

**PANORAMA**  
Franken  
erwacht

**PROFILE**  
The Table  
Kevin Fehling

**PROBE**  
Champagner und  
VDP Große Gewächse

**PRAXIS**  
Technik rund  
um Wein

Österreich  
Die Riesling-  
Spezialisten  
ÖTW Erste Lage  
Die besten 2014er

# sommelier meiningers



## Salonfähiges Trinken

Cordobar-Wirt und  
Sommelier Willi Schlögl



# AUS DER SACKGASSE

TEXT: SASCHA SPEICHER

Riesling aus Österreich feiert eine kleine Renaissance. Klein deshalb, weil am Markt die Erfolge ohnehin nie fehlten. Trotzdem ist ein Wandel zu schmecken.

Die besten Rieslinge haben enorm an Spannung und Pikanz gewonnen.

In den glorreichen 90er und 00er Jahren schien sich ein wenig Selbstzufriedenheit breit zu machen in den Rieslinghochburgen von Spitz bis Langenlois. International hochgelobt und von der heimischen Presse angefeuert galoppierten einige der Spitzenbetriebe immer weiter in eine tückische Sackgasse: Immer mehr Frucht, immer mehr Alkohol, immer ausgefeilteres Spiel mit immer mehr Botrytis, immer mehr Punkte. Ausgerechnet in den warmen Jahrgängen 2005 bis 2007 hagelte es reihenweise Spitzenbewertungen von 97 bis 100 Punkten, je ölig desto besser. Doch da hatten sich die wahren Riesling-Freaks längst abgewendet.

Der Riesling nimmt in Österreich seit jeher eine Sonderstellung ein. Gerade einmal 4 Prozent der Rebfläche sind mit Riesling bepflanzt, rund 1.900 Hektar insgesamt. In Niederösterreich sind es 6 Prozent, in der Wachau 16 Prozent. Das ist, gefolgt von Wien, die höchste Quote aller Anbaugebiete. Allein schon dadurch nimmt der Riesling seit Jahrzehnten eine Sonderstellung im Sortiment der Winzer ein. Als einfacher Zechwein existiert Riesling in Österreich allenfalls als Unfall.

In der Wachau kommt noch ein weiterer wichtiger Faktor hinzu. Die dramatisch schöne Flusslandschaft mit den schmalen Weinbergsterrassen erfordert bei der Bewirtschaftung viel Handarbeit. Die einzigartigen Trockenmauern sind

in mehrerer Hinsicht ein wesentlicher Terroirfaktor. Sie speichern die Wärme, verhindern Erosion und bescheren der Wachau eine besondere Fauna und Flora in den Weinbergen. Gleichzeitig nehmen sie einen stattlichen Teil der Fläche in Anspruch, mit dem Ergebnis, dass ein einzelner Rebstock in der Wachau sehr viele Trauben zu ernähren hat, wenn die Natur es zulässt. Auch, um die kostenintensive Bewirtschaftung rentabel zu machen. Der hohe Stockertrag wiederum führt zu der traditionell extrem späten Reife und in manchen Jahren ist die Smaragd-Stufe nur dank Botrytis zu erreichen. Ein Stil der nach wie vor seine Anhänger findet, schließlich führt er zu betörender Marillen- bis Ananasfrucht und einem opulenten, dichten Körper, der dank der vorhandenen Urgestein-Mineralität auch Struktur besitzt. Allerdings nicht zu animierender Saftigkeit, vibrierender Spannung und tänzelnder Leichtfüßigkeit. Die fast süchtig machende Rassigkeit eines großen Rieslings.

Genau danach strebt Peter Veyder-Malberg, der sich vor wenigen Jahren im Spitzer Graben niedergelassen hat. Ein großartiger Winzer und ebenso eigensinniger Mensch, der konsequent seinen Weg geht. Im Jahr 2014, als es die Natur den Wachauer Winzern nicht gerade einfach gemacht hat, traf er die drastische Entscheidung statt seiner vier Lagen-Rieslinge nur einen Riesling-Landwein abzufüllen: rest-

süß, mit 9,5 %vol., der Name: „Schöner Riesling“. Was für ein Statement. Er hat sich bewusst für den kühlestem Teil der Wachau entschieden und seine kleinen Weinbergspartellen reichen bis weit in den Spitzer Graben hinein, fast bis nach Elsarn, wo das raue Waldviertelklima dem Weinbau die Grenzen setzt. Rund 40 Prozent seiner Rebflächen sind mit Riesling bepflanzt, das ist auch für Wachauer-Verhältnisse viel. Jeden Jahrgang behandelt Veyder-Malberg anders. Den 2013er Riesling aus der Lage Brandstatt in Elsarn hat er auf der Maische vergoren und das Resultat gibt ihm Recht. Es handelt sich um den Premierenjahrgang. 2009 kaufte Veyder-Malberg den brachliegenden Südhang aus reinem Glimmerschiefer und begann mit der Rekultivierung. „Als kleiner Winzer mit zum Teil winziger Produktion, der quasi alle seine Kunden persönlich kennt, muss ich nicht einem Weintyp treu bleiben, sondern kann mit meinem Bauchgefühl auf den Jahrgang eingehen“, erklärt er. Seine Verarbeitung im Keller ist als schonend und intuitiv zu bezeichnen, er lässt dem Wein viel Raum sich zu entwickeln. Am entgegengesetzten Ende der Wachau, in Loiben, ist das Weingut Knoll zuhause. In vielen Punkten der Gegenentwurf zu Veyder-Malbergs Betrieb. Emmerich Knoll Junior ist der Vorsitzende der Vinea Wachau. Jenes Vereins, der bis auf einige Individualisten wie Veyder-Malberg oder dessen Fast-



---

## KREMSTAL

Blick auf die Top-Lage Senftenberg  
in Tal der Krems





Nachbar und Riesling-Geheimtipp Martin Muthenthaler beinahe alle Erzeuger der Wachau unter seinem Dach vereint. Streng wird auf die Einhaltung der Produktionsrichtlinien, die im sogenannten Codex Vinea Wachau zusammengefasst sind, geachtet. Dabei geht es um weit mehr als den typischen Wachauer Weinstil. Es geht um Tradition und die Pflege der Kulturlandschaft.

Das Weingut Knoll ist einer der großen Traditionsbetriebe, zusammen mit den Weingütern Hirtzberger, Prager und F.X. Pichler. Alle vier gehören zu den herausragenden Riesling-Erzeugern Österreichs. Mit jedem dieser Betriebe sind bestimmte Rieslinglagen verbunden: Bei Hirtzberger denkt man automatisch an Singerriedel und Hochrain, bei Prager an Klaus und Achleiten, bei FX Pichler an Loibenberg und Kellerberg. Rein qualitativ ist auch das Weingut Alzinger aus Loiben mit seiner Top-Lage Steinertal im selben Atemzug zu nennen. Nicht zu vergessen die Domäne Wachau in Dürnstein. Sie spielt mit ihren besten Rieslingen aus den Top-Lagen Kellerberg und Achleiten ebenfalls im Konzert der Besten mit, seit das Duo Roman Horvath und Heinz Frischengruber an der Spitze steht. Außerdem ist die Genossenschaft der größte Rieslingerzeuger Österreichs. Was das Weingut Knoll vielleicht noch ein Quäntchen über die anderen hinaushebt, ist der Mythos. Der basiert auf drei Säulen. Allen voran der seit Jahrzehnten unverwechselbare und zeitlose Weinstil, geprägt von Gelassenheit, Tradition, erstklassigem Traubenmaterial, großen Holzfässern. Knoll schmeckt nach Knoll, das gilt für Riesling genauso wie für Grünen Veltliner. Das Alterungspotenzial der Weine ist legendär. Die Ausstattung ist Kult. Die Kombination aus allen Punkten macht das Weingut Knoll zu einem der weltweit bedeutenden Betriebe.

### Kremstal: Norden und Westen

Der Übergang zwischen Wachau und Kremstal erfolgt fast unmerklich. Von Loiben bis Stein ist es nicht einmal ein Kilometer, immer geradeaus die Donau entlang. Spitzlagen wie Steiner Hund oder auch Kögl und Pfaffenberg, die beide bereits zu Krems gehören, verkörpern klassisches Wachauer Terroir: steil

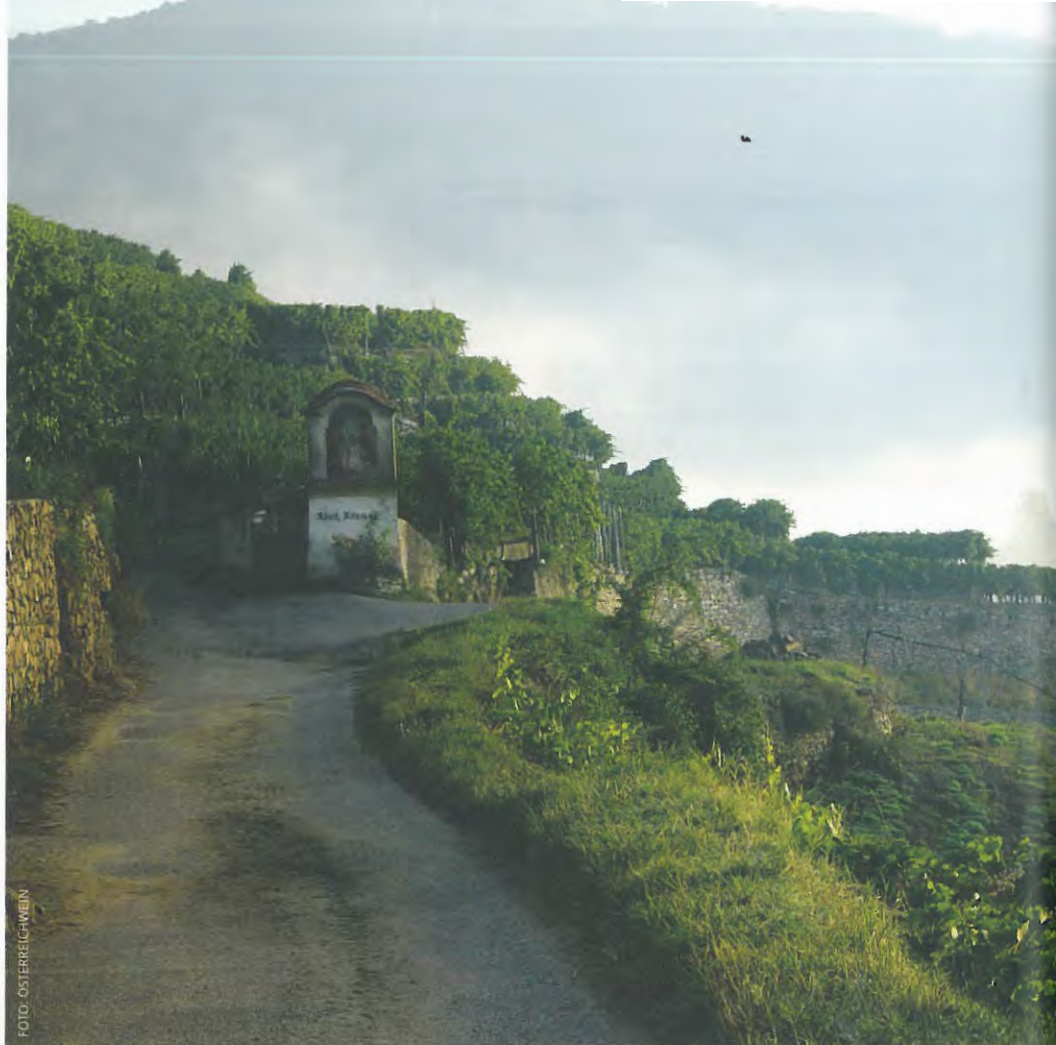


FOTO: ÖSTERREICHWEIN

auftragende, terrassierte Weinberge mit Gneis-Verwitterungsboden. Das Weingut Undhof von Berthold Salomon muss schon allein aufgrund seines Rieslinganteils von knapp 50 Prozent hervorgehoben werden. Salomon, der gleichzeitig noch ein zweites Weingut in Australien betreibt, folgt bei der Produktion dem Motto „play it safe“. Seine Rieslinge aus Kögl und Pfaffenberg sind sehr gut, aber sie gehören nicht zu den aufregendsten Rieslingen Österreichs. Die Stadt Krems markiert eine gravierende Terroir-Veränderung, der Löss übernimmt das Zepter. Löss und Riesling, das taugt maximal für eine Zweckgemeinschaft, große Leidenschaft ausgeschlossen. Ganz anders sieht es aus im engen Tal des Flüsschens Krems nördlich der Stadt, geprägt von einem deutlich kühleren Mikroklima, steilen Weinbergen mit schmalen Terrassen auf Gesteinsböden. Hier geben zwei Winzer den Ton an: Martin Nigl und Franz Proidl. Nigl hatte in den 90ern die Nase vorn, setzte dann aber auf Wachstum und fruchtbetonte, mainstreamtaugliche Weine. Zuletzt haben die Weine wieder an Profil gewonnen, es gilt die weitere Entwicklung zu beobachten. Proidl hingegen erzeugt mit

### RIESLINGHOCHBURG WACHAU

Zwei markante Lagen befinden sich in Weißenkirchen, die Ried Klaus und direkt darüber Achleiten

Weitere Spitzen-Rieslinglagen der Wachau:

#### SPITZ:

Singerriedel, Hochrain, 1000 Eimerberg

#### DÜRNSTEIN:

Kellerberg

#### LOIBEN:

Loibenberg, Schütt, Steinertal





die spannendsten Rieslinge Österreichs. Mineralisch, straff, dunkelfruchtig und kräuterwürzig, mit einer ähnlich unverwechselbaren Stilistik wie Knoll in der Wachau. In seinem Betrieb erreicht der Riesling einen Anteil von fast 30 Prozent. Bei der Produktion setzt er auf langsame, spontane Vergärung, die sich bis ins Frühjahr hinziehen kann. Dabei kann es durchaus zum biologischen Säureabbau kommen. Proidl stört's nicht: „Das kann auch zur natürlichen Reifung und Differenzierung der Weine beitragen.“ Gefüllt werden die Lagenweine erst im September. Was das Tal so reizvoll macht, ist auch die Unterschiedlichkeit der Böden, was die drei Top-Lagen von Proidl zeigen: Beim Pfennigberg handelt es sich um Glimmerschiefer, bei Hochäcker um Paragneis und Amphibolit, in der Lage Ehrenfels mischt sich dann auch noch Marmor dazu.

### **Kamptal: Heiligenstein, Gaisberg und Co.**

Alle drei Lagen gehören sicher zu den besten Rieslinglagen Österreichs. Nur fehlt es an Bekanntheit, da außer Proidl bislang niemand so richtig die

Herausforderung angenommen hat, diesen kleinen Terrassen mit großem Arbeitsaufwand charaktervolle Rieslinge abzurufen. Das ist bei den großen Rieslinglagen im Kamptal ganz anders. Heiligenstein, Gaisberg, Loiserberg, Seeberg – in jeder dieser Lagen produzieren mehrere Spitzenbetriebe erstklassige Rieslinge. Das gilt ganz besonders für den Heiligenstein. Seit sich auch Fred Loimer vor zwei Jahren zum Kreis der Heiligenstein-Winzer gesellt hat, haben alle großen Namen des Kamptals einen Riesling dieser Lage im Programm. Bei Bründlmayer sind es sogar drei: der klassische Heiligenstein, der in größerer Auflage abgefüllt wird, sowie die „Lyra“ und die „Alten Reben“ als Top-Selektionen. Dennoch haben sich in den letzten Jahren etwas die Verhältnisse verändert. Willi und Vincent Bründlmayer im Duell mit Schloss Gobelsburg. Zwei Weingüter mit einer durchaus vergleichbaren Stilistik. Viele Jahre hatte Gobelsburg etwas mehr Spannung in den Veltlinern, Bründlmayer brachte mehr Saftigkeit in die Rieslinge. Dies hat sich in den letzten zwei, drei Jahren gedreht. Michael Moosbrugger hat auf Schloss Gobelsburg eine unverwechselbare Rieslingstilistik entwickelt, geprägt von Ganztraubenpressung, Vergärung im großen Holzfass und Ausbau auf der Feinhefe bis in den Sommer. Neben den Lagenrieslingen (herausragend 2014 Gaisberg, EVP 15,30 Euro!) erzeugt Schloss Gobelsburg seit 2003 auch einen Riesling Tradition. Der trägt nicht (mehr) den Absender Kamptal DAC Reserve sondern Niederösterreich, weil, so Moosbrugger, die Machart und nicht die Herkunft im Vordergrund steht. Die Trauben werden mit der Korbpresse gepresst und ohne Sedimentierung in einem großen Holzfass vergoren. Nach zwei Jahren wird der Wein abgefüllt, zwischenzeitlich alle drei bis fünf Monate abgestochen und damit belüftet. Auch Fred Loimer war jahrelang herausragend beim Riesling mit seinen beiden Spitzenlagen Seeberg und Steinmassl, während er beim Grünen Veltliner zu experimentieren schien und seinen Stil suchte. Aktuell scheint sich das etwas umzukehren. Fred Loimer, der zu den Motoren der Winzergruppe „Respekt“ gehört, die sich konsequent dem body-

namischen Weinbau verschrieben hat, entwickelt sich spürbar in Richtung „Naturwein“, was beim Grünen Veltliner bereits einen Tick stimmiger gelingt als bei den letzten beiden Riesling-Jahrgängen 2013 und 2014. Seine Rieslinge gehören auf alle Fälle zu den spannendsten und komplexesten in Österreich.

Zwei Betriebe beweisen in den letzten Jahren ein ganz besonderes Händchen für Riesling. Allen voran das Weingut Jurtschitsch. Die Geschichte ist bekannt: Alwin Jurtschitsch und seine Frau Stefanie lernten sich beim Studium in Geisenheim lieben, beschlossen den Familienbetrieb in Langenlois einmal komplett umzukrempeln, zu verkleinern und auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Gesagt getan, mit allen Konsequenzen bis hin zu einem kompletten Neuaufbau der Vertriebsstruktur. Wem „Jurtschitsch alt“ schmeckte, konnte mit „Jurtschitsch neu“ nichts anfangen, und umgekehrt. Volles Risiko. Doch das Wagnis gelang, weil Alwin ein besonderes Gefühl für Reben besitzt und Stefanie ebenso individuelle wie brillante Weine erzeugt. Experimente eingeschlossen, die als „Entdeckungen aus Langenlois“ das Sortiment bereichern. Die Lagen-Rieslinge werden in alten 1.000- und 2.000-Liter-Fässern spontan vergoren und bleiben ohne Batonnage und ohne Schwefel bis zu zehn Monate auf der vollen Hefe. Dennoch – oder vielleicht gerade darum – sind die Weine klar und präzise, mit viel Zug und ausgeprägtem Herkunftscharakter.

Mit gut einem Drittel seiner Rebfläche hat das Weingut Hirsch den höchsten Rieslinganteil unter den Kamptaler Top-Betrieben. Wie Loimer hat sich Johannes Hirsch der Respekt-Gruppe angeschlossen. Sein höchstes Ziel bei der Ernte sind gesunde, botrytisfreie Trauben. Dafür erntet er lieber etwas früher, mit weniger Zuckergraden und höherer Säure. Auch er setzt auf spontane Vergärung, gilt als Meister der feinen Reduktionsnoten im Riesling, die häufig ein vollkommenes „Sponti-Stinkerchen“ charakterisiert. „Bei uns sagt man ja, Grüner Veltliner ist ein Lebensmittel, Riesling ein Genussmittel. Wir haben großen Erfolg damit, reife Rieslinge bei Weinmännern einzusetzen, das öffnet den Kunden wirklich die Augen.“



---

**BLICK INS KAMPTAL**  
vom Gaisberg, einer der  
Spitzen-Riesling-Lagen



FOTO: MONIKA LOEFF

---

**WEINGUT KNOLL**

Emmerich Knoll Junior führt den Familienbetrieb in Loiben Hand in Hand mit Emmerich Knoll Senoir. Sie bewirtschaften 14 Hektar, großteils in Top-Lagen wie Schütt, Loibenberg, Kellerberg, Kreutles oder Pfaffenberg (im Kremstal). Je 45 Prozent entfallen auf Riesling und Grüner Veltliner.

---

**2014 Riesling Schütt Smaragd  
Wachau**

würziger, leicht hopfiger Duft, Mirabelle, rauchig und erdig; fester Auftakt, dann süßlicher Schmelz, dicht und mit Spiel, kleidet geschmeidig den Gaumen aus  
Importeure: u.a. Wein und Glas, Schartner, Steines; EVP: 42 Euro



---

**WEINGUT VEYDER-MALBERG**

Sein erster Jahrgang als Wachauer Winzer war 2008 und von Beginn an setzte Peter Veyder-Malberg auf biologische Bewirtschaftung. Vor zwei Jahren bezog er den Keller in Viessling. Sein Motto: 100 Prozent Handarbeit.

---

**2014 Riesling Weissenkirchner  
Buschenberg, Wachau**

kühle, hellfruchtige Nase, reife Zitrusfrüchte, Orangenschale, ganz leicht rauchig, weißer Nougat; saftig und pikant, viel Zug, viel Spiel, saftig und doch mit mineralischem Biss, Honig im Abgang  
Importeur: weinhalle.de; gute-weine.de  
EVP: 65 Euro



---

**SCHLOSS GOBELSBURG**

Nächstes Jahr feiern Michael Moosbrugger und seine Frau Eva Jubiläum. 1996 übernahmen sie, unterstützt durch Willi Bründl-mayer, die Leitung des Weinguts, das sich im Besitz von Stift Zwettl befindet. Etwa ein Viertel der Produktion entfällt auf Riesling.

---

**2013 Riesling Tradition  
Niederösterreich**

klare, attraktive gelbe Frucht, Kumquat, Mandarine, leicht nussige Holzfassnote, Eisenkraut; griffige, leichte Textur, steinmineralisch, ausgeprägt salzig, viel Schmelz, dann etwas Marille und feine Gewürznoten  
Importeur: weinfurore.de  
EVP: 24 Euro





**Riesling in Österreich**

**Rieslingfläche gesamt:**  
knapp 1.900 Hektar

**Anteil an Gesamtrebfläche:** 4%

**davon:**

- Weinviertel 485 Hektar (3,5%)
- Kamptal 360 Hektar (9%)
- Kremstal 230 Hektar (10%)
- Wachau 220 Hektar (16%)
- Wien 85 Hektar (14%)

FOTO: MICHAEL MOOSBRÜGGER



FOTO: MARKUS DIGRUBER

**WEINGUT PROIDL**

Rund 20 Hektar Weinberge bewirtschaftet die Familie Proidl, die seit 300 Jahren in Senftenberg, ganz im Norden des Kremstals, ansässig ist. Ein Drittel der Lagen, darunter die kargsten und steilsten, sind mit Riesling bepflanzt.

**2014 Riesling Ehrenfels Kremstal DAC**

kühle Kräuterwürze, Zitrusnoten, Majoran; intensives Frucht-Säure-Spiel, dabei sehr saftig, steinig-griffige Textur, ziehend, animierend, Kalamansi im Abgang, knackiger Säurebiss

Importeur nennt: [proidl.de](http://proidl.de)

EVP: 22,50 Euro



FOTO: PETER PODRERA

**WEINGUT HIRSCH**

„Weingut Hirsch – seit 1878 mit Eigensinn“ lautet das Motto. Seit 1978 wird ausschließlich Kompost als Dünger verwendet, inzwischen werden die Weinberge in Zöbing und Kamuern nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet, für Johannes Hirsch eine Frage der Überzeugung.

**2014 Riesling Heiligenstein Kamptal DAC Reserve**

kühle, zartrauchige Nase, Zitronenthymian, kandierte Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, saftig, klar, pikanter Säurebiss, rassig, salziger Gripp

Importeur: [broeding.de](http://broeding.de)

EVP: 31,50 Euro



**WEINGUT JURTSCHITSCH**

Seit 2008 wird das Weingut Jurtschitsch in Langenlois von Alwin und Stefanie Jurtschitsch geleitet. Die 62 Hektar Eigenfläche werden biologisch-organisch bewirtschaftet. Ihre besten Rieslinglagen sind Loiserberg und Heiligenstein, von wo auch die „Quelle“ stammt.

**2013 Riesling „Quelle“ Kamptal DAC Reserve**

Bergheu, Oregano, grüner Tee, Mirabellenkompott, leicht rauchig, zartnussig; rassige, leicht stahlige Säure in mineralischen Extrakt und griffige Textur gehüllt

Importeur: [weinfurore.de](http://weinfurore.de)

EVP: 39,50 Euro





FOTO: CHRIS KOGL

Vincent und Willi Bründlmayer: großartige Grüne Veltliner



FOTO: ROBERT HERBST

Karl Fritsch überzeugte mit Riesling und Grünem Veltliner



FOTO: ANJA STÖCKER

Markus Huber gehört mit dem Grünen Veltliner Berg zur Spitze

# CHAPEAU, ERSTE LAGE

TEXT: SASCHA SPEICHER

Käferberg, Lamm und Spiegel – die Grünen Veltliner dieser drei Kamptaler Paradelagen ragen beim Jahrgang 2014 heraus.

**W**illi und Vincent Bründlmayer haben mit ihren Grünen Veltlinern aus 2014 den Takt vorgegeben. Stefanie und Alwin Jurtschitsch haben schwungvoll eingestimmt. Beide Kamptaler Weingüter haben mit jeweils drei Grünen Veltlinern aus „ÖTW Ersten Lagen“ 93 Punkte erreicht. Beide mit Käferberg und Lamm, dazu Bründlmayer mit Spiegel und Jurtschitsch mit Schenkenbichl. Die wärmeren Lagen mit mehr oder weniger mächtiger Lössauflage waren im doch eher kühlen und säurebetonen Jahrgang 2014

klar im Vorteil. Zumindest beim Grünen Veltliner, anders natürlich beim Riesling, doch dazu später mehr. Fred Loimers Spiegel (der Wein wurde einige Tage später verkostet) und Hannes Hirschs Lamm komplettieren den Reigen der herausragenden Kamptaler Grünen Veltliner. Die Bilanz sieht so aus: Hirsch mit feiner Reduktion, Jurtschitsch am elegantesten, Bründlmayer am burgundischsten, Schloss Gobelsburg mit viel Frucht, Loimer mit Naturwein-Tendenz, Weszeli mit viel griffiger Textur, quasi die sechste Kraft. Verkostet wurden wohlgerne

nur Weine aus „Ersten Lagen“ der Vereinigung Österreichischer Traditionsweingüter (ÖTW Erste Lage). Doch nicht nur Kamptaler ÖTW-Betrieben sind 2014 Grüne Veltliner auf diesem herausragenden Niveau gelungen. Franz Proidl aus dem Kremstal (Lage Ehrenfels), Markus Huber aus dem Traisental (Lage Berg) und der Weinberghof Fritsch am Wagram (Lagen Mordthal und Schlossberg) komplettieren das Dutzend der topbewerteten Grünen Veltliner. Inzwischen ist die Mitgliederzahl der Vereinigung auf 31 Betriebe in den Anbaugebieten



Kamptal, Kremstal, Traisental (zwei Betriebe) und Wagram (drei Betriebe) gestiegen. Darunter auch Bernhard Ott, der 2014 bewusst darauf verzichtete, Lagenweine zu produzieren. Bei einigen anderen Weingütern fehlen aufgrund des schwierigen Jahrgangs einzelne Weine. Dennoch war das Niveau überraschend hoch. Allenfalls eine Handvoll der rund 60 verkosteten Grünen Veltliner verfehlte deutlich den Anspruch eines Grünen Veltliners aus einer erstklassigen Lage.

Insgesamt ist das Niveau der Kamptal-Betriebe homogener und auch höher als das der Kremstaler Weingüter. Dort ragt Franz Proidl doch deutlich heraus. Gravierend verbessert zeigte sich das Weingut Sepp Moser (Breiter Rain 92 Punkte, Schnabel und Gebbling 91 Punkte). Übrigens der einzige überzeugende Gebbling der Probe. Die restlichen drei Grünen Veltliner dieser Lage waren die drei schlechtesten der Verkostung.

## Riesling überrascht

Nach der Verkostung aller vorgestellten Grünen Veltliner blieb noch etwas Zeit für Riesling. Die Erwartungen waren aufgrund der bekannten Jahrgangsproblematik nicht allzu hoch. Doch sie wurden bei Weitem übertroffen. Die besten Rieslinge haben eine Saftigkeit und ein Spiel, wie es in einem vermeintlich großen, warmen Jahr in Österreich nur schwer möglich ist. Die Namen der Winzer im Spitzenfeld sind exakt die gleichen wie beim Grünen Veltliner. Nur teilweise mit etwas vertauschten Rollen. Während Bründlmayer beispielsweise gegenüber Schloss Gobelsburg beim Grünen Veltliner leicht die Nase vorne hatte, drehte sich beim Riesling der Spieß um. Ähnlich wie beim Grünen Veltliner ragen auch beim Riesling im Kamptal drei Lagen deutlich heraus: Heiligenstein, Gaisberg und Seeburg. Steinmassl, die vierte große Rieslinglage, fällt 2014 deutlich ab. Im Kremstal zeigt erneut wie schon beim Grünen Veltliner die steile, terrassierte Urgesteinslage Ehrenfels die meiste Spannung.



## Grüner Veltliner ÖTW Erste Lage

**93**

### 2014 Käferberg Kamptal DAC Reserve Bründlmayer; 13,5 %vol.

frische Frucht, Kalamansi, junge Ananas, Grapefruit, ganz leicht rauchig, Kaffee, Gelbwurz, nussig; gute Frische, griffige Gerbstoffstruktur, grüner Tee, leicht salzig unterlegt, tonige Textur

### 2014 Käferberg Kamptal DAC Reserve Jurtschitsch; 13,0 %vol.

kräuterwürzig, Sommerheu, grüner Tee, Pampelmuse, leicht jodig; komplex, sehr strukturiert, salzig, steinig-schmirgelige, raue Textur, gute Länge

### 2014 Lamm Kamptal DAC Reserve Bründlmayer; 13,0 %vol.

rauchige, attraktive Würze, Toastbrot, leicht Kaffee, dunkle, pfeffrige Würze, Piment, viel salziger Grip, feinste griffige Textur, leicht rau, sehr engmaschig und lang

### 2014 Lamm Kamptal DAC Reserve Johannes Hirsch; 13,0 %vol.

fein-würzig, leichte Reduktion, geballte Kräutervürze, hell-pfeffrig, Kardamom, pikant, viel Spannung, saftig und frisch, dennoch komplex, grüner Tee, feine Gerbstoffe, zartnussig, tonige Textur

### 2014 Lamm Kamptal DAC Reserve Jurtschitsch; 13,0 %vol.

dunkle Würze, schwarzer Tee, Lakritz, Piment, Langpfeffer, helle Frucht, Mandarine, saftig, pikant, enormer Zug, griffig-steinige Textur, animierend und leichtfüßig, dennoch präsent, salziges Finale

### 2014 Spiegel Kamptal DAC Reserve Fred Loimer; 13,0 %vol.

beeindruckend in seiner Vielschichtigkeit; erst mit reifer Birnenfrucht, dunklen Gewürznoten, grünem Tee, nach Lüften dann zittrisch und minzig (Zitronentee, Eisenkraut, Melisse); nussig und röstig am Gaumen, griffiges, aber nicht herbes Gerbstoffgerüst, burgundisches Finale

### 2014 Spiegel „Vincent“ Kamptal DAC Reserve, Bründlmayer; 13,5 %vol.

geballte Würze, schwarzer Tee, moderate Röstnoten, exotische Frucht, Lakritz, Bergamotte, Hefe; sehr saftig, viel Extrakt, fruchtiger Schmelz mit pikantem Säurebiss, präsent, offen

### 2014 Schenkenbichl Kamptal DAC Reserve, Jurtschitsch; 13,0 %vol.

erdige Würze, leicht jodig, getrocknete Kräuter, getrockneter Apfel, Brotteig, Johanniskraut, Matete, Cumin; feine, leicht balsamisch, kreibige Textur, samtig, geschmeidig, dann aber doch fest und saftig, hochelegant

### 2014 Ehrenfels Kremstal DAC Reserve Franz Proidl; 13,0 %vol.

intensiv kräuterwürzig, hefig, reife Zitrusfrucht, Bergamotte, Brotteig, rauchig-mineralisch, sehr saftig, fruchtsüßer Schmelz, salziger Grip, viel Biss, viel Stoff

### 2014 Berg Traisental DAC Reserve Markus Huber; 13,0 %vol.

kühle Nase, helle Kräutervürze, Bergheu, grüner Tee, frische Birne, gelber Apfel, leicht Anis und Nelke; feinste kreibige Textur, engmaschig, aber feingliedrig, dicht und doch saftig, mit großer Länge



**2014 Mordthal Wagram**

**Weinberghof Fritsch; 12,5 %vol.**

würzige Nase, Sommerheu, Fenchelsamen, Mirabelle, gelbe Pflaume; sehr griffig, tonige Textur, engmaschig, gute Balance, pfeffrige Würze, elegant, salziger Druck im Finale

**2014 Schlossberg Wagram**

**Weinberghof Fritsch; 13,0 %vol.**

intensive, dunkle Würze, Nelke, Koriandersamen, Piment, etwas Lorbeer, schwarzer Tee, dazu gelber Apfel, Quittenkompott; stoffig, engmaschig, tonig-kalkiger Grip, feine Salzigkeit, sehr intensiv, lang, fest

**92**

**2014 Dechant Kamptal DAC Reserve**

**„Alte Reben“, Jurtschitsch; 13,0 %vol.**

gelbfruchtig, etwas eingemachtes Obst, Quitte, nussig, kandierte Zitrusfrüchte, Lohe, Echinacea; salzig, feste, griffige Gerbstoffe, staubtrocken, sehr fordernd, gerbstoffiges Finale

**2014 Grub Kamptal DAC Reserve**

**Schloss Gobelsburg; 13,5 %vol.**

sehr gelbfruchtig, Mirabelle, Birne, kandierte Zitrusfrüchte, kräuterwürzig, Fenchelsamen; stoffig, würzig, pikant, gute Säurefrische, festes Gerbstoffgerüst, aber bereits gut integriert, entwickelt Zug, gute Länge, grüner Tee

**2014 Grub Kamptal DAC Reserve**

**Johannes Hirsch; 13,0 %vol.**

wilde Spontiwürze, Reduktion, Lakritz, schwarzer Tee, Liebstöckel; geradlinig, saftig, sehr fest, salzig und mit griffiger Textur

**2014 Käferberg Kamptal DAC Reserve**

**Weszeli Terrafactum; 13,5 %vol.**

süßliche Nase, frischer Blätterteig, Mirabellentarte, Apfel, Zimt, leichte Lohenote, sehr zupackend, griffige Gerbstoffstruktur, elegant von Extrakt umhüllt, tonige Textur, nussig und leicht toastig

**2014 Lamm Kamptal DAC Reserve**

**Schloss Gobelsburg; 13,5 %vol.**

klarer Duft, viel gelbe Frucht, Orange, leicht exotische Frucht, mediterrane Kräuterwürze; intensiv, saftig, viel fruchtsüßer Schmelz, sehr präsent, offen, Ananas, leicht herbes Finale

**2014 Loiserberg Kamptal DAC**

**Bründlmayer; 12,5 %vol.**

viel Kräuterwürze, Echinacea, etwas Wermut, Fenchelsamen, Tabak, Bratapfel; sehr würzig, aber auch saftig, fest, tonige Textur, herber Grip, leicht nussig

FOTOS: JÜRGEN SCHWICKRING



Lösslage Spiegel im Kamptal

**2014 Loiserberg Kamptal DAC Reserve**

**Jurtschitsch; 13,0 %vol.**

gelbfruchtig, Ananas, auch zitrusfruchtig, frisches Heu, Melisse; sehr elegant, klar, saftig, steinig-mineralisch, polierte Gerbstoffe, viel Zug, engmaschig, ohne jedes Fett

**2014 Renner Kamptal DAC**

**Johannes Hirsch; 12,5 %vol.**

leichte Reduktion, würzig, grüner Tee, leicht hefig, kalter Rauch; pikant, saftig mit frisch-fruchtigem Schmelz, reife Zitrusfrüchte, viel Spannung, viel Zug

**2014 Renner Kamptal DAC Reserve**

**Schloss Gobelsburg; 13,0 %vol.**

feine Würze, Gelbwurz, Brotteig, gelber Apfel, Mirabelle, sehr balanciert, zart nussig, helle Pfeffrigkeit, saftig, fruchtiger Schmelz, toniger Grip, salzig

**2014 Breiter Rain Kremstal DAC Reserve**

**Sepp Moser; 13,0 %vol.**

erstaunlich klare Frucht, getrocknete Aprikose, gelber Apfel, Mirabelle, frischer Blätterteig, feine Kräuterwürze, stoffig, balsamisch-kreidige Textur, ganz feiner Gerbstoffgrip, dicht, engmaschig, große Länge

**2014 Pellingen Kremstal DAC Reserve**

**Nigl; 13,0 %vol.**

gelbfruchtig, Birne, gelber Apfel, Fenchelsamen, leicht Dill, Estragon, Tomatenblätter; saftig, gute Struktur, moderates Gerbstoffgerüst, salziger Grip, schwarzer Tee

**2014 Pellingen Kremstal DAC Reserve**

**Franz Proidl; 13,0 %vol.**

leichte BSA-Note, kräuterwürzig, Apfelschale, kandierte Zitrusfrucht, Kamille, Johanniskraut; sehr

saftig, steinig-mineralischer Grip, cremig-hefige, kreidige Textur, gute Länge, großes Potenzial

**2014 Wachtberg Kremstal DAC Reserve**

**Weingut Stadt Krems; 13,0 %vol.**

kühle, attraktive Würze, Earl Grey, Kerbel, gelber Apfel, leicht Anis; sehr saftig, glasklar, viel Zug, fruchtiger Schmelz, Süße-Säure-Spiel, tonige Textur

**2014 Alte Setzen Traisental DAC**

**Markus Huber; 12,5 %vol.**

satte Würze, grüner Tee, gelber Apfel, kandierte Zitrusfrüchte, Majoran; saftig, stoffig, kalkig-griffige Textur, leicht rauchig, kernig, elegant

**2014 Scheiben Wagram, Leth; 13,0 %vol.**

kühle Würze, junge Ananas, gelber Apfel, kandierte Zitrusfrüchte, dezente Kräuterwürze, helle Pfeffrigkeit; stoffig, süßlicher Schmelz, gute Länge, balsamische Fülle, opulent

**Riesling ÖTW Erste Lage**

**94**

**2014 Heiligenstein Kamptal DAC Reserve**

**Johannes Hirsch; 12,5 %vol.**

kühle, zart-rauchige Nase, Zitronenthymian, kandierte Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, saftig, klar, pikanter Säurebiss, rassig, salziger Grip

**93**

**2014 Gaisberg Kamptal DAC Reserve**

**Schloss Gobelsburg; 13,0 %vol.**

viel Aprikose, Rosmarin, Rosenholz, Bergamotte, extrem duftig, minzige Kräuternoten; sehr saftig, sehr aromatisch, aber kühl und frisch, mit viel Zug, pikanter Säurebiss

**2014 Heiligenstein Kamptal DAC Reserve**

**Jurtschitsch; 13,0 %vol.**

Kamille, Johanniskraut, Bergheu, gelber Pfirsich, leicht rauchig; sehr saftig, geballtes Extrakt, tonige Textur, rau, fordernd, viel Stoff

**2014 Heiligenstein Kamptal DAC Reserve**

**Schloss Gobelsburg; 13,0 %vol.**

viel dunkle Würze, Lakritz, schwarzer Tee, Johannisbeerholz, reife Ananas; am Gaumen sehr saftig, sehr pikant, sehr salzig, sehr intensiv

**2014 Loiserberg Kamptal DAC**

**Jurtschitsch; 12,5 %vol.**

helle Nase, weißer Tee, kandierte Zitrusfrüchte, Ananas, leicht minzig; cremige, kreidige Textur, viel Grip, engmaschig, pikanter Säurebiss



**2014 Ehrenfels Kremstal DAC**

**Franz Proidl; 12,5 %vol.**

kühle Kräuterwürze, Zitrusnoten, Majoran; intensives Frucht-Säure-Spiel, dabei sehr saftig, steinig-griffige Textur, ziehend, animierend, Kalamansi im Abgang, knackiger Säurebiss

**92**

**2014 Gaisberg Kamptal DAC**

**Johannes Hirsch 12,5 %vol.**

würzige Nase, gelber Pfirsich, Estragon, ganz leicht rauchig, etwas Botrytis, saftig und mit Säurebiss, viel Zug, tonige Textur

**2014 Heiligenstein Kamptal DAC Reserve**

**„Alte Reben“, Bründlmayer; 13,0 %vol.**

offene, attraktive Nase, viel junge Ananas, Oregano, Basilikum, Bergamotte, Melisse; saftig, klar, dann schlank, markanter Säurebiss, tonige Textur, salziger Grip, puristisch

**2014 Seeberg Kamptal DAC**

**Fred Loimer 12,5% %vol.**

dunkle Würze, Sauerteig, Majoran; erdig-steinig, karg, ziehend, geballte, steinig-salzige Mineralität, sehr rau, fordernd und ungeschminkt

**2014 Seeberg Kamptal DAC Reserve**

**Weszele Terrafactum; 13,0 %vol.**

üppige, offene Frucht, gegrillte Ananas, leicht rauchig, saftig, cremig und stoffig, salziges Finale

**2014 Steinmassl Kamptal DAC Reserve**

**Bründlmayer; 13,0 %vol.**

intensive Würze, Kardamom, weißer Pfirsich, auch Nelke, sehr saftig, viel fruchtiges Extrakt, leicht rauer, steiniger Grip

**2014 Steinmassl Kamptal DAC**

**Fred Loimer; 12,5 %vol.**

leicht Hopfen, Currykraut, Mirabelle, kandierte Zitrusfrüchte, saftig, minzig, kühl, sehr pikant, straff, puristisch, herber Biss

**2014 Hochäcker Kremstal DAC Reserve**

**Franz Proidl; 13,5 %vol.**

sehr kräuterwürzig, Currykraut, Kardamom, weißer Pfirsich; süßlich-fruchtiger Schmelz, pikantes Spiel, saftige Länge, cremig-griffige Textur, fruchtsüßer Kick im Abgang

**2014 Kapuzinerberg Kremstal DAC Reserve**

**Weinberghof Fritsch; 12,5 %vol.**

erdige, dunkle Würze, Piment, grünliche Kräuterwürze, grüne Bohnen, Bohnenkraut, Tabak, junge Ananas; maskulin, würzig, feines Gerbstoffgerüst, viel Biss, kalkig-tonige Textur

1898  
  
**SARTORI**  
DI VERONA



**MARANI**  
*Bianco*  
*Veronese*  
**IGT**

*„Der Weißwein“  
der Familie  
Sartori di Verona.*

*100% aus den  
rosinierten Trauben  
der Garganega  
gekeltert.  
Teils im Eichenfass  
gegoren, „sur lie“  
verfeinert.*

*Intensive Goldreflexe,  
Buket nach reifen  
Früchten und Honig.*

*Charaktervoll, adelig.  
Begeisternd.*



**Sartori,  
edle Weine  
im Namen  
von Verona**

Die Faszination einer Geschichte,  
die enge Verbundenheit  
mit einem Territorium,  
die Kraft einer Persönlichkeit  
in Weinen verkörpert,  
die mit Eleganz  
der ganzen Welt die größte  
der Liebesgeschichten erzählen:  
die für Verona.

[www.sartorinet.com](http://www.sartorinet.com)  
[sartori@sartorinet.com](mailto:sartori@sartorinet.com)