA
 18,0 Proidl | 2018 Ried Ehrenfels 1ÖTW KR-R
 17,7 Schloss Gobelsburg | 2018 Ried Lamm 1ÖTW KA
 17,5 Weingärtnerei Aichinger | 2018 Ried Kalvarienberg KA-R
 17,5 Atzberg | 2018 Ried Atzberg St. Michael Steilterrassen WA
 17,5 Familie Schmelz | 2018 Ried Steinertal Smaragd WA
 17,4 Niki Windisch | 2018 Ried Holzberg WV-R
 17,3 Buchegger | 2018 Ried Vordernberg 1ÖTW Gedersdorf KR-R
 17,3 Schloss Gobelsburg | 2018 Ried Renner 1ÖTW Kammern KA
 17,2 Franz Hirtzberger | 2018 Ried Axpoint Smaragd WA
 17,2 Knoll | 2018 Vinothekfüllung Smaragd
 17,1 Johann Donabaum | 2018 Limitierte Edition Smaragd
 17,1 Familie Schmelz | 2018 Best Of Smaragd WA
 16,9 Knoll | 2018 Ried Loibenberg Smaragd WA
 16,8 Erich Bayer | 2018 Sophie Smaragd WA
 16,8 Josef Schmid | 2018 Kremser Frechau 1ÖTW KR-R
 16,8 Richard Walzer | 2018 Ried Gebling Krems Hangstück NÖ
 16,7 Birgit Eichinger | 2018 Ried Lamm 1ÖTW KA
 16,6 Domäne Wachau | 2018 Ried Kellerberg Smaragd WA
 16,5 Weingut Bründlmayer | 2018 Ried Käferberg 1ÖTW KA
 16,5 Gerhard Deim | 2018 Ried Schönberger Bernthal KA
 16,5 Birgit Eichinger | 2018 Ried Strasser Gaisberg 1ÖTW KA
 16,5 FJ Gritsch | 2018 Ried Singerriedel Smaragd WA
 16,5 FJ Gritsch | 2018 Ried Steinporz Smaragd WA
 16,5 Hermann Moser | 2018 Ried Gebling 1ÖTW Hannah KR-R
 16,4 Alzinger | 2018 Ried Loibenberg Smaragd WA
 16,4 Alzinger | 2018 Ried Steinertal Smaragd WA
 16,4 FJ Gritsch | 2018 Ried Hochrain Smaragd WA
 16,4 Anton Hagen | 2018 Ried Holzgasse Alte Reben KR-R
 16,4 Hofstätter | 2018 Ried 1000-Eimerberg Smaragd WA
 16,4 Lagler | 2018 Ried Axpoint WA



18,2 Franz Hirtzberger
★★★★★ 2018 Ried Honivogl Smaragd WA



18,0 Atzberg
★★★★★ 2018 Ried Atzberg St. Michael Obere Steilterrassen WA



18,0 Proidl
★★★★★ 2018 Ried Ehrenfels 1ÖTW KR-R



17,7 Schloss Gobelsburg
★★★★★ 2018 Ried Lamm 1ÖTW KA



17,5 Weingärtnerei Aichinger
★★★★★ 2018 Ried Kalvarienberg KA-R



17,5 Atzberg
★★★★★ 2018 Ried Atzberg St. Michael Steilterrassen WA



17,5 Familie Schmelz
★★★★★ 2018 Ried Steinertal Smaragd WA



17,4 Niki Windisch
★★★★ 2018 Ried Holzberg WV-R



17,3 Buchegger
★★★★ 2018 Ried Vordernberg 1ÖTW Gedersdorf KR-R



17,3 Schloss Gobelsburg
★★★★ 2018 Ried Renner 1ÖTW Kammern KA



17,2 Franz Hirtzberger
★★★★ 2018 Ried Axpoint Smaragd WA



17,2 Knoll
★★★★ 2018 Vinothekfüllung Smaragd



17,1 Johann Donabaum
★★★★ 2018 Limitierte Edition Smaragd



17,1 Familie Schmelz
★★★★ 2018 Best Of Smaragd WA



17,0 Eder
★★★★ 2017 Ried Süßenberg Smaragd WA



17,0 Leopold Figl
★★★★ 2017 Große Reserve NÖ



16,9 Knoll
★★★★ 2018 Ried Loibenberg Smaragd WA



16,8 Erich Bayer
★★★★ 2018 Sophie Smaragd WA



16,8 Julius Klein
★★★★ 2016 Grande Reserve Urmeer NÖ



16,8 Josef Schmid
★★★★ 2018 Kremser Frechau 1ÖTW KR-R



16,8 Richard Walzer
★★★★ 2018 Ried Gebling Krems Hangstück NÖ



16,7 Birgit Eichinger
★★★★ 2018 Ried Lamm 1ÖTW KA



16,6 Domäne Wachau
★★★★ 2018 Ried Kellerberg Smaragd WA

16,5 Weingut Bründlmayer, Langenlois

★★★★ 2018 Ried Käferberg 1ÖTW KA, 14,5%, K * € 39,90

Kühle Fruchtausprägung, schöne Würze, schwarzer Pfeffer, Maracuja, Klaräpfel, animierend; saftig, schöne Spannung, einige Mineralität, straff, Mandarinen, gesunder Gerbstoff, zieht gut nach hinten.

17,3 Weingut Buchegger, Drosß

★★★★ 2018 Ried Vordernberg 1ÖTW Gedersdorf KR-R, 13,5%, K * € 24,00

Wirkt sehr trocken, elegante Veltliner-Nase, Weißer Pfeffer, Grapefruitnoten; dunkle Würze, Kräuternoten, viel Grapefruit auch am Gaumen, angenehmer Trinkfluss, erfrischend, animierend, lang haftend.

16,2 Weingut Buchegger, Drosß

★★★★ 2018 Ried Moosburgerin 1ÖTW KR-R, 13%, S * € 21,00

Anfangs schüchterne Frucht, reifer Apfel, kühl-rauchig; am Gaumen lebendiger, mineralische Noten, viel Apfel, mittlere Dichte, aber enorm trinkig, macht Spaß, Schwarzer Pfeffer, mittellang.

15,4 Weingut Wien Cobenzl, Wien

★★ 2018 Ried Pfeffer Sievering WI, 13,5%, S * € 10,90

Bisschen schüchtern, versteckte apfelige Frucht, zarte Würze, aber Typizität erkennbar; am Gaumen mehr vom Gerbstoff geprägt, rosa Grapefruit, exotischer Fruchtklang, passende Säure, zitrusfrischer Ausklang.

15,6 Gerhard Deim, Schönberg am Kamp

★★★★ 2018 Ried Schönberger Kalvarienberg KA, 14,5%, K * € 14,50

Vanillepulver, getrocknete Kräuter, heutig, dropsige Frucht, relativ wenig Sorte; gewisser Pep, rosa Grapefruit, Blutorange, mittlere Struktur, wirkt sehr trocken, helle Würze, geschmeidiger Ausklang, gewisse Länge.

16,5 Gerhard Deim, Schönberg am Kamp

★★★★ 2018 Ried Schönberger Bernthal KA, 14%, K * € 11,50

Grüne Banane, exotisch, ansprechend, pfeffrige Würze, Kletzen, ausgereifte Frucht; zart-traubig, Grapefruit, strukturgebender Gerbstoff, leichte Mineralik, schöner Grip, gewisses Stehvermögen, passable Länge.

15,7 Johann Donabaum, Laaben

★★★★ 2018 Ried Spitzer Point Smaragd WA, 14%, S * € 25,00

Dunkle Würze, sehr pfeffrig, Hibiskus, leicht exotische Noten, Ananas; am Gaumen auch tropische Früchte, relativ saftig, aber etwas reduktive Noten, Zitrus, weiße Birnen, passable Länge.

14,9 Josef Dockner, Höbenbach

★★ 2018 Ried Lusthausberg Hollenburg KR, 14%, S * € 12,50

Etwas Laub, von der Frucht etwas bedeckt, Walnuss, rauchig; etwas matte Textur, wenig Frucht, bisschen gewürzige Ader, getoastetes Schwarzbrot, hinten bleibt auch Gerbstoff hängen, schlanker Wein.

16,0 Josef Dockner, Höbenbach

★★★★ 2018 Privatfüllung Gudrun Ried Leithen Tiefenfucha KR-R, 13,5%, S * € 19,00

Ätherisch und kühl-würzig, mediterrane Kräuter, Tomatenrispe, Lorbeeröl, gute Tiefe, helle Würze, Apfelschalen; viel Fülle, röstig, feiner Schliff, weiche Mitte, dezent cremig, viel Muskelfleisch, schöne Länge.

15,9 Domäne Wachau, Dürnstein

★★★★ 2018 Ried Kirnberg Rossatz Smaragd WA, 13,5%, K * € 23,00

Viel Apfelnoten, Walnuss, dezente Vanille, leicht zimtig, weihnachtliche Gewürze; zitronig, Blutorangen, mineralisch, karg, straff und viel Biss, jugendlich fordernd, Luft geben, viel steinige Terroirtypizität.

16,6 Domäne Wachau, Dürnstein

★★★★ 2018 Ried Kellerberg Smaragd WA, 14%, K * € 26,00

Reife Kernobstnoten, Apfel, Quitte, erdig, leichte Kräuterwürze, leicht herb, aber charmant, gute Fülle; weiche Frucht, saftig, kraftvoll, Quitte, reifer Apfel, schöne Würze, bisschen fruchtsüß bei kühler Aromatik, leichte Mineralität, gute Länge, hat noch Reserven.

15,9 Domäne Wachau, Dürnstein

★★★★ 2018 Ried Achleiten Smaragd WA, 14%, K * € 26,00

Frisch, viel Mineralität, reifes Kernobst, schöne Balance, recht füllig; straff, mineralisch, reife Zitrusaromatik, sehr jugendlich, Säurebiss, auch Gerbstoff, exotische Noten, hinten viel Säurebiss, mittellang bis lang.

14,4 Donabaum in der Spitz, Spitz an der Donau

★ 2018 Ried 1000-Eimerberg Smaragd WA, S * € 29,00

Füllig, Butterzopf, exotisch, Banane, Mango, ausgereift, dunkle Noten; etwas breit bei mittlerer Substanz, wirkt ziemlich barock, bisschen Bratapfel, weite Maschen, weich und flach auslaufend.

15,4 Johann Donabaum, Laaben

★★ 2018 Ried Wösendorfer Kirchweg Smaragd WA, 13,5%, S * € 21,00

Extrem reduktiv, Banane, Eiszuckerl, helle Würze, rosa Pfeffer; etwas Tannin belastet, gewisser Druck, Germ, gereiftes Kernobst, Mandarine, rauchig, Tabakblätter, Säureuntermalung, geradlinig.

17,1 Johann Donabaum, Laaben

★★★★ 2018 Limitierte Edition Smaragd, 14,5%, K * € 47,00

Viel Fruchtexotik, Ananas, Almkrauter, reichhaltig, leichte Mineralität, einiger Biss; mild und saftig, sehr fruchtsüß, einnehmend, schöner Schliff, facettenreich, komplex, auf hohem Niveau, Süßholz, Lakritze, tropische Früchte, trinkanimierend, lang.

13,3 Ecker – Eckhof, Mitterstockstall

★ 2018 Ried Schlossberg WG, 13,5%, S * € 9,50

15,6 Ecker – Eckhof, Mitterstockstall

★★★★ 2018 Ried Ruppersthaler Mordthal WG, 13,5%, S * € 17,00

Getrocknete Kräuter, Kernobst, Hauch von Vanille, ausgewogen; saftig, einige Fülle, zugänglich, aber etwas vordergründig, Grapefruit, bisschen Röstnoten, nach hinten kleines Bitterl, Wurzelwerk, leicht würzig, trinkig.

15,6 Weingut Edlinger, Furth

★★★★ 2018 Optimas KR, 14%, S * € 10,00

Gewürzig, reife Banane, dezenter Hefeschleier, geht bisschen ins Exotische, Würze am Rande; deutlich mehr Würze am Gaumen, saftig, reifes Kernobst, Kriecherl, getrocknete Marillen, ausgewogen bei mittlerer Länge.

16,0 Weingut Edlinger, Furth

★★★★ 2018 Mautern Ried Silberbühel WA, 14%, S * € 9,00

Bisschen rauchig, Birnenmark, sauber, dezente Apfelnoten, eher milde Würze; kernige, engmaschige Struktur, trocken und solide, runde, saftige Struktur, schmeichelnd mit schönem Trinkanimo, mittlere Länge.

15,9 Weinhof Ehn, Engelmannsbrunn

★★★★ 2018 Ried Sonnleitn Ruppersthal WG, 14%, S * € 9,50

Schöne Fülle, hat auch Frische, reife Apfelnoten, auch traubig, bisschen Rosenblüten, gute Tiefe; gewisser Schmelz, röstig, Kernobst, kräftiger Veltliner mit unterlegter Kohlensäure, die aber von schöner Extraktsüße begleitet wird, mittellang.

14,9 Gotthard und Doris Eichberger, Eibesbrunn

★★ 2018 Ried Hundspoint NÖ, 13,5%, S * € 7,60

Sehr duftig, sauvignoneske Züge, Stachelbeere, viel frische Kräuter, rosa Pfeffer; auch am Gaumen frisch, etwas parfümiert, moderne Ausformung, Litschi, grüne Banane, mittleres Spiel.

16,5 Birgit Eichinger, Straß

★★★★ 2018 Ried Strasser Gaisberg 1ÖTW KA, 13,5%, K * € 20,00

Viel Steinobst, kühle Würze, bratapfelig, Süßmais, gute Tiefe; kräftig, rauchig, Weißer Pfeffer, Bitter-Honignoten, saftig, reife Grapefruit, Gerbstoff-Bitterl zieht durch, mittellang bis lang.

16,7 Birgit Eichinger, Straß

★★★★ 2018 Ried Lamm 1ÖTW KA, 13,5%, K * € 27,00

Reife Grapefruit, super Tiefe, würzig, schöner Schliff, reifer Apfel, viel Substanz; griffig, relativ saftig, helles Toasting, intensive Zitrusaromatik, viel Frische, bisschen Mineralität, Vanille, Kräuterbitternoten, Druck nach hinten.

15,0 Weinbau Willi Eminger, Niedersulz

★★ 2018 Simon Riede Obersulzer Baumleiten WV-R, 13%, K * € 12,00

Rosenholz, relativ weich, bisschen traminerhafter Zugang, geschmeidige Fülle, dezente Würze, eingelegte Äpfel; karamellisierte Frucht, von Süße begleitet, rund, sehr röstig, gebähtes Brot, braucht Zeit.

Interview mit Franz Josef Gritsch, Spitz

Vinaria: Sie sind mit beiden Atzberg-Weinen unter die Top-Five gekommen. Was macht den Atzberg aus?

* Franz Josef Gritsch: Der Atzberg liegt hinter dem Singerriedel.

Früher war der Atzberg eine geologische Einheit mit dem Singerriedel. Heute trennt die beiden Rücken das Mieslingtal, das sich weit ins Waldviertel raufzieht und damit eine ähnliche Funktion hat wie der Spitzer Graben. Aus dem Mieslingtal kommen die kühlen Winde herunter. Der Atzberg selbst hat zwei Ausformungen: Einmal die Westausrichtung, direkt am Ausgang zum Mieslingtal – dort ist es durch die kalten Winde auch kühler und die Trauben reifen eine Woche später. Und das passt uns in warmen Jahrgängen perfekt hinein. Dann gibt es noch die Südausrichtung – das ist die Top-Lage und zugleich die heiße Seite des Atzbergs, die in kühlen Jahren im Vorteil ist. Der Atzberg besteht aus eisenhaltigem Gneis und Schiefer und gilt dadurch als eine sehr mineralische Lage. Und es ist auch einer der steilsten Weingärten der Wachau. Die Steilterrassen ziehen sich von 220 Meter Seehöhe hinauf bis auf 400 Meter.

Wie unterscheiden sich die beiden Atzberg-Veltliner „Steilterrassen“ und „Obere Steilterrassen“?

* Wir haben am Atzberg zwei Hektar in Vollertrag. Die Lage umfasst rund 30 Terrassen mit teilweise sehr hohen Mauern. Nur die obersten Parzellen von der Südlage sind unserem Top-Wein, den Oberen Steilterrassen, vorbehalten. Für die Premiumselektion bleiben am Stock dabei meist nur drei bis vier Trauben, die wir einnetzen. Gelesen werden die Oberen Steilterrassen erst ab November. Der Wein ist immer ohne Botrytis – darauf legen wir sehr viel Wert. Und er wird klassisch trocken ausgebaut – und nicht mit Restsüße. Die unteren Steilterrassen und die nach Westen ausgerichteten Terrassen bilden den Atzberg Steilterrassen, der schon früher, meist Mitte Oktober, geerntet wird. Bisher gab's auch im Ausbau einen Unterschied: Der „Obere Steilterrassen“ ist immer im großen Holz und der „Steilterrassen“ war bis jetzt immer im Stahltank. Ab dem Jahrgang 2018 sind auch beim zweiten Atzberg etwa 30 Prozent großes Holz dabei – zur Abrundung und um den Alkohol zu schleifen. Mit dem Jahrgang 2018 steht auf dem „Steilterrassen“ auch Smaragd drauf, um den Wein aufzuwerten.

Sie haben das Projekt Atzberg vor rund zehn Jahren gestartet. Warum hat da niemand davor zugegriffen?

* Weil die Lage total verbuscht war. Es waren teilweise auch Akazien drinnen, die man wegen der tiefen Wurzeln auch ausgraben musste. Ideengeber und Motor war der schon verstorbene Weinpfarer Hans Denk.

Da das viel Arbeit und ein großes Investment bedeutete, sind beim Atzberg zwei Partner dabei (Immobilienentwickler Robert Wutzl und Unternehmer Hans Schmid), um das Projekt zu stemmen. 2008 haben wir den Berg rekultiviert und einen kleinen

Foto: Gregor Semrad



Teil Veltliner ausgepflanzt, 2009 und 2010 den Rest für die heutigen zwei Hektar. 2012 war der erste Jahrgang vom „Obere Steilterrassen“; seit 2013 gibt es auch die „Steilterrassen“.

Warum haben Sie in dieser mineralisch geprägten Steillage ausschließlich Grüner Veltliner gepflanzt?

* Es gab zwei Überlegungen: Wie viele hochmineralische Veltliner aus der Wachau kennt man? Und wir sahen darin eine Nische: Wir wollten einen eigenen Wachauer-Veltliner-Stil kreieren. Uns war auch klar: Wir müssen viel von dem Wein exportieren – und haben uns dabei gefragt, für was steht Österreich und die Wachau? Und das war der Veltliner. Die Verlockung, Riesling zu pflanzen, war groß. Aber wir wussten, wir würden uns dabei verzetteln.

Top-Winzer

#1



#2



#3



#4

#5



#6



#7

#8



Fotos: Weingüter, Regina Hügl, Monika Löff, Alexander Pfefferl, Florian Schulte

- #1 Eva & Michael Moosbrugger
- #2 Andreas und Claudia Eder
- #3 Niki Windisch
- #4 Silke Mayr & Kellermeister Michael Nastl vom Weingut Buchegger
- #5 Emmerich Knoll
- #6 Leopold Figl
- #7 Florian, Monika, Johann, Thomas & Bianca Schmelz
- #8 Johann Donabaum

Verkostung • Grüner Veltliner

15,0 Weinbau Willi Eminger, Niedersulz

★★ **2018 Exklusiv Ried Niedersulzer Steinbergen WV, 13%, S • € 8,00**

Kräuterwürzig, reduktive Frische, relativ kernig, Lageräpfel, rosa Pfeffer; geradlinig und relativ schlank von der Frucht her, Würze kommt vom Gerbstoff, endet weicher, helles Karamell, moderne Stilistik, trinkt sich unkompliziert.

15,5 Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf am Kamp

★★★ **2018 Ried Stein Engabrunn KA-R, 13,5%, S • € 8,50**

Dunkle Würze, Olivenpaste, weiche Struktur, dezent mollig, Apfelkompott; am Gaumen fruchtsüß, Schmeichler, mittlere Maschen, weich, gerundet, etwas gefällig, trinkvergnülich bei mittlerer Länge.

16,0 Weingut Ernst, Großwiesendorf

★★★ **2018 Ried Hohenberg WG, 13%, S • € 8,50**

Frisch, kühle Noten, Weiße Ribisel, aromatisch, leichte Würze, Karamell; sehr saftig und fruchtsüß, Ananas, ausgewogen, aromatisch, reife Williamsbirnen, Gerbstoffbiss, passable Länge.

15,5 Weingut Ernst, Großwiesendorf

★★★ **2018 Reserve WG, 14%, S • € 9,50**

Kühle Noten, grüne Birnen, Wachsnoten, eher weich geformt, wenig Sorte; am Gaumen mehr Typizität, leichte Exotik, gute Frische, knackig, bisschen vordergründig, Gerbstoffeinlagerungen, ab der Mitte geradlinig, würziger Kern, reifes Zitrus, gewisse Länge.

13,3 Weingut Faber-Köchl, Eibesthal bei Mistelbach

★ **2018 WV-R, 13%, S • € 18,00**

14,5 Weingut Faber-Köchl, Eibesthal bei Mistelbach

★★ **2018 Ried Saazen NÖ, 12,5%, S • € 9,80**

Krautig-vegetale Noten, eher wenig Frucht, geschnittenes Gras, Schnittlauch, Waldboden, Wurzelwerk; wirkt sehr leichtgewichtig, kräuterwürzig, aromatisch, spritziger unkomplizierter Wein mit viel Zitrus im Abgang und Säurebiss.

13,9 Fein Wein, Hagenbrunn

★ **2018 WV-R, 13%, S • € 9,00**

15,6 Leopold Figl, Wagram im Traisental

★★★ **2018 Ried Sonnleithen TR-R, 13,5%, S • € 9,00**

Teigig, herb, kühle Noten, Gerbstoff, nicht allzu viel Frucht, gemüsige Noten; Kohl, Weißer Pfeffer; Mürrteig, leicht mineralisch, reifer Apfel, viel Biss, schöner Schliff, saftig, exotisch, reife Limette.

14,8 Leopold Figl, Wagram im Traisental

★★ **2018 Ried Setzen TR, 13%, S • € 8,00**

Orangenzesten, weihnachtliche Würze, Kreuzkümmel, Lageräpfel, eher dezent in der Nase; am Gaumen schlank und kreidig, enges Korsett, gewürzig, straff, viel Zitrus und Gerbstoff im Finale.

14,8 Leopold Figl, Wagram im Traisental

★★ **2018 Ried Rosengarten TR-R, 14%, S • € 11,00**

Brotrinde, röstig, torfig, Zitronenzesten, nur bescheidene Frucht; weiche Anmutung, rosa Pfeffer, leichte Mineralität, süße ausgereifte Grapefruit, Mais, geschmeidige Mitte, hinten Säurebiss, mittelgewichtig.

13,0 Fink & Kotzian, Gauderndorf/Eggenburg

★ **2018 Ried Hintern Dorf WV-R, 14%, S • € 12,00**

13,7 Weingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz

★ **2018 Ried Steinbügel NÖ, 13,5%, S • € 17,20**

16,5 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★★★ **2018 Ried Steinporz Smaragd WA, 14,5%, S • k. A.**

Getrocknete Früchte, Bananenchips, helle Würze, Flieder, filigrane Art; hellfruchtig, relativ elegant und feingliedrig, sympathisch, schöne Veltliner-Anlagen, gelber Apfel, Limette, leicht rauchige Textur, saftig bis zum Schluss.

16,5 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★★★ **2018 Ried Singerriedel Smaragd WA, 15%, K • k. A.**

Apfelsorbet, Honigblütennoten, dezent karamellig, cremiger Holztouch, Frucht dezent; einige Fülle, wuchtig und feurig, Kräuterwürze, Vanilleschoten, Walnüsse, weich mit zart-bitter-Noten, mittellang bis lang.

16,3 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★★ **2018 Ried Loibenberg Smaragd WA, K • k. A.**

Mächtig, Toastbrot, Vanillestangerl, reife Banane, Biskuit, gewürzig; ausgereift, schön zart-röstig, hinten Mineralität, noch sehr jugendlich, guter Stoff, aber braucht noch Flaschenreife.

16,4 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★★ **2018 Ried Hochrain Smaragd WA, 13,5%, K • k. A.**

Weißer Pfeffer, mehr Würze als Frucht, kühle Noten, torfig, bisschen Mandarine; füllig, reifer Apfel, zarte Mineralität, gute Spannung, Zitrus, passender Gerbstoff, der den Wein zieht, erst am Beginn seiner Reise, mittellang bis lang.

15,0 Roman Gritsch, Radlbach

★★ **2018 Ried Setzberg Smaragd WA, 14%, S • € 13,00**

Ziemlich reduktiv, hefiger Schleier, Weiße Pfefferwürze, Kräuter; am Gaumen frisch, gewisse Saftigkeit, hinten jedoch zunehmend gerbstoffiger, zitrusbetont, Zitronenzesten, Kräuterwürze, Majoran, rustikales Finale.

16,0 Weingut Gschweicher, Röschitz

★★★ **2018 Ried Kellerberg WV-R, 13,5%, S • € 12,00**

Anfangs schüchterne Frucht, leicht nach Kernobst, auch bisschen Zuckerwatte und Süßmais; relativ cremig und weich, Apfelmus, bisschen Gerbstoff, Zitrus, Schwarzer Pfeffer, im Finale guter Säurebiss.

15,8 Anton Hagen, Krems-Rehberg

★★★ **2018 Ried Holzgasse KR, 13,5%, S • € 8,40**

Würzige Noten, dunkelfruchtig, viel Apfel, auch bisschen Sesam, dezent Kräuter; geradlinig, gewisse Saftigkeit, Schwarzer Pfeffer, Säurepikanz, stimmig, aus einem Guss, mittellang.

16,4 Anton Hagen, Krems-Rehberg

★★★ **2018 Ried Holzgasse Alte Reben KR-R, 13%, S • € 11,30**

Rauchig, mehr Kräuter denn Frucht, würzig, Hefeschleier, Windgebäck, Orangenzesten; kernig, rauchige Würze, gewisse Dichte, saftig, hinten genügend Säurebiss, Gesteinsmehl, Nektarinen, zeigt gewisse Eleganz, gute Länge.

15,0 Oskar Hager, Mollands

★★ **2018 Ried Kalvarienberg KA, 13,5%, S • € 8,50**

Würziger Honig, Cornflakes, generell getreidiger als fruchtig, Weißbrot, mild und mollig wirkend; am Gaumen spritzig, erfrischend, dabei schlank und geradlinig, mittlerer Körper, beschwingt, kurzes Finish.

14,9 Oskar Hager, Mollands

★★ **2018 Ried Steinleiten KA, 13,5%, S • € 10,50**

Gewürzig, bisschen Sesam, generell getreidige Noten, grüner Apfel, mittlere Tiefe; am Gaumen Kletzen, relativ weich geformt, Vanillepulver, weiche Mitte, eingelegte Birnen, geschmeidig und gefällig zu trinken.

16,0 Familie Hahn, Hohenruppersdorf

★★★ **2018 Ried Gaisrupp WV, 12,5%, S • € 9,40**

Füllige Nase, viel Würze, pffigger zugänglicher Wein, apfelig; gewisse Saftigkeit, Bratapfel, rund und etwas breit, reife Agrumen, kräuterwürzig, saftig, mittellang, Kollege Dietmar Bruckners Fazit: „Hübscher herbstlicher Veltliner-Gruß“.

15,8 Anton & Silke Haiderer, Unterbergern

★★★ **2018 Ried Süßenbach Mauternbach WA, 14,5%, S • € 18,00**

Limetten, sehr frisch, leichte Fruchtexotik, Mandarine, gerundet; saftige Apfelkompottnoten, milde Pfefferwürze, trinkig, wirkt fruchtsüß, ab der Mitte bisschen schmaler, hat nettes Bitterl im Abgang.

15,0 Karl Haimerl, Gobelsburg

★★ **2018 Ried Gobelsburger Redling KA-R, 13,5%, S • € 10,30**

Weiche, etwas opulente Art, gewürzig, frischer gemahlener Pfeffer, Brioche, etwas breit; etwas ausladend, weich, mäßige Struktur, zugänglicher Wein mit etwas Babyspeck, nicht allzu lang.

16,3 Weingut Hellmer, Fels am Wagram

★★★ **2018 Ried Mitterweg WG, 13,5%, S • € 7,00**

Schöne Fülle, viel Exotik, Mango, Kiwi, reife Banane, gute Würze, leicht mineralisch; lebendig, substanzreich, auch feingliedrig, reifer Apfel, hinten super Säure, macht Spaß und hat einige Länge.

15,5 Weingut Hindler, Schrottenthal

★★★ **2018 Ried Steinperz Unternalb WV, 13%, S • € 7,80**

Flieder, blättrige Noten, Laub, Efeu, mehr Kräuterwürze als Frucht, Sesam, feinherb, am Gaumen weiter viel Kräuterwürze, Orangenzesten, saftig, mittleres Gewicht, reife Grapefruit, gute Säureunterlegung, trinkig, nicht allzu lang.

18,2 Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau

★★★★★ **2018 Ried Honivogl Smaragd WA, 13,5%, K • k. A.**

Wacholder, viel Kernobst, auch Steinobstnoten, super Mineralität, super Dichte, viel Schliff, Kamille, leichte Honignote; Wacholder, viel Finesse, saftig, kompakt, eleganter Schliff, rauchige Würze, Gesteinsmehl, tolle Mineralität, nobler Schmelz, enorme Länge.

17,2 Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau

★★★★ **2018 Ried Axpoint Smaragd WA, 13,5%, K • k. A.**

Waldhonig, füllig, sortentypische Würzigkeit, frischer Pfeffer, reife Birne, viel Kräuter, wirkt saftig ohne aufdringlich zu sein, tiefe Frucht; sehr saftig, Schwarzer Pfeffer, kühl, mineralisch, harmonisch, verspielt, druckvoll, gute Länge.

15,9 Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth

★★★ **2018 Alte Reben WV-R, 13,5%, S • € 15,00**

Kühl-gewürzig, wirkt saftig, viel Gelbfruchtigkeit, Weißbrot, Kletzen; Birnen, frisch, gut eingesetzter Gerbstoff, viel Orangenzesten, Grapefruit, animierender Trinkfluss, endet kernig und straff.

15,1 Bio-Weingut H&M Hofer, Auersthal

★★ **2018 WV-R, 13,5%, S • € 10,30**

Weihnachtliche Gewürze, Gewürzader ist stark präsent, etwas Gerbstoff, grün-pfeffrig, bescheidener Fruchtansatz; grüner Apfel, passable Säure, charmantes Mittelstück, einfach trinkig, im Nachhall nicht allzu lang.

14,9 Bio-Weingut H&M Hofer, Auersthal

★★ **2018 Ried Weberberg Pillichsdorf NÖ, 13,5%, S • € 9,20**

Bisschen aromatisch, viel Wiesenkräuter, Frucht nur dezent, Weißer Pfeffer, sämlinghafte Noten, relativ frisch; viel Kräuter, Grapefruitzesten, aromatisch, etwas breit, für Freunde der aromatisch-hefigen Veltliner-Stilistik, Brennesselnoten.

15,0 Bio-Weingut H&M Hofer, Auersthal

★★ **2018 Ried Vogelsang Bockfließ WV, 13,5%, S • € 6,50**

Kräftig in der Farbe, reduktive Frische, hübsche Würze bei einiger Kohlensäure, reifes Zitrus; massiv Kohlensäure, die den Wein sehr spritzig macht, viel Zitrus, grüne Birne, ab der Mitte schlank und wenig Druck nach hinten.

15,1 Weingut Hofstätter, Quitten

★★ **2018 Ried Harzenleithen St. Michael Smaragd WA, 14%, S • € 14,00**

Orangenzesten, Lakritze, leicht heuig, Kräuterwürze, Frucht nur schüchtern ausgeprägt; am Gaumen präsentere Frucht, viel Zitrus, Grapefruit, Mandarine, etwas tabakig, mittlere Maschen, knackige Mineralität im Finish.

16,4 Weingut Hofstätter, Quitten

★★★ **2018 Ried 1000-Eimerberg Smaragd WA, 14%, S • € 15,00**

Nussige Noten, Strudeläpfel, auch exotische Frucht, üppig, bisschen Mineralik; saftig, ausgereift, süße exotische Fülle, hat alles, was einen reifen süßfigen Veltliner ausmacht, kompakt und harmonisch.

16,0 Weingut Hofstätter, Quitten

★★★ **2018 Best of Quitten Smaragd WA, 14,5%, K • € 24,00**

Orangen-Quitten-Noten, exotische Frucht, gute Tiefe, relativ wuchtig, dezente Pfefferwürze; wuchtiger Wein mit etwas Schärfe, viel Zitrus, leichte Mineralität, reife Fruchtaromatik, eingelegte Birnen, Orangenzesten, mittellang.

15,7 Markus Huber, Reichersdorf

★★★ **2018 Reichersdorfer Ried Alte Setzen IÖTW TR, 13,5%, S • € 15,00**

Relativ weich und zart gemüsig, dabei auch leicht gereifte Noten, Blutorangenzesten, Apfelmus, dezente Würze; am Gaumen deutlich fester, kreidig, mineralisch, kompakt, viel Apfel, kalkbetonter Veltliner, Schwarzer Pfeffer, rund bei mittlerer Länge.

15,9 Markus Huber, Reichersdorf

★★★ **2018 Inzersdorfer Ried Zwirch IÖTW TR, 13,5%, S • € 20,00**

Einiges an Vanille, rauchige Noten, Tabak, nur schüchterne Frucht; am Gaumen leicht dropsig, süße-saure Note, Apfelkompott, bisschen kreidig, dezente Mineralität, reife Grapefruit, rund, mittellang.

15,7 Markus Huber, Reichersdorf

★★★ **2018 Ried Berg IÖTW TR, 13,5%, S • € 30,00**

Grünpfeffer-Würze, mehr Kräuterwürze wie Frucht, Orangenzesten, vanillige Süße; gewisse Üppigkeit, Stachelbeeren, reife gelbe Apfel, mittlere Tiefe, dunkelwürzig, Tabakblätter, läuft kreidig, straff nach hinten, braucht Luft, kraftvoll, erst am Beginn seiner Reise. Zukunft.

15,0 Weingut Humer, Maissau

★★ **2018 Ried Neuberg-Schanz WV-R, 13,5%, S • € 7,90**

Kräftiges Zitrus, Apfelkompott, geriebene Nüsse, leicht karamellig; weiche Stilistik, breiter auslaufende Frucht, eingelegte Birnen, kräftiger netter Wein, aber kaum Sortendefinition, Butterstrietzel, weicher Ausklang.

16,0 Kurt & Beatrix Hummel, Niederschleinz

★★★ **2018 Big Flight WV-R, 14%, Diam • € 18,50**

Dezentes Toasting, viel Apfelkompott, rauchige Note; recht füllig und wuchtig, reife Oliven, röstig, entfernt sich von der Sorte und geht bisschen in Burgunderrichtung, stoffig, gute Anlagen, weitere Reife hilft, schon Länge.

13,7 Josef Hummel, Neudegg

★ **2018 Wadenthal WG, 13,5%, S • € 6,90**

14,4 Josef Hummel, Neudegg

★ **2018 Vom Löss WG, 12,5%, S • € 5,50**

Anfangs deutlich buttrige Noten, generell weich, weiße Beeren, frisch mit leicht getreidiger Note, Wachs; weich und mollig, gelbe reife Bananen, spürbarer Restzucker, bisschen limohaft, Almkräuter, eher kurz.

15,2 Weinbau Kaiser, Auersthal

★★ **2018 Ried In Wacklerin Groß-Schweinbarth NÖ, 14,5%, S • € 7,50**

Hülsenfrüchte, Weißer Pfeffer, Grapefruit, sanft, aber Veltliner-typisch; am Gaumen wuchtig, feurig vom Alkohol her, braucht Luft, reifer gelber Apfel, Zitrus, passender Säurebiss.

15,8 Julius Klein, Pernersdorf

★★★ **2018 Ried Rustenberg NÖ, 13%, S • € 10,00**

Mittlere Würze, auch einige Frische und Pikanz, guter Sortencharakter, Kletzen, reife Orange; relativ sanft, harmonisch, mürber Apfel, Fruchtsüße als guter Konterpart zum Gerbstoff, viel Sorte, Hülsenfrüchte, Linsen, Schwarzbrot, saftig bei mittlerer Länge.

17,2 Weingut Knoll, Unterloiben

★★★★ **2018 Vinothekfüllung Smaragd, 14%, K • € 40,00**

Sehr viel Schwarzer Pfeffer, Lorbeer, leicht ätherisch, saftig, bei guter Fülle, wirkt leicht burgundisch; Walnuss, Marillenkuchen, saftig, weiche Mitte, auch reife Grapefruit, füllig ohne opulent zu sein, schöne Würze, langer Nachhall.

16,9 Weingut Knoll, Unterloiben

★★★★ **2018 Ried Loibenberg Smaragd WA, 13,5%, K • € 30,00**

Dezenter Auftritt, bisschen Kräuter, rosa Pfeffer, rauchig, Apfel; bisschen barocke Statur, leichte Mineralität, dann aber zupackend, gute Säure, kernig, saftig, schöne Mineralität, gute Würze, rauchig, dicht, mittellang bis lang.

15,5 Weingut Lagler, Spitz an der Donau

★★★ **2018 Ried Steinborz Smaragd WA, 14%, S • € 19,00**

Birne pur, helle Würze, bisschen Litschi, mild in der Nase; auch am Gaumen her schlanker und mittelgewichtig, weißer Pfeffer, Zitronenzesten, gelbfruchtig, zart mineralischer Einschlag, angenehm, gewisse Saftigkeit, netter Wein mit gutem Biss.

16,4 Weingut Lagler, Spitz an der Donau

★★★ **2018 Ried Axpoint WA, 14%, S • € 13,90**

Leicht vegetabile Note, aromatisch, grüner Paprika, Liebstöckel, Stachelbeere, sehr frisch, fast verspielt; am Gaumen viel Zitrus, rosa Grapefruit, fester Körper, einige Mineralität, relativ gute Länge.

14,7 Weingut Leindl, Zöbing

★★ **2018 Langenloiser Ried Seeberg KA, 14%, S • k. A.**

Gewisse Fülle, Vanille, Orangen, Exotik, weniger Würze; kühl, stahlig, relativ bescheidene Frucht, mittelgewichtig, grüne Oliven, etwas Zitrus, ab der Mitte relativ schmal, endet gerbstoffig.

14,5 Weingut Leindl, Zöbing

★★ **2018 Langenloiser Ried Eichelberg KA, 13%, S • k. A.**

Trockenfrüchte, Mandarine, dropsig, süß-saure Noten, kaum Sortenstilistik; weich und mollig, gewisser Fruchtshmelz, leichter Zuckerrest, dezent exotisch ausgeprägter Veltliner, bisschen Birne und Ananas.

15,3 Thomas Leithner, Langenlois

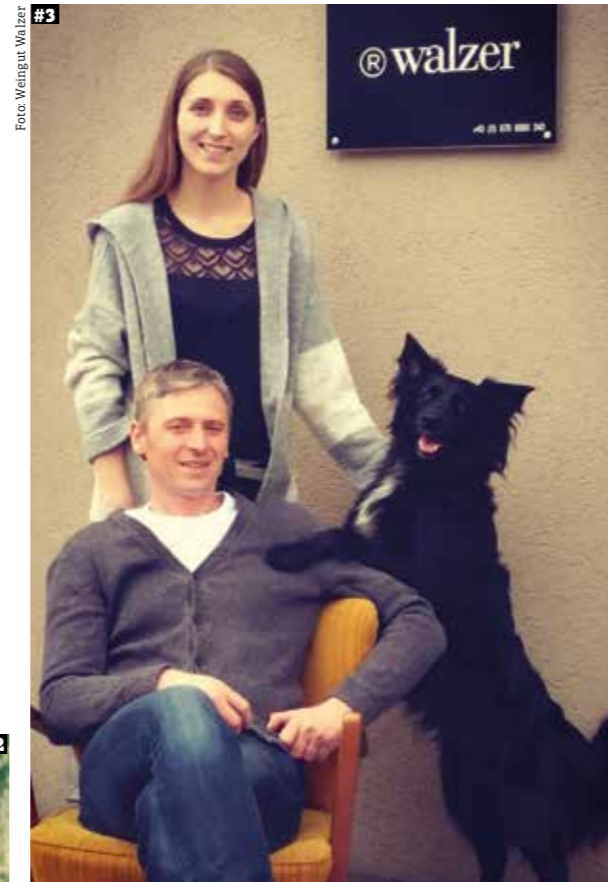
★★ **2018 Steinhaus Privat KA-R, 13,5%, S • € 16,90**

Brotige Würze, dicht, saftiger Apfel, wirkt kräftig und schön gereift, viel Birnenmus, gute Fülle; am Gaumen mittlere Statur bei guter Säure, etwas Apfel, grüne Banane, geradlinig nach hinten, mittellang.



Best Buy bis 13 Euro

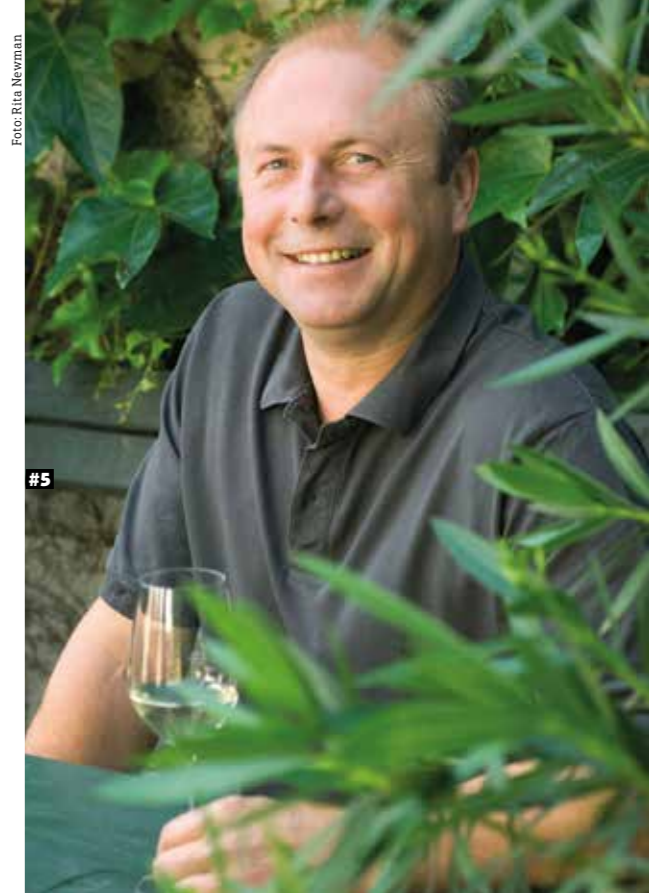
- 17,5 Weingärtnerei Aichinger | 2018 Ried Kalvarienberg KA-R € 11,50
- 17,0 Eder | 2017 Ried Süßenberg Smaragd WA € 12,00
- 16,8 Erich Bayer | 2018 Sophie Smaragd WA € 13,00
- 16,8 Richard Walzer | 2018 Ried Gebling Krems Hangstück NÖ € 13,00
- 16,5 Gerhard Deim | 2018 Ried Schönberger Bernthal KA € 11,50
- 16,4 Anton Hagen | 2018 Ried Holzgasse Alte Reben KR-R € 11,30
- 16,4 Hermenegild Mang | 2018 Ried Klaus Smaragd WA € 13,00
- 16,3 Greil | 2017 Ried Schlossberg Große Reserve WG € 10,00
- 16,3 Wutzl | 2018 Ried Geppling Alte Reben KA-R € 10,20
- 16,2 Meinrad Markowitsch | 2018 Ried Haidacker CA € 12,00
- 16,2 Weingut Sigl | 2018 Ried Himmelreich Smaragd WA € 12,00
- 16,0 Roman Gritsch | 2017 Smaragd € 12,00
- 16,0 Gschweicher | 2018 Ried Kellerberg WV-R € 12,00
- 16,0 Günter Wenzl | 2018 Reserve Ried Vordere Berge NÖ € 11,90
- 15,9 Weixelbaum | 2018 Ried Rosengarten KA-R € 10,50
- 15,8 Norbert Bauer | 2017 Retzer Parapluiberg WV-R € 12,00
- 15,8 Sigl | 2018 Ried Frauenweingärten Smaragd WA € 12,00



- #1 Doris und Reinhard Hellmer mit Nachwuchs Julian & Laura
- #2 Franz, Franz-Josef & Elisabeth Wutzl
- #3 Richard Walzer, Petra Lang und Hund Smaug
- #4 Marion, Peter und Oliver Vökl
- #5 Anton Hagen
- #6 Brüderpaar Hermenegild und Alexander Mang
- #7 Petra, DI Franz, Paul & Maria Prechtl

Best Buy bis 10 Euro

- 16,3 Hellmer | 2018 Ried Mitterweg WG € 7,00
- 16,3 Prechtl | 2018 Ried Längen WV € 8,90
- 16,3 Vökl | 2018 Ried Fuchsloch KA € 8,80
- 16,2 Winkler | 2017 Riede Wechsberg Alte Rebe NÖ € 9,50
- 16,0 Christoph Bauer | 2018 Spezial NÖ € 9,00
- 16,0 Edlinger | 2018 Mautern Ried Silberbühel WA € 9,00
- 16,0 Ernst | 2018 Ried Hohenberg WG € 8,50
- 16,0 Familie Hahn | 2018 Ried Gaisrupp WV € 9,40
- 16,0 Sax | 2018 Alte Reben KA-R € 9,00
- 16,0 Winkler | 2017 Ursprung Ried Pfeiffenberg Reserve NÖ € 9,80
- 15,9 Michael Bauer | 2018 Ried Schlossberg NÖ € 9,00
- 15,9 Blaha | 2018 Exklusiv Ried Galgenberg NÖ € 6,20
- 15,9 Blaha | 2018 Ried Reipersberg NÖ € 6,20
- 15,9 Weinhof Ehn | 2018 Ried Sonnleitn Ruppersthal WG € 9,50
- 15,8 Anton Hagen | 2018 Ried Holzgasse KR € 8,40
- 15,8 Julius Klein | 2018 Ried Rustenberg NÖ € 10,00
- 15,7 Michael Bauer | 2018 Ried Ruppersthaler Steinberg WG € 7,50
- 15,7 Markus Redl | 2018 Kremser Vinitor NÖ € 5,90



TOP RESERVEN 2017 und älter

- 17,0 Eder | 2017 Ried Süßenberg Smaragd WA
 17,0 Leopold Figl | 2017 Große Reserve NÖ
 16,8 Julius Klein | 2016 Grande Reserve Urmeer NÖ
 16,5 Julius Klein | 2017 Ried Steinberg WV-R
 16,4 Weinhof Ehn | 2017 Gehnius Große Reserve WG
 16,4 Lagler | 2017 Selection Elisabeth WA
 16,4 Petra Unger | 2017 Ried Gottschelle 1ÖTW KR-R
 16,3 Greil | 2017 Ried Schlossberg Große Reserve WG
 16,2 Winkler | 2017 Riede Wechsberg Alte Rebe NÖ
 16,1 Humer | 2017 Vintage WV-R
 16,1 Müller | 2017 Ried Eichbühel KR-R
 16,1 Proidl | 2017 Generation X NÖ
 16,1 Steininger | 2017 Ried Kogelberg 1ÖTW Terrassen KA-R
 16,0 Josef Fritz | 2016 Ried Mordthal Große Reserve WG
 16,0 Roman Gritsch | 2017 Smaragd
 16,0 Pass | 2017 Hinterberg Reserve WV
 16,0 Winkler | 2017 Ursprung Ried Pfeiffenberg Reserve NÖ

Die Ried Kalvarienberg vom Irlblingkreuz gesehen: von hier kam der hervorragende Vertreter vom Weingut Aichinger, der noch dazu Best Buy Sieger ist.

14,0 Josef Lentsch, Podersdorf
 ★ 2018 BG, 12,5%, S * € 6,00
 Helle Würze, filigran, bisschen Kernobst, etwas schüchterne Fruchtnase; leicht karamellige Noten, bisschen röstig, grüne Würze, strohig, wirkt dabei schlank und etwas leichtgewichtig, unkompliziert.

16,2 Weingut Leth, Fels am Wagram
 ★★★ 2018 Ried Scheiben 1ÖTW WG, 13%, S * € 21,60
 Eher mild und weich, nussige Noten, helle Würze, füllig, geht leicht ins Burgundische; am Gaumen gute Sortentypizität, Süßmais, viel Zitrus, leichte Säurepikanz, Orangen, Kumquats, rauchig, tolle Löss-Würze, gleitet elegant nach hinten.

16,4 Weingut Leth, Fels am Wagram
 ★★★ 2018 Ried Brunthal 1ÖTW WG, 13%, S * € 15,00
 Sehr duftig, weiße Blüten, relativ filigran, Blumenwiese, dezent Kräuter; am Gaumen kompakt, reifer Apfel, hinten leichtes, anregendes Bitterl, rund und saftig, leichte Grapefruitnoten, passende Säure, druckvoll.

15,2 Familie Mad Haus Marienberg, Oggau
 ★★ 2018 Ried Leithaberg, 13%, S * € 8,90
 Steinobstanklänge, geeister Pfirsich, leichte Würze, Blumenwiese, rund; reifes Zitrus mit passender Säure, auch bisschen Schmelz, Pfirsich, gute Länge, gediegen und trinkig.

14,7 Malteser Ritterorden/Lenz Moser, Mailberg
 ★★ 2018 Ried Hundschupfen NÖ, 12,5%, S * € 7,20
 Rauchig, Nadelwald, reduktiver Schleier, mit Luft aromatische Würze, Brennessel, sämlichhaft; Aromatik setzt sich am Gaumen fort, frisch, gewürzig, spritzig, ziemlich schlank, dabei unkompliziert.

16,4 Hermenegild Mang, Weißenkirchen
 ★★★ 2018 Ried Klaus Smaragd WA, 14,5%, S * € 13,00
 Sehr reduktiv, kühl-würzige Noten, Senfsaat, Nussstrudel, wirkt füllig; am Gaumen eher rassig, straff und etwas spröde, grüner Apfel, bisschen kreidig, fokussiert mit genügend Länge.

16,2 Meinrad Markowitsch, Göttlesbrunn
 ★★★ 2018 Ried Haidacker CA, 14%, S * € 12,00
 Viel Würze, auch frische Kräuter, viel Sorte, frisch, lebendig, Ringlotten, reife Äpfel, Streuobstwiese; pikant, legt sich einschmeichelnd über den Gaumen, Grapefruit, frisch, trinkig, aus einem Guss, mittellang.

15,9 Vorspannhof Mayr, Droß
 ★★★ 2018 Ried Kremser Gebling KR-R, 13,5%, S * € 15,00
 Viel Sortentypizität, helle Pfefferwürze, mürber Apfel, dezent Hülsenfrüchte, lössig, ausgewogen, wirkt straff; Schwarzer Pfeffer, dezente Mineralität, angenehme Kohlensäure, mittlere Statur, stimmig und animierend, viel Apfel, sehr trinkig.

16,5 Hermann Moser, Rohrendorf
 ★★★★★ 2018 Ried Gebling 1ÖTW Hannah KR-R, 14%, S * € 26,10
 Pfeffrige Würze, gute Tiefe, frisch, blitzsauber, super Sortentypizität, markanter Pfeffer, gelbe Apfel; am Gaumen super Würze, fest und griffig, reifer Apfel, druckvoll, Spannungsgeladen, noch juvenile Schärfe.

15,4 Weingut Müller, Krustetten
 ★★ 2018 Ried Further Gottschelle KR, 13,5%, S * € 12,90
 Sehr weich, samtig, Erdbeermlöke, jedoch wenig Sorte; am Gaumen deutlich frischer, aber dennoch molliger Stil, milde Säure, Erdbeerenfrucht, leichte Mineralität, leicht karamellig, weiche Textur.

14,7 Familie Müllner, Jedenspeigen
 ★★ 2018 Ried Hundsberg Privat NÖ, 13%, S * € 9,00
 Grapefruitzesten, kühl, Laub, nur dezente Frucht; am Gaumen deutlich fruchtiger, viel Grapefruit, guter Gerbstoff-Biss, Zesten, schlankes, straffes Finish.

15,0 Weingut Neunteufl, Viendorf
 ★★ 2018 Ried Pucher Altenberg WV-R, 13,5%, S * € 11,90
 Rauchig, gewisse Kühle, mürber Apfel, auch bisschen dropsig, Gletschereis, aber sympathisch; etwas kernig und deutlich Gerbstoff-begleitet, Grüner Pfeffer, bisschen Birne, geradliniger burschikoser Veltliner.

15,6 Wein-Gut Nigl, Senftenberg
 ★★★ 2018 Rehberger Ried Zwetl KR, 14%, S * k. A.
 Waldhonig, bisschen harzig, dezente Frucht, dunkle rauchige Würze; am Gaumen eher schlank und etwas vom Gerbstoff geprägt, Süße kommt am Ende hervor, etwas Mineralität, kühle Würze, guter Sortencharakter, mittellang bis lang.

16,2 Wein-Gut Nigl, Senftenberg
 ★★★ 2018 „Privat“ Ried Pellingen 1ÖTW KR, 14%, S * k. A.
 Getrocknete Früchte, Aranzini, gute Fülle, Toastbrot, reife Fruchttauprägung, saftige Quitte, viel rosa Pfeffer; sehr füllig, einschmeichelnde Frucht, Apfelmus, saftig und zugänglich. Aus einem Guss, Spaßmacher bei geschmeidiger mittlerer Länge.

14,9 Andreas Ott, Hagenbrunn
 ★★ 2018 Ried Sätzen WV-R, 13,5%, S * € 10,50
 Laub, getrocknete Kräuter, Apfelschalen, rauchig, etwas gerbstoffig; Blumenwiese, kernig und betont gerbstoffig, bisschen Quitte, grüne Ananas, mittlere Maschen, nicht allzu lang.

13,9 Christian Parzer, Oberfucha
 ★ 2018 Große Selektion NÖ, 13,5%, S * € 14,00

13,2 Winzerhof Pichler, Krems
 ★ 2018 Tränen der Sonne KR-R, 15%, S * € 8,00

15,1 Pratsch, Hohenruppersdorf
 ★★ 2018 Riede Heiligenberg NÖ, 13,5%, S * € 12,40
 Farbe Sonnengelb, Banane, wirkt sehr röstig, rauchig, aber ansprechend; am Gaumen stehen die Komponenten noch etwas nebeneinander, Zitrus, straff, fast mineralisch, stahlig, viel Biss, kernig, kraftvoll.

16,3 Weingut Prechtel, Zellerndorf
 ★★★ 2018 Ried Längen WV, 13%, S * € 8,90
 Recht klassisch, viel Lagerapfel, leicht cremig bei mittlerer Würze; einiges an Fruchtaromen, sehr apfelig, süße Würze, mittlere Textur, Schmeichler, rund und angenehm zu trinken.

15,9 Weingut Proidl, Senftenberg
 ★★★ 2018 Ried Pellingen 1ÖTW KR-R, 14%, S * € 16,50
 Brotige Fülle, dezent nussig, bisschen Zitrus, vor allem Orangenzesten, helle Würze; knochentrocken, Grapefruit, grüner Apfel, mittlere Textur, mittlere Länge.

18,0 Weingut Proidl, Senftenberg
 ★★★★★ 2018 Ried Ehrenfels 1ÖTW KR-R, 14%, S * € 22,50
 Süßer Apfel, tolle Aromatik, sehr frisch, elegant, tolle Würze, viel Gesteinsmehl, super Tiefe; fordernde Mineralik, feine Herbe, strukturgebender Gerbstoff, geschliffen, saftig, Veltliner-Purist mit viel Fruchtfleisch und toller Länge.

15,0 Weingut Pröll, Radlbrunn
 ★★ 2018 „Der geistliche Pröll“ Ried Lehlen NÖ, 13,5%, S * € 7,20
 Dunkle Würze, aber im Duft etwasverhalten, dunkle Zitrusaromatik; schlank, rassig, weiter sehr zitrusbetont, endet mit leichter Bitternote, spritzig, nicht allzu lang.

16,2 Weingut Rabl, Langenlois
 ★★★ 2018 Ried Käferberg Alte Reben KA-R, 13,5%, S * € 17,00
 Haselnüsse, weiche cremige Art, nettes Toasting, rauchig, gute Struktur, nur dezente Frucht; schöne Vanillenoten, gute Frische, saftig, balanciert, kühle Aromatik, Apfelkompott, reichhaltig, nie belastend, fein.

16,0 Weingut Rabl, Langenlois
 ★★★ 2018 Ried Dechant Alte Reben KA-R, 13,5%, S * € 17,00
 Reif, saftig, Spekulatius, Apfelmus, reife Noten, gewürzig; kompakt, sehr saftig, fleischige Frucht, schöne Extrakt Süße, reif, gelbapfelig, guter Grip, trinkiger Spaßmacher, mittlere Länge.

14,5 Markus Redl, Krems
 ★★ 2018 Ried Holzgasse NÖ, 13,5%, S * € 4,70
 Dunkle Würze, Grüner Pfeffer, Linsen, gebähtes Schwarzbrot, Wurzelwerk, moosig; schlank, nur dezente Frucht, Zitronenzesten, rustikale Würze, mittlere Maschen, bisschen getreidige Noten, hinten Grapefruit, Bitterl im Abgang.

15,7 Markus Redl, Krems
 ★★★ 2018 Kremser Vinitor NÖ, 14%, S * € 5,90
 Getrocknete Früchte, Mandelcreme, weiche Konturen, gewisse Fülle, nur dezente Würze; am Gaumen mehr Kräuter als Frucht, Grapefruitzesten, kernige Mitte, belebender Gerbstoff, Wein mit Ecken und Kanten, aber gutem Zug nach hinten.

15,6 Weinbau Familie Reinberger, Grafenwörth
 ★★★ 2018 Rose Grün WG, 13,5%, S * € 8,90
 Frisch, viel Orangen, gewürzige Noten, Laub; mittelgewichtig, einiges an Kernobst, leicht würzig, Weißer Pfeffer, unaufgeregte Mitte, mittlere Tiefe, sauber und gut trinkig.

15,3 Weingut Rixinger, Gut am Steg
 ★★ 2018 Spitzer Graben Smaragd WA, 14%, S * k. A.
 Viel Hülsenfrüchte, Maroni, etwas mollig, Kuchen, weich, wenig Frucht; mürber Apfel, kernig, Zitrus, mittlere Maschen, gerundet, exotische Noten, auch bisschen Tee, gerundet.

16,1 Weingut Rixinger, Gut am Steg
 ★★★ 2018 Ried Singerriedel Smaragd WA, 14,5%, K * k. A.
 Blumige Würze, Salbei, bisschen Kräutermischung, dezente Frucht; dezent fruchtsüß, viel Pfeffer, molliger süffiger Veltliner mit Schmelz, Würze und Biss, gute Länge.

15,6 Winzerhof Rögner, Großengersdorf
 ★★★ 2018 Ried Hochfeld in Bockfließ WV-R, 13,5%, S * € 7,50
 Frisch, viel Hülsenfrüchte, Linsen, Apfelnoten, dunkler Pfeffer, Mohn, wirkt reichhaltig; Blutorange mit zartem Bitterl unterlegt, wirkt bisschen vordergründig, ab der Mitte etwas spärlicher, mit viel Zitrus auslaufend.

15,9 Weingut Rosner, Langenlois
 ★★★ 2018 Ried Spiegel KA-R, 13,5%, K * € 17,00
 Leicht vanillig, viel Röstigkeit spürbar, cremig, geht ins Burgundische, bisschen Maracuja; Marzipan, Nougat, exotische Noten, Toastbrot, süße Frucht, Mohnnudel, Windgebäck, weiche, charmante Struktur, mittellang.

14,2 Franz Sauerstingl, Fels am Wagram
 ★ 2018 Ried Brunthal Löss IV WG, 13,5%, S * € 13,50
 Reifer, süßer Apfel, einige Fülle, Apfelmus, weich mit etwas Würze; sehr weich, eher matte Frucht, bisschen Apfel, Birnen, unaufgeregte, mittlere Maschen, etwas Lösswürze, barock-mollig, wirkt schon etwas entwickelt.

16,0 Winzerhof Sax, Langenlois
 ★★★ 2018 Alte Reben KA-R, 13,5%, S * € 9,00
 Blumenwiese, bisschen Kräuterwürze, Grapefruit, mürber Apfel, mittlere Tiefe; sehr saftig, sortentypische Würze, Weißer Pfeffer, etwas Fruchtsüße, Blutorangen, harmonisch, endet mit rauchigem Zitrus, aus einem Guss.



Foto: Gemeindefotografie Schönberg

Verkostung • Grüner Veltliner

15,4 Weingut Schachinger, Königsbrunn am Wagram
★★ **2018 Manuel Ried Rainthal Reserve WG, 13,5%, S * € 8,00**
Salzig, bisschen nach Oliven, getreidige Noten, dezenter Fruchttansatz, Strudeläpfel, etwas weich; Brioche, sehr cremig, weiße Schokolade, grünpfeffrig, gelbpapelig, mittleres Gewicht, mittellang, animierendes Finish.

13,4 Weingut Schachinger, Königsbrunn am Wagram
★ **2018 Exklusive Ried Rainthal Reserve WG, 13%, S * € 11,00**

14,4 Weingut Schloss Dürnstein, Dürnstein
★ **2018 Ried Rothenhof WA, 13,5%, S * € 18,00**
Bisschen dropsig, etwas rauchig, leicht nussig, einige Fülle; am Gaumen leichte Schärfe, paprizierte Frucht, Paprika, sehr gewürzig, bisschen gemüsig, Brokkoli, leicht mineralisch, eigenständig, aber auch eigenwillig.

16,0 Weingut Schloss Dürnstein, Dürnstein
★★★ **2018 Ried Rothenhof Smaragd WA, 14%, K * € 23,40**
Waldhonignoten, Mandarinen, helle Beeren, nur dezente Würze; weiche Mitte, apfelig, bisschen Kuchen, dezent mineralische Note, rauchige Statur, etwas Toasting, hinten kernig und einiger Säurebiss.

17,3 Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg
★★★★ **2018 Ried Renner 1ÖTW Kammern KA, 13,5%, K * € 21,00**
Kalkig-kreidig, viel Pfeffer, hat neben schön ausgestellter Apfelfrucht auch Steinobstnoten, pffiffige Art; reifes Zitrus, saftig, balanciert, roter Apfel, tabakig, mineralischer Grip, stimmiger Wein mit gutem Volumen, süffig, schöne Länge.

17,7 Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg
★★★★★ **2018 Ried Lamm 1ÖTW KA, 13,5%, K * € 33,00**
Reife Apfelfrucht, Winteräpfel, gute Tiefe, sauber, wirkt saftig, leichte Röstnoten, helle Pfefferwürze, balanciert; sehr griffig, gute Substanz, bisschen Steinobstnoten, harmonische Zitrusaromatik, reife Limone, elegant, feine Länge.

16,3 Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg
★★★ **2018 Ried Grub 1ÖTW Kammern KA, 13,5%, K * € 26,00**
Anfangs dezent, bisschen röstig, auch rauchig, bisschen Zitrus, braucht Luft; saftige reichhaltige Frucht, viel Orange, Williamsbirne, Quitte, Grapefruit-bitterl, Kräuter, Thymian, knackiger Biss, gute Länge, lebendige Säure.

17,5 Familie Schmelz, Joching
★★★★★ **2018 Ried Steinertal Smaragd WA, 14,5%, S * € 20,00**
Grünwürzige Noten, Teeblätter, dezent, helle Würze, leicht salzige Noten, grüner Apfel; fest, viel Grip, schöne Apfelnoten, sehr mineralisch, super Zug, knochentrocken, straff, viel dunkle Würze, rauchig im Ausklang, super Stoff, lang.

17,1 Familie Schmelz, Joching
★★★★ **2018 Best Of Smaragd WA, 15%, S * € 23,00**
Sesam, grüner Apfel, Zitronenmelisse, frisch-fruchtiger Veltliner mit Tiefe; saftig und kraftvoll, Zitronenzesten, lebhaft, gelber Apfel, klares Sortenprofil, Weißer Pfeffer, recht lang und super trinkig. Zitat Bernulf Bruckner: „Der Pfarrer Denk hat einmal gesagt, der Wein pirscht sich an und bleibt dann picken“.

15,8 Josef Schmid, Stratzing
★★★ **2018 Kremser Gebling 1ÖTW KR-R, 13,5%, S * € 16,00**
Mollig, Marzipan, ziemliche Fülle, Brioche, helle Würze; am Gaumen gewisser Biss, Grapefruit, mittlere Tiefe, leicht mineralisch, knackig, lebendig bis zum Schluss, mittellang, gut trinkig.

16,8 Josef Schmid, Stratzing
★★★★ **2018 Kremser Frechau 1ÖTW KR-R, 14%, K * € 24,00**
Tabakige Fülle, Schwarztee, wirkt mächtig, exotischer Fruchtkorb; kräftig, einige Fülle und Würze, Schwarzer Pfeffer, süßer Apfel, Bananenchips, Apfelmus, Marzipan, animierender Gerbstoff, gute Länge, am Anfang seiner Entwicklung.

15,6 Familie Schuster, Großriedenthal
★★★ **2018 Ried Eisenhut Reserve WG, 14%, S * € 14,50**
Getrocknete Früchte, bisschen staubig, wirkt dabei etwas verhalten; am Gaumen lebendiger, fleischiges Zitrus, würzig und süße Frucht, geht bisschen ins Exotische, mittellang.

16,3 Weingut Setzer, Hohenwarth
★★★ **2018 „8000“ WV-R, 14%, G * € 23,00**
Bratensaftwürze, speckig-rauchig, recht füllig, Bratapfel; am Gaumen von Würze geprägt, kühle Frische, rauchig und torfig, mit Luft immer besser, rasig, gewisse Mineralität, hat ausreichend Länge.

16,2 Weingut Sigl, Rossatz
★★★ **2018 Ried Himmelreich Smaragd WA, 14%, S * € 12,00**
Mandarinen, bisschen Orangen, getrocknete Kräuter, Marzipan; schöne Fruchtsüße, schmeichlerische Fülle, getrocknete Marillen, viel Ananas, schöne Mineralität im Hintergrund, schön zu trinken. Profitiert von Belüftung.

15,8 Weingut Sigl, Rossatz
★★★ **2018 Ried Frauenweingärten Smaragd WA, 14%, S * € 12,00**
Schöne Biskuitnoten weicher eleganter Schlift, rauchige Würze, Kernobst, stimmige Nase, zarte Pfeffernote, Pfefferoni; am Gaumen geschliffen, saftige fruchtsüße Art, Apfelkompott, bisschen exotische Frucht, nur mittellang.

15,1 Weingut Soellner, Gösing
★★ **2018 Gössinger Ried Fumberg WG, 13%, S * € 10,00**
Steinig, Kräuternote, Blüten, saftig und ausgewogen, helle Würze; assoziiert von der Nase mehr Frische, ist aber relativ mild, Hefegebäck, Orangenschalen, im Abgang gewisse Säurepikanz und Gerbstoffnoten.

15,5 Weingut Steininger, Langenlois
★★★ **2018 Ried Loisium KA-R, 13,5%, S * € 10,00**
Grüner Apfel, relativ frisch und von viel Zitrus geprägt, kühle Würze; schlank, gewisse Rasse, fester Biss, Melone, Grapefruit, knackiger Trinkspaß, mittellang.

15,1 Weingut Steininger, Langenlois
★★ **2018 Grand Grü KA-R, 13,5%, S * € 17,00**
Mineralisch, rauchig, Apfelfrucht, viel Sorte, aber dabei nicht der Lauteste, Hülsenfrüchte; am Gaumen molliger, cremig, weich, Apfelmus, dezente Würze, bisschen gefällig, aber zugänglich.

14,3 H & H Steinschaden, Schiltern
★ **2018 Ried Käferberg Langenlois KA, 14%, S * € 7,00**
Frisch und saftig, Ananas, helle Würze, harmonische animierende Nase; am Gaumen diametral, staubtrocken, mehr Kräuter als Frucht, bisschen Mandarine, Herbstlaub, etwas streng, endet mit festem Bitterl.

15,3 Winzerhof Stift, Röschitz
★★ **2018 Ried Galgenberg NÖ, 13,5%, S * € 8,00**
Einige Fülle, super Würze, leicht rauchig, viel roter Apfel; milde Frucht mit guter Würze, grüne Banane, animierendes Gerbstoffbitterl, rauchig, schlankes Finish.

15,5 Winzerhof Stift, Röschitz
★★★ **2018 Methusalem NÖ, 14%, S * € 9,00**
Getrocknete Kräuter, geröstete Erdnüsse, Pistazien, sehr kernig, Frucht nur im Ansatz, Zitronenzesten; Orangen, kühle Pfefferwürze, Aranzini, Erdnüsse, mittlere Maschen, bisschen Gerbstoff im Hintergrund, endet mit Bitterl.

15,0 Weingut Taubenschuss, Poysdorf
★★ **2018 Ried Hermannschachern NÖ, 13,5%, S * € 11,00**
Frisch, viel Fenchel, auch Küchenkräuter, Almkräuter, Sesam, dezente Würze; feinherb, gemahlene Nuss, eher schlank, vom Zitrus geprägt, vorne gute Statur, weiche Mitte, schlankes Finale.

16,4 Weingut Topf, Straß
★★★ **2018 Ried Offenberg 1ÖTW KA, 14%, S * € 25,80**
Helle Würze, viel Apfelfrucht, dezente Karamellnote, Senf, Laub; lebendiger Gerbstoff am Gaumen, guter mineralischer Zug, Bittermandel, viel Birnen und Zitrusnoten, trocken, sehntiger Veltliner mit Biss.

14,6 Hubert Traxler, Langenlois
★★ **2018 Riede Käferberg KA, 14,5%, S * € 12,00**
Kühle Würze, aromatisch, grüne Banane, Hagebutten, Apfelchips; feinherb, gemüsige Noten, eingelegte Birnen, Orangenzesten, leichte Würze, etwas vordergründig, ab der Mitte schlanker, hinten bleibt Gerbstoff hängen.

15,1 Hubert Traxler, Langenlois
★★ **2018 Riede Dechand Alte Reben NÖ, 14%, S * € 8,80**
Getrocknete Früchte, Aranzini, voll, würzig, Weihrauch, Apfelkuchen, rund und saftig wirkend; Mostapfel, leicht gewürzig, geradlinig und eine Spur breit, mürber Apfel, mittleres Finish.

13,8 Weingut Urban, Wullersdorf
★ **2018 Ried Zeiselbergen NÖ, 13%, S * € 8,80**

15,4 Weingut Urban, Wullersdorf
★★ **2018 Alte Reben NÖ, 14%, S * € 9,50**
Haferflocken, Bananenmark, helle Würze, bisschen Wurzelwerk; relativ saftig, viel Kernobst, vor allem Apfel, gewisse Rassigkeit und Kühle. Etwas Mineralität, Zitronenzesten, trinkvergnülich.

14,4 Urbanihof Paschinger, Fels am Wagram
★ **2018 Ried Dorner Alte Reben WG, 13%, S * € 13,00**
Eingelegte Birnen, bisschen teigige Noten, süß-sauer, leichte Würze; weich, mollig, viel Karamell, flüssiges Nougat, kompottige Frucht, Apfel und sehr reife Birne, schmales Finish.

15,5 Urbanihof Paschinger, Fels am Wagram
★★★ **2018 Ried Brunnthal Wagramer Selektion WG, 13%, S * € 9,00**
Dezente helle Nougatnoten, bisschen nach Pilzen, Grüner Pfeffer, Zitronenzesten, grüne Birne, leicht heugig; weich und bisschen laktisch, Ananaskompott, wirkt fruchtsüß, leicht mineralisch-würzige Noten, bisschen Gerbstoff, mittlere Statur, mittlere Länge.

15,0 Weingut Völkl, Lengenfeld
★★ **2018 Stock KA, 12,5%, S * € 7,20**
Dunkle rauchige Würze, etwas getreidig, nur dezent Frucht spürbar, etwas bananig; Haferflocken, leicht herb, grüner Apfel, eher mitttelgewichtig, nach hinten Gerbstoffbitterl, nicht allzu viel Spiel.

16,3 Weingut Völkl, Lengenfeld
★★★ **2018 Ried Fuchsloch KA, 14%, S * € 8,80**
Sehr gelbfruchtig, helle Würze, sanft, gute Sortentypizität; rassige Würze, viel Birne, wirkt eher leichtgewichtig durch den Säurebiss, lebendig, viel Apfel, guter Zug nach hinten. Mit Luft immer besser.

16,8 Richard Walzer, Gneixendorf
★★★★ **2018 Ried Gebling Krems Hangstück NÖ, 14%, S * € 13,00**
Kühle Noten, Birnen, Anis, wirkt sehr frisch, kreidig, kompakt; griffig, rassig, viel Zitrus, vor allem Grapefruit, ausgewogen, balanciert und druckvoll bis Schluss, schön trocken.

15,9 Weingut Weixelbaum, Straß
★★★ **2018 Ried Rosengarten KA-R, 13,5%, S * € 10,50**
Dunkle Würze, rauchig, dicht, reifer Apfel, Richtung Bratapfel, balanciert; kernig, fest, viel Birne, eher straffer angelegt, nach hinten geradlinig, guter Säurebiss.

16,0 Günter Wenzl, Matzen
★★★★ **2018 Reserve Ried Vordere Berge NÖ, 13,5%, K * € 11,90**
Relativ frisch und straff, viel Zitrus, Kernobstnoten, dezent dropsig, sehr lebendig, helle Würze; Lebendigkeit geht am Gaumen weiter, schönes zise-liertes Glas Wein mit Fun, leichtfüßig, fast filigran, blitzsauber, macht Spaß, gewisser Anspruch.

17,4 Niki Windisch, Großengersdorf
★★★★ **2018 Ried Holzberg WV-R, 13,5%, S * € 14,00**
Nadelwald, rauchig, Kaffee, Dörrobst, wirkt mächtig; saftig und bestens balanciert, Marzipan, süßer Schmelz, genügend Frucht, Kernobst, Birnen, weiße Pfrirsiche, gute Spannung, attraktive Länge.

14,8 Niki Windisch, Großengersdorf
★★ **2018 Ried Hofweingärten NÖ, 13,5%, S * € 9,00**
Gewürzig, viel Grapefruit, Apfel, aromatische Sortencharakteristik; relativ streng, stahlige Noten, viel Gerbstoff, kühl-würzig, leichte Bitternote, Zitronenzesten, etwas rustikal.

15,3 Winzer Krems, Krems
★★ **2018 Ried Kremser Wachtberg KR-R, 14%, S * € 12,00**
Deutlich Honig, heller Nougat, weicher Kern, bisschen Würze, feine dezente Frucht; relativ saftig, viel Apfel, charmante Fruchtsüße, gerundet und zugänglich, jedoch ab der Mitte etwas verblassend, netter Wein mit Biss.

15,5 Winzer Krems, Krems
★★★★ **2018 Edition Cremisa NÖ, 13,5%, S * € 11,00**
Viel Würze, rosa Pfeffer, auch grüner Pfeffer, relativ reichhaltige Frucht, exotisch, fruchtsüßer saftiger Eindruck; schwarzer Pfeffer, lössgeprägt, gelb-fleischige Frucht, saftig, animierender Wein zum Weitertrinken, mittellang.

14,9 Leo & Dagmar Wunderer, Oberfellabrunn
★★ **2018 Vom Sandstein WV-R, 14,5%, S * € 15,00**
Rauchige, kühle Würze, reife Grapefruit, bisschen Linsen, etwas Kernobstnoten, sortentypisch; am Gaumen breiter, die Frucht etwas breit zerfließend, bisschen Gerbstoff, zitrusbetont, schlankes, nicht zu langes Finale.

16,3 Weingut Wutzl, Gobelsburg
★★★ **2018 Ried Geppling Alte Reben KA-R, 14%, S * € 10,20**
Schöne Sortentypizität, frische Kräuter, Zitronenmelisse, auch Kernobst, frisch und ausgewogen, dunkle Würze, Schwarzer Pfeffer, saftig, puristisch, Ananas, reifer Apfel, mittellang bis lang.

15,0 Karl Ziß, Röschitz
★★ **2018 Ried Mühlberg NÖ, 13,5%, S * € 8,00**
Brotig, sehr füllig, germteigig, dezente exotische Frucht; am Gaumen gefällig und breit angelegt, reifes Zitrus, mittlere Maschen, Apfelkompott, typischer unaufgeregter Veltliner, Druck und Tiefe bisschen vermissend.

14,8 Karl Ziß, Röschitz
★★ **2018 Hundspoint NÖ, 14%, S * € 9,20**
Olivenpaste, wirkt üppig, bisschen Steinobstanklänge, sehr frisch und zugänglich; am Gaumen kerniger und mehr vom Gerbstoff geprägt, Zitronenzesten, geradlinig mit schlankem Finish.

JAHRGANG 2017

14,7 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp
★★ **2017 Ried Kalvarienberg Privat KA-R, 14%, K * € 15,00**
Weiche, cremige Art, Vanillecreme, Brioche, bisschen Kräuterwürze, Frucht nur am Rande; brotig, reife Zitrusnoten, etwas malzig, vierschrotig, Streuobstwiese, feuriges Finish.

15,8 Norbert Bauer, Jetzelsdorf
★★★ **2017 Retzer Paraplüberg WV-R, 13%, S * € 12,00**
Weißbrot, füllig, Vanilleschoten, Bananenchips, wirkt etwas mollig; grüne Oliven, Blutorangen, recht griffig, schöne Gerbstoffunterstützung, gewinnt mit Luft, reife Grapefruit, gewisse Eleganz, mittlerer Abgang.

14,9 Stefan Bauer, Königsbrunn am Wagram
★★ **2017 Hutzler Reserve WG, 14%, S * k. A.**
Mineralischer Einschlag, relativ brotig, hefig, gute Fülle, Wiesenkräuter, Frucht nur dezent; schlank, von Mineralität geprägt, Frucht ist nach wie vor nur dezent, etwas Zitrus, endet mit Bitterl, wirkt schlank.

15,3 Weingut Beyer, Roselsdorf
★★ **2017 Envoy NÖ, 14%, S * € 11,90**
Vanillecreme, Staubzucker, bisschen nussig, ausladende Fülle; getrocknete Kräuter, Orangenzesten, fest, röstig, gute Würze, Limetten, legt mit Luft zu, wird zunehmend runder, mittellang.

15,3 Weingut Burger, Langenlois
★★ **2017 Private Bin Grande Selektion NÖ, 14%, S * € 14,00**
Weißpfeffrige Würze, bisschen salzig, Quitten, gemahlene Nüsse, dezent parfumiert, Grapefruitnote, gute Tiefe; fleischige Frucht, saftige Birne, fruchtsüß, breite Mitte, hinten bisschen gerbstoffig, gewürzig, wuchtig.

17,0 Weingut Eder Wachau, Hundsheim
★★★★ **2017 Ried Süßenberg Smaragd WA, 14%, S * € 12,00**
Ätherisch, Tannenzapfen, Brioche, weiche Stilstik, Williamsbirne; geschmeidig, helles Karamell, viel Trinkcharme, rosa Pfeffer, feinstrahlig, elegant, kühl, dicht, lebendige Säure, mittellang bis lang.

16,4 Weinhof Ehn, Engelmannsbrunn
★★★ **2017 Gehnius Große Reserve WG, 14%, S * € 15,00**
Würzig, frisch, grüne Banane, wirkt in der Nase eher leichtgewichtig, Tabak; mineralische Fülle, fruchtsüße Komponenten, Mandarine, saftig, lebendige Kohlensäure, daher viel Frische und gute Säure.



Nachgefragt bei Franz Proidl, Senftenberg

Vinaria: Ihr Vertreter aus der Ried Ehrenfels zählt stets zu den besten Veltlinern Österreichs. Was gibt es zur Lage zu sagen?

* Franz Proidl: Der Ehrenfels ist unsere beste Lage – ein super karger Boden in Senftenberg. Die sehr steile Lage besteht aus einem Südhang mit 30 Jahre alten Reben und hinten einem Südosthang, dessen Reben zehn Jahre später dazugepflanzt wurden. Und es gibt eine seltene Besonderheit: Der Ehrenfels hat Bronzit. Normal ist Paragneis und Glimmerschiefer. Durch Bronzit ist der Boden magnesiumreich. Vom Ehrenfels gibt es Veltliner und Riesling. Und wenn es heiß ist, ist oft die hintere Seite die wertvollere – vor allem beim Riesling.

War das heiße Jahr 2018 beim Ehrenfels mehr ein Veltliner- oder Riesling-Jahr?

* Im Jahr 2018 hab ich leicht den Veltliner über dem Riesling, wobei das eher ein Bauchgefühl ist. In den heißen Jahren 2017 und 2015 ist der Riesling eineinhalb Stufen über dem Veltliner. Aber 2018 hat der Riesling von der Hitze einen Schlag bekommen und ist gestanden. Wir haben zittern müssen, die Zuckergrade zu bekommen. Ab 30 Grad ist es dem Riesling einfach zu warm. Der Veltliner hat dagegen 20 KMW bekommen und dann gewartet, bis man ihn abholt.

Wie konnte man beim Veltliner die Frische erhalten?

* Das war 2018 für mich ein Paradoxon. Ehrenfels ist in Senftenberg die heißeste Lage. Dadurch, dass es so heiß war, machte der Stock zu, um sich zu schützen. Es war kein Ertrag drauf. Wir brauchten auch nicht mit dem Laubschneider fahren, weil so wenig gewachsen ist. Wir waren schon ganz nervös. Aber es ist viel Kraft von unten gekommen. Die Erklärung für die Frische dürfte der schon angesprochene Bronzit sein.

Wann haben Sie den Ehrenfels gelesen?

* Den Veltliner haben wir zwischen 15. und 20. Oktober gelesen. Zum Vergleich: Unseren Veltliner aus der Ried Pellingen, dort ist ein sandiger Boden, wurde schon Mitte September gelesen. Den Riesling vom Ehrenfels haben wir erst Anfang November geerntet.

Worauf musste man 2018 besonders achten, was war besonders wichtig?

* Das Wichtigste ist der Boden. Wir haben viele Böschungen und diese ergeben eine abwechslungsreiche Landschaft und Artenvielfalt. Wir bringen auch Stroh und Kompost in den Weingarten rein. In Senftenberg haben wir auch den Vorteil, dass wir um ein paar Zehntel niedriger beim pH-Wert sind als z.B. im benachbarten Straß. 2018 war auch das Um und Auf, eine gute Gärung zusammenzubringen. In so einem Jahr darf man nicht lang herumphilosophieren, sondern eine kontrollierte flotte Gärung war von Vorteil. Unser Ehrenfels hat spontan vergoren, war kaum zu bremsen und hat durchgegoren. Wenn man den Gerbstoff im Griff hatte, ergab es einen enorm trinkfreudigen Jahrgang. 2018 ist beim Ehrenfels nicht die Weltklasse. Aber diesen Wein wird man in 20 Jahren hervorholen und zu den großen Weinen zählen.

15,4 Gotthard und Doris Eichberger, Eibesbrunn

★★ 2017 WV-R, 14%, S * € 12,10

Süßliche Würze, Süßmais, dezente Frucht, bisschen Birne; grüne Ananas, eher mittelgewichtig, kernig, blättrige Noten, zartbitter im Finale, unaufgeregt gut.

15,4 Weingut Ernst, Großwiesendorf

★★ 2017 Ried Steinberg Reserve WG, 14,5%, S * € 12,00

Lagerfeuer, Schwarzpulver, Chili-Pfeffer, dunkle Würze, leicht rauchig, Linsen; relativ spritzig, mittlere Maschen, gelbfruchtig, Orangen, gerundet, süßig, mittlere Tiefe.

17,0 Leopold Figl, Wagram im Traisental

★★★★ 2017 Große Reserve NÖ, 14%, S * € 15,00

Grüner Pfeffer, ätherische Noten, reifer Gerbstoff, gemahlene Nüsse, dunkle Würze; saftig, griffig, Röstnoten, Speckbirne, reifer Apfel, hinten Würze und Frische, viel Sortencharakteristik, genügend Säure, ohne dass sie hervorstechend ist, gute Länge.

15,2 Fink & Kotzian, Gauderndorf/Eggenburg

★★ 2017 Ried Königsberg Roggendorf WV-R, 14%, S * € 15,00

Aromatische Nase, gewürzig, Paprikapulver, weiße Beeren, dezente Apfelnoten; am Gaumen sehr gelbfruchtig, Mandarinen, saftige Basis, dahinter Gerbstoffnoten, Weißbrot, kerniges Finish.

15,0 Fink & Kotzian, Gauderndorf/Eggenburg

★★ 2017 Ried Königsberg Roggendorf NÖ, 13,5%, S * € 12,00

Saftige Würze, bisschen speckig, Fisolen, apfelig, gute Sortentypizität; viel Biss, schöne Säurestruktur, grüne Birnen, rassis, einiger Gerbstoff, der macht den Wein im Finale schlank.

15,3 Weingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz

★★ 2017 Ried Steinbügel WV, 13,5%, S * € 17,20

Deutliche Vanillenoten, weich, schokoladig, recht würzig, nur schüchterne Frucht; Gewürznoten, recht mollig, gemahlener Kümmel, Anis, starke Röstnoten und Gerbstoff noch über der Frucht, zuwarten, derzeit schwer zu fassen.

16,3 Weingut Greil, Unterstockstall

★★★ 2017 Ried Schlossberg Große Reserve WG, 14,5%, S * € 10,00

Gewisse Eleganz, zarte Fruchtsüße, bisschen Steinobst, dezent rauchig, ruhig strömend, harmonisch und ansprechend; viel Lösswürze, Schwarzer Pfeffer, reife Ananas, breit und satt bis zur Mitte, dann schlanker auslaufend, animiert zum Weitertrinken.

16,0 Roman Gritsch, Radlbach

★★★ 2017 Smaragd, 13,5%, S * € 12,00

Getrocknete Früchte, Apfelspalten, feinherb, Mandarine, blättrige Noten, leichte Kräuterwürze; Blutorange, dunkle Würze, sehr kühl und frisch, rund und saftig bei mittlerer Länge.

15,3 Weingut Hellmer, Fels am Wagram

★★ 2017 Steinagrund Reserve WG, 14%, S * € 11,50

Süßmais, bisschen Olivenbrot, leichte Vanillenoten, Toastbrot; barocke, fast opulente Fülle, Karamellnoten, Biskuit, Frucht nur dezent, dominante Röstigkeit und Gerbstoffigkeit, wuchtig, viel Stoff. Zitat Adi Schmid: „Der Wein ist ein eigener Gang“.

15,4 Hillinger By Moritz & Leo, Jois

★★ 2017 Miga Reserve NÖ, 13%, K * € 19,90

Gewisse Fülle, burgundische Züge, Vanille, guter Holzeinsatz, dezente Würze, rauchig, nur bescheidene Frucht; Cornflakes, tropische Frucht, grüne Ananas, Kiwi, einiger Biss, mittelgewichtig bei schönem Trinkfluss.

14,6 Leo Hillinger, Jois

★★ 2017 Leithaberg, 13,5%, K * € 16,90

Sonnengelbe Färbung, süßes Holz, bisschen Honignoten, Feuerstein, Olivenpaste, bisschen eigenwillig, aber eigenständig; feinherb, erdig, rauchige Würze, gemüsig, endet mit deutlichem Bitterl, noch sehr jugendlich.

16,1 Weingut Humer, Maissau

★★★★ 2017 Vintage WV-R, 14%, S * € 14,50

Weiche Veltlinerstilistik, Tabak, Quitten, rauchig, dezent Vanille, druckvoll; cremig vom Gerbstoff getragene Fülle, gute Säureunterlegung, mehr burgundisch denn Veltliner-typisch, reif und saftig, hat genügend Reserven.

15,1 Weingut Humer, Maissau

★★ 2017 Alte Reben WV-R, 13,5%, S * € 9,50

Rauchig, frisch, Zitronenzesten, Agrumen; griffig und kernig, blättrige Noten, einiges an Gerbstoff, Frucht eher dezent merkbar, mehliges Apfel, nach hinten schlank auslaufend.

15,5 Weingut Jordan, Pulkau

★★★ 2017 Alte Reben WV-R, 13,5%, S * k. A.

Suppenwürze, viel Sellerie, sehr frisch, Agrumen, dezent aromatisch, gute Würze. Liebstockel; am Gaumen sanft, weiche Mitte, Apfelkompott, mittlere Maschen, leichte Tabakwürze, dezenter Gerbstoff, süß-fruchtiger Ausklang.

16,5 Julius Klein, Pernersdorf

★★★★ 2017 Ried Steinberg WV-R, 13,5%, S * € 15,00

Tabaknote, Feuerstein, rotbeerige Frucht, reifes Kernobst, füllig, dezent würzig; viel Power, röstig, Vanille, burgundischer Veltliner mit Pfiff, Rasse und Druck nach hinten, leicht mineralisch, gute Länge.

16,4 Weingut Lagler, Spitz

★★★ 2017 Selection Elisabeth WA, 13%, K * € 25,00

Sonnengelbe Färbung, viel Fülle, Biskuit, Ananas, leichte Mineralität; gute Pikanz, einiges an Mineralität, super saftig, guter Biss und Würze, Schwarzer Pfeffer, herzhaft, geschmeidiger Trinkfluss, gute Länge.

13,5 Mayer Resch, Krems/Stein

★ 2017 Ried Goldberg KR-R, 13,5%, S * € 11,20

16,1 Weingut Müller, Krustetten

★★★ 2017 Ried Eichbühl KR-R, 13,5%, K * € 17,00

Weiches Holz, heller Nougat, ausgereift, kandiierte Früchte, glacierte Äpfel; cremige Textur, aber frisch, saftig bis zur Mitte, dann nach hinten etwas schmaler, baut sich einige Säure auf, Kernobst, solide und gut.

15,6 Familie Müllner, Jedenspeigen

★★★ 2017 Reserve Rudolf von Habsburg NÖ, 14%, K * € 22,00

Weiche Röstnoten, dezent nach Vanille, rauchige Textur, wirkt sehr füllig, Weißbrot, reifer Apfel; mächtiger Wein, pannonsische Anklänge, gute Würze, reifes Kernobst, kräftig, saftig, aus einem Guss.

15,9 Weingut Pass, Etmannsdorf

★★★ 2017 Privat Reserve NÖ, 13,5%, G * € 15,00

Hülsenfrüchte, rauchige Fülle, mehr getreidige Noten als Würze, dezente Kernobstfrucht; aromatische Fülle, geht ins Exotische, Mango, auch Kiwi, hübsche frische Säure, knackig, animierend, gute Balance, mittellang.

16,0 Weingut Pass, Etmannsdorf

★★★ 2017 Hinterberg Reserve WV, 13,5%, S * € 13,50

Rauchig und kühl, leicht aromatisch, Walnuss, muskatiger Anklang; relativ weich, samtig, eingelegte rote Beeren, Oliven, schönes Pfefferl, mürbe Strudeläpfel, mineralischer Grip, mittellang.

14,4 Pratsch, Hohenruppersdorf

★ 2017 Riede Heiligenberg NÖ, 13,5%, S * € 12,40

Sehr weich, viel Cremigkeit, mollig, Oliven, dezent laktisch; am Gaumen einige Schärfe, getrocknete Kräuter, bisschen Orangenzesten, Weingartenpflirsch, in Summe ein schlanker geradliniger Wein, etwas parfümierte Noten.

14,5 Weingut Prechtl, Zellerndorf

★★ 2017 Schrattenthaler Äußere Bergen WV-R, 13,5%, S * € 13,90

Mollig, einige Joghurtnoten, Weiße Schokolade, Milchmalz; breit und etwas vierschrotig, eher flach, hinten bleibt Zitrus und Gerbstoffbitterl, etwas schlanke, milde Frucht-Textur.

15,5 Weingut Prechtl, Zellerndorf

★★★ 2017 Leitstall WV-R, 14%, S * € 14,90

Rauchige Würze, auch noch etwas reduktiv, viel Kernobst; dunkelfruchtig, relativ cremig, weißer Nougat, weich, Weißbrot, hinten etwas Würze und Gerbstoff, dennoch von Cremigkeit geleitet, mittlere Länge.

16,1 Weingut Proidl, Senftenberg

★★★★ 2017 Generation X NÖ, 14%, S * € 30,00

Schwarzbrotnig, rauchig, dicht, Walnüsse, reife Birnen, gewürzig, reife Grapefruit; deutliches Zuckerspitzerl, viel Fülle, exotische Frucht, Mango, Ananas, hinten rauchig, speckig, wuchtiger Wein, mittlere Länge.

15,2 Weinbau Familie Reinberger, Grafenwörth

★★★ 2017 Ried Felser Dorner Reserve WG, 13,5%, S * € 10,20

Sehr brotig, weich, zarte Kräuternoten, Litschi, Trockenfrüchte; weich und von viel Cremigkeit durchzogen, Karamell, bisschen oberflächlich, gediegen, unauffällig, gut für Weinfreunde des weichen Stils.

14,6 Winzerhof Sax, Langenlois

★★★ 2017 Ried Panzaun KA-R, 13,5%, S * € 10,00

Bodenwürze, Moos, Bohnen, getrocknete Kräuter, Frucht nur im Ansatz spürbar, etwas Zitrus; metallisch, Weißer Pfeffer, Grapefruit, mittelmäßig, unkompliziert, nicht allzu lang.

15,0 Weingut Soellner, Gösing

★★★ 2017 Ried Weelfel Reserve WG, 13%, K * € 16,00

Reifes Zitrus, Fichtennadeln, leicht ätherische Noten; wenig Frucht, mehr Unterholz, auch blättrig, Grüner Tee, dezentes Zitrus zieht sich aber durch, im Abgang schroff mit Bitternoten.

14,5 Winzerfamilie Steiner, Langenlois

★★★ 2017 Ried Dechant KA-R, 13,5%, S * € 14,00

Weich, fast mollige Statur, Müsli, wenig Frucht und Würze; am Gaumen mehr Frische und schöne Rundungen, saftige Zitrusnoten, Bratapfel, glasierte Früchte, wer mollige Veltliner mag, ist gut bedient.

16,1 Weingut Steininger, Langenlois

★★★ 2017 Ried Kogelberg 1ÖTW Terrassen KA-R, 13,5%, S * € 26,00

Dunkle Würze, dicht und cremig, Plundergebäck, wirkt saftig, exotische Frucht, Mango, Ananas; viel Würze, gewisse Rasse, schlanke kernige Frucht, Apfel, Steinobstanklänge, lebhaft bis ins Finale, viel Trinkanimo.

15,0 Weingut Steininger, Langenlois

★★★ 2017 Grand Grü KA-R, 13,5%, S * € 16,00

Viel grüner Apfel, kühle Noten, leichte Mineralität, bisschen Gesteinsmehl; am Gaumen deutlich zurückgezogener, Grapefruitzesten, dabei eher mild, dezent laktische Noten, weiche Noten bis zum Schluss.

14,8 Weingut Taubenschuss, Poysdorf

★★★ 2017 Ried Tenn WV-R, 13%, S * € 14,00

Leicht rauchig, reife Birne, dezente Würze, mittelmäßig, dabei knackig; wirkt schon etwas reifer, viel Birnenmus, reifes Zitrus, prägnante Säure, etwas Bitternoten, gerbstoffig, nicht allzu lang.

14,9 Petra Unger, Furth

★★★ 2017 Ried Oberfeld 1ÖTW Alte Reben KR-R, 14,5%, S * € 18,00

Spritziger Apfel, sonst eher zurückhaltend in der Nase, nur wenig Würze; am Gaumen deutlich fester, Ringlotten, Williamsbirnen, leichte Schwarzpfefferwürze, einiger Biss, bisschen eigenwillig, aber ein noch ruppiger burschikosser Veltliner.

16,4 Petra Unger, Furth

★★★ 2017 Ried Gottschelle 1ÖTW KR-R, 13,5%, S * € 16,00

Süße, brotliche Nase, Stritzel, Blütenhonig, weiches warmes Entree, Quitten, gewisse Würze; kernig, einige Würze, Birnen, Zitrusnoten, recht knackig, offen, schöner Sortenvertreter, lebendig, Biss und Länge.

15,8 Weixelbaum, Straß

★★★ 2017 Wahre Werte Ried Gaisberg KA-R, 13,5%, S * € 16,00

Grünwürzig, viel Zitrus, grüner Apfel, Schwarzbrot; am Gaumen fest, weißbrotig, Hülsenfrüchte, rund und angenehm, rauchige Textur, Mandelbitternote, mittleres Gewicht, fester Kern, sanft ausklingend bei guter Länge.

16,0 Weingut Winkler, Lengenfeld

★★★ 2017 Ursprung Ried Pfeiffenberg Reserve NÖ, 13,5%, S * € 9,80

Recht würzige und trocken wirkende Art, frisch, traubig, würzig, dezent cremig im Hintergrund, Apfelkompott; weiche Fülle, aber schöner Punch, saftig, Hefegebäck, gesunder Gerbstoff, der Rückhalt gibt, trinkig, mittellang.

16,2 Weingut Winkler, Lengenfeld

★★★ 2017 Riede Wechsberg Alte Rebe NÖ, 13,5%, S * € 9,50

Viel Orangen, reifes Zitrus, einige Dichte, schöne Würze, kühle Fruchtausprägung; Crementenoten, weiße Schokolade, saftig, dicht, rund und etwas mollig nach hinten laufend, mit Luft immer würziger, mittellang.

JAHRGANG 2016 UND ÄLTER**16,0** Josef Fritz, Zausenberg

★★★ 2016 Ruppersthal Ried Mordthal Große Reserve WG, 13,5%, K * € 18,00

Sehr füllig, Biskuit-teigig, rauchige Würze, Bratapfel, Karamell, gewürzig; kraftvoll, bei viel Säurebiss, einiges Toasting, rauchig, Waldboden, fülliger Wein mit cremiger Textur, durch Säure viel Pikanz, mittellang.

16,8 Julius Klein, Pernersdorf

★★★ 2016 Grande Reserve Urmeer NÖ, 13,5%, S * € 23,00

Einiges Toasting, Vanilleschoten, Bratapfel, sehr typisch für einen kräftigen reiferen Veltliner; weiße Blüten, Honigtouch, Biskuit, Quitten, saftige Noten, gewisser Schmelz, dabei sehr frisch, gute Tiefe, mittlere Länge.

15,5 Malteser Ritterorden/Lenz Moser, Mailberg

★★★ 2015 Reserve NÖ, 14%, S * € 18,00

Gute Würze, Weißer Pfeffer, sehr frisch und animierend, viel Apfel, leicht nussig, wirkt reichhaltig; auch am Gaumen recht füllig, schöner Sortencharakter, gute Vitalität, ab der Mitte etwas barocker und weich ins Finish abgleitend.

15,5 Lenz Moser, Mailberg

★★★ 2015 Carpe Diem Reserve NÖ, 14%, S * € 11,40

Butterzopf, leicht gelbfruchtig, torfig, Mandel; etwas breit und füllig, kräftig, schön gereift, Bratapfel, viel Fülle, Toastbrot, Backteig, hinten griffig, grüner Pfeffer.

15,8 Nikolaihof Wachau, Mautern

★★★ 2013 Baumpresse Im Weingebirge, 12,5%, K * € 70,00

Dezent im Duft, Kernobst, gereifte Noten, Kräuterwürze, getrocknete Zitrusfrüchte; Kräuter, bisschen Grapefruit, Melisse, Zitronenkraut, Bodenwürze, etwas Gerbstoff, straff und vom Zitrus geleitet, mittlere Länge.

15,4 Nikolaihof Wachau, Mautern

★★★ 2016 Im Weingebirge Smaragd WA, 13%, K * € 27,50

Kräftige Färbung, sattes Gelb, kühle Noten, dunkle Würze, dezente Mineralität, viel Apfelfrucht, kandierte Früchte; kühle Aromatik, viel Kräuterwürze, grüne Birne, Unterholz, feinherb, endet mit kräftigem Bitterl.

13,5 Pratsch, Hohenruppersdorf

★ 2016 Steinberg Reserve NÖ, 13,5%, S * € 15,90

15,8 Familie Schuster, Großriedenthal

★★★ 2016 Gutsreserve WG, 14,5%, K * € 21,00

Sehr üppig und mollig, bisschen hefeteigig, Bienenwachs, auch Honignoten, mehr burgundisch denn Veltlinercharakter, viel Stoff; wuchtig vom spürbaren Alkohol, Oliven, Bratapfel, Würze und Röstigkeit, rosa Grapefruit, straffes feuriges Finale.



Vinaria ABO

bestellen!
Geld sparen
und Prämie
sichern.

Ein ganzes Jahr alles zum Thema

Verkostungen | Weinwissen | Weinlesen | Gourmet direkt nach Hause geliefert.

1-Jahres-Abo Vinaria + WEINWISSEN BUCH um € 49,-

Bestellen Sie Vinaria im 1-Jahres-Abo und erhalten alle Ausgaben zum Erscheinungstermin einfach und bequem nach Hause geliefert, inklusive dem Buch „WEINWISSEN“ von Wolfgang Wachter!



Weitere Abopremien
& Abopreise unter:
www.vinaria.at



VINARIA-Abo bestellen:

office@lwmedia.at | T. +43 2732 82000-51 | Fax +43 2732 82000-82

Das Jahresabonnement ist problemlos mit sechswöchiger Frist vor Ablauf der Bezugszeit kündbar. Ansonsten erhalte ich danach Vinaria zum jeweils gültigen Abopreis. Preise inklusive MwSt. und Versand.