

# vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

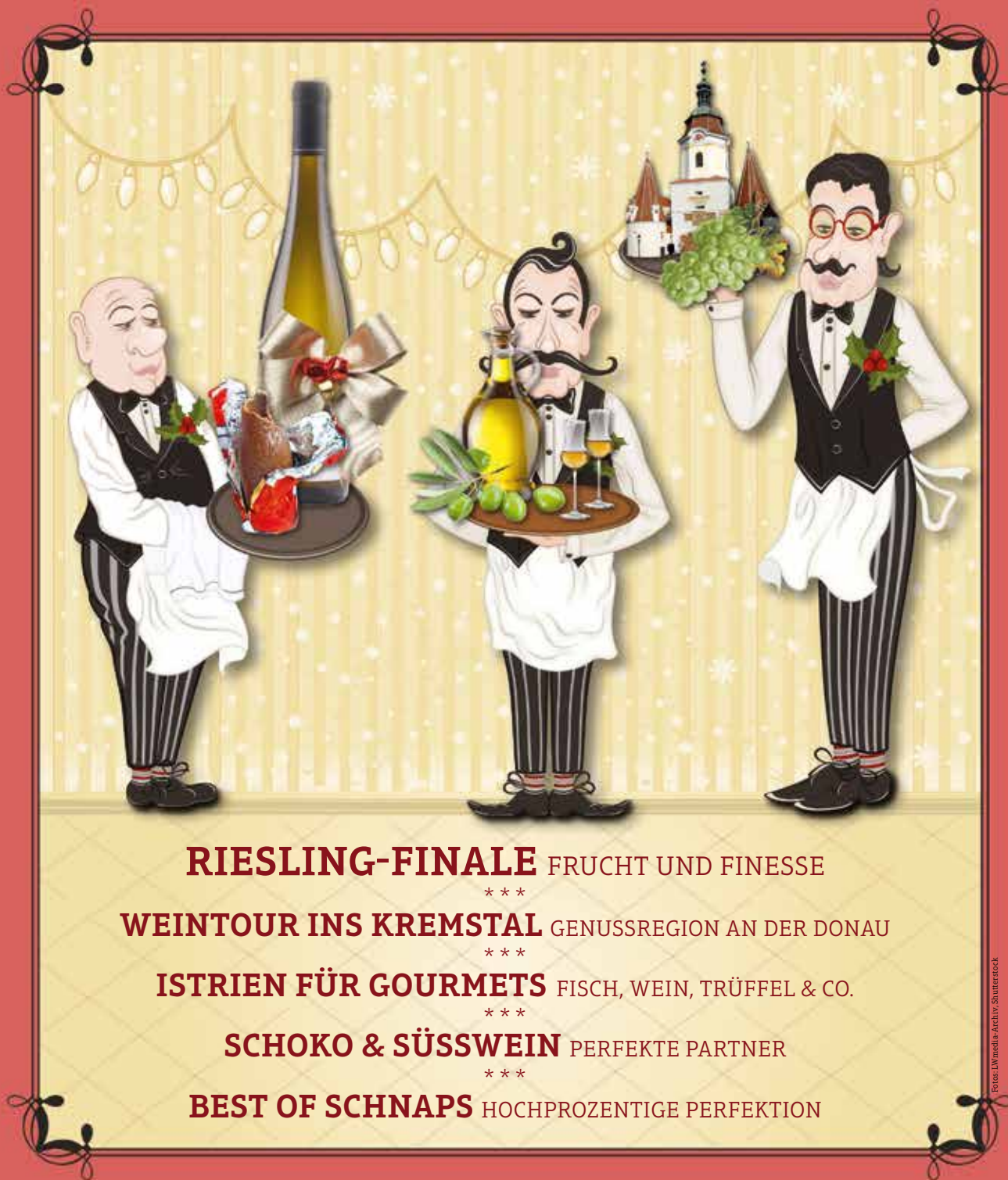
AKTUELLES

VERKOSTUNGEN

WEINLESEN

WISSEN

GOURMET



**RIESLING-FINALE** FRUCHT UND FINESSE

\*\*\*

**WEINTOUR INS KREMTAL** GENUSSREGION AN DER DONAU

\*\*\*

**ISTRIEN FÜR GOURMETS** FISCH, WEIN, TRÜFFEL & CO.

\*\*\*

**SCHOKO & SÜSSWEIN** PERFEKTE PARTNER

\*\*\*

**BEST OF SCHNAPS** HOCHPROZENTIGE PERFEKTION

Foto: LWmedia-Archiv/Slutterstock



€ 5,90

P.b.b. GZ 02Z030836 M  
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems  
Retouren an NP Vertrieb, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten

# Weißer Burgunder-Reserven Gute Reife, große Klasse

Auf erfreulich hohem Niveau präsentieren sich die besten weißen Burgunder Österreichs, der Jahrgang 2012 dominiert die Spitzenplätze, welche von ausgewiesenen Sortenspezialisten besetzt sind. Gewonnen hat das Weingut Kollwentz mit dem ausgezeichneten Chardonnay Tatschler 2012. **Rüdiger Pröll**

Chardonnay, Weiß- oder Grauburgunder sind zwar in vielen heimischen Weinbaubetrieben nur Nischenprodukte, allerdings solche, die im Idealfall Charakter und Lagerpotenzial mitbringen. Wenig überraschend stammen die besten Weine dieser Probe von Betrieben, die sich seit vielen Jahren mit diesen Sorten und den dafür geeigneten Lagen beschäftigen; die Stilistik ist dabei ebenso vielfältig wie das Preisgefüge.

**Starke Spitze** Diesmal hat das Weingut Kollwentz ein Dacapo hingelegt, analog zur Verkostung vor zwei Jahren ist der Chardonnay Tatschler auf Platz eins gelandet; ein Wein von bemerkenswerter Tiefe und subtiler Mineralität. Knapp dahinter rangiert mit dem Oberburgstall ein fein ziselierter, individueller Grauburgunder aus dem Hause Harkamp, sowie ex aequo auf Platz drei der finesenreiche (und erstaunlich trinkanimierende) Chardonnay Grubthäl von Muster. Gamlitz sowie der substanzreiche, kraftvolle Grand Select von Fritz Wieninger. Die Spitzenpositionen sind von steirischen Granden wie Polz, Tement, Sattlerhof oder Gross besetzt, erfreulich auch die gute Performance von Erwin Sabathi. Von den Burgenländern überzeugen die gewohnt souveränen Erzeugnisse von Albert Gesellmann und Markus Altenburger ganz besonders, gefolgt von den Reserven der Weingüter Fritz, Skoff, Allram oder Velich, die zu den Besten ihrer Art in Österreich zählen. Überhaupt ist das Niveau der besten Burgunder erfreulich hoch, die vollreifen Jahrgänge 2011 und 2012 spielen nun bei den weißen


Burgundern offensichtlich ihre Trumpfkarten aus. Gerade in Jahren mit so warmer Witterung im Herbst und daraus resultierenden Säureverlusten können Chardonnay und Co mit vergleichsweise präserterer Säure strukturell punkten. Freilich muss man dies im Komplex mit der hohen physiologischen Reife und einem teilweise markanten Lagenausdruck sehen, die Ergebnisse können sich jedenfalls sehen lassen.

**Abwechslungsreiche Verkostung** Die besten Weine präsentierten sich bei der Verkostung ausgereift, balanciert und trinkanimierend. Dominierte im Spitzenfeld der Chardonnay respektive Morillon, so zeigten bei den sehr guten Gewächsen, also im Bereich von über 15 Punkten bis weit in die 16er-Marke hinein, einige Grauburgunder die bessere Performance als die Chardonnays. So überzeugte zum Beispiel der harmonisch abgestimmte Grauburgunder Zistel beim Weingut Malat mehr als sein Chardonnay-Pendant Hochrain. Auffällig: Der Weißburgunder reüssierte besonders mit dem Jahrgang 2011, allen voran der fein zisierte, überaus jugendliche Pfarrweingarten vom Sattlerhof beziehungsweise der druckvolle wie pointierte Nussberg vom Weingut Gross.

**Zeit und Luft** Die alte Weinverkoster-Binsenweisheit, dass sich die Weine mit der Zeit im Glas und auch mit entsprechender Luftzufuhr teils gehörig verändern, trifft auf die Reservegewächse der Burgunderfamilie im besonderen Maße zu. Einmal mehr hat sich somit der Ver-

kostungsmodus bewährt, die Weine über die Verkostungsnachmittage mehrmals rückzuverkosten und so deren Entwicklung im Glas gut verfolgen zu können. So fanden sich unter den besten Weinen solche, die schon in den ersten Minuten nach dem Öffnen ihre Klasse zeigen konnten, wie zum Beispiel der Grubthäl von Muster.Gamlitz, aber auch Weine wie der Oberburgstall von Harkamp oder der Zieregg von Tement, die mit Zeit und Luft ihre Facetten erst so richtig freigespielt hatten.

**Stilistische Vielfalt** So verschiedenartig die Zugänge der Winzer zum Thema weiße Burgunder sind, so unterschiedlich sind die Stilistiken bei den heimischen Reserven: Vom präzisen, nervigen Speisenbegleiter bis hin zu kraftvollen, herzhaften Weinen ist quer durch die burgundischen Sorten alles zu finden. Besonders unterschiedlich sind die Grauburgunder angebaut, hier reicht die Bandbreite vom individuellen, offensichtlich mit längerer Maischestandzeit bereiteten Eckberg halbtrocken von Els-negg bis zum gediegenen Klassiker wie der Reserve von Allram.

Erfreulich ist darüber hinaus die Tatsache, dass es – zumindest unter den eingereichten Weinen – kaum Beanstandungen wegen zu viel Holz gegeben hat. Das allgemein gute Niveau der diesjährigen Verkostung muss man also lediglich dahingehend relativieren, dass einige Winzer, die bei dieser Vinaria-Verkostung meist mittelmäßig bis schlecht abschneiden, gar nicht eingereicht hatten. 

Die Lage Tatschler vom Weingut Kollwentz, von dort stammt der Verkostungssieger.



Manfred Tement

### Toplist

- 18,1 Kollwentz | 2012 CH Tatschler
- 17,9 Harkamp | 2012 PG Oberburgstall
- 17,7 Muster.Gamlitz | 2011 CH Grubthal
- 17,7 Wieneringer | 2012 CH Grand Select
- 17,3 Polz | 2011 CH Obegg GSTK
- 17,3 Tement | 2012 CH Zieregg GSTK
- 17,2 Sattlerhof | 2011 PB Pfarrweingarten
- 17,1 Gross | 2011 PB Nussberg
- 17,1 Sabathi | 2012 CH Pössnitzberg GSTK
- 17,0 Altenburger | 2012 CH Jungenberg
- 17,0 Gesellmann | 2012 CH Steinriegel
- 16,9 Fritz | 2012 CH Steinberg Grande Reserve
- 16,9 Skoff | 2012 CH Royal
- 16,8 Allram | 2012 PG Reserve
- 16,7 Velich | 2012 CH Tiglat
- 16,7 Frauwallner | 2011 PB vom Buch Reserve
- 16,7 Kollwentz | 2011 CH Gloria
- 16,7 Alphart | 2012 CH Reserve
- 16,6 Alphart | 2011 CH Reserve
- 16,6 Taubenschuss | 2011 PB Selection
- 16,5 Malat | 2012 PG Zistel Reserve
- 16,5 Hillinger | 2012 HILL 2
- 16,5 Bründlmayer | 2012 CH
- 16,5 Uibel | 2012 CH Reserve
- 16,3 Neumeister | 2012 CH Moarfeitl GSTK
- 16,3 Krispel | 2012 PG Hochstrandl
- 16,3 Ploder-Rosenberg | 2012 CH Eruption Weiß SO
- 16,2 Arndorfer | 2012 CH/NB Die Leidenschaft



Erich, Christoph und Walter Polz

Fotos: Michael Liebert, Jürgen Fuchs, Peter Meibinger, Jürgen Fuchs, Achim Bieneck, Apresvino, Weingüter



Willi Sattler vom Sattlerhof



Michael Kirchknopf

### Best Buy bis 12 Euro

- 16,1 Schandl | 2011 PG Ried Kreften halbtrocken € 11,-
- 16,1 Elsnegg | 2012 PG Eckberg halbtrocken € 9,90
- 15,8 Kirchknopf | 2012 PB Breites Kreuz € 9,-
- 15,8 Kirchknopf | 2012 CH Fehlmühl € 12,-
- 15,8 Schandl | 2011 PB halbtrocken € 10,-
- 15,8 Direder | 2012 PB Reserve € 9,80
- 15,5 Potzinger | 2011 CH aus den Rieden € 11,50
- 15,4 Kirchknopf | 2012 LB € 12,-
- 15,4 Skoff-Domäne Kranachberg | 2012 PB Kranachberg € 11,50
- 15,4 Schandl | 2012 CH Gertberg € 9,50
- 15,4 Elsnegg | 2012 PB Edelbach € 8,20



Engelbert Elsnegg



Gerhard, Heide und Christina Direder, Katharina Wiesinger & Robert Direder

18,1 Kollwentz 2012 CH Tatschler	17,9 Harkamp 2012 PG Oberburgstall
17,7 Muster.Gamlitz 2011 CH Grubthal	17,7 Wieneringer 2012 CH Grand Select
17,3 Polz 2011 CH Obegg GSTK	17,3 Tement 2012 CH Zieregg GSTK
17,2 Sattlerhof 2011 PB Pfarrweingarten	17,1 Gross 2011 PB Nussberg
17,1 Sabathi 2012 CH Pössnitzberg GSTK	17,0 Altenburger 2012 CH Jungenberg
17,0 Gesellmann 2012 CH Steinriegel	16,9 Fritz 2012 CH Steinberg Grande Reserve
16,9 Skoff 2012 CH Royal	16,8 Allram 2012 PG Reserve

# Burgunder-Reserven-Verkostung

Vinaria 07 \* 2014



tasted in  
Zalto DenKArt

CH ... Chardonnay  
G ... Glasverschluss  
K ... Naturkork  
LB ... Leithaberg DAC  
P ... Plastikstöpsel  
PB ... Weißburgunder  
PG ... Grauburgunder  
S ... Schraubverschluss

## zu den JAHRGÄNGEN

Der Großteil der eingereichten Weine stammt aus 2012: Extreme Kälteperioden im Winter sorgten für erste Schäden, bevor das Weinjahr überhaupt richtig begonnen hatte, allerdings hielt erst der ungewöhnliche Spätfrost vom 17. auf den 18. Mai die unangenehmeren Frostschäden parat. Gerade die Burgunderhochburgen im Burgenland und in der Steiermark waren aber in Summe nicht so stark davon betroffen. Danach folgte warmes, bis heißes Wetter, das im Juli von einer mehrtägigen Kälteperiode mit teilweisem Niederschlag unterbrochen wurde, aber über einen warmen Hochsommer hinaus bis in ein stabiles Herbstwetter während der Hauptlese mündete. Nennenswerte Probleme mit Oidium und Peronospora gab es ebenso wenig wie Botrytis, was de facto auch für den Vorjahrgang 2011 gilt, der jedoch in der Lesephase deutlich höhere Durchschnittstemperaturen aufwies, vor allem in der Nacht. Allgemein gesprochen spiegeln beide Jahrgänge eine durchaus ähnliche Charakteristik in den weißen Burgundern wider. Dennoch gibt es – logischerweise abhängig von der Lage und der lokalen Niederschlagsverteilung – Unterschiede bezüglich der Säurestruktur und der Gerbstoffeinträge. Eine optimale Traubenreife stellte 2011 wie 2012 bei den weißen Burgundersorten potenziell kein Problem dar, umsichtiges Bodenmanagement war in beiden Jahren jedoch unabdingbar für Topqualitäten, gerade dort, wo Trockenheit vorherrschte.

## zur VERKOSTUNG

105 Weine wurden eingereicht und in Sortengruppen und nach Jahrgang getrennt verkostet, für Vinaria haben Hans Pleininger, Peter Schleimer und der Autor gewertet.

### 16,8 Weingut Allram, Straß

2012 PG Reserve, 14,5%, K \* € 18,50

Gediegene Nase nach Brotkrumen, Kümmel und Bratapfel, dunkle Würze, Baumrinde und Champignons, auch Vogelbeeren, transparent und eigenständig; am Gaumen gute Saftigkeit, Mandarinen, Blutorangen und Ringlotten, ätherisch, auch kühle Ader, nervige Säure, mineralischer Grundton, viel Spiel und Typus, einige Länge, ausgewogen.

### 16,7 Weingut Alphart, Traiskirchen

2012 CH Reserve, 14%, S \* € 17,70

Mandarine und etwas staubige Noten, rote Grütze, Fruchtgummi, zartbittere Würzenoten, dunkle Schokolade, cremige Aspekte, gute Reife anzeigend; Litschi, Ananas und Papaya, durchaus getragen vom Holz, gewisse Fülle, geradlinige Textur, trocken und kräuterbetont, herzhafter Stil mit einigen Reserven, klingt lang nach.

### 16,6 Weingut Alphart, Traiskirchen

2011 CH Reserve, 13,5%, S \* € 17,70

Satte Nase nach Waldhonig, Zitronatzitrone und Blutorangen, auch Birnenmark und feine Kräuterpikanz, schöne Reife und Fülle anzeigend; am Gaumen immer noch juvenile Fruchtfülle, nussig-cremig um die Mitte, feines Toasting, zeigt Druck und Substanz bis ins lange Finale.

### 17,0 Markus Altenburger, Jois

2012 CH Jungenberg, 13,5%, K \* € 25,-

Individuelle Nase nach roten Beeren, Graphit und zart gemälzten Noten, puristisch-kalkig, etwas Nougat, auch florale Aspekte, legt zu mit Luft; am Gaumen salzig und feingliedrig, kandierte Südfrüchte, Liebstöckel und bitter-süße Noten, passendes Holz, strukturiert und juvenil, dabei gute Kraft und Pikanz anzeigend, beachtliche Substanz, wird noch zulegen.

### 14,7 Weingut Am Berg-Ludwig Gruber, Langenlois

2012 Loiserberg PG/PB Reserve, 13,5%, S \* € 12,50

Zündholz und Jasmin, mit Luft Marzipan und Birnennektar, herzhaft und ausgereift; Traubenzucker und Agrumen, etwas zuviele Holz für die Substanz, zitronig-vanillig, zartbitter, gute Ansätze, aber etwas zu schlank Textur für die Kategorie, mittlere Maschen, cremiges Finale.

### 16,2 Martin & Anna Arndorfer, Straß

2012 Chardonnay/Neuburger Die Leidenschaft, 13%, K \* € 24,-

(Halbtrocken) Eigenständige Nase mit Aromen von Orangen, Sesam und Fenchel, dezentes Holz, viel Würze und Spannung anzeigend; viel Schmelz und Fruchttiefe mit Exotik und salzigem Unterton, kraftvoll bei gut eingebundenem Restzucker und präserter, aber feiner Gerbstoffstütze, nervige Säure, individueller Charakter mit Anklängen an „Natural Wine“-Stil, gute Reserven, beachtlich.

### 15,7 Artisan Wine, Halbtorn

2012 CH Halbtorn White, 13,5%, S \* € 14,-

Kühl und frisch mit einem Hauch Melone, dazu Biskuit und Marzipan, hochwertiges Holz, gute Fülle, pointiert; am Gaumen etwas schlank, guter Frucht- und Gerbstoffdruck mit Birne und Agrumen, gute Ansätze, etwas juvenile Malolaktik, legt zu mit Luft, cremig und saftig, lediglich nach hinten etwas schmal, sehr klar, solider Sortenausdruck, straffer Charakter, aus einem Guss.

### 15,9 Leo Aumann, Tribuswinkel

2012 CH Reserve, 14%, S \* € 13,50

Anfangs etwas verkapselt, Zitronencreme, Estragon und grüne Nüsse, ätherisch und kraftvoll, legt gehörig zu mit Luft; auch am Gaumen vital und durchaus fruchtpräsent, straff und doch saftig bei feiner Säure, dezentes Holz und guter Substanz, wird noch zulegen, gelungen.

### 13,9 Familie Barbach, Perchtoldsdorf

2011 PG, 14,5%, S \* € 9,50

### 16,5 Weingut Bründlmayer, Langenlois

2012 CH, 13,5%, K \* € 27,50

Frische Nase mit einem Schwung Birne, Melone und dezenter Exotik, auch helle Blüten dahinter, feine Kräuterwürze, gute Reife anzeigend; kraftvoll und kompakt mit Südfrüchten, wiederum Melone und subtiler Holzuntermalung, jugendlich und fruchtsüß, wiederum feine Kräuterwürze, kühler Unterton, gewisse Tiefe, kann noch zulegen.



## Andi Kollwentz

Sieger mit Chardonnay Tatschler 2012

**Vinaria: Der 2012er-Tatschler vermochte bereits in seiner Frühphase als Fassmuster zu beeindrucken, jetzt hat er die Verkostung gewonnen.**

\* Andi Kollwentz: Der 2012er war in seiner Entwicklung immer schon sehr würzegeprägt, nach einigem Auf und Ab steht er jetzt sicher gut da, obwohl er ja die Struktur in den Vordergrund stellt und wahrlich kein Faserschmeichler ist

**Wer den 2012er-Tatschler unbedingt jetzt schon probieren möchte...**

\* ... der sollte ihn dekantieren und etwas länger Luft geben, selbstredend, dass der Wein erst in einigen Jahren seine Karten voll ausspielen wird.

**Die charakterliche Ähnlichkeit mit dem 2009er drängt sich auf, oder?**

\* Durchaus, es ist der schöne Fruchtausdruck, welchen der jeweilige Jahrgang geprägt hat, 2009 wie 2012 waren warme Jahrgänge, aber dennoch mit moderatem Witterungsverlauf. Wenn sich dann mit den strukturgebenden Elementen vom Schiefer- und Kalkboden ein harmonisches Gleichgewicht herstellen lässt, glänzt der Tatschler so richtig.

**Wie schaffen Sie es, in so fordernden Jahren wie 2014 einen Tatschler zu keltern?**

\* Selektion, Selektion und noch einmal Selektion. Voraussetzung dafür ist natürlich eine entsprechende physiologische Reife, und das war beim Chardonnay in so warmen, potenziell trockenen Lagen wie beim Tatschler gut möglich. Natürlich kommen dafür 2014 nur die Trauben aus dem oberen Teil der Lage in Betracht (wo der Wasserabzug deutlich besser ist), was weiter unten gewachsen ist und früher gelesen werden musste, ist in den Chardonnay vom Leithagebirge gewandert. Dafür gibt es halt heuer nur eine kleine Menge vom Tatschler.

### 15,4 Dankbarkeit – Gasthaus & Weinbau, Podersdorf

2012 Pinot Gris, 14%, S \* € 15,90

Kandierte Melone, Zitronat und Marillenröster, Erdnüsse, Kletzen, dunkler Nougat, einladend und sortentypisch; saftige Fortsetzung, Erdmandel, Agrumen und Lageräpfel, gute Balance von Kraft, Volumen und Säure, mittlere Länge, röstige Pikanz, straffes, knochentrockenes Finish.

### 14,9 Dankbarkeit - Gasthaus & Weinbau, Podersdorf

2012 Dankbarkeit Weiß, 12,5%, S \* € 6,50

Weißbrot, Wiesenkräuter und Biskuit, frisch und einladend, hefig-pikant; am Gaumen schon gut trinkreif, etwas Zitrus und Brotgewürz, schlank, kernig dank etwas Gerbstoff und präserter Säure, mittlere Maschen, unkompliziert, trinkig, aus einem Guss.

### 15,0 Alfred Markus Deim, Schönberg

2013 PB Bernthal, 13,5%, S \* € 4,50

Spätlesecharakter in der Nase mit Orangenschalen, Kräuterlikör, zarte Kühle, eigenständig und durchaus verspielt, schöne Reife anzeigend; am Gaumen Traubenzucker und ansprechender Fruchtbogen mit viel Exotik und traubigen Noten, gewisse Säurerasse, nicht allzu tief, Wiesenhonig und etwas Karamell, Zesten und parfümierte Noten im Finish.

### 15,8 Weingut Direder, Mitterstockstall

2012 PB Reserve, 14%, S \* € 9,80

Weißer Spargel, frisches Heu und Ringlotten, Zesten, etwas Vanille und Milchkaffee, auch Biskuit und Marzipan, vielfältig und ausgereift; druckvoller Aromenbogen von Südfrüchten, Williamsbirne und Vogelbeeren, cremige Textur, aber auch genug Säurerückgrat, seidig und kraftvoll bis ins relativ lange Finish, ausgewogen und sortentypisch.

### 14,6 Weingut Direder, Mitterstockstall

2011 PB Reserve, 14,5%, S \* € 9,80

Wiesenheu und Hülsenfrüchte, ziemlich reif, füllig-getreidig, mehr Würze als Frucht; am Gaumen süffig und kraftvoll, Zitronat und Nüsse, merklich Alkohol, burschikoser Stil, mittlere Maschen.

### 15,3 Weingut Dolle, Straß

2012 PG, 13,5%, S \* € 15,50

Etwas Vanille und Zitronat, auch Estragon und geriebene Haselnüsse, lebhaft und ausgereift; süffiger Fruchtbogen von Agrumen und Marzipan, etwas Restzucker, cremig-getreidige Noten, mittelgewichtig, Karamell, zart röstiges Finale, ordentlich und ausgewogen.

**15,2 Weingut Dolle, Straß****2011 PG, 14%, S ★ € 15,50**

Hefig-cremige Nase mit Zesten, Grapefruit und geriebenen Mandeln, überraschend juvenil und glockenklar, feine Balance; am Gaumen tropische Frucht, wiederum viel Zesten und hefig-jugendliche Frische, mittelmäßig, dennoch kraftvoll, zartbitter, knochentrockenes Finish.

**14,5 Weingut Elsneegg, Eckberg****2011 PG Eckberg, 13,5%, K ★ € 20,-**

Liebstöckel, Wurzelwerk und Orangengelee und Cointreau, wirkt ziemlich verkapselt; am Gaumen eher weicher Fruchtbogen mit erst nach hinten straffer Textur, schlanke Mitte, hinten breit, laktische Noten im Finish.

**16,1 Weingut Elsneegg, Eckberg****2012 PG Eckberg halbtrocken, 13,5%, S ★ € 9,90**

Eigenständige Nase nach Hagebutten und Berberitzen, dazu helles Fruchtgelee und Tannenwipfel, etwas kandierte Melone; seidiger Fruchtbogen mit roten Beeren, Orangenschale und Kletzenbrot, dann kernige Gerbstoffstütze, die Frucht zieht schön nach hinten, individuell und ausgewogen, gute Länge.

**15,4 Weingut Elsneegg, Eckberg****2012 PB Edelbach, 13%, S ★ € 8,20**

Rauchig-pfeffrig, dazu grüne Oliven und getrocknete Kräuter, hefig und klar gezeichnet, bisschen getreidig; bisschen spärlich zu Beginn, dann aber cremig und griffig, gut stützender Gerbstoff und ordentliche Säurepikanz, mittlere Maschen, trinkfreudig, könnte aber mehr Frucht vertragen.

**15,9 Weingut Esterházy, Trausdorf****2012 PB Tatschler, 13,5%, K ★ € 18,-**

Reife Eindrücke von Hagebutten, gelbe Kirschen und rote Ribiseln, ledrig, Rosenduft, filigran und duftig, bisschen Weißbrot, kalkiger Unterton; burgundische, mittelfüllige Frucht mit feinherb-mineralischem Grundgerüst bis ins lange Finale, klares Sortenprofil, knochentrocken, animierend.

**16,0 Weingut Esterházy, Trausdorf****2011 CH Lama, 13,5%, K ★ € 18,-**

Walnüsse und weiße Blüten, gewisse Pikanz, Waldhonig, Lagerbirnen und Marzipan, Datteln, Trockenfrüchte, einladend; am Gaumen gesetzt und stoffig-rauchig, die Frucht etwas im Hintergrund, Anis und Schwarzbrot, exotische Anklänge, cremige Textur, nach hinten nervig und klar, mittlere Länge, dafür sehr gute Substanz.

**15,8 Feiler-Artinger, Rust****2012 Gustav, 14%, S ★ € 15,-**

(NB/CH) Fein ausgeprägte Fruchtnoten von Williamsbirne und Agrumen, auch Kriecherl und feine Kräuterpikanz, süß-nussige Noten, einige Fülle; sanfter Fruchtbogen von Orangen und Kernobst, Sesampaste, etwas breit um die Mitte, dezentes Holz, sanfte Säure dahinter, cremiges Finish, mittlere Länge, sehr solide Abstimmung.

**16,7 Weingut Frauwallner, Straden****2011 PB vom Buch Reserve, 14,5%, K ★ € 25,-**

Bisschen Holz und Vanille, dann Walnüsse und Suppenkräuter, Mandarine, cremige Ansätze, einladend und ausgereift; stoffiger Fruchtbogen mit Birnen und Nusspaste, wird immer exotischer, viel Pikanz dahinter, recht pointierte Säure, kraftvoll und fest, gut abgestimmt, einige Reserven, überzeugende Länge.

**15,0 Weingut Frauwallner, Straden****2011 CH vom Buch Reserve, 14,5%, K ★ € 25,-**

Rauchig-speckig mit Williamsbirnen und Vanille, gute Reife anzeigend, etwas Thymian und kandierte Melone, überzeugende Reife; am Gaumen etwas burschikos, mittlere Maschen, noch etwas verhaltene Frucht, kernig, vierschrotig, gut gemacht, wenn auch brav.

**16,9 Josef Fritz, Zausenberg****2012 CH Steinberg Grande Reserve, 14,5%, S ★ € 12,50**

Weißbrot und helle Würzepikanz, gute Tiefe anzeigend, süß-saure Drops, auch gewisse Mineralität anzeigend, moosig, Waldboden, einnehmend und ausgereift; am Gaumen viel exotischer Fruchtdruck, fein zisierte Säure, kernig und rassig mit feiner Kräuterpikanz, einiger Druck, baut auf mit Luft, beachtliche Reserven, bestens abgestimmt, klingt trocken nach.

**17,0 Weingut Gesellmann, Deutschkreutz****2012 CH Steinriegel, 14%, S/K ★ € 18,-**

Rotbeerige Noten, dazu Waldboden und rauchig-pilzige Pikanz, heller Nougat, geht deutlich auf mit Luft, Rosenholz und Flieder; am Gaumen straffer Fruchtbogen mit feiner Holzuntermalung, bisschen zitrusbetont, Herbstaub und getrocknete Kräuter, weiße Schokolade, gewisse Fülle, deutliche Holzkomponente, wuchtig, zartbitter im Finale, jugendlich, vielversprechend.

**15,5 Johann Gisberg, Teesdorf****2012 Burgunder Exklusiv, 13,5%, S ★ € 12,50**

(PB/CH/PG) Traubig und dunkelwürzig, Hagebutten und Kräuterpikanz, Honigmelone und Rosenholz; am Gaumen kompakt und vom hochwertigen Holz getragen, fleischiger Fruchtbogen, nervige Säure, frisch und harmonisch, trinkfreudiger, gut abgestimmter Blend.

**17,1 Weingut Gross, Ratsch****2011 PB Nussberg, 14%, K ★ € 55,- (Magnum)**

Feine Würze, auch Herbstaub und Wildkräuter, Gute-Luise-Birnen und Anis, dann markant kreidige Noten und Steinpilze, sanftes Holz und gute Fülle, legt ordentlich zu mit Luft; Olivenpesto und salzig-rauchige Noten, kraftvoll und ausbalanciert, druckvolle, aber auch sehr elegante Frucht, gut eingestetztes Holz, auch pointierte Säure und einige Substanz, beachtliche Reserven, tolle Länge.

**17,9 Hannes Harkamp, Flamborg****2012 PG Oberburgstall, 14%, K ★ € 20,30**

Attraktiv, Vogelbeeren und Mispeln, auch rotbeerige Aspekte, süße Gewürze, aber auch kühler Bodenton, einige Schichten anzeigend, hell und exotisch, wird immer tiefer mit Luft; am Gaumen enorme Saftigkeit, druckvolle Exotik, blättrig und filigran, dennoch Druck und Selbstbewusstsein, fein zisierte Frucht, gutes Volumen und viel individueller Sortenausdruck bis ins Finale, enorme Länge, beachtliches Lagerpotenzial.

**16,1 Leo Hillinger, Jois****2012 LB, 13%, K ★ € 16,-**

Schon in der Nase individueller Anspruch, Salzlakritze, Vanille und Wiesenheu, feine Holznoten, kühl-kalkige Ader, einige Tiefe anzeigend; saftige, fruchtsüße Fortsetzung, Agrumen und eingelegte Birnen, Zuckermelone, Inslet, gewisser Bodenton, straffe Textur, kühl und reif zugleich, gute Fülle, herb-krauterwürziges Finale, viel versprechende Substanz.

**16,5 Leo Hillinger, Jois****2012 HILL 2, 13%, K ★ € 25,20**

Birne und Bratapfel, dazu Eibisch und Quitten, etwas Holz bemerkbar, Flieder und Kräuterwürze, attraktiv, ätherisch und eigenständig; zugänglich mit herzhafter Agrumenfrucht, nobles Toasting, passende Säureunterstützung, Walnüsse, Orangenzesten, saftig und harmonisch, mittlere Dichte, transparente Textur, trinkfreudig und der Sorte verpflichtet.

**OW Hutter - Silberbichlerhof, Mautern****2012 PG Silberbichl Smaragd, 16%, S ★ € 18,70**

Erbisen, Zitronengras, kreidige Noten, juvenil-reduktiv, knackig und recht präzise, legt etwas zu mit Luft; am Gaumen etwas Kernobst und Zesten, etwas Restzucker, Malaganoten, feurig-kraftvoll, steht erst am Anfang, mittlere Maschen, etwas Restzucker spürbar, interessanter Wein, derzeit schwierig zu beurteilen, hat aber vielversprechende Ansätze, abwarten.

**15,0 Winzerschlössl Kaiser, Eisenstadt****2012 LB, 13,5%, K ★ € 9,80**

Reife Eindrücke von Zitronen, Mispeln und Marzipan, aufgeweckt und duftig, gewisse Tiefe anzeigend, kalkige Noten; helle Agrumenfrucht und Zesten, auch Wiesenkräuter, Birnenmark, Kalk und herb-blättrige Pikanz, frisch, fruchtsüß und deutlich vom Gerbstoff gestützt, unterschiedliche Flaschenbedingungen.

**15,8 Winzerhof Kirchknopf, Kleinhöflein****2012 PB Breites Kreuz, 13,5%, S ★ € 9,-**

Steinobst und Trockenfrüchte im eigenständigen Duft, bisschen Salzkruste und grüner Pfeffer, Stachelbeeren, sehr duftig und klar gezeichnet; am Gaumen gute Harmonie, grüne Oliven und Agrumen, Pfefferschoten, Grapefruit und Jasmin, weiße Schokolade, geschmeidig und eigenständig, feine Säure, ausgereift und schmelzig bis ins Finale, gewisse Länge.

**15,8 Winzerhof Kirchknopf, Kleinhöflein****2012 CH Fehlmühl, 13,5%, S ★ € 12,-**

Ein Schwung Kräuter und Vanille, kalkig-kreidige Noten dahinter, durchaus subtiler Charakter; am Gaumen etwas schroffer, feine Agrumenfrucht und dezentes Holz, herzhaft burgundisch mit zarter Würze, bisschen rassig-pikant um die Mitte, gut abgestimmt, relativ lang, cremiges Finish, überzeugend.

**15,4 Winzerhof Kirchknopf, Kleinhöflein****2012 LB, 14%, S ★ € 12,-**

(PB/CH) Zitrus und getreidige Noten, auch Eibisch und gelbe Kirschen, gute Reife anzeigend; süffiger Fruchtbogen von Birnenmark und Agrumen, süß-salzige Noten, etwas trocken und gerbstoffbetont um die Mitte, nach hinten fruchtsüß, krauterwürzig im Finish, gut abgestimmt, charmant, könnte lediglich mehr Länge vertragen.

**14,4 Weingut Kirschner, Zöbing****2011 PB Reserve, 15%, S ★ k.A.**

Zurückgesetzte Frucht, etwas Traubenzucker und gelbe Kirschen, Hagebutten, Fenchelsalat, eigenwillig; zerfließend am Gaumen, wenig Frucht, präsent Holz, Vanille und Popcorn, relativ gereift, trotz des hohen Alkohols relativ schlank hinten.

**18,1 Weingut Kollwentz, Großhöflein****2012 CH Tatschler, 14%, K ★ k.A.**

Eindringlicher Duft nach Agrumen, Vogelbeeren und gediegenem Holz, geriebene Nüsse, rauchig und orangenblättrig, gute Tiefe und kühle Noten anzeigend; bestimmendes Holz am Gaumen, dahinter Williamsbirne und tropische Fruchtnoten, noch juveniler Hefeschleier, grüne Oliven, sehr burgundisch und tiefgängig, straffes Säurerüst, sehr fokussiert und präzise, bemerkenswerte Länge, vielversprechendes Potenzial, großes Kino.

**16,7 Weingut Kollwentz, Großhöflein****2011 CH Gloria, 14%, K ★ k.A.**

Gute Pikanz von Beginn weg, Feuerstein, Zitrus und Fruchtgummi, kalkig und sanft zugleich, sortentypisch und ausgereift, legt zu mit Luft; seidig und straff am Gaumen, Pilze und Weißbrot, charakteristischer Bodenton, straffes Finale, das Holz passt sehr gut, nervige Säure, kernig und jung, einige Länge, dürfte noch zulegen.

**15,0 Franz & Eva Krell, Mitterretzbach****2012 CH halbtrocken, 13%, S ★ € 5,-**

Sonnenblumenkerne und weiße Blüten, auch Wiesenhonig und Biskuit, schön ausgereift, offen und klar gezeichnet; heller Fruchtbogen von Agrumen und Marille, frisch, straff und sortentypisch, gut integrierter Restzucker, kernige Textur und passende Säure, trinkfreudig, aus einem Guss.

**14,7 Franz & Eva Krell, Mitterretzbach****2012 PB halbtrocken, 13,5%, S ★ € 5,20**

Geranien und Salzstangen, gelber Fruchtgummi, blättrige Pikanz dahinter, grüne Nüsse; straffer Fruchtbogen von Zitronat, Lorbeerblatt und Feigen, präserter Restzuckerpolster, süffig und herb-würzig um die Mitte, straff-zitroniges Finish, einfach gestrickt, aber in sich stimmig.

**16,3 Weingut Krispel, Straden****2012 PG Hochstrandl, 13,6%, S ★ € 20,-**

Eigenständiger Mix aus getrockneten Tomaten, Nougat und Orangenconfit, etwas Bergkräuter und Karamell, sehr klar gezeichnet; am Gaumen Dörrobst, Marillen und heller Nougat, Campari-Orange, salzig-süßer Unterton, prä-sente Säure, hefig-cremige Textur, kühl und fruchtsüß, feurig-prickelnde Pikanz, kraftvoller Individualist.

**14,9 Weingut Krispel, Straden****2012 Eruption Weiß, 13,5%, S ★ € 16,-**

Tropischer Fruchtcocktail von reifen Bananen, Mango und Zesten, auch Senf-saat, Vanille und etwas Holzwürze, Biskuit, getreidig, eigenwillige Pikanz; cremige Fülle mit eher zurückgesetzter Frucht, merklich Holz, grün-vegetale Noten, kernige Textur und etwas karg im Finale, derzeit etwas unruhig, prinzipiell interessante Anlagen, abwarten.

**14,9 Lackner-Tinnacher, Steinbach****2012 PG Reserve, 15%, G ★ € 29,-**

Kandierte Agrumen, Marzipan und Malven, hell und pikant, zart gezähnte Noten; sanftes Entree mit Kriecherl und Grapefruit, auch geriebene Nüsse, ziemlich rassig und juvenil, dazu etwas Holz, trocken, noch etwas jugendlich unruhig, abwarten. Auch die Vergleichsflaschen ähnlich.

Foto: Lupi Spuma

**Reinhard Muster:** Seine Weine werden stilistisch immer feiner und perfekter.

Foto: Wieninger

**Fritz Wieninger:** Der Wiener Grandseigneur macht immer noch einen der allerbesten Chardonnays in Österreich.



Foto: Karin Bergmann

## Hannes Harkamp

Zweiter Platz und bester Grauburgunder

**Vinaria: Der Oberburgstall ist ja quasi der Hausberg und beginnt direkt unterhalb von Weingut und Hotel, warum aber steht dort ausgerechnet Grauburgunder?**

\* [Hannes Harkamp](#): Weil die Lage eine Besonderheit aufweist, sie ist nämlich vom Muschelkalk geprägt, während ja in den meisten Weinberg-böden im Sausal der Schiefer vorherrscht. Wegen des Kalkbodens haben wir dort 1985 Grauburgunder ausgepflanzt, und zwar im oberen, kargeren Teil, also erst ab 400 Meter Seehöhe aufwärts.

**Trotz des warmen Jahres 2012 wirkt der Wein weit weniger mächtig, wieso ist das so?**

\* Zum einen ist der Jahrgang in Summe weniger üppig ausgefallen als 2011, und das steht gerade dem Grauburgunder deutlich besser zu Gesicht. Zum anderen haben wir weitgehend auf den Säureabbau verzichtet, das wirkt der Tendenz der Sorte zur Speckigkeit deutlich entgegen.

**Auch den Holzeinsatz haben Sie zurückgefahren.**

\* 2011 haben vermehrt 800er-Fässer Einzug in den Keller gehalten, in denen unter anderem der Grauburgunder ausgebaut wird, dazu kommen noch ein paar Partien aus Barriquefässern, so bekommen wir die optimale Balance beim Holzeinsatz. Da wir ja hier keine temperaturgesteuerte Gärführung haben, kann der Most etwas wärmer vergären; beim Arbeiten mit unseren Wildhefestämmen ist das ein Vorteil, sowohl was die Sicherheit der Spongtangärung als auch die natürliche Stabilität des Weins betrifft.

### 15,6 Lackner-Tinnacher, Gamlitz

2012 CH Flamborg, 13%, G \* € 20,-

Filigrane, duftige Nase mit Sesam und Mandarine, kreibig, gewisse Verspieltigkeit, sanftmütig, zarter Waldbodentönen und steinige Noten, zart salzig; burgundisch und straff, die Frucht noch etwas zurückhaltend, kernig und rassig, jede Menge Kräuterpikanz, mittlere Tiefe, vielversprechende Ansätze, derzeit noch ein Underperformer.

### 14,6 Franz & Elisabeth Lentsch, Podersdorf

2012 CH Reserve, 13%, S \* € 8,-

Eibisch und Vanilleschote, etwas Biskuit, Birnen und frisch gewaschene Wäsche, eher schlanke Anmutung; auch am Gaumen schlank und straff mit Zitrus und Wiesenkräutern, blitzsauber, jugendlich, nur mittlere Maschen.

### 14,7 Weingut Leth, Fels

2012 CH Floss, 13,5%, S

Cremig und rauchig bei guter Fülle, Zitronat und Birnenmark, getreidig und ausgereift, dezentes Holz, braucht Luft; trocken und straff bei zurückhaltender Frucht, etwas laktischer Unterton, cremig-brotig, mittlere Maschen, solider, wenn auch etwas braver Auftritt, Vergleichsflasche in gleicher Verfassung.

### 15,0 Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn

2012 CH Rosenberg, 13,5%, S \* € 8,20

Reif und herzhaft, Liebstöckel und Lorbeerblatt, gelbe Banane, weißbrotig, gewisse Fülle; am Gaumen bisschen getrocknete Kräuter, Mandarine und Stachelbeeren, hinten etwas Gerbstoff, nicht allzu lang, aber dennoch balanciert, unkompliziert und trinkfreudig.

### 16,0 Wolfgang Maitz, Ratsch

2012 CH Schusterberg 1STK, 13,5%, S \* € 24,-

Aufgeweckte Nase nach exotischen Fruchtnoten à la Ananas, Mango und rosa Grapefruit, auch Datteln, zart rauchig unterlegt; jugendlich und überaus kernig mit Anklängen von Südfrüchten und Bergkräutern, recht präzise, gewisser Bodentönen, passendes Holz, gute Länge und Substanz, wird noch zulegen.

### 14,6 Wolfgang Maitz, Ratsch

2012 PB Hochstermetzberg, 13%, S \* € 17,50

Klare Nase nach Birnen und Wiesenkräutern, etwas Biskuit, gute Typizität, bisschen laktische Noten; am Gaumen zurückhaltende Frucht, etwas Gerbstoff, eher schlanke Textur, brotliche Noten, durchaus eigenständige Machart, wenn auch ein bisschen karg im Finish.

### 16,5 Weingut Malat, Furth

2012 PG Zistel Reserve, 13,5%, K \* € 22,-

Eingelegte Erdbeeren, dazu Ananas und Mango, süße Bohnenpaste, Kräuterkör, auch florale Noten, vielfältig und ausdrucksstark; am Gaumen fruchtsüß und kraftvoll mit cremiger Textur, dennoch vitaler Säurebogen, viel Spiel und tolle Reife, hochwertiger Holzeinsatz.

### 15,9 Weingut Malat, Furth

2012 CH Hochrain, 14%, K \* € 22,-

Etwas röstiger Beginn, dann Erdnüsse und Hülsenfrüchte, feine Pikanz und gute Reife, glockenklare Agrumenfrucht, viel Spiel und Pikanz anzeigend; Agrumen und Pfirsich, auch heller Nougat, beeindruckende Substanz, nervige Säure, hochwertiges Holz, strukturbetont, feine Maschen, gute Länge, lediglich etwas juvenil-unruhig, dürfte noch zulegen.

### 16,1 Franz Michael Mayer, Wien

2012 CH Francisco Miguel, 14%, G \* € 20,-

Feine Anklänge von Ringlotten, Zitrus und Weißbrot, ätherisch und zunehmend tropische Noten, weißer Spargel, etwas kühler Unterton; saftig und kraftvoll mit reifen Zitrus- und Litschiaromen, präsent Säure, kalkiger Unterton, nach hinten salzig und kräuterwürzig, präsent Säure im Abgang, klingt knochentrocken nach, Individualist mit guter Länge.

### 17,7 Muster.Gamlitz, Grubtal

2011 CH Grubthal, 14%, G \* € 25,-

Gesponnener Zucker, kandierte Agrumen, auch süßer Germteig, Butterstreusel und gute Fülle, geschmeidig und ausgereift, etwas Butterkeks, einladend und elegant; nobel burgundisch am Gaumen, Grapefruit und feines Holz, toll eingebundene Exotik und rassige Säure dahinter, nervig und druckvoll, dabei immer auf der fitnessreichen Seite, saftiges, langes, leidenschaftliches Finale, modellhaft.

### 15,7 Muster.Gamlitz, Grubtal

2012 PG Rieglbauer, 13%, G \* € 14,50

Reife Agrumen, etwas Holz, Oliventapenade und gelbtraubige Noten, Currypulver, macht etwas auf mit Luft; juvenil und saftig, die Frucht vom Holz noch etwas abgedrängt, gewisse Gerbstoffstütze, aber gute Balance und Rasse.

### 15,6 Muster.Gamlitz, Grubtal

2011 PG Rieglbauer, 13%, G \* € 14,50

Süß-nussiges Entree, Kletzenbrot und Aranzini, Thymian, Fruchtbrot, Inslet, ausgereift und vielfältig, subtiles Holz, traubige Noten; saftige Fortsetzung mit Williamsbirne, Agrumen, Biskuit und zart vanillig-röstige Begleitung, gut abgestimmt, nussig und süß-herb um die Mitte, nach hinten kraftvoll und von der feinen Säure bis ins Finish getragen, trocken und trinkanimierend.

### 16,3 Weingut Neumeister, Straden

2012 CH Moarfeitl GSTK, 13,5%, K \* € 27,-

Stollwerck und heller Blütenhonig, auch Lakritze und Strohlumen, kreidiger Unterton, etwas Röstkaffee, gewisse Tiefe anzeigend, jugendliches Auftreten; am Gaumen satte Agrumenfrucht, Bratapfel und Aranzini, viel Volumen, rauchiges Toasting dahinter, jugendlich verkapselt um die Mitte, legt aber deutlich zu mit Luft, gute Länge, vielversprechende Substanz, dürfte mit Flaschenreife noch zulegen.

### 15,8 Weingut Neumeister, Straden

2012 PG Saziani, 14%, K \* € 27,-

Kraftvolle Eindrücke von Agrumen, Erdnüssen und Irish Coffee, dazu Orangenmarmelade, kandiert, reif, malzig und füllig; auch am Gaumen viel Kraft und Volumen, viel tropische Frucht, reife Melonen, ätherisch, dunkelwürzig mit etwas Holzunterstützung, saftiges Finish, viel Druck und Substanz, juvenile Härte, Potenzial, dürfte noch zulegen.

### 14,6 Weingut Nimmervoll, Engelmansbrunn

2011 PB Große Reserve halbtrocken, 13,5%, S

Volle Nase mit Honignoten, Felsenbirnblüten und Vanilleschoten, buttrig-teigig, Eibisch, eigenwillig; abgerundete Eindrücke von Metwein mit Nusspaste, barocke Art, bisschen zerfließender Auslestil, schon etwas gereifte Flaschenkondition, nicht allzu lang.

### 14,6 Hans & Christine Nittnaus, Gols

2012 LB, 13%, S \* € 9,90

(CH/PB) Zitronencreme, hell und von etwas Kräuterpikanz getragen, etwas schmales Aromenband, salzig und straff, die Säure präsent, mittlere Maschen, weißbrotiges Finish, kühl-kalkig, ziemlich pikant und straff, könnte aber länger sein.

### 16,1 Peter Skoff-Domäne Kranachberg, Gamlitz

2011 CH Kranachberg Reserve, 14,5%, S \* € 18,50

Weiche, feine Nase nach Klee und geriebenen Nüssen, Williamsbirne und Eibisch, legt zu mit Luft, etwas Holz, gut abgestimmt; am Gaumen Traubengelee, Zesten und dezente Holznoten, zart röstig und etwas schokoladig, noch etwas juvenil-vordergründig, aber sehr gute Ansätze, Bodentönen, legt gehörig zu mit Luft, feine Stilistik, noch in den Kinderschuhen, kraftvolles Finish, tolle Substanz, dürfte noch zulegen.

### 15,4 Peter Skoff-Domäne Kranachberg, Gamlitz

2012 PB Kranachberg, 14%, S \* € 11,50

Süß-herbe Melange aus Kumquat, kandierter Melone, Anis und Vorschussbrot, dunkel-nussige Aspekte; am Gaumen Zesten und exotische Anklänge, straff und klar, wenn auch etwas Gerbstoffherbe im letzten Drittel, mittlere Maschen, etwas Holz, kerniger, burschikoser Typus.

### 14,9 R&A Pfaffl, Stetten

2011 CH Rossern, 15%, K \* € 28,-

Kraftvoll und sehr voluminös, süß-rauchige Aspekte, Aranzini und Minzpaste, torfig, etwas Holz, eigenständig; fruchtsüß und kraftvoll auch am Gaumen, kandierte Südfrüchte, malzig-rauchig, zupackend, etwas burschikoser, wenn auch eigenständiger Stil, mittlere Maschen.

### 15,5 Pferschy-Seper, Mödling

2012 PB Reserve, 14%, S \* € 14,90

Großzügige Nase nach Aranzini, Marillen und Limette, etwas Vanille und zarte Holznoten, harmonisch und vollreif; seidige, glockenklar ausgeprägte Frucht von Zitrus, Kriecherln und Vogelbeeren, salzig-nussiger Unterton, nervige Säure, zitroniges Finish mit Kräuterwürze, mittlere Länge, sehr solider Sortenausdruck.

### 16,3 Ploder-Rosenberg, St. Peter

2012 CH Eruption Weiß, 13,5%, S \* € 18,-

Campari, Wacholder und Schlehen, etwas Sternanis und weiße Blüten, geht richtig hübsch auf mit Luft, einige Tiefe anzeigend; fruchtsüß und von markanten Kräuternoten begleitet, rauchig-kühles Unterfutter, stoffig und toll ausgereift, präsent Gerbstoffstütze und nervige Säure, viel Finesse, mineralisch und fokussiert bis in den langen Abgang, gewisse Fülle nach hinten, individuell.

### 17,3 Erich & Walter Polz, Grassnitzberg

2011 CH Obegg GSTK, 14%, S \* € 33,90

Fein-fruchtige, überaus sortenaffine Nase nach Trockenfrüchten, Agrumen und grünpfeffriger Pikanz, etwas Feuerwerk und zarte Holznoten, auch Vanille und Brioche, einladend; am Gaumen dezente Salzigkeit, zart kandierte Noten und verführerische Exotik, legt gehörig zu mit Luft, viel Schmelz und Substanz, enorme Länge, straff-reduktiv und knochentrocken im Finish.

### 15,7 Stefan Potzinger, Gabersdorf

2012 PB Kittenberg, 13%, S \* € 17,-

Schwungvolle Nase mit blumigen Eindrücken, Malz und dezente Agrumenfrucht, leichter Würzschleier, Zesten, einladend; am Gaumen etwas Mineralität andeutend, pikant unterlegter Fruchtbogen mit nussigem Unterton, Grapefruit und Birne, mit Luft zunehmend fruchtiger, hinten rassig, Trinkspaß.

### 15,5 Stefan Potzinger, Gabersdorf

2011 CH aus den Rieden, 14%, S \* € 11,50

Weißpfeffrig und noch recht reduktiv, viel Zitrus und Biskuit, cremig und ausgereift, dennoch jugendlich; saftiger Fruchtbogen mit Agrumen und Birne, dann Pfefferminze und Anis, pikant und ansprechend, blitzsauber, auch cremig und noch etwas reduktiv-verkapselt, legt deutlich zu mit Luft, kraftvoll und griffig mit etwas Restzucker, ausgewogen und durchaus lang.

### 14,6 Weingut Rabl, Langenlois

2012 CH Dechant Reserve halbtrocken, 13%, S \* € 12,50

Aranzini, heller Nougat und reif-traubige Noten, intensiv, aber auch schon etwas gereifte Noten, dann wiederum einige Pikanz; süffig und herb gleichermaßen, dezente Frucht in der Überreife, nervige Säure, bleibt etwas an der Oberfläche, dezenter Restzucker, unkompliziert.

### 15,9 Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2011 CH Lores, 14%, K

Rauchig-pfeffrige Nase, dann auch Vanille, Sternanis und Marzipan, Melisse, duftig-floral, filigran angelegt, durchaus anregend; am Gaumen durchwegs rauchig und trocken-würzig, getrocknete mediterrane Kräuter, auch Tomaten und Agrumen, gute Substanz, ebensolche Länge, vielversprechend, hat Potenzial nach oben.

### 15,8 Rotes Haus, Wien

2012 Wiener Gemischter Satz Nussberg Reserve, 13,5%, S \* € 19,90

(CH/PB/PG/NB) Markant rauchige Aspekte in der Nase, Vanille, Eibisch und Wermut, Bratapfel, gute Reife anzeigend, nussig-süße Pikanz; fruchtsüß und nervig, Walnüsse, Streuobst und Tannenwipfel, Waldhonig und Zesten, eigenständig, straffe Textur bis nach hinten, klingt süffig und exotisch nach.

### 13,4 Rotes Haus, Wien

2012 CH Nussberg Reserve, 15%, S

### 16,1 Erwin Sabathi, Leutschach

2011 CH Merveilleux, 13,5%, S \* € 31,90

Pfefferminze, weiße Schokolade und Agrumen, glockenklar, ausgereift, salzig-nussige Aspekte, verspielt und dabei recht kraftvoll; am Gaumen süß-salzig mit nervig unterlegtem Fruchtbogen von Melonen, Grapefruit und Rhabarber, cremig und pointiert bei präserter Säure und nussig-kraftvollem Finish, brotig, feurig-mineralisch, individuell, dürfte noch deutlich zulegen.

### 17,1 Erwin Sabathi, Leutschach

2012 CH Pössnitzberg GSTK, 13,5%, S \* € 16,50

Fein ausgeprägtes Toasting, Brioche und Mandelmilch, auch rotbeerige Aspekte, etwas Karamell, tiefe Rauchigkeit, einige Tiefe anzeigend; fleischige Frucht am Gaumen, kompakte Säure dahinter, herzhaft und kernig, heller Nougat und etwas feurige Pikanz, knisternd, rassig, kraftvolles, dennoch feingliedriges Finale, überzeugende Substanz und Länge.

### 17,2 Sattlerhof, Sernau

2011 PB Pfarrweingarten, 14%, G \* € 26,-

Sehr zarte, filigrane Machart, Vanille, Bergkräuter und Agrumen, dezent und salzig-mineralisch, zunehmend exotisch, reichhaltig; am Gaumen kompakt und jugendlich mit fein ziseliert Exotik, rauchig-tabakigen Noten und grünen Nüssen, sehr elegantes Holz, vibrierend, feiner Bodentönen, embryonal, aber derzeit schon gut fassbar, tolles Potenzial.

### 16,1 Peter Schandl, Rust

2011 PG Ried Kreften halbtrocken, 13,5%, S \* € 11,-

Limette, Pastinakencreme, Estragon und zart rauchige Anklänge, noch etwas reduktiv-verkapselt, aber vielversprechende Anlagen; guter Tiefgang am Gaumen, fleischige Agrumenfrucht, Marzipan und Lorbeerblatt, feine Rest-süße, angenehme Säurestütze, ausgewogen und trinkanimierend.

**15,8 Peter Schandl, Rust**

2011 PB halbtrocken, 13,5%, S \* € 10,-

Großzügiger Duftstrauß von weißen Blüten, hellem Cremehonig und Wiesenkräutern, dezente exotische Fruchtnoten, kandiert, legt zu mit Luft; saftig und tropisch-fruchtig mit deutlichem Restzuckerpolster, Feigen und Honigbrot, feiner Auslesecharakter, passende Säurestütze, gut abgestimmt.

**15,4 Peter Schandl, Rust**

2012 CH Gertberg, 12,5%, S \* € 9,50

Frische Eindrücke und viel Würze, Schwarzwurzel und Zitrus, anregend, etwas süßer Kräuterton, mittlere Maschen; am Gaumen gefällige Frucht, leicht und rassig, frisch, ein Hauch Restsüße, glockenklar und sortentypisch, trinkfreudig, unkompliziert.

**15,4 Weingut Schwarz, Kitzeck**

2011 PG Koregg Reserve, 14,5%, K \* € 14,50

Ananas, Petersilie, Spekulatius, weihnachtliche Gewürze, eigenwillige Kombination, ätherische Noten, macht etwas auf mit Luft; kandierte Melone, Agrumen und etwas Holz spürbar, Gerbstoffstütze, beintrocken und kraftvoll, rassig, gute Spannung, legt zu mit Luft, pointiert, mittlere Länge.

**13,8 Weingut Schwarz, Kitzeck**

2012 PG Koregg, 13%, S \* € 9,90

**15,3 Weingut Schwarz, Schratzenberg**

2012 CH Premium, 13,5%, K \* € 13,80

Vanillehauch und Nougat, auch Zesten und cremig-frische Ansätze, weiße Schokolade, bisschen Honig, nussig und ausgereift; Stollwerck und Karamell, dezente Frucht, hell-röstige Noten, Milchkaffee, mehr Pikanz und Röstigkeit als Frucht, mittlere Maschen, dürfte noch zulegen, tadelloso.

**15,1 Skoff Original, Eckberg**

2011 CH Grassnitzberg, 13%, S \* € 15,-

Parfümierte Art, Blumenwiese und Nelkenpfeffer, feinherb und klar, etwas Kräuterpikanz, herzhaft-burschikos; am Gaumen Fruchtgummi, Lagerfeuer, knochentrocken und hell-röstig, etwas weite Maschen, ansonsten tadelloso.

**16,0 Skoff Original, Eckberg**

2011 PB Grassnitzberg, 13,5%, S \* € 14,-

Maracuja, Vanille und etwas Holz, süßer Lauch, kandierte Noten, füllig, gewisse Tiefe anzeigend, großzügig, gebündelt und zart rauchig, immer noch juvenil; harmonischer Fruchtbogen von Agrumen, Lageräpfeln und Zesten, auch Walnüsse und gebähtes Brot, jugendlich und schwungvoll, markanter Bodenton, kühl und gediegen, langes Finish.

**16,9 Skoff Original, Eckberg**

2012 CH Royal, 14%, S \* € 29,-

Kandierter Ananas, Laub und Walnüsse, Mandarinen, kraftvoll und kompromisslos, unbedingt Luft geben, legt zu und zeigt viele Facetten und überaus feines Holz; am Gaumen ebenso viele Schichten, Südfrüchte, Agrumen und Melone, wird immer filigraner mit Luft, rauchig und zupackend, kompromisslos mineralisch, trocken ausklingend, viel Zukunft, tolle Leistung.

**16,6 Weingut Taubenschuss, Poysdorf**

2011 PB Selection, 14,5%, K \* € 22,-

Schon in der Nase fruchtsüßer Auslesestil mit Ringlotten, Dörrobst und Blutorange, Datteln und Tomatenmark, nussig und reichhaltig, legt gehörig zu am Gaumen; straffer Gaumen mit tabakigen Noten, herb-floralem Unterton und Südfrüchten, kerniger Gerbstoff, vom Restzucker gut abgefangen, nach hinten rassige Säure, Auslesestil mit nahezu trockenem Finish, animierend und individuell.

**17,3 Weingut Tement, Berghausen**

2012 CH Zieregg GSTK, 13,5%, G \* € 28,50

Von Beginn weg Tiefe und Kühle, Bratapfel, mediterrane Kräuter, dann auch Brioche und Eibisch, Seidenzuckerl, feine Linien und tolle Reife anzeigend, ganz feines Holz; am Gaumen subtile Noten von Südfrüchten und Zesten, dann auch Birne und Stachelbeeren, strukturgebender Säure-Gerbstoff-Komplex, kraftvoll, ansprechende Länge, noch in den Kinderschuhen, beste Ausichten.

**16,1 Weingut Tement, Berghausen**

2012 CH Sulz 1STK, 13%, G \* € 17,50

Gewisse Fülle, Schwarzbrot und Bratenkruste, zarte Karamellanklänge, bisschen salzig, Agrumenschale, legt gehörig zu mit Luft, etwas Unterholz; fruchtsüße Fortsetzung Physalis, Orangeade, gute Saftigkeit, lebendig, Oliventapenade, gut eingebundenes Holz, nervig und trinkanimierend, dabei knochentrocken und lang anhaltend.



Foto: Weingut-Schandl

**Paul Schandl zeigt Flagge für Rust:** Gleich zwei seiner Weine glänzen unter den BestBuy-Burgundern.

**15,7 Weingut Tement, Berghausen**

2012 PB Pino.T Sulz 1STK, 13%, G \* € 13,50

Anis, Kümmel, Kamille, auch kandierte Südfrüchte, schöne Salzigkeit klingt an, kühl und frisch, legt zu; am Gaumen pointierter Fruchtbogen von Renetten, rosa Grapefruit und Kumquat, mittlere Dichte, gewisser Bodenton spürbar, nervige Säure, ein Hauch Holz, zart rauchig-pikant im Finish.

**15,6 Erwin Tinhof, Trausdorf**

2012 LB, 13,5%, K \* € 13,-

(NB/PB) Gerösteter Sesam, Nelkenpulver und Orangencreme, weiße Blüten, eigenständig, gute Reife anzeigend; am Gaumen Trockenfrüchte und Roggenbrot, cremig-salzige Aspekte, herzhaft-pikant dahinter, passende Säurestütze, mittlere Länge, aus einem Guss.

**13,5 Weingut Topf, Straß**

2012 CH Hasel, 13,5%, S

**16,5 Leo Uibel, Ziersdorf**

2012 CH Reserve, 13,5%, S \* € 18,-

Feine Nase mit tiefgängiger Exotik und viel Fülle, Aranzini, auch rotbeerige Aspekte, etwas Anis und Fruchtgummi, feines Holz dahinter, legt zu; am Gaumen reife Grapefruit und Ringlotten, kalkiger Unterton, Wiesenblütenhonig, harmonisch abgestimmt, kühl und kreidig um die Mitte, straffe Struktur, nach hinten fruchtsüß und juvenil, wird noch zulegen.

**16,8 Weingut Velich, Andau**

2012 CH Tigtal, 13,5%, K \* k.A.

Holz und salzig, Nougat und kandierte Agrumen, zunehmend exotisch, kühl und kompromisslos, Mandeln und einiges Toasting, individuell; zartbittere Pikanz dominiert den Gaumen, viel Exotik à la Ananas, Mango und Papaya, kernige Säure, präsent Holz, animierend und individuell, dürfte noch zulegen.

**17,7 Weingut Wieninger, Wien**

2012 CH Grand Select, 14,5%, K \* € 44,-

Dunkel getönte Noten von Bratensatz, Fudge und Vanillecreme, merklicher Holzeinsatz, weich und doch gute Tiefe, vergleichsweise dezente Frucht, pannonisch und reif; satter, ausgereifter Fruchtbogen mit viel Kraft, bisschen Oliventapenade, dunkle Schokolade, Orangenmarmelade, ordentlicher und hochwertiger Holzeinsatz, exotisch, torfig und cremig, ätherisches Finish mit viel Kraft, fraglos enormes Potenzial.

**14,5 Weingut Wohlmuth, Fresing**

2012 PG Gola Privat, 13,5%, K \* € 20,-

Frische Eindrücke von Kümmel und Schwarzbrot sowie Zitronat, herb-blättrige Pikanz, heller Nougat, rauchige Noten; cremig-frisch am Gaumen, die Frucht kommt deutlicher durch, herb und kernig um die Mitte, schlank und knochentrocken im Abgang, solide, könnte aber etwas mehr Spiel zeigen, Vergleichsflaschen in gleicher Verfassung.

**15,0 Weingut Wohlmuth, Fresing**

2012 CH Edelschuh, 13,5%, K \* € 32,80

Viel Apfelfrucht zu Beginn, etwas schotige Pikanz dahinter, Traubenzucker, herzhaft und pointiert, gute Balance anzeigend; am Gaumen straffe Frucht, etwas Gerbstoffpräsenz bis nach hinten, insgesamt schlank gebaut, in sich aber stimmig und recht sortentypisch.

**15,4 Weingut Ziniel, St. Andrä**

2012 CH Heulage, 14%, K \* € 15,-

Ananas, Grapefruit und Bratbirne, weihnachtliche Gewürze, ätherisch-kraftvolle Kombination, macht etwas auf mit Luft; kandierte Melone, Agrumen und etwas Holz spürbar, Gerbstoffstütze, beintrocken und kraftvoll, rassig, gute Spannung, legt zu mit Luft, mittlere Länge.