

Wenn die Quecksilbersäule steigt, haben sie ihre beste Zeit: Jene leichten, frischen, jugendlichen Charmeurs in Weiß und Rosé, die man so trefflich Sommer- oder Terrassenweine nennt.

Michael Prónay

Klingt bei diesen Bezeichnungen ein wenig Despektierlichkeit mit, so nach dem Motto: Taugt grad, anstatt eines Gespritzten getrunken zu werden? Ich hoffe nicht – ich jedenfalls habe nicht das geringste Problem mit dieser Bezeichnung.

Was macht nun einen guten Sommerwein aus? Leicht soll er sein, nona. Genügend Säure soll er haben, sowieso, das korrespondiert logischerweise mit dem Alkoholgehalt: Je früher eine Weintraube gelesen wird, desto weniger Zucker enthält sie, und also wird in der Gärung weniger Alkohol daraus. Zu früh zu lesen hat allerdings auch wenig Sinn, weil dann die Säure spitz und kantig wird und der Fruchtausdruck fehlt. Es gehört also auch ein gewisses Fingerspitzengefühl dazu.

Wichtigstes Kriterium aber bleibt wohl die Wahl der Sorte. Da bietet sich der Grüne Veltliner geradezu von selbst an, denn keine andere Rebsorte im Land hat eine solche Breite an Trinkvergnügen über das komplette Band der Alkoholgehalte anzubieten: Von 10 Volumsprozent bis zu über 15 (wenn wir an manche Bründlmayer'sche Lämmer oder Käferberge in der jüngeren Vergangenheit denken) vermag Österreichs Nationalsorte zu brillieren. Nicht minder interessant – quasi als ausgleichende Gerechtigkeit für jene Gebiete außerhalb Niederösterreichs, in denen sich der Grüne Veltliner nicht so wohl fühlt – ist der Welschriesling, der vielleicht sogar einen winzigen Hauch mehr Fruchtglanz ins Spiel bringen kann. Der Dritte im Bunde ist der Muskateller, wobei man allerdings offenbar auf den Muskat-Ottonel vergessen hat: Der ist fast genauso gut, wenn nicht besser: International wird er höher geschätzt als der Gelbe Muskateller, und noch bis in die 1980er Jahre war das auch hier zu lande so. Einzig Erwin Tinhof hielt die Fahne des Ottonel hoch und überholte nebstbei auch noch alle Muskateller.

Überraschend gut hielt sich ausgerechnet ein Wein einer Sorte, der man gemeinhin nicht gerade die Eignung zum Leichtwein zusprechen würde: der Neuburger der Freien Weingärtner. Weniger überra-

schend kam allerdings der Sieg einer Cuvée – des Wohlmuth'schen „Panther“ aus der Südsteiermark –, denn dass Gerhard Wohlmuth die Kunst der Balance bei der Vorlese beherrscht, nicht zu früh und nicht zu spät zu lesen, das ist inzwischen bekannt, hat er doch seinen Sieg bereits zum zweiten Mal wiederholt. Ich stehe nicht an, dem guten Gerhard genau in der Sparte der Sommerweine ein Fingerspitzengefühl bei der Lese zu attestieren, wie es im höheren Bereich F. X. Pichler hat, Kompliment nach Fresing.

Die Rosés

Allenthalben hört man, die Rosés würden jetzt so etwas wie eine Renaissance erleben. Gut, warum eigentlich nicht? Mindestens die Hälfte ihrer Attraktivität verdanken sie ihrer lebendigen Farbe, und der Rest sollte, wie beim Weißwein, die richtige Balance zwischen Eleganz, Frucht und Säure ausmachen. Nun gibt es – von der möglichen Ausnahme des Blauen Wildbachers abgesehen (dem Josef Obermaier in diesem Heft, nicht zum ersten Mal, Höhenflüge zubilligt, die ihn an Saar-Rieslinge erinnern) – keine Rotweinsorte, bei der die Frucht über eine so weit gestreckte Alkoholbandbreite verfügbar wäre, wie etwa beim Veltliner. Das erklärt, warum ein Rosé aus Cabernet nicht einmal entfernt so schmeckt wie Latour oder einer aus Pinot Noir nicht wie ein Chambertin. Nichtsdestoweniger können sie durchaus ihren eigenen Charme entwickeln.

Die Probe

Insgesamt 80 trockene Sommerweine des Jahrgangs 2002 – bei den Weißen mit 12 Volumsprozent (nach dem Etikett) nach oben begrenzt, bei den Rosés ohne Beschränkung – landeten Anfang Mai in der Wohnung des Autors. Von den 68 Weißen waren 37 Grüne Veltliner, 11 Welschrieslinge, 6 Cuvées, 5 Gelbe Muskateller, je 2 Neuburger, Frührote Veltliner und Müller-Thurgau (Rivaner) sowie je 1 Riesling, Sämling 88 und Muskat-Ottonel. Bei den 12 Rosés dominierte der Zweigelt mit 7

Stück, gefolgt von Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon (je 2) sowie Pinot Noir (1). Die Kühlung erfolgte in der Badewanne: Das ist einer der selten angesprochenen Vorteile weiter Teile Wiens, dass das Wasser zur Getränke Kühlung kalt genug ist. Um einen potenziellen Unterschied zwischen „neutralen“ und „schmeckerten“ Sorten herauszuarbeiten, erfolgte die Verkostung in vier Gruppen: 1. die Neutralen (Grüner und Frühroter Veltliner, Rhein- und Welschriesling sowie Neuburger); 2. die Mittelgruppe (Cuvées, Müller-Thurgau und Sämling); 3. die Schmeckerten (beide Muskate); 4. die Rosés – jeweils nach aufsteigendem Alkoholgehalt. Die Unterscheidung erwies sich im Nachhinein als überflüssig, denn die Muskataromen der „üblichen Verdächtigen“ waren von so zart-diskreter und unaufdringlicher Natur, dass eine Aufteilung wenig sinnvoll gewesen wäre.

Es kosteten Weinprofi Karl Bajano (Wien) und der Autor; die Serie der Top Ten wurde nach der Blindprobe offen gegeneinander verkostet, sodass die Unterschiede in dieser Gruppe genau ausgelotet werden konnten.

DIE WEISSEN

Panther (11%) Wohlmuth, Kitzreck-Fresing €€ (CH, SB, RI, PG, GM) Unglaublich komplexe, dichte Nase, die in einer ungemein attraktiven, herrlichen Orangen(zesten)note gipfelt, einnehmend und attraktiv; herrliche Frucht, unheimlich animierend, köstlicher Fruchtbiss, herrlicher Charme, be-
17,0

Grüner Veltliner Steinfeder Vorderseiber (11%)

Ilsa Mazza, Weißenkirchen € Blitzsaubere, ganz klare Frucht; wunderschöner Fruchtbiss, reintonig singend, transparent wie ein Bergsee und ungemein animierend.
16,6

Welschriesling Kittenberg (11%) Gross, Ratsch €€ Feine Frucht, Äpfel und Birnen sauber verwoben; knackig-freundliche Frucht, sehr animierend, sehr freundlich, sehr fein.
16,4

Grüner Veltliner Steinfeder (11%) Höllmüller, Joching € Dezente Veltlinerfrucht; feine, diskret ziselierte Frucht, extraktsüß-saftiger Schmelz, ausgesprochen gut gelungen, sehr, sehr fein.
16,4

Temento Cuvée (11%) Tement, Berghausen €€ Feinstrahlige, komplexe Aromen, grad noch nicht wirklich „schmeckert“; völlig unaufgeregte, dennoch sehr präzise Frucht, blitzsauberer, glöckchenklarer Biss, sehr, sehr fein.
16,4

Grüner Veltliner Weinzierlberg (12%) Aigner, Krams €€ Rauchig, saftig, pfeffrig; herzhaft, dicht, kompakt, überaus sortentypisch, wunderbarer Wein.
16,3

GrüVe (11,5%) Jurtschitsch, Langenlois €€ Feine Fruchtnase, fast welschrieslinghaft strahlend, dabei aber auch sehr veltlinertypisch; knackig-fordernde Säure, aber wunderschön in die Frucht eingebunden, klar und strahlend, ausgezeichnet.
16,3

Neuburger Steinfeder Terrassen (11%) Freie Weingärtner, Dürnstein €€ Klassische Frucht- nase, erstaunlich tief, ganz zarte Nussnoten; blitzsaubere, geradlinig-attraktive Frucht, elegante Birn- töne, ausgezeichnet. **16,1**

Grüner Veltliner Steinfeder Setzberg (11%) Nothnagel, Spitz € Pikant-hübscher Pfefferbiss; idealtypischer Bilderbuchveltliner, wunderschön klar und klassisch, sehr stark trinkanimierend. **16,0**

Grüner Veltliner Steinfeder (11%) R. & E. Hick, Oberarnsdorf € Tiefe Frucht, dezenter Pfeffer mit rauchig-festen Obertönen; feiner Biss, feste Frucht, vorbildlich. **15,9**

Muskat (11,5%) Tinhof, Eisenstadt €€€ (Mus- kat-Ottonel) Dezente Muskatnote, weich, feinglied- rig; elegante, blitzsaubere Frucht, erstaunlich schöner Biss, sehr fein. **15,8**

Südsteirer Cuvée (10,5%) Tschermonegg, Glanz Dezente-feine, sauber-klare Nase; sehr saub- er, sehr elegant, schlank, aber doch präsent, ein kleines Muskathütel steht ihm sehr gut. **15,8**

Welschriesling (11%) Elsneegg, Gamlitz-Eck- berg €€ Dezente-knackige Apfelfrucht; blitzsaub- ere Fruchttransparenz, Hauch Minze und Zitrus, sehr, sehr animierend. **15,7**

Rivaner Steinfeder Spitzer Hartberg (11%) Gritsch, Mauritiushof € Eher verhalten; geradli- nig, eindimensional, sauber, ohne Ecken und Kan- ten. **15,7**

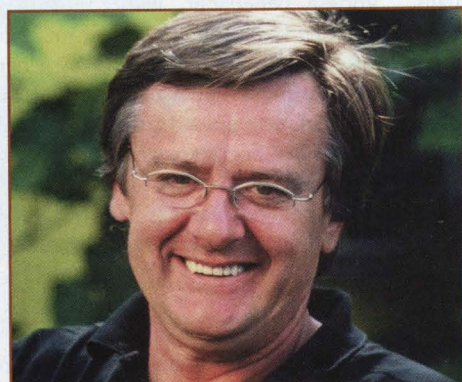
Welschriesling Steirische Klassik (11%) Erwin

Ilse Mazza:

Sie hat gut lachen, war ihre Veltliner-Steinfeder doch eindeutig der beste Sommerwein nach dem steirischen Panther.



Privat

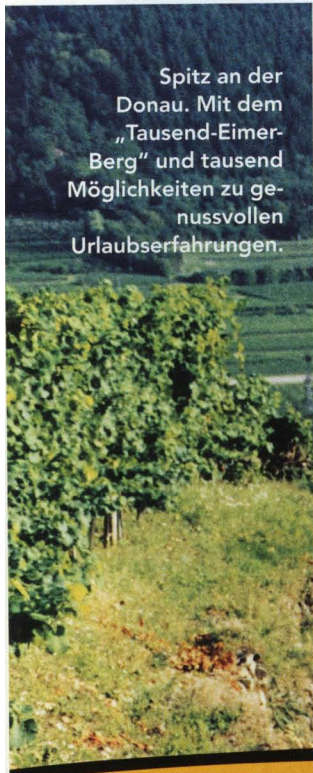


Gerhard Wohlmuth:

So, jetzt kennt ihn hoffentlich wirklich jeder Leser, den Mann, der aus Vorlesegut eine Cuvée macht wie sonst niemand im Lande.

Privat / Herbert Lehmann

Spitz an der Donau. Mit dem „Tausend-Eimer-Berg“ und tausend Möglichkeiten zu genussvollen Urlaubserfahrungen.



Hier bei einer kleinen Weinprobe in den Rieden des Weinguts Jamek mit dem Blick auf Weißenkirchen.



Es sei gewarnt.

In dem Dreitäler-Eck von Donau, Kamp und Krems kann man sich nur allzu leicht verlieren! Wegen der grandiosen Weine oder der herzhaften Moste. Auf bezaubernden Rad- und Spazierwegen durch die idyllischen Rieden

Sabathi, Leutschach €€ Klassische Würze; Grünapfel- und Zitrusbiss, dazu ganz klare Frucht, forsche Säure, aber mit ganz erstaunlicher Länge ausklingend. 15,7

Riesling Tobel (12%) Fritz Salomon, Oberstockstall €€ Dezente Steinobstnase; herzhaft-saftige Frucht, sauber und ordentlich. 15,5

Grüner Veltliner Patronatswein (11,3%) Fritz Salomon, Oberstockstall € Wasserhell; dezente freundliche, wenn auch nicht sehr tiefgehende Fruchtnase; gepflegte, saubere, fein säurebetonte Veltlinerfrucht, herzhaft und animierend. 15,4

Grüner Veltliner Steinfeder Buschenberg (11%) Schmelz, Joching €€ Absolut klassisch-pfeffriger Veltliner; saftige Dichte, packender Fruchtbiss, animierende Säure, klar und sehr, sehr ordentlich. 15,3

Grüner Veltliner Steinfeder (11%) Stierschneider, Kartäuserhof, Weißenkirchen €€ Feine, expressive Pfefferwürze; idealtypische Frucht mit kräuterpfeffrigem Einschlag, sehr attraktiv und sauber. 15,3

Scheurebe Klassik (11,5%) Frühwirth, Klöch € Klare, saubere Sämlingsnase; derselbe Ton auch am Gaumen, zwar definitiv „gschert“, aber durchaus süffig und sehr ins Thema passend. 15,2

Altsteirischer Mischsatz (11%) Schilhan, Gamlitz-Kranach €€ Weich und sauber in der Nase und am Gaumen, ordentlich gemacht. 15,1

Frühroter Veltliner Floss (11,5%) Wimmer-Czerny, Fels € Erstaunlich tiefe, ausdrucksstarke Nase; saftige, wunderbar fein balancierte Frucht, rau und gleichzeitig ein wenig haftend, gute Säure, sehr ordentlich. 15,0

Grüner Veltliner Leicht u. Fruchtig (11%) Steinschaden, Langenlois € Feine, pikante Frucht mit deutlichem Eisbonboneinschlag; Bonbonnote auch am Gaumen, sehr sauber vinifiziert, frisch und fein. 14,9

Grüner Veltliner Steinfeder Silberbichl (11%) Hutter, Mautern € Dezente-verspielte Fruchtnase; feiner Pfefferwürzebiss, sortentypisch, erfrischend und sehr fein. 14,8

Grüner Veltliner Steinfeder Steinborz (11%) Gritsch, Maurtiushof, Spitz € Dezente Würze; feiner Pfefferbiss, Hauch Ananas-Exotik, dennoch klassisch, sehr würzig und fein. 14,6

Welschriesling (11%) Tschermonegg, Glanz Verhaltene, dabei pikant-äpfelige Würze; saftige, herzhaft-fruchtige, klassisch und ausgesprochen trinkanimierend. 14,5

Welschriesling (11%) Scheucher, Labuttendorf € Dezente Stachelbeeren; feine Frucht, hübsche Zitrusnoten, kernig, straff, sauber. 14,4

Grüner Veltliner Steinfeder Terrassen (11%) Freie Weingärtner, Dürnstein €€ Dezente rauchige Würzepikanz; saftige Frucht, sehr ordentlich, klar und sauber, schöner Biss. 14,3

Grüner Veltliner Steinfeder Weingärten Wei-

Benkirchen (11%) Lehensteiner, Winzerhof € Saftige Pfefferwürze; pikante Frucht, herzhaft, fast traubig, sauber, frisch und sehr ordentlich. 14,3

Grüner Veltliner Steinfeder Donauboden (11%) Arnold Bayer, St. Michael € Pikante Fruchtfülle; knackige Frucht, sehr frisch und straff, kernig und herzhaft. 14,2

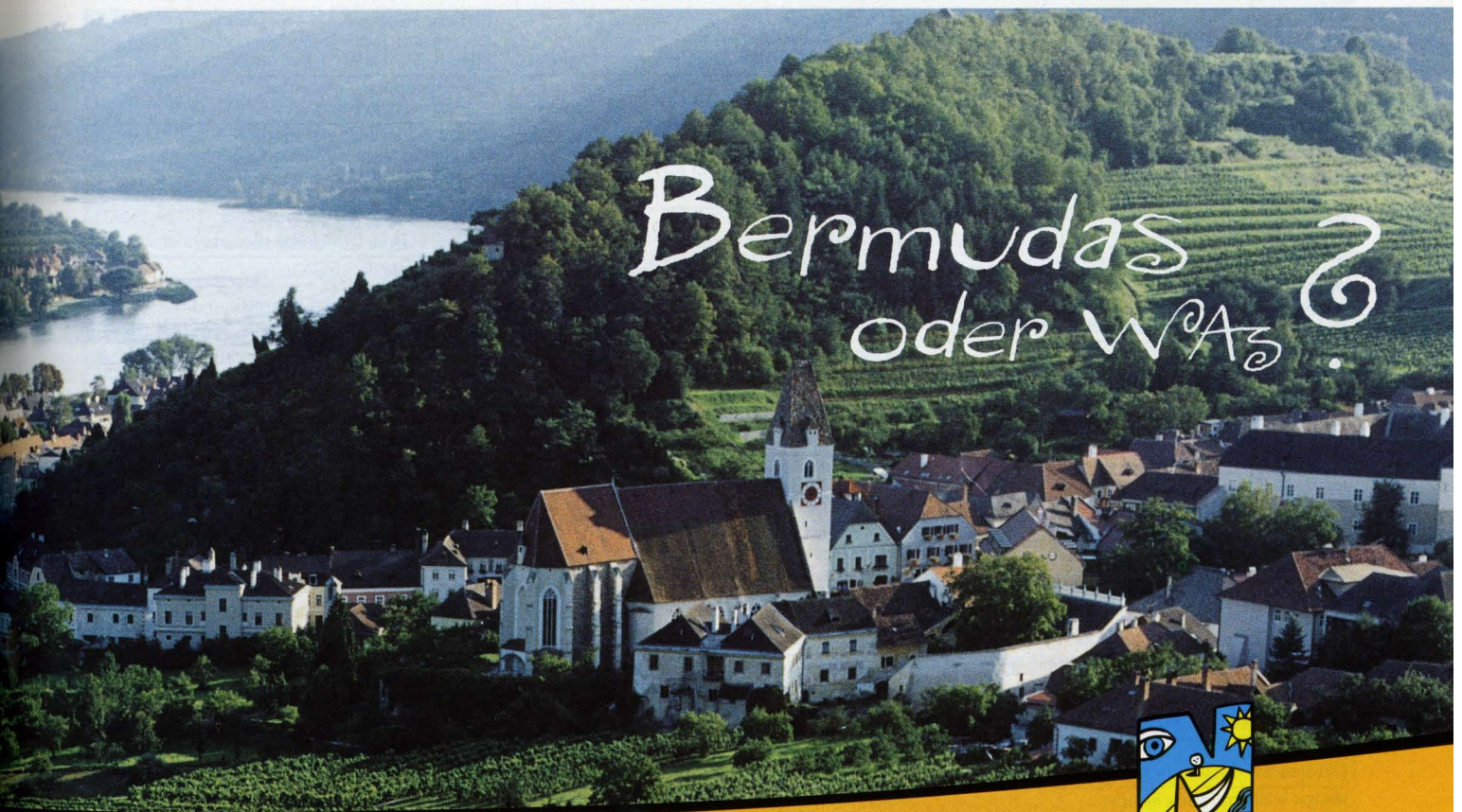
Grüner Veltliner Trinkvergnügen #1 (11,5%) Hirsch, Kammern €€ Breite Nussnase; etwas vierschrotig und ein wenig breit, in seiner altmodischen Art aber sehr korrekt. 14,2

Straßer Grüner Veltliner (11%) Anton & Elfriede Waldschütz, Sachsendorf € Dezente Würze; feine Frucht mit klassischem Pfefferl, herzhaft, schöner Säurebiss, gute Länge. 14,2

Muskateller (11%) Elsneegg, Gamlitz-Eckberg €€ Schaumt beim Einschenken wie Frizzante, die Schaumkrone hält sich lang; eigenwillige Nase, mit nicht unattraktiven Holundernoten; CO₂ wesentlich schwächer als erwartet, sauber und ruhig, aber es mangelt an Definition. 14,1

Grüner Veltliner Brunberg (12%) Fritz Salomon, Oberstockstall €€ Eher verhalten in seiner Aromatik; kraftvoll, dicht, herzhaft, komplett, im Kontext fast wuchtig, guter Wein, aber schon jenseits der Sommerweingrenze. 14,1

Welschriesling extra leicht (10,5%) Hans Moser, Eisenstadt € Saft, knackig, äpfelig, Hauch von Ananas; sehr frisch, fordernd-knackige Säure, erspart den G'spritzten. 14,0



und Obstgärten. In den stillsten Wellness-Oasen oder im paradiesischen Nationalpark Donau-Auen. Weitere Reisewarnungen gefällig? Gerne unter ☎ 01/536 10-6200 www.niederoesterreich.at

Niederösterreich
...das weite Land

...kurz Urlaub machen.



ADRESSEN

Wolfgang Aigner
3500 Krens, Weinzierl 53
Tel. 02732-84558, Fax DW 14, E-Mail: info@aigner-wein.at

Johann Bäuerl
3610 Joching 16, Tel. & Fax 02715-2381

Wolfgang und Waltraud Bäuerl
3601 Oberloiben 28
Tel. 02732-75555, Fax DW 4, E-Mail: vino@baeuerl.at

Arnold Bayer
3610 Weißenkirchen, St. Michael 4
Tel. & Fax 02713-2364, E-Mail: weingut-bayer@utanet.at

Bernthaler + Bernthaler
7122 Gols, Untere Hauptstraße 116
Tel. & Fax 02173-2602, E-Mail: bernthaler@gmx.at

Alfred Deim
3562 Schönberg, Gartenzeile 7
Tel. 02733-8400 oder 8236, E-Mail: deim_alfred@yahoo.de

Dinstlgut Loiben
3601 Dürnstein, Unterloiben 51
Tel. 02732-85516, Fax DW 25, E-Mail: office@dinstlgut.at

Christian Dockner
3133 Traismauer, Theyern 20
Tel. & Fax 02783-8401

Engelbert Elsnegg
8462 Gamlitz, Eckberg 26
Tel. 03453-4812, Fax DW 4, E-Mail: weingut.elsnegg@aon.at

Freie Weingärtner Wachau
3601 Dürnstein 107
Tel. 02711-371, Fax DW 13, E-Mail: office@fww.at

Weingut Frühwirth
8493 Klösch, Deutsch Haseldorf 46
Tel. & Fax 03475/2338, E-mail: weingut@fruehwirth.at

Franz und Gertrude Grill
3481 Fels am Wagram, Untere Marktstraße 19
Tel. 02738-2239, Fax DW 4, E-Mail: gudrun.grill@aon.at

F. J. Gritsch, Mauritiushof
3620 Spitz, Kirchenplatz 13
Tel. & Fax 02713-2450, E-Mail: weingut@mauritiushof.at

Josef Gritsch
3620 Spitz, Vießling 21
Tel. & Fax 02713-8478

Karl Gritsch, Hof in der Lauben
3620 Spitz, Haidgasse 1
Tel. 02713-2532, E-Mail: weinstrasse@noe.co.at

Alois und Ulrike Gross
8461 Ehrenhausen, Ratsch an der Weinstraße 26
Tel. 03453-2527, Fax 03453-2728, E-Mail: weingut@gross.at

Ludwig Gruber
3721 Niederschleinz 45
Tel. & Fax 02959-2423, E-Mail: weingutgruber@everyday.com

Manfred Haindl
3491 Straß, Herrngasse 10, Tel. 02735-2470

Weingut Schildhof, Familie Herndler
3553 Schiltern, Karglstraße 1
Tel. & Fax 02734-8283, E-Mail: weingut.schildhof@gmx.at

Rudolf und Elisabeth Hick
3621 Oberarnsdorf 58
Tel. 02714-8214, Fax DW 4, E-Mail: info@hick.at

Josef und Johannes Hirsch
3493 Kammern, Hauptstraße 76, Tel. 02735-2460
Fax 02735-36089, E-Mail: info@weingut-hirsch.at

Weingut Höllmüller
3610 Joching, Weinbergstraße 46
Tel. & Fax 02715-2380, E-Mail: office@weingut-hoellmueller.at

Hermann Huber
3491 Strass im Strassertal, Marktplatz 16
Tel. 02735-2303, Fax DW 4, E-Mail: weingut.huber@aon.at

Friedrich Hutter jun.
3512 Mautern, St. Pöltner Straße 385
Tel. 02732-83004, Fax DW 4, E-Mail: hutter-wachau@aon.at

Weingut Josef Jamek, Hans und Jutta Altmann
3610 Joching 45
Tel. 02715-2235, Fax DW 22, E-Mail: restaurant@jamekweingut.at

Edwin, Paul und Karl Jurtschitsch
3550 Langenlois, Rudolfstraße 39
Tel. 02734-2116-0, Fax DW 11, E-Mail: office@jurtschitsch.com

Erwin Krottendorfer
3743 Rösschitz, Granitz 19
Tel. & Fax 02984/3556, E-Mail: krottendorfer-weingut@utanet.at

Andreas Lehensteiner
3610 Weißenkirchen, Kremser Str. 7, Tel. 02715-2284, Fax DW 4
E-Mail: winzerhof.lehensteiner@aon.at

Michaela und Gerhard Lunzer
7122 Gols, Untere Hauptstraße 98, Tel. 02173-3364
Fax 02173-200036, E-Mail: weingut.mg.lunzer@aon.at

Ilse Mazza
3610 Weißenkirchen 124
Tel. 02715-2300, Fax DW 73, E-Mail: weingut.mazza@utanet.at

Franz Mittelbach, Tegernseerhof
3601 Unterloiben 12
Tel. 02732-85362, Fax DW 20, E-Mail: office@tegernseerhof.at

Hans Moser
7000 Eisenstadt, St. Georgener Hauptstr. 13
Tel. 02682-66607, Fax DW 14, E-Mail: weingut@hans-moser.at

Anton Nothnagl
3620 Spitz, Radlbach 7, Tel. 02713-2612, Fax 02713-72969

Franz und Maria Pichler
3610 Wösendorf, Hauptstraße 68
Tel. 02715-2307-0, Fax DW 15, E-Mail: weingut.pichler@aon.at

Weingut Potzinger
8424 Ratsch, Gabersdorf 12
Tel. & Fax 03452-82277

Erwin Sabathi
8463 Leutschach, Pössnitz 48
Tel. 03454-265, Fax DW 6, E-Mail: weingut@sabathi.com

Fritz Salomon
3470 Oberstockstall, Kirchberg
Tel. 02279-2335, Fax DW 6, E-Mail: ottyvisser@hotmail.com

Willi und Maria Sattler, Sattlerhof
8462 Gamlitz, Sernau 2
Tel. 03453-2556, Fax 03453-5732, E-Mail: weingut@sattlerhof.at

Gottfried und Johanna Scheucher vlg. Otter
8423 Labuttendorf 20, Tel. 03184-4080, Fax 03184-4012
E-Mail: scheucher.wein@netway.at

Wilfried Schilhan
8462 Gamlitz, Kranach 8
Tel. & Fax 03453-6094, E-Mail: office@weingut-schilhan.at

Johann und Monika Schmelz
3610 Joching 14
Tel. 02715-2435, Fax DW 4, E-Mail: weingut.schmelz@aon.at

Anton Schneeweiss
3610 Weißenkirchen 27
Tel. 02715-2227, Fax DW 27, E-Mail: wachauerwein@aon.at

Familie Schuster
3471 Großriedenthal, Hauptstraße 6
Tel. & Fax 02279-7203, E-Mail: weingut.schuster@teling.at

Winzerhof Familie Sigl
3602 Rossatz 84
Tel. 02714-6302, Fax 02714-6301

Weingut Smöch
3610 Weißenkirchen, Joching 55
Tel. 02715-2839, E-Mail: weingut.smoech@aon.at

Julius Steiner
7141 Podersdorf, Seezeile 2
Tel. 02177-2743, Fax DW 4, E-Mail: julius.steiner@direkt.at

Winzerhof Steinschaden
3550 Langenlois, Zwertler Straße 11
Tel. 02734-2227, Fax DW 4, E-Mail: Weinbau@steinschaden.at

Karl Stierschneider, Kartäuserhof
3610 Weißenkirchen, Kremser Straße 6, Tel. 02715-2374

Richard Stierschneider
3601 Dürnstein, Oberloiben 23
Tel. 02734-2310, Fax DW 9

Winzerhof Stift
3743 Rösschitz, Lange Zeile 6
Tel. 02984-3144, Fax DW 44, E-Mail: office@winzerhof-stift.at

Herbert Studeny jun.
2073 Obermarkersdorf 174
Tel. 02942-8252, Fax DW 20, E-Mail: office@studeny.at

Monika und Helmut Taubenschuss
2170 Pöysdorf, Körnergasse 2
Tel. 02552-2589, Fax DW 4, E-Mail: weingut@taubenschuss.at

Manfred Tement
8461 Berghausen, Zieregg 13
Tel. 03453-4101, Fax DW 30, E-Mail: weingut@tement.at

Tinhof, Eisenstadt
7000 Eisenstadt, Gartengasse 8, Tel. 02682-62648

Familie Tschermonegg
8463 Leutschach, Glanz 50
Tel. 03454-326, Fax DW 50, E-Mail: weingut@tschermonegg.at

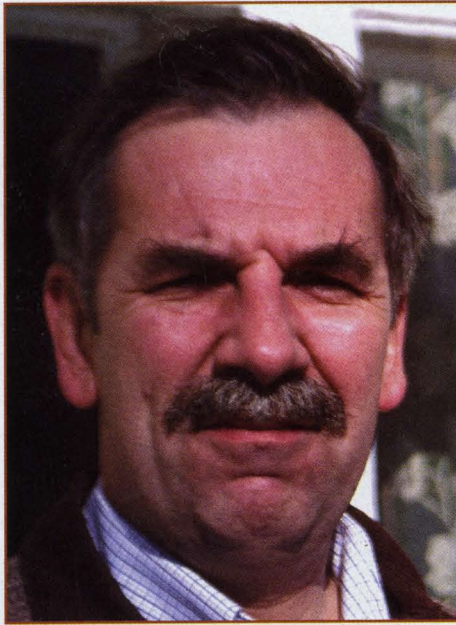
Anton und Elfriede Waldschütz
3474 Sachsenhof 17
Tel. & Fax 02738-2387

Wimmer-Czerny, Familie Czerny
3481 Fels am Wagram, Obere Marktstraße 37
Tel. 02738-2248, Fax DW 4, E-Mail: weingut@wimmer-czerny.at

Winzer Krens
3500 Krems, Sandgrube 13
Tel. 02732-85511, Fax DW 6, E-Mail: office@winzerkrens.at

Rudolf und Monika Woditschka
2171 Herrnbäumgarten, Hauptstraße 131
Tel. & Fax 02555-2528, E-Mail: wein@r-m-woditschka.at

Gerhard und Maria Wohlmuth
8441 Kitzlack, Fresing 24
Tel. 03456-2303, Fax 03456-2121, E-Mail: wein@wohlmuth.at



Klaus Stumvoll

Hans Altmann vom Weingut Jamek:

Er zeigt, wie man aus Zweigelt einen ganz hervorragenden Rosé keltert.

Muskateller Steirische Klassik (11,5%) Sattlerhof, Gamlitz €€€ Kraftvolle Nase; etwas ins Breite gehend, etwas aufdringlich in der Frucht, die Eleganz fehlt. **14,0**

Welschriesling L & T (10,5%) Tement, Berg-hausen €€ Duftig, hübsche Birnennote, dahinter Stachelbeeren; frisch, kernig, CO₂ steht ihm recht gut, sauber und geschmackig. **14,0**

Rivaner Messwein (11%) R. & E. Hick, Ober-arnsdorf € Relativ neutral; etwas rustikal und ein wenig rau, aber sonst nicht übel. **13,9**

Gelber Muskateller Steinfeder Terrassen (11%) Freie Weingärtner, Dürnstein €€ Eher zart und verhalten; eigenwillig weich bei guter Säure, erinnert an Ottonel, singt nicht. **13,8**

Straßer Gelber Muskateller (11%) Hermann Huber €€ Sehr zart in der Muskataromatik; zart, sehr schlank, kräftige Säure, etwas einfach gestrickt. **13,7**

Grüner Veltliner Hefeabstich (11%) Wimmer-Czerny, Fels € Etwas erdnussig, eigenwillig, aber nicht unattraktiv; relativ untypische Erdnuss-Nougat-Noten, nicht schlecht, aber ein wenig am Thema vorbei. **13,6**

Grüner Veltliner Straßer Sandberg (11%) Hermann Huber, Straß € Dezente Pfefferwürze; saftig, herzhaft, etwas rustikal, aber sonst o. k. **13,5**

Grüner Veltliner Dürnsteiner Feder (11%) Mittelbach, Tegernseerhof € Pikanter Apfel-essighauch, nicht unattraktiv; hübscher Frucht-biss, saftig, erfrischend. **13,5**

Grüner Veltliner Steinfeder (11%) Franz & Maria Pichler, Wösendorf € Zarte Würze, dezentes Fruchtflair; mit dezent-pikantem Muskathauch ausklingend. **13,5**

Welschriesling Klassik (11%) Schilhan, Gamlitz-Kranach €€ Zurückhaltend, weicher Hauch von Melonen; sehr geradlinig, wenig Tiefe, kurz. **13,5**

Grüner Veltliner Feenhaube (11%) Studeny,

Obermarkersdorf € Untypisch hochfärbig mit rötlichem Stich wie ein Ruländer; erstaunlich wuchtige Nase, viel Tiefgang; kernige Würze, eckig, mit zartem Bitterl ausklingend. **13,5**

Welschriesling (11,5%) Taubenschuss, Poysdorf € Dezente Apfelnase; kernig-herzhaft, etwas rustikal und ein wenig forsch in der Säureentwicklung. **13,5**

DIE ROSÉS

Jochinger Zweigelt (11,5%) Jamek €€ Kräftiges Pink; herzhaft-bissige Beerennase; Hauch von Karamell, erinnert deutlich an südfranzösi-sche Rosés, aber mit wesentlich mehr Frische, trotz leichtem Alkohol sehr komplett. **15,8**

Nobile Zweigelt (11,5%) Stierschneider, Kartäuserhof, Weißenkirchen € Frisches, helles Pink; feine Himbeernote; saftige, freundliche Himbeerfrucht voller Charme, mit guter Säureunterstützung. **15,6**

Cabernet Sauvignon (12,8%) Michaela & Gerhard Lunzer, Gols € Sauberes Rosa; dezente Ribiselfrucht; saftiger Fruchtbiss, geradlinig, sauber, herzhaft und gut. **15,3**

Cabernet Sauvignon (12%) Winzerhof Stift, Röschitz €€ Dunkles Pink; dezent vegetabili-sche Noten, ganz anders als die Rosés aus Zweigelt; herzhafter Biss, eigenwillig grüne No-ten, aber keineswegs unattraktiv, erinnert an guten Schilcher, im Ausklang kommt die for-sche Säure noch kräftig durch, sehr individuel-ler Rosé. **15,1**

Blauer Burgunder (11,5%) Fam. Schuster, Großriedenthal € Klassisches, funkelndes Rosé; feinziselierte, elegant ziselierte Pinot-frucht; herzhafter, knackiger Säurebiss, dabei freundlich und herzhaft, richtig geradliniger Ter-rassenwein ohne Wenn und Aber. **15,0**

Zweigelt (12,5%) Ludwig Gruber, Nieder-

schlainz € Jugendliches Rosa; dezent verwobe-ne, feine Beerennase; einfach gestrickt, aber sau-ber, herzhaft und geradlinig. **14,0**

Zweigelt Kabinett (11,5%) Mittelbach, Tegern-seerhof €€ Dezentes Lachsrosé; eher verhalten; leichtgewichtig, einfach, geradlinig, dezente Extraktsüße, ordentlich. **13,8**

Blaufränkisch (12,5%) Hans Moser, Eisenstadt € Schönes Rosa; sehr verhaltene Nase, die kaum Aromen freigibt; enormes CO₂, dahinter wenig Frucht, unkompliziert. **13,7**

Spätherbst Zweigelt (12%) R & M Woditschka, Herrnbaumgarten € Orangerosé; etwas auf-dringlich-süßliche Nase mit einem zarten Hauch flüchtiger Säure; geradlinig, einfach gestrickt, rusti-kal. **13,6**

12,5 BIS 13,5

Vorspiel (11%) Bernthaler, Gols €

Malvasier Kamptal (11%) Alfred Deim, Schönberg €

Grüner Veltliner Steinnelke (11%) Dockner, Theyern €

Grüner Veltliner (11%) Franz & Gertrude Grill, Fels €

Summertime Ratsch (11%) Potzinger, Ratsch-Gabersdorf €

Welschriesling Alte Rebstöcke (11,5%) Sattlerhof, Gamlitz €€

Grüner Veltliner Steinfeder (11%) Schneeweiss, Weißenkirchen €

Blaufränkisch Kabinett Rosé (11,5%) Julius Steiner, Podersdorf €

Grüner Veltliner Feenhaube (11%) Winzerhof Stift, Röschitz €

Kremser Rosé Kellermeister Privat Zweigelt Kabinett (11,9%) Winzer Krems €

EBENFALLS VERKOSTET:

Grüner Veltliner Steinfeder (11%) Johann Bäuerl, Joching €

Gelber Muskateller Steinfeder (11%) Wolfgang & Waltraud Bäuerl, Loiben €€€

Grüner Veltliner Loibner Bergfee (11,5%) Dinstgut €€

Grüner Veltliner Steinfeder Point (11%) Gritsch „Hof in der Lauben“, Spitz €

Neuburger Steinfeder Offenberg (11%) Gritsch „Hof in der Lauben“, Spitz €

Grüner Veltliner Wechselberg (11%) Manfred Haindl, Straß €

Zweigelt Rosé (12%) Herndler, Schildhof, Schiltern €

Grüner Veltliner Steinfeder Marienfeld (11%) Jamek, Joching €€

Grüner Veltliner leicht (11%) Erwin Krottendorfer, Röschitz-Granitz €

Grüner Veltliner Steinfeder (11%) Sigl, Winzerhof, Rossatz €

Grüner Veltliner Steinfeder Von den Terrassen (11%) Smöch, Joching €

Welschriesling Kabinett (11%) Julius Steiner, Podersdorf €

Grüner Veltliner Steinfeder (11%) Richard Stierschneider, Loiben €€

Grüner Veltliner Sommerwein (11%) Richard Stierschneider, Loiben €