



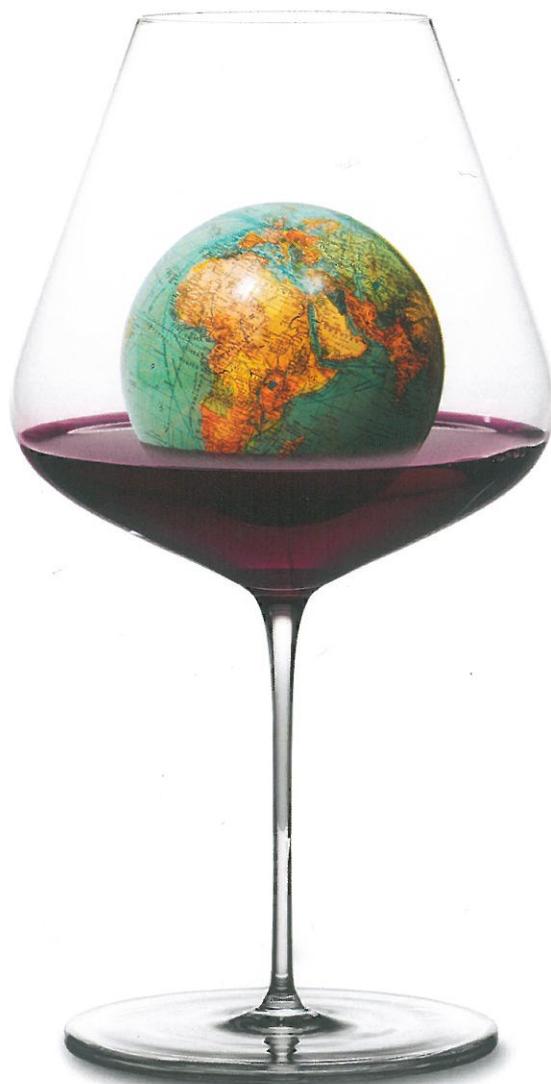
DEZEMBER 2015
WWW.VINUM.DE
PREIS: 6,50 EURO

Vinum

Vinum

12

EUROPAS FÜHRENDES MAGAZIN FÜR WEINKULTUR



TOP 100 – MUST-HAVE!

Nicht verpassen: Die besten Weine aus dem VINUM-Verkostungsjahr 2015

Deidesheim: Volle Pulle in der Pfalz

Spektakulär: Wasserbilanz und Fruchtrausch im Norden

Österreich Donautal

2014? Gut gemeistert!

Der Jahrgang 2014 wird nicht als Überflieger in die Annalen der Geschichte eingehen. Doch ganz so dramatisch wie prognostiziert ist er für das Donautal auch nicht. Die Produzenten der Österreichischen Traditionsweingüter haben einen guten Job gemacht und das Potenzial ihrer klassifizierten Lagen voll ausgeschöpft. **Text: Ursula Geiger, Degustation: Ursula Geiger und Sigi Hiss**

Der Termin ist gesetzt. Am ersten Wochenende im September wird Schloss Grafenegg zur Pilgerstätte für Weinenthusiasten, die den beiden Lokalmatadoren des Donautals huldigen: Riesling und Grüner Veltliner. Dann lancieren die Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) den neuen Jahrgang und stellen die Weine dem Publikum vor. Am Wochenende zuvor haben Sommeliers und Weinjournalisten die Möglichkeit, alle Weine an zwei Tagen in Ruhe zu verkosten. Zwar nicht verdeckt, aber jeder für sich in einem «silent tasting». Heisst: Lauthals diskutiert wird nicht, allenfalls geflüstert. Eine gute und konzentrierte Form der Jahrgangspräsentation. Was 1990 als loser Zusammenschluss einer Handvoll Winzer begann, die sich über die Vorzüge ihrer besten Lagen (Rieden) austauschten und die Entwicklung der Weine beobachteten, mündete 1992 in die Gründung des Vereins Österreichischer Traditionsweingüter, der sich geografisch auf die Anbauggebiete Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram begrenzt. 2010 wurden für die Sorten Riesling und Grüner Veltliner 62 Einzellagen mit dem Prädikat «Erste Lage» versehen. Ein Attribut, das nicht in Stein gemeißelt ist. «Die Klassifizierung ist ein Prozess, der sich über Jahre hinziehen wird», so ÖTW-Obmann Michael Moosbrugger. In den nächsten Jahren soll geprüft werden, welche Erste Lagen sich hinsichtlich konstanter Qualität bewähren. Wichtige Gradmesser dafür sind auch problematische Jahre wie 2014, wenn feuchte Witterung und wenig Sonnenstunden mittelgewichtige Weine mit überpräsen Säure und viel Primärfrucht generieren. 2010 standen die Winzer im Donautal vor einer ähnlichen Herausforderung. Doch eine kleine Probe vor Ort zeigte, dass die 2010er mit klarer Frucht punkten, über eine gute Balance zwischen Säure und Schmelz verfügen und durchaus noch reifen können.



Zahlen und Fakten

5365 Hektar, das entspricht rund 18 Prozent der österreichischen Gesamtrebfläche, umfasst das Einzugsgebiet der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) in den Weinbauregionen Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram. Aktuell sind dort 62 Rieden mit einer Fläche von rund 1500 Hektar als «Erste Lagen» klassifiziert. Die grösste davon ist die Lage Spiegel im Kamptal mit 103 Hektar, die kleinste mit einem Hektar die Lage Kirchensteig im Kremstal. Im Kremstal liegt auch die steilste Lage Pellingen mit einer Neigung von 35 Grad, dafür ist dort der Thurnerberg topfeben. Zu den ÖTW gehören aktuell 31 Betriebe plus zwei Anwärter.

Der Wagramer Löss

Wagram ist bekannt für Löss. Die Löss-Schicht in der Ersten Lage Rosenberg ist 20 Meter mächtig. Ein gigantischer Block in einem voll gegen Süden geöffneten Kessel. Der Wald im Norden hält kalte Winde ab. Der Löss, vom Wind verfrachtet, ist kalkhaltiger Felsstaub, der sich während der Gletscherbewegungen der Eiszeiten bildete. In den tieferen Schichten finden sich häufig braune Bodenschichten, vergrabener Humus aus wärmeren Erdzeitaltern. Auf diesem fruchtbaren Terrain wurzelt Grüner Veltliner tief und gerät üppig, gut strukturiert und mit viel Schmelz. In trockenen Jahren ist der Löss ein exzellenter Wasserspeicher.

Foto: ÖWM / Herbert Lehmann, Linda Pollari

Resultate, Analysen, Statements



«Besonders die Rieslinge legen noble Diskretion an den Tag, lassen aber bereits erahnen, was uns in zwei, drei Jahren enorm Spass macht.»

Das war schon krass. Während Ende August in den Weinbergen des Donautals die Trauben des Jahrgangs 2015 schon so gut wie reif an den Stöcken hingen, probierten wir das Resultat des Vorjahres, das zumindest mengenmässig zu den ganz kleinen gezählt wird. Mit rund zwei Millionen Hektolitern ernteten die österreichischen Winzer 13 Prozent weniger als im Fünf-Jahres-Schnitt, das hängt schon an. Doch Achtung: Hauptsächlich war die Rotweinproduktion von der Mengen-Misere betroffen, auch im Donautal. Was die Qualität anbelangt, so haben die Winzer der Österreichischen Traditionsweingüter einen guten Job gemacht. Klar, präsentiert sich der Jahrgang heterogen. Doch wer bei der Lese in mehrere Erntedurchgänge investierte und dabei faulendes Material strikt aussonderte, hat an Terrain gutgemacht. Zudem zeigt sich hier exemplarisch der Sinn einer durchdachten, sorgfältigen Beurteilung der Lagen. Das Wissen und die Gewissheit, selbst bei widrigsten Bedingungen maximale Qualität ernten zu können, waren 2014 entscheidend. Besonders die Rieslinge legen noble Diskretion an den Tag, lassen jedoch bereits erahnen, was uns in zwei, drei Jahren enorm Spass machen wird: saftige Frucht, straffe Säure und eine geradlinige Struktur am Gaumen. Die Grünen Veltliner sind etwas opulenter sowohl in der Nase als auch am Gaumen, was manchmal zulasten eines frischen Pfefferls geht. Doch damit können wir gut leben.

Ursula Geiger, VINUM-Redakteurin

117
VERKOSTETE WEINE

7

MIT 18.5 PUNKTEN

50

MIT 17 PUNKTEN
UND MEHR

33

MIT 16 PUNKTEN
UND MEHR

69

WEITERE WEINE
FINDEN SIE AUF
WWW.VINUM.INFO

Die Verkostung

Wir verkosteten auf Schloss Grafenegg alle von den ÖTW-Betrieben angestellten Weine. Sigi Hiss widmete sich dem Kamptal, Ursula Geiger degustierte die Weine aus dem Kremstal, Traisental und vom Wagram. Nicht alle hoch bewerteten Gewächse sind in dieser VINUM-Ausgabe abgedruckt. Die Gesamtübersicht finden Sie online auf www.vinum.info.



«Die Geduld wird mit rassigen und frischen Weinen belohnt werden. Wer feinziselierte Säure und Mineralität mag, kommt am 2014er nicht vorbei.»

2014 war kein Traumjahr. Nass, kalt und mitunter auch Hagel – ein Weinjahrgang der harten Arbeit. Als Ergebnis kam nicht das bildhübsche Model, sondern eine erst auf den zweiten Blick erkennbare Schönheit heraus. Im Kamptal präsentieren Riesling und auch Grüner Veltliner Rasse, eine prägnante, saftige Säure und keine mollige, exotische Frucht. Da ist wenig von reifen, saftigen Pflirschen, Mangos oder kompottigen Birnen oder Äpfeln zu finden. Das Auftreten ist nicht cremig, schmeichlerisch und kantenlos gefällig. Vielmehr dominieren erdige, würzige und auch frische, kräuterwürzige Aromen. Anspruchsvoll. Die Rieslinge zeigten sich in der Verkostung allgemein eine Stufe voller und aktuell präsenter als die Grünen Veltliner. Bestätigt wurde dieser Eindruck auch von vielen Winzern. Noch um einen Hauch verschlossener und geradliniger zeigen sich die Grünen Veltliner. Allerdings mit mehr Filigranität und Feinheit ausgestattet. Der eine oder andere Kamptaler überrascht zwar mit recht früher Genussreife und wirkt zugänglich, doch wird das Gros von ein paar Jahren Flaschenreife profitieren. Die Geduld wird mit rassigen, eleganten und enorm frischen Weinen belohnt werden. Wer eine feinziselierte Säure und eine Menge Mineralität im Gepäck mag, kommt am 2014er nicht vorbei. Kristallklar und präzise. Darüber hinaus manchmal noch mit Ecken und Kanten sowie eigenständigem und fast sturem Charakter. Dieser wird mit der Zeit seine wahre Schönheit zeigen.

Sigi Hiss, VINUM-Verkosterteam

17 bis 18.5 Punkte

RIESLING



Martin Nigl, Senftenberg
Hochhäcker 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014
18.5 Punkte | 2016 bis 2025

Eher verhaltene Frucht, Marillen und Weinbergpfirsich, leichte Zitrusfruchtnoten. Mineralisch und straff am Gaumen, was für eine vibrierende, fordernde Säure, Noten von Grüntee, dann sehr elegantes Finish mit einer diskreten Bitternote, die zusätzlich Länge verleiht. Grossartig!

Preis ab Hof: 23,80 Euro



Weingut Hirsch, Kammern
Heiligenstein 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Riesling 2014
18.5 Punkte | 2017 bis 2030

Deutlich pfeffrige und kräuterwürzige Aromen, klar und reintonig. Saftig im Ansatz mit schlanker, aber feingliedriger Säure, Quittenhaut und Birnenschale am Gaumen, sehr langes, elegantes und puristisches Finish.

Händlerpreis: 42 Franken

Franz Proidl, Senftenberg
Ehrenfels 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014
18 Punkte | 2016 bis 2025

Noch etwas verhaltene Frucht, Marillen, Weinbergpfirsich. Straffe, animierende Säure, sehr präzise und geradlinig am Gaumen, tolle Länge, elegantes Finale. Hammer-Riesling, auf steinigem, steilem Gelände gewachsen.

Händlerpreis: 38 Franken | 22 Euro

Weingut Bründlmayer, Langenlois
Heiligenstein 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Riesling Alte Reben 2014
18 Punkte | 2017 bis 2025

In der Nase noch recht verhalten. Reifes Kernobst, Birne. Am Gaumen aber super gut, geschmeidig, viel Schmelz, feine Würze und gute Länge. Wird einmal gross, steckt jetzt einfach noch in den Kinderschuhen.

Preis ab Hof: 41 Euro

Weingut Jurtschitsch, Langenlois
Loiserberg 1. Lage Kamptal DAC
Riesling 2014
18 Punkte | 2018 bis 2030

Animierende, offene Nase, Noten von Pfirsich und Traubenschalen, dazu deutlich mineralische Noten. Am Gaumen satte und stimmige Säure, langes, aber noch etwas verhaltenes Finale.

Preis ab Hof: 16,50 Euro

Weingut Jurtschitsch, Langenlois
Heiligenstein 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Riesling 2014
18 Punkte | 2016 bis 2025

Würzige, reife gelbe Früchte, ein Hauch von Kamille. Am Gaumen saftig, ausbalanciert, sehr mineralisch-erdig, ungemein stimmig, satte, aber saftig-brillante Säure, geniale Rasse verbunden mit Kraft, Potenzial, purer Stil, sehr langer erdig-kalkiger Abgang.

Preis ab Hof: 18,50 Euro

Weingut Ludwig Ehn, Langenlois
Heiligenstein 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Riesling 2014
18 Punkte | 2018 bis 2030

Saftiger und sehr ausbalancierter Stil mit verhaltener Frucht. Sehr auf der mineralischen Seite, überaus kraftvoll am Gaumen, sehr kompakte, satte Säure, die diskret phenolische Art gefällt gut.

Preis ab Hof: 15,50 Euro

Weingut Malat, Palt
Steinbühel 1. Lage Kremstal DAC
Riesling 2014
18 Punkte | 2016 bis 2022

Sehr schön herausgearbeitete Frucht: Orangenzeste und Mandarine. Zupackende und griffige Säure. Stoffig, komplex und elegant, die phenolische Herbe passt dazu und wird sich noch integrieren.

Preis ab Hof: 16 Euro

Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg
Gaisberg 1. Lage Kammern Kamptal DAC
Reserve Riesling 2014
18 Punkte | 2017 bis 2027

In der Nase Weinbergpfirsich und nasser Stein. Recht präsente Säure, kalkige Note, dichtmaschig, braucht Zeit, sehr langes dichtes Finish.

Händlerpreis: 26 Euro

Birgit Eichinger, Straß im Straßertale
Heiligenstein 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Riesling 2014
17.5 Punkte | 2017 bis 2029

Dezente, kühle Nase mit Noten von grünen Kräutern und vollreifen Beeren. Am Gaumen dicht und rund, sehr lang und kraftvoll.

Händlerpreis: 22 Euro

Sepp Moser, Rohrendorf
Gebling 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014
17.5 Punkte | 2016 bis 2025

Nach Belüftung Früchte-Confit, Aprikosen. Die Säurestruktur am Gaumen ist saftig, doch etwas breit verlaufend, gute Länge mit leichtem phenolischen Touch, wird sich noch finden müssen, feine Kräuterwürze im Finale. Langer Nachhall. Üppiger Riesling.

Händlerpreis: 21 Franken

Weingut Johann Topf,
Straß im Straßertale
Heiligenstein 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Riesling 2014
17.5 Punkte | 2017 bis 2028

Filigrane gelbe Frucht, dazu Noten von Brotrinde und erdige Komponenten. Geschmeidig-satter Stil, kraftvoll mit schöner Länge.

Preis ab Hof: 24,90 Euro

Bio-Weingut Geyerhof, Furth im Kremstal
Goldberg 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014
17 Punkte | 2017 bis 2026

Noch etwas verhalten. Die glasklare Frucht will nicht so recht rausrücken, Noten von Birne und reifen Golden-Delicious-Äpfeln. Gut strukturiert am Gaumen, in sich geschlossen, alles ist noch sehr verhalten, braucht Zeit.

Preis ab Hof: 28 Euro

Franz Proidl, Senftenberg
Pfeningberg 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014
17 Punkte | 2016 bis 2022

Sehr komplexe, subtile Frucht, Marillen, dazu ein Hauch von weissen Himbeeren. Wunderbar saftig und bereits im Ansatz mit einer straffen Säure versehen, lang mit passendem Schmelz und einem eleganten Finish.

Preis ab Hof: 18,50 Euro

Ludwig Neumayer,
Inzersdorf-Getzersdorf
Rothenbart 1. Lage Traisental DAC
Reserve Riesling 2014
17 Punkte | 2018 bis 2026

Spontan vergoren? Nach Belüftung feinfruchtiges Bouquet, dazu Noisette und Würze. Die zupackende Säure animiert, gute Länge mit feinem Schmelz, feine Salzigkeit im Finish. Braucht noch Zeit.

Preis ab Hof: 17 Euro

Peter Dolle, Straß im Straßertale
Gaisberg 1. Lage Kammern Kamptal DAC
Reserve Riesling 2014
17 Punkte | 2017 bis 2027

In der Nase gelbe Frucht, dazu Kräuterwürze. Saftig und mineralisch zugleich am Gaumen, satte Säure, kraftvoll und dicht, dennoch elegant und ausbalanciert, das lange, herbfruchtige Finish gefällt.

Preis ab Hof: 13,50 Euro

16.5 bis 17 Punkte

**Weinberghof Fritsch,
Kirchberg am Wagram
Kapuzinerberg 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014**

17 Punkte | 2015 bis 2022

Verhaltene, zarte Frucht. Am Gaumen Kabinett-Charakter mit feinem Säure-Süße-Spiel. Elegant, feingliedrig, keiner von der lauten Sorte, sehr diskret, dafür hat das Finish eine fantastische Länge.

Händlerpreis: 28 Franken

**Weingut Bründlmayer, Langenlois
Heiligenstein 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Riesling Lyra 2014**

17 Punkte | 2018 bis 2026

Puristisches Bouquet mit dezenter, sehr mineralischer Note, feiner Hefe-Touch. Satte, recht pikante Säure am Gaumen, die sich runden wird, dahinter etwas Zitrusfrucht, Kräuterwürze (Petersilie), sehr langes Finish auf der zunehmend feinen Säure.

Preis ab Hof: 35,20 Euro

**Weingut Malat, Palt
Silberbichl 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014**

17 Punkte | 2016 bis 2022

Sehr reife, konzentrierte Frucht, Marillen-Confit, feine Kräuterwürze und ein Hauch von Grapefruit. Am Gaumen leichte phenolische Herbe, dabei sehr gut eingebundene Säure, lang mit feiner Süßespitze im Finale. Muss sich noch runden.

Preis ab Hof: 19 Euro

**Weingut Weszeli, Langenlois
Steinmassl 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Riesling 2014**

17 Punkte | 2018 bis 2025

Noten von frischen Äpfeln und Quitten sowie reifer Birne. Satte, saftige Stilistik, wird mit der Reife zulegen. Anwärter auf die Klassifikation der ÖTW.

Preis ab Hof: 29 Euro

**Mantlerhof, Gedersdorf
Steingraben 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014**

16.5 Punkte | 2016 bis 2022

Zarte, noch etwas verhaltene Nase, kandierte Frucht, Ananas, Mandarine, ein Hauch von Pfirsich. Präzise Säure, dennoch sehr rund mit einer feinen Gaumenaromatik. Komplexer Riesling.

Preis ab Hof: 15 Euro

**Walter Buchegger, Droß
Mosburgerin 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Riesling 2014**

16.5 Punkte | 2016 bis 2020

Fruchtintensives Bouquet, Orangenektar, Yuzu-Mandarine. Gefällt am Gaumen wegen des feinen Säure-Süße-Spiels, gute Länge, animierend und saftig. Macht jetzt schon Freude.

Preis ab Hof: 19 Euro



Weinspiegel
Weine • Präsente • Events

**Weinmomente, die begeistern ...
einfach besonders**

Beim Weinspiegel dreht sich alles um das, was wir lieben – den Wein! Sie finden bei uns Weine für Genießer, Geheimtipps, Spaßweine, Weine zum Entdecken und manches mehr. Unsere Passion sind die Weine und Grappe aus Italien, ergänzt um feine Weine aus Spanien, Portugal und Deutschland.

Der Weinspiegel
Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Tel. 07243 34 30 60
ralf@der-weinspiegel.de, www.der-weinspiegel.de

NIK WEIS
ST. URBANS-HOF



FEINE WEINE VON MOSEL & SAAR

www.urbans-hof.com



Weinbox

- flexibles Regalsystem
- einfache Flaschenentnahme
- fachgerecht liegende Lagerung
- für alle Standardflaschen geeignet
- komfortable Ordnung und Übersicht
- maximale Platzersparnis in jedem Raum
- auf 1 m² lagern Sie bis zu 648 Flaschen Wein
- die ideale Klappbox für den sicheren Transport

www.weinbox.de info@weinbox.de Tel. 06055 90770-0



- Wir beschäftigen uns seit über 200 Jahren mit Weinen
- Bereits in 7. Generation geführtes Familienunternehmen
- Weine aller Preisklassen für die unterschiedlichsten Anlässe
- Hervorragende Sekte, Champagner und erlesene Spirituosen
- Weinsortiment von über 1000 Weinsorten und feinen Spirituosen aus fast allen bekannten Anbaugebieten
- Vertretung der berühmtesten und bekanntesten Weingüter und Import aus allen wichtigen Anbauländern
- Kompetente Beratung sowie das gesamte Sortiment in den Filialen sowie in unserem Stammhaus
- **Auszeichnung „Weinhändler des Jahres“ 2003, 2008 und 2014**

Wein Wolff Rathausstr. 16–18 | 26789 Leer
Tel. 0491 92 52 30 | info@wein-wolff.de | www.wein-wolff.de



17 bis 18.5 Punkte

GRÜNER VELTLINER



Weingut Hirsch, Kammern
Lamm 1. Lage Kamptal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 18.5 Punkte | 2019 bis 2032

Offene Aromatik mit Noten von grüner Johannisbeere und Stachelbeere, satter, noch etwas harter Stil, kraftvoll mit phenolischen Noten, langes und rassiges Finale. Braucht noch viel Zeit.

Händlerpreis: 42 Franken



Weingut Jurtschitsch, Langenlois
Lamm 1. Lage Kamptal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 18.5 Punkte | 2019 bis 2034

Noch verhaltene Nase, eher auf der mineralischen Seite (Nuancen von nassem Asphalt), nach Belüftung Zitronenzeste. Satter und sehr ausbalancierter Stil, puristisch, erdige Aromen, feste, unglaublich präzise Säure, sehr langer, kompakter und mineralischer Abgang.

Preis ab Hof: 29 Euro



Weingut Jurtschitsch, Langenlois
Loiserberg 1. Lage Kamptal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 18.5 Punkte | 2019 bis 2032

In der Nase leicht reduktiv. Am Gaumen jedoch bereits in sich stimmig, rassisch-mineralische Stilistik, Noten von Kalk, grosser Wein, der noch Jahre brauchen wird.

Händlerpreis: 21 Franken



Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg
Renner 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Grüner Veltliner 2014
 18.5 Punkte | 2017 bis 2028

Dezentes Bouquet mit der typisch pfeffrigen Würze, dazu Schiefernoten. Knochentrocken und

kompakt am Gaumen mit feiner Kräuterwürze, tolles Potenzial, auch wenn sich der Wein aktuell sehr verhalten zeigt.

Preis ab Hof: 17,50 Euro

Mantlerhof, Gedersdorf
Mosburgerin 1. Lage Kremstal DAC
Reserve Grüner Veltliner 2014
 18 Punkte | 2016 bis 2022

Strohgelbe Farbe. Spürbar Holz, karamellierte Frucht, Butter-Toffee und Gebäck. Üppig am Gaumen, straffe Säure und eine sehr gut eingebundene Extraktssüße. Moderne Stilistik.

Preis ab Hof: 13 Euro

Weingut Allram, Straß im Straßertale
Renner 1. Lage Kamptal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 18 Punkte | 2018 bis 2030

Verhalten in der Nase. Am Gaumen jedoch schon kraftvoll mit einer satten kompakten Stilistik. Rassig und ausbalanciert mit hervorragender Länge.

Preis ab Hof: 19,50 Euro

Weingut Bründlmayer, Langenlois
Lamm 1. Lage Kamptal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 18 Punkte | 2016 bis 2025

Holzbausbau, in der Nase Ananas, Vanille. Kräftig im Ansatz, feiner Säurenerv, schöne Gaumenaromatik, irrsinnig lang. Gelungen!

Händlerpreis: 43 Franken | 42 Euro

Weingut Bründlmayer, Langenlois
Loiserberg 1. Lage Kamptal DAC
Grüner Veltliner 2014
 18 Punkte | 2018 bis 2030

In der Nase diskrete Holznoten, dahinter verbirgt sich eine saftige, vollreife Frucht. Geschmeidig-cremig im Ansatz, knackige Säure, zu der die leicht phenolischen Komponenten sehr gut passen. Sehr langes, dichtes und kraftvolles Finish.

Preis ab Hof: 13,90 Euro

Weingut Hiedler, Langenlois
Kittmannsberg 1. Lage Kamptal DAC
Reserve Grüner Veltliner 2014
 18 Punkte | 2018 bis 2030

Dezentes, sehr filigranes Bouquet mit feinwürzigen Aromen vom Holz. Am Gaumen sehr saftig, mit Noten von Beerenschalen, die kaum spürbare Restsüße verleiht Schmelz. Sehr langes, kraftvolles Finale.

Preis ab Hof: 18 Euro

Weingut Malat, Palt
Gottschelle 1. Lage Kremstal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 18 Punkte | 2016 bis 2028

Viel exotische Frucht in der Nase, Mango, dann Pfirsich. Kräftiger Körper, braucht am Gaumen

Zeit, doch dann ist alles in Balance und überaus gut strukturiert, saftige Säure, langes Finish auf Frucht und Kräuterwürze, dazu passt das sanfte Pfefferl.

Preis ab Hof: 19 Euro

Bio-Weingut Geyerhof, Furth im Kremstal
Steinleithn 1. Lage Kremstal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 17.5 Punkte | 2016 bis 2021

Recht üppige, exotische Frucht, Mango, Stachelbeere. Am Gaumen sehr gut strukturiert, präsent, saftige Säure, schöne Mineralität, fast salzig, exzellente Länge.

Händlerpreis: 24 Franken

Salomon Undhof, Kreams-Stein
Lindberg 1. Lage Kremstal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 17.5 Punkte | 2016 bis 2022

Feine Würze in der Nase, sehr typisch auch mit der klaren Kernobstfrucht. Körperreich, aber dennoch straff, mit konkreter und sehr gut eingebundener Säure, die Pfefferschärfe im Finish passt dazu.

Preis ab Hof: 20 Euro

Weingut Hirsch, Kammern
Renner 1. Lage Kamptal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 17.5 Punkte | 2017 bis 2029

In der Nase grünherbe Noten, weisser Pfeffer, Kamille. Satte Säure am Gaumen. Stimmig und ausbalanciert, endet auf feiner Würze.

Händlerpreis: 30 Franken

Birgit Eichinger, Straß im Straßertale
Gaisberg 1. Lage Straß Kamptal DAC
Reserve Grüner Veltliner 2014
 17 Punkte | 2017 bis 2024

Offener, lockerer Stil mit einer feinwürzigen Nase: Muskatnoten, herbe Kräuter, Pfefferl, dazu weisse Melone. Am Gaumen kräftig, saftig und süffig mit einer kompakten, stützenden Säure, langes, feinmaschiges Finish.

Händlerpreis: 17 Euro

Mantlerhof, Gedersdorf
Spiegel 1. Lage Kremstal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
 17 Punkte | 2016 bis 2022

In der Nase exotische Früchte, Mango, Litschi, Stachelbeere, sehr präzise Würznoten (weisser Pfeffer), dazu ein Hauch von salziger Lakritze. Am Gaumen schöne Konzentration, lang und von den Würznoten geprägt. Klassiker!

Preis ab Hof: 15,80

16.5 bis 17 Punkte

Markus Huber, Reichersdorf
Zwirch 1. Lage Traisental DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
17 Punkte | 2017 bis 2025

In der Nase noch etwas verhalten, getrocknete Ananas, vegetable Noten. Viel Säure im Ansatz, dennoch Schmelz im geschmeidigen Mittelteil, reife Frucht am Gaumen, gute Länge, kräftig. Wird mit der Reife noch einen Punkt zulegen.
Preis ab Hof: 18 Euro

Martin Nigl, Senftenberg
Pellingen 1. Lage Kremstal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
17 Punkte | 2016 bis 2025

Üppige, reife Frucht in der Nase, Stachelbeere, Mango, weisse Himbeeren. Am Gaumen recht weich und rund mit feiner Fruchtsüsse, lang. Komplexer, ausbalancierter Wein.
Preis ab Hof: 24 Euro

Weinberghof Fritsch,
Kirchberg am Wagram
Mordthal 1. Lage Wagram
Grüner Veltliner 2014
17 Punkte | 2016 bis 2024

Überaus komplexe Nase, reife gelbe Frucht. Ausbalanciert am Gaumen mit Schmelzkörper und einer noch etwas daneben stehenden Säure. Das wird sich noch runden. Klassischer Grüner Veltliner vom Löss.
Preis ab Hof: 15 Euro

Weingut Allram, Straß im Straßertale
Gaisberg 1. Lage Straß Kamptal Reserve
Grüner Veltliner 2014
17 Punkte | 2017 bis 2026

In der Nase Noten von frischem Kernobst, Birne und Granny Smith. Am Gaumen dicht und gut strukturiert mit feiner Mineralität, sehr langes Finish.
Preis ab Hof: 16,50 Euro

Weingut Bründlmayer, Langenlois
Spiegel 1. Lage Kamptal DAC
Grüner Veltliner Vincent 2014
17 Punkte | 2017 bis 2025

Noch etwas verhaltene Nase, reife Frucht, Mango, Holz. Sehr feine, kreative Struktur am Gaumen, zur phenolischen Herbe passt die saftige Säure, geschmeidig und lang. Muss noch reifen.
Preis ab Hof: 35,90 Euro

Weingut Franz Leth, Fels am Wagram
Brunnthal 1. Lage Wagram
Grüner Veltliner 2014
17 Punkte | 2016 bis 2023

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reifes Kernobst, Mango, diskrete Röstnoten am Gaumen, schöne Länge, leichte phenolische Herbe eventuell vom Holz, dadurch auch diskrete Bitternoten. Dennoch lang und geschmeidig.
Preis ab Hof: 15 Euro

Weingut Franz Leth, Fels am Wagram
Scheiben 1. Lage Wagram
Grüner Veltliner 2014
17 Punkte | 2016 bis 2022

Sehr weich und geschmeidig, mit tiefgründiger, komplexer Frucht und einem feinen Säurenerv am Gaumen, feine Bitternoten im Finish, animierend.
Preis ab Hof: 18 Euro

Weingut Johann Topf,
Straß im Straßertale
Gaisberg 1. Lage Straß Kamptal DAC
Reserve Grüner Veltliner 2014
17 Punkte | 2018 bis 2027

Diskrete Nase mit kühlen kräuterwürzigen Noten. Am Gaumen satte, feste Säure, Kamille, Melisse, weisser Pfeffer, kräftiger Grüner Veltliner mit Substanz, langes, etwas ausladendes Finale.
Preis ab Hof: 26 Euro

Petra Unger, Furth-Göttweig
Oberfeld 1. Lage Kremstal DAC Reserve
Grüner Veltliner Alte Reben 2014
16.5 Punkte | 2016 bis 2022

Komplexe, aber dennoch üppige Nase, Würznoten, Nuancen von Honig, reifer Mango und Charentais-Melone. Schöne Balance zwischen Säure und Körper am Gaumen, mineralische Art, langes Finale, endet klassisch auf weissem Pfeffer.
Händlerpreis: 25 Franken

Weingut der Stadt Krems, Krems
Wachtberg 1. Lage Kremstal DAC Reserve
Grüner Veltliner 2014
16.5 Punkte | 2016 bis 2021

Stoffiger Grüner Veltliner mit saftiger, ausladender Frucht und feiner Süsse am Gaumen. Doch die Säure dazu trägt den Wein ins lange Finish. Charmanter Verführer.
Preis ab Hof: 25 Euro

GLENFAHRN

THE WORLD OF LIQUID PEARLS

GRÖSSTES SPIRITUOSENHAUS
DER SCHWEIZ –
ÜBER 3000 PREMIUM-PRODUKTE.

EDLE WEINE «JUNGER» WINZER.
RUND 500 WEINE AUS DER SCHWEIZ
UND IHREN NACHBARLÄNDERN.

21 x IN DER SCHWEIZ,
LIECHTENSTEIN, DEUTSCHLAND
UND SINGAPUR.

GLEN FAHRN SCHWEIZ
T +41 71 860 09 87
WWW.GLENFAHRN.COM

GLEN FAHRN DEUTSCHLAND
T +49 7742 857 222
WWW.GLENFAHRN.DE



WHISKY · COGNAC · RUM
GRAPPA · PORT · CHAMPAGNER
WEIN · RARITÄTEN