

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

GENUSS IN
NIZZA
MONFERRATO
WEINWEEKEND



SANFTE HÜGEL, GROSSE WEINE

Weine und Geschichten aus Österreich

Markus Lichtenstein

Die treibende Kraft hinter
Smith & Smith

Ägäische Inseln

Grillfisch, Oliven und
Kräuter-Lamm zu Assyrtiko

Alvarinho und Albariño

Ein iberischer Weisswein-
Star erobert die Welt





Der regelmässige Besuch im Weinland Österreich gehört für jeden Weinfreund zur geliebten Routine. Was auch daran liegen mag, dass es immer wieder Neues zu entdecken gibt. Auch wenn das Land rein flächenmässig nicht zu den grossen gehört – die Weine, die Landschaften und nicht zuletzt die Menschen gehören zum Schönsten und Vielfältigsten, was die Weinwelt zu bieten hat. **Text: Harald Scholl**

Schöner kann Wein kaum sein

GRÜNE RIEDEN, GROSSE WEINE



Foto: OWM/Robert Herbst

«NÖ» SAGT JA ZU VELTLINER

Die Vielfalt Niederösterreichs ist beeindruckend. Berge, sanfte Hügel, Heurigenlokale und nicht zu vergessen das Donautal: «NÖ» bietet Österreichfeeling in a nutshell, auch, was den Wein angeht. Gleich acht spezifische Weinbaugebiete zählt das Bundesland, sieben davon haben einen DAC-Herkunftsschutz, das achte steht kurz davor. Ihr grösster gemeinsamer Nenner? Grüner Veltliner! **Text: Andrea Heinzinger**

Fotos: ÖWM/Robert Herbst/WSNA.net

WEINVIERTEL

Wollte man Niederösterreichs grösstes Weinanbaugebiet mit einem Wort beschreiben, es wäre «wohltemperiert». Das Tempo hier unweit von Wien ist ein herrlich unangeregtes, in dessen entschleunigten Bann man sich auch als Besucher nur allzu gerne ziehen lässt. Man sollte sich aber von der gemütlichen Gangart, den idyllischen Kellergassen und Heurigenlokalen nicht täuschen lassen! Denn was sich hier im Nordosten Österreichs zwischen Donau und tschechischer Grenze einerseits und Manhartsberg sowie slowakischer Grenze andererseits auf 14 000 Hektar Anbaufläche tut, setzt Zeichen. Mit einem Anteil von 49,9 Prozent ist Grüner Veltliner der Star des Gebiets. Seine unverwechselbare, frische und feinfruchtige Stilistik, geprägt vom legendären «Pfefferl» macht ihn zum Inbegriff eines modernen österreichischen Weins. Als solcher ist er ganz klar Botschafter seiner Herkunft. Ganz besonders dann, wenn er die Kapsel des Districtus Austriae Controllatus (DAC) trägt. Sie weist ihn als Weinviertel DAC aus. Dieser hier vor 20 Jahren etablierte österreichische Herkunftsschutz war erfolgreicher Auftakt zu einer herkunftsbasierten Neuordnung des Qualitätssystems und die erste von heute landesweit 17, bald 18 DACs. Grüner Veltliner spielt auch hier die erste Geige: Nur er ist zugelassen für Weinviertel DAC und die kraftvollen, hervorragend reifenden Weinviertel DAC Reserve und Weinviertel DAC Große Reserve. Auch weisse Burgundersorten, Riesling und allen voran Zweigelt (Rotburger) gedeihen bestens auf den vielfältigen Böden des Weinviertels. Sie tragen als Qualitätsweine die Bezeichnung «Herkunft Niederösterreich».

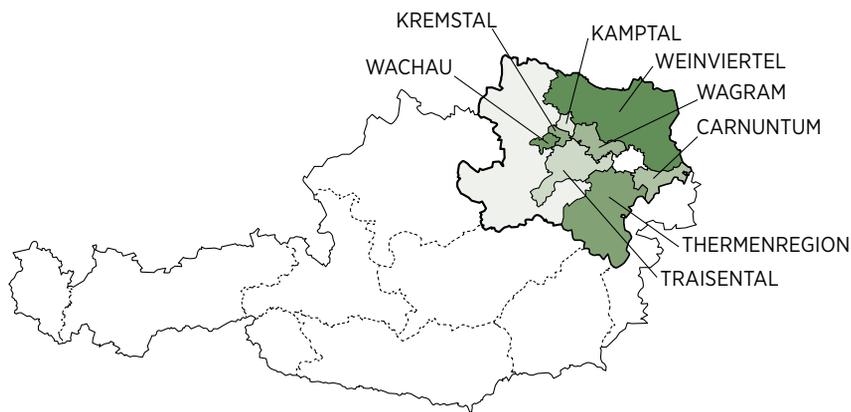




Fels im Rebenmeer: die dem heiligen Rochus geweihte »Wutzlburg« ist das Wahrzeichen von Mannersdorf.



Lösshaltige Böden prägen die Riede Schlossberg in Mitterstockstall – Heimat begehrter Wagram DAC Riedenweine.



KAMPTAL

Es gab Zeiten, da stand das Waldviertler Kamptal im Schatten der angrenzenden Wachau. Zu Unrecht, wie man längst weiss! Das am Ufer des Donauzuflusses Kamp gelegene, gut 3574 Hektar grosse, dynamische Anbauggebiet ist auf jeden Fall für geschmackvolle Überraschungen gut. Die Bodenvielfalt rund um das zentrale Langenlois reicht von Löss- und Schotterschichten bis hin zu Konglomeraten vulkanischen Ursprungs. Dies bietet im Einklang mit dem von heissen Tagen und kühlen Nächten geprägten Klima der Flussniederung beste Voraussetzungen für die Erzeugung finessenreicher Weine, die hier zu über 80 Prozent weiss sind. Die besten Rieden liegen auf den Südhängen der über dem Flusslauf sich erhebenden Steilufer – so wie die berühmte Ried Heiligenstein in Zöbing. Sie ist eine der Top-Lagen des Weinanbaugebiets Kamptal. Aber nicht nur dort steht der Herkunftsgedanke an erster Stelle. Mit dem Jahrgang 2008 erhielt auch das Kamptal DAC-Status und erzeugt heute über die gesamte Qualitätspyramide hinweg bis hin zum Kamptal DAC mit Orts- und Riedenangabe Weine, die nicht nur mit Sortentypizität überzeugen, sondern immer auch unverwechselbarer Ausdruck ihrer Herkunft sind. Zugelassen sind Riesling, der an den Steilhängen besonders filigran gelingt und mit elegantem Säurespiel besticht, sowie Grüner Veltliner, der gerade hier im Kamptal eine grosse stilistische Bandbreite auffährt. Als Gebietswein punktet er mit einer fruchtbetonter Frische, je höher es auf der Pyramidenleiter geht, desto kraftvoller, konzentrierter und auch opulenter trumpft er auf.

WAGRAM

Bis vor nicht einmal 20 Jahren sprach man hier noch vom sogenannten »Donauland«. Erst seit dem Jahr 2007 trägt das gut 2460 Hektar Rebfläche umfassende Anbauggebiet den Namen jener markanten, auf eine urzeitliche Küstenlinie zurückgehenden Erhebung, die keine Autostunde von Wien entfernt liegt. Der Weinbau hat hier zwischen Krems und Wien eine sehr lange Tradition, mit Klosterneuburg ist hier sogar die nach eigenem Bekunden älteste Weinbauschule der Welt zu Hause. Das grosse Potenzial der fruchtbaren, schotterbedeckten Lössböden aber wurde dennoch erst nach und nach so richtiggehend gewürdigt. Heute besteht kein Zweifel mehr daran, dass die hocharomatischen Weine, die hier links und rechts der Donau aus einer Vielzahl von Rebsorten entstehen, zu Österreichs absoluter Spitze zählen. Die besten Rieden liegen auf Scheitel und Hängen des Wagram mit zahlreichen Spitzenlagen. Der kontinuierlich steigenden Qualität trägt auch der seit dem Jahrgang 2021 geltende DAC-Status Rechnung. Und auch wenn Grüner Veltliner die am häufigsten angepflanzte Rebsorte im Wagram ist: Für die Gebietsweine hat man hier gleich 13 weisse und rote Rebsorten zugelassen, für die Ortsweine sind es immerhin noch sieben. Anders an der Spitze der Herkunfts- und Riedenpyramide: Nur die Rebsorten Grüner Veltliner, Riesling und der autochthone Rote Veltliner sind für Riedenweine zugelassen. Bei aller Vielfalt verbindet die Herkunft vom Lössboden die Wagramer Weine. Dieser macht sie ausserordentlich gehaltvoll und verleiht ihnen den charakteristischen Wagram-Schmelz.

KREMSTAL

Die traditionsreiche Weinbaustadt Krems und das barocke Benediktinerstift Göttweig sind die beiden Pole, zwischen denen sich die insgesamt 2250 Hektar messende Rebfläche des östlich der Wachau gelegenen Kremstals entfaltet. Die Weingärten liegen an den Ufern der Krems (die unmittelbar hinter Krems in die Donau mündet) sowie links und rechts der Donau. Auch wenn Burgundersorten, Sauvignon Blanc und Zweigelt hier durchaus von sich reden machen: Grüner Veltliner und Riesling sind einmal mehr die Protagonisten. Dies spiegelt auch der mit dem Jahrgang 2007 erfolgte Herkunftsschutz wider: Nur diese beiden Rebsorten dürfen für einen Kremstal DAC verwendet werden. Würziger Grüner Veltliner und eleganter Riesling bringen das Kremstal-Terroir am besten zur Geltung, und das von den fruchtbetonten Gebietsweinen über die würzig-aromatischen Ortsweine bis hin zu den sehr komplexen Riedenweinen. Hinter ihrer auch ungemein stilistischen Vielfalt steht eine äusserst bemerkenswerte geologische Palette, die von Lössböden über karge Felsen und kalkhaltige Parzellen bis hin zu mineralienreichen Schieferterrassen reicht. Dies mag auch die Fülle sehr guter Einzellagen in diesem doch kleinteiligen Anbaugebiet erklären. Das Kremstal beherbergt in der Tat mehr Top-Lagen als jedes andere Anbaugebiet. Eine der berühmtesten Lagen des Gebietes aber dürfte die legendäre, bereits seit dem Mittelalter bekannte Sandgrube sein. Heute allerdings bezeichnet dieser Name Unterschiedliches. Aus der Ried Obere Sandgrube kommen DAC-Riedenweine, während eine «Kremser Sandgrube» ein aus der gleichnamigen Grosslage stammender Gebietswein ist.

TRAISENTAL

Das Weinbaugebiet Traisental erstreckt sich zwischen der Donau im Norden und der Landeshauptstadt St.Pölten im Süden. Das Tal der von Norden nach Süden fliessenden Traisen macht als Weinbaugebiet von sich reden. Das 848 Hektar Rebfläche umfassende, erst seit 1995 eigenständige Anbaugebiet zwischen Donau und Voralpen ist ganz klar Weissweinland. Neben Grünem Veltliner, dem unangefochtenen Star des kleinteiligen, hügeligen Gebiets brilliert hier Riesling. Die beiden Sorten sind auch die Hauptdarsteller des Traisental DAC, der mitsamt seiner Herkunftspyramide mit dem Jahrgang 2006 an der Traisen Einzug hielt. Die besten Riedenweine, die neben dem DAC-Siegel auch Ort und Lagename auf dem Etikett tragen, kommen aus den bis zu 400 Meter hohen Hügeln, die das Traisental nach Westen hin abgrenzen. Die Bandbreite der Böden hier ist bemerkenswert: Sie reicht von Kalkböden, die im Traisental eine wichtige Rolle spielen, über Sand und Lehm sowie über Schotter bis hin zu tiefroten eisen- und manganhaltigen Sedimenten. Diese Vielfalt bietet im Einklang mit dem charakteristischen Klima hier an der Schnittstelle von Voralpen und pannonischer Tiefebene beste Voraussetzung für die klar definierten, kristallinen und mineralischen Spitzenweine des Traisentals, die ihre besondere Frische und ausgeprägte Aromatik den hier äusserst grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht verdanken. Aber auch aromatische Sorten wie Muskateller und Sauvignon Blanc sind hier zu Hause, ebenso wie der Zweigelt - sie kommen unter der geschützten Ursprungsbezeichnung «Niederösterreich» auf den Markt.

Die terrassierte Ried Achleiten bei Weissenkirchen zählt zu den berühmtesten Weinlagen der Wachau.



WACHAU

Sie dürfte Niederösterreichs wohl bekanntestes Weinbaugebiet sein: die sich zwischen Melk und Krems gut 30 Kilometer entlang der Donau erstreckende Wachau. Ob es an der im Jahr 2000 erfolgten Ernennung zum UNESCO-Weltkulturerbe liegt? An den unzähligen Marillenbäumen, deren Blüte Besucher aus aller Welt lockt? Oder an den über 150 eingetragenen Einzellagen? Oder verdankt das Gebiet ihre Poleposition am Ende doch den charakterstarken Weissweinen, die aus den terrassierten, sich am rechten Ufer steil über dem Flusslauf der Donau erhebenden Steillagen stammen? In diesen nach Süd-Südost hin ausgerichteten Weingärten finden auf verwitterten Urgesteinsböden allen voran Riesling und Grüner Veltliner ideale Bedingungen. Kein Wunder, dass in dieser Wohlfühl-Landschaft mit den besten Lagen einige der grössten Weissweine der Welt mit jahrzehntelangem Entwicklungspotenzial entstehen, die sich durch eine vielschichtige Aromatik auszeichnen. Das Zusammenspiel von heissen Tagen, kühlen Nächten und der über die sogenannten Wachauer Gräben ins Haupttal einströmenden feuchten Luft macht das Mikroklima der 1323 Hektar grossen Wachau einzigartig. Ein wahrer Aromabooster, der die Wachauer Weine unverwechselbar frisch macht und ihnen die typische Frucht-Säure-Balance und Klarheit verleiht. Mit dem Jahrgang 2020 erhielt die Wachau zudem den DAC-Status, die der spezifischen Kombination aus Boden, Klima und Winzerhandwerk Rechnung trägt. Während für DAC-Riedenweine ausschliesslich Grüner Veltliner und Riesling zugelassen sind, spiegeln die zahlreichen für Gebiets- und Ortsweine erlaubten Sorten die Vielfalt des Gebiets wider.



THERMENREGION

Warme Schwefelquellen, das trockenheisse pannonische Klima mit vielen Sonnenstunden und dazu die sanften Hügelausläufer des Wienerwalds: Die Reize der gut 1900 Hektar Rebfläche umfassenden Thermenregion südlich von Wien sind vielfältig und ziehen nicht erst heute Besucher an. Hier, wo sich einst römische Legionäre dem Spa-Vergnügen hingaben und später Zisterziensermönche die ersten Reben pflanzten, trifft man heutzutage auf eine lebendige Weinszene. Die vielen Heurigen sind direkt von der Wiener Innenstadt aus mit der Südbahn erreichbar – und das seit über 150 Jahren! Heute ist man auf diesem Weg in einer guten halben Stunde im Weinort Gumpoldskirchen, der sich nicht zuletzt als Heimat des Gumpoldskirchners – dieser viel besungenen Cuvée aus den autochthonen Weissweinsorten Rotgipfler und Zierfandler, die auch reinsortig angebaut werden – einen Platz im Weinhimmel gesichert hat. Die Cuvée, auch Spätrot-Rotgipfler genannt, der beiden «Südbahnsorten» gilt bis heute als Spezialität des Gebiets und besticht mit exotischer Fruchtfülle und frischer Säurebalance. Die meistangebaute Sorte des Gebiets aber ist Zweigelt, gefolgt von Grünem Veltliner. Die kargen Schotterböden im Süden kommen aber auch Sorten wie Sankt Laurent, Blauem Burgunder und Portugieser entgegen, aus denen hier sehr charakteristische, ihre Herkunft widerspiegelnde Weine entstehen. Kein Wunder also, dass diese Sorten bei der aktuell entstehenden, vielleicht schon mit dem Jahrgang 2023 greifenden Thermenregion DAC berücksichtigt werden. Gleichwohl stehen Burgundersorten und autochthone Spezialitäten wie Zierfandler und Rotgipfler weiterhin an der Spitze.

Sanfte Hügel prägen die kleinteilige Landschaft im Traisental, wie hier bei Nussdorf ob der Traisen.





Carnuntum pur am Fusse des Spitzerbergs! Die Heurigen in der Kellergasse von Prellenkirchen sind legendär.

Fotos: ÖWM / Anna Stöcher, WSNA

CARNUNTUM

Das Land, wo Blaufränkisch und Zweigelt blühen! Mit 830 Hektar ist das östlich von Wien, nahe der slowakischen Grenze gelegene Carnuntum Niederösterreichs kleinstes Anbaugebiet - und eine wahre Wundertüte, wenn es um langlebige Weine mit Charakter und Potenzial geht. Es ist hier sehr trocken, das pannonische Klima bringt zudem heisse Sommer und kalte Winter. Die Donau und der nicht weit entfernte Neusiedler See aber sorgen für Ausgleich. Die Weingärten Carnuntums liegen zwischen den Hügelformationen in Hainburg, Arbesthal und dem zum Burgenland hin abgrenzenden Leithagebirge. Der sich solitär unweit von Prellenkirchen erhebende Spitzerberg, der Überrest eines urzeitlichen Riffs, ist kalkig-sandiges, windiges Ausnahmeterroir und Ursprung einiger der grössten Blaufränkisch Österreichs. Der zweite Star Carnuntums ist Zweigelt, der hier sein ganzes stilistisches Repertoire von kirschfruchtig-leicht bis hin zu tanninstark und dunkelfruchtig ausspielt. Die junge Winzergeneration war und ist sich des grossen Potenzials des hier herrschenden Klimas bewusst und nutzt diesen natürlichen Vorteil, um das Gebiet mit fruchtigen und eleganten Rotweinen in kürzester Zeit an die Spitze zu führen. Herkunft aber punktet auch hier immer stärker als allein die Rebsorte - insbesondere, seit das Carnuntum mit dem Jahrgang 2019 DAC-Status erlangte. Für weissen Carnuntum DAC sind Weissburgunder, Chardonnay und Grüner Veltliner zugelassen, für roten Blaufränkisch und Zweigelt (auch als Cuvées, wenn sie mindestens zwei Drittel dieser Sorten enthalten). Neben dem Spitzerberg konzentrieren sich die besten Weinbaulagen alle rund um Göttlesbrunn.

Spitzdach, blau-grüne Türen und kein Kamin: ein altes niederösterreichisches Presshaus.



WEIN AUS

NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. oesterreichwein.at

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.





ALTE BEKANNTHEITEN, NEUE FREUDEN

Österreich hat in Sachen Rebsorten deutlich mehr zu bieten als Grüner Veltliner oder Zweigelt. Das Land hat eine vinologische Schatzkiste, die viel zu selten geöffnet wird. Aber gerade jüngere Winzer scheinen an diesen Schätzen wieder mehr Gefallen zu finden und bauen diese Sorten vermehrt an. Vorhang auf für Rotgipfler, Neuburger, Sylvaner und Zierfandler! **Text: Harald Scholl, Fotos: Stefan Seelig**



Eine Erscheinung der fortschreitenden Internationalisierung ist auch in der Weinwelt deutlich zu beobachten: der Trend zur Uniformität. Überall wird auf wenige, allseits bekannte Rebsorten gesetzt, die ebenso in Australien wie in Frankreich oder China angebaut werden. Die Produzenten tragen auf diese Weise der Tatsache Rechnung, dass der Weintrinker in der Regel auf zwei Handvoll Rebsorten setzt. Aber auch hier gibt es eine Gegenbewegung, und die heisst «Autochthon». Laut Definition versteht man darunter «... Pflanzen oder Lebewesen, die im aktuellen Verbreitungsgebiet entstanden sind beziehungsweise ohne menschlichen Einfluss eingeführt wurden». Speziell Österreich hat einen grossen Schatz an solchen eigenständigen und nur hier wachsenden Rebsorten. Warum sie in den letzten Jahrzehnten langsam von der Bildfläche verschwunden sind, hat viele Gründe. Stichworte sind Ertragssicherheit, Arbeitsaufwand, Image. Auch Österreich ist keine Insel, die sich vor internationalen Weintrends verschliessen kann. Es scheint aber, dass sich vor allem junge Winzer gerade für die weniger bekannten Rebsorten besonders interessieren. Eigenständigkeit ist vielen wichtiger als Internationalität, in der qualitativen Spitze sind authentische, unverwechselbare Weine gefragt. Das lässt sich mit autochthonen Rebsorten einfacher erreichen. Vor allem, wenn der Ausbau nach wirklich konventionellen, also alten Methoden erfolgt: mit naturnahem Wirtschaften, Vergären auf der Maische, Verzicht auf zugesetzte Hefen. Das könnte die Erkenntnis dieses Profipanel sein: Alte Rebsorten profitieren von alten Ausbaumethoden. Vor 100, 200 oder 300 Jahren gab es noch keine Reinzuchthefen, temperaturgesteuerte Vergärung oder Mehrschichtenfiltration. Es scheint deshalb überhaupt nicht abwegig, dass alte, autochthone Rebsorten besser zu dieser wiederentdeckten Art der Vinifikation passen. Im Panel schnitten solche Weine jedenfalls besonders gut ab.

Die Jury

Von links nach rechts

Michael James Weinhandlung
Vinoe, Wien

Nicole Harreisser Redaktion
VINUM, Zürich

Sebastian Höpfner Chef-
Sommelier «Taubenkobel»,
Schützen am Gebirge

Harald Scholl Chefredakteur
VINUM Deutschland, München

Gerhard Strasser Geschäfts-
führer wineBANK, Wien

Leo Guarda Weinjournalist,
Wien





16 Punkte

Weingut Harald Zierer, Gumpoldskirchen Thermenregion Zierfandler Ried Rasselrin 2021

In der Nase mit kräuterwürzigen Noten, frisches Heu, Wiesenblumen, dazu Birne, Mandel, auch Bitterorange. Im Mund saftig, gelbfruchtig, schöne Frische, sortentypisch unterlegt mit leichten Bitternoten. Guter Trinkfluss, eher zartes Säurespiel, kaum phenolisch. Im Abgang wieder mit leicht grünen, floralen Tönen.

2023 bis 2029

12 Euro

www.weingut-zierer.at

16.5 Punkte

Johanneshof Reinisch, Tattendorf Thermenregion Zierfandler Ried Spiegel Gumpoldskirchen Monopol 2021

Zeigt zunächst Würze und trockenes Holz in der Nase, dazu Birne, Mandel, leichte Reduktion. Im Mund wieder mit saftiger Williams-Birne, auch herbe Noten, Mandel, Nuss, gute Balance zwischen Frucht und Struktur. Hat Biss, zeigt Würze. Im Abgang etwas Bitterorange, bleibt dabei klar, klingt nach.

2023 bis 2030

20,10 Euro

www.j-r.at

16 Punkte

Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf Österreich Zierfandler Gelbie Skin Fermented 2021

In der Nase mit kräuterwürzigen Noten, Heu, Wiesenblumen, dazu Birne, Mandel, auch Bitterorange. Im Mund saftig, gelbfruchtig, schöne Frische, sortentypisch unterlegt mit leichten Bitternoten. Guter Trinkfluss, eher zartes Säurespiel, kaum phenolisch. Im Abgang wieder mit leicht grünen, floralen Tönen.

2023 bis 2029

19 Euro

www.weingut-hartl.at

15.5 Punkte

Weingut Stadlmann, Traiskirchen Thermenregion Zierfandler Ried Mandel-Höh Traiskirchen 2021

Feinduftige Nase, Blüten, Litschi, auch Birne und Apfelschnitz, leicht dropsig. Am Gaumen mit leichtem Schmelz, dabei klar, saubere, frische Säure. Wieder klare Fruchtaromen, etwas Exotik. Sehr straight, kommt über die Frucht und Frische. Setzt auf Charme und Zugänglichkeit.

2023 bis 2028

34 Euro

www.weingut-stadlmann.at



«Wer auf klassische, feinfruchtige Aromen steht, ist beim Rotgipfler gut aufgehoben; Neuburger hat als Speisebegleiter gute Chancen, wenn versucht wird, mehr Säure hineinzubekommen; Zierfandler kann als Ergänzung zu Burgundersorten funktionieren. Kurzum: Alte Rebsorten sind keineswegs altmodisch.» Michael James Weinhandlung Vinoe, Wien



16 Punkte

Weingut Familie Auer, Tattendorf Thermenregion Rotgipfler Ried Preisen Pfaffstätten Bio 2021

Zunächst verhaltene Nase, mit Sauerstoff kommt etwas Frucht durch, Kernobst, Anklänge von Pfirsich, auch heller Tabak, Limmettenzeste. Im Mund leichte Fruchtsüsse, Apfel, helles Toffee, auch etwas Schmelz am Gaumen. Sehr sauber, aromatische Frische, geradlinige Säure, feines Gerbstoffgitter rundet ab. Hält sich zurück, will erobert werden. 2023 bis 2028

24 Euro
www.weingutauer.at

16.5 Punkte

Weingut Alphart, Traiskirchen Thermenregion Rotgipfler Ried Rosenberg 2021

Reichhaltige Nase, reifer Apfel, Karamell, der Holzeinfluss ist deutlich spürbar. Das setzt sich im Mund fort, cremig am Gaumen, hat Dichte, Extrakt, viel Stoff. Wieder reifes Kernobst, Birne, auch Karamell. Die Säure ist sehr stimmig eingebunden, ein Musterbeispiel für Balance am Gaumen. Langer, cremiger Nachhall. Ein Kraftpaket. 2023 bis 2032

17,80 Euro
www.alphart.com

16.5 Punkte

Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel Thermenregion Rotgipfler Ried Rodauner 2021

In der Nase mit Noten von Weinbergspfirsich, Wiesenkräuter, auch eine Spur Feuerstein, ganz leicht reduktiv. Im Mund fest zupackend, hat Grip, spürbaren Gerbstoff, tiefgründige Kraft. Zurückhaltende Säure, dennoch cremig, erdig am Gaumen. Ist sehr ausbalanciert, nichts sticht hervor, alles en place, sehr schlüssig. Trinkfreude pur. 2023 bis 2031

13 Euro
www.aumann.at

17 Punkte

Weingut Biegler, Gumpoldskirchen Thermenregion Rotgipfler Ried Oberer Badener Weg Reserve 2021

Duftet einladend floral und fruchtbetont, Mandarinschale, reife Williams-Birne, frisches Heu, auch grüne Walnusschale. Sommerwiese. Im Mund hellfruchtig, Zitrusfrische, saftig, animierende Balance, komplexe Struktur, vielschichtig, zeigt Tiefe. Langanhaltendes, sehr sauberes Finale. 2023 bis 2032

20,50 Euro
www.weingut-biegler.at

«Das waren sehr spannende Vertreter der jeweiligen Rebsorte. Die Renaissance der wirklich klassischen Ausbaumethoden mit Maischestandzeit und ohne Filtration bringt spannungsgeladene Weine, die sich auch hervorragend als Speisebegleiter eignen.»

Sebastian Höpfner Chef-Sommelier «Taubenkobel», Schützen am Gebirge





17 Punkte

**Martin & Anna Arndorfer,
 Strass im Strassertale
 Österreich Neuburger
 Herrengasse 4 2021**

Unbedingt dekantieren! Zeigt im Glas leichte Trübung, unfiltriert. Dann: reifer Apfel, Quitte, Most, Zwiebschale, Grapefruitzeste. Im Mund mit Spiel, feine Säure, gepuffert durch etwas Hefe. Sehr griffig, phenolisch, markant. Salzzitrone, wieder Apfel, bei aller Wildheit sehr fokussiert auf der Zungenmitte, hat Saft und animierenden Trinkfluss.

2023 bis 2034

24 Euro

www.ma-arndorfer.at

16.5 Punkte

**Domäne Wachau, Dürnstein
 Wachau DAC Federspiel
 Neuburger Spitzer Graben 2021**

In der Nase leicht schweflige Reduktion, braucht Luft. Dann kommen Birne, Apfel, auch Pfirsich, etwas Haselnuss. Auf der Zunge gut ausbalanciert, wirkt sehr klassisch. Am Gaumen wieder etwas Nuss, feiner Säurezug, Zitrusfrucht, straff gebaut, wirkt resch, dazu kommt ein Hauch Gerbstoff. Am Zungenrand leicht salzig, würzig, bleibt lange haften.

2023 bis 2036

14 Euro

www.domaene-wachau.at

16 Punkte

**Weingut Mantlerhof,
 Gedersdorf
 Niederösterreich Neuburger
 Hommage 2021**

Würzig-präsente Nase, Holzeinfluss, Graphit, Williams-Birne, Zitrone, frische Kräuter. Legt mit Luft deutlich zu. Im Mund saubere, saftige Frucht, Kernobst, reif, eine Spur Süsse, hat Schmelz. Die Säure ist nur zu ahnen, ist komplett eingebaut, setzt auf Harmonie, pure Trinkfreude. Im Finale wieder der klare, süss wirkende Fruchttön. Hallt nach.

2023 bis 2030

17,50 Euro

www.mantlerhof.com

16.5 Punkte

**Weingut Franz Hirtzberger,
 Spitz
 Wachau DAC Smaragd
 Neuburger 2021**

Nach kräftiger Belüftung deutlich gelbfruchtig, gelber Pfirsich, Ananas, Exotik, aber auch grüner Apfel, kräuterbetont, vielschichtig. Im Mund mit viel Extrakt, sehr dicht, reichhaltig. Wieder Fruchtnoten, Papaya, Aprikose, hohe Reife des Traubenmaterials. Die Säure ist eingebunden, stützend, eine feine Bitternote rundet ab.

2025 bis 2032

45,50 Euro

www.hirtzberger.com



«Dieses Panel hat schon im Kleinen gezeigt, welche enorme stilistische Vielfalt mit autochthonen Rebsorten möglich ist. Auch die im Trend liegenden, etwas «schmutzigeren» Ausbaumethoden machen viel Spass, wenn sie aromatisch sauber in die Flasche kommen.»

Nicole Harreisser Redaktion VINUM, Zürich



15.5 Punkte

**Weingut Gerhold, Gösing
Niederösterreich Grüner
Sylvaner Ried Mittersteig
2021**

In der Nase viel reifer Apfel, saftig, frisch, aber auch Haselnussnoten, etwas erdig. Zeigt sich auf der Zunge mit leichtem Schmelz, wieder Frucht, auch Blüten, wenig Zitrusfrucht. Die Säure verschwindet, trägt den Wein ohne aufzufallen, hat Animation, wenig mineralische Würze. Nicht lang, aber schön klar und sauber ausklingend.

2023 bis 2027

7,70 Euro

www.gerhold.cc

16 Punkte

**Weingut Hofbauer-Schmidt,
Hohenwarth
Niederösterreich Grüner Sylva-
ner Ried End des Berges 2021**

Zunächst verschlossen, mit Luft dann sortentypisch. Gelber Apfel, Mirabelle, gelbe Blüten, auch Kräuter, etwas Zitrusfrucht. Kernobst dominiert den Gaumen, leicht cremig, saftig, Trinkfluss steht hier vor Komplexität. Etwas Zitrusfrische auf der Zunge, mittlerer Körper, sauber und präzise. Leicht mineralisch-salzig im animierenden Finale.

2023 bis 2027

13 Euro

www.hofbauer-schmidt.at

15.5 Punkte

**Weingut Taubenschuss,
Poysdorf
Niederösterreich Grüner Sylva-
ner Ried Höbertsgrub 2021**

Ist im Moment noch vom Ausbau geprägt, zeigt sich verschlossen, leicht reduktiv. Mit Luft kommen Apfel und Birne, auch Kräuter, Bittermandel, dennoch in Summe recht leise. Zeigt im Mund klassische Tugenden, klare Struktur, fein eingebaute Säure, etwas Schmelz, Harmonie. Im Abgang mit leichter, mineralischer Würze.

2023 bis 2028

13 Euro

www.taubenschuss.at

15.5 Punkte

**Weingut Luckner, Falkenstein
Niederösterreich Grüner
Sylvaner Pfarrgarten 2021**

In der Nase reifer, gelber Apfel, dazu kommen gelber Pfirsich, weisse Blüten, frische Gartenkräuter. Im Mund ähnlich zugänglich und einladend, wieder die feinen Fruchtnoten, jetzt Birne und Quitte, zart würzig unterlegt, ein Hauch Mandel kommt dazu. Geschmeidig am Gaumen, etwas Schmelz. Bleibt sauber, zugänglich, setzt auf Charme.

2023 bis 2027

6,50 Euro

www.weinhof-luckner.com

«Grundsätzlich scheinen sich die autochthonen Rebsorten für unkonventionelle Ausbauarten besonders zu eignen. Nur schade, dass dem Silvaner in seiner eigentlichen Heimat so wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird. Mehr als gut gemachte Mittelklasse war leider nicht dabei.» Leo Quarda Weinjournalist, Wien





REIFEPRÜFUNG GRÜNER VELTLINER

Was wäre Österreichs Weinswelt nur ohne Grünen Veltliner? Mit Fug und Recht lässt sich hier von der Leitrebsorte sprechen, sie zeigt den Charakter dieser Weinregion, drückt die Böden, Lagen und das Handwerk aus, ist als Begleiter der österreichischen Küche nicht wegzudenken. Eine Leistungsschau von 2018 zurück bis in die 1970er Jahre.

Text: Harald Scholl, Verkostung: Harald Scholl und Nicole Harreisser

Eines darf gerne einmal vorab gesagt werden: Diese Verkostung war auch für altgediente Weinjournalisten keine Selbstverständlichkeit. Dass auf unsere Anfrage die Winzerinnen und Winzer in den Keller gingen, um nach alten Schätzen zu graben, um alte und bisweilen sehr alte Weine zur Verfügung zu stellen, ist in der Tat ein grosses Dankeschön wert. Was solche Verkostungen über Jahrzehnte hinweg so wertvoll und besonders macht, ist die Möglichkeit, im direkten Vergleich die Jahrgänge exakter beurteilen zu können. Vor allem das Reifepotenzial einer Rebsorte lässt sich so wirklich eindeutig herausarbeiten. Ein paar Beispiele verdeutlichen das.

Der Jahrgang 2018 - der jüngste im Feld - zeigt sich aktuell voll fruchtiger Wärme, ist deutlich opulenter und extraktreicher als seine Vorgänger. Die Weine scheinen im Moment noch unter ihrer Primärfucht versteckt zu sein, viel Marille, Kraft und Schmelz verbergen noch die aromatischen Feinheiten. Dagegen ist der Jahrgang 2017 sehr viel karger, kühler, griffiger, aber leider auch immer wieder mit leichten Bittertönen durchsetzt. Ein Jahrgang

für Freunde der sehnigen Weine. Eine absolute Überraschung war der Jahrgang 2016, der mit perfekter Balance aus Frucht, Kraft und Finesse zu überzeugen weiss. Er zeigt tatsächlich das Potenzial der Rebsorte Grüner Veltliner, vor allem die «einfachen» DAC-Weine aus dem Weinviertel oder dem Kremstal scheinen aus diesem Jahr besonders gelungen. Die ungestüme Primärfuchtphase scheint sich bei dieser Rebsorte nach vier bis fünf Jahren zu legen, es kehrt mehr Ruhe ein, der Wein kommt in Balance und wird dann zum perfekten Speisebegleiter. Ein Glück, wenn sich solche Weine im Restaurant finden lassen. Für die gehobeneren Weine, also die DAC-Reserve-Weine oder entsprechende Qualitäten, ist der Jahrgang 2013 im Moment die beste Wahl. Hier zeigt sich sehr schön eine Stärke der Rebsorte: die frische, aber dennoch moderate Säure. Viele Weine aus diesem Jahr brillieren im Moment geradezu, glücklich darf sich schätzen, wer solche Weine im Keller hat oder auf einer Weinkarte im Restaurant findet. Für alle anderen gilt: Jetzt die Jahre 2021 und 2020 einlagern und sich auf die Zukunft freuen. Grüner Veltliner hält, was er verspricht!

2018

Weingut Stefan Bauer, Königsbrunn am Wagram

Wagram Grüner Veltliner Hutzler

17.5 Punkte | 2023 bis 2034

Sauberer, klarer GV-Duft: Aprikose, Marille, Gras, kalter Rauch, rundum angenehm und einladend. Im Mund mit saftigem Schmelz, wieder gelbes Steinobst, aber auch deutlicher Würzezug, leicht salzig am Zungenrand. Füllt den Mundraum, ohne zu kleben, dicht, intensiv – und lang!
25 Euro | www.weingutbauer.at

Weingut Bründlmayer, Langenlois

Kamptal DAC Grüner Veltliner

Ried Käferberg Langenlois 1ÖTW

17 Punkte | 2023 bis 2030

Mittleres Goldgelb, zarte Grünreflexe. In der Nase würzig, deutlicher Pfeffer, ätherische Schärfe, etwas vegetabil, grüne Paprika, Schwarztee, durchaus angenehm und komplex. Im Mund mit frischer Ader, auch Gerbstoff, leichter Grip, klare Zitrusfrucht, strahlt aus sich heraus. Sehr klare, helle Art. Auch im Finale mit frischer, klarer Zitrusnote, lässt ein wenig Gerbstoff zurück.

39,90 Euro | www.bruendlmayer.at

Martinshof, Neusiedl an der Zaya

Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner

17 Punkte | 2023 bis 2034

Nahezu hochfarbig, intensives Goldgelb. Leicht viskos mit Kirchenfenstern. Auch in der Nase viel Extrakt, dicht, gelbe Frucht, Aprikose, dazu Würze, Macis, Piment. Im Mund viel Schmelz, opulent, reichhaltig, wieder gelbe Frucht, feinnervige Säure als Konterpart. Im Finale leicht zitrisch, Salzzitrone, auch ein Tick herbe Noten.

16,90 Euro | www.martinshof.at

Josef & Philipp Bründlmayer, Grafenegg

Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner Selection Widnau

16.5 Punkte | 2023 bis 2028

Saftiger Stil, gelbes Steinobst, Marille, Mirabelle, auch deutliche Würze, steinig, rauchig, kühl. Im Mund mit guter Balance zwischen Reife und Frische, hat Körper, bleibt schön am Gaumen hängen, hat Tiefe und Länge. Gelungener Kompromiss zwischen Anspruch und Trinkbarkeit.

35 Euro | www.philipp-bruendlmayer.at

Fürstzellerhof, Imbach

bei Kreams

Österreich Grüner Veltliner

Faltliner sehr alte Rebe – 101 Jahre

16.5 Punkte | 2024 bis 2028

Des Pfefferl springt in die Nase, würzig, rauchig, kaum Frucht. Im Mund mit steinigen Noten, viel Gerbstoff. Dahinter klar und sauber, hat Zug, keinerlei Kitsch, ausschliesslich über das Mineral



kommand. erinnert fast an einen Muscadet neuen Stils.

10 Euro | www.fuerstzellerhof.at

Weingut Höppler, Breitenbrunn

Burgenland Grüner Veltliner

Ried Kirchberg Winden

16.5 Punkte | 2023 bis 2030

Brave, ruhige Nase, reifes Obst, heller Tabak. Im Mund mit dichtem Schmelz am Gaumen, jetzt Steinobst, Reife, Dichte, aber auch spürbare Phenolik. Nicht fett oder überladen, Säure ist präsent, hat Zug. Und auch gute Länge.

16,40 Euro | www.hoepler.at

Weingut Eder, Gedersdorf/Stratzdorf

Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner

Ried Gedersdorfer Wieland

16 Punkte | 2023 bis 2028

Kraftvolles Gelb im Glas. In der Nase viel reifes Steinobst, Marille, Pfirsich, auch Ananas. Kurz vor Opulenz – aber eben nicht ganz. Am Gaumen viel Extrakt und Schmelz, reichhaltig, aber auch ein klarer Säurenerve, etwas zu viel Aroma für die Struktur. Ihm geht im Finale die Luft aus.

22,90 Euro | [weinguteder.at](http://www.weinguteder.at)

Weingut Hahn, Hohenruppersdorf

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner

16 Punkte | 2023 bis 2028

Sehr typische Nase, bis hin zum Pfefferl. Aprikose, Marille, Zitrus, Würze. Klar und geradlinig, auch im Mund. Frische Säureader, etwas Frucht, aber überaus schlank. Alkohol komplett versteckt. In sich schlüssig, sehr trinkig, angenehm. Im positiven Sinn ein Alltagswein.

16,90 Euro | www.weinguthahn.at

Schlossweingut Graf Hardegg,

Seefeld-Kadolz

Weinviertel DAC Grüner Veltliner

Ried Steinbügel

15.5 Punkte | 2023 bis 2028

Duftet nach Marillenmarmelade, schwarzer Tee, Holzeinfluss, eine Mischung aus Reife und Würze. Im Mund mit überraschender Säure, sehr frisch, fast kess, grüne Noten, ungewöhnlich für das Jahr. Viel mehr als das kommt auch nicht, lediglich etwas Phenolik bleibt haften.

16,50 Euro | www.grafhardegg.at

Hutter – Silberbichlerhof, Mautern

Wachau Eiswein Grüner Veltliner

Ried Zaum Mautern

15.5 Punkte | 2024 bis 2040

Opulente Nase, Honigmelone, Nuss, exotisches Trockenobst, Papaya, Mango. Im Mund mit viel Süsse, leicht vordergründig, Rosinen, Studentenfutter. Im Mund mit deutlichen Bitternoten, nicht wirklich elegant, auch keine echte Balance. Ungewöhnlich kurz für die Prädikatsstufe.

20,30 Euro | www.hutter-wachau.at

Weingut Eichberger, Eibesbrunn

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner

15 Punkte | 2023 bis 2025

Kaltvergärer, Weihrauchnoten, Tee, dann Apfel. Im Mund mit etwas Fruchtschmelz, Birne, dann aufgesetzt wirkende Säure, Eisbonbon, schlank bis dünn, wenig Aroma. Bleibt mit grünen Noten retronasal zurück.

12,90 Euro | www.weinguteichberger.at

Weingut Markus Laurer, Deinzendorf

Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner handcraftet

15 Punkte | 2023 bis 2026

Weisser Pfirsich, helle Brotrinde, grüner Apfel. Am Gaumen leichter Schmelz, auch grüne Noten, Rauchnoten, wird von der Säure geprägt.

12 Euro | laurerwein.at

Weingut Raith, Nappersdorf

Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner

15 Punkte | 2023 bis 2028

Helles Gelb, grüne Reflexe. Frische Nase, Apfel, Birne, Stachelbeere, etwas Zitrusfrucht, eine Spur Grüntee. Im Mund mit feinem Schmelz, dann sofort Frische, lebhaft, minimal CO₂, schlank, wenig Stoff, leicht bittere Untertöne.

10,50 Euro | www.weingut-raith.at

Sohm & Kracher, Illmitz

Niederösterreich Grüner Veltliner

Single Vineyard

15 Punkte | 2023 bis 2027

In der Nase Kräutertee, Zwiebelschale, heller Tabak, reife Aprikose. Im Mund mit Zink, wenig Anmut. Herb, rau, auch kurz im Abgang.

36 Euro | www.sohmundkracher.at

2017

Weingut Eder, Gedersdorf/Stratzdorf

Wagram Grosse Reserve

Grüner Veltliner Ried Kirchthal

17.5 Punkte | 2023 bis 2030

Kühle, leicht rauchige Nase, nasse Steine, gestossener Pfeffer, mit Luft kommt eine Ahnung von Gelbfrucht, Wachs. Im Mund leicht schmelzig im Auftakt, Gelbfrucht verstärkt sich, Marille, Mirabelle. Darunter ein frischer Säurezug, Zitrus, auch Mandarine. Zeigt leichte Phenolik, hat Grip, setzt Salz an den Zungenrand.

16,49 Euro | [weinguteder.at](http://www.weinguteder.at)

Weingut Graben-Gritsch, Spitz

Wachau Smaragd Grüner Veltliner

Ried Schön Viessling

17.5 Punkte | 2023 bis 2032

Honiggold. Aus dem Glas strömen pure Reife und Kraft, Marillenkompott, Blütenhonig, auch

TIPP

leichte Fleischnoten, Würze, Umami. Viskos, im Mund wie eine Auslese, sehr dicht, schmelzig, fast cremig. Dabei klar und trinkig, schöne Säurestruktur, Salzzitrone. Sauberer, anhaltender Ausklang. Vom Stil her altmodisch oder traditionell – aber nahezu perfekt gemacht.
22 Euro | www.josef-gritsch.net

**Weingut Wolfgang Seher, Platt
Niederösterreich Grüner Veltliner
Neue Zeit Nr. 4
17.5 Punkte | 2024 bis 2030**

Feine Nase, subtile Noten von Holz, ebenso die Frucht, sehr dezent. Am Gaumen typisch GV und typisch 2017, einerseits etwas Schmelz und Frucht, andererseits kühl und steinig-mineralisch. Braucht Zeit.
25 Euro | www.weingutseher.at

**Weingut Stefan Bauer, Königsbrunn am
Wagram
Wagram Grüner Veltliner Hutzler
17 Punkte | 2023 bis 2028**

Sehr typische Nase, reifes Steinobst, eine Spur Blütenhonig, auch etwas Milchkaffee, weisser Pfeffer. Im Mund mit frischem Auftakt, Zitrusfrucht, aber auch Salz, hat überraschenden Grip, setzt sich fest, wieder Kaffeenoten. Ganz, ganz leichte Bittertöne, nicht störend, eher Struktur gebend. Mitteltgewichtig, mit ansprechender Länge und finaler Frische.
25 Euro | www.weingutbauer.at

**Josef & Philipp Bründlmayer, Grafenegg
Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner
17 Punkte | 2023 bis 2032**

Schöne Sortentypizität, etwas Birne, leicht Marille, auch Pfefferl-Würze. Im Mund fein gegliedert, zart saftig, aber auch mineralisch-würzig, hochelegant. Sehr stimmig, toller Trinkfluss und dennoch komplex und tief. Sauberes, klares Finale, anhaltend.
35 Euro | www.philipp-bruendlmayer.at

**Weingut Ingrid Groiss, Breitenwaida
Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner
Ried Sauberg Tradition
17 Punkte | 2024 bis 2030**

Zurückhaltend in der Nase, eher Apfel und Birne als Steinobst. Im Mund mit sauberer, einladender Frucht, sehr präzise auf der Zungenmitte, auch schöne Phenolik, hat Grip, Salz am Zungenrand. Elegant, fast vornehm, muss erobert werden. Blitzsauberes, langes Finale.
36 Euro | www.ingrid-groiss.at

**Weingut Graben-Gritsch, Spitz
Wachau Smaragd Grüner Veltliner
Ried Gut am Steger Schaffenfeld
17 Punkte | 2023 bis 2030**

Hochfarbig, viskos. In der Nase jede Menge hochreifes Steinobst, Marille, Pfirsich, Melone,

ein Hauch Alkohol. Im Mund mit voller Attacke, wieder Frucht, Marillenkompott, enorm dicht, kaum Spiel, füllt den Mund. Auch durchweg mit leichten Bittertönen, im Abgang etwas kurz.
22 Euro | www.josef-gritsch.net

**Weingut Alois Höllerer, Engabrunn
Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner
Langer Weg – Alte Reben
17 Punkte | 2023 bis 2026**

Klare, saubere Nase, nicht aufdringlich, etwas Frucht, eher Kern- als Steinobst. Im Mund mit ebenso klarer Frische, etwas Schmelz von der Frucht, ganz leichter Grip. Sehr ansprechend, einladend, hat eine schöne Trinkanimation.
15 Euro | www.weingut-hoellerer.at

**Weingut Mayr, Ravelsbach
Niederösterreich Grüner Veltliner Manus
17 Punkte | 2023 bis 2030**

Gelbes Steinobst trifft Kamillenblüten, klar, sauber, aber nicht konventionell. Im Mund mit leichter Phenolik, hat Grip, dazu eine Spur Frucht im Hintergrund. Klar und sauber, weniger elegant als vielmehr zupackend. Mit ganz klarer Struktur, eine Spur Bittermandel im Abgang.
10 Euro | www.weingut-mayr.at

**Weingut Georg Nigl, Perchtoldsdorf
Weinland Grüner Veltliner Alte Reben
17 Punkte | 2023 bis 2030**

Bienenwachs, Lindenblüten, Tannengrün, alt-deutscher Apfel, Quitte, phenolische, leicht oxidative Art. Auch im Mund ist die phenolische Ader sofort spürbar. Maischekontakt (?), fest gewirkt, wenig bis keine Frucht, alles über Struktur. Wirkt wie ein Natural, ist dabei völlig sauber und gekonnt. Braucht unbedingt Luft.
29 Euro | www.nigl.com

**Weingut Sigl, Rossatz
Wachau Smaragd Grüner Veltliner
Ried Kirnberg
17 Punkte | 2023 bis 2028**

Duftet nach reifem Steinobst, Marille, Pfirsich, dazu Kamille, etwas Blumenwiese, Gras. Cremiger Auftakt, hat Schmelz, wieder die gelbe Steinfrucht, auch ein wenig Würze am Zungenrand, auch leichte Extraktzüsse. Schön sauber gearbeitet, und sehr typisch.
24 Euro | weingut-sigl.at

**Weingut Buchegger, Dross
Kremstal DAC Grüner Veltliner
Ried Gedersdorfer Vordernberg IÖTW
16.5 Punkte | 2023 bis 2028**

Durchaus typisch in der Nase, Rauch vermischt sich mit Steinobst, Weihrauch, heller Tabak. Im Mund frisch und schlank, saftig, guter Säurezug. Hat Schliff, Rasse, wirkt lebendig-jugendlich. Nicht sehr lang, aber enorm trinkfreudig.
Auf Anfrage | www.buchegger.at

**Weingut Tom Dockner, Theyern
Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Neusiedler Hochschopf
16.5 Punkte | 2023 bis 2028**

Klassischer GV, frische Nase, Steinobst, sowohl grüne wie auch leicht ätherische Noten, dezente Würze. Im Mund mit Zitrusfrucht, saubere Frische, dann kommt das Steinobst. Hat auch etwas Gerbstoff, etwas Tannin am Zahn, das gibt Struktur. Spannungsbogen, hat vielleicht ein bisschen wenig Druck in der Mitte.
24 Euro | www.docknertom.at

**Weingut Christoph Donabaum, Spitz
Wachau Smaragd Grüner Veltliner
Ried Spitzer Zornberg
16.5 Punkte | 2023 bis 2030**

Leuchtendes, helles Gelb, grüne Reflexe. In der Nase offen, feingliedrig, Marille, Nougat, Minze, vielschichtig und klar. Auch im Mund mit feiner Balance aus Frische und Extrakt. Die Säure frisch und gut eingebunden, schlanker Körper, kühl, spiegelt den Jahrgang sehr schön wider. Am Zungenrand leichte Bittertöne, bleibt sauber und animierend bis ins nicht übermässig ausladende Finale.
20 Euro | www.weindonabaum.at

**Weingut Eder, Gedersdorf/Stratzdorf
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Gedersdorf Martin
16.5 Punkte | 2023 bis 2028**

Sattes Gold im Glas, hat offensichtlich Extrakt. In der Nase zunächst Weihrauch und gerösteter Kaffee, ein wenig Melone kommt dazu, bleibt aber insgesamt würzig. Im Mund mit dichtem Schmelz, legt sich an den Gaumen. Hat Dichte, aber auch viele Bittertöne, ziemlich markant.
22,90 Euro | weinguteder.at

**Schlossweingut Graf Hardegg,
Seefeld-Kadolz
Weinviertel DAC Grüner Veltliner
Ried Steinbügel
16.5 Punkte | 2023 bis 2032**

Deutliche Kühle in der Nase, Birne, Quitte, Grüntee, im Hintergrund Kräuterwürze. Auch im Mund eher kühl, karg, wenig Frucht, Zitronenzeste, Estragon, steinig, mineralisch, kroidig, deutliche Phenolik, Gerbstoff an den Zähnen. Fast ein wenig ruppig in der Erscheinung, aber mit individuellem Charme.
16,50 Euro | www.grafhardegg.at

**Weingut Markus Huber,
Reichersdorf
Traisental DAC Grüner Veltliner
Ried Alte Setzen IÖTW
16.5 Punkte | 2023 bis 2026**

Leichte Reife und Schmelz, Ginsterblüte, etwas Herbes, eher Quitte als Steinobst. Im Mund mit

TIPP

der Frische des Jahrgangs, sauber, klar, auch Holz, bestens eingebaut. Ganz leicht adstringierend, hat Grip und feine Länge. Klares Finish. Idealtypischer, gereifter GV.

36 Euro | www.weingut-huber.at

**Weingut Johannes Maringer, Ottenthal
Wagram Reserve Grüner Veltliner
Ried Steinthal**

16.5 Punkte | 2023 bis 2030

Jugendlich wirkende Nase, Zitrusfrucht, Grapefruit, weniger Marille, dafür Pfeffer. Zudem steinige Noten, nasse Kiesel. Im Mund mit klarer frischer Art, Zitrusfrucht. Limette, leicht salzige Würze. Klar und strukturiert, es fehlt nur etwas Tiefe zum grossen Wurf. Endet pikant und klar.

10,90 Euro | www.weingut-maringer.at

**Weingut Salomon Undhof, Krems-Stein
Kremstal DAC Grüner Veltliner Ried
Gedersdorfer Moosburgerin IÖTW Alte
Reben**

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Florale Noten, Kamille, Lindenblüten, ganz wenig Steinobst. Im Mund mit saftig-süßser Frucht, auch Schmelz. Dazu kommt eine Spur Würze, pfeffrig, etwas Salz am Zungenrand, pikant. Hat Kraft ohne Schwere, auch Eleganz. Gute Länge.

60,30 Euro | www.salomonwines.com

**Weingut Studeny, Obermarkersdorf
Niederösterreich Grüner Veltliner Ried
Obermarkersdorfer Atschbach**

16.5 Punkte | 2024 bis 2030

Kleiner schmutziger Spontistinker, geht mit Luft. Wird immer klarer, präziser, Rauch und Steinobst, angenehm kühl. Auch im Mund etwas Buchsbaum, zart vegetabil, dahinter Frucht, Reife. Auch Phenolik, dabei saftig, komplex, eher asketisch, aber gut gebaut. Langes Finish.

22 Euro | studeny.at

**Weingut Stephano, Deutsch Schützen
Leithaberg DAC Grüner Veltliner Juno**

16.5 Punkte | 2023 bis 2030

Holz und Reife kommen in die Nase, Lohe, Schwarztee, reife Marille, ganz wenig Pfeffer. Im Mund mit Schmelz am Gaumen, auf der Zunge leichte Zitrusfrische, füllt den Mundraum, sehr dicht, wird immer würziger mit Luft, Pfeffer, Salz. Schöne Struktur, sauberes, anhaltendes Finale. Ein Kraftprotz mit Manieren.

18 Euro | www.stephano.at

**Weingut Steininger, Langenlois
Kamptal DAC Grüner Veltliner
Ried Kammerner Lamm IÖTW**

16.5 Punkte | 2023 bis 2028

Kraftvolle Veltliner-Nase, Steinobst, vor allem Marille, dazu Pfeffer, grüne Noten. Im Mund klar und saftig, schnell auf dem Punkt, viel Saft, auch

Frucht, aber gute Balance. Zeigt Trinkanimation und eine gewisse Tiefe, bleibt sauber bis ins anhaltende Finale. Schöner Wein!

35 Euro | www.weingut-steininger.at

**Weingut Petra Unger, Furth bei Göttweig
Kremstal DAC Grüner Veltliner
Ried Gottschelle IÖTW**

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Florale Noten, Akazien, Forsythie, auch Zitrusfrucht. Das setzt sich im Mund fort, leicht pikant, auch Pfeffer, schnittige Säure. Ganz zarter Schmelz am Gaumen, feingliedrig, hält sich lang am Gaumen. Zarte Phenolik, hat Struktur.

17 Euro | www.ungerwein.at

**Weszeli, Langenlois
Kamptal DAC Grüner Veltliner
Ried Langenloiser Käferberg IÖTW**

16.5 Punkte | 2023 bis 2028

Sehr verhaltene Nase, ganz leicht weisse Blütennoten. Im Mund mit mehr Präsenz, mineralisch-würzig, dazu vitale Frische und ein wenig Gelbfrucht. Sehr fokussiert, präzise, immer wieder blitzt Zitrusfrucht durch.

48,80 Euro | www.weszeli.at

**Weingut Blauensteiner, Goesing
Wagram Reserve Grüner Veltliner
Ried Fumberg Privat**

16 Punkte | 2023 bis 2030

In der Nase reife Marille, reifer Apfel, ein Tick Senföl, sticht in der Nase. Im Mund mit frischem Schmelz, legt sich an den Gaumen, hat genügend Säure, um zu spielen. Gut gebaut, ausgewogen. Wieder präsente Marille, dazu etwas Würze, ist sauber, aromatisch, es fehlt aber der letzte Kick, die Überraschung.

16 Euro | www.blauensteiner.com

**Domäne Wachau, Dürnstein
Wachau Smaragd Grüner Veltliner
Ried Achleiten LR**

16 Punkte | 2023 bis 2026

In der Nase grüner Apfel, etwas Blüten. Wenig typisch. Im Mund mit klarem Saft, Frische, wenig Extrakt, saubere Säure. Etwas Gerbstoff, wenig Fleisch, in sich schlüssig, eher filigran. Endet sauber, hat durchaus Länge.

45 Euro | www.domaene-wachau.at

**Weingut Faber-Köchel, Eibesthal
Niederösterreich Grüner Veltliner
Ried Saazen**

16 Punkte | 2023 bis 2028

In der Nase mit angedeuteter gelber Frucht, nicht sehr reif, Mirabelle, Reneklode, Limettenzeste, auch Eisen. Im Mund sehr fokussiert, schlank, knackige, etwas grüne Säure, Kräuter. Anregend, kein Charmeur, will erobert werden. Im Abgang sauber, aber nicht wirklich lang.

29,90 Euro | www.faber-koechl.at

**Weingut Hirsch, Kammern
Kamptal DAC Grüner Veltliner
Ried Kammerner Grub IÖTW**

16 Punkte | 2023 bis 2026

Etwas Reduktion, Anklänge von Flint, leichte Spontinase, spiegelt den Jahrgang wider. Im Mund mit leichter Fruchtnote, Aprikose, Pfirsich, zarter Schmelz am Gaumen. Darunter Zitrusfrucht, sehr frisch, auch ein wenig bitter, herb. Mittelgewichtig.

40 Euro | www.weingut-hirsch.at

**Weingut Payr, Höflein
Carnuntum Grüner Veltliner Ried Höfleiner
Rothenberg**

16 Punkte | 2023 bis 2027

Verhaltene Nase, Teeblätter, Buchsbaum, ganz leicht Vanille, Birne, Melone. Im Mund mit Kraft und Dichte, steinige Würze an der Basis, deutliche Phenolik. Noch unentwickelt, kompakt, fest, ist gut gebaut.

20 Euro | www.weingut-payr.at

**Weingut Steyrer, Kuffern
Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Rampl Terrassen**

16 Punkte | 2023 bis 2026

Mit Luft öffnet sich die Nase, dann kraftvoll, Fleischbrühe, Würze wie Pfeffer, steinig. Im Mund taucht gelbes Steinobst auf, extraktreich, etwas Schmelz, deutliche Salzigkeit am Zungenrand. Hat ziemlich viel Kraft, hält sich aber zurück. Wirkt etwas gewollt.

12 Euro | www.weingut-steyrer.at

**Weingut Weixelbaum, Strass
Niederösterreich Grüner Veltliner Anno
Dazumal**

16 Punkte | 2023 bis 2028

Florale Noten, weisse Blüten, Holunder, Forsythie, Tannennadel, aber auch Steinobst. Im Mund dann sehr schnell Marille, viel Frucht, auch wieder die Holunderblüte, ein duftiger Ton. Sehr ansprechend, fröhlich, hat Frische und Trinkfluss. Aber: nicht wirklich typisch.

38 Euro | www.invinoweix.at

**Weingut Baumgartner, Gobelsburg
Kamptal DAC Grüner Veltliner Ried
Kammerner Gaisberg Geburtswein Karl**

15.5 Punkte | 2023 bis 2028

In der Nase vergleichsweise gereift, getrocknete Aprikosen, Teeblätter, Kräutermischung. Im Mund mit viel Schmelz am Gaumen, reifes Steinobst, auch Melone, reichhaltig. Im Abgang kommen die jahrgangsbedingten Bittertöne, nicht stark, aber schmeckbar.

25 Euro | www.baumgartner-weine.at

Weingut Markus Laurer, Deinzendorf
Niederösterreich Grüner Veltliner
Schloss Mittergraben

15.5 Punkte | 2024 bis 2030

Das Holz bestimmt den ersten Eindruck, Kokos, Baumschnitt – wo ist der Wein? Im Mund zunächst klarer, die Säure passt, ist leicht zitrisch-frisch. Im Geschmack kommt aber wieder das Holz durch, etwas Vanille, Kokos, dazu kommt eine leichte Schärfe.

19,90 Euro | laurerwein.at

Weingut Petra Unger, Furth bei Göttweig
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Oberfeld 1ÖTW

15.5 Punkte | 2023 bis 2026

Braucht Luft, mit leichter Reduktion, etwas Rauch und Flint, Zitrusfrucht. Am Gaumen mit saftigem Schmelz, aber auch deutlicher Alkoholnote, leicht bitter. Säureader zieht sich durch, hält den Wein in Balance.

18 Euro | www.ungerwein.at

Weingut Eichberger, Eibesbrunn
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
15 Punkte | 2023 bis 2028

Klare Ansprache, Zitrus, Apfel, wenig Steinobst, weisser Pfeffer, braucht Luft. Im Mund wieder Frucht, etwas reifer, Mirabelle, Reneklode, auch etwas Phenolik, der Alkohol schimmert durch.

12,90 Euro | www.weinguteichberger.at

Vegan & Low Histamin Fürnkranz, Obritz
Österreich Grüner Veltliner White King
15 Punkte | 2023 bis 2028

Deutlich rauchig, speckig, auch Jod, wahrscheinlich vom Holz. Winemaking vor Weinwerdung. Am Gaumen fast exakt das gleiche Bild, Frucht nur als Schatten wahrnehmbar. Das ist im Keller entstanden, nicht im Weinberg.

27 Euro | www.vegan-wein.at

Weingut Hirtl, Poysdorf
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
15 Punkte | 2023 bis 2026

Weihnachtliche Gewürze, gelbfruchtig. Im Mund ein wenig dünn, leicht hefig, brotig, wenig Fleisch auf den Rippen.

12,50 Euro | www.weingut-hirtl.at

Weingut Türk, Stratzing
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Frechau 1ÖTW

15 Punkte | 2023 bis 2028

Nase sehr verschlossen, es deuten sich Holz und Moos an, dennoch frisch und klar. Im Mund offener, frische Zitrusattacke auf der Zungenspitze, dann auch Steinobst, bleibt aber schlank, fokussiert. Es fehlt die innere Dichte, hat Zug, aber wenig Druck.

33,80 Euro | www.weinguttuerk.at

Weingut Uibel, Ziersdorf
Österreich Grüner Veltliner Katzen...g
15 Punkte | 2023 bis 2030

Viel Sponti fürs Geld: Bierhefe, Fischsauce, scheint erst nicht ganz sauber zu sein, wechselt sein Erscheinungsbild beständig. Recht eigenständig. Das setzt sich im Mund fort, grüne, apfelige Säure, oxidative Noten, regelrecht sperrig im Mund. Ist am Ende sauber gemacht, nicht fehlerhaft, aber verflixt individuell.

25 Euro | www.uibel.at

Weingut Zederbauer, Palt
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Sieberteil

15 Punkte | 2023 bis 2028

Volle Nase, üppig, Kaffeenoten, viel gelbe Frucht, dazu Pfeffer. Im Mund mit cremigem Schmelz, zunächst Süsse-Säure-Spiel, kippt dann ins Bittere, deutlich vom Alkohol gezeichnet. Ansonsten sauber gemacht. Wenig Spiel, viel Wucht, keine besondere Länge.

19 Euro | www.weingut-zederbauer.at

2016

Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg
Kamptal DAC Grüner Veltliner
Ried Renner Kammern 1ÖTW

17.5 Punkte | 2023 bis 2030

Zunächst Apfel und Birne in der Nase, das vergeht mit zunehmender Belüftung. Dann steiniger, kühler, aber auch verschlossener. Im Mund dann mit Frucht, Steinobst, Marille, Pfirsich, auch Gerbstoff, zeigt Struktur. Scheint im Moment verschlossen zu sein, noch weglegen.

18 Euro | www.gobelsburg.at

Weingut Haimerl, Gobelsburg
Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Redling Gobelsburg

17.5 Punkte | 2023 bis 2028

Bienenwachs, ganz leichte Oxidation, legt sich mit Luft immer mehr ins Zeug. Auch im Mund zunächst verhalten, dann mit präziser Struktur aufwartend. Alles am Platz, klare Säure, schöner Phenolik-Grip, Würze wie Kamille und angedeutet ein wenig Frucht, Exotik. Kleines Manko: könnte ein wenig länger am Gaumen stehen.

14,30 Euro | www.haimerl.at

Weingut Zimmermann, Theiss
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Rosshimmel

17.5 Punkte | 2023 bis 2028

Sehr klassisch in der Nase, Marille, Grapefruitzeste, Kamillenblüte, zart floral, einladend. Im Mund mit feinem Fruchtsschmelz, wieder Marille, aber auch Würze, etwas Salz am Zahnfleisch, sehr elegant. Herrlich sauber und reintönig, vor

allem diese mineralische Salzigkeit ist sehr spannend. Bleibt frisch und klar bis ins Finale.

12,40 Euro | www.weingut-zimmermann.at

Weingut Christoph Donabaum, Spitz
Wachau Smaragd Grüner Veltliner
Alte Kultur

17 Punkte | 2023 bis 2028

Harmonie in der Nase: etwas Frucht wie Marille, ein Hauch Blüten wie Kamille, deutliche Frische. Am Gaumen mit fruchtigem Schmelz, wieder Marille, auch Zitrus, sehr ausbalanciert. Da passt alles zusammen, hat Trinkfluss und Anspruch.

20 Euro | www.weindonabaum.at

Weingut Hebenstreit, Kleinriedenthal
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
17 Punkte | 2023 bis 2028

Dunkle, fast animalische Noten in der Nase. Schwarze Teeblätter, Kaffeebohnen, Zesten. Im Mund dann deutlich heller, es kommt Steinobst, noch mehr Zitrusfrucht, auch deutliche Würze, Salz am Zahnfleisch, packt definitiv zu. Immer elegant, nicht aufzeigend, saubere Struktur. Ausgewogen und leise bis ins Finale, hält an.

14 Euro | www.weingut-hebenstreit.at

Weingut Hirsch, Kammern
Kamptal DAC Grüner Veltliner
Ried Lamm Kammern 1ÖTW

17 Punkte | 2023 bis 2030

Viel Würze in der Nase, Kaffeebohnen, Weihrauch, auch Graphit. Im Mund die frische Ader des 2016ers, Zitrus, sehr klar, dabei nicht schneidend, einladend. Präzise in der Zungenmitte, nicht sehr tiefgründig, dennoch mit gutem Salzbiss am Zahnfleisch. Klingt sauber nach.

40 Euro | www.weingut-hirsch.at

Weingut Jurtschitsch, Langenlois
Kamptal DAC Grüner Veltliner
Ried Käferberg Langenlois 1ÖTW

17 Punkte | 2023 bis 2028

Zu den bekannten Komponenten wie Marille und schwarzem Pfeffer gesellen sich florale Noten, Blüten, frisch geschnittene Tullien-Hecke, einladend, interessant. Im Mund mit Frische und Frucht, saftig, Marille, Pfirsich, reifer Apfel, auch Zitrusfrucht, vor allem Grapefruit. Sanftes Tannin, ganz leicht und strukturgebend. Bleibt schön haften, klar, halt kein Längenmonster.

32 Euro | www.jurtschitsch.com

Weingut Stephano, Deutsch Schützen
Leithaberg DAC Grüner Veltliner Juno
17 Punkte | 2025 bis 2036

Rauch und Feuerstein, markanter Holzeinsatz. Noch sehr fest gewirkt, kompakt. Im Mund mit leicht vanilliger Süsse, wieder die Holzaromen, Frucht oder Ähnliches sucht man vergebens. Maskulin, undurchdringlich. Hat gute Anlagen.

18 Euro | www.stephano.at

Weszeli, Langenlois

Kamptal DAC Grüner Veltliner Ried Schenknbichl Langenlois IÖTW
17 Punkte | 2023 bis 2028

Ruhige Nase, wenig offen. Zarte, weisse Blüten, steinig, Kiesel, Rauch. Im Mund mit frischem Auftakt, Zitrusfrucht, dahinter Steinobst, nicht hochreif, eher fein, wieder Würze. Deutliche Salznote am Zungenrand, hat Schliff, ist straff. Zarte, aber sehr klare Struktur, Präzision auf der Zunge. Das Einzige, was fehlt, ist Länge, da wird er sehr leise. Aber ein rundum toller Wein.

38,80 Euro | www.weszeli.at

Weingut Gruber Röschitz, Röschitz

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Hundspoint
16.5 Punkte | 2023 bis 2028

Steinige Kraft, Rauch, Graphit, heller Tabak, Earl-Grey-Tee, Blütenhonig, wenn Frucht, dann Exotik. Auch im Mund mit packender Kraft, pfeffrig, mineralisch, viel Würze. Packt Gaumen und Zahnfleisch, bleibt haften, animiert mit Zitrusfrische. Ist durchweg sauber und ansprechend. Elaborierter Zechwein.

11 Euro | www.gruber-roeschitz.at

Bioweingut Rudolf Hofmann, Traismauer Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Fuchsenrand

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Leichte Reife in der Nase, ruhig, Marille und Rauch, gestossener schwarzer Pfeffer. Im Mund mit saftig-fruchtigem Auftritt, mehr Marille, auch Zitrusfrucht, deutlicher Gerbstoff. Hat Tiefe, ist vielschichtig, sehr klar in der Anlage. Auch gute Länge.

18 Euro | www.weingut-hofmann.at

Weinkultur Preiss, Theyern

Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Brunnoppel

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Duftig, frische Marillen, Zitruszesten, eher wenig Pfeffer, eine heitere Erscheinung. Im Mund mit klarem Saft, Zitrus, auch etwas Apfel, viel Frische. Wenig drumherum, etwas Salz, eine Spur Gerbstoff. Bleibt sehr schlank und erfrischend.

18,50 Euro | www.kulturpreiss.at

Weingut Schabl, Königsbrunn am Wagram Wagram Reserve Grüner Veltliner Ried Königsbrunner Rainthal

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Marillenduft im Glas, mit Luft kommt Pfirsich dazu, Minze, auch leichte Joghurt-Töne. Sauber und frisch im Mund, ganz leichte Süsse, die Säure hält sich zurück. Behält das Zuckerschwänzchen bis zum Schluss, dennoch mit deutlicher Gerbstoffnote.

18,50 Euro | www.shop-weingut-schabl.at

Weingut Uibel, Ziersdorf

Weinland Grüner Veltliner Hundberg
16.5 Punkte | 2023 bis 2030

Reifer Mostapfel, Apfelkuchen, heller Tee, Spuren von Oxidation. Im Mund mit sauberer Frucht, deutliche Phenolik, hat ein richtig packendes Mundgefühl, klarer Saft, auch klare, erfrischende Säure, braucht offenbar Luft. Hält lange an, der Gerbstoff bleibt sauber haften.

25 Euro | www.uibel.at

Weingut Buchegger, Dross

Kremstal DAC Grüner Veltliner Ried Vordernberg Gedersdorf IÖTW
16 Punkte | 2023 bis 2026

Zugeknöpft, ein wenig Kräuterfrische, etwas Zitrusfrucht, wenig Steinobst. Im Mund mit frischem Auftakt, Zitronentee, saftig, bleibt schlank im Mund. Etwas Gerbstoff, sonst nicht so richtig viel. Hinterlässt Frische am Gaumen.

nicht verfügbar | www.buchegger.at

Weingut Cobenzl, Wien

Wien Grüner Veltliner Grinzing

16 Punkte | 2023 bis 2028

In der Nase Marillenmarmelade, auch Vanille, grüne Teeblätter. Im Mund mit deutlicher Frucht, Steinobst, auch Mirabelle, weniger Würze. Mittelmäßig, schön sauber, klar, auch animierend, aber kein Ausbund an Komplexität. Geht auch ohne grösseres Aufhebens.

10,50 Euro | www.weingutcobenzl.at

Weingut Matthias Hager, Schönberg

Niederösterreich Grüner Veltliner Seeberg

16 Punkte | 2023 bis 2030

Kräftigeres Gelb im Glas. Deutliche Honignoten, recht mächtig, offenkundig Holzfass. Im Mund überraschend leichtfüssig, beschwingt, frische Ader, bevor wieder die Kraft das Ruder übernimmt. Hat auch feinen Gerbstoff, leichte Kaffeewürze. Und doch geht er relativ schnell, ein bisschen ein Blender. Aber recht gut gemacht.

31 Euro | www.hagermatthias.at

Weingut Christine Mazza, Weissenkirchen

Wachau Smaragd Grüner Veltliner Ried Weitenberg Weissenkirchen

16 Punkte | 2023 bis 2028

Die Nase sagt: Wachau, wo die Marille wächst.

18 Euro | www.mazza.at

Nastl Langenlois, Langenlois

Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Gigant

16 Punkte | 2023 bis 2028

Von Apfel geprägte Nase, auch etwas Exotik, Zitrusfrucht. Frisch und ansprechend. Gleiches Bild im Mund, schöne, klare Frische, die Säure

fein und animierend, guter Trinkfluss. Nicht sehr tiefgründig, eher eindimensional, aber schön und unkompliziert zu trinken.

21 Euro | www.nastl.at

Weingut Schüller, Pillersdorf

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
16 Punkte | 2023 bis 2026

Zeigt in der Nase Töne von Waldmeister und Fichtensprosse, wirkt beschwingt und frisch. Die Frucht hält sich zurück. Im Mund dann mit saftiger Zitrusnote, eher schlank, sehr sauber, straight, hallt schön nach. Sehr stimmiger Wein.

14 Euro | weingut-schuessler.at

Weingut Türk, Stratzing

Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Kremser Thurnerberg IÖTW
16 Punkte | 2023 bis 2028

Leise, recht verschlossene Nase. Wenig Marille, eine Spur Kamille, Blütenhonig, etwas rohes Fleisch, Eisen. Zeigt sich nicht sehr offen. Im Mund wenig anders, eine Ahnung von flüchtiger Säure, nicht ganz in der Spur, apfelig, wenig Fleisch auf den Rippen. Bricht schnell ab.

33,90 Euro | www.weinguttuerk.at

Weingut Urban, Wullersdorf

Weinviertel DAC Grüner Veltliner
16 Punkte | 2023 bis 2028

Reifenoten, Wachs, kalter Kräutertee, auch Apfel. Das setzt sich im Mund fort, viel saftige Frische, sogar Zitrusfrucht, ein wenig Salzigkeit. Aber insgesamt sehr schlank, knackig, wenig Fleisch auf den Rippen. Dafür mit gutem Trinkfluss, hat Zug und jede Menge Frische.

15 Euro | weingut-urban.at

Weingut Urban, Wullersdorf

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
16 Punkte | 2023 bis 2028

Pfeffrig-würzige Nase, wenig Frucht, etwas laktisch, Joghurt. Im Mund mit etwas Schmelz, gefühlt vom Holzeinsatz, leicht trocknende Gerbstoffe, andererseits gibt das Struktur. Weniger saftig als würzig. Nicht besonders lang, aber sauber und trinkfreudig.

15 Euro | weingut-urban.at

Aigner, Krets

Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner Elitär

15.5 Punkte | 2023 bis 2026

Eher dunkel in der Nase, Kaffeebohnen, Thymian, auch Rauch. Frucht? Fehlanzeige. Im Mund mit leicht cremigem Schmelz, reife Gelbfrucht, etwas Zitrusfrucht. Ganz leichtes Gerbstoffgitter an den Zähnen, sonst recht schnell weg.

24,80 Euro | www.aigner-wein.at

Domäne Baumgartner, Untermarkersdorf
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
KTI

15.5 Punkte | 2023 bis 2028

Nase noch verschlossen, etwas Holz, grüne Teeblätter, keine Frucht. Im Mund öffnet er sich, es kommen Zitrusnoten, Limettenzeste, etwas Pfirsich. Hat vor allem viel Grip, phenolisch ausgeprägt, mineralische Würze, Salz am Zungenrand. Ganz leichte Restsüsse am Ende.

12,90 Euro | www.wein-baumgartner.at

Doris Hellmer, Fels am Wagram
Wagram Reserve Grüner Veltliner
Steinagrund

15 Punkte | 2023 bis 2028

In der Nase laktische Noten, Joghurt, frisch geschnittene Tulpen, grünes Gemüse. Mit Luft wird er gelber, reifer, in sich stimmiger. Im Mund mit frischen Noten etwas grüne Säure, Schmelz, Buttermilch, Zitrone, leichte Extraktssüsse.

Auf Anfrage | www.winzer-hellmer.at

Weingut Zederbauer, Palt
Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner
Siebenteil

15 Punkte | 2023 bis 2026

Wirkt gereift, alter Apfel, grüne Nuss, etwas verhangen, belegt, nicht ganz sauber wirkend. Im Mund besser mit Frucht und etwas Frische, wenn auch wenig Körper. Nett und trinkig.

19 Euro | www.weingut-zederbauer.at

2015

Weingut Martin Fleischhacker, Klein
Jetzelsdorf
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Königsberg

17 Punkte | 2023 bis 2028

Saubere, reife Nase, Steinobst, Passionsfrucht, aber auch schwarzer Pfeffer, Piment. Insgesamt aber recht verschlossen. Im Mund zugänglicher, da zeigt sich schnell reifes Obst, sogar Ananas, darunter eine feine Zitrusfrische. Wenig Schmelz am Gaumen, mehr Würze auf der Zunge, durchaus salzig, auch phenolisch packend. Schöne Struktur, vielschichtig, dabei leichtfüßig, tänzelnd.

29 Euro | www.weingut-fleischhacker.at

Weingut Hebenstreit, Kleinriedenthal
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Zeigt in der Nase fruchtige Noten von Marille bis reife Paprika. Zudem Zitronenabrieb. Im Mund mit sanfter Säure, frisch, aber nicht dominant. Hat Zug, Balance, ist engmaschig. Hat ein sauberes, klares Finale, sehr ansprechend.

14 Euro | www.weingut-hebenstreit.at

Hutter – Silberbichlerhof, Mautern
Wachau Smaragd Grüner Veltliner
Ried Süßenberg

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Edler, von Frucht geprägter Duft. Reifes Steinobst, gelbe Pflaume, eine Spur Vanille, ätherische Kühle. Im Mund saftig, auch frisch, Zitrusfrucht, weisser Pfeffer, steinig. In der Balance, sehr gut gebaut. Das Finale ist etwas kurz.

21,90 Euro | www.hutter-wachau.at

Weingut Müller, Krustetten
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Gottschelle

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Gelbfruchtige Nase, dazu Pimentos del Padrón, grüne Noten, aber reif. Auch im Mund sehr ansprechend, hat Frische und Leben, Zitrus, geschliffen, in der Mundmitte verankert. Steht lang am Gaumen, etwas Gerbstoff, kein Schmeichler.

20,50 Euro | www.weingutmuller.at

Weingut Schwaiger, Wösendorf
Wachau Smaragd Grüner Veltliner Ried
Bachsatz Wösendorf

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Sehr typischer Duft, Marille, auch schwarzer Pfeffer, grüne Teeblätter, Grapefruitzeste. Zeigt schöne Frucht im Mund, wieder reife Marille, auch zitronige Frische, ohne aufdringlich zu sein. Ein wenig Gerbstoff rundet ab, ist vielschichtig, tiefgründig. Toller Speisebegleiter!

15 Euro | www.weingut-schwaiger.at

Weingut Weixelbaum, Strass
Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Gaisberg Wahre Werte

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Frucht und Frische zugleich, Pfirsich, Marille, Gartenkräuter, zart ätherisch. Im Mund zitrische Frische, lebhaft, jugendlich. Mitteltgewicht bis schlank, erfrischend, im Finale kommen ein paar herbe, grüne Noten dazu. Hallt nach.

30 Euro | inwinoweix.at

Weingut Christine Mazza, Weissenkirchen
Wachau Smaragd Grüner Veltliner Ried
Weitenberg Weissenkirchen

16 Punkte | 2023 bis 2026

Etwas Frucht in der Nase, Zitrone, Marille, auch Kräuterwürze. Im Mund mit frischem, schlanken Auftakt. Belebend. Mit der Zeit kommen auch Teeblätter dazu, auch etwas herbe Noten, stimulierend. Frisch bis ins Finale.

18 Euro | www.mazza.at

Weingut Wimmer, Wagramkeller, Fels am
Wagram
Wagram Grüner Veltliner Löss

16 Punkte | 2023 bis 2026

In die Marillennase mischen sich Kaffeebohnen, etwas Toffee, auch steinige, rauchige Noten. Die Frucht steht eher im Hintergrund. Im Mund fällt zunächst das Bitzeln an der Zungenspitze auf, CO₂. Danach ausgewogen, stimmig, trotz leichter grüner Noten.

15 Euro | www.weingut-wimmer.at

Weingut Tom Dockner, Theyern
Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Neusiedler Hochschopf
15.5 Punkte | 2023 bis 2026

Sehr wenig in der Nase, etwas Joghurt, Zitrone, grüner Apfel. Im Mund sehr vital, frische Säure, wieder Zitrusfrucht, Salzzitrone, etwas Mandel, geht dann aber recht schnell in die Knie. Hinterlässt ein feines Gerbstoffgitter.

24 Euro | www.docknertom.at

Weingut Ingrid Groiss, Breitenwaida
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried in der Schablau

15.5 Punkte | 2023 bis 2028

Volle Frucht, Pfirsich, Marille, auch eine Spur Grapefruitschale. Im Mund ausgewogen, hat vitale Säure, auch etwas Salz, Grip, bleibt mitteltgewichtig und sauber bis ins Finale.

24,90 Euro | www.ingrid-groiss.at

Weingut Johannes Maringer, Ottenthal
Wagram Reserve Grüner Veltliner Ried
Steinthal

15 Punkte | 2023 bis 2026

Die Nase zeigt Blutorange, Grapefruit, Lindenblüte, im Hintergrund helle Misopaste. Im Mund mit weicher Säure, ein wenig Marille kommt durch, ganz feiner Gerbstoff, zart mineralisch. Ein geschmeidiger, gefälliger Typ.

10,90 Euro | www.weingut-maringer.at

Weingut Neustifter, Poysdorf
Niederösterreich Grüner Veltliner
Ried Steinberg

15 Punkte | 2023 bis 2030

In der Nase deutlich vom Holz bestimmt. Kokos, Vanille, Butterkuchen. Viel Stoff auch im Mund, wieder die holzige Würze, leicht scharf auf der Zungenspitze. Dahinter schlank, hat Säure, aber insgesamt nicht sehr ausbalanciert.

Auf Anfrage | www.weingut-neustifter.com

Weingut Taubenschuss, Poysdorf
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Tenn

15 Punkte | 2023 bis 2027

Zunächst verschlossen mit Mokka und Toffeenoten. Dann wird es tannengrün, Fichtensprossen, dazu erdig, Rindenmulch. Im Mund sehr viel Zitrusfrucht, Grapefruit, deutliche Bitternote, enorme Frische. Sehr straff, hinterlässt im Mund eine leichte Pelzigkeit.

Auf Anfrage | www.taubenschuss.at

2014

**Wein Hof Waldschütz, Sachsendorf
Wagram Reserve Grüner Veltliner Ried
Brunnthal**

15.5 Punkte | 2023 bis 2026

Gereifte Nase, dennoch klar, Steinobst, Pfirsich, Mandel, Salzzitrone, Baumschnitt, eine Spur Honig. Im Mund mit etwas Fruchtschmelz, leichter Salzzug am Zungenrand, fein mineralisch. Hält an, ist präsent, aber ein leiser Vertreter.

19 Euro | www.waldschuetz.at

**Weingut Baumgartner, Gobelsburg
Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner
Vom Urgestein**

15 Punkte | 2023 bis 2028

In der Nase zunächst Bohnerwachs, Zitrusanklänge, Bouillon, Rauch. Insgesamt verhalten. Im Mund vital, wieder die zitrusfrische Ader, Apfel, weniger Steinobst. Sehr frisch, schlank, wenig Extrakt, zeigt sich spröde, etwas rau.

25 Euro | www.baumgartner-weine.at

2013

**Weingut Fritsch, Kirchberg am Wagram
Wagram Grüner Veltliner Ried Schlossberg
Oberstockstall IÖTW**

17.5 Punkte | 2023 bis 2028

Kaum Primärfrucht, etwas Apfelschale, Quitte, Earl-Grey-Teeblätter, Bergamotte, wirkt seriös, in sich ruhend. Im Mund von frischer Säure getragen, lebendig, animierend. Salzige Noten am Zungenrand, deutliche Zitrusnote, ungemein sauber, klar strukturiert. Alles an seinem Platz, harmonisch zusammengefügt. Sauberes und langes Finale.

28 Euro | www.fritsch.cc

**Weingut Stadt Krems, Krems
Kremstal DAC Grüner Veltliner Ried
Wachtberg Krems IÖTW**

17.5 Punkte | 2023 bis 2028

Nach Belüftung mit saftiger Marille in der Nase, Nusscreme, Tabakrauch, verändert sich laufend. Im Mund klar und saftig, Zitrusfrische, pfeffrig, leichter Gerbstoff, hochelegant. Ein fein gewebter Aromenteppich, lädt zum Trinken und Nachschmecken gleichzeitig ein. Grosser Weisswein.

32,50 Euro | www.weingutstadtkrems.at

**Weingut Allram, Strass im Strassertal
Kamptal DAC Grüner Veltliner
Ried Gaisberg Strass IÖTW**

17 Punkte | 2023 bis 2028

Zunächst leicht staubig, steinige Noten, Kieselstein. Mit Luft kommen Schwarztee und Zink, braucht sehr viel Luft. Frische, klare Ansprache, eher Apfel als Zitrusfrucht, deutlich phenolisch,

Gerbstoff, auch Tannin. Wenig Aroma, mehr Mundgefühl. Essensbegleiter par excellence.

31 Euro | allram.at

**Weingut Allram, Strass im Strassertal
Kamptal DAC Grüner Veltliner Ried Renner
Kammern IÖTW**

17 Punkte | 2023 bis 2030

Frische, von aufgebrühtem Earl-Grey-Tee geprägte Nase, aromatisch, Marille, Buchsbaum, ätherische Noten. Auch im Mund vital, frisch, wieder Bergamotte. Kein Ausbund an Komplexität, aber sehr klar, frisch, ansprechend, ohne die jahrgangstypischen Bittertöne. Mittlere Länge.

24 Euro | allram.at

**Weingut Forstreiter, Krems
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Hollenburger Tabor**

17 Punkte | 2023 bis 2028

Zeigt in der Nase Marillenkompott, Lindenblüten, feingliedrig, elegant und klar. Am Gaumen leicht cremig, darunter pikante Noten, grüne Paprika, Zitronenzeste, hat deutlich Gerbstoff, zudem salzig am Zungenrand und Zahnfleisch. Steht sauber und geradlinig im Mund, hat Länge und auch Schlift.

49 Euro | www.forstreiter.at

**Weingut Mayer am Pfarrplatz & Rotes
Haus, Wien
Wien Grüner Veltliner Nussberg Rotes
Haus**

17 Punkte | 2023 bis 2028

Teeblätter, Grasschnitt, grünwürzig, auch Anklänge von Fleischbrühe. Mit Luft kommt auch gelbes Steinobst dazu, öffnet sich. Die gelbe Frucht dann auch im Mund, feine, ausbalancierte Aromatik zwischen Zitrusfrucht und Marille, zart cremig am Gaumen, darunter liegt ein feines Gerbstoffnetz. Sehr feingliedrig, elegant. Hallt schön und sauber nach.

12,50 Euro | www.rotes-haus.at

**Weingut Salomon Undhof, Krems-Stein
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Stein Alte Reben**

17 Punkte | 2023 bis 2030

Sehr typische Nase, reife, gelbe Frucht trifft auf Würzigkeit. Marille, Blüten, blühende Gartenkräuter, Kaffeebohnen, Rauch. Im Mund mit Saft und Frische, wieder reifes Steinobst, auch Netzmelone, am Zungenrand deutliche Salznoten, fast pikant. Wirklich dicht, kompakt, reichhaltig. Legt mit Luft deutlich zu.

51,30 Euro | www.salomonwines.com

**Weingut Faber-Köchel, Eibesthal
Niederösterreich Grüner Veltliner Ried
Saazen**

16.5 Punkte | 2023 bis 2028

Würzige Nase, Rauch, Teeblätter, nicht laut, eher

verhaltener Gesamteindruck. Im Mund vital, die frische Säure prägt den Eindruck, Zitrusfrucht, schlank, saftig, straight. Deutliche Gerbstoffe, sehr kompakt, hat Kraft ohne Wucht, mineralisch-kernig. Fest am Gaumen, hat wirklich Zug.

29,90 Euro | www.faber-koechl.at

**Weingut Markus Huber, Reichersdorf
Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Berg Getzersdorf**

16.5 Punkte | 2023 bis 2028

In der Nase zeigt sich Reife, Bohnerwachs, Nussöl, eingekochte Marille, Trockenobst. Hohe Viskosität, viel Extrakt, fast ölig. Am Gaumen mit leicht zitroniger Frische. Sehr dicht, kleidet den Mundraum aus. Dabei nicht fett, wohlgeformt, aber etwas getragen in der Anmutung.

36 Euro | www.weingut-huber.at

**Weingut Blauensteiner, Goesing
Wagram Reserve Grüner Veltliner Rassing**

16 Punkte | 2023 bis 2027

Zeigt sich verschlossen, grüne Nusschale, Zitronenzeste, Thymian. Im Mund ebenfalls wenig offen, deutlicher Gerbstoff, auch Frische, kaum Frucht und eine leicht dumpfe Art. Vom Stil her «Korkschleicher», ist aber ein Schrauber. Mittelgewichtig, bleibt ruhig, gelassen. Sauber gearbeitet, wahrscheinlich falscher Zeitpunkt.

16 Euro | www.blauensteiner.com

**Weingut Cobenzl, Wien
Wien Grüner Veltliner Ried Pfeffer**

16 Punkte | 2023 bis 2026

In der Nase mit eingemachter Marille, Reneklode, reifes Steinobst, dazu Teeblätter, Fichtensprossen. Nicht aufdringlich, aber präsent. Auf der Zunge leicht cremig, hat Schmelz, darunter klare, frische Zitrusfrucht. Klar, ohne Schnörkel.

10,90 Euro | www.weingutcobenzl.at

**Weingut Stift Göttweig, Furth
Kremstal DAC Grüner Veltliner Ried
Gotschelle Furth IÖTW**

16 Punkte | 2023 bis 2026

In der Nase Salzzitrone, Marille, helles Toffee, viel Frische, weniger Frucht. Auch im Mund wieder die saubere, zitronige Frische. Dazu kommen leichte exotische Noten, Ananas, saftig. Hat Tiefe, Spiel, auch ein mittellanges, sauberes Finale.

32,50 Euro | www.weingutstiftgoettweig.at

**Bio-Weingut Zirnsack, Sierndorf an der
March
Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner
Habsburg**

16 Punkte | 2023 bis 2026

Deutliche Reifennoten, Bouillon, Pumpnickel, sehr reife Mirabelle. Auch im Mund von leichter Oxidation geprägt, reif, sehr cremig, gelbes Obst. Zudem sticht der Alkohol ein wenig am

Zahnfleisch. Wirkt schon leicht müde, sollte zu einem üppigen Festmahl getrunken werden.
22 Euro | www.zirnsack.com

**Weingut Georg Nigl, Perchtoldsdorf
Thermenregion Grüner Veltliner Weisser
Stein Ried Perchtoldsdorfer
Herzogberg**

15.5 Punkte | 2023 bis 2026

Anklänge von Sauvignon, Grünschnitt, Möbel-
politur, Lorbeer, Buchsbaum, wenig typisch.
Im Mund deutliche Exotik, Passionsfrucht, auch
Papaya, Litschi. Auch ein wenig Restzucker
schmeckbar. Ist in sich stimmig, nur unge-
wohnt.

29 Euro | www.nigl.com

**Weingut Christoph Bauer, Jetzelsdorf
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
Privat**

15 Punkte | 2023 bis 2026

Sehr reif. Bouillon, Umami, Laugengebäck.
Irgendwo sticht eine Zitrone durch (Anm.: mit
Kork verschlossen). Im Mund weihnachtliche
Gewürze, wieder Bouillon. Tendenziell sauber –
aber leicht verwegen in der Aromatik.

22 Euro | www.bauerwein.at

**Weingut Johannes Maringer, Ottenthal
Wagram Reserve Grüner Veltliner Ried
Steinthal**

15 Punkte | 2023 bis 2026

Duftet nach Honigmelone, auch leicht grün,
Mandarine, eine Spur Honig. Im Mund saftig
frisch, wieder der Mandarinenton, dazu Estrag-
on, Basilikum, vitaler Säurezug. Wenig Spiel,
sehr schlank, dafür klarer Saft und recht
straight. Klingt ebenfalls sauber aus.

Auf Anfrage | www.weingut-maringer.at

**Weingut Taubenschuss, Poysdorf
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
MX Alte Reben**

15 Punkte | 2023 bis 2025

Sattes Goldgelb. In der Nase oxidative Noten,
Akazie, Honig, Sherry, auch Pilze. Ausladend,
speziell. Kraftvolle Säure, sonst recht wenig
Substanz. Die Säure steht, sonst passiert nicht
viel. Immerhin sauber bis zum Ende.

Auf Anfrage | www.taubenschuss.at

2012

**Weingut Birgit Eichinger, Strass im
Strassertal
Kamptal DAC Grüner Veltliner Ried Lamm
Kammern 1ÖTW**

17 Punkte | 2023 bis 2026

Leise, verhaltene Nase. Pfirsich, Hühnerbrühe,
Gartengrün, auch Grapefruitzeste. Im Mund mit
feinem, leicht honigartigem Schmelz, darunter
vitaler Säurezug. Bleibt fein, zurückhaltend.

Durchaus komplex, Gerbstoff, Säure, Frucht,
aber alles fein gewirkt und solide. Klassisch.
30 Euro | www.weingut-eichinger.at

**Weingut Jurtschitsch, Langenlois
Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Käferberg Langenlois 1ÖTW**

17 Punkte | 2023 bis 2028

Apfelschale, trockenes Gras, metallisch und ein
Hauch Petrol. Im Mund frischer, von Zitronen
geprägter Auftakt, dann mit Gelbfrucht, sehr
animierend. Salzzitrone, mineralische Pikanz,
zeigt packende Phenolik. Lang.

29 Euro | www.jurtschitsch.com

**Aigner, KREMS
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Elitär**

16.5 Punkte | 2023 bis 2028

Dunkle Würze, Kaffeebohnen, Tabak, Marillen-
kompott, mit Luft kommt Salzzitrone dazu. Im
Mund mit Kraft, Druck, viel Würze, pikant auf
der Zunge, ausgesprochen mineralisch. Bleibt
durchweg dunkel im Aroma. Mittleres Finale.

24,80 Euro | www.aigner-wein.at

**Weingut Dürnberg, Falkenstein
Niederösterreich Grüner Veltliner
Tradition**

15.5 Punkte | 2023 bis 2024

Scharfe, leicht stechende Nase, Buchsbaum,
Salmiak, Muntok-Pfeffer, nasser Stein, Staub. Im
Mund mit Zitrusfrucht, wieder leicht belegt,
staubig, wenig Fleisch auf den Rippen. Sauber,
straight, aber nicht mehr. Aus der Magnum.

15,50 Euro | www.duernberg.at

2011

**Weingut Studeny, Obermarkersdorf
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Obermarkersdorfer Atschbach**

18 Punkte | 2023 bis 2028

Spricht mit seiner frischen Nase sofort an.
Frische Marille, Zitronenzeste, getrockneter
Thymian, ätherisch, dann kommen Graphit und
Rauch dazu. Im Mund mit Frische und Schmelz,
ganz leicht cremig, vital, zitrisch. Kompakte Art,
hat Gerbstoff, viel Leben, zischt und zieht im
Mundraum. Wirklich lang anhaltend, endet
animierend und frisch. Ein Hammerwein!

22 Euro | studeny.at

**Ferdinand Mayr, Puchenau
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Senftenberger Pellingen**

17.5 Punkte | 2023 bis 2028

Duftig, tänzelnd in der Nase, weisse Blüten,
auch Marille, zudem ätherische Noten, Minze.
Kresse. Sehr lebendig auch im Mund, fast
pikante Würze, Salz, Pfeffer, im Hintergrund mit
saftiger Gelbfrucht. Fein gewirkt, elegant, packt

zu, hat vor allem wirklich Spiel und Spannung,
sehr animierend. Hallt sehr schön nach.
30 Euro | www.ferdinand-mayr.at

**Winzer KREMS eG, KREMS an der DONAU
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Kremser Wachtberg**

16.5 Punkte | 2023 bis 2026

Frische, zitrusgeprägte Nase. Astschnitt, harzige
Noten, Bittermandel, auch leicht ätherisch. Im
Mund saftig, würzig, auch etwas hefig. Der
Säurezug trägt, etwas Phenolik stützt. Mittel-
gewicht, ein Hauch Extraktzüsse, schön klar.

35 Euro | www.winzerkrems.at

**Weingut Müller, Krustetten
Wachau Reserve Grüner Veltliner Ried
Süssenberg**

16 Punkte | 2023 bis 2026

Ruhige, verschlossene Nase, getrocknete Blu-
men, Buchsbaum, ein Hauch Agrumenzeste.
Zeigt dann Frische, Zitrusfrucht, auch Kaffee,
aber insgesamt nicht verschwenderisch in der
Aromatik. Gerbstoff ist präsent, packt die
Zähne. Wenig Mittelbau, die Struktur obsiegt.

24,50 Euro | www.weingutmuellier.at

**Weingut Thierry-Weber, Rohrendorf
Kremstal DAC Reserve Grüner
Veltliner Ried Lindobel**

16 Punkte | 2023 bis 2026

Reichhaltige Nase, reifes Steinobst, eingelegte
Marille, Nektarine, speckig, rauchig, zudem
weisse Blüten. Auch im Mund mit reifen, ent-
wickelten Tönen, Marille, auch Zitrusfrucht. Ein
paar Bitternoten, die eher zur Komplexität
beitragen. Ruhiger Wein, es fehlt die Spannung.

35 Euro | www.thierry-weber.at

**Weingut Neustifter, Poysdorf
Niederösterreich Grüner Veltliner Riede
Steinberg**

15.5 Punkte | 2023 bis 2024

Zeigt immer noch deutlich den Ausbau im Holz,
Brioche, Brotkrume, auch Karamell. Im Mund mit
cremiger Toffeenote, dahinter die Säure. Legt
sich an den Gaumen, dann wieder Zitrusfrucht.
Auch einige Bittertöne vom Holz sind noch
spürbar.

Auf Anfrage | www.weingut-neustifter.com

2010

**Weingut Sigl, Rossatz
Wachau Smaragd Grüner Veltliner
Ried Kirnberg**

18 Punkte | 2023 bis 2026

Feines, helles Gold im Glas. In der Nase durch-
aus typisch, Marille, Kräuter, Zitronenschale –
alles da. Nicht laut, aber deutlich. Sehr ausge-
wogen, geradezu delikate. Im Mund mit klarer
Frische, Zitrusfrucht, saftig, viel Leben. Mittlere

Statur, etwas Frucht, ein wenig Gerbstoff, wunderbare Balance der Elemente. Lädt ein zum Zuhören, aber eben auch zum Trinken.
24 Euro | www.weingut-sigl.at

Weingut Gruber Rösschitz, Rösschitz
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Rösschitzer Mühlberg
16 Punkte | 2023 bis 2024

Hochfarbig, orange Reflexe. Oxidative Noten, Waldboden, Teegebäck, kandierte Orangenschale, weihnachtliche Gewürze. Im Mund noch frisch, die Säure aber weich und rund, nur steht ausser den Reifetönen wenig im Glas. Befindet sich auf der Zielgeraden seines Weinlebens.
30 Euro | www.gruber-roeschitz.at

2009

Weingut Jäger, Weissenkirchen
Wachau Smaragd Grüner Veltliner Ried
Achleiten
17.5 Punkte | 2023 bis 2026

Zitronenzeste, Teer, eine Mischung aus Frische und reifer Würze. In sich aber sehr harmonisch, wirkliche Balance. Diese Balance zeigt sich auch im Mund, da finden sich wieder Zitrusfrucht, auch ein paar herbe, dunkle Töne, zudem etwas Gerbstoff. Mineralisch-bissig am Zahnfleisch, hat Schliff. Steht mit seiner Mineralik lang im Mund.
Auf Anfrage | www.weingut-jaeger.at

Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn
Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner
Philipp's Reserve
17.5 Punkte | 2023 bis 2028

Reife ohne Petrol. Gehaltvoll, duftet nach Frucht, Marille, gestossener schwarzer Pfeffer, sehr klar, geradlinig, schwerelos. Saftige Frucht im Mund, wieder Marille, auch Ananas, wieder Pfeffer, etwas Extraktsüsse. Rundum harmonisch, tiefgründig, auf den Punkt gereift. Lediglich die Länge ist mittel, sonst toll.
23 Euro | www.schwarzboeck.at

2008

Nastl Langenlois, Langenlois
Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner
Gigant
17.5 Punkte | 2023 bis 2027

Kaum noch Frucht, kalter Tee mit Zitrone, Anklänge an Holz, ganz leise. Wirkt durch und durch edel. Im Mund wird es noch edler, wieder Tee mit Zitrone, auch Grapefruit, Mandarinschale. Hat Struktur, wirkliche Tiefe, pikante Würze. Sehr vornehm, dennoch Trinkfluss, hallt sehr lange nach. Und ist kein bisschen müde!
30 Euro | www.nastl.at

Weingut Payr, Höflein
Carnuntum Grüner Veltliner Ried
Rothenberg Höflein
17 Punkte | 2023 bis 2026

In der Nase Waldmeister, Tannennadel, erdig, auch deutlich pfeffrig! Frisch und jugendlich im Antrunk, hat Zitrusfrucht und Grapefruit, beides sehr elegant, fein integriert. Elegant, feingliedrig, dabei nicht ohne Kraft, hat keinerlei Fett. Sauber und animierend bis zum Schluss.
20 Euro | www.weingut-payr.at

2007

Weingut Leth, Fels am Wagram
Wagram Grüner Veltliner Ried Scheiben
Fels am Wagram 1ÖTW
17.5 Punkte | 2023 bis 2026

Reifer Pfirsich, nasser Kieselstein, kalter Schwarztee, etwas Tabak, eher leise und zurückhaltend. Feine Fruchtnote im Mund, Marille, wieder steinig-mineralisch, auch Pfeffer, zeigt auch ein wenig Salz. Wirklich lang, elegant, bleibt, wirkt nie alt, sondern auf den Punkt.
32 Euro | www.weingut-leth.at

Weingut Thiery-Weber, Rohrendorf
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner
Ried Kremser Weinzierlberg
17.5 Punkte | 2023 bis 2026

Duftig und floral in der Nase, Orangenblüte, Weissdorn, entfernt kommen Mokkanoten dazu. Zeigt typische Frische der Sorte. Süsse-Säure-Spiel hochgradig elegant, macht viel Freude, eine Spur Gerbstoff rundet ab. Eine wunderbare Leichtigkeit trotz des Alters.
32 Euro | www.thiery-weber.at

2006

Weingut Christoph Bauer, Jetzelsdorf
Niederösterreich Grüner Veltliner
Zraft
17 Punkte | 2023 bis 2025

Zeigt sekundäre Reifenoten in der Nase, Bootslack, Akazienhonig, auch lila Blüten, Hibiskus. Auf der Zunge mit Fruchtsüsse und Säure, da spielt sich das meiste ab. Ein wenig Salz am Zahnfleisch, sonst hält er sich zurück. Ein wenig mehr Tiefe und... Endet klar, sogar relativ lang.
10 Euro | www.bauerwein.at

Weingut Jäger, Weissenkirchen
Wachau Smaragd Grüner Veltliner
Ried Achleiten
17 Punkte | 2023 bis 2024

Hellfarbig! Auch die Nase jugendlich frisch, grüne Noten von Buchsbaum, im Hintergrund Schwarzbrot. Im Mund mit leichter Fruchtsüsse, die Säure sauber weggepuffert, deutlicher Gerbstoff. Am Gaumen eine Tendenz zur Breite,

die Spannung ist ein wenig weg, eine Hauch mehr Säure könnte, hätte, würde...

Auf Anfrage | www.weingut-jaeger.at

2000

Wein Hof Waldschütz, Sachsendorf
Wagram Reserve Grüner Veltliner Ried
Scheibe
17.5 Punkte | 2023 bis 2025

Zeigt sich in der Nase gereift, würzig, Fleischbouillon, Baumrinde, Irish Moos, Laugengebäck, dahinter lauert aber noch etwas Zitronenzeste. Im Mund mit deutlicher Zitrusnote, hat Spannung, etwas Salz am Zahnfleisch, klar. Nicht üppig, eher schlank, straff. Zeigt eine schöne Länge, bleibt sauber im Nachhall.
24,90 Euro | www.waldschuetz.at

Schmelzers Weingut, Gols
Neusiedlersee Grüner Veltliner
Heideboden Gols
17 Punkte | 2023 bis 2025

Leicht hochfarbig, Altgold. Die Reife ganz deutlich, Speck, Rauch, Teeblätter, getrocknete Aprikosen, Anklänge von Firne. Im Mund mit Ananassaft, auch pikanter, frischer Säure, deutlicher Gerbstoff, ein piekfeiner älterer Herr. Sehr elegant, nicht aufdringlich, zeigt niemals auf, ist in sich sehr schlüssig und ruhend. Zum Essen!
10 Euro | www.schmelzer.at

1979

Winzer Krems eG, Krems an der Donau
Kremstal Grüner Veltliner
17.5 Punkte | 2023 bis 2026

Sattes Altgold. In der Nase klare Firne, kalter schwarzer Tee, getrocknete Algen, Jod, Umamiwürze. Im Mund mit vitaler Säure, dazu wirklich Gerbstoff, hat Struktur, wenig Fleisch, dennoch Animation. Die beiden Elemente spielen miteinander, strahlen eine echte Faszination aus. Hallt nach, bleibt immer sauber und frisch.
70 Euro | www.winzerkrems.at

1977

Domäne Wachau, Dürnstein
Wachau Grüner Veltliner Himmelstiege
17 Punkte | 2023 bis 2024

Heller Cognacton im Glas. Klare, saubere Firnote. Waldboden, frische Steinpilze, sogar leicht ätherisch, Rosmarin. Auch im Mund sauber, guter Streuwiesenapfelsaft, bei aller Reife wirkt er frisch und klar. Kalter Schwarztee mit Zitrone, immer wieder der Apfel. Wirklich faszinierend, man riecht und schmeckt voll Faszination.
105 Euro | www.domaene-wachau.at

GENUSS- WERKSTATT

KULINARIK ERLERNEN UND ERLEBEN



GENUSS- PARCOURS

Lachs aus Lostalio, Käsekreation mit Willi Schmid oder Desserts vom mehrfach international ausgezeichneten Chocolatier und Pâtissier Fabian Sängler. Entdecken Sie an 7 Genuss-Inseln kreative Food-Pairings und exzellente Weine.



KULINARISCHE ATELIERS

Fire Dining vom OFYR: Adrian Bühler (1* Guide Michelin) und sein Team zeigen, wie man Grillieren auf ein neues Level bringt.



VINOPHILE WORKSHOPS

Blindegustationen – welche Überraschung versteckt sich im schwarzen Glas?
Die VINUM-Redakteure vermitteln Weissen rund um die Genusswelt.

25. MAI 2023
DONNERSTAG
AB 17.30 UHR

Begeben Sie sich frei auf Entdeckungsreise im Genuss-Parcours. Erleben Sie schmackhafte Maria-gen von Wein und Speisen und unverfälschten Genuss. Erlernen Sie direkt von den Experten handwerkliches Geschick sowie Tipps und Tricks für den Alltag.

LOCATION

**FRISCHEPARADIES
ZÜRICH**

Hardgutstrasse 11, Zürich
www.frischeparadies.ch

PREIS

AB FR. 83.–

Rabatt Code für
VINUM Leserschaft:
VINUM-0523

(inkl. Speisen, Weine, Wasser/
Kaffee, Teilnahme an Work-
shops)

INFOS

**JETZT TICKETS
ONLINE BUCHEN**



www.frischeparadies.ch

Anmeldeschluss:

Freitag 19. Mai 2023.

Beschränkte Anzahl Plätze.

www.frischeparadies.ch

Weingut Stadler im Weinviertel

WO TRADITION DEN WEIT- BLICK TRIFFT



Mit seinen spektakulären Weinbergs-
lagen am Fusse der altherwürdigen
Burgruine und einer der schönsten
Kellergassen der Region bietet Falkenstein
nicht nur eine wahrlich einzigartige Kulisse,
sondern steht auch für hervorragenden Wein-
genuss aus Niederösterreich. Fest im beschau-
lichen Ort verwurzelt, blickt Familie Stadler
hier auf 300 Jahre Weinbautradition zurück.

In weiser Voraussicht haben Maria und Jo-
hannes senior das Weingut seit ihrer Übernah-
me stetig erweitert. Damit haben sie nicht nur
den Grundstein für das Keltern hervorragender
Weine gelegt, sondern mit einem modernen
Gebäude auch ein ganzheitliches Weinerleb-
nis für die Gäste ermöglicht. Heute ist bereits
die nächste Generation für den Betrieb mitver-
antwortlich und mit viel Elan am Werk:

Mit Perfektionsgetriebenheit, Qualitätsbe-
wusstsein und einer Portion Understatement
zählt Johannes junior zu jenen ambitionierten
Winzern, für die das Traditionshandwerk eine
Herzensangelegenheit ist. Penibel werden die
35 Hektar Weingärten gepflegt, akribisch die
jungen Weine im Weinkeller sortentypisch he-

rausgearbeitet und bis zum idealen Reifezeit-
punkt gelagert. Das Ergebnis sind charak-
tervolle Weine mit sauberem Schlift. Zahlreiche
Prämierungen wie die jüngste SALON-Aus-
zeichnung für seinen Winzersekt bestätigen,
dass er seinem Anspruch mehr als gerecht
wird.

Am familiengeführten Weingut finden sich
zum Glück zahlreiche Plätze, um die Weine
ausgiebig zu verkosten. 2008 errichtet, vereint
eine zeitgemässe Architektur Heurigenlokal,
Vinothek sowie fünf Gästezimmer. Maria und
Tochter Christa kümmern sich hier umsichtig
und mit viel Herz um ihre Gäste. Im Heurigen
wird eine Weinviertler Küche mit modernem
Touch serviert – selbst vegane Speisen ste-
hen auf der Karte. Grossen Wert legt Familie
Stadler auch auf die Zusammenarbeit mit Be-
trieben aus der Region. In den Gästezimmern
und im besonders komfortablen «Weinviertler
Genießerzimmer» wird dann der Traum vom
Falkensteiner Kurzurlaub wahr: Als perfekter
Startpunkt lassen sich von hier aus die Kul-
tur erleben, die Weinberge erwandern und der
Blick in die Ferne von der Burgruine geniessen.



Weinvielfalt aus Falkenstein

Die Weinbaugeschichte des Weinviertler
Orts reicht bis ins Mittelalter zurück – und
das nicht ohne Grund. Denn seit jeher fühlen
sich in Falkenstein fruchtige Weissweine
besonders wohl und profitieren vom einzig-
artigen Terroir der Region: Die heissen Som-
mertage des nördlichen Weinviertels sorgen
für viel Frucht in den Trauben, während die
im Vergleich recht kühlen Nächte den Wei-
nen eine angenehme Frische verleihen. Ne-
ben dem speziellen Kleinklima sind es vor
allem die kalkhaltigen Böden in Falkenstein,
die sich für die regionstypische Mineralität
und Würze verantwortlich zeigen. Das alles
kommt natürlich auch dem Grünen Veltliner
entgegen, der aus dem Weinviertel nicht
mehr wegzudenken ist. In seiner erlesensten
Version als Weinviertel DAC bekannt und
begehrt, ist er auch am Weingut Stadler in
unterschiedlichen Ausbaustufen erhältlich:
Vom leichten, würzig-pfeffrigen Weinviertel
DAC von der Riede Rabenstein bis hin zur
markanten und in der Barrique zur Perfek-
tion gereiften Weinviertel DAC Reserve von
der Toplage Rosenberg ist alles dabei.

Daneben umfasst das umfangreiche Sorti-
ment der Familie Stadler klassische Sorten
wie Welschriesling, Sauvignon Blanc, Weiss-
burgunder und Riesling, aber auch charak-
terstarke aromatische Vertreter wie Gewürz-
traminer und Gelber Muskateller – letzteren
gibt es sogar als prickelnde Variante. Pinot
Noir, St. Laurent und Zweigelt warten mit
intensiver Frucht und seidigen Tanninen auf
und zeigen damit einmal mehr, dass sich das
Weinviertel hinsichtlich Rotwein keinesfalls
verstecken muss.

www.weingut-stadler.com

WEINGUT
STADLER

DER JESUS HAT KOA HANDY G'HOBT



Fotos: Burgenland Tourismus/ stills&emotions, Neubauer

WANDERN DURCHS WEIN- MÄRCHEN- LAND

Das Burgenland ist so rot wie Schneewittchens Mund und so edelsüß wie ihre Küsse. Verspielte Leichtigkeit hingegen versprühen die Weiss- und Roséweine: Auf rund 11800 Hektar bringen die besten Winzer hier vom Terroir geprägte Meisterwerke hervor. An 300 Sonnentagen, geprägt durch pannonisches Klima, kann man Burgen, Heurige und Weingüter ansteuern. Wir zeigen ein paar Wege auf.

Text: Eva Dülligen



Mittelburgenland **Blaufränkischland**

Sagt Ihnen Sbulzina x Weißer Heunisch etwas? Nein? Blaufränkisch umso mehr? Dann willkommen im Mittelburgenland. Eins vorweg, bevor wir uns per Radl auf den 40 Kilometer langen B40 Rotweinweg machen: Alle Winzer hier nennen ihr Weinanbaugebiet «Blaufränkischland». Start- und Landepunkt der Rundtour ist Deutschkreutz, das in Spucknähe zur ungarischen Grenze liegt. Das prächtige Stadtschloss, 1625 von Graf Paul Nadasdy im Stil der italienischen Renaissance erbaut, ein Museum zu Ehren des österreichisch-ungarischen Komponisten Carl Goldmark und das Weingut Gesellmann heißen unsere Adressen in der Marktgemeinde. «Des san Weine, die schnalzen», kommentiert Albert Gesellmann seine Verkostungsreihe. Aus der tritt der 2020er Blaufränkisch Creitzer besonders hervor. Weichselkirsche, Edelholzwürze und ein salzig-mineralischer Abgang kennzeichnen den Reserve-Wein. Gesellmanns Gewächse werden auf 50 Hektar seit 2015 biozertifiziert angebaut. Nächster Stopp ist Raiding, ein Weinort, der bis 1921 - wie das ganze Burgenland - zu Ungarn gehörte. Selbstredend lassen wir es uns nicht nehmen, den Bösendorfer Flügel eines der berühmtesten Klavier-Virtuosens der Welt im Blauen Salon des Geburtshauses von Franz Liszt zu streicheln. Doch das Mekka der regionalen Rebsorte wartet, also radeln wir durch die sonnige Hügellandschaft gen Horitschon und biegen ab in den Blaufränkisch Weg. Vorbei an 13 Infotafeln zum hiesigen Weinbau geht es 2,2 Kilometer durch die Lagen von Horitschon. Auf der Aussichtstreppe gönnen wir uns einen Blick über die Horitschoner Rieden. «Das Blaufränkisch» in Deutschkreutz beschliesst die Runde, wo wir uns zu in Buttermilch mariniertem Backhendl mit Erdäpfelsalat einen Zweigelt Reserve vom Weingut K+K Kimbauer genehmigen. www.burgenland.info

Rosalia

Rosé aus Rosalia

Das Baby unter den burgenländischen Weinbaugebieten ist 241 Hektar klein. 2018 feierte es Geburtstag, als es von der Grosslage in eine DAC-Herkunft befördert wurde. Geologische Ablagerungen eines Urmeers und pannonisches Klima bilden ein Terroir, das würzige Rotweine und finessenreiche Rosés entstehen lässt. Wir nehmen die abgespeckte Runde des Radwanderweges B32, rund 58 Kilometer von und zurück nach Bad Sauerbrunn unfern der ungarischen Grenze. Im Rosarium der Kurstadt geniessen wir ein duftendes Farbenbad mit 1300 Rosenstöcken aus mehr als 300 Sorten. Angefüllt mit den Eindrücken des gartenarchitektonischen Juwels fahren wir südlich über die Erdbeergemeinde Wiesen weiter durch den Naturpark Rosalia-Kogelberg mit dem Ziel Pöttelsdorf im Wulkatal. Gut, dass wir den Tipp, im «Stegschandl» eine Brotzeit zu nehmen, beherzigt haben: Im Innenhof der ehemaligen Scheune macht der Genuss eines «Wiaschtl-Burgers» Lust auf etwas kräftig Rotes. Also gibt's zum Laugenweckerl mit Hausbratwürstel eine barriquegereifte Cuvée namens A Fescher Kampel. Die Begeisterung für die wiederbelebte Heurigentradition ist hier überall spürbar. Das erfahren wir auch im Genussheurigen unserer nächsten Adresse, dem Rosé-Betrieb Lassl in Sigleß, den wir durch die Sommerfrische der pannonischen Tiefebene anradeln. «Die kühlen Nächte an den Ausläufern der Alpen bringen saftige Frische in unsere Rosés», erklärt Herbert Lassl und reicht uns einen Spiess, auf dem süsse Erdbeeren und Rohschinken stecken. Der lachsfarbene Blaufränkisch aus der Ried Steinbüschel kontert mit leichtfüssiger Dichte. Gemeinsam mit Lassl und seinem 2020er Blaufränkisch besiegeln wir den Tag mit Blick bis zum Neusiedlers See aus dem Oktaeder, zweier auf die Spitze gestellter Pyramiden mitten in der Ried Himmelsleiter. www.burgenland.info



Fotos: Burgenland Tourismus/Neubauer, TommiSchmid

Neusiedlersee Zweigelt mit Seeblick

Wer ganz narrisch auf Zweigelt ist und sich gern Seeluft um die Nase wehen lässt, bekommt auf der 20 Kilometer langen Tour von Gols über Podersdorf am See nach Illmitz das Gesamtpaket. Ach ja, als flüssiges Schmankerl erhält man am Ziel noch einen weltberühmten Süsswein mit Herkunft. Das Weinbaugebiet östlich des Neusiedler Sees zählt mit rund 6000 Hektar zum grössten Gebiet mit Weinen einer geschützten Herkunft im Burgenland. Um den grössten Steppensee Mitteleuropas herrscht im Sommer heisses, trockenes Klima. Das lässt Wanderherzen bis zum Hals schlagen. Wer Anhänger vielschichtiger Rotweine mit Aromen von dunkler Beerenfrucht und Kräuternuancen ist, startet etwa im Golser Weingut Heinrich, deren rubinroter Zweigelt aus 2018 Waldbrombeere mit feiner Pfeffrigkeit verschmilzt. Das Winzerpaar Heike und Gernot erzeugt terroirgeprägte Weine nach biodynamischer Methode. Nach einem Abstecher ins hiesige Weinkulturhaus, dessen barocke Mauern eine Vinothek mit 400 Kellerschätzen birgt, wandern wir gen Podersdorf. In dem Seebad nimmt uns der zwölf Meter hohe Leuchtturm am Hafen - bekannt durch die TV-Serie «Der Winzerkönig» - in Empfang. Der Ort ist ein Juwel für Wassersportler. Auch für Naturfreaks, denn die Gemeinde liegt mitten im Naturpark Neusiedler See. Freunde der Brettljause müssen hier nicht lange suchen. Ein Tipp: Wir kehren bei Fabian Sloboda ein, der nebst seinem Heurigen, ein Weingut und eine Vinothek führt. «Unsere Weine sind sortentypische, experimentelle Weine wie der «Wellentänzer», den wir in einer eigens konstruierten Boje im See gelagert haben», sagt er und serviert Kraftlackl und Käferbohnenalat. Dann geht es über traumhafte Naturpfade zu den bekanntesten edelsüssen Weinen der Welt. Im Weinlaubenhof Kracher am Zielort Illmitz kommen wir in den Genuss, den Zweigelt als Trockenbeerenauslese zu verkosten: kandierte Orangenzesten, rauchiges Karamell - durchzogen von einem Limonensaden. Mehr braucht es heute nicht.

www.burgenland.info



Leithaberg Weinjuwelen aus Urgestein

Leithaberg zählt zu den ältesten Weinbauzonen weltweit. Funde von Traubenkernen in einem keltischen Hügelgrab lassen sich bis 800 v. Chr. zurückdatieren. Auf 2875 Hektar gedeihen heute Rebsorten von Chardonnay bis Blaufränkisch. Muschelkalk verleiht subtile Salznoten, Schiefer das nötige Rückgrat. Einer der bekanntesten Orte dieses sonnenverwöhnten Gebiets heisst Rust, wo Familie Triebaumer ihre weltberühmten edelsüssen Weine vinifiziert. Um einen Hauch Leithaberg einzusatmen, nehmen wir den 7,3 Kilometer langen Weinlehrpfad inmitten der Joiser Weinberge. An zehn Stationen erfährt man alles zur regionalen Weinbaugeschichte an den Hängen des Leithagebirges.

www.burgenland.info

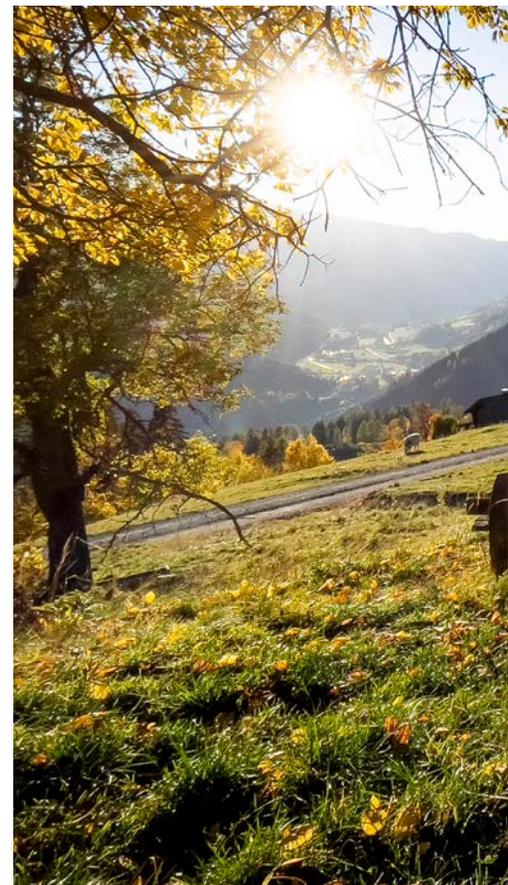
STEIRER SAMMA

Ganze 5086 Hektar teilen sich drei steirische DAC-Weinbaugebiete. Allen gemein sind herkunftstypische Gewächse aus hohen Lagen, eine enorme Dichte an Genussbetrieben und Landschaften zum Niederknien. Auf welchen Pfaden Sie das Mekka ostalpiner Terroirweine und Buschenschankkulinarik für sich erobern können, haben wir in den drei Gebieten eruiert.

Weststeiermark **Auf den Spuren des Schilchers**

Nichts liegt näher am Wegesrand unserer 38 Kilometer langen Rundtour als der Schilcher. Auf ihren rund 640 Hektar nämlich dominiert in der Weststeiermark unangefochten der Blaue Wildbacher. Dennoch ist das Gebiet weniger rot als pink. Denn aus der Rotweinrebsorte wird überwiegend Rosé erzeugt: der berühmte Schilcher. Seine pointierten Fruchtaromen rangieren von der Himbeere bis zur Johannisbeere und werden von rassischer Säure umspannt. Zwar polarisieren das oft grasig-würzige Bouquet und das kernige Säuregerüst, aber mit dem Qualitätsschub der letzten Jahre zeigt die Schilcher-Erfolgskurve gen steirischem Winterhimmel. Dieses Aushängeschild der an Slowenien grenzenden Region werden wir jedenfalls mehr als einmal verkosten. Von der Weinbaugemeinde Wies am südöstlichen Rand der Koralpe lenken wir unsere E-Bikes in Richtung Genussort mit 14 kulinarischen Vorzeigebetrieben. Zu denen gelangt man durch spezielle Hinweisschilder. Freilich können wir nicht über ein Dutzend Feinschmecker-Adressen auf den Spuren der Genusstour «Radelikat» aufzeigen. Besonders haften geblieben ist das Kernöl-Fenster. Den Familienbetrieb mit Hofladen und eigenem Kürbisfeld umgibt eine Naturlandschaft, die wirkt, wie gemalt. Barbara Safran gibt uns eine kleine Einführung in die Produktion ihres Kürbiskernöls: «Wir vermarkten nur, was wir selbst geerntet haben.» Die Steierin vertraut nicht sonderlich auf Zertifikate, dafür die Laufkundschaft umso mehr auf die stabile Qualität ihrer kaltgepressten Öle. «Wissen S', die Ölmühlen hier können zehn Prozent andere Öle beimischen, das muss net deklariert wern», sagt Frau Safran und reicht uns ein in Kürbiskernöl getränktes Stück Holzofenbrot. Zu Vogerlsalat mit dem Öl passe am besten ein Schilcher, verabschiedet uns die Kürbisbäuerin. Mit zwei tiefgrünen Flaschen im Gepäck sausen wir zur besten Schilcher-Stätte weit und breit. Luise Jöbstl, Grande Dame des Schilchers, hat eine Verkostung mit Käsebegleitung vorbereitet. «Wir waren die ersten vor 30 Joan, die einen weissen Schilcher vinifiziert hoam», verrät sie. «Die andern Winzer hoam uns nur b'lächelt.» Jetzt bleibt ihnen das Lachen wohl im Halse stecken, denn die weiss gekelternen Blauen Wildbacher aus Gneis-Schiefer- und Mergelböden gehen runter wie Butter.

www.radelikat.at





Südsteiermark Das magische Dreieck

Im Osten durch die Mur begrenzt, im Süden durch die slowenische Grenze und im Westen durch die Weststeiermark: Die Südsteiermark, in Form eines spitzwinkligen Dreiecks, geht auf 2788 Hektar steil mit ihrem Sauvignon Blanc. Ein Viertel der Rebfläche ist mit dieser Weissweinrebsorte bestockt. Nachvollziehbar also, dass wir den 11,4 Kilometer langen Wanderweg Nr. 4 auf einem der bekanntesten Sauvignon-Blanc-Weingüter der Südsteiermark bei einem Glas desselben starten. «Von Gamlitz kommend führt die Route direkt an unserem Hof vorbei», so Willi Sattler, Winzer des 36 Hektar grossen Bio-Weinguts samt Haubenlokal und Geniesserhotel. Zur Stärkung für die rund dreieinhalbstündige Wanderrundroute entlang des Steinbachs verlegen wir uns auf Sattlers deftige Eigenkreationen im Wirtshaus: kross-saftiges Steinbuttfilet mit garteneigenem Gemüse und hernach hausgemachte Terrine vom Vulkanland-Schwein. Den Wein dazu gibt's glasweise, so dass wir nicht umhinkönnen, zitrusfruchtigen Morillon, wie hier der Chardonnay genannt wird, und seidigen Sauvignon Blanc aus der Ried Kapellenweingarten zu bestellen. Weiter geht's südwestlich zum Sernauberg durch Wiesen, Wälder und Weingärten inmitten des Naturparks Südsteirisches Weinland. Infotafeln am Wegesrand erlauben Einblicke in die Tier- und Pflanzenarten am Sernauberg, seine Geologie und Spannendes rund um den hiesigen Wein. Die sanfte Topografie sollte nicht darüber hinwegtäuschen, dass hier Weine mit knackiger Frische entstehen. Auch das paradiesische Klima, das von Hochdruckgebieten des Adriatischen Meers profitiert, tut der Lebendigkeit der überwiegend weissen Sorten auf Muschelkalk, Mergel und Schiefer in bis zu 600 Metern Seehöhe keinen Abbruch. Dass der südsteirische Sauvignon Blanc mit denen aus dem Loire-Tal und Neuseeland mithält, davon kann sich der Genusswanderer im Weingut Jöbstl oder im Buschenschank «Adam Schererkogel» überzeugen. www.steiermark.com

Vulkanland Steiermark Tanz auf dem Vulkan

«Wenn's es ali hobts, bleibts liaba daheim.» Wir jedenfalls haben es nicht eilig. Und dass wir nicht daheim geblieben sind, hat sich schon angesichts der 19,7 Kilometer Rundwandertour mitten im Vulkanland Steiermark gelohnt. Muschelkalkböden verwöhnen hier Weissburgunder und Sauvignon Blanc. Mengenmässig steht Welschriesling an der Spitze, aber auch Freunde des Traminers und des Grauburgunders kommen hier auf ihre Kosten. Gleich das erste Weingut im idyllischen Wallfahrtsort Straden haut uns aus den Wanderlatschen. «Unsere Arbeit in kleinen Weingärten am Steilhang ist beschwerlich genug. Trockenheit, Frost und invasive Pflanzenarten setzen noch einen drauf», sagt Christoph Neumeister und giesst einen 2018er Grauburgunder aus der Ried Saziani ein. Zarter Blütenduft und gelbe Steinfrucht steigen in die Nase. Balance und würzige Frische streicheln den Gaumen. Auf 30 Hektar wird bei den Neumeisters vom Morillon bis zum Sauvignon Blanc biologisch angebaut. Wir haben etliche Topspots vor der Brust, also steuern wir durch ein sanftes Hügelmeer nordöstlich gen Aussichtswarte Frutten Gießelsdorf, wo es sich in 40 Metern Höhe wie heute bei Märchenwetter bis hinein nach Kroatien blicken lässt. Am Rosenberg vorbei kehren wir hungrig im Genussgut Krispel auf Kalbsbries mit Morcheln ein, packen Krispels Verhackert und Hauswürstl vom Wollschwein in die Radltaschen und stiefeln weiter, um unsere Gaumen mit den Riedweinen des 30 Hektar Weinguts Frauwallner zu benetzen. Auch hier spielen vulkanische Verwitterungsböden den Weinen in die Karten: Blauer Burgunder von der Ried Bach mit rauchigen Aromen zieht einem die Schuhe aus. Doch wir müssen heim nach Straden, da wartet ein warmes Bett im Weingartenrefugium Rosenberg. www.steiermark.com

Fotos: Steiermark Tourismus/Eva Mark, Tom Lamm, z.Vg.



AUFGEMOTZTE OMAKÜCH'N



Eva Maria Marold

In Eisenstadt kam Eva Maria Marold 1968 zur Welt. Nach der Matura zog sie nach Wien, um am Konservatorium klassischen Gesang zu studieren. Einen ersten Erfolg feierte Marold als Magda in dem Musical «Tanz der Vampire» unter der Regie von Roman Polanski. 2008 kam ihre erste Solo-CD – «I söbst» – mit Popsongs in österreichischem Dialekt auf den Markt. Obwohl die Burgenländerin TV-Rollen im «Tatort» oder in der Serie «SOKO Kitzbühel» spielte und seit 2004 zum Kernteam der Comedy-Quizshow «Was gibt es Neues?» gehört, gibt sie sich am liebsten dem Gesang hin.

www.evamariamarold.at

Alles, was deftig ist, kommt bei dem Multitalent aufs Porzellan. Für Austern und Kaviar ist sie weniger zu haben. Auch bei den Weinen bleibt die Burgenländerin gern bodenständig. Dass sie trotz ihres Erfolgs selbst die Bodenhaftung nie verloren hat, wurde beim Interview in Wien schnell klar. Eva Maria Marold ist a fesche Katz mit viel Verstand. **Text: Eva Dülligen**

Frau Marold, als Kind aus Eisenstadt, mitten im Weinbaugebiet Leithaberg, sind Sie sozusagen in den Wein hineingeboren. Hat Sie das geprägt?

Freilich. Meine Oma hatte drei Weingärten. Ich habe als Kind schon bei der Weinlese mitgeholfen. Später, als ich dann schon a bissl älter war, hat mich «Das Fest der 1000 Weine» die Eisenstädter Weinkost fasziniert. Das war ein riesiges Fest im Park vom Schloss Esterházy. Dort haben Winzer aus dem ganzen Burgenland ihre Weine zur Verkostung angeboten. Man hat ein Sechzehntel-Glaserl bekommen, und dann ging es von Bude zu Bude - vom Neuburger zum Blaufränkisch. Und es gab allerhand regionale Schmankerl zu essen. Das war als Teenager eine Nonstop-Party.

Das war, wie Sie sagen, ein vinophiles Volksfest. Mit Riesenkarussell und Schiffsschaukel. Und nicht, wie angedacht, eine Weinfachmesse. Konnten Sie was Ernsthaftes in Sachen Wein von dort mitnehmen?

Meinen Freunden und mir ging es in dem Alter ja mehr um die Gaudi als ums Verkosten. Aber wir konnten uns damals mit den diversen Rebsorten vertraut machen. Mein Papa ist ein grosser Weinliebhaber. Von ihm habe ich meine Affinität zu gutem Wein geerbt.

Nach der Matura sind Sie 1986 zum Dolmetsch-Studium an die Universität Wien. Sie sind aber nach einigen Jahren ans Musikkonservatorium der Stadt Wien gewechselt. Das heisst, Sie leben seit 1986 in Wien. Fehlt Ihnen die Beschaulichkeit ihrer Heimat manchmal?

Ich bin ja nicht aus der Welt. Eisenstadt ist rund 55 Kilometer von Wien entfernt. Um Dolmetsch zu studieren und etwas später meinen Traum - Sängerin und Schauspielerin zu werden - zu verwirklichen, musste ich nach Wien gehen. Je älter ich werde, desto mehr spüre ich meine Wurzeln. Ins Burgenland zu fahren, heisst für mich nach Hause kommen.

Was ist Ihnen kulinarisch vom Burgenland im Gedächtnis geblieben?

Die Kochkunst meiner Grossmutter. Sie hatte einen grossen Gemüse- und Obstgarten.

Meine Oma hat alles selbst zubereitet. Sogar die Nudeln. Ich habe es geliebt, wenn sie den dünn ausgewalzten Teig mit ruhiger Hand durch die Nudelmaschine hat laufen lassen. Und wenn wir zu viele Nudeln gemacht hatten, dann haben wir geschmolzene Butter, Mohn und Staubzucker darüber gestreut.

Gibt es sonst noch süsse Kindheitserinnerungen aus Omas Küche?

Die «Bsouffani Liesl». Das ist ein Vanille-Gugelhupf, der mit ordentlich viel Weisswein übergossen wird und den ich als Kind leider nie kosten durfte.

Wie kompensieren Sie Ihre burgenländische Genuss-Sozialisation in Wien?

Ich gehe ins «Gasthaus Wolf» im 4. Bezirk. Das gehört der Dani Huber, meiner ehemaligen Anzieherin, wo ich noch Musicals gespielt hab. Sie hat einen Wirt geheiratet, und der kocht aufgemotzte Omaküche. Da gibt es das beste Kalbsrahmbeuschel der Stadt.

Und was nehmen Sie sonst noch aus der Weinbau-Metropole und Beisl-Hochburg Wien mit?

Ich gehe sehr gern am Prater spazieren. Da gibt es wundervolle Wirtshäuser. Manche von denen sehen aus wie eine Bruchbude, aber innen drin ist's urgemütlich. Da ess ich dann Linsen mit Speck oder geröstete Blunzn mit Sauerkraut und Knödel. Oder ich geh mit meinen Freundinnen in den 8. Bezirk, in die Josefstadt, einen von den wienerschen Boho-Bezirken, also mit viel Bohemien und Chichi. Da trinken wir in einer der noblen Vinotheken einen Gemischten Satz.

Während meiner Recherche bin ich darauf gestossen, dass Sie ab 1997 zwei Jahre unter der Regie von Roman Polanski gespielt haben. Wie war die Zusammenarbeit?

Sie meinen das Musical «Tanz der Vampire» im Wiener Raimund Theater mit der Musik von Jim Steinmann. Polanski war cool. Er sagte am Beginn jeder Probe nur: «Did you learn your words?» Und wir Darsteller antworteten: «Yes, Mr. Polanski.» - «Well, so then do the scene!» Er hat uns einfach spielen lassen und nur eingegriffen, wenn es in eine

falsche Richtung ging. Ich habe die Rolle von Magda, der Magd, gespielt und dafür den IMAGE (International Musical Award Germany) gewonnen.

Ab Oktober dieses Jahres stehen Sie mit Ihrem Programm «Radikal Inkonsequent» auf den österreichischen Bühnen. Sind Sie persönlich radikal inkonsequent?

Ja und nein. Manchmal bin ich fokussiert und diszipliniert. Manchmal sehr zerstreut, unpünktlich und undiszipliniert. In meinem neuen Programm werde ich viel mehr singen als in meinen bisherigen Programmen. Die Songs, die ich singen werde, sind ureigene Interpretationen von ABBA bis Frank Zappa, quer durch alle Musik-Genres. Zu manchen Liedern schreibe ich eigene Texte in burgenländischer Mundart.

In Los Angeles hatten Sie ein Jahr Schauspiel-Unterricht bei Eric Morris und David Hall. Hat Sie denn nichts in der kalifornischen Metropole der Schönen und Reichen gehalten?

Ich mag keine Weine aus Napa Valley. (lacht) Nein ehrlich, das war krank da. Ich habe in Sizilien, Ghana, Wiesbaden und Bremen gelebt. Da war's überall schöner, aber ich glaube, ich bin letzten Endes doch zu sehr bodenständige Burgenländerin.

Was machen Sie, wenn Sie zwischen Kabarett und Fernsehshows Zeit haben, Mal ins Burgenland zu fahren?

Wissen S', das Burgenland ist eine Thermenregion. Es gibt unzählige Thermalbäder. Und ich kann mir nichts Schöneres vorstellen, als im heissen Wasser zu schweben, und draussen tanzen die Schneeflocken. Danach gehe ich in einen Heurigen im Hof oder in den Weinkeller und bestelle Bratfettbrot mit Kren oder Schmalzbrot mit Zwiebeln.

Und welchen Wein bestellen Sie dazu?

Meistens trinke ich Grünen Veltliner oder Welschriesling. Die Weissen vertrage ich besser. Da ist schnell mal eine halbe Flasche ausgetrunken. Bei den Roten bin ich etwas vorsichtiger. Von denen gibt's wenn, dann nur ein Achtel.