

vinaria

ÖSTERREICH'S ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

DIE BESTEN

MUSKATELLER

ÖSTERREICH'S AUS 2018

ZWEIGELT-CUP

BURGENLAND

SCHILCHER

IM ZEICHEN DER HERKUNFT

PIEMONT-KIRSCHEN

DIE BESTEN BARBERA

MOSEL

WEINREISE ZUM RIESLING



€ 6,-

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

Verkostungen

Muskateller & Co. 2018 ***Frische gefragt***

Für Muskateller & Co. hatte der Jahrgang 2018 einige Herausforderungen parat. Anhaltende Hitze und frühe Reife drohten dem aromatischen Freudenbringer sein sommerliches Feeling streitig zu machen. Für die vielen Muskateller-Freunde hocherfreulich, gibt es dennoch zahlreiche ansprechende Sommerweine wie auch etliche seriöse Vertreter mit Tiefgang. **Peter Schleimer**



Heißgeliebter sommerlicher Durstlöcher und unverzichtbarer Bestandteil jeder Aperitifkarte, war dem Muskateller ein fulminanter Aufstieg beschieden – neben Sauvignon die einzige Aromasorte, bei der das gelang. Verantwortlich dafür sind die vielen heimischen Weinliebhaber, die dieser Kombination aus leichtfüßig, aromatisch, pikant und knackig total verfallen sind. Nach einem fulminanten Aufstieg von weniger als 150 Hektar in ganz Österreich im Jahr 1999 könnte mittlerweile die Schallmauer von 1000 durchbrochen sein; weit weg liegt sie keinesfalls.

Doch inzwischen scheint der Zenit näherzurücken; die Zeiten, in denen die Nachfrage nach Muskateller das Angebot um ein Vielfaches überstieg, sind vorbei. Dennoch gehen diese Weine nach wie vor hervorragend, und das zu einem meist mehr als respektablen Preis.

Seinem Image entsprechend ist der Muskateller wie auch sein potenziell kräftigerer Cousin Muskat-Ottonel im Leichtweinsbereich angesiedelt, was besonders gut in Jahren mit moderaten, weder zu feuchten (Fäulnisneigung) und kühlen noch zu heißen Jahren gelingt. Der vergangene Jahrgang 2018 jedoch war ein extrem heißes Jahr, in dem die Produzenten viele richtige Entscheidungen treffen mussten, um zum Ziel zu kommen.

Aromatische Vielfalt Ganz allgemein und besonders deutlich im Jahrgang 2018 treten beim Muskateller – trotz einer durchaus einenden aromatischen Grundverwandtschaft – die unterschiedlichen Aromaströmungen ziemlich prägnant hervor. Relativ häufig begegnet man etwa leichtgewichtigen, eher substanzarmen Varianten, die im unteren Drittel der Reifeskala liegen und häufig an grüne Trauben, Zitrus und Zitruschalen sowie frische Wiesenkräuter und -blüten erinnern; hier dürfte häufig das Modell des Sommerweins Pate stehen. Eine satte Anzahl der hier zuordenbaren Vertreter deutet darauf hin, dass man der Fruchtbarkeit der Sorte nicht allzu viele Schranken und zudem auf einen eher frühen Erntezeitpunkt gesetzt hätte. Selten, aber dafür umso auffallender sind jene Muskateller, die mit sauvignonesken Aromen prahlen, was – trotz beider Zugehörigkeit zur künstlichen Gruppe der Aromasorten – bei der Verkostung hin und wieder etwas irritierend wirkte. Diese Töne mögen teilweise von einer reduktiven Verarbeitung stammen, weshalb eine neuerliche Verkostung zu einem späteren Zeitpunkt ratsam erscheint.

Bei entsprechend höherer physiologischer Reife verändern sich die Aromen des Muskatellers meist deutlich. Sofern vorhanden, gehen die Zitrusaromen oft in die Mandarinen-, teils Orangenrichtung, daneben gibt es reife gelbtraubige sowie generell gelbfruchtige Aspekte, oft ergänzt mit exotischen Noten. Diese teils immer noch leicht, teils mittelgewichtigen Vertreter wirken saftiger und runder, dafür weniger rassig. Bei mittelgewichtigen und kräftigen Vertretern – oft mit längerer Hängezeit am Stock –



Foto: Weingut Ernst

Nachgefragt bei **Harald Ernst**

Vinaria: Der Gelbe Muskateller hat im östlichen Wagram wenig Bedeutung – seit wann wird die Sorte im Weingut Ernst kultiviert und warum?

* Harald Ernst: Der Muskateller-Weingarten wurde erst 2015 gepflanzt. Muskateller war auch für mich ein attraktiver Wein ist und die Nachfrage ist deutlich gestiegen. Damals stand gerade eine passende Lage zur Verfügung. Die Sorte beansprucht derzeit ca. 7% im Betrieb.

In welchen Weingärten bzw. Lagen steht der Muskateller (Boden, Ausrichtung, Klima etc.)?

* Der Muskateller steht in der Lage Hundsberg mit reinem Lößboden, 2/3 davon sind eben, der Rest nach Süd -Westen geneigt. Es handelt sich um eine sehr windige Lage.

Ihr Gelber Muskateller gefiel durch Frische, Fruchtklarheit und Pikanz ebenso wie Reife und Substanz und Fruchtsüße-Säure-Spiel – welche Faktoren tragen dazu bei?

* Der Lößboden hat die Feuchtigkeit (und wir hatten doch einige Gewitterniederschläge) gut gespeichert. Der Ertrag wurde etwas reduziert, damit die Reben keinen Stress ausgesetzt sind, und wir eine sehr gleichmäßige reife der Trauben erzielen können. Die Lese erfolgte Ende August in den kühlen Morgenstunden per Hand. Es wird auf eine gute physiologische Reife der Trauben geachtet, nur gesundes und pralles Lesegut. Der Lößboden hilft, und durch etwas längeren Hefekontakt wird versucht den Muskateller etwas mehr Substanz und Körper zu erreichen.

Wie geht man im Weingarten vor bzw. in welchem Reifestadium werden die Trauben geerntet?

* Wir haben auch im sehr frühen Jahr 2018 den Ertrag reduziert, damit kein bzw. weniger Trockenstress aufkommt. Dadurch erhoffen wir uns sehr gleichmäßige, gesunde und physiologisch ausgereifte Trauben – wirklich gelbe Trauben mit prallen Beeren und braunen Kernen.

Muskateller erlebt seit mindestens einem Jahrzehnt einen Höhenflug; wie schätzen sie die Zukunft für diese Sorte ein?

* Meiner Einschätzung nach wurde der Höhepunkt der Nachfrage bereits erreicht. Aber ich glaube, dass die momentane Nachfrage weiter bestehen bleiben wird. Dank einiger Verkostungserfolge mit unserem Muskateller haben wir inzwischen schon einige gute Stammkunden. Unser Ziel ist ja einen Muskateller zu produzieren, der keine zu aufdringliche Nase hat, und der am Gaumen hält, was er in der Nase verspricht – so ein Typ wird immer seine Berechtigung haben und nachgefragt werden. Eine Befürchtung habe ich allerdings: Sollte es noch trockener und heißer werden, wird es immer schwieriger werden, fruchtige Weine vom Muskateller zu keltern.



Foto Gregor Semrad

Franz Josef Gritsch punktete diesmal mit dem Federspiel aus der Spitzer Ried Hartberg.

stellen sich aber auch teils dunkle Frucht- und Gewürzaromen ein, die immer wieder auch ins Traminerhafte gehen können. Letzteres fanden wir im Jahrgang 2018 relativ häufig.

Zusätzlich wird der aromatische Eindruck auch mehr oder weniger stark von Vinifizierungspraktiken (z. B. Maischegärung), diversen Reaktionen bei der Weinwerdung (z. B. malolaktische Gärung) bzw. auch vom Ausbau (z. B. Holzfass) bestimmt. Wesentlich seltener als noch vor einigen Jahren findet man zum Glück aromatisch mithilfe von Aromahefen zusätzlich aufgepumpte Sortenvertreter.

Selbstverständlich haben alle Stilrichtungen ihre Anhängerschaft und damit ihre Berechtigung. Für ernsthafte Muskateller mit einem Mindestmaß an Komplexität scheint weniger eine hohe Gradation als vielmehr eine volle physiologische Ausreifung vonnöten, und diese dürfte doch ganz wesentlich vom Ertrag abhängen, teils auch in Verbindung mit dem Erntetermin.

Wir sind Muskateller Der Rebflächenzuwachs der letzten Jahre, noch mehr aber vermutlich die reiche Ernte im letzten Jahr dürften dazu geführt haben, dass beim Jahrgang 2018 das mit Abstand größte Feld an trockenen Muskatellern & Co. bisher zur Verkostung antrat: Immerhin 194 Weine wurden eingereicht, wovon nur fünf nicht den Kriterien entsprachen:

Von Rixinger und Muster.gamlitz kamen sehr gute, aber halbtrockene Exemplare, von Trabos ein 2017er, dazu gab es zwei sortenmäßige Fehleinreichungen.

Von den verbleibenden knapp 190 Weinen war die Mehrzahl als sommerliche Spaßbringer angelegt. Es ist anzunehmen, dass dieses Ziel in dem – zumindest in den nördlichen und östlichen Weinherkünften – anhaltend hitzigen und trockenen Jahr 2018 nicht immer problemlos zu erreichen gewesen sein dürfte: u. a. die frühe Reife, begleitet von zunehmender Gradation und abnehmender Säure, dazu die Gefahr verstärkter Gerbstoffeinträge aufgrund der bei dieser Sorte wichtigen Standzeit. In der Steiermark gab es dafür reichlich Regen, begleitet von hohen Temperaturen, und da konnte wiederum der Pilzdruck kritisch werden. Auch wenn es in dieser Kategorie eine Reihe von Exemplaren gab, die allzu dünn und unreif waren und deshalb mäßig bewertet wurden, gelang es erfreulich vielen Produzenten, einen terrassentauglichen Vertreter mit Frische und Knackigkeit herzustellen. Wenig überraschend wiesen die unserer Meinung nach gelungensten Vertreter dieser Kategorie meist 12 Volumprozent Alkohol auf – also gut ein halbes Prozent mehr als in kühleren Jahren. Wenig überraschend konnte hier das Weingut Schwarzböck aus Hagenbrunn mit dem wie immer sehr saftigen und fruchtbetonten Vertreter reüssieren. In der Kategorie leicht und ganz

trocken taten sich drei Muskateller besonders hervor: der leichtfüßige und beschwingte Vertreter vom Kollerhof in Eichberg-Trautenburg und der Classic vom steirischen Kollegen Dreisiebner Stammhaus sowie der Lagenwein vom Spiegel vom Weingut Wutzl aus Gobelsburg im Kampthal. Mit Andreas Ott setzte sich auch ein zweiter Hagenbrunner in Szene, dazu das weststeirische Weingut Weber, Richard Walzer aus Gneixendorf bei Krems und die Domäne Wachau.

Auch wenn die acht höchstbewerteten Weine mindestens 12,5 Volumprozent Alkohol aufweisen, war höhere Gradation ebenso wie in den vergangenen Jahren Garant für höhere Wertung. Gerade die Weine im kräftigeren Bereich verhielten sich teilweise aromatisch bedeckt und zeigten sich teils auch ruppig am Gaumen. Das betraf auch den einen oder anderen Premium- oder Lagenwein: Bei einigen Weingütern, die zwei oder mehr Weine eingereicht haben, hatten wir zum Verkostungszeitpunkt eine mehr oder weniger deutliche Präferenz für den Einstiegswein. Bei etlichen Weinen darf man aber annehmen, dass sie mit Flaschenlagerzeit deutlich zulegen.

Das Spitzenfeld teilten sich heuer durchwegs mittelgewichtige bis kräftige Vertreter, von denen etliche auch eine spezielle Stilistik aufwiesen. Exaequo an der Spitze lagen zwei grundverschiedene Vertreter, beide aus Niederösterreich: Während Niki Windischs komplexer, cremig-saftiger Privat Satzen aus dem Holzfass bereits in den vergangenen Jahren immer wieder Topplatzierungen erreichte, stellte der pikante, pointierte und feinschmelzige klassische Muskateller von Harald Ernst aus Großwiesendorf eine tolle Überraschung dar. Den dritten Rang erreichte Gustav Schneeberger vom Weingut Schmölzer im Sausal mit seinem exzellenten, eleganten wie tiefen Privat, der ebenso von Flaschenreife profitieren wird. Ebenso alte Bekannte in Sachen Muskateller sind die knapp dahinter gereihten Weingüter Steininger aus Langenlois sowie FJ Gritsch aus Spitz. Viel Freude bereiteten auch der puristische Muskateller von Adam-Lieleg, der Sommerfeeling verströmt, sowie zwei weitere Lagenweine aus der Steiermark: Guntschenberg vom weststeirischen Peiserhof sowie Grassnitzberg vom südsteirischen Weingut Primus.



Fotos Weingüter



16,8 Weingut Ernst
★★★★ Gelber Muskateller



16,8 Niki Windisch
★★★★ Gelber Muskateller Ried Satzen



16,6 Weingut Schmölzer
★★★★ Gelber Muskateller Privat



16,5 Weingut Steininger
★★★★ Muskateller



16,4 FJ Gritsch
★★★★ Muskateller Hartberg Federspiel



16,3 Weingut Adam-Lieleg
★★★★ Muskateller



16,3 Weingut Peiserhof
★★★★ Gelber Muskateller Guntschenberg



16,1 Weingut Primus
★★★★ Gelber Muskateller Ried Grassnitzberg



16,1 Weingut Schwarzböck
★★★★ Gelber Muskateller



16,0 Kollerhof am Eichberg
★★★★ Gelber Muskateller



16,0 Andreas Ott
★★★★ Gelber Muskateller



16,0 Richard Walzer
★★★★ Gelber Muskateller Krems



16,0 WG Weber vulgo Hacker
★★★★ Gelber Muskateller Klassik



15,9 Domäne Wachau
★★★★ Gelber Muskateller Terrassen



15,9 Weingut Schmölzer
★★★★ Gelber Muskateller Ried Gaisriegl



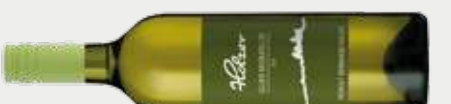
15,9 Weingut Wutzl
★★★★ Gelber Muskateller Ried Spiegel



15,8 Dreisiebner Stammhaus
★★★★ Gelber Muskateller Classic



15,7 Weingut Bayer - Erbhof
★★★★ Gelber Muskateller Ried Wolfsbach



15,7 Bernhard Holzer
★★★★ Gelber Muskateller



15,7 Weingut Kodolitsch
★★★★ Gelber Muskateller Gamlitz



15,7 Weingut Krispel
★★★★ GM Stradener Ried Rosenberg



#1



#2



Foto: Gerald Hoermann

#3



Foto: Weingut Primus

#6



Foto: Andreas Ott

#5



Foto: Riedler Peter

#4

Toplist

- 16,8 Weingut Ernst | Gelber Muskateller
- 16,8 Niki Windisch | Gelber Muskateller Ried Satzen
- 16,6 Weingut Schmölzer | Gelber Muskateller Privat
- 16,5 Weingut Steininger | Muskateller
- 16,4 FJ Gritsch | Muskateller Hartberg Federspiel
- 16,3 Weingut Adam-Lieleg | Muskateller
- 16,3 Weingut Peiserhof | Gelber Muskateller Guntzenberg
- 16,1 Weingut Primus | Gelber Muskateller Ried Grassnitzberg
- 16,1 Weingut Schwarzböck | Gelber Muskateller
- 16,0 Kollerhof am Eichberg | Gelber Muskateller
- 16,0 Andreas Ott | Gelber Muskateller
- 16,0 Richard Walzer | Gelber Muskateller Krems
- 16,0 Weingut Weber vulgo Hacker | Gelber Muskateller Klassik
- 15,9 Domäne Wachau | Gelber Muskateller Terrassen
- 15,9 Weingut Schmölzer | Gelber Muskateller Ried Gaisriegl
- 15,9 Weingut Wutzl | Gelber Muskateller Ried Spiegel
- 15,8 Dreisiebner Stammhaus | Gelber Muskateller Classic
- 15,7 Weingut Bayer – Erbhof | Gelber Muskateller Ried Wolfsbach
- 15,7 Bernhard Holzer | Gelber Muskateller
- 15,7 Weingut Kodolitsch | Gelber Muskateller Gamlitz
- 15,7 Weingut Krispel | Gelber Muskateller Stradener Ried Rosenberg
- 15,6 Weingut Lagler | Gelber Muskateller
- 15,6 Weingut Steininger | Gelber und Roter Muskateller
- 15,5 Roman Gritsch | Muskateller Ried Hartberg
- 15,5 Weingut Kodolitsch | Gelber Muskateller Ehrenhausen
- 15,5 Weingut Müller | Gelber Muskateller Göttweiger Berg
- 15,5 Weingut Neunteufl | Muskateller Ried Altenberg
- 15,5 Weingut Pongratz | Gelber Muskateller Ried Kranachberg
- 15,5 Niki Windisch | Gelber Muskateller
- 15,5 Winzer Krems | Kellermeister Privat Gelber Muskateller
- 15,5 Christian und Johann Zweytick | Gelber Muskateller



Foto: SCHIFFER Photo

#7

- #1 Anita und Rudolf Schwarzböck mit ihren Kindern Katharina und Philipp
- #2 Roman Horvath und Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau
- #3 Franz-Josef Wutzl mit Vater
- #4 Harald und Birgit Lieleg vom Kollerhof
- #5 Andreas Ott
- #6 Christian und Thomas Polz vom Weingut Primus
- #7 Rudi und Hannes Dreisiebner vom gleichnamigen Stammhaus.

Muskateller-Verkostung

Vinaria 04 * 2019

zur VERKOSTUNG

Zugelassen waren trockene Weißweine aus 2018 aus der Muskatgruppe, wobei zu einem herausragenden Anteil Vertreter aus der Sorte Gelber Muskateller eingereicht wurden; zudem gab es einige Rote Muskateller und Muskat-Ottonel sowie einen Wein aus der PIWI-Sorte Muscaris, dazu noch Muskat-Cuvées. Der Alkoholgehalt war nicht beschränkt.

Von den zugelassenen rund 190 Weinen erreichten lediglich vier 16,5 oder mehr Punkte und damit die Kategorie ausgezeichnet, wobei drei weitere knapp an dieser Hürde scheiterte. Sehr gut mit mindestens 15,5 Punkten erreichten 27 Weine. In den Bereich von trinkanimierenden 14,5 und mehr Punkten vorstoßen konnten schließlich 70 weitere Vertreter. Die Weine wurden in drei Sitzungen wie immer gedeckt vorverkostet. Für die Finalverkostung qualifizierten sich die besten 22 Sortenvertreter aus den Vorverkostungen, gesetzt wurden lediglich fünf Weine, die in den vergangenen Jahren besonders und immer wieder erfolgreich gewesen waren. Die Verkostungsjury bestand aus Hans Pleininger, Adi Schmid und dem Autor Peter Schleimer. Austragungsort waren wieder die Räumlichkeiten in der Vinothek des Freigut Thallern. Der Familie Erich Polz und dem Team des Freiguts Thallern gilt unser ganz besonderer Dank.

zum JAHRGANG

Bis Ende Februar 2018 gab es noch keinen Eistag in Wien, dann plötzlich gab es eine kurze, intensive Kältephase mit Temperaturen bis gut -15 °C im Wiener Umland. Der ganze März blieb recht kühl, was einen späten Austrieb der Reben zur Folge hatte; Spätfröste wie in den Jahren zuvor waren allerdings keine zu vermeiden. Das zweitwärmste Frühjahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen führte bereits Mitte bis Ende Mai zu einer enorm frühen Blüte. Dieser früh erworbene Vegetationsvorsprung blieb über den gesamten heißen Sommer erhalten. Abgesehen von einigen wenigen Schauern im Juni und Gewittern Mitte Juli verlief der Sommer auch sehr trocken. Ebendiese Trockenheit und Hitzeperioden führten vor allem in Terrassenlagen und Jungweingärten, welche nicht bewässert werden konnten, zu einer erheblichen Stressbelastung. Wesentlich besser mit Niederschlägen versorgt war allerdings die Steiermark.

Gleich zu Beginn des meteorologischen Herbstes hatten zahlreiche österreichische Weinbaugebiete relativ ergiebige Niederschläge zu verzeichnen, die den Winzern insbesondere entlang der Donau und in der Steiermark Sorgen bereiteten. Die Lese erfolgte extrem früh.



Abkürzungen

F..... Fass- oder Tankprobe
G..... Glasverschluss
K..... Naturkork
S..... Schraubverschluss

16,3 Weingut Adam-Lieleg, Kranach

★★★ 2018 Muskateller SST, 12,5%, S * € 8,40

Reife Steinobstnoten, recht dichte Frucht, Pfirsiche, Marzipan, bisschen Biskuit, dichte Fülle, etwas rauchig, einige Fülle, süße Gewürze; saftig, fest, kernig, griffig, viel Grapefruits, auch Mandarine, puristisch, betont trocken, gut strukturiert, feinherb, Kräuter, knackig, gewisse Länge.

15,1 Weingut Adam-Lieleg, Kranach

★★ 2018 Muskateller Privat Ried Kranachberg SST, 12,5%, S * € 11,-

Einige Fülle, recht dunkle Aromen, dunkles Laub, Efeu, etwas Rosenholz, Boskoopapfel, einige Fülle, rauchig, recht dicht; kernig, mittengewichtig, etwas Zitrus, etwas grob und rustikal, etwas Gerbstoff.

15,0 Weingut Aigner, Krems

★★ 2018 Muskateller NÖ, 12%, S * € 7,90

Recht voll, würzig, etwas Orangenschalen, recht füllig, wirkt fast etwas breit, reif, ziemlich gelbfruchtig, Zitrus; am Gaumen leichter bis mittlerer Körper, Zitrus, dezent saftig, recht viel Zitrus, Orangen, robust, recht straff, mittleres Finish.

13,9 Weingut Albert – Familie Cramer, Kitzeck

* 2018 Gelber Muskateller SST, 11%, S * € 8,30

15,3 Weingut Baier, Niederrußbach

★★ 2018 Gelber Muskateller Selection NÖ, 12%, S * € 6,20

Grünherbe Kräutervürze, bisschen Mandarinenschalen, sehr frisch und lebhaft, klar, transparent, expressiv, lebhaft; saftig, viel Frucht, schöne Frucht, auch wieder Mandarinschalen, Biss, knackig, knackig, erfrischend, spritzig, hinten schlank, kurz.

13,6 Claudia & Josef Bauer, Zaussenberg

* 2018 Gelber Muskateller WG, 13%, S * € 5,-

15,3 Weingut Bäuerl, Oberloiben

★★ 2018 Gelber Muskateller Federspiel WA, 12,5%, S * € 8,20

Recht volle, leicht cremige Nase nach Früchtekuchen, leicht rauchig, gewürzig, wirkt reif, etwas Germteig, mollig; recht voll am Gaumen, wirkt recht kräftig, robust, gewisser Schmelz, geschmeidige Gelbfrucht, hinten fest, feinherb, etwas ruppig, mittellang.

15,7 Weingut Bayer – Erbhof, Donnerskirchen

★★★ 2018 Gelber Muskateller Ried Wolfsbach BG, 13,5%, S * € 8,90

Quitten und Birnen, ziemlich würzig, recht mineralisch, erfrischend, kühl, Kampfer, Kamille; gewisse Fülle, fest, saftige Mitte, Orangenzensten, viel Biss, gute Säure, mittengewichtig, fest und strukturiert, knochentrocken, kräftig, hinten bisschen ruppig.

Im Gespräch mit Niki Windisch



Foto: Alexander Seidl

Vinaria: Im Hause Windisch gibt es zwei Muskateller-Varianten, die sich stilistisch deutlich unterscheiden – wie werden sie gemacht?

* **Niki Windisch:** Ja, wir haben 2 Gelbe Muskateller. Der eine wird klassisch ausgebaut, der andere in gebrauchten Barriques; dieser ist spontan vergoren und liegt lange auf der Hefe. Die Trauben für den klassischen Vertreter stammen aus 3 verschiedenen Weingärten: Satzen, Aggsthäl und Handlersbergen, und werden üblicherweise Anfang September gelesen, im Jahr 2018 jedoch schon am 22. August. Aus der Ried Satzen kommt auch unser Einzellagen-Gelber Muskateller. Dort werden zuerst Trauben für den Klassischen herausgelesen, es bleiben nur 3 bis 4 Trauben pro Stock 2 bis 3 Wochen länger hängen, bis sie leicht zu schrumpfen beginnen. Durch dieses „Schrumpfen“ der Beeren ergibt sich eine ganz eigene Aromatik: reif, gelbfruchtig, Litschi, Kiwi, etwa mit Traminer zu vergleichen. Der zweite Nebeneffekt ist, dass die Säure wieder steigt und den Wein trotz großer Reife sehr leichtfüßig wirken lässt.

Seit wann gibt es den Ried Satzen Privat und wie kam die Idee zu diesem Wein?

* Diesen Wein gibt es seit 2011. Das war meine erste richtig große Ernte an Gelbem Muskateller. Ich wollte mit Muskateller immer schon einen Lagenwein nach „Sauvignon-Blanc-Vorbild“ machen, und da die Ernte 2011 erstmals so groß war, habe ich einen Teil der Trauben hängen gelassen und in gebrauchten Barriques wenig geklärt spontan vergoren. – Ich war ob der Aromenvielfalt von Anfang an sehr begeistert.

Was sind die Besonderheiten bei Vinifizierung und Ausbau?

* Sehr lange Maischestandzeit von 18–24 Stunden. Der Most wird dann nur sehr wenig geklärt und spontan in gebrauchten Barriques vergoren. Die Hefe wird dann wöchentlich aufgerührt und der Wein bleibt ca. 8 bis 9 Monate auf der Vollhefe.

Wie lange benötigt dieser außergewöhnliche Sortenvertreter bis zur ersten Trinkreife und wie lange sind gute Jahrgänge lagerfähig?

* Gelber Muskateller Ried SATZEN Privat ist immer schon 3, 4 Monate nach der Füllung anzutrinken. Gute Jahrgänge kann man sicher 10 bis 15 Jahre lagern. Selbst bei meinem klassischen Muskateller präsentiert sich z. B. der Jahrgang 2009 jetzt immer noch hervorragend.

Muskateller erfreut sich in Österreich größter Beliebtheit, im Ausland ist die Nachfrage nicht überall so groß. Wie sehen Sie das Potenzial für diese Sorte?

* Meinen ersten GM habe ich 2007 auf den Markt gebracht. Seitdem habe ich die Fläche schon 4 Mal vergrößert und mache zurzeit von 1,5 ha. Meinen Gelben Muskateller gibt es nur in Österreich und in privaten Kellern auch in Deutschland. Ich sehe auf jeden Fall Chancen, Gelben Muskateller auch zu exportieren, weil er gerade den Trend „leicht, fruchtig, feingliedrig, leichtfüßig und trinkfreudig“ ideal widerspiegelt.



Sohn Jodef und Bernhard Holzer



Florian und Rudolf Neunteufl



Christian Zweytick



Edi, Susi und Mathias Weber



Winzer-Krems-Geschäftsführer Franz Ehrenleitner mit Ludwig Holzer



Willi Eminger mit seinen Kindern Sarah, Elias und Simon

Best Buy bis € 7,50

- 16,0 Richard Walzer | 2018 Gelber Muskateller Krems € 7,50
- 16,0 Weingut Weber vulgo Hacker | 2018 Gelber Muskateller Klassik € 7,-
- 15,7 Bernhard Holzer | 2018 Gelber Muskateller € 6,50
- 15,5 Weingut Neunteufl | 2018 Muskateller Ried Altenberg € 7,20
- 15,5 Winzer Krems | 2018 Kellermeister Privat Gelber Muskateller € 7,-
- 15,5 Christian und Johann Zweytick | 2018 Gelber Muskateller € 7,50
- 15,4 Weinbau Willi Eminger | 2018 Gelber Muskateller € 6,30
- 15,4 Christian Rainprecht | 2018 Gelber Muskateller € 7,20
- 15,3 Weingut Baier | 2018 Gelber Muskateller Selection € 6,20
- 15,3 Weinhof Gindl | 2018 Muskat (GM, MO) € 6,30
- 15,2 Leo Jahner | 2018 Gelber Muskateller Alte Reben € 7,50
- 15,2 Tauchner | 2018 Gelber Muskateller € 7,-
- 15,2 Weingut Winkler | 2018 Gelber Muskateller Selektion € 6,80
- 15,0 Weingut Blaha | 2018 Gelber Muskateller € 6,20
- 15,0 Weingut Hirtl | 2018 Gelber Muskateller € 7,-
- 15,0 Weingut Jatschka | 2018 Gelber Muskateller Kirchgärten € 7,50
- 15,0 Erich Lustig | 2018 Gelber Muskateller € 7,50
- 15,0 Weingut Machalek | 2018 Gelber Muskateller € 7,50
- 14,9 Richard Schober | 2018 Gelber Muskateller € 6,-
- 14,9 Hans Tschida Angerhof | 2018 Gelber Muskateller € 7,-

Fotos: Weingüter, Barbara Zapfl, Helge Kirchberger



Jahr für Jahr eine Bank sind die Muskateller aus dem Langenloiser Weingut Steininger, wo Karl und Tochter Eva gemeinsam werken.

15,0 Weingut Blaha, Röschitz

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 6,20

Etwas rauchige Noten, bisschen grüne Melone, auch etwas Klarapfel, kühl, Zitronenmelisse, sehr klar; saftig, trinkig, eher schlanker Wein mit zartbitterem Finish, anregend, frische Zitronenzesten, knackig, schlankes Finish, spritzig.

14,5 Weingut Karl Brindlmayer, Traismauer-Wagram

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 7,50

Gewürzig, etwas getrocknete Apfelscheiben, bisschen Muskatnuss, recht gerundet, duftig; sehr schlank am Gaumen, frisch, leichter Säurebiss, dezent saftig, recht angenehme Frucht.

14,2 Gerhard Deim, Schönberg am Kamp

★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 7,20

Etwas exotisch, Pfirsichkompott, etwas Blüten, helle Frucht, dann auch etwas Birnen, schmeichelnd süß, mäßiger Sortencharakter; sehr schlank am Gaumen, recht direkt, kaum Fruchtspiel, wenig Ausdruck, neutral, kurz, klar, frisch, etwas bitter.

15,4 Winzerhof Familie Dockner, Höbenbach

★★ 2018 Gelber Muskateller Göttweiger Berg NÖ, 12%, S ★ € 9,-

Rosen, Fruchtgelee, süße Frucht, etwas nektarartig, dann auch Erdbeeren, recht cremig, leichte Fruchtkuchennote, bisschen gewürzig; saftig, recht füllig, recht aromatisch, viel Frucht, etwas spritzige Kohlensäure, hinten Zitrus, süffig, mittlere Länge.

15,9 Domäne Wachau, Dürnstein

★★★ 2018 Gelber Muskateller Terrassen WA, 12%, S ★ € 9,50

Schön reif, recht samtige Noten, Blütenaromen, Marzipan, dicht, cremig, etwas süße Lakritze, gutes Volumen; ziemlich saftig bei schlankem Körperbau, reife Frucht, süße Orangen, Orangenbowle, Traubisods, knackig, Biss, spritzig, anregend, zartbitter nach hinten, mittleres Finish.

15,1 Weingut Donabaum "In der Spitz", Spitz an der Donau

★★ 2018 Gelber Muskateller Setzberg Federspiel WA, 12%, S ★ € 9,50

Recht füllige Nase, Geleefrüchte, schöne Fülle, leicht Wacholder, Orangen, recht ausgewogen, dezente Art; kernig, schöne Frucht, viel Orangen, auch Nimm Zwei, kernig, etwas spritzig, mittlere Substanz, hinten schlanker, trinkig.

15,8 Dreisiebner Stammhaus, Sulztal

★★★ 2018 Gelber Muskateller Classic SST, 12%, S ★ € 9,50

Etwas Blütenhonig, duftig, etwas süße Blüten, duftig, duftig, sanfte Frucht, auch bisschen Steinobst, Pfirsich, schöne Frucht, elegant, saftiger Biss, recht fest, viel Frucht in der Mitte, etwas Gerbstoff, fest, mittleres Finish.

13,8 Weingut Eder, Gedersdorf

★ 2018 Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 8,-

14,5 Weingut Eichberger, Eibesbrunn

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 7,20

Ziemlich aromatische Nase, ziemlich plakativ, Birnenmost, etwas frische Orangenschalen, frisch, recht expressiv; am Gaumen eher schlank, wieder Kernobstnoten, zartbitter, eher einfach gestrickt, hinten schlanker, nicht allzu lang.

15,3 Weingut Elsneegg, Eckberg

★★ 2018 Gelber Muskateller Arte Styria SST, 12%, S ★ € 9,-

Recht volle Nase, traubig und auch etwas Traubenzucker, gewisse Fülle, leicht samtige, schön sanfte Frucht, ausgewogen, reif; saftig, etwas Beerennoten, weiße Ribisel, Johannisbeere, dezent saftig, lebhaft, knackig, hinten etwas schlank, leicht fruchtsüß, anregend.

15,4 Weinbau Willi Eminger, Niedersulz

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 11,5%, S ★ € 6,30

Bisschen kühl-reduktiv, etwas parfümiert, Birnen, Schokobananen, recht expressiv, recht einladend, süß, recht voll; saftig, Fülle, ungemein saftig, schöne Frucht, sehr pure Frucht, charmanter Restzuckerspitz, trocken, Maracujakeli, lebhaft, sehr hübsch, trinkanimierend.

14,8 Simon Engel, Tieschen

★★ 2018 Gelber Muskateller VLST, 11,5%, S ★ € 8,90

Recht schöne traubige Noten, etwas gelbes Traubengelee, recht zugänglich, gerundet, fruchtbetont; eher schlank, trocken, etwas Zitrus, bittere Noten, eher geradlinig, Zitrus, Wiesenkräuter getrocknet, hinten schlank, mittleres Spiel, bisschen Grüntöne nach hinten, ziemlich kurz.

14,0 Weinhof Enghart-Schoderböck, Inzersdorf ob der Traisen

★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 6,–

Etwas reduktiv und kräuterwürzig zu Beginn, schotig, Pfefferoni, Limettenschalen, bisschen weißbrotig, grüner Pfeffer, pffiffig, zögerliche Frucht; sanft und gefällig am Gaumen, extrem schlank, nette Frucht, mild, mäßige Konturen, gerundet, muskatig, pfeffrig, gewürzig, sehr kurz.

16,8 Weingut Ernst, Großwiesendorf

★★★★ 2018 Gelber Muskateller WG, 12,5%, S ★ € 8,20

Weißer Pfeffer, pikant, viel helle Würze, lebhaft und frisch, bisschen Zitrus, auch Pfefferoni, Hollerblüten, lebhaft; feinschmelzig, dichte, hübsche Orangenfrucht, auch Rosen, mittlerer Körper, anregend und frisch, glockenklar, feiner Biss, Zitronenschalen, pointiert, knackig, fruchtsüß, mittellang, sehr schön.

14,7 Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen

★★ 2018 Gelber Muskateller Klassik ST, 11,5%, S ★ € 8,90

Dezente Frucht nach Zitrusfrüchten und hellen Trauben, klar und unkompliziert, etwas gelbfruchtige Akzente, recht gerundet; sehr schlanke Bauart, am Gaumen vor allem Zitrus, betont trocken, leicht spritzig, nur zarter Biss, nicht allzu lang.

13,7 Weinhof Fassold, Straden

★ 2018 Gelber Muskateller VLST, 11,5%, S ★ € 7,40

14,1 Weingut Fein, Hagenbrunn

★ 2018 Gelber Muskateller Ried Bruch NÖ, 12%, S ★ € 6,–

Specklinsen, auch brotige Noten, füllig, viel Würze, etwas röstig, wenig Frucht, Wiesenkräuter, Heu, bisschen Orangen; sehr schlank, trocken, etwas Gerbstoff, wenig Säure, bisschen Orangen, geradlinig, eher kurz.

15,0 Weingut Felberjörgl, Höch

★★ 2018 Gelber Muskateller SST, 12,5%, S ★ € 9,10

Kühle, frische, sortentypische Nase nach frischen Trauben und etwas Zitruschalen, klar und lebhaft, Salbei; am Gaumen sehr schlank und filigran, wenig Substanz, frisch und anregend, viel Zitrus, zartbitter, Sommerwein.

14,5 Leopold Figl, Traismauer

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 6,–

Etwas süß-saure, Noten, bisschen saures Orangengelee, unkompliziert, gewisse Würze, heuiger Einschlag; dezente Frucht, bisschen neutral, viel Kohlensäure, wirkt etwas aufgeblasen, hinten eher flach.

13,3 Weinhof Fink, Krustetten

★ 2018 Gelber Muskateller Ried Neubergen NÖ, 13%, S ★ € 8,–

14,0 Josef Fischer, Rossatz

★ 2018 Gelber Muskateller WA, 11,5%, S ★ € 7,–

Bisschen Würze im Duft, Wiesenkräuter und Zitrusfrüchte, etwas pikant, bisschen dunkles Laub, Keks etwas Bananen, auch Orangen, gewisse Fülle; am Gaumen eher leichtgewichtig, etwas zahme Frucht, gerundet, hinten Säurebiss, geradlinig.

14,0 Meinhard Forstreiter, Hollenburg

★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 8,50

Kräuterwürzig, Pfefferoni, viel Schoten überhaupt, bisschen getrocknete Orangenschalen, pikant, pfeffrig, etwas Schweiß; trocken, schlank, leicht herb, von Zitrusnoten beherrscht, direkt, spritzig, hinten schmaler, recht kurz.

15,1 Weingut Frauwallner, Straden

★★ 2018 Gelber Muskateller VLST, 11,5%, S ★ € 8,70

Eher zurückhaltend, Grapefruits, relativ klar im Ausdruck, zeigt auch Frische, duftig, Steinobstthau; sympathische Frucht am Gaumen, klar, dezent saftig, und knackig, fest, feinherb, hinten dann ziemlich schlank.

14,7 Weingut Gilg, Hagenbrunn

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 13%, S ★ € 7,50

Recht gewürzige Nase, pfeffrig, etwas Kräuter, eingekochte Orangen, Nimm Zwei, bisschen teigige Akzente, noch unfertig, röstig; mittelgewichtig mit eher breit angelegter Frucht, wieder Orangen, dezent saftig, mittlere Struktur, burschikos, spritzig, nicht lang.

15,3 Weinhof Gindl, Pillichsdorf

★★ 2018 Muskat (GM, MO) NÖ, 12%, S ★ € 6,30

Etwas reif, gewisse Fülle, bisschen rauchig, gelbe Frucht, etwas cremige Art, Lagerapfel, etwas süßer Pfeffer; dicht, strukturierender Gerbstoff, durchaus schmelzig, schöne Dichte, kernig, griffig, viel Biss, straff hinten, vorne cremig, urwüchsig, eigener interessanter Stil.

13,5 Weinhof Gollenz, Tieschen

★ 2018 Gelber Muskateller VLST, 12%, S ★ € 9,–

16,4 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★★★ 2018 Muskateller Hartberg Federspiel WA, 12,5%, S ★ k. A.

Cremige Fülle, recht dicht, bisschen gewürzig, Birnen, auch etwas gelbfruchtig, etwas Flieger, etwas kreidig; recht schmelzig, schöne Fülle, reif, griffig, dicht, ordentlich Substanz, viel Frucht, recht kräftig und kernig, fest, mittellang.

15,4 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★ 2018 Muskateller Hartberg Smaragd WA, 13,5%, S ★ k. A.

Pikant, sehr schöne Fülle, reif, dicht, rauchig, dunkle Würze, dicht, gedörnte Früchte, würzig, etwas getoastetes Schwarzbrot, etwas Dörrfrucht; mollig, rauchig, dicht, ordentlich Gerbstoff, schmelzig, dicht, sehr saftig, kraftvoll, Fülle, etwas mollig, bisschen breit, lang, Babyspeck.

15,5 Roman Gritsch, Radlbach

★★★★ 2018 Muskateller Ried Hartberg WA, 12,5%, S ★ € 8,–

Kühl, viel Blüten, sehr elegant, duftig, Blütenhonig, dezent schöner Ausdruck, zurückhaltend, Kamille; saftig, eher schlank, zartherb, schöner Fruchtfond, wenn auch ein bisschen schüchtern, Leisetreter, zartherb.

14,3 Stefan Gründl, Labuttendorf

★ 2018 Gelber Muskateller Klassik ST, 11,5%, S ★ € 8,–

Recht füllige Fruchtnase nach Äpfeln, auch dezente Melonenaromen, etwas Zitrus, recht zugänglich und gerundet; recht fruchtbetont, dezent saftig, ziemlich mäßige Struktur, süffig, zartbitter im kurzen Finish.

15,1 Winzerhof Hackner, Palt

★★ 2018 Gelber Muskateller Ried Silberbühel NÖ, 11,5%, S ★ € 7,80

Recht gewürzige Nase mit etwas dunklen Anklängen, Laub, etwas reife Schoten, Gewürzbrot, recht voll und füllig; kernig, fest, griffig, bisschen Mandarinen, Aranzini, Dörrfruchtbrot, nicht allzu lang.

14,2 Weinhaus Haiden, Oggau

★ Gelber Muskateller Fasangarten Landwein WL, 11,5%, S ★ € 6,–

Recht duftige, auch etwas aromatische Nase, Rosenholz und Schokobananen, etwas an Traminer erinnernd, einige Fülle, Kletzenbrot, würzig; kernig und robust, recht spritzig, ganz trocken, merklich Gerbstoff, rassig nach hinten, etwas vierschrotig.

14,0 Weingut Haimerl, Gobelsburg

★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 7,–

Duftig, einige Fülle, etwas Litschinoten, auch etwas Steinobst, eher kompottige Frucht, dabei relativ zurückhaltend, traubig, Rosengelee; schlank, nette Frucht, eher weich, sanft, an der Oberfläche, eher kurz.

13,8 Weingut Haring vlg. Pichlippi, Eibiswald

★ 2018 Gelber Muskateller WST, 11,5%, S ★ € 8,50

13,6 Winzerhof Jürgen Haslinger, Inzersdorf ob der Traisen

★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 7,–



Foto: Christian Freydl

Hochwertige Weine aus idyllischer Lage: Der Peiserhof der Familie Strohmeier in Eibiswald in der Weststeiermark punktete bei Muskateller wie bei Schilcher.

15,0 Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen

★★ 2018 Gelber Muskateller Ried Bergen NÖ, 12%, S ★ € 8,–

Recht fruchtbetont, weiße Früchte, etwas traubig, bisschen Litschis, duftig, bisschen Fruchtgelee, Traubenzucker, recht hübsch; schlank, nette Frucht, bisschen Hollerblüten und Zitrus, recht leichtgewichtig, schüchtern, nette Frucht,

15,0 Weingut Hirtl, Poysdorf

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 11,5%, S ★ € 7,–

Ziemliche Fülle im Duft, recht mollig, Wurzeln und Gewürze, auch etwas Beeren, leicht rauchig, Rosenholz, Wacholder, einige Fülle; trocken, eher herb, eher geradlinig, robust, vierschrotig, eher kurz.

14,6 Weingut Hochmeister, Großengersdorf

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 5,–

Recht kühle, frische Duftstilistik, leicht aromatisch, etwas Rosenholz, Birnen, bisschen parfümiert, Hollerblütensaft, Blumen; recht vollmundig, deutlich aromatischer Einschlag, Rosengelee, Wacholder, traminerhaft, kräftig, eher grob, robust, ruppig, wenig Nachhall.

15,2 Bio-Weingut H.u.M. Hofer, Auersthal

★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 13%, S ★ € 8,50

Sehr fruchtbetonte Nase, Klaräpfel und Zitrus mit leicht kreidiger Untermalung, frische Wiesenblüten, ein bisschen traubig; eher schlanke Substanz, klarer Fruchtausdruck, Kernobstnoten kehren am Gaumen wieder, dezent saftig, dezente Säure, leicht herb, mittleres Finish.

15,7 Bernhard Holzer, Leobendorf

★★★★ 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 6,50

Rosa Grapefruits und Pomelos, schöne Aromatik, auch alte Apfelsorten, Cox Orange, leicht aromatisch, durchaus einige Schichten, gewisser Tiefgang; saftiger Biss, knackig erfrischend, pointiert, schön trocken, am Gaumen auch Grapefruits, eher schlank, schöner Biss, sehr lebhaft und griffig, knackig, spritzig.

14,3 Weinbau Husar, Sooß

★ 2018 Gelber Muskateller Gfraidn TH, 13%, S ★ € 6,–

Füllige Fruchtnase, etwas Kriecherlkompott, süß und voll, auch süße Orangen und etwas Marillen, einladend und mollig; am Gaumen dann sehr cremig-laktisch, die Frucht von milchigen Noten überdeckt, weiche Textur, spritzig, eher weite Maschen, nicht allzu lang.

15,2 Leo Jahner, Wildungsmauer

★★ 2018 Gelber Muskateller Alte Reben CA, 13%, S ★ € 7,50

Recht cremige, mollige Nase, bisschen Germteig, Brioche, Fruchtekuchen, bisschen Aranzini, Dörrnoten, Laub, Schwarzbrot; mittelgewichtig, recht wuchtig, bisschen gedörnte Fruchtnoten, wieder Orangen, burschikos, bodenständig, herzhaft, lang, feurig, ein Maulvoll Wein.

15,2 Weingut Jamek, Joching

★★ 2018 Gelber Muskateller Vierblattl Federspiel WA, 12%, S ★ k. A.

Recht kräuterwürzig im Bukett, schotig und hefig, die Frucht eher unterdrückt, etwas Orangenschalen, leichte Laubnoten, etwas pfeffrig, dezent saftig am Gaumen, ausgewogen und gerundet, recht mild und gefällig, trinkig, nicht allzu lang.

15,0 Weingut Jatschka, Stetten

★★ 2018 Gelber Muskateller Kirchgärten NÖ, 12,5%, S ★ € 7,50

Etwas Kernobst, bisschen Birnen und Litschis, etwas weiße Blüten, bisschen Fruchtgelee, etwas Holunderblüten; eher sanft, nette Frucht, ziemlich schlanke Substanz, angenehm, recht gerundet, trinkig

13,9 Christian & Helene Jauk, Pöfing-Brunn

★ 2018 Gelber Muskateller WST, 11,5%, S ★ € 8,30

14,5 Johannes Jöbstl, Badendorf

★★ 2018 Gelber Muskateller Ried Sernauberg SST, 12%, S ★ € 9,90

Suppenkräuter und recht pfeffrig in der Nase, ziemlich viel Kräuternoten, kühl-herbe Art, sehr frisch; am Gaumen ziemlich schlank und etwas unterreif, grüne Zitruschalen, kaum Spiel, frisch, kurz.

13,2

★

Johannes Jöbstl, Badendorf

2018 Roter Muskateller Ried Sernauberg Hoheitenwein SST, 12%, S ★ € 9,–

15,7

★★★

Weingut Kodolitsch, Seggauberg

2018 Gelber Muskateller Gamlitz SST, 12,5%, S ★ € 13,–

Rauchig, Rosenblüten, Früchtebrot, reif, etwas rauchig, dabei insgesamt eher dezente Art; recht strukturiert und kräftig, knochentrocken, etwas herb, fest, etwas ruppig, bisschen Limette, mittellang.

15,5

★★★

Weingut Kodolitsch, Seggauberg

2018 Gelber Muskateller Ehrenhausen SST, 13%, S ★ € 13,–

Würze, ziemlich pfeffrig, gewisse Dichte, wenn auch noch zurückhaltend, reif, frischer Schweiß, schöne Dichte, etwas Melisse, dezent; kernig, saftig, sehr viel Zitrusfrucht, etwas schlanke Mitte, gewisser Biss, klar, recht rassig, mittlere Länge.

16,0

★★★

Kollerhof am Eichberg – Harald und Birgit Lieleg, Eichberg-Trautenburg

2018 Gelber Muskateller SST, 11,5%, S ★ € 8,80

Recht samtig, reifes Kernobst, auch weiße Birnen, bisschen süß-sauer, Orangenbowle, erfrischend, ausgewogen, klar, hell; recht saftig, knackig, ganz trocken, gewisser Biss, ausgewogen, dezente Frucht, animierend, gewisser Schliff.

15,2

★★

Kollerhof am Eichberg – Harald und Birgit Lieleg, Eichberg-Trautenburg

2018 Gelber Muskateller Eichberg Die Eiche SST, 12%, S ★ € 9,50

Weißes Fruchtgelee, duftig, etwas Guave, helle Rosinen, recht voll, bisschen Traminer-artig, reif, leicht aromatisch, Traminertouch; relativ schlank am Gaumen, wirkt ganz tro-cken, recht straff, etwas Bitterorangen, eher rassig, kurz.

15,7

★★★

Weingut Krispel, Straden

2018 Gelber Muskateller Stradener Ried Rosenberg VLST, 12,5%, S ★ € 14,50

Schöne Fülle, reif, dicht, Orangen, bisschen süß-sauer, etwas frische Lindenblüten, Holler-blüten, grüner Pfeffer, Salbei-artig, pfeffrig, eher schlank, zartbitter, Zitrussschalen, etwas direkt, straff nach hinten.

13,8

★

Weingut Krispel, Straden

2018 Gelber Muskateller VLST, 11,5%, S ★ € 9,90

15,6

★★★

Weingut Lagler, Spitz an der Donau

2018 Gelber Muskateller WA, 11,5%, S ★ € 10,90

Etwas brotig-röstige Noten, recht füllig, recht mollige Art, recht viel gelber Apfel, Nelken, Muskatnuss; saftig, schöne Fülle, knackige Mitte, recht saftig, schöne Frucht, etwas weich nach hinten, aber schön trinkanimierend.

13,5

★

Bernhard Lambauer, Greith

2018 Gelber Muskateller Schiefer SST, 12%, S ★ € 10,–

15,2

★★★

Lamprecht am Pössnitzberg, Pössnitz

2018 Gelber Muskateller SST, 12%, S ★ € 8,40

Cremig, leicht weißbrotig, schöne Fülle, bisschen würzig, Zitronenmelisse, Estragon, leicht cremige Art; saftig, mittlere Fülle, einiger Biss, recht viel Kohlensäure, recht spritzig, ziemlich schlanke Substanz, hinten schmaler, direkt, etwas kurz.

14,9

★★

Weingut Langmann vulgo Lex, Langegg

2018 Gelber Muskateller Ried Greisdorf WST, 13%, S ★ € 10,90

Kühlwürzig und kräuterwürzig, etwas grüner Pfeffer, auch schotige Noten, etwas Zit-russchalen, Zitronenmelisse; kernig, fest, lebhaft, weiße Ribiseln, schöne Frucht, etwas Limette, kurzes Finish.

14,2

★

Weingut Langmann vulgo Lex, Langegg

2018 Gelber Muskateller Klassik SST, 12%, S ★ € 8,90

Etwas reduktiv, bisschen heuig, leicht deftige Noten, bisschen runzeliger Apfel, etwas Paprika, grüner Pfeffer; trocken, sehr schlank, viel Zitrus, bisschen Kohlensäure, schlank, hinten schmal, eher eintönig.

13,8

★

Weingut Leindl, Zöbing

2018 Gelber Muskateller NÖ, 11,5%, S k. A.

14,3

★

Franz und Elisabeth Lentsch, Podersdorf

2018 Muskat-Ottonel BG, 11,5%, S ★ € 6,10

Schöne Fülle, reif, bisschen Bananen, reife Frucht, ziemlich aromatisch, auch Rosen-holzanklänge, dicht, Wacholder, Gewürze; kernig, fest, trocken, etwas Orangen, betont trocken, hinten etwas Säure, eher fest.

14,4

★

Weinbau List, Siebing

2018 Muskateller SST, 11,5%, S ★ € 8,–

Recht füllig, Holunderblütennoten mit muskatigen Anklängen, recht klassisch, bisschen in die Breite gehend, würzig, Muskatnuss, voll; am Gaumen sehr schlank, bisschen Scha-lennoten, trocken, herb, klassisch trocken, bisschen Gerbstoff, eher kurz.

15,0

★★

Erich Lustig, Rohrendorf bei Krems

2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 7,50

Sehr klare Aromatik, etwas Melonen, Litschis, duftig und dezent, etwas Zitronenmelisse, eher zurückhaltend; eher schlank, nette Frucht, ziemlich rassig, viel Zitrusnoten, betont trocken, feinherb, zartbitter, zitronig, eher kurz.

15,0

★★

Weingut Machalek, Pernersdorf

2018 Gelber Muskateller NÖ, 13%, S ★ € 7,50

Kühle Nase, bisschen Staubzucker, Früchtekuchen, Fruchtgelee, recht duftig, klar, frisch, eher dezent im Ausdruck, dann kommt auch gelber Pfirsich und Melone, etwas Teege-bäck; am Gaumen viel Zitrus, leicht herb, mittleres Spiel, zart fruchtsüß, auch gelbtraubig, mittlere Länge.

14,2

★

Wein & Schnaps Mariell, Großhöflein

2018 Muskateller BG, 12,5%, S ★ € 8,20

Eher füllige Frucht, Erdbeerbrei, etwas Früchtebrot, etwas bedeckt, sehr schüchtern, ver-kapselt; schlank, trocken, eher geradlinig, etwas Säurebiss, etwas trocken, etwas Bitter-note, leicht herb.

14,9

★★

Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn

2018 Gelber Muskateller N18013/18 CA, 13%, S ★ € 8,–

Kühle Würze, recht pfeffrig, einige Würze, bisschen Kernobst, auch traubige Noten, recht ausgewogen; saftig, viel Zitrusfrucht mit ein bisschen Birnen, guter Grip, recht saftig, zartherb, trocken, mittellang, etwas geradlinig, robust.

13,5

★

Mayer am Pfarrplatz, Wien

2018 Gelber Muskateller WI, 12,5%, S ★ € 13,50

15,4

★★

Landhaus Mayer, Wien

2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 9,–

Ganz leichte Reduktion, Zitronenmelisse, duftig, Lindenblüten, duftig, hübscher Charme, ausgewogen mit Schliff, bisschen Kräuter; kernig, schöner Grip, knackig, Zitronat und Aranzini, schöne Fruchtfülle, saftige Mitte, lebhaft, straff, lang.

14,7

★★

Vorspannhof Mayr, Droß

2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 9,–

Recht zurückhaltend im Duft, bisschen Kräuter, etwas Gelbfrucht und frische Blüten, rös-tig, Knäcke-brot, etwas Zitrussschalen; dezent saftig, nette Frucht, Zitronenzesten, zarter Biss, recht schlank gebaut, hinten ziemlich filigran, geradlinig, betont trocken, Biss, nicht allzu lang.

14,5

★★

Weingut Christine Mazza, Weißenkirchen

2018 Gelber Muskateller Federspiel WA, 12,5%, S ★ € 9,50

Weihrauch und Wacholder, sehr starke Tramineranlehnung, aromatische Fülle, Rosen-holz, dicht, dunkle Würze, ziemliche Fülle; saftig, ziemliche Fülle, mittelgewichtig, auch wieder rauchig und Wacholder, recht saftig, etwas herb nach hinten, bisschen vierschrü-tig, gschmackig, eher kurz.

Im Gespräch mit

Gustav Schneeberger,
Weingut Schmölzer

Vinaria: Sie zählen fraglos zu den Muskateller-Spezialisten in Österreich, den Sie in immerhin vier verschiedenen Varianten erzeugen – wie erreichen Sie das?

★ **Gustav Schneeberger:** Gerade wegen der intensiven und vielschichtigen Aromenvielfalt des Gelben Muskatellers ist es möglich, unterschiedliche Weinstile aus der Rebsorte zu kreieren. Der Weg dahin ist allerdings kein einzelbetriebliches Geheimnis, sondern vielmehr das Resultat vieler Entschei-dungen. Wir haben uns die in den letzten Jahren gepflanzten Rebflächen sehr wohl überlegt ausgesucht und dabei bestimmt nicht den einfachsten Weg gewählt; so sind es heute steile, teils schwierig zu bewirtschaftende Weingärten, die mehr oder weniger weit und auch hoch im Sausal verstreut liegen. Die richtige Unterlagen-Sortenwahl am passenden Standort sowie die kompromisslos qualitätsorientierte Erziehung und Pflege unserer Reben unter Aufsicht meines Vaters ermöglicht es uns, sehr standortspezifisch und vor allem auch reifeorientiert zu ernten und zu vinifizieren.

Gleichmäßig reifes Traubenmaterial zu verarbeiten ist gerade bei Muskateller eine Frage der Weingartenarbeit, und da macht es sehr wohl auch charakterlich einen Unterschied, ob physiolo-gisch reife und gesunde Trauben sehr früh im Herbst geerntet werden müssen oder bis in den späten Oktober am Rebstock reifen können.

Sie waren in den letzten drei Jahren bei der Vinaria-Verkostung mit jeweils einer anderen Variante im Spitzenfeld – nach Classic und Gaisriegl war es heuer der Privat. Was unterscheidet die Varianten?

★ Wer sich intensiv mit der Sorte Muskateller beschäftigt, wird früher oder später zur Kenntnis nehmen müssen, dass eine einheitliche Reife sehr schwer bis gar nicht möglich ist und, egal ob in der klassischen Stilistik oder der sehr reifen, kräftigen Variante, physiologisch reife und gesunde Trauben die einzige Voraussetzung für Spitzenqualität sein können. Die Seehöhe, der teilweise sehr karge Boden und auch die klima-tischen Voraussetzungen im Sausal helfen uns dabei, zum jeweils richtigen Zeitpunkt bestmögliches Traubenmaterial verarbeiten zu können.

Stammen die Trauben für den Classic eher von den ersten Lesedurchgängen – sind die Einzellagen und auch Privat am Höhepunkt der Aromareife geerntet?

★ Im Weinausbau wird bei der Classic-Variante durch bewusst reduktiven Weinausbau sehr wohl Wert auf die Primäraroma-tik der Trauben gelegt, um auch im März damit erscheinen zu können. Die Riedenweine erhalten mit durchwegs mehr Schalenkontakt auch die dafür notwendige Zeit, sich auszu-bauen, und sind damit erst ab Mai erhältlich!



Foto: apressvino.at

Wie war der Wetterverlauf 2018 in der Steiermark bzw. der Subregion Sausal, wie wirkte er sich speziell beim Muskateller aus?

★ Der Witterungsverlauf war durchaus spannend, hatten wird doch wie schon im verheerenden Jahr 2016 einen frühen Austrieb und mussten bis Anfang Mai hoffen und bangen! Nach einem optimalen Sommer mit ausreichender Wasserversor-gung konnten wir im Sausal von den kargen Böden profitieren, welche die teilweise starken Niederschläge im August und September gut abgeleitet hatten, sodass die Trauben nicht aufgeplatzt sind und wir mit der Lese zuwarten konnten; vor allem bei Muskateller ist die Gefahr des Aufplatzens bei fortschreitender Reife immer gegeben!

In welchen Situationen genießt man einen Wein wie den Muskateller Privat am besten?

★ Für mich ist der Muskateller Privat als universeller Speisenbegleiter ebenso geeignet wie als Aperitif. Seine würzige Kräuteraromatik passt zur leichten, mediterranen Küche ebenso wie zu würzigen Wildgerichten!

15,0 Weingut Hermann Moser, Rohrendorf bei Krems
★★ **2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S * € 10,-**
Recht pfeffrig-kräutrige Nase, viel Fliedernoten, duftig, dahinter auch Orange Zitrusfrüchte, auch Estragon; saftig, kernig, etwas Orangen am Gaumen, eher dezente Säure, etwas strukturierende Herbe, mittlere Länge, Abgang kurz.

15,5 Weingut Müller, Krustetten
★★★ **2018 Gelber Muskateller Göttweiger Berg NÖ, 12%, S * € 8,60**
Ziemlich reife Nase, etwas Marille, einige Fülle, schöner Ausdruck, reife Nase, auch Nektarinen, Fruchtgelee, sehr hübsch; saftiges Mittengewicht mit recht fester Struktur, viel Zitrusfrucht, Orangen, knackig, klar und recht kompakt, mittleres Finish.

14,8 MUSTER.gamlitz, Grubtal
★★ **2018 Gelber Muskateller Klassik SST, 11,5%, S * € 9,50**
Frische, recht duftige Nase, weißes Fruchtgelee, bisschen Traubenzucker, bisschen Litschi, etwas kandierte Zitronen; trocken, schlank, unterreif, rassige Säure, sehr frisch und lebhaft, etwas Zitrus, schlankes Finish.

15,5 Weingut Neunteufl, Göllersdorf
★★★ **2018 Muskateller Ried Altenberg NÖ, 12%, S * € 7,20**
Eher dezente Nase, bisschen Gewürze, bisschen frischer Schweiß, etwas Holunderblüten, Kamille, leicht Würze, dezent, deutet Fülle an; recht saftig, ganz trocken, etwas Weißbrot, feinherb, recht fest, mittleres Spiel, etwas Orangen, durchaus anregend, mittleres Finish.

14,2 Wein-Gut Nigl, Senftenberg
★ **2018 Gelber Muskateller NÖ, 11,5%, S * € 10,80**
Recht gesetzte Fruchtnase, bisschen Kirschen, etwas trockenes Laub, eher an der Oberfläche, eher zurückhaltend; trocken, leicht herb, straff, fest, Orangen, eher direkt, mäßiges Spiel, straff, eher kurz.

16,0 Andreas Ott, Hagenbrunn
★★★ **2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S * € 8,50**
Anfangs reduktiv, würzig, etwas eingesperrt, dann auch Zitrusnoten, Grapefruits, deutet gute Frucht an, hefig, juvenil; pikant, griffig, saftig, gewisse Fülle, Zitrus, auch Orangen, fest und kernig, lebhaft, beachtliche Säurerasse, konturiert, guter Zug.

16,3 Weingut Peiserhof, Eibiswald
★★★ **2018 Gelber Muskateller Guntlsberg WST, 12,5%, S * € 9,80**
Einnehmendes Bukett, gelbes Fruchtgelee, exotischer Fruchtkorb, Ananas, duftig, süß und schmeichelnd, dabei dezent und recht elegant, erfrischend; superfrisch und fruchtbetont, sehr saftig, klar, elegant, viel Leben, Vitalität, packend, fein-spritzig, mittleres Finish, bildhübsch.

15,0 Weingut Peiserhof, Eibiswald
★★ **2018 Gelber Muskateller Klassik WST, 12%, S * € 8,30**
Ziemlich schotige Noten, würzig, dichte Frucht, Iris, viel Frucht, recht schotig, etwas sauvignonesk, kühl-herbe Kräuter; ziemlich saftig, schöne Frucht, viel Zitrusfrucht, viel Kohlensäure, sehr anregend, etwas Grapefruits, trocken, eher kurz.

14,0 Weingut Perner, Unterlupitscheni
★ **2018 Gelber Muskateller Gamlitz SST, 11,5%, S * € 9,50**
Etwas würzige Nase mit kräutrigen Noten, auch Wiesenkräuter, dezente Frucht, etwas Gelfruchtkoch, getreidiger Hauch; sehr leichtgewichtig, kaum Frucht oder Substanz, sehr zitrusbetont, geradlinig, spritzig, kurz, eher direkt.

13,9 Weingut Perner, Unterlupitscheni
★ **2018 Gelber Muskateller SST, 11,5%, S * € 8,70**

15,1 Weingut Pferschy-Seper, Mödling
★★ **2018 Gelber Muskateller TH, 12,5%, S * € 9,10**
Deutlich laktische Noten, einige Fülle, Biskuit, cremig, Erdbeerjoghurt, mollig und cremig, reif und voll, Gewürzbrot, schmelzig und dicht, Milchkaffee, mit viel Frucht, Biss, saftiger Fruchtbiss, sehr eigenständig, feinherb, durchaus Spannung.

15,0 Weingut Pichler-Schober, Mitteregg
★★ **2018 Gelber Muskateller SST, 11,5%, S * € 9,50**
Etwas muskatige Noten, bisschen Traubenzucker schöne traubige Noten, hell und klar, schöner Ausdruck, elegant; knackig, guter Säurebiss, Grapefruits, recht verspielt, hübsche Frucht, recht fest, etwas kurz.

13,8 Ploder-Rosenberg, St. Peter a. O.
★ **2018 Gelber Muskateller STL, 10%, S * € 13,-**

15,5 Weingut Pongratz, Gamlitz
★★★ **2018 Gelber Muskateller Ried Kranachberg SST, 12,5%, S * € 11,50**
Ziemlich zurückhaltend, geht auf, aromatischer Hauch, kandierte Früchte, leicht hefig, recht duftige Art, etwas Lindenblüten, bisschen Keks, Orangengelee; am Gaumen dezent, etwas zarte Frucht, spritzig, kühler Zitrusbiss, klar und einladend, etwas herb hinten, mittleres Spiel.

15,0 Weingut Pongratz, Gamlitz
★★ **2018 Gelber Muskateller Classic SST, 12%, S * € 9,20**
Kühle, sehr frische Nase nach Limetten, Zitronenmelisse und Zitronenzesten, duftig und glockenklar, frisch, feinherb; saftig und lebhaft, elegant und verspielt, feiner Säurebiss, erfrischend, anregend und hübsch, kurz.

15,3 Stefan Potzinger, Gabersdorf
★★ **2018 Gelber Muskateller (DAC) SST, 12,5%, S * € 11,-**
Reif, exotische Noten, reife Fülle, beachtliche Dichte, schöne Frucht, fast samtig in der Nase, bisschen Maracuja, sehr einnehmend; saftig, kernig, schöne Frucht, knackiger Biss, anregende Frucht, recht saftig, cremig, mittellang.

14,9 Weingut Prechtl, Zellerndorf
★★ **2018 Gelber Muskateller Ried Maulavern NÖ, 12%, S * € 8,60**
Reifer Apfel, etwas Gurkennoten, frisch gemähtes Gras, recht gerundet, voll, schon recht offenherzig, gerundet, zugänglich, füllig; recht saftig am Gaumen, viel Frucht, Zitrus und Quitten, mittengewichtig, hinten schlanker und betont trocken.

14,5 Weingut Preisberger, Zwentendorf
★★ **2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S * € 6,-**
Bisschen Litschis und etwas weiße Birnen, dezent und zurückhaltend, recht ruhig, etwas bedeckt; sehr schlank am Gaumen, eher direkt, etwas schüchterne Frucht, lebhaft und erfrischend, nicht allzu viel Spiel, zartherb, nicht allzu lang.

16,1 Weingut Primus, Grassnitzberg
★★★ **2018 Gelber Muskateller Ried Grassnitzberg SST, 13,5%, S * € 11,90**
Kühl, frisch, wie Mojito, exotisch, Maracuja, duftig, glockenklar, Holunderblüten, Pfirsichkompott, ziemlich dichte Frucht, süß, Veilchen, etwas Kletzenbrot; saftig, viel Frucht, viel Limetten, auch gelber Pfirsich, Blütenhonig, kernig, lebhaft, knackiger Biss, Power, muskulös, lang.

15,0 Weingut Primus, Grassnitzberg
★★ **2018 Gelber Muskateller Klassik SST, 12%, S * € 8,80**
Recht pfeffrige und kräuterwürzige Nase, kühle Kräuter, Salbei, etwas traubig, ein bisschen bedeckt, sanft, ruhig, etwas Orangenschalen; kernig, erfrischend, fest, schlanke Substanz, ansprechende Zitrusfrucht, etwas Ringlotten, straffer Biss nach hinten, eher kurz, aber anregend.

14,8 Rudolf Rabl, Langenlois
★★ **2018 Gelber Muskateller limited Vinum Optimum NÖ, 12%, S * € 8,-**
Recht duftig, gelbe Trauben, dezente Würze, wirkt durchaus reif, schöne Frucht, freundlich, einladend, recht saftig am Gaumen, bisschen getrocknete Orangenschalen, etwas Cracker, leicht nach Brotrinde, bisschen Gerbstoff, leicht Knäckebrot, etwas kurz.

15,4 Christian Rainprecht, Oggau
★★ **2018 Gelber Muskateller BG, 14%, S * € 7,20**
Zurückhaltend im Duft, helles Fruchtgelee und frisches Ciabatta, Traubengelee, bisschen Litschis, auch Kiwi, kühl, Mandelhauch; recht saftig am Gaumen, spritzig, Limetten und Grapefruits, auch Zitrussschalen, kernig, fest, endet schön trocken, feurig, mittleres Finish.

14,2 Weinbau Retter-Kneissl, Hartberg
★ **2018 Muskateller Klassik ST, 12%, S * € 7,-**
Pikant, frisch, duftig, frische Wiesenblüten, bisschen hefig, duftig, ein Hauch von Schoten, Wiesenkräuter, Paraffin; sehr schlank, einfach gestrickt, nette Frucht, gerundet, eher kurz, einfach.

13,7 Weingut Rosner, Langenlois
★ **2018 Muskat Cuvée (GM, MO) NÖ, 12%, S * € 8,90**

13,8 Weingut Peter Schandl, Rust
★ **2018 Gelber Muskateller BG, 13%, S * € 6,50**

14,8 Josef Scharl, St. Anna am Aigen
★★ **2018 Gelber Muskateller Klassik 2 LN8327/19 SST, 11,5%, S * € 8,90**
Kühl und frisch, charmante Fruchtnoten, Litschis und etwas Orangen, ein Hauch von Steinobst, dezente Heunote; filigran und zart am Gaumen, sehr klar und frisch, aber eine Spur weich in der Mitte, gefällig, zartherb, direkt, etwas Orangen, hinten schüchtern.

14,6 Josef Scharl, St. Anna am Aigen
★★ **2018 Gelber Muskateller Klassik 1 LN3499/19 VLST, 11,5%, S * € 8,90**
Etwas heuig untermalte Frucht, bisschen Kuchen, Mullbinde, recht rund, bisschen Orangen, dann mehr Kernobst, Kräuter; sehr schlank mit dezenter Frucht, viel Zitrus, leicht herb nach hinten, spritzig, nicht allzu lang, süffig.

15,0 Weingut Schauer, Greith
★★ **2018 Gelber Muskateller (DAC) SST, 12%, S * € 10,50**
Etwas Heu und altes Brot, etwas malzige Töne vom Säureabbau, dann bisschen rote Beeren, leichter Pfirsichtouch, legt zu; recht kernig, straff, viel Limettenschalen, pikant, einiger Biss, feinherb, kernig, mittleres Finish, etwas direkte Art.

13,7 Weinmanufaktur Schilhan, Kranach
★ **2018 Gelber Muskateller Klassik SST, 12%, S * € 11,-**

13,4 Josef Schmid, Stratzing
★ **2018 Gelber Muskateller Ried Galgenberg NÖ, 12,5%, S * € 8,90**

14,5 Weingut Andreas Schmid, Gobelsburg
★★ **2018 [muskatella] leicht Muskateller NÖ, 11%, S * € 7,50**
Weißfruchtig, duftig, etwas Litschis, weiße Tropenfrüchte, kühl, bisschen Traminertouch, Kernobst, sehr frisch, duftig, elegant; trocken, recht schlank, ungemein schlank, wenig Säure, trocken, hinten sehr dünn.

16,6 Weingut Schmölzer, St. Andrä-Höch
★★★★ **2018 Gelber Muskateller Privat SST, 13%, S * € 15,-**
Pfeffrige Nase mit frischer, eleganter Frucht, etwas rote Beeren, süß-saure Zitrusnoten, Wiesenblüten, Feuerstein, sanft; saftig, geschmeidig, wunderschöne Frucht, vital und transparent, einladend, traubig, auch Mandarinen, elegant, griffig, Biss, mittellang.

15,9 Weingut Schmölzer, St. Andrä-Höch
★★★ **2018 Gelber Muskateller Ried Gaisriegl SST, 13%, S * € 11,50**
Üppig, ziemliche Fülle, Blütenhonig, schöne Dichte, ausgereift, etwas Kräuternoten, etwas samtige Art, dabei eher dezent, gewisse Fülle; kernig, fest, griffig, gute Struktur, viel Energie, viel Zitrusnoten, Limette, etwas Kamille, feinherb, fest strukturiert, mittellang, recht lang.

15,3 Weingut Schmölzer, St. Andrä-Höch
★★ **2018 Gelber Muskateller Ried Grillbauer SST, 13%, S * € 11,50**
Würzig und reif, dichte Frucht, Orangen mit schotigen Akzenten, recht intensive Fülle, ausgereift; kernig, kräftig, etwas schotige Noten, viel kühl-herbe Kräuter, zartbittere Begleitung, straff, fest, etwas asketisch, schroff, mittlere Länge.

14,9 Weingut Schmölzer, St. Andrä-Höch
★★ **2018 Gelber Muskateller Classic SST, 12,5%, S * € 8,90**
Etwas heuig, getrocknete Wiesenkräuter, etwas kühle Noten, bisschen frischer Apfel, unmittelbar ansprechend, fruchtig; saftig, viel Frucht, angenehm, schöner Fruchtausdruck, recht saftig, unkompliziert, mittleres Spiel, trinkig.

14,9 Richard Schober, Gaweinstal
★★ **2018 Gelber Muskateller NÖ, 13%, S * € 6,-**
Kühle Frucht, etwas Klarapfel, bisschen Hollerblüten, duftig, eher helle Frucht, Birnen, duftig, ein Hauch von Pfirsich; sehr fruchtbetont, am Gaumen eher schlanke Bauart, trocken, recht süffig, gewisse Frische, zartbitter, hinten eher schlank.

15,1 Heidi Schröck, Rust
★★ **2018 Muskateller (Sauvage) BG, 13%, K * € 9,-**
Etwas cremige Nase, bisschen maischige Noten, recht würzig, dahinter schöne Traubenaromen, sehr schöne Fülle; kraftvoll, einiger Biss, kernig, viel Frucht, recht saftig, etwas röstig, etwas herb, mittleres Finish.



Foto: Alexander Seidl

Vollreife Muskteller-Trauben in den Weingärten von Niki Windisch.

Manfred Lieleg (re) vom Weingut Adam-Lieleg mit seinen Söhnen Florian und Mathias.



Foto: Robert Sommerauer

16,1 Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn**★★★** 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12%, S ★ € 8,–

Kühl und frisch, ziemlich traubige Nase, duftig, elegant, bisschen süße Blüten, gelbe Melonen, etwas frische Birnen, glockenklar, exotischer Hauch; saftig, eher schlanke Substanz, erfrischend, hübsche Frucht, fruchtsüß, feinherb, feiner Biss, zarter im Finish, sehr süffig.

15,2 Weingut Schwarzl, Ottenberg**★★** 2018 Gelber Muskateller (DAC) SST, 12,5%, S ★ € 7,80

Gewürzbombe, ziemlich voll, wirkt reif, dicht, Pfirsichkompott, ziemliche Fülle, einiges an Nektarinen, reif, Orangeade, Dörrfruchtbrot; saftig, mittelkräftig, Kumquats, Orangeade und Zitronat, ziemlich saftig, fest, griffig, kompakt, mittleres Finish.

14,5 Weingut Schwarzl, Ottenberg**★★** 2018 Gelber Muskateller ST, 12%, S ★ € 7,80

Kühl, frisch, Birnen und Klaräpfel, klarer Fruchtausdruck, bisschen Minzenoten, duftig, frisch, etwas Hollerblüten; knackig, lebhaft, viel Zitruschalen mit leichter Kaffeernote, kernig, Biss, hinten schlank, trockenes Laub, mäßiges Spiel.

13,5 Die Schwertführerinnen -
Schwertführer "35", Sooß**★** 2018 Gelber Muskateller TH, 12%, S ★ € 6,–**13,7** Alex Siedler, Reichersdorf**★** 2018 Gelber Muskateller Ried Spiegeln NÖ, 11,5%, S ★ € 6,50**14,7** Landesweingut Silberberg, Leibnitz**★★** 2018 Gelber Muskateller Kitzreck SST, 12%, S ★ € 11,–

Recht viel Holunderblüten und auch Weihrauch, kühle weiße Fruchtnoten, bisschen Kräuterwürze kommt dann dazu, Estragon, Paprika; trocken, sehr schlank, einfach gestrickt, bisschen traubig, dezent saftig, hinten Bitternote.

15,2 Skoff Original, Eckberg**★★** 2018 Gelber Muskateller Eichberg SST, 12,5%, S ★ € 13,90

Kühl, duftige Nase nach weißen Blüten, grünen Pfirsichen und frischen Wiesenkräutern, feinhefig, dabei klar und frisch; griffig, straff, dezente Frucht nach Limetten und frisch-grüner Exotik, etwas Hollerblüten, ansprechend lebhaft, hinten dann deutlich schmaler, anregend trinkig.

15,2 Weinhof Sorger, Tieschen**★★** 2018 Gelber Muskateller VLST, 11,5%, S ★ € 8,–

Fruchtbetont, kandierte Zitrusfrüchte, bisschen Traubenzucker, auch etwas Holunderblüten, recht pikant, schmeichelnd; recht saftig, sehr schlank, spritzig, fruchtbetont, lebhaft, elegant, recht saftig, erfrischend, schöne Frucht, ziemlich kurz.

13,8 Weingut Stadler, Falkenstein**★** 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 7,–**16,5** Weingut Steininger, Langenlois**★★★★** 2018 Muskateller NÖ, 13%, S ★ € 9,–

Kühl, bisschen Limettenbowle und Grapefruits, frisch, duftig, verspielt und elegant, feinhefig, grüner Tee, Zitronenmelisse; saftig, elegant, erfrischend, Fruchttausch, bildhübscher Ausdruck, aus einem Guss, ein Hauch Restzucker, mittellang, sehr schön.

15,6 Weingut Steininger, Langenlois**★★★** 2018 Gelber und Roter Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 9,–

Elegante Nase, bisschen Zitronenmelisse, hübsche frische Wiesenblüten, elegant und frisch, transparent und fein; saftig, elegant, wunderschöne Frucht, saftig, ungemein saftig, schöner Säurebiss, knackig, erfrischend, kernig, Limetten frisch, mittellang

13,2 H&H Steinschaden, Schiltern**★** 2018 Gelber Muskateller NÖ, 11,5%, S ★ € 6,10**15,2** Karl Stierschneider Kartäuserhof,
Weißenkirchen**★★** 2018 Gelber Muskateller WA, 12,5%, S ★ k. A.

Mineralisch, pffiffig, weißer Pfeffer, knackig, viel Grapefruit, kalkige Noten, etwas Zitrus, etwas Schoten; eher mittelgewichtig, etwas lasch, knochentrocken, leicht herbe Noten, etwas Zitrus, Kamille, eher kurz.

15,0 Weingut Strohmaier, Pölfing-Brunn**★★** 2018 Gelber Muskateller WST, 11,5%, S ★ € 8,90

Recht klassische Sortennase nach Trauben, kandierten Zitruschalen und etwas Kräutern, auch etwas Mandarinen, recht elegant und einnehmend; dezent saftig am Gaumen, schlank und spritzig, aber in sich stimmig, dezente, klare Frucht, nicht lang, angenehmer Apéro.

14,3 Johannes und Klaudia Strudler,
Podersdorf**★** 2018 Muskat-Ottonel BG, 12%, S ★ € 5,80

Recht volle Nase, Zitronenmelisse, recht duftig, hübsche Frucht, bisschen gelbfruchtig, bisschen Steinobst, recht hübscher Ausdruck; sehr schlank am Gaumen, zartbittere Note, etwas Laub, etwas Gras, kurzer Abgang.

15,2 Tauchner, Krems**★★** 2018 Gelber Muskateller NÖ, 11,5%, S ★ € 7,–

Kühle Nase, bisschen Eiszuckerl, dann sehr viel Traubisoda, duftig, auch etwas Melonen und Holunderblüten, auch Erdbeeren; recht saftig, auch gelbe Trauben, etwas Mandarinen, schöne Frucht, zartbitter, endet schön trocken, recht fest, mittleres Finish.

14,0 Weingut Tement, Zieregg**★** 2018 GM Gutswein SST, 11,5%, S ★ € 12,–

Recht pointiert, auch pffiffig, ganz leicht exotischer Hauch, zisch-frisch, etwas frisch ge-heute Wiese, süßes Gras, sehr schlank, zitrusbeherrscht, Brausepulver-artig, trocken, viel Kohlensäure, trocken, kurz, einfach, eher unterreif, zartbitter.

15,3 Familienweingut Trabos, Kranachberg**★★** 2018 Gelber Muskateller Anna Gamlitz ST, 11,5%, S ★ € 9,90

Kühle, frische Noten, dunkle Blüten, schöner Ausdruck, recht samtig, etwas Nelken und kühle Kräuter, Minzehauch, sehr eigenständig, klar, reif, knackig, eher leichtgewichtig, am Gaumen Grapefruits, recht klar, dezent saftig, hinten etwas schlank, sympathisch.

14,2 Familienweingut Trabos, Kranachberg**★** Gelber Muskateller Klassik SST, 11,5%, S ★ € 8,–

Recht zurückhaltend zu Beginn, eher schüchterne Frucht, bisschen Kamille, bisschen Zitrus, Melonendrops, sanft; eher schlank, leicht herb, eher herb, einiger Gerbstoff, trocken, etwas hantig, kurz.

13,9 Weingut Tschermonegg, Glanz**★** 2018 Gelber Muskateller SST, 11,5%, S ★ € 9,50**14,9** Hans Tschida Angerhof, Illmitz**★★** 2018 Gelber Muskateller BG, 12,5%, S ★ € 7,–

Recht duftig, weißes Steinobst und bisschen weiße Birnen, etwas Hollerblüten, frisch, recht transparente Aromatik, etwas mostig; eher schlank, bisschen Zitrus, wenig Spiel, etwas Klaräpfel, hinten sehr schlank, sehr kurz.

14,4 Johanna Unger, Weiden am See**★** 2018 Gelber Muskateller BG, 12%, S ★ € 4,50

Recht füllige Nase, Apfelnoten, recht voll, zugänglich, freundlich, eher an der Oberfläche, fruchtbetont, unkompliziert; recht saftig, zu Beginn, dann deutlich verschlankend, etwas Apfelschalen, eher einsilbig, schmal, kurz.

13,0 Weingut Urban, Wullersdorf**★** 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 7,50**13,5** Weingut Waberer, Mistelbach**★** 2018 Roter Muskateller NÖ, 12%, S ★ k. A.**16,0** Richard Walzer, Gneixendorf**★★★★** 2018 Gelber Muskateller Krems NÖ, 12%, S ★ € 7,50

Zart würzig-röstig, nach Hefegebäck und hellem Fruchtgelee, dezenter, hübscher Frucht-ausdruck, bisschen Zitrus; saftig, eher filigran, feiner Biss, leicht fruchtsüß, erfrischend, puristisch, spritzig, traubig mit Zitrus, elegantes Spiel, Fruchtcharme, zartbitter und rassig nach hinten.

16,0 Weingut Weber vulgo Hacker, Lestein**★★★★** 2018 Gelber Muskateller Klassik WST, 12%, S ★ € 7,–

Anfangs pfeffrig-schotig, geht auf, einige Fülle, pikant, weißfruchtig, frisches Biskuit, leicht exotisch, Hollerblüten, etwas Zitrus, elegant und rasend frisch; saftig, erfrischend, filigran, dabei sehr animierend, sehr klare Zitrusfrucht, Holunderblüten, knackig, konturiert, mittlerer Abgang.

13,1 Weingut Weber vulgo Hacker, Lestein**★** 2018 Gelber Muskateller Ried Marhofberg WST, 12%, S ★ € 8,50**16,8** Niki Windisch, Großengersdorf**★★★★** 2018 Gelber Muskateller Ried Satzen NÖ, 13%, S ★ € 13,–

Ausgereift, schöne dichte Nase nach kandierten Trauben und Vanille, schön integrierte Holznote, cremig, reif, exotische Akzente, Ananas, Papaya, Kokos; saftig und kernig am Gaumen, schöne Frucht, guter Biss, knackig, erfrischend, lebhaft, Zitronat und Grapefruits, saure Ananas, gebündelt, endet trocken, recht lang, braucht noch.

15,5 Niki Windisch, Großengersdorf**★★★** 2018 Gelber Muskateller NÖ, 12,5%, S ★ € 8,50

Recht füllige Nase mit anfangs leicht malzigen Noten, aber auch viel geleeartiger Frucht dahinter, wird immer klarer, roter Apfel; saftiges Entree, frisch, fruchtsüß, Grapefruits, rassiger Säurebiss, hinten schlanker, animierend und süffig.

15,2 Weingut Winkler, Lengenfeld**★★** 2018 Gelber Muskateller Selektion NÖ, 12,5%, S ★ € 6,80

Recht sanfte, fruchtbetonte Nase nach Birnen, Trauben und Litschis, abgerundet, etwas Zitronenmelisse, ausgewogen; saftig, leicht cremig-laktisch, dabei erfrischend, Frucht-schliff, feinherb, recht trocken, recht fest, mittleres Spiel und Länge.

15,0 Winkler-Hermaden, Kapfenstein**★★** 2018 Muscaris Ö, 12,2%, G ★ € 9,–

Etwas röstig, viel Kräuternoten, Wiesenkräuter, bisschen rauchig, etwas Blütenhonig; etwas Ringlotten, Apfel; saftig, eher mittlere Struktur, knochentrocken, etwas herb, mittlere Struktur, fest, bisschen Gerbstoff.

15,5 Winzer Krems, Krems**★★★** 2018 Kellermeister Privat Gelber Muskateller NÖ, 11,5%, S ★ € 7,–

Zurückhaltend, recht samtig und fruchtbetont, leichte Ananasnote, schöne Fülle, ziemlich ausgewogen, schöne Frucht; kernig, knackig, erfrischend, recht spritzig, Ananas und Clementinen, frisch, endet schön trocken, wohlproportioniert.

14,3 Winzer Krems, Krems**★** 2018 Weinmanufaktur Krems Gelber Muskateller NÖ, 11,5%, S ★ € 7,20

Pfeffrig, weißer Pfeffer, auch schotige Anklänge, kühl, helle Aromatik, etwas Hibiskusnoten; welke Blüten, frisch, aber betont trocken und sehr schlank, etwas zitronige Noten, sehr filigran, schmal, säurig, eher kurz.

14,8 Weingut Wohlmuth, Fresing**★★** 2018 Gelber Muskateller Kitzreck-Sausal SST, 12%, S ★ € 13,–

Leicht exotische Nase, voll, etwas Fruchtkoch, Maracuja, schöne Fülle, ziemlich cremig, dicht, auch etwas Birnen, dicht, süß; eher mittelgewichtig, eher direkt, eher schlank, etwas Zitrus, nicht allzu lang.

14,2 Weingut Wohlmuth, Fresing**★** 2018 Gelber Muskateller SST, 12%, S ★ € 10,90

Schotig, kräuterwürzig, weißer Pfeffer, etwas reduktiv, etwas grüne Noten, Zitrusnoten, bisschen Kernobst; trocken, sehr schlank, fast dünn, knackig, erfrischend, lebhaft, knackig, eher direkt, recht kurz.

15,9 Weingut Wutzl, Gobelsburg**★★★** 2018 Gelber Muskateller Ried Spiegel NÖ, 12%, S ★ € 8,20

Leicht exotischer Hauch, bisschen Grapefruit, duftig, bisschen traubig, schöne Frucht, elegante, frische Wiesenkräuternoten; saftig, erfrischend, dezente Frucht, trocken, bisschen herb und Spur geradlinig, fest.

13,6 Karl Zissler, Sierndorf an der March**★** 2018 Muskat Cuvée (GM, MO) NÖ, 12%, S ★ € 6,50**14,4** Weingut Zottl, Weißenkirchen**★** 2018 Muskateller Limited Edition Ried Hinterkirchen Landwein WA, 12%, S ★ € 11,–

Kühle Fruchtaromen, duftig, etwas Minze, etwas Holler, grüne Melonen, schöne Frucht; am Gaumen eher schlank gebaut, etwas cremiger Unterton, bisschen malzig, etwas Limette, hinten schlanker, eher direkt.



Richard Walzer erzeugt seinen klassischen Muskateller oberhalb von Krems.

15,5 Christian und Johann Zweytick,
Unterlupitscheni**★★★** 2018 Gelber Muskateller SST, 12%, S ★ € 7,50

Ziemlich fruchtbetonte Nase, anfangs nach Steinobst, auch Pfirsich, ausgewogen, recht einnehmend, ruhig, hübsch; saftig, kernig, schöner Biss, etwas spritzig, dezent saftig, Limette, Melisse, fest, Mojito, nicht allzu lang.