

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSE

Best of ÖTW und Vinea Wachau

Weißer Burgunder und Franken GG • Weils Top-Kollektion



- 4 Die besten weißen Burgunder • 8 Die besten Franken-Weine
- 11 Best of Lemberger • 12 Weils Top-Kollektion mit Vertikale Monte Vacano
- 14 Die besten Steirer • 17 ÖTW – die besten Grünen Veltliner und Rieslinge
- 24 Vinea Wachau – die besten Grünen Veltliner und Rieslinge
- 27 Blaufränkisch Leithaberg / Eisenberg / Carnuntum

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSE

Best of ÖTW und Vinea Wachau

Weißer Burgunder und Franken GG • Weils Top-Kollektion



- 4 Die besten weißen Burgunder • 8 Die besten Franken-Weine
- 11 Best of Lemberger • 12 Weils Top-Kollektion mit Vertikale Monte Vacano
- 14 Die besten Steirer • 17 ÖTW – die besten Grünen Veltliner und Rieslinge
- 24 Vinea Wachau – die besten Grünen Veltliner und Rieslinge
- 27 Blaufränkisch Leithaberg / Eisenberg / Carnuntum

Alpina

DIE WEIN REFERENZ

Große Gewächse – Hochkarätiges Handwerk deutscher Weingüter.




Emrich-Schönleber

KARL HAIDLE

WEINGUT

WEINGUT
ROBERT WEIL


DR. HEGER

WEINGUT
ÖKONOMIERAT REBHOLZ






Liebe Weinwisper,

pünktlich zum Ende der Lese des ziemlich **turbulenten 2024er Jahrgangs**, halten Sie unsere Oktoberausgabe in den Händen. Sie ist vollgepackt mit vielen strahlenden und großartigen Weinen, die von Winzern erzeugt werden, die den Wetterkapriolen im vergangenen Jahr mit **sorgfältiger Weinbergarbeit, radikaler Qualitätsorientierung** und **Weitsicht** getrotzt haben. Klar, das ging oft nur zulasten von Erträgen. Aber auch 2023 war es möglich, **außergewöhnliche Weine** zu machen, wenn man bereit war, Risiken einzugehen und auf Menge zu verzichten. Wie im Vorjahr bringen wir ein **großes Österreich-Spezial**, das anlässlich des **«Single Vineyards Summits»** neben den Weinen der **«ÖTW»** längst auch die Weine der berühmten **Vinea Wachau** sowie die der **Steirischen Winzervereinigung «STK»** umfasst. Im Vorjahr hatten wir dazu passend ein **ausführliches Exklusivinterview** mit **Michael Moosbrugger**, der in den vergangenen rund 20 Jahren maßgeblich **die Klassifikation der Rieden** vorangebracht hat und letztlich für deren **gesetzliche Verankerung** gesorgt hat. «Ein langer, steiniger Weg», der sich in vielerlei Hinsicht auszahlt.

2023 war bei unseren Nachbarn ein **ähnlich herausforderndes Jahr** wie bei uns, aber etwas anders gelagert: Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen und mancherorts schwere Unwetter mit Hagel erforderten **viel penible Arbeit in den Weingärten**. Die Winzer wurden aber mit einem **sehr schönen Herbst** belohnt, die Lese begann vergleichsweise spät. Und ging vielerorts bis Ende Oktober. Ähnlich wie in Deutschland war auffallend, dass selbst innerhalb eines Gutes die Qualitäten **eher heterogen** waren. Ein Jahrgang **des Winzers** und des **Terroirs**.

Spannend ist nach wie vor der **Kampf um Balance** in der Wachau. Im Vorjahr schrieb ich, dass ich eine Trendwende hin zu **mehr Frische und Feinheit** beobachte. Das hat sich heuer wieder bestätigt, wenn auch nicht ganz so deutlich wie 2021, wo die höhere Säure dem Jahrgang geschuldet war. Dennoch ist es unübersehbar, dass die Top-Winzer neben dem bekannten, identitätsstiftenden **«Wachauer Barock»** zunehmend **die Frische und Finesse** anstreben. Stellvertretend für diesen Stil seien die Weine von **Alzinger** genannt, auch die **Domäne Wachau**, **Rudi Pichler** und **Hirtzberger** zeigen schlankere, straffe und linear gezogene Rieslinge, aber auch die Grünen Veltliner wirken etwas schlanker.

Als **Teil 2 der Großen Gewächse** bringen wir die besten Weine aus **Franken** sowie die besten **weißen Burgunder GG**, die wie in den vergangenen Jahren mein Kollege und Master Sommelier **Frank Kämmer** beurteilte. In Franken lobe ich einmal mehr die relativ homogene Qualität der Weine. Beim Silvaner ist **Rudolf May ein sensationelles Triple gelungen**: Seine beiden GGs aus dem Himmelspfad und aus dem Rothlauf sind einsame Spitze, flankiert durch seinen **neuen Silvaner «Kniebrecher»**. Aus Franken kommt auch einer der besten Chardonnays: **Sebastian Fürsts «R»** ist zwar kein GG (weil in Franken nicht zugelassen), aber ein wahrlicher Grand Cru. Bei den weißen Burgundern GG gewinnt **Hubers grandioser Chardonnay** aus dem **Schlossberg** sowie der **Weißburgunder von Kranz** aus der **relativ** unbekanntem Pfälzer **Cru-Lage Kalmit**.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen wunderbaren goldenen Herbst mit vielen gemütlichen und genussvollen Weinmomenten.

Herzlich, Ihr Giuseppe Lauria
Chefredakteur WEINWISSER

WEISSE BURGUNDER GG



Foto: Weingut Huber

Der Schlossberg in Hecklingen ist eine der besten Grand-Cru-Lagen für weiße und rote Burgunder.

WEISSE BURGUNDERSORTEN – Brillanz versus Cremigkeit

von Frank Kämmer MS

Spätestens mit dem Jahrgang 2023 dürfte eine gewisse Vorentscheidung zum Quo Vadis des deutschen Weißburgunders gefallen sein. Die Rebsorte hat sich unverkennbar auf zwei Wegen, besser: zwei Schulen, fortentwickelt, die in einem ebenso interessanten wie schmackhaften Wettstreit stehen. Zum einen die Vertreter der «Neuen Deutschen Schule», die auf Frucht, Brillanz und Frische zielen, und dabei ganz bewusst das Holz weitgehend oder gar vollständig zurücknehmen, und damit stilistisch oft sogar ein wenig in Richtung des Rieslings schießen. Zum anderen die «Kosmopolitische Schule», die mit feiner Cremigkeit, klassischer Holzwürze und geschmeidiger Dichte nicht nur internationaler ausgerichtet ist, sondern unverkennbar (teilweise bis zur Verwechslung ähnlich) das Haupt in Richtung Chardonnay neigt. Und auch wenn es ohne Frage für letztere Stilrichtung wiederum hervorragende Ergebnisse gibt (die GGs von Philipp Kuhn oder Gunter Kessler beispielsweise als köstliche Vertreter dieses Stils), sind es doch die Weine der erstgenannten Schule, die erneut unsere Top-Wertungen erzielen konnten. Wunderbare Beispiele hierfür sind die überragenden Weine aus dem Mandelberg von Rebholz und Wehrheim, die völlig ohne jegliches Holz internationale Spitzenklasse erreichen. Mit höchst subtilem Holzeinsatz hingegen und daher sogar noch eine Winzigkeit kompletter sehen wir den aktuellen Kalmit von Kranz. «Im Vergleich zum etwas saftigeren 2022er ist der aktuelle Weißburgunder purer, eleganter und feinwürziger», sagt auch Xaver Kranz, der nach seiner Rückkehr vom Studium in Geisenheim mit dem 2023er nun seinen ersten Jahrgang im elterlichen Weingut mit vinifizieren durfte.

Umgekehrte Vorzeichen sehen wir hingegen nach wie vor beim 2022er Chardonnay. Hier ist ganz klar die kosmopolitische, modern-burgundische Ausrichtung führend, die vom wiederum **überragenden Julian Huber** ebenso exemplarisch vorgegeben wird wie von **Friedrich Keller**. Allerdings ist auch hier nicht zu übersehen, dass Huber stets weiter an einer eigenen Ableitung vom internationalen Char-

donnay-Bild feilt, wie man an der Jahr für Jahr weniger dominierenden Reduktion und der zunehmend mineralischen Frische im Kern erkennen kann. Es darf dabei aber auch nicht unerwähnt bleiben, dass es **Joachim Heger** schon seit geraumer Zeit gelingt – und mit dem 2022er als neuem Höhepunkt – den für GG Riesling in Deutschland ja mittlerweile selbstverständlich gewordenen Terroir-Gedan-

ken auch für den Chardonnay umzusetzen: Sein aktueller **Hinter Winklen** schmeckt derart nach Winklerberg und dessen Boden, dass sich jeder Vergleich mit Burgund a priori ausschließt – und das ist auch gut so.

Nicht ganz so erfolgreich scheint es jedoch für den Grauburgunder gelaufen zu sein. Waren wir im Vorjahr noch voll des Lobes für die ersten 2022er, deren später abgefüllte Vertreter dieses Lob nun erneut bestätigten, so scheinen die bisher vorgestellten 2023er zu beweisen, dass der letztjährige Jahrgangsverlauf für diese Sorte besonders herausfordernd war. Offensichtlich war das optimale Lesefenster zwischen gesunder Traubenreife und beginnendem Fäulnisdruck für den Grauburgunder kurz bemessen. «Im Jahr 2023 fanden wir im Breisgau eine sehr schnelle Reife der Grauburgundertrauben vor. Die Schale der Trauben war sehr dünn und somit waren wir als Winzer mit einer Lese auf den genauen Reifezeitpunkt gefordert», fasste es Pinot-Spezialist Fritz Wassmer aus Schlatt zusammen.

Weißer Burgunder

2023 Ilbesheim Kalmit Weißer Burgunder GG, Kranz, Pfalz: Absolut nobler Duft mit delikater nussiger Reduktion. Hochkomplexe und sehr schön präsente, strahlend helle Frucht nach weißen Äpfeln, Ogen-Melone, jungen Mirabellen, gerösteten Mandeln und absolut feinkörniger steiniger Mineralität – wirklich berauschendes, aber dennoch nicht überladenes Bouquet. Tolle aufgefächerte Fülle im Fruchtkörper, gleichzeitig so reich und doch so schwebend transparent, die brillanten Säureadern nehmen dem Wein jegliche Schwere. Schillerndes Aroma, hochkomplexe Balance von Frucht, subtiler Würze und nobler Mineralität im Finish. So reich und ausdrucksvoll und doch so präzise ziseliert. Vielleicht der kompletteste Weißburgunder des Jahres.

18+/20 2025 – 2031

2023 Birkweiler Mandelberg Weißer Burgunder GG, Ökonomierat Rebholz, Pfalz: Merkllich mehr Volumen und Reichtum als der Sonnenschein schon im Duft. Ganz subtil cremig abgerundete, helle und komplexe Frucht nach saftigen Zitrusfrüchten, Reneklode, jungen Birnen und gewisser erdiger Mineralität, die dezente Reduktion sorgt für zusätzliche Komplexität. Tolle aufgefächerte Frucht am Gaumen, reich im Ausdruck, aber taghell und transparent aufgefächert, schwebende Fülle ohne Schwere, noble Größe ohne jegliche Aufdringlichkeit. Filigrane und präzise abgerundete Säureadern blitzen auf, großartige Balance von der Ansprache bis zum letzten Ausklingen, souveräne Schönheit und Delikatesse. Damit auch in diesem Jahr wieder ganz oben im Ranking der weißen Burgunder.

18+/20 2025 – 2031

WEISSE BURGUNDER GG

2023 Birkweiler Mandelberg Weißer Burgunder GG, Dr. Wehrheim, Pfalz: Subtil pflanzlich geprägte Frucht nach Reneklode, kandierter Limette und Zitrusblüten, ganz feine, subtil rauchige Mineralität schwingt mit, komplex aufgefächert und mit spürbarer Energie im Bouquet. Sehr schöner Schliff von der Ansprache an und lebhaftes, strahlend helles Zitrusaroma, mineralische Säureadern und diskretes Salz im Finish sorgen für mundwässernde Art. Charaktervolles, aber auch forderndes Finish, merklich mit vibrierendem Kern. **18/20 2025 – 2031**

2023 Siebeldingen Im Sonnenschein Weißer Burgunder GG, Ökonomierat Rebholz, Pfalz: Ganz feine Cremigkeit umspielt die noble Frucht nach reifen Aprikosen, Golden Delicious, einem Anflug Lemon Curd, weißen Mandeln und weißen Blüten, ungemein fein bereits im Duft. Schöne Frische und schlanke Finesse in der Ansprache, laserfeine Säureadern sind wunderbar verwoben, sorgen aber für genau richtig dosierte Lebhaftigkeit. Brillant glänzender Schliff, feinkörnige Mineralität, subtile Rasse, schöne Zitrusnoten bereichern das Finish. Vielleicht etwas schlanker und heller als sonst, aber ebenfalls sehr attraktiv. **18/20 2025 – 2031**

2022 Ihringen Winklerberg Hinter Winklen Weißer Burgunder GG, Dr. Heger, Baden: Komplexe, gleichzeitig strahlende und reiche Frucht, gelbe Äpfel, gelbe Birnen, saftige Zitrusnoten, helle Blüten, sowie ausgesprochen feinkörnige und präzente steinige Mineralität. Brillant aufgefächert auch am Gaumen, so reich im Fruchtkörper und gleichzeitig so schillernd aufgefächert, tolles Fruchtvolumen ohne Schwere, brillante mineralische Säureadern. Äußert subtiler Grip im noblen, vibrierenden Finish. **17.5/20 2025 – 2030**

2022 Laumersheim Kirschgarten Weißer Burgunder GG, Philipp Kuhn, Pfalz: Immer noch von nobler Reduktion und ausgesprochen hochwertigem Holz geprägt, dahinter hell und frisch strahlende Frucht nach Mirabellen und knackigen gelben Äpfeln, merklich «modern-burgundisch» inspiriertes Bouquet. Reife Fülle, aber auch feiner Schliff am Gaumen, alles spürbar dicht verwoben, aber auch noch wenig aufgeblüht. Forderndes Finish mit steiniger Mineralität. Großes Potenzial. **17.5/20 2025 – 2030**

2023 Ungstein Herrenberg Weißer Burgunder GG, Pfeffingen, Pfalz: Bereits im Bouquet mit rei-

cher Präsenz und charaktvoller, wunderbar saftiger Frucht nach Kompott von gelben Äpfeln, vollreifen Birnen und markanten, aber gut integrierten würzigen Anklängen. Die fruchtig-würzige Fülle setzt sich am Gaumen konsequent fort, absolut selbstbewusste Präsenz im festen Fruchtkörper. Fordernde Würze bereichert das anhaltende Aroma im Finish. Eigenständige Persönlichkeit mit zupackender Präsenz. **17.5/20 2025 – 2030**

2023 Godramstein Münzberg Weißer Burgunder GG, Münzberg – Gunter Kessler, Pfalz: Feinwürziges Holz ist schön mit der brillanten Frucht nach hellen Aprikosen und weißen Melonen verwoben, schöne Komplexität im Bouquet. Tolles Spiel und Frische beleben den Fruchtkörper am Gaumen, schöne Balance und strahlend helles Aroma mit zusätzlich zitrusfruchtigen Anklängen. Präzise abgestimmt und mit äußerst subtilem Grip im Finish. **17.5/20 2025 – 2030**

2023 Schweigen Sonnenberg Weißer Burgunder GG, Jülg, Pfalz: Ausdrucksvolle und merklich rauchige Lohe prägt das Bouquet, Vanille und warme Backgewürze umspielen die saftig-südlische Frucht. Geschmeidige, abgerundete Ansprache, dann aber durchaus elegant balancierter Fruchtkörper mit merklichem, aber feinkörnigem Grip. Internationale Art mit Anspruch. **17.5/20 2025 – 2030**

2023 Laumersheim Kirschgarten Weißer Burgunder GG, Knipser, Pfalz: Toller Reichtum und Ausdruck in der taghellen Frucht nach jungen Mirabellen, dabei aber durchaus schillernd aufgefächert, eine dezente Reduktion bereichert die Komplexität, sehr attraktiv und hochwertig schon im Bouquet. Trotz toller aromatischer Präsenz lebhaft und beschwingt am Gaumen, transparenter Fruchtkörper mit sehr subtiler Würze. Vereint Attraktivität mit süffiger Art. **17+/20 2025 – 2028**

2023 Leinsweiler Sonnenberg Weißer Burgunder GG, Siegrist, Pfalz: Reife feinsaftige Art mit dezenter Pflanzlichkeit im Bouquet nach Lime Cordial, knackigen jungen Äpfeln und Limettenschale. Fast rieslinghafte Rasse in der Ansprache, wunderbar belebt und brillant im Spiel, erfrischendes Säuregerüst, animierendes Finish. **17+/20 2025 – 2028**

2023 Burkheim Feuerberg Haslen Weißer Burgunder GG, Bercher, Baden: Noble, reife Tiefe nach Renekloten-Kompott, vollreif-saftigen Birnen und deutlich

steinig-rauchiger Mineralität. Barocke Fruchtfülle auch in der Ansprache, dann aber sogleich von reichlich Würze und markanter Mineralität strukturiert. Aroma von würzigen gelben Äpfeln am Gaumen, zupackend und fordernd im Finish. Selbstbewusster Auftritt, raumgreifend mit Charakter. **17+/20 – 2028**

2023 Deidesheim Langenmorgen Weißer Burgunder GG, Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz: Nussige Reduktion im Duft, dahinter strahlend helle, merklich kalkig-mineralisch geprägte Zitrusfrucht. Rieslinghafter Aufbau am Gaumen mit transparent aufgefächelter Frucht, zum Ende hin aber zunehmend von salzigem Grip geprägt und somit merklich fordernd und mundwässernd im Finish. Kann zulegen. **17+/20 2025 – 2028**

2021 Oberrotweil Kirchberg Weißer Burgunder GG, Salwey, Baden: Eigenständiges, charaktvolles Bouquet mit merklicher Note nach Rahmchampignons und einem Anflug weißer Trüffel, dahinter helle, leicht rauchige Frucht. In der Ansprache zunächst wieder die Rahmchampignons, dann jedoch auch Frische, sehr präzente Würze und Mineralität. Eher Länge statt Breite im Körper und markant selbstbewusst fordernd sowie mit feinhörigen, deutlichem Grip im Finish. Ausgesprochen eigenständige Persönlichkeit. **17/20 – 2028**

2022 Wachenheim Odinstal Weißer Burgunder GG, Odinstal, Pfalz: Cremige Vanille und warme Lohe im Bouquet, dahinter saftige tropische Frucht. Expressive Frucht ebenso in der Ansprache, dann aber auch angenehmes Säuregerüst und strukturierende Würze, Aroma nach kandierten Zitrusfrüchten im Finish. Lebhaft-expressive Art im Neue-Welt-Stil, vereint mit klassisch deutscher Frische, attraktiv. **17/20 2025 – 2028**

2023 Böchingen Rosenkranz – Im Untern Kreuz Weißer Burgunder GG, Theo Minges, Pfalz: Reiche Tiefe im Duft, aber keinesfalls überladen nach saftigen Südfrüchten. Saftige Ansprache mit seidigem Schliff in der Textur, dicht und rund verwoben, spürbar südlische Art mit raumgreifender Präsenz, harmonisches Finish mit diskretem Spiel. **17/20 2025 – 2028**

2023 Neipperg Schlossberg Weißer Burgunder GG, Graf Neipperg, Württemberg: Feinnussige, dezente cremige Frucht, saftige gelbe Äpfel und klassische Sortenart mit warmen weißen Mandeln. Angenehme Fülle und geschmeidige Textur, feine Würze im Nachhall, klassische Größe. Traditionelle Art, aber in sehr gut. **17/20 2025 – 2028**

2023 Reicholzheim Oberer First Weißer Burgunder GG, Schlör, Baden: Merklich kühle, mineralische Art im Bouquet mit feinen Zitrusnoten und Anklängen von grünem Apfel. Auch



Foto: Kranz

Vielleicht der kompletteste Weißburgunder des Jahres

WEISSE BURGUNDER GG

am Gaumen mit schlanker Rasse und lebhafter Art, merklich vom mineralischen, kühlen Terroir geprägte, aufrechte, und stahlige Art mit mineralischem Grip im Finish. Vibrierend, belebend und eigenständig. **16.5/20 – 2027**

2023 Freyburg Edelacker Weißer Burgunder GG, Pawis, Saale-Unstrut: Recht expressive Frucht nach gelben Äpfeln mit tropisch-zitrusfruchtigen Anklängen, taghell strahlende Art. Rassige Ansprache, brillantes Spiel, fast rieslinghaft im Aufbau, schlanke tänzerische Art, gewisse steinige Mineralität im Finish. Ausgesprochen belebende Art. **16.5/20 – 2027**

2023 Leimen Herrenberg Oberklam Weißer Burgunder GG, Seeger, Baden: Feine Holzlohe und dezent cremige Frucht im Bouquet. Internationaler, aber nicht zu lauter Stil im Fruchtkörper auch am Gaumen, geschmeidige Textur, aber ohne jedes Fett, stimmig gemachter Kosmopolit. **16.5/20 2025 – 2028**

2021 Blankenhornsberg Doktorgarten Kleintal Weißer Burgunder GG, Staatsweingut Freiburg, Baden: Sehr saftige, reife Zitrus- und Melonenfrucht, dazu saftige Südfrüchte wie Mango, Papaya sowie Banane und warme, cremige Vanille. Ausdrucksvolle helle Frucht auch am Gaumen mit merklich tropischer Prägung, zum Finish hin mit gewissem Grip strukturiert. Moderner Neue-Welt-Stil. **16.5/20 – 2026**

2022 Freyburg Edelacker Weißer Burgunder GG, Böhme & Töchter, Saale-Unstrut: **16+/20 – 2027**

2023 Kirrweiler Mandelberg Am Speyrer Weg Weißer Burgunder GG, Bergdolt, Pfalz: **16+/20 – 2028**

2022 Proschwitz Schloss Proschwitz Weißer Burgunder GG, Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe, Sachsen: **16/20 – 2027**

2022 Naumburg Steinmeister Weißer Burgunder GG, Hey, Saale-Unstrut: **15/20 – 2026**

2022 Laufen Altenberg Weingarten Weißer Burgunder GG, Schlumberger-Bernhart, Baden: **15/20 – 2026**

Grauer Burgunder

2022 Achkarren Schlossberg Grauer Burgunder GG, Dr. Heger, Baden: Wirklich nobler Duft mit subtil rauchiger Mineralität, feinsaftiger Mirabellenfrucht, weißen Haselnüssen und einem Anflug Limonentarte. Toll aufgefächerte Fruchtkörper, reich im Ausdruck, aber nicht überladen, feine innere Frische und angenehm würziger Kern, selbstbewusste Struktur sorgt für schönes Rückgrat, Leben und Balance. Absolut hochwertig im Stil eines großen Chardonnays, aber mit der zusätzlichen Würze

des Grauburgunders und feinkörnig-mineralischem Grip im Finish. **18/20 2025 – 2030**

2022 Ihringen Vorderer Winklerberg Grauer Burgunder GG, Dr. Heger, Baden: Rauchig-mineralische Frucht mit einem Anflug Reduktion, die sehr noble Art im Bouquet lässt bereits viel Schliff und durchaus Eleganz erkennen. Eine für die Rebsorte außergewöhnliche Brillanz im Fruchtkörper und wunderbar belebende Struktur, schillernde Präsenz mit taghellen, feinsaftigen Zitrusnoten, toll verwoben mit schöner Frische und wirklich nobler, feinkörniger Mineralität im Finish. Ein echter Grand Cru mit Finesse, Schliff und Persönlichkeit. **18/20 2025 – 2030**

2022 Achkarren Schlossberg Grauer Burgunder GG, Franz Keller, Baden: Bemerkenswert feiner Sortenduft mit spürbar noblem Schliff schon im Bouquet. Frisch aufgefächerte, attraktive Frucht nach frischen gelben Äpfeln am Gaumen, gewisse Zitrusnoten sorgen für zusätzliches Spiel, genau der richtige Grad an Würze und innerer Frische. Sehr klug und präzise gemacht. **17.5/20 2025 – 2029**

2021 Oberrotweil Henkenberg Grauer Burgunder GG, Salwey, Baden: Anflug Steinpilz und cremig-reife Frucht nach gelbem Apfelpotpott und Nüssen im Bouquet. Runde Ansprache mit Schliff, dann feine Lebhaftigkeit im Kern, schön verwoben, aber mit vibrierender Energie im Kern, eigenwillige, aber interessante Prägung im Aroma, schöne Balance und feine Würze in der Struktur. **17+/20 – 2027**

2022 Fellbach Lämmeler Grauer Burgunder GG, Rainer Schnaitmann, Württemberg: Auffallend reiche und dichte Frucht im Bouquet mit süßen Südfrüchten, Kompott von gelben Pflaumen und cremig-fruchtiger Vanille. Schöne Konzentration der Frucht auch am Gaumen, hier aber bereits komplexer aufgefächert und mit feiner innerer Würze. Expressive Art mit eigenständiger Persönlichkeit, dicht verwoben und abgerundet, reiches langes Finish, sehr selbstbewusste Präsenz. **17+/20 2025 – 2028**

2021 Oberrotweil Eichberg Grauer Burgunder GG, Salwey, Baden: Feiner, reifer und komplexer Duft, eher traditionelle Ruländer-Frucht, aber durchaus in attraktivem Gewand. Schöne Frische balanciert den Körper am Gaumen und sorgt für Schliff an den Flanken, etwas nussige gelbe Apfelfrucht, feinwürziges Finish. Eher traditionelle Fruchtprägung, aber angenehm begrenzter Körper mit feiner Frische im Finish. **17+/20 – 2027**

2022 Oberbergen Bassgeige Kähler Grauer Burgunder GG, Franz Keller, Baden: Noble feinsaftige Tiefe, reife Frucht nach Kompott von gelben Pflaumen, dezent rauchig. Schöner Reichtum im Fruchtkörper, aber durchaus mit

selbstbewusster Struktur, angenehme Würze mit steiniger Mineralität und charaktervollem Grip zum Finish hin. **17/20 2025 – 2028**

2022 Heppenheim Im Landberg Grauer Burgunder GG, Kloster Eberbach, Hessische Bergstraße: Duftige, brillante Art im Bouquet mit frischer heller Frucht nach knackigen gelben Äpfeln, Zitrusblüten, Mandeln und einem subtil rauchigem Touch. Seidige Eleganz am Gaumen, sehr fein abgestimmt, zum Finish hin mit ganz dezenter Cremigkeit. Sehr feinfühliges Winemaking: unaufdringlich delikat und sehr fein ausgewogen. **17/20 – 2027**

2023 Achkarren Schlossberg Grauer Burgunder GG, Michel, Baden: Aufgefächerte Duft mit guter Frische und gewisser Mineralität. Strahlend helle und attraktive Frucht am Gaumen, darunter feinkörnige Würze, noch etwas griffiges Finish, hat eine angenehm aufgefächerte Transparenz im Aroma. **17/20 – 2028**

2020 Blankenhornsberg Doktorgarten Winkler Grauer Burgunder GG, Staatsweingut Freiburg, Baden: Offene, zugängliche Frucht nach knackigen gelben Äpfeln mit leicht nussigen Anklängen. Seidig abgerundete Art am Gaumen, mit nur ganz zarter Würze, helles Fruchtroma, feine Säureadern, diskretes Holz, feine Mineralität im Finale. **17/20 – 2026**

2022 Laufen Altenberg Weingarten Grauer Burgunder GG, Schlumberger-Bernhart, Baden: Feinwürziges Holz umspielt die helle, geradlinige Frucht. Betont würziges Aroma am Gaumen, schön begrenzt an den Flanken, betonter Tannin-Grip im Finish. **16.5/20 – 2028**

2023 Burkheim Feuerberg Haslen Grauer Burgunder GG, Bercher, Baden: Schöne Balance von konzertierter Tiefe und feinwürziger Mineralität in der Frucht. Herzhaft zupackende Art am Gaumen, deutlicher Grip, sehr fordernde Art mit spürbarem Tannin im Nachhall. **16+/20 2025 – 2028**

2023 Burg Wildeck Burg Wildeck Herrschaftsberg Grauer Burgunder GG, Staatsweingut Weinsberg, Württemberg: Saftige Fülle mit gewisser rauchiger Reduktion, gelben Äpfeln, gelben Pflaumen und leicht cremigen Südfrüchten. Spürbar vom Holz umspieltes Aroma, herzhaftes Finale. **16+/20 – 2027**

2023 Leimen Herrenberg Oberklam Grauer Burgunder GG, Seeger, Baden: Saftig-reiche Frucht mit rauchiger Lohe, die klassische Sortenfrucht nach reifen Birnen und Weinbeeren ist merklich cremig akzentuiert. Saftige dichte Ansprache, runde Fülle, im Kern aber mit markanter Würze, die zum Finish hin immer stärker aus dem cremigen Fruchtkern hervortritt und in ein markant-herzhaftes Finish übergeht. Selbstbewusster Auftritt. **16+/20 – 2028**

WEIßE BURGUNDER GG

Chardonnay

2022 Hecklingen Schlossberg Chardonnay GG, Bernhard Huber, Baden: Absolut delikate, glanzhelle und überaus einladende Frucht nach knackigen gelben Äpfeln, jungen Aprikosen, komplexen Zitrusanklängen, einem Touch weiße Ananas und weiße Blüten, ganz dezent nussig und feinmineralisch umspielt. Brillantes Fruchtspiel auch am Gaumen, toll integrierte Frische, blitzend filigrane Säureadern, vereint Lebhaftigkeit mit Balance. Steinige Mineralität und schillernde Zitrusfrucht im langen, animierenden Finish. Große Finesse, große Delikatesse, allerfeinste Würze, perfekt dosiertes und integriertes Holz, absolut meisterhaftes Winemaking. **18.5/20 2025 – 2033**

2022 Chardonnay R, Paul Fürst, Franken (kein GG): Von Giuseppe Lauria verkostet. Diesen grandiosen Chardonnay, der kein GG ist, weil in Franken diese Rebsorte nicht als GG zugelassen ist, habe ich separat verkostet. Einmal zu Hause, dann nochmal im Rahmen einer Best-of-Chardonnay-Probe, über die Jürgen Mathäi separat berichten wird. Schon der Bürgstadter Berg 1G zeigt schon GG-Format. Der Chardonnay R wächst auf Muschelkalk im Astheimer Karthäuser und gehört zur Spitze des Landes. Subtiler, vielschichtiger Duft mit eleganter Kühle, zart flintig, reifer Zitrus, Salzzitrone, nobles, super integriertes Holz. Im Mund hochelegant und präzise konturiert, wie aus einem Guss, druckvoll, salzig und nuanciert spielt er ganz gelassen seine große schillernde Klasse aus. **18.5/20 2026 – 2034**

2022 Malterdingen Bienenberg Chardonnay GG, Bernhard Huber, Baden: Etwas tiefer, saftiger und «burgundischer» als der Schlossberg bereits im Duft, ganz fein cremige Frucht nach gelben Pflaumen und Melonen, ganz fein nussig umspielt, sehr feinkörnige, wunderbar integrierte noble Gewürznoten vom Holz. Tolle Fruchtpräsenz ohne ein Gramm Fett am Gaumen, bemerkenswert aufrechte, aber dennoch wunderbar integrierte Struktur, zum Finish hin immer mehr auffrischend mit haarfeinen, blitzenden Säureadern, feinkörniger Mineralität und subtiler Reduktion. Noble, fordernde Art mit feinem Grip und taghell blitzender Frucht im langen Nachhall, großartiges Potenzial. **18+/20 2026 – 2033**

2022 Ihringen Winklerberg Hinter Winkler Chardonnay GG, Dr. Heger, Baden: Mineralisch-steinige Brillanz im ebenso schillernden wie strahlenden Bouquet, tolle komplexe Noten von kandierten Zitrusfrüchten. So nobel und prächtig aufgefächerter Fruchtkörper am Gaumen, brillante Frische, mineralische Rasse, mundwässernde Länge, so präzise balanciert bei vibrierender Energie im Kern und schillernder Frucht darum. Markante Noten nach Salzzitrone im Finale. **18/20 2025 – 2032**

2022 Oberrotweil Kirchberg Chardonnay GG, Franz Keller, Baden: Reiche, aufgefächerte Fruchtfülle im Chassagne-Stil mit nobler, dezent nussiger Cremigkeit. Wunderbar saftige Ansprache mit geschmeidiger Textur mit Lebhaftigkeit darunter, merklich burgundisch inspiriert, reichlich Volumen, aber dennoch mit Balance durch feingliedrige Struktur, schöne Ausgewogenheit im druckvollen Finish. **18/20 2025 – 2032**

2021 Oberrotweil Henkenberg Steingrubenberg Chardonnay GG, Salwey, Baden: Feinwürzige Cremigkeit mit Anklängen warmer Brioche und edler Vanille, darunter reifes Aroma nach Lemon Curd und Aprikosentarte. Schönes Volumen, aber auch sehr angenehm aufblitzende und erfrischende Säureflanken. Lebhaftes Finish mit feinem Salz, feine rauchige Noten bereichern die Frucht im Nachhall, tolle und typische Interpretation des Jahrgangs. **18/20 – 2028**

2022 Ihringen Winklerberg Pagode Chardonnay GG, Stigler, Baden: Schöne helle und ganz dezent cremige Frucht, geschliffene Ansprache, angenehm gezügeltes Gewicht, gute mineralische Frische, strahlend helle Zitrusfrucht, sehr stimmig. **17+/20 2025 – 2029**

2021 Freiburg Schlossberg Chardonnay GG, Staatsweingut Freiburg, Baden: Offene und helle Frucht nach knackigen gelben Äpfeln, dazu ein Anflug geröstete Mandeln. Runde attraktive und präzente Frucht, zugängliche Art mit Charme und diskreter Frische. **17/20 – 2027**

2023 Leimen Herrenberg Lange Wingert Chardonnay GG, Seeger, Baden: Saftig-reife Aprikosen- und Melonenfrucht mit leicht rauchiger Lohe im Duft. Vollfruchtig in der Ansprache mit würzigem Holz und selbstbewusstem Grip, saftige, ausdrucksvolle Frucht auch im Nachhall, mit Gewürznoten im Finish. Neue-Welt-Stil in der Frucht, aber mit würziger Art im Aufbau. **16.5/20 2025 – 2029**

2022 Lahr Kronenbühl Unten An Der Teufelslochgasse Chardonnay GG, Wöhrle, Baden: Warme Lohe mit dezenter Cremigkeit umspielt die helle, gelbe Aprikosen- und Mirabellenfrucht. Schöne Balance von attraktiver, strahlender Frucht und guter Frische am Gaumen. Lebhaftes Spiel mit feiner Würze zum Finish hin, im Nachhall mit gewissem Grip. **16.5/20 2025 – 2028**

2022 Achkarren Schlossberg Chardonnay GG, Michel, Baden: Betont saftig-cremige Art im Bouquet mit markanter Mandel-Marzipan-Note, reifer Frucht und einem Touch Steinpilzen. Reife saftige Art auch im Aroma, die Struktur ist aber frisch und griffig mit würzigem Finish. **16.5/20 2025 – 2028**

2022 Laufen Altenberg Weingarten Chardonnay GG, Schlumberger-Bernhart, Baden: Herzhaft-würzige Frucht mit phenolischem Touch. Zupackende Art, herzhaft eigenständige Art mit deutlichem Gripp. **16/20 2025 – 2027**

2022 Schliengen Sonnenstück Chardonnay GG, Blankenhorn, Baden: **16/20 2025 – 2028**



Alle Weine mit Foto!



ORVINUM AG

wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com

info@orvinum.ch

DIE BESTEN FRANKEN-WEINE

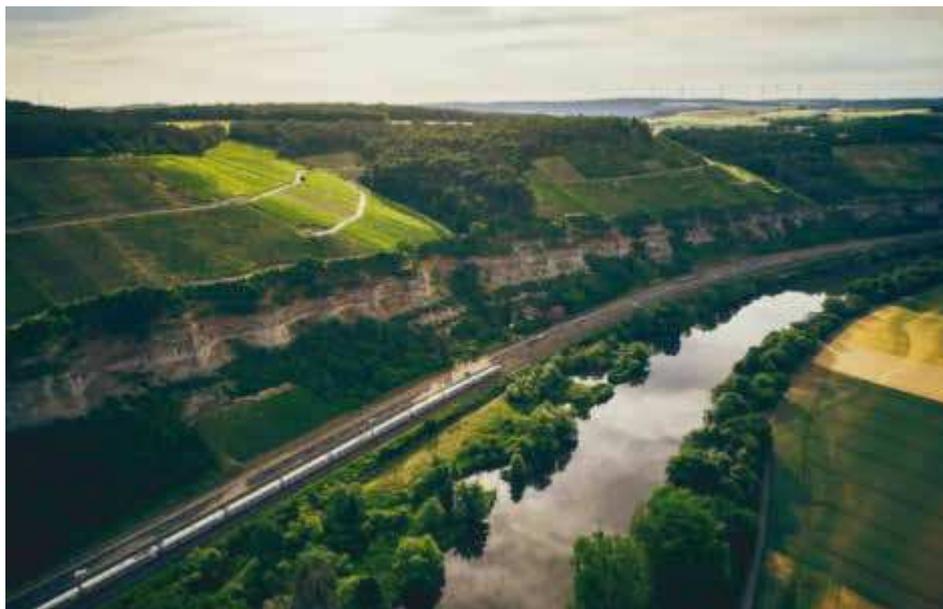


Foto: VDP_Franken_2022©peterbender

Der Würzburger Stein ist eine von vielen Top-Lagen in Franken.

Die Silvaner-Revolution

von Giuseppe Lauria

Franken ist längst ein fester Bestandteil unseres GG-Spezials, denn hier hat sich seit rund einer Dekade ungemein viel getan, was offenbar medial noch nicht überall angekommen ist. Dazu kommt, dass hier bei den GG-Zulassungen – anders als in manch anderer Region – einfach strenger ausgesiebt wird. Franken zeigt sich nämlich meistens sehr homogen. Auch in diesem Jahr – mit klaren Vorteilen für den Silvaner. Einst galten die fränkischen Weine als eher rustikal und vor allem die Silvaner als austauschbare Allerweltsweine, in der Gastronomie auch gerne lapidar als «Allzweckwaffe» in der Menübegleitung eingesetzt. Heute sind sie territorialer, mit einem Mehr an Charakter und Herkunft.

Dabei stehen in Franken nicht nur die Silvaner im Vordergrund. Hier wachsen auch territoriale Rieslinge, die mit steiniger Würze zunehmend selbstbewusst ihre Herkunft zeigen. Mit dem **Weingut Fürst** kommt seit fast zwei Jahrzehnten eines der besten Spätburgunder-Güter Deutschlands aus Franken, das erneut eine der **besten roten GG-Kollektionen** ablieferte und mit dem grandiosen «**Hundsrück**» den besten Spätburgunder des Landes erzeugte (siehe **WW 09/24**). Auch der feine, mineralisch-präzise **Chardonnay R** (aus dem Astheimer Karthäuser) sowie der Ortswein-Chardonnay aus gleichnamiger Lage zählen regelmäßig zur Landesspitze. Zudem kommen neuerdings von der **Sektkellerei Höfer aus Würzburg** einige der **besten Sekte** Deutschlands. Höfer hat zwar schon lange Sekt erzeugt, überwiegend für andere fränkische Weingüter, aber zuletzt den Fokus auf die eigene Marke gelegt. Besonders herausragend sind die im Holz ausgebauten **Prestige-Cuvée Cœur N° 001** mit 62 Monaten Hefelager und der feingliedrige **Chardonnay-Sekt** im Stile eines kreidig-mineralischen Blanc de Blancs.

Bei den Silvanern findet meist ein Kopf-an-Kopf-Rennen statt, zwischen den Top-Gütern wie **Weltner, Luckert, Bürgerspital, May** und den beiden Sauers, **Rainer und Horst Sauer**. Bei den Silvanern ist es auch in diesem Jahr wieder ein enges **Rennen**, in dem am Ende **Rudolf May** die Krone aufhat. Ihm widmen wir auf **Seite 10 ein Porträt**, nicht zuletzt, weil er mit «**Der Schäfer**» und dem neuen Silvaner «**Kniebrecher**» zwei zusätzliche Top-Weine geliefert hat. Dicht dahinter auf Tuchfühlung Paul Weltner mit seinem Top-Silvaner aus der **Hoheleite** und **Luckert** mit dem **Sulzfelder Maustal**. Allesamt schillernde Weine, die mit ihrer rauchig-mineralischen Art eher an Burgund oder Loire erinnern. Großartig sind auch wieder die puristischen Weine vom **Weingut am Stein**. Ich mag diese schnörkellose fokussierte Art mit der präzisen Frucht und der mineralischen Finesse. Dazu veranstaltet das sympathische Paar ein grandioses und sehr lebendiges **Wein- und Food-Festival «Wein am Stein» im Juli**, das vor allem junge Leute überregional anzieht. Angesichts des rückläufigen Weinkonsums eine super Initiative.

Mit burgundischer Art kommen auch die ein Jahr später in den Handel gebrachten Silvaner vom Juliußpital daher, die im Trend weiter nach oben zeigen. **Rainer Sauer** spielt mit seinem charaktervollen Silvaner in der gleichen Liga, ebenso sein Namensvetter **Horst Sauer** mit seinem fruchtbetonterem Stil. Mit **Max Müller ist inzwischen ein weiteres Gut in die Top-Liga in Franken aufgestiegen**. Seine kräuterwürzigen Weine gehören auch in diesem Jahr zur Spitze. Solche Silvaner sind eben mehr als eine gastronomische «Allzweckwaffe» und eine exzellente Alternative zu Allerwelts-Burgundern. Ebenso erwähnenswert ist der nach 5-jähriger Reife auf den Markt kommende 2019 **Casteller Schlossberg Silvaner GG** von der Fürstlich Castell'schen Domäne, der jetzt voll im Genussfenster ist.

Mehr Eleganz und mineralische Würze

Waren früher manche Weine eher rustikal, breit und auch hoch im Alkohol, arbeiten die Spitzenwinzer immer mehr daran, die Fülle und den Alkohol zu zügeln und immer mehr das hier zweifelsohne vorhandene Terroir und die Eleganz zu betonen. Die drei sehr unterschiedlichen **Triasgesteine Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper** bieten nämlich eine spannende Bandbreite an unterschiedlichen Herkunftseigenschaften. Die Tendenz geht insgesamt doch deutlich in Richtung Finesse. Für **Sebastian Fürst** ist klar: «Die Böden, der hohe Anteil trockener Weine und die Fokussierung auf hochwertige, klassische Rebsorten wie den Silvaner im Fränkischen Kerngebiet sowie den Spätburgunder bei uns im westlichen Zipfel der Region, sind goldrichtig.» Doch nicht zu vergessen sind auch die Chardonnays, die hier als GG (noch?) nicht zugelassen sind. Vor allem der Chardonnay «R» von Fürst gehört zu den zwei besten Deutschlands. Dazu kommen freilich noch die markanten Rieslinge wie jene von **Weltner, Luckert, Bürgerspital, Weingut am Stein** sowie den beiden **Sauers (Rainer und Horst Sauer)** und sein eigener, oft sehr unnahbarer, aber ungemein puristischer Riesling, der in diesem Jahr ganz oben steht. Das zeigt, dass Sebastian Fürst neben Spitzen-Pinots auch Riesling auf hohem Niveau kann. Danach folgen Weltners Hoheleite, Rainer Sauers Eschendorfer am Lumpen und Luckerts Maushöhle. Das Feld war bei Riesling und noch mehr bei Silvaner insgesamt recht geschlossen und zeigte wunderbar die **unterschiedlichen Stile und Herkünfte** mit einem starken **Spitzen-Sextett**. Wirklich schwache Weine sieht man hier eher selten. Offenbar sibt der Verband unter der Leitung von **Robert Haller** bei den entscheidenden Arbeitsproben **strenger als anderswo** aus. Das zeigt sich auch daran, wie der erst vor wenigen Jahren zum ersten Mal angetretene **Max Müller I** in der Spitze mitmischte. Weiter so!

Die Top-Silvaner

2019 Casteller Schlossberg Silvaner GG, Fürstlich Castell'sche Domäne: Würziger Duft mit gelbem Apfel, Birne, hellem Pfirsich, ganz zart Zitrus und gepaart mit feinen erdig-mineralischen Noten, fast rauchig. Saftiger Gaumen mit diesmal eher linearer Struktur, zart hefige Noten, zupackend mit guter Frische, gelbfruchtig, getragen von einer runden, reifen Säure, in sich stimmig und durch die 5-jährige Reife voll im Genussfenster. **17.5+/20 – 2032**

2022 Stettener Stein, Silvaner GG, Am Stein – Ludwig Knoll: Spannendes, glasklares Bouquet mit herbwürzigen Zitrusnoten, Zitruschale, Kräuter, umrahmt von einer feinen Holznote. Dichte und dennoch sehr elegante Art mit finessenreicher Struktur, ungemein vital, fest, nicht ganz so schnörkellos wie die kühleren 2021er, getragen von einer feinstrahligen, pikanten Säure, wie aus einem Guss, animierende Frische und Aromatik. **18/20 2025 – 2033**

2023 Retzstadter Himmelspfad Silvaner GG, Rudolf May: Herrlich vielschichtiges Bouquet mit dunkelwürziger Mineralik sowie gelben Steinfrüchten, mit feiner Holzumrahmung, die aber deutlich besser integriert ist als zu diesem Zeitpunkt in manchen Jahren zuvor, vom großen Holzfass geprägt. Sehr komplex und tiefgründig, burgundisches Flair. Im Mund wieder sehr klassische Art, ungemein prägnant und fokussiert, dichtmaschig, ganz eigener Stil. Finessenreiches, animierend salziges Finale. Großer Wurf. Bravo! Glückwunsch zum Silvaner des Jahres. **18.5/20 2025 – 2033**

2023 Thüngersheimer Rothlauf Silvaner GG, Rudolf May: Komplexer Duft mit rauchig unterlegten, steinig-mineralischen Noten, wieder sehr fein und ziseliert, interessante würzige und rauchige Anklänge, die an Feuerstein erinnern. Im Mund dicht und ziemlich straff gewoben mit pikantem Kern, engmaschig arrangiert, saftige Pikanz, viel Struktur und Biss, mit einem Hauch von Mandarino, rassig, eine Mischung aus Burgund und Loire. Bravo! Ist zwar ein Langläufer, aber anders als früher schon etwas zugänglicher und fertiger. **18.5/20 2025 – 2033**

2022 Thüngersheimer Rothlauf Silvaner GG, Bickel-Stumpf: Würziges Bouquet mit hefig-erdigen sowie kräutrigen Noten wie Basilikum, Waldmeister, Petersilie, expressive Würze. Fester, engmaschiger Gaumen mit expressiv-würziger Ader, saftige Säure, engmaschig, charaktervoll. **17.5/20 2025 – 2031**

2023 Würzburger Stein-Harfe Silvaner GG, Bürgerspital zum Hl. Geist: Kräutrig-würziges Bouquet mit feiner Gelbfrucht, gelbes Steinobst, Touch Williamsbirne, erdige Nu-

ancen, charmant. Saftiger Gaumen mit mineralischen und gelbwürzigen Anklängen, wirkt etwas schnörkelloser und weniger aromatisch als sonst, dennoch gelungen. **17.5/20 – 2032**

2023 Würzburger Stein-Berg Silvaner GG, Staatlicher Hofkeller Würzburg: Zeigt sich mit gelber Frucht saftig und charmant, mit feiner Würze und dichter Art, besser als in den Vorjahren, scheint hier also weiter aufwärts zu gehen. Weiter so! **16.5/20 – 2029**

2022 Frickenhausener Mönchshof Silvaner GG, Bickel-Stumpf: Noch so eine hefig unterlegte Würzorgie mit Sponti-Noten, erdiger Würze, Zitrus, dunkelwürzigen Nuancen. Im Mund fordernd mit feiner Phenolik und herzhaftem Griff. **17+/20 2025 – 2031**

2023 Sulzfelder Maustal Silvaner GG, Zehnthof Theo Luckert: Vielschichtiges, klares, nuanciertes Bouquet mit würzigen Noten, ungemein duftig und ausladend, feine Zitrusfrüchte, Melisse. Saftige Prägnanz am Gaumen mit ausgeprägter Frucht, viel Zitrus, wirkt reifer und ausladender als manches Pendant, dennoch engmaschig und finessenreich arrangiert, saftet gelbfruchtig mit Zitrusnoten lange nach. Finessenreiches Finale. Finde ich einen Tick harmonischer als 2022. **18+/18.5/20 2024 – 2032**

2023 Escherndorfer Am Lumpen 1655, Silvaner GG, Max Müller I: Komplexer, rauchig-hefewürziger Duft mit prägnanter Kräuterwürze und mineralisch-flintigen Noten, rassig, erinnert an Chablis. Im Mund ungemein saftige, sehr präzise Art, deutlich kräuterbetont mit rauchig-erdiger Kulisse, engmaschig verwoben, pikante, packende Säure und tolle Länge. Wer gerne Chablis mag, findet hier eine gute Alternative. **18+/20 2025 – 2032**

2023 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Silvaner GG, Horst Sauer: Intensives, ungemein duftiges Bouquet mit reifen Steinobstfrüchten, Pfirsichschale, reifen Nektarinen, Marille. Im Mund deutlich gediegener, spricht weniger fruchtig als in früheren Jahren, bleibt sich in der aromatischen Linie treu, deutlich von reifen Steinobstnoten geprägt. Etwas weniger Schmelz als früher, kompakter in der Struktur, feinsaftige Art, setzt mehr auf Finesse und Trinkfluss, die Aromatik bleibt aber wie gewohnt hefewürzig und mit pointierter Frucht. **18/20 2024 – 2032**

2023 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Silvaner GG, Rainer Sauer: Typisch Rainer Sauer. Kräuterwürziger Duft mit pflanzlichen und ätherischen Noten, deutliche Kräuterwürze, eher dunkel in der Aromatik. Ebenso im Mund: kräutrig, puristisch, zarte Phenolik, mineralische Ader, auch etwas pflanzlich, engmaschig, dicht gewobene Art, kompakte Struk-

DIE BESTEN FRANKEN-WEINE

tur, Würze und Substanz, wirkt etwas trockener und kompakter als der 2022er. Braucht Luft und Zeit. **18/20 2027 – 2033**

2023 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Silvaner GG, Schwane: Duftiges Bouquet mit reifen Steinobstfrüchten, Birne, heller Pfirsich, auch erdige Noten. Schlank, ziemlich straight und schnörkellos, phenolischer Griff im Finale. **17/20 – 2028**

2023 Volkacher Ratsherr, Silvaner GG, Max Müller I: Kräuterwürziger Duft mit hefigen und erdig-tabakigen Noten, blonder Tabak. Erinnert mit seiner feuersteinigen und dunkelwürzigen Art an Chablis. Ebenso im Mund: kräutrig, mineralische Ader, auch etwas pflanzlich, engmaschige Struktur mit lebendigem Nerv. Zeigt jetzt schon viel Tiefe und Substanz, gute Länge und Dichte, lange nachsaftend, tolle Struktur und Substanz, wie aus einem Guss, gewinnt deutlich an der Luft. **18+/20 2025 – 2032**

2023 Rödelseer Hoheleite Silvaner GG, Paul Weltner: Spannendes, facettenreiches Bouquet mit rauchig und würzig unterlegtem Duft von jungem Steinobst, Mirabelle, weißem Plattpfirsich und Williamsbirne, dahinter deutlich mineralisch-steinige Anklänge. Im Mund saftig und präzise mit pikanter Art, wunderbar mineralisch durchzogen, salzige Nuancen, fest verwobener Kern mit knackiger, heller Kernobstfrucht, dichtmaschig gewobene Struktur, wie aus einem Guss, pikant-würziges Finale. Mit großem Spannungsbogen. Ein grandioser Silvaner von Paul Weltner mit etwas mehr Charme-Akzenten! **18.5/20 2025 – 2036**

2023 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner GG, Paul Weltner: Spannendes Bouquet mit würzigen Noten, helles Steinobst, Mandarine, rosa Grapefruit, dahinter auch deutlich mineralisch-steinige Anklänge. Im Mund saftig mit pikanter Ader, etwas mehr Frucht und Charme als Hoheleite, fest verwobener Kern, steinige Anklänge, dabei blitzt die helle Kernobstfrucht wunderbar durch, dichtmaschig gewobene Struktur, wie aus einem Guss, pikant-würziges Finale. **18/20 2025 – 2036**

2022 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner GG, Hans Wirsching: Ansprechendes Bouquet mit gelber Frucht, wirkt im Duft ernsthafter, tiefer als die Kammer, deutlich mineralischer, Birnenaromatik. Saftig-gediegene Art, eher klassisch als überbordend ausladend, zart phenolisch, mit pikant-würzigem Finale. Gefällt mir heuer sehr gut. **17+/20 – 2029**

2022 Iphöfer Kammer Silvaner GG, Hans Wirsching: Würziges Bouquet mit feiner Kräutervürze, Thymian, Gras, Minze, saftig, feine Art, diesmal eher kompakt als schmelzig, verspielt, besser als im Vorjahr. **17/20 – 2029**

DIE BESTEN FRANKEN-WEINE

Die Top-Rieslinge GG

2023 Bürgstadter Centgrafenberg Riesling GG, Rudolf Fürst: Wie schon im Vorjahr dreht Sebastian Fürst auch bei seinem Riesling weiter auf. Kühles, eher puristisches Bouquet mit hellstrahlender Zitrusfrucht, Grapefruit und rauchig-erdigen Noten. Am saftig-würzigen Gaumen wieder glockenklar und hellstrahlend in der Aromatik, super linear, komplex und vielschichtig, pikante und lebendige Säure, tiefwürzig und griffig. Wie im Vorjahr: bester Riesling in Franken. Bravo Sebastian!
18/20 2023 – 2032

2023 Sulzfelder Maustal Riesling GG, Zehnthof Luckert: Steinig-mineralisches Bouquet mit hellstrahlender Frucht und würzig-pflanzlichen Noten. Im Mund super saftig und schmelzig mit gelbwürzigen und mineralisch-kräutrigen Noten, griffig.
17.5/20 2025 – 2030

2023 Rödelseer Hoheleite Riesling GG, Paul Weltner: Kühler, hellstrahlender Duft mit Zitrus und hellem Steinobst, sehr klar und

prägnant konturiert, feine kräuterwürzige und mineralische Nuancen, zart rauchig. Im Mund schlank und zupackend, wieder etwas mehr Schmelz als die Nase suggerierte, salzige Länge mit Zitrus im Finale. Bleibt sich mit dem linearen Stil aber treu.
17.5+/20 2025 – 2032

2022 Stettener Stein Riesling GG, Am Stein – Ludwig Knoll: Komplexes Bouquet, zitrisch, erdig-pflanzliche Würze, klar und straight, Zitrusstäbchen, klar und prägnant, die Noten vom Ausbau im Holzfass müssen sich noch etwas besser integrieren, aber sehr klassisch-stilvoll. Mit zupackendem Finale.
17.5/20 2025 – 2031

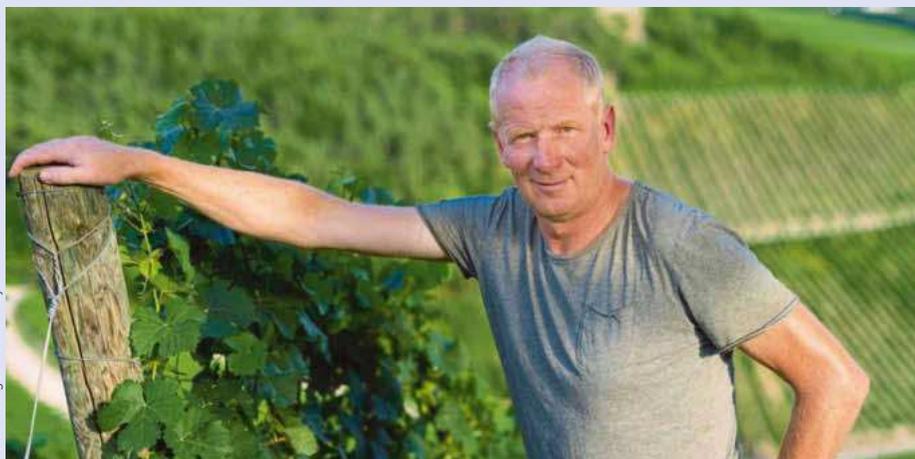
2023 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Riesling GG, Horst Sauer: Normalerweise würde hier stehen: «deutlich reiffruchtiges Bouquet mit expressiver Würze, typisch Horst Sauer», doch zuletzt spürt man ein Mehr an Stringenz, Kühle und disziplinierter Fruchtfülle. Kühler Duft, expressiv, aber konturiert, beerige Noten. Saftig-schmelziger Gaumen, extraktreich, aber aber griffig.
17.5/20 – 2032

2023 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Riesling GG, Rainer Sauer: Kühles, kräuterwürziges und zart nussiges Bouquet mit ätherischen und zart phenolisch-pflanzlichen Noten, typisch Sauer, aber eben Rainer Sauer. Im Mund mit feinem Schmelz, würzig unterlegter Frucht und mineralisch-erdigen Noten. Saftet ewig lange nach mit beerigen Noten und phenolischer Würze.
17.5/20 2025 – 2032

2023 Würzburger Stein-Berg Riesling GG, Bürgerspital zum Hl. Geist: Fruchtbetontes Bouquet mit Zitrus und hellem Steinobst, dahinter baut sich eine erdig-mineralische Kullisse auf, auch floralwürzige Nuancen und Heu. Saftiger Gaumen mit fein konturierter Frucht, Würze und Substanz.
17.5/20 2025 – 2031

2023 Randersacker Pfülsen Riesling GG, Bürgerspital zum Hl. Geist: Kühles Bouquet mit gelbfruchtigen, rauchigen und kräutrigen Nuancen, wieder mit pfeffriger Würze. Im Mund mit saftiger Frucht, schöner Frische mit ätherischen Noten und Zitrus, gute Substanz, feste und zupackende Art.
17.5/20 2025 – 2031

Rudolf May: Der Silvaner-König hat in diesem Jahr die Nase vorne



Rudolf May hat mit die besten Silvaner im Portfolio.

Rudolf May aus dem kleinen Winzerörtchen Retzstadt, nördlich von Würzburg, hat sich über die vergangenen Jahre zum Top-Betrieb in Franken entwickelt. Zusammen mit Frau Petra und Sohn Benedikt legt er großen Wert auf den Einklang mit der Natur und ist der Überzeugung, dass nur auf gesunden Böden gute Trauben entstehen. Folgerichtig wird alles biologisch bewirtschaftet, seit 2019 ist May offiziell Naturland zertifiziert. Die Weinstöcke stehen auf kargen Böden in steilen Lagen und sind überwiegend über 50 Jahre alt. Man arbeitet im Keller nach dem Gravitationsprinzip, die Gärung findet im offenen Holzgärständer statt und der Ausbau erfolgt meist in großen Holzfässern auf der vollen

Hefe. Das Zusammenspiel von Holzausbau und langem Hefelager verleiht den May'schen Weinen Substanz, Tiefe und Struktur. Häufig erinnern sie mit ihren mineralisch-feuersteinigen Noten an Weine aus dem Burgund oder von der Loire. Zum Portfolio gehört neuerdings der **Silvaner «Kniebrecher»**. Dafür wurden aus den ältesten Stöcken der Lagen Rothlauf und Himmelpfad die besten Trauben selektioniert und vergoren. Der Ausbau erfolgte für 18 Monate im kleinen Holzfass.

2022 Silvaner «Kniebrecher»: Trotz des warmen Jahrgangs zeigt sich der Wein im Duft mit fast kühler erdig-mineralischer Fi-

nesse, dann steigen reifes Steinobst, Ananas und Blütenhonig sowie Kieselstaub und blonder Tabak auf, auch gelbwürzig-florale Noten. Am Gaumen ist er fast seidig mit einer reifen Säure und schmelzig-eleganter Textur, ausgewogen, erinnert ein wenig an Chenin Blanc, und doch mit eigenem Charakter.
18.5/20 2025 – 2034

2022 Silvaner Reserve «Der Schäfer» 1.Lage, Rudolf May: Der Ausbau erfolgt in einem neuen Doppelstückfass aus Spessart-Eiche und bleibt bis zum ersten Umzug auf der Vollhefe in diesem Fass. Danach verbleibt er weiter auf der Feinhefe im gebrauchten Holzfass. Großartige Nase mit reduktiv-rauchigen Noten, zarte Gelbfrucht. Im Mund enorm druckvoll mit grünkräutrigen und pfeffrigen Noten, Touch Lemon Curd, junge Ananas, erinnert an Loire-Weine, in diesem Fall eher an Chenin Blanc. Enorm dicht und kraftvoll, dabei aber schlank und mineralisch-würzig bleibend. Langes salziges Finale mit Kräuterwürze.
18+-18.5/20 2025 – 2034

2022 Chardonnay AR: Mineralisches Bouquet mit feiner Würze, etwas Lohe vom Ausbau in Tonneaux, Zitruszeste, nasser Stein, Touch Reduktion und Lemon Curd. Erstaunlich schlank, sehr fest gewirkt, ein drahtiger Chardonnay, Salzzitrone, fokussierte Struktur, steinig, zart cremig, wenig Schmelz, salines Finish.
18/20 2025 – 2033

BEST OF LEMBERGER



Foto: Neipperg_by_VDP

Der imposante Schlossberg von Graf Neipperg gewinnt in diesem Jahr den Preis für den besten Lemberger.

LEMBERGER 2022 – Antipoden oder Äquilibrium

von Frank Kämmer MS

Wenn bei einem umfassenden Tasting der Großen Gewächse eine Rebsorte, ja sogar nur ein Anbaugebiet, mit so unterschiedlichen Weinstilen wie Crozes-Hermitage, Nuits-St.-Georges und Pomerol verglichen wird, spricht dies für eine erhebliche Vielfalt der Ausdrucksmöglichkeiten dieser Sorte.

Tatsächlich ist es frappierend, dass der Lemberger einerseits das Gesicht der dünnchaligen Trauben wie Pinot Noir annehmen kann, andererseits aber auch das der dickschaligen wie Syrah oder Merlot. Wer ohne Vorkenntnisse die derzeit vielleicht am weitesten voneinander entfernten Antipoden verkostet, der würde wohl niemals darauf kommen, dass es sich hier um dieselbe Rebe und Standorte handelt, die nur 30 Kilometer voneinander entfernt sind: **Christian Dautels** subtile Delikatesse auf der einen Seite, **Moritz Haidles** beeindruckende Tiefe auf der anderen. Doch es gibt auch Winzer, denen es auf bemerkenswerte Weise gelingt, hier ein schmackhaftes Äquilibrium dieser Pole zu erzielen, so wie beispielsweise **Rainer Schnaitmann**, dessen Stil vom aktuellen Jahrgang ganz besonders zu profitieren scheint: «2022 war wieder ein warmes, trockenes Jahr mit gesunden Trauben. Das Besondere ist aber, dass es mittlerweile gelingt, die gewünschte Eleganz und Frische auch in solch warmen Jahrgängen zu erzielen», so der Fellbacher Top-Winzer. Ein besonderer Coup gelang aber auch **Graf Neipperg**, der nun seinem Großen Gewächs aus der Top-Lage Ruthe ein Extra-Jahr im Keller gönnt. Ein kluger Zug, der für den 2021er besondere Bedeutung hat: Die typische Frische und Spannung dieses Jahrgangs werden dadurch noch

besser eingebunden und mit feinstem Schlift zu echter Größe geführt. Graf Neipperg selbst bleibt mit seiner unaufgeregten Art wie stets vornehm zurückhaltend: «Der **2021er Ruthe Lemberger GG** ist wieder ein Klassiker aus der Lage, mit kräftiger und ausdrucksstarker Struktur – so wie wir ihn schon viele Jahre kennen.» Tatsächlich ist er weit mehr als das, nämlich Württembergs Vertreter unter den feinsten Rotweinen Deutschlands.

2021 Schwaigern Ruthe Lemberger GG, Graf Neipperg, Württemberg: Betörend duftige Komplexität im Bouquet mit feinwürzigen Brombeernoten und schillernden Noten von Sauerkirschen und nobler erdiger Mineralität. Aristokratisch-feine Struktur am Gaumen mit wunderbar vitalem Kern und mundwässernem Finish. Ein wahrhaft kompletter Lemberger mit einer derart stimmigen Balance von Körper, Würze und Frische wie man sie sonst eigentlich nur bei Pinot Noir findet. Internationale Rotwein-Klasse! **18.5/20 2025 – 2033**

2022 Stetten Gehrnhald Lemberger GG, Karl Haidle, Württemberg: Ähnlich in der Fruchtprägung wie der Berge, aber merklich lebhafter und komplexer mit feinwürzigen Nuancen als zusätzliche Dimension im Bouquet. Tolle Konzentration, die aber durch die fri-

schen Adern nicht überladen wirkt, gut durchstützendes Tanninrückgrat, dichte Brombeersaftigkeit im Aroma, feinkörniger, dichter Tannintepich. Maskuline Art mit Muskeln, aber durchaus auch Klasse, ein Bodybuilder im Maßanzug, «pomerolig». **18/20 2025 – 2034**

2022 Fellbach Lämmle Lemberger GG, Aldinger, Württemberg: Das komplexe Spiel von roten und dunklen Beeren wird durch ganz dezent pflanzlich-florale Anklänge pikant nuanciert. Wunderbar feinsaftige Tiefe ohne jede Schwere im Aroma, eingehüllt in ein samtiges Tanninkleid. Feinfühlig dosierter Aufbau mit verführerischer Balance. Attraktive Finesse im wirklich feinen Nachhall. Unverkennbar von aristokratisch-nobler Art. **18/20 2025 – 2033**

2022 Fellbach Lämmle Lemberger GG, Rainer Schnaitmann, Württemberg: Verführerisch-elegante, nur noch ganz subtil von gewisser «Wildheit» unterlegte dunkle Brombeerfrucht im Bouquet. Seidige Eleganz auch am Gaumen mit noblem Schlift, beeindruckender Tiefe, toller Struktur und subtiler Frische. Selbstbewusst-präsent, aber dennoch absolut delikate. Merklich feiner im Stil und mehr zur Finesse der Pinot-Art hin geneigt als bisher. **18/20 2025 – 2033**

2022 Stetten Berge Lemberger GG, Karl Haidle, Württemberg: Tiefe, dunkle Frucht nach Cassislikör und Sauerkirschsafft mit erdiger Mineralität sowie Schoko- und Pfeffer-Anklängen. Geschmeidige, wuchtige Fülle mit feinkörnig-dichtem Tannintepich. Eine herb-florale Prägung kommt im Aroma dazu. Dichte Konzentration, raumgreifende Fülle und im druckvollen Finish mit erdigen, dunklen Zwetschgen-Noten. Erinnert im Stil merklich an Crozes-Hermitage. **17.5/20 2025 – 2033**

2022 Neipperg Schlossberg Lemberger GG, Graf Neipperg, Württemberg: Komplexe, süße Brombeerfrucht im Nuits-St.-Georges-Stil im Bouquet. Feingliedrige Eleganz am Gaumen, dennoch mit unaufdringlicher Konzentration im Kern. Merklich mit steinig-mineralischer Würze, toller Nerv mit subtiler Balance und noble Art. **17.5/20 2025 – 2032**

2021 Clebronn Michaelsberg Lemberger GG, Dautel, Württemberg: Die pinothafte Finesse ist bereits im Bouquet unverkennbar. Verführerische Seidigkeit in der Textur am Gaumen und feingliedrige Delikatesse im Aroma. Elegant vinifiziert. **17.5/20 – 2031**

2021 Pfaffenhofen Spitzenberg Lemberger GG, Wachtstetter, Württemberg: Klassischer Wachtstetter-Stil mit herbsaftiger Tiefe, gewisser Frische und Spannung im Kern, sowie selbstbewusster, aufrechter Struktur. Zupackende und merklich maskuline Persönlichkeit, aber nicht unelegant. **17+/20 2025 – 2032**

SPEZIAL: ROBERT WEIL



Foto: Giuseppe Lauria

Wilhelm Weil präsentiert stolz die beiden raren Rieslinge aus dem Kiedricher Berg.

Weils grandiose Kollektion Mini-Vertikale Monte Vacano

von Giuseppe Lauria

Es war eine echte Überraschung, als vor etwa drei Jahren Wilhelm Weil und seine «rechte Hand» Jochen Becker-Köhn im Rahmen einer Vertikale aus dem Gräfenberg zurück bis 1917 (!!!) ein paar ausgewählten Journalisten den «Monte Vacano» vorstellten. Die Trauben für diesen neuen «Super-Grand-Cru» stammen aus einer Parzelle der VDP.Grossen Lage «Kiedricher Gräfenberg», deren beurkundete Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. Der Monte Vacano kommt aus dem steilsten Hang vom Gräfenberg im Übergang zum Turmberg. Das ist ein besonderes Gewann, das früher «Lay» hieß, was für Fels steht. Es geht hier um einen «Ultrapremium-Riesling» aus 0,5 Hektar, was rund 5 % vom Gesamt-Gräfenberg ausmacht. Rund 30 Gebinde werden dafür jedes Jahr selektiv aus dem Gräfenberg gelesen und cuvètiert. Über die ganz besondere Geschichte dieser deutsch-italienischen «Family Affair» habe ich bereits in WW 10/20 ausführlich berichtet. Inzwischen liegt mit 2023 der sechste Jahrgang im Fass. Zeit, ein zwischenzeitliches Resümee zu ziehen.

Zwei Stückfässer pro Jahr

Die Vergärung erfolgt spontan in zwei traditionellen Stückfässern (1.200 Liter) aus Hunsrück-Eiche, die zuvor von einem erfahrenen Küfer bearbeitet und damit wieder «aktiviert» wurden. Danach verbleibt der «Monte Vacano» für fast zwei Jahre «auf seiner vollen Hefe ohne zwischenzeitlichen Abstich», so Weil. Inzwischen werden **2.400 Flaschen per Subskription** sowie eine begrenzte Anzahl an Magnumflaschen bei der VDP.Versteigerung angeboten. Der Monte Vacano stammt aus dem **steilsten Hang des Gräfenbergs** im Übergang zum Turmberg. Ein Wein, der schon mit dem Debüt-Jahrgang 2018 gegenüber dem Gräfenberg-GG eine Dimension mehr vorzuweisen hatte, was sich auch in der kürzlichen Nachverkostung zeigte: Majestätisch, hell-

strahlig, elegant und von großer Finesse und Persönlichkeit geprägt. Und er hat auch preislich eine **steile Karriere hingelegt**, von ursprünglich 105 € per Subskription für den 2018er **auf aktuell 250 €**. Laut Weil ist der Wein regelmäßig «vielfach überzeichnet». Die Noten sind über die Jahrgänge sehr eng beieinander und rangieren regelmäßig bei 19/20-Punkten. Der 2019er ragt im Moment noch etwas raus, wobei der im Fass schlummernde 2022er vielversprechend ist. Auch das Erstlingswerk aus 2018 setzt nach wie vor eine Benchmark, dieser Riesling kommt langsam in seine volle Genussphase, was zeigt, dass es sich um einen extrem lagerfähigen Wein handelt. Flaschenzahl: 2.400/0,75 l sowie exklusiv für die **VDP.Versteigerung** Magnumflaschen und eine Methusalem.

2018 Monte Vacano: Das Erstlingswerk zeigt sich immer noch sehr frisch und jugendlich mit Amalfi-Zitrone und strahlend heller Frucht, elegant umrahmt von einer komplexen Würze mit genialen ätherischen Noten, die von Minze bis Ingwer reichen. Im Mund ungemein fein gewoben, sehr detailliert und präzise, dabei elegant und stilvoll, schmelziges Finale mit würzigen Facetten. **19/20 2025 – 2040**

2019 Monte Vacano: Im Duft schon super klar und komplex mit Noten von hellem Steinobst, aber auch was Rotbeeriges wie Cassis schwingt mit, ungemein würzig und tiefgründig, dabei engmaschig arrangiert, ziemlich langanhaltend und komplex, ein moderner Rheingauer Klassiker mit herber Kräuterwürze und genialer Länge. **19+/20 2026 – 2042**

2020 Monte Vacano: Zeigt sich ebenfalls noch sehr jugendlich mit weißen Früchten, hellen Blüten und einem Touch Kräuterwürze, auch hier wieder mit diesen animierenden ätherischen Noten, wenn auch etwas sanfter und verhaltener im Ausdruck als beim 2019er. Im Mund ist er sehr elegant gewoben, wirkt jahrgangentsprechend verspielter mit gelbfruchtigen Anklängen und feiner Mineralik. **19/20 2025 – 2040**

2021 Monte Vacano: 1,8 g/L RZ: Wirkt im Duft aufgrund des kühleren Jahrgangs präziser und auch kühler mit ätherischen Noten und tagheller Frucht, im Hintergrund mit frischer Kräuterwürze und dem feinen mineralischen Ausdruck des hohen Phyllitschiefer-Anteils. Auch am Gaumen etwas feiner, fester und engmaschiger arrangiert mit eleganten, hellfruchtigen Noten und würzigem Nachhall. Das darf gerne noch reifen und hat weiteres Potenzial nach oben. **18.5+/20 2026 – 2042**

2022 Monte Vacano: 21 Monate auf der Vollhefe. Wunderschöner, komplexer Duft, wirkt in seiner Gelassenheit sehr majestätisch und in sich ruhend, diese selbstbewusste Ausstrahlung, dass man niemanden etwas beweisen muss, umrahmt von einer edlen Gelbfrucht und erdig-mineralischen Noten. Im Mund mit einer prägnant würzigen Ader, die von eleganten ätherischen Noten gekonnt umrahmt werden, dabei ist der Wein tiefwürzig, dicht und langanhaltend mit salzigem Finale. Release 1. April 2025. **19/20 2026 – 2040**

Monte Nostrum auf der Place de Bordeaux

Das Etikett für diesen neuen Riesling, der 2021 noch anders hieß, stammt aus dem Jahr 1875 und spielt auf die Burg Scharfenstein an. Die Trauben stammen aus den am höchsten gelegenen Weinbergen von Kiedrich. Denn je höher man kommt, desto höher ist der Phyllit-Anteil. Ursprünglich sollte diese Top-Neuerscheinung nur in Magnumflaschen versteigert werden,

SPEZIAL: ROBERT WEIL

nun wird die Eintel aber zusätzlich über die «Place de Bordeaux» vertrieben. Ein Coutier kam auf das Weingut zu und laut Weil waren die Flaschen an einem Tag ausverkauft. Insgesamt sollen in 2023 9.000 Flaschen auf den Markt kommen, davon 6.000 über die Super-Premium Handelsplattform «Place de Bordeaux», worüber inzwischen **eine ganze Reihe an internationalen Top-Weinen** gehandelt werden. Wir berichten – ziemlich als **einzigste deutschsprachige Zeitschrift** – regelmäßig im **WEINWISSER** über die Top-Neuerscheinungen «Beyond Bordeaux».

2022 Monte Nostrum: Knapp über 2 g/L RZ. Ausbau: 12 bis 18 Monate im Doppelstückfass von Stockinger. Wirkt anfangs gegenüber dem 2023er etwas verhaltener, hat noch nicht diese endgültige brillante, singende, strahlende Frucht, ist ein Touch substanzreicher. Rauchig mineralisch, könnte auch Pouilly Fume sein. Ist am Gaumen aber stoffiger, schmelziger und einen Tick länger als der 2023er, eng verwobenes Finale, mineralische Linie, griffige Substanz. **18.5/20 2026 – 2040**

2023 Monte Nostrum: Im Vergleich zu den drei Lagenweinen der offenste mit tagheller weißer Steinobstfrucht, ganz klar Weinbergspirsich. Im Mund aber sehr pur und trocken mit nur 2 Gramm Restzucker (mehr braucht er nicht). Sehr feine, glasklare Frucht und Festigkeit, schon rein geschmacklich ein Cool-Climate-Wein par excellence. Im Finale spürt man die Kühle noch einmal in Form von knackig-feiner Frucht und dem würzigen Finale. **19/20 2026 – 2036.**

2023 Kiedricher Gräfenberg, Riesling Spätlese: Ungemein komplex mit vollreifer,

aber sehr knackiger Frucht, brillante Weißfrucht, Zitruswürze, Ingwer und Passionsfrucht, zeigt Kühle und Finesse. Was für ein Zug im Mund mit konzentrierter Finesse, brillanter Struktur und Säure. Ich kann mich nicht erinnern, wann ich hier eine so großartige Spätlese verkostet habe. **19/20 2028 – 2048**

2023 Kiedricher Gräfenberg, Riesling Auslese Goldkapsel: «Kerngesunde Trauben mit maximaler Konzentration», sagt Wilhelm Weil bei der Verkostung vor Ort. Ungemein schmelzig, aber hochelegant, bleibt als kristalline Auslese erkennbar, komplex, rauchig, konzentriert, zieht förmlich den Mund zusammen durch die innere Konzentration, im Finale Birnentatar, rosa Grapefruit und Mandarinen-sorbet, genialer Säurezug, super vibrierend. Pur und kristallin. **19+/20 2029 – 2050**

2023 Kiedricher Turmberg, Riesling Beerenauslese: Sehr frisches, kräutriges Bouquet, kristallklar und hochkonzentriert, Duett aus rosa Grapefruit und Ananas. Sehr fordernd, dicht, stoffig und druckvoll zugleich. Viel Feinheit und Spiel. Lang ohne Ende. Nochmal komplexer als die ebenfalls ausgezeichnete Turmberg-Auslese. **19+/20 2029 – 2050**

2023 Kiedricher Gräfenberg, Riesling Beerenauslese: Tief und komplex mit herrlich animierender Frucht, dazu Minze und Sanddorn. Im Mund mit feinsten Cremigkeit, dabei dicht und substanzreich, trotz der immensen Konzentration. Mit bestechender Strahlkraft, wie es in nur ganz wenigen Jahren möglich ist. Nahe an der Perfektion. **19.5+/20 2031 – 2060**

2023 Kiedricher Turmberg, Riesling Trockenbeerenauslese: Cremiges Bouquet,



Foto: Giuseppe Laura

Eine grandiose edelsüße Kollektion. Glückwunsch!

Aprikosentarte, Safran und Sanddorn. Hochkonzentriert und schmelzig, sehr intensiv und konzentriert, aber wunderbar kontrastiert durch die pikante Säure, tänzerische Fülle, im Finale feinstes Karamell und Tarte flambée. **19+/20 2031 – 2060**

2023 Kiedrich Gräfenberg, Riesling Trockenbeerenauslese: Ungemein konzentriert und komplex, weit auslaufend, leichte Holznoten geben wie bei einem Bild den perfekten Rahmen, cremige Umrahmung, super konzentriert, Noten von kandierten heimischen und exotischen Früchten, Ingwer, feinstes Nougat, Karamell und Honig im nicht enden wollenden Finale. **19.5+/20 2033 – 2080**



40 JAHRE

CHARTA
RHEINGAUVDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
RHEINGAU65399 Kiedrich im Rheingau
info@vdp-rheingau.de
www.vdp-rheingau.de

BEST OF STK



Foto: Weingut Tement

Einer der außergewöhnlichsten und sicher einer der besten Weinberge Österreichs: die Grand-Cru-Lage Zieregg.

Best of STK – Beeindruckende Trilogie

von Giuseppe Lauria

Auf Schloss Grafenegg werden beim Single Vineyard Summit sämtliche Erste-Lagen-Weine des aktuellen Jahrgangs vorgestellt. Seit einigen Jahren sind auch die Rieden-Weine der Steirischen Winzervereinigung STK (Steirische Terroir & Klassik Weingüter) dabei. Im Fokus steht der Sauvignon Blanc, aber auch Weiße Burgunder sowie die Chardonnays spielen das komplexe Terroir und die unterschiedlichen Höhen aus. Die meisten Weine stammen aus dem Jahrgang 2021, der viel Eleganz, Frische und Tiefe ausstrahlt und sicherlich zu den besten Jahrgängen gezählt werden kann. 2020 ist dagegen etwas leiser und charmanter, ebenso der etwas zugänglichere und verspieltere 2022er. Eine beeindruckend homogene Trilogie, in der 2021 klar hervorsteht.

Für **Armin Tement** ist klar: «2020 war fast perfekt, etwas wärmer, aber wenn man nicht zu viele Trauben am Stock hatte, dann hat man auch eine betörende Säure behalten. 2021 war in allen Punkten extremer und reiht sich in die größten Jahrgängen wie 1997, 2007 und 2011 ein. Auch **Erwin Sabathi** schwärmt: «Es war alles in Perfektion – mit idealem Zucker-Säure-Verhältnis und dank des niedrigen pH-Werts mit grandioser Lagerfähigkeit.»

2022 war für die steirischen Winzer hingegen herausfordernd. Das Wetter war zeitweise turbulent. Es gab eine trockene Phase von Mitte Juli bis Mitte/Ende August mit dem Ergebnis, dass die Trauben kleiner blieben. Glücklicherweise gab es im Spätsommer doch wieder ausreichend Niederschläge. Die Herbstabkühlung sorgte für Frische und Feingliedrigkeit in den Weinen. «Durch die kleinen Beeren wurde die Konzentration gefördert und die Weine sind wahnsinnig zugänglich und etwas verspielter», zeigt sich **Erwin Sabathi** über den Jahrgang erfreut.

Wie im Vorjahr lieferte das **biodynamisch arbeitende Weingut Tement**, das seit 2022 dem Demeter-Verband angehört und Mitglied der respekt-BIODYN-Gruppe ist, **die beste Kollektion**. Tement punktete mit fast allen seinen Weinen und es wirkte so, als würde er mit seinen stilistisch spannenden Zieregg-Spezialitäten in einer eigenen 19/20-Punkte-Liga spielen. Neben der **Zieregg-Kapelle**, dem außergewöhnlichen Ried **Zieregg Kâr** fiel der schlicht atemberaubende **2015er Sauvignon Blanc Ried Zieregg ‚XT‘** auf, der für mich der **beste Wein der gesamten Show** war. Ein ungemein eleganter, verspielter und textuell sowie aromatisch hochinteressanter Sauvignon Blanc. Überhaupt geht es bei Tement um Textur – und die ist durchweg seidig, ein ungeheuer **betörendes Mouthfeeling**.

Starke Weine lieferten die bekannten Kollegen wie **Sattlerhof, Wohlmuth, Gross, Erwin** und **Hannes Sabathi**, wenn auch nicht ganz so konstant auf hohem Niveau wie im Vorjahr. Bei **Erwin Sabathi** sticht der **2021er Sauvignon**

Blanc Ried Pössnitzberger Kapelle wieder hervor sowie einmal mehr die grandiosen Chardonnays, vor allem der **2022er Ried Pössnitzberger Alte Reben** sowie seine Spezialität aus der Kapelle.

Ebenso ganz oben zu finden sind wie im Vorjahr der **2022er Sauvignon Blanc Ried Edelschuh** von **Wohlmuth** und der **2022er Sauvignon Blanc Ried Alter Kranachberg** sowie der **2021er Sauvignon Blanc Ried Trinkaus**.

Dahinter überzeugen viele weitere Weine, wie zum Beispiel von **Gross, Lackner-Tinnacher, Polz** und **Neumeister**. Überwiegend aus der steirischen Paradesorte Sauvignon Blanc, aber auch aus weißen Burgundersorten entstehen zunehmend große Weine, wie etwa die mineralisch-steinigen Chardonnays von **Erwin Sabathi**.

DIE HIGHLIGHTS

2020 Sauvignon Blanc Ried Sulz, Gross: Steiniger Duft mit grünen Noten, etwas Stachelbeere und Cassis. Feinsaftiger Gaumen mit salziger Linie, recht schlank, dabei nuanciert und würzig. **17.5/20 2025 – 2033**

2020 Morillon Ried Nussberg, Gross: Reichhaltig mit gelbwürzigen, kräutrigen und zart nussigen Noten, zeigt sich kühl, dicht und kompakt, etwas weich in der Frucht, schöne, zarte Cremigkeit, saftiges Finish mit reifer Ananas und Kumquats. **17.5/20 2025 – 2033**

2020 Sauvignon Blanc Ried Nussberg, Gross: Feinumrahmendes Holzbouquet mit feiner Würze und nussig-herbkräutrigen sowie vegetabilen Noten. Im Mund mit saftiger Finesse und schmelziger Frucht, zeigt sich substanzreich mit gewisser Mineralik, im Finale mit guter Länge und schmelzig-salziger Würze. **18/20 2025 – 2033**

2020 Sauvignon Blanc Ried Steinbach, Lackner-Tinnacher: Rauchig unterlegtes Bouquet mit nussigen und floralwürzigen Noten. Vollmundig und stoffig, eher wieder auf der runderen, weicheren Seite, wirkt aber harmonisch und hat eine schöne fleischige Länge. **17.5+/20 2025 – 2033**

2019 Sauvignon Blanc Ried Welles ‚Reserve‘, Lackner-Tinnacher: Ganz anderer Wein, aber ähnlich im Stil. Die feine Reife mit feiner Kräutrigkeit vermengt sich mit den nussigen Noten. Im Mund mit saftig-cremiger Substanz, ziemlich dicht und nachhaltig, mit feiner Tropenfrucht, aparten roten Früchten sowie erdigen Noten. **18+/20 2025 – 2032**

2020 Sauvignon Blanc Ried Hochstermetzberg, Maitz: Schöner Duft mit feiner

Holzumrahmung, Bleistiftmine, aparte Beerigkeit. Saftig-frischer Gaumen, vollmundig, eher auf der schmelzig-würzigen Seite, aber mit pikant-würzigem Finale. Gefällt mir von seiner Serie am besten. **17.5+/20 2025 – 2033**

2022 Sauvignon Blanc Ried Theresienhöhe, Polz: Ruhiges, sehr klassisches Bouquet, noch etwas verhalten, feine Gelbfrucht, gelber Pfirsich, nur ein Touch Tropik. Saftiger Gaumen mit tollem, präzisiertem Fruchtkörper, ziemlich charmant, aber auch herrlich stoffig mit wohlumhüllender, saftiger Frucht. **18/20 2025 – 2033**

2021 Sauvignon Blanc Ried Theresienhöhe ‚& Zeit‘, Polz: Dichtfruchtiges, gebündeltes Bouquet, kräutriger Zitrusduft, Mandarine, junge Orangen. Saftiger Gaumen, sehr stylisch und schick, vollmundig mit klar umrissener Fruchtausprägung, substanzreich; hat Kraft, Frucht und feine mineralische Würze im Finale. **18+/20 2025 – 2033**

2022 Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Licht, Polz: Reife Zitrusaromatik mit Mandarine, sehr feine mineralisch-kräutrig-würze in der Tiefe, etwas linearer als die anderen Lagen, bleibt lange mit der salzigen und mineralischen Würze haften. **18/20 2025 – 2033**

2021 Sauvignon Blanc Ried Hochgrassnitzberg, Polz: Mineralisch-würziger Duft mit feiner Reduktion, zart apfeligen Noten, Kräuterwürze. Im Mund kühl und engmaschig, dicht und komplex verwoben, gebündelte Struktur, mit feiner Konzentration im Midpalate und würzigem Finale. **18+/20 2025 – 2033**

2022 Morillon Ried Grassnitzberg Licht, Polz: Elegantes, rauchig-burgundisches Bouquet, ziemlich kühle und herbwürzige Art. Im Mund cremig, aber mit finessenreicher Struktur, im Finale mit Bittermarmelade, Quitte und Pflaume. Ein fein umrissener Chardonnay. **18/20 2025 – 2033**

2022 Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg, Erwin Sabathi: Tiefgründiges, fokussiertes Bouquet mit den typischen rauchigen und zart zestigen Noten. Im Mund etwas rundlicher und verspielter als sonst, nicht ganz so prägnant und messerscharf als in den Vorjahren, hier trifft burgundische Fülle auf verspielten Trinkfluss. **18/20 2025 – 2033**

2022 Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg ‚Alte Reben‘, Erwin Sabathi: Die Alten Reben präsentieren sich etwas komplexer und vielschichtiger, sehr schöne Mandarinenfrucht, auch rote Beeren, gelber Pfirsich und Wiesenkrauter. Im Mund saftig mit cremigen Konturen, aber wunderbar abgestimmte feine Würze, zieht schön lange mineralisch-salzig nach. **18+/20 2025 – 2033**

2021 Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberger Kapelle, Erwin Sabathi: Herrlich klare, druckvolle Nase mit der typischen rauchig-silitartigen Mineralik und ätherisch-kräutrigen Noten. Im Mund engmaschig und detailliert arrangiert, verdichtete Mitte mit enorm saftiger Prägnanz, macht sich ganz lang mit kreidig-mineralischen Noten, im Finale lang und präzise mit zitruszestigen Noten. **18.5+/20 2025 – 2033**

2022 Chardonnay Ried Pössnitzberg Erwin Sabathi: Noch vom Ausbau in Tonneaux rauchiges Bouquet, feine Nussaromatik, Apfel, weiße Tropenfrüchte, helle Birnennuancen. Im Mund konzentriert, aber elegant und feingliedrig zugleich im Stile eines Meursaults, saftet elegant und feinsinnig nach mit reifen Zitrusnoten und Mandarine. **18+/20 2025 – 2033**

2022 Chardonnay Ried Pössnitzberg Alte Reben Erwin Sabathi: Komplexes Bouquet mit rauchig-würzigen Noten, Feuerstein, Haselnuss, zarte Tropenfrüchte und florale Nuancen. Im Mund ist er saftig-schmelzig und finessenreich, straffgezogen, wenn auch nicht ganz so druckvoll wie im Vorjahr, eher auf Balance vinifiziert mit weicherer Säure und feiner Fruchtsüße im schmelzig-runden Finale. Dadurch wirkt er schon zugänglich. **18.5/20 2025 – 2034**

2022 Chardonnay Ried Pössnitzberger Kapelle I, Erwin Sabathi: Komplexes, weitgefächertes, tiefwürziges Bouquet mit rauchigen Feuersteinnoten, Haselnuss-Gremolata, mit reifen Zitrusnoten, Mandarine und floralen Nuancen. Im Mund präzise konturiert, wieder mit dieser kreidig-mineralischen Note, die im Finale in gebündelte Würze und Länge mündet. **19/20 2025 – 2034**

2021 Sauvignon Blanc Ried Dirnbeck, Hannes Sabathi: Offenherziges Bouquet mit Apfel, Zitrus und Kräuterwürze. Dichtmaschiger Gaumen mit salziger Linie, wow, das zieht richtig gut durch, kraftvoll und mit Finesse, wieder zart salzige Anklänge im langen und saftigen Finale. Bravo! Schöner Kompromiss aus Salz und Fülle. **18+/20 2025 – 2034**

2021 Sauvignon Blanc Ried Kranachberg Kreuz, Hannes Sabathi: Pikant-würziges Bouquet, kühle mineralische Ader, viel besser als Ried Loren, gebündelte Fülle und Trinkfluss, dichtmaschige Art mit salzig-kräutrigen Aspekten, feine Frucht, präzises Finale. **18/20 2025 – 2034**

2020 Sauvignon Blanc Ried Kranachberg ‚Reserve‘, Hannes Sabathi: Fein gereifter Duft mit Ananas, sehr dicht und nachhaltig, kraftvolle Art, feiner Schmelz mit gewisser Extrakt-süße, ist jetzt auf den Punkt, salzig-süße Frucht im Finale. **18/20 2025 – 2034**



Eine atemberaubende Kollektion: Bravo Familie Tement!

Foto: Giuseppe Laura

2022 Sauvignon Blanc Ried Sernauberg, Sattlerhof: 13.5 Vol.-%. Die nach Südosten ausgerichtete Kessellage mit steilen Hängen steht auf feinem Sandboden mit einer schottrigen Auflage. Feine Reduktionsnoten im Bouquet, druckvoll und zupackend mit herbfruchtigen und kräutrigen Anlagen, Holunder. Im Mund kernig, mit zarter Phenolik und leicht wachsigem Noten, muss sich noch finden. **17.5+/20 2025 – 2034**

2022 Sauvignon Blanc Ried Kapellenweingarten, Sattlerhof: 13.0 Vol.-%. Quarz und Kies als Unterlage. Holundergeprägter Duft mit weißen Früchten, Ananas, rotbeerigen Nuancen sowie floralen und hefig-nussigen Spuren. Im Mund mit etwas wilder Aromatik, durch die seidige Textur wirkt er ungemein geschmeidig, ein Wein mit erotischer Textur, im Finale mit hocharomatischem Abgang, feiner Exotik und salziger Würze. **18.5/20 2025 – 2034**

2022 Sauvignon Blanc Ried Alter Kranachberg, Sattlerhof: Kalkhaltige Quarzböden prägen den Kranachberg auf etwa 450 m.ü.M. Wieder so eine klar umrissene fruchtbetonte Nase mit Mandarinenkompott und feiner Kräuterwürze. Salzig-animierender Gaumen, fein konturierter Körper, sehr präzise, hochelegant und lässig, salziges Finale mit weißfleischiger Frucht, finessenreich. **19/20 2025 – 2034**

2021 Sauvignon Blanc Ried Trinkaus, Sattlerhof: 13.5 Vol.-%. In Kalkstein gebundener Kies mit Quarzaufgaben bildet die Unterlage. Breit gefächertes Bouquet mit steinig-rauchigen Anklängen, hellem Kernobst, kräutrigen Nuancen und Würze, ein Touch Minze. Sehr präzise gewobener Gaumen mit

BEST OF STK

tagheller Frucht, gebündeltes, sehr langes Finale mit feinsten Nuancen aus Frucht und mineralisch-ätherischer Würze. Eine pure Finesse. **19/20 2025 – 2035**

2021 Sauvignon Blanc Ried Sernau König, Tement: 14.0 Vol.-%. Der König ist eine Subriede auf 500 m.ü.M, deren Boden aus Schotter mit sandigen Adern besteht. Vielschichtiger, enorm finessenreicher, rauchig-flintiger Duft mit ätherisch-kräutrigen Noten. Im Mund elegant, aber extrem lang und nachhaltig mit konzentriertem Midpalate, dabei textuell geschliffen ohne Ende, hier wurden die Finessenschrauben angezogen, riecht und schmeckt sehr k Reidig mit ätherischen Noten, im gebündelten Finale linear mit salzig-druckvoller Art, extrem lang. **19/20 2025 – 2036**

2021 Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Riff, Tement: Dieser Weinberg wurde, als erster der Familie, in den 1950er Jahren von Josef Tement angepflanzt und ist seither in Familienbesitz. 13.5 Vol.-%. Der Korallenkalk als Untergrund sorgt für den Namen Riff. Super mineralisches Bouquet, wirkt etwas steiniger, sehr fokussiert und wieder k Reidig, feine Holunderblüten, erdig-mineralischer Touch, Wildbeeren, heller Bleistift. Im Mund hochelegant, mit etwas mehr Schmelz, salziges Finale mit etwas mehr Frucht als das Pendant «Riff». **18.5/20 2025 – 2036**

2021 Sauvignon Blanc Ried Zieregg Kär, Tement: Die Riede Zieregg wurde 2020 neu vermessen und in drei Teilstücke eingeteilt. Diese 1,84 ha große Parzelle war im vergangenen Jahr die Top-Neuerscheinung. Zeigt sich heuer etwas kühler und (noch) nicht ganz so geheimnisvoll, aber mit etwas Luft kommen Graphit, pikante Kräuterwürze und k Reidige Anklänge sowie feine Tropenfrüchte zum Vorschein. Im Mund hochelegant, dabei puristisch und engmaschig gewoben, getragen von einer feinen, wie gemeißelt wirkenden Säure, Mandarine, dichtmaschige Länge, explodiert förmlich am Gaumen. Was für ein Wein! Ewig lang, ganz leicht Kumquats im kraftvollen und würzigen Finale. **19/20 2026 – 2037**

2021 Sauvignon Blanc Ried Zieregg Kapelle, Tement: In diesem Teilstück der Riede wachsen die Reben auf 470 m.ü.M. Schwerer Ton und Lehm auf Korallenkalk bilden den Untergrund. Royales Bouquet, dabei

hochelegant und in sich ruhend, zeigt eine sehr feine, distinguierte Zitrusfrucht, Mandarinenorsbet, Holunder. Im Mund ein Wein aus Samt und Seide, dabei ungemein salzig, wie aus einem Guss, textuell hochspannend mit fein umrahmendem Schmelz, im Finale eine herrliche Liaison aus der hochpräzisen Frucht und dem reinen Salz. **19/20 2026 – 2035**

2015 Sauvignon Blanc Ried Zieregg ‚XT‘, Tement: Von der 2015er Ernte aus dem historischen Kern der Lage Zieregg blieb ein Teil für über 8 Jahre im Fass, um perfekt reifen zu können. ‚XT‘ steht für «Extra Time – Extra Terroir – Extra Tement». O mon Dieu, im Duft mit fast schon transzendenter, schwebender Art, sehr klar und mineralisch umrissen, sehr finessenreich, seidiges Mouthfeeling, ungemein leichtfüßig. Kommt auf ganz leisen Sohlen und hinterlässt doch einen grandiosen Eindruck. Mit der beste Wein der Show. **19.5/20 – 2033**

2022 Sauvignon Blanc Ried Sausaler Schlössl, Wohlmuth: Deutlich fruchtbetonter, Mandarinenorsbet, Pfirsichkompott. Saftig-schmelziger Gaumen, stoffig, kompakter, fällt wunderbar trocken ab. **18/20 2025 – 2033**

2022 Sauvignon Blanc Ried Hochsteinriegl, Wohlmuth: Tiefes, komplexes, kristallines Bouquet, ätherische Noten, deutlich vom roten Schiefer geprägt mit roter Stachelbeere, rotem Apfel, Mandarine und gelbem Pfirsich. Im Mund straight und linear mit zartem Schmelz, wie aus einem Guss, gefällt besser als der Schlössl, kristallines Finale mit mineralisch-steinigen Noten. **18.5+/20 2025 – 2033**

2022 Sauvignon Blanc Ried Edelschuh, Wohlmuth: Verhaltener Duft, ganz fein und delikat, mit steinigen und kräutrigen Noten, hellstrahlende Art. Eleganter Gaumen mit feiner Frucht und steinig-mineralischen Nuancen, delikate Art, tolle Liaison aus feiner Frucht und Salzigkeit. **18.5+/20 2025 – 2033**

2021 Sauvignon Blanc Ried Hochwarth, Winkler-Hermaden: Extrem duftig, klar und expressiv, deutliche Sauvignon-Blanc-Frucht mit Stachelbeere, Maracuja, Holunderblüte und einem Touch Muskat. Schmelzig und doch finessenreich mit präziser Struktur, umrahmt von feinem Gerbstoff und den strukturgebenden, noch etwas rau wirkenden, schaligen Anklängen. **17.5/20 2025 – 2032**

2022 Sauvignon Blanc Ried Stradener Rosenberg, Frauwallner: Etwas fruchtbetonter mit gelblichem Steinobst, dahinter viel Würze. Schmelzig-cremiger Gaumen, sehr stoffig, aber mit salziger Linie, die Kontrast und Spannung gibt. **18/20 2025 – 2032**

2021 Sauvignon Blanc Ried Kirchleiten, Winkler-Hermaden: Sehr klar und hellstrahlender Duft, transparente und finessenreiche Art, zarte Cassis, Mandarine, salzig-mineralische Linie, sehr eigenständig, schöne Liaison aus Frucht und mineralischer Würze vom Vulkanland. **18/20 2025 – 2032**

2022 Sauvignon Blanc Ried Klausen, Neumeister: Sehr mineralisch, steinig, verschlossen, kühle Anlagen, saftiger Gaumen mit feinem Schmelz, sehr ansprechend, schöne Frucht, stoffig, Mirabelle, vollsaftiges Finale. Geil! **18/20 2025 – 2032**

2020 Sauvignon Blanc Ried Moarfeittl, Neumeister: Steinig-mineralisches Bouquet, dichter, zupackender Gaumen mit feinem Schmelz, sehr kompakte Art, setzt mehr auf Kraft als auf Finesse, ist aber in sich schlüssig. **17.5+/20 2025 – 2031**

2021 Sauvignon Blanc ‚Alte Reben‘, Neumeister: Auch wieder eher kühles, verschlossenes, rauchiges Bouquet; Im Mund dichtmaschig gewoben, kraftvoll, knochentrocken, offenerzig, leicht mürber Gerbstoff, hat einen Natural-Touch. **17.5/20 2025 – 2030**

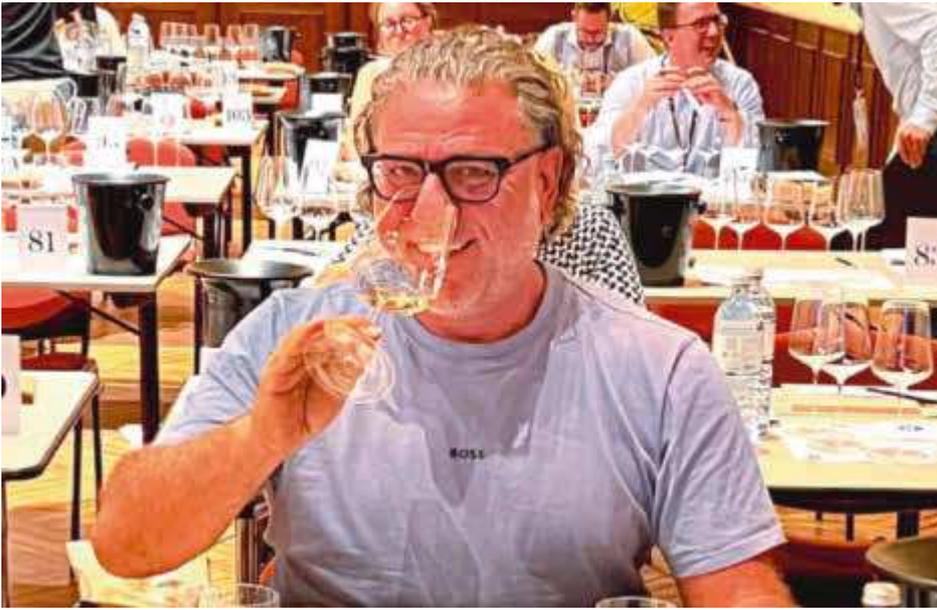


Katharina Tinnacher und Armin Tement bei der traditionellen Präsentation älterer Weine im ESSLOKAL.

Foto: Giuseppe Lauria

Weitere Weine (Notiz in der Datenbank)

2021 Morillon Ried Obegg Aeon, Polz:	17.5/20 2025 – 2032
2021 Sauvignon Blanc ‚Alte Reben‘, Neumeister:	17.5/20 2025 – 2032
2022 Sauvignon Blanc Ried Buch, Frauwallner:	17.5/20 2025 – 2032
2021 Sauvignon Blanc Ried Loren, Hannes Sabathi:	17.5/20 2025 – 2034
2021 Morillon Ried Zieregg Steilriegel, Tement:	17+/20 2025 – 2032
2022 Morillon Ried Kapellenweingarten, Sattlerhof:	16.5/20 2025 – 2030



Chefredakteur Giuseppe Lauria verkostete beim bestens organisierten «Single Vineyard Summit» alle fünf Tage.

Riesling und Grüner Veltliner Ein Handwerksjahr: Die Stars liefern

von Giuseppe Lauria

Direkt von der GG-Verkostung in Wiesbaden ging es zum «Single Vineyard Summit» auf Schloss Grafenegg, um Weine aus den Ersten Lagen der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) sowie der Vinea Wachau und STK zu verkosten. Der Jahrgang 2023 gestaltete sich ziemlich herausfordernd für Österreichs Winzerinnen und Winzer. Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen und mancherorts schwere Unwetter mit Hagel erforderten penible Arbeit in den Weingärten. Es war also auch dort ein Jahr des Winzerhandwerks, des Terroirs und der Geduld. Die Winzer wurden aber mit einem sehr schönen Herbst belohnt, die Lese begann vergleichsweise spät und ging vielerorts bis Ende Oktober. Die bekannten Stars lieferten eine Reihe ansprechender Rieslinge und Grüne Veltliner. Unter meinen Favoriten sind besonders die Weine von Hiedler, Hirsch und Schloss Gobelsburg, teilweise Jurtschitsch, Bründlmayer und Loimer im Kamptal sowie Proidl im Kremstal und Ott am Wagram. Richtig gut haben mir auch die Weine von Hiedler und Allram gefallen, die in den vergangenen Jahren einen mächtigen Qualitätssprung hingelegt haben. Ähnlich wie in Deutschland war aber auffallend, dass selbst innerhalb eines Gutes die Qualitäten eher heterogen waren.

RIESLING

Kamptal

2023 Riesling Ried Gaisberg, Dolle: Dichtfruchtiger, gebündelter Duft mit Anklängen von jungem Steinobst. Saftiger Gaumen, sehr stylish, vollmundige, leicht gefällige Art mit klarer Fruchtausprägung, substanzreich mit Kraft, Frucht und viel mineralischer Würze. **17.5/20 2025 – 2032**

2023 Riesling Ried Gaisberg, Hiedler: Tiefgründiges Bouquet mit gelbwürzigen und erdig-mineralischen Noten, jungem Steinobst, Touch Mandarine, rauchig und dunkelwürzig,

hat was Kristallines. Im Mund saftig und finessenreich mit linearer Art und klarer Fruchtausprägung, kristalline Struktur mit feiner mineralischer Würze im Finale. Toll! **18.5/20 2025 – 2033**

2022 Riesling Ried Loiserberg, Jurtschitsch: Leicht hefig-kräutrige Nase mit cremig-nussigen und zart phenolischen Noten. Im Mund kühle Anlage, zart phenolischer Griff mit zitrischer Säure, nach hinten ziemlich packend mit herbwürziger Art, handwerkliche Machart, noch nicht ganz so strahlend. Generell scheinen die Jurtschitsch-Weine, Zeit zu brauchen. **18/20 2025 – 2034**

ÖTW – SINGLE VINEYARD SUMMIT

2022 Riesling Ried Seeberg, Loimer: Zarte Reife im Duft und im Aroma in Richtung klassisch gereifter Riesling aus dem Holzfass, Zitruscreme, Herbstlaub und Orangenblüte, vielschichtig. Ziemlich substanzreich im Mund, wenn auch die fortgeschrittene Reife für einen 2022er etwas weit ist. **18/20 –2030**

2019 Riesling Ried Seeberg, Weszeli: Wunderbar gereift mit Steinobstfrucht, roter Apfel, reifem Zitrus und Quitte. Im Mund zeigt er sich schmelzig, fast samtig mit eleganter Substanz, bleibt aber recht linear und gut konturiert im Mund, sehr klassisch und jetzt auf den Punkt. **18/20 –2030**

2023 Riesling Ried Steinhaus, Steinger: Super fruchtbetont mit delikatem Zitrus, hellem Steinobst, Weinbergspfrirsich und hellen Blüten. Erinnert an Dönnhoff. Schlank und fruchtbetont mit feiner würziger Linie, sehr typisches Rieslingaroma der modernen Art mit weicher Säure. **17.5/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Steinhaus, Hiedler: Wunderschöner, komplexer Duft nach flüssigen Mineralien, gemahlene Steine und an Quarz erinnernde Noten. Im Mund einerseits linear, griffig und präzise arrangiert, andererseits saftig mit elegant umrahmendem Schmelz, finessenreiches Finale mit hellem Stein- und Kernobst und mineralische Würze. **18.5/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Steinmassl, Bründlmayer: Extrem steinig-mineralischer Duft, hellfruchtig, ziemlich fokussiert. Im Mund dann linear arrangiert, wenig Frucht, drahtig, mit herber, zart kräutriger Würze und Rasse, auf Feinheit getrimmt mit vitaler Frische. **18/20 2025 – 2032**

2022 Riesling Ried Steinmassl, Loimer: Weniger gereift als das Pendant aus dem Ried Seeberg, hier passt die Reifeentwicklung: grün-kräutrige Noten, dunkelwürzige Kulisse. Im Mund mit zart phenolischem Griff, wieder dunkle Kräuterwürze, wunderbar saftige Säure, die der Herbe schön entgegenwirkt und sie in Balance hält. **17.5+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Wechselberg Spiegel, Topf: Wie immer zeigt sich Topf von der klassisch fruchtbetonten Seite mit reifem Steinobst, Marille und feiner erdiger Würze. Im Mund saftig mit stoffiger Textur, cremigen Anklängen sowie einer guter Länge mit Würze. **18/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Gaisberg, Allram: Feinsinnig und vielschichtiges Bouquet mit heller Steinobstaromatik und kreidig-mineralischen Anklängen. Im Mund linear und engmaschig, druckvoll und verspielt mit mineralischer Pikanz und Würze, dennoch ausgewo-

ÖTW – SINGLE VINEYARD SUMMIT

gen, weil feiner Extrakt da ist und sich geradlinige Finesse mit feiner Pikanz im Finale paart. **18.5/20 2025 – 2034**

2023 Riesling Ried Gaisberg, Hirsch: Tief und komplex mit würzig-kräutrigem Duft und erdigen und zart floralen Noten, Hauch Mandarine und gelber Pfirsich. Im Mund recht runde zart-schmelzige Ansprache mit dezenter Extraktsüße, aber sehr elegante, ausgewogene Art, es fehlt in diesem Jahr vielleicht ein Tick Druck, dann aber sehr lang am Gaumen mit feincremigem Finale, frühere Trinkreife. **18.5+/20 2025 – 2034**

2023 Riesling Ried Gaisberg, Eichinger: Die Weine von Birgit Eichinger sind immer etwas fruchtbetonter mit reifem Steinobst und gelbem Pfirsich sowie feiner erdiger Würze, die in diesem Jahr expressiver ist und dem Wein eine Facette mehr gibt. Im Mund saftig mit stoffiger Textur, extraktreich, nach hinten ganz lang mit spannender erdiger Würze und innerer Dichte, gefällt mir ausgesprochen gut. **18.5/20 2025 – 2034**

2022 Riesling Ried Gaisberg, Schloss Gobelsburg: Schon im Duft komplex und vielschichtig gewoben, tiefgründige Würze, zarte Exotik, Maracuja. Im Mund super saftig mit stoffiger Textur, extraktreich, bleibt aber in seiner klaren Frucht scharf konturiert und engmaschig gewoben, schöner Spannungsbogen mit reifer Fruchtausprägung, erdiger Würze und mineralischer Länge. **18.5+/20 2025 – 2034**

2023 Riesling Ried Heiligenstein, Allram: Feinsinniges, super mineralisches Bouquet mit steinig-mineralischen Noten, sehr fokussiert und ernsthaft, fast kreibig mit salinen Noten, helle Blüten, aber auch reife Zitrusfrüchte, Mandarinenabrieb sowie erdig-mineralischer Touch. Im Mund super seidige Textur,

spannende Aromatik, elegante und finessenreiche Saftigkeit, salzig-seidiges Finale mit beschwingter Finesse und super Länge. Wow, einer der Besten! **19/20 2025 – 2034**

2023 Riesling Ried Heiligenstein, Bründlmayer: Expressiver mineralisch grundierter Duft, sehr fokussiert, rauchig mit feiner Mineralik vom Heiligenstein. Im Mund auch mit Lagencharakter, diese unnachahmliche Liaison aus gebündelter Zitrusfrucht und erdig-rauchiger Würze. Ganz fein austariert, haltt noch schön nach mit zestigen Noten. Gefällt mir wesentlich besser als im Vorjahr. **18.5+/20 2025 – 2034**

2023 Riesling Ried Heiligenstein, Hirsch: Kühles, komplexes, weit gestaffeltes Bouquet mit herrlicher Kräuterwürze, Minze und erdigen Noten, wieder ein Touch Mandarine. Ist ein Touch komplexer als Gaisberg. Im Mund sehr elegante Art, pointiert gewoben, ausgewogen mit elegantem Schmelz, in sich ruhend, mit der Gelassenheit eines großen Weins, macht sich nach hinten ganz lang, im Finale haltt die mineralische Würze noch lange nach. **19/20 2026 – 2036**

2023 Riesling Ried Heiligenstein, Steininger: Expressiv mit hochreifer Fruchtausprägung, Pfirsichkompott, dann steigen erdig-würzige sowie saline Noten auf. Ungemein saftig mit zart cremiger Umrahmung, satte Frucht, wie aus einem Guss, präzise auch im stoffig-mineralischen Finale, gute Länge. Kommt in der vor Ort durchgeführten Finalprobe an die anderen aber nicht ganz heran, dennoch toller Wein. **18+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Heiligenstein, Topf: Mineralisch-kräutriger Duft mit heuartigen Noten, warme Erde. Im Mund schlank und linear, diesmal eher auf der mineralisch-

herben als auf der fruchtigen Seite, schöne Länge mit feiner Würze. **18/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Heiligenstein, Eichinger: Würziger Duft mit deutlich mineralisch-steinigen Noten. Im Mund erstaunlich linear und griffig mit frischen Steinobstnoten, ganz anders als frühere Ausgaben, wo Frucht und Schmelz im Fokus standen. Kann zulegen. **17.5+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Heiligenstein, Hiedler: Würzig-mineralisches Bouquet mit deutlich steinigen, aber auch ätherisch-phenolischen Noten. Im Mund sehr puristisch und griffig mit salzig-kräutrigen Noten, sehr drahtig und zupackend, fokussiert, rassig-energetisches Finale mit kandiertem Zitrus. Kann mit Reife bestimmt noch zulegen. Potenzialwertung. **18.5+/20 2026 – 2033**

2023 Riesling Ried Heiligenstein, Leindl: Offenherziges, herbwürziges Bouquet, Limette, Apfel und Kräuter. Dichtmaschiger Gaumen mit salziger Linie, engmaschig verwoben, schlanke, recht schnörkellose, fast rassige Art mit zart salzigen und apfeligen Anklängen. **18/20 2025 – 2033**

2022 Riesling Ried Heiligenstein ‚Alte Reben‘, Jurtschitsch: Zart gereiftes Bouquet mit wachsigem Noten, Quitte, Holz und ein Touch Phenolik. Im Mund herzhaft und kernig mit griffiger, wieder zart phenolischer Art. Sehr klassisch, es fehlen mir da aber das Spiel und die Brillanz. Gute Struktur. **17.5/20 2025 – 2032**

2022 Riesling Ried Heiligenstein, Jurtschitsch: Kühles Bouquet mit kräutrig-ätherischen Noten, Zitrusblüten, geradliniger Gaumen, elegant, unaufgeregt, sehr klassisch, etwas verkapselt, auch hier schöne Struktur, aber wenig Brillanz, trotz zitrisch-rassigen Säurezugs im Finale. **17.5+/20 2025 – 2033**

2022 Riesling Ried Heiligenstein, Loimer: Deutlich bessere Nase als weiter oben, hier wirkt der Wein geradezu alterslos von zeitloser Schönheit, in sich ruhend mit kräutriger Tiefe. Im Mund ebenso zeitlos, wunderbare Struktur, feinschmelzig, dicht und elegant zugleich, hat Tiefe und Leichtigkeit, saftige Finesse mit kristallinem Finale. Toller Essenswein, weil unaufgeregt und substanzreich. **18.5/20 – 2032**

2022 Riesling Ried Heiligenstein ‚Alte Reben‘, Bründlmayer: Komplexes, etwas wildes, würzig-kräutriges Bouquet mit steinigen Noten, aparte Kräuterwürze. Im Mund druckvoll mit kristalliner Art, umrahmt von einem zart phenolischen Schmelz, dann legt sich aber die konzentrierte Frucht drüber und übernimmt das Kommando. Druckvolles, saftiges Finale mit würzig-prägnanten Noten, liegen lassen! **18.5/20 2026 – 2034**



ÖTW – SINGLE VINEYARD SUMMIT

2022 Riesling Ried Heiligenstein, Schloss Gobelsburg: Herrlich komplexe Nase wie beim Gaisberg. Vielschichtig gewoben mit tiefgründer Würze, Touch Orangenschale, reife Nektarine, Marillentarte. Im Mund super saftig mit cremiger Textur, die Frucht geht in Richtung reifer Mandarine, mit kraftvollem, extraktreichem Schmelz, bleibt aber präzise konturiert und hat dank der Frische und Würze einen kontrastreichen Spannungsbogen, cremige Länge mit Würze. **18.5/20 2025 – 2034**

2023 Riesling Ried Heiligenstein-Rotfels, Hirsch: Herrlich klare, druckvolle und mineralisch fundierte Nase mit schiefriegen Noten vom Rotliegenden, erinnert frappierend an Roter Hang, z.B. Pettenthal. Im Mund zart schmelzig, engmaschig und detailliert arrangiert, verdichtete Mitte, dabei leichtfüßig, saftige Prägnanz mit krepidig-mineralischen Aspekten, macht sich nach hinten ganz lang mit delikatem Finale. Wieder einer der Besten. **19+/20 2025 – 2035**

2022 Riesling Ried Heiligenstein-Rotfels, Jurtschitsch: Verhaltener Duft, ganz fein und delikat mit subtiler Kräuterwürze, eleganter Gaumen mit feiner Frucht, delikate Struktur, tolle Liaison aus feiner Frucht und Salzigkeit. **17.5/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Heiligenstein-Steinwand, Jurtschitsch: Zart gereiftes, aber frisches, Zitrus-geprägtes Bouquet mit pflanzlichen Noten, Quitte und ein Touch Phenolik. Im Mund herzhaft und kernig mit griffiger, engmaschiger, enorm zupackender, wieder zart phenolischer Art. Sehr klassisch, etwas klarer und zupackender, superenergetisches Finale mit Ingwer und zitrusfrischen Noten. **18+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Heiligenstein-Steinwand, Topf: Würzig-kräutriges Bouquet mit steinigen Noten, Steinsalz, ätherische Noten. Im Mund schmelzig mit herbfruchtigem Ansatz und erdig-würziger Grundierung, saftige Konturen, kräutrig-ätherisches Finale. **17.5/20 2025 – 2032**

2023 Riesling Ried Kogelberg, Steininger: Duftiges, präzises Bouquet mit steinigen Noten. Im Mund elegant, nuanciert mit pikanter Säure, macht auch hier seinem Namen mit steinigen Anklängen alle Ehre. Saftige Prägnanz. **18/20 2025 – 2033**

Kremstal (Highlights)

2023 Riesling Ried Moosburgerin, Buchegger-Vorspannhof: Strahlender, frischer Rieslingduft mit Zitrusnoten und Blüten, schlank und zupackend, straff gewoben, vibrierend, zeigt Substanz und eine wunderbare Strahlkraft. **18/20 2025 – 2032**

Weitere Weine (Notizen in der Datenbank)

2019 Riesling Ried Steinmassl, Weszeli:	17.5/20 2025 – 2031
2023 Riesling Ried Kogelberg, Brandl:	17.5/20 2025 – 2032
2023 Riesling Ried Kogelberg, Leindl:	17.5/20 2025 – 2032
2023 Riesling Ried Heiligenstein, Ehn:	17.5/20 2025 – 2031
2023 Riesling Ried Seeberg, Steininger:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Ried Heiligenstein, Brandl:	17/20 2025 – 2032
2019 Riesling Ried Heiligenstein, Weszeli:	17/20 2025 – 2032

2023 Riesling Ried Vordernberg, Buchegger-Vorspannhof: Sehr vielschichtig mit mineralischen Anklängen, im Mund dann druckvoll mit Zitruswürze, eher schlank und zupackend, feinstrahlige Art mit mineralischem Zug. **18/20 2025 – 2032**

2022 Riesling Ried Goldberg, Geyrhof: Dichtfruchtiges, würziges Bouquet mit frischem Steinobst. Saftiger Gaumen, sehr schicke Frucht, vollmundige, leicht gefällige Art mit klarer Fruchtausprägung, substanzreiche Struktur, hat Kraft, Frucht und feine mineralische Würze im Finale. **18/20 2025 – 2032**

2023 Riesling Ried Marthal, Vorspannhof Mayr: Parfümiertes, extrovertierter Rieslingduft mit Steinobst, Mirabellen und mineralischen Nuancen. Schlank mit pikanter Würze, vital und zupackend mit pikanter Frische. **18/20 2025 – 2032**

2023 Riesling Ried Wachtberg, Türk: Dichtes Bouquet mit reifem Steinobst, feine Würze, enorm schmelzig mit stoffiger Textur, vollmundige Art, kraftvolles Finale mit leicht salzigen Nuancen. **17.5+/20 2025 – 2032**

2022 Riesling Ried Steinbühel, Malat: Dichtes Bouquet mit reifem Steinobst, feine Würze, gute Tiefe, enorm schmelzig mit pikantem Schmelz, weißer Pfeffer, stoffiger Textur, vollmundige Art, saftiges Finale mit leicht salzig-pfeffrigen Nuancen. **17.5+/20 2025 – 2032**

2023 Riesling Ried Ehrenfels, Proidl: Dichtmaschiges Bouquet mit à point reifer Steinobstfrucht, würziger Rahmen. Im Mund feinsaftige Art, präzise und elegant konturiert, schöne Struktur, feinmaschig arrangiert, finessenreiches Finale. Bisher der Beste aus Kremstal. **18+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Hochäcker, Nigl: Verschlussene, aber stilvolle Nase mit gewisser Noblesse, ätherischen Noten und Touch junger Marille. Kühl und edel. Im Mund schlank und präzise, wenig Firlefanz, dennoch nicht karg, sondern wohlkonturierter Schmelz mit Finesse. **18/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Ried Goldberg, Nigl: Recht opulentes, reifes Bouquet, gelber Pfirsich, Mandarine. Im Mund kraftvoll und dicht, muskulös mit extraktreicher Fülle, aber präzise



Alle Weine mit Foto!



ORVINUM AG

wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com

info@orvinum.ch

ÖTW – SINGLE VINEYARD SUMMIT

konturiert, sicher an der Grenze, aber noch sehr gut in Balance. **17.5/20 2024 – 2031**

2023 Riesling Ried Hochäcker, Proidl: Interessante Sponti-Reduktionsnase, erinnert ein wenig an Tim Fröhlich, super kräutrig-pflanzliche Noten. Im Mund ähnlich messerscharf, nicht ganz so auf der Rasierklinge tanzend, aber mit ähnlich seidigem Mundgefühl und feiner Rasse. **18/20 2025 – 2034**

2023 Riesling Ried Pfeningberg, Proidl: Feinwürzige, gut konturierte Nase mit feiner Gelbfrucht, reife Marellen, Marillengelee, feine, pikante, reife Säure, super saftige Art mit wunderbarer Pikanz im Finale, fast pfeffrig, vital und energetisch. **18+/20 2025 – 2032**

2023 Riesling Ried Gaisberg, Unger Petra: Schöne Würze in der Nase, Pfeffer, viel Zitruswürze, dichtmaschig, zupackend, pfeffrig, vital. Boah, das ist echt gut, zupackend und energetisch. **17.5+/20 2025 – 2032**

2023 Riesling Ried Grillenparz, Stadt Krems: Prägnantes Bouquet mit steinigen und ätherischen Noten, dazu zart florale Würze und Zitrusblüten. Engmaschig gefasst, druckvolles Finale mit pikanter Würze und Frische. Besser als im Vorjahr. **17.5+/20 2025 – 2032**

2022 Riesling Ried Pfaffenberg, Salomon Undhof: Mineralisch-würzige Nase mit feiner Frucht und Kräuterwürze. Im Mund mit schmelzig-dichter Art und zartcremiger Textur. **17.5/20 – 2029**

2023 Riesling Ried Schreck, Stadt Krems: Wunderbar prägnante, mineralisch-würzige Nase, schlank und zupackend, auf charmante Weise schnörkellos mit linearer Ausrichtung, sehr stimmig. **18/20 2025 – 2032**

2022 Riesling Ried Wieland, Mantlerhof: Wieder so ein Bouquet mit beginnender Reife, ätherischen Noten und Zitruswürze. Im Mund griffig mit Zitruswürze, packend-kernige Art, fein konturierte Struktur, trotz Reife prägnant und präzise. **17.5+/20 2025 – 2032**

GRÜNER VELTLINER

Kamptal

2023 Grüner Veltliner Ried Stein, Topf: Eleganter Duft mit feiner und delikater Art, im Mund mit feiner Gelbfrucht, Marille, kräutrig, engmaschig und eher puristisch im Finale. **17.5/20 2025 – 2032**

2022 Grüner Veltliner Ried Stein, Ott: Etwas fruchtbetonter mit gelblichem Steinobst, dahinter viel mineralisch-erdige Würze. Schmelziger Gaumen, sehr stoffig und extraktreich, aber mit salziger Linie, die Kontrast und Spannung bietet. **18/20 2025 – 2032**

2023 Grüner Veltliner Ried Gaisberg, Hirsch: Vielschichtig und fokussiert mit hellen Beeren und k Reidig-mineralischen Anklängen, nur ganz zarte helle Frucht. Im Mund linear und engmaschig, allerfeinster Veltliner-Pfeffer, heller Tabak und feinsaftige Frucht, druckvoll mit mineralischer Pikanz und Würze, geradliniger, packender GV mit Finesse im Finale. Einer der Besten der Show. Bravo! **19/20 2025 – 2035**

2023 Grüner Veltliner Ried Grub, Hirsch: Dunkelwürziger und mineralisch-feinwürziger Duft mit hellen, k Reidig-mineralischen Noten. Im Mund linear und engmaschig, mit feinstem Veltliner-Aroma, heller Tabak, ist noch etwas engmaschiger und herbwürziger als Gaisberg, würzige Finesse im Finale. Hirschs Weine gehören auch in diesem Jahr zu den Besten der gesamten Verkostung. **18.5/20 2025 – 2035**

2022 Grüner Veltliner Ried Grub, Schloss Gobelsburg: Intensiver Duft mit würzig-pikanten Noten und reifer Gelbfrucht, Mirabellenschale, wow, das ist so typisch, so wünscht man sich einen Grüner-Veltliner-Duft. Im Mund wieder etwas reifer mit gelber Frucht, im Fokus steht aber die expressive Veltliner-Würze mit weißem Pfeffer, die hier weder aufgesetzt noch kitschig wirkt, herrliche Typizität. **18.5/20 2025 – 2034**

2023 Grüner Veltliner Ried Lamm, Hirsch: Enorm duftig und delikat schon in der Nase mit eleganter Art, zart kräutrig und erdig-tabakige Noten. Im Mund punktet er mit saftiger Eleganz, ist dabei sehr finessenreich arrangiert, feine Würze, ein feingliedriger GV. **18+-18.5/20 2025 – 2034**

2023 Grüner Veltliner Ried Lamm, Eichinger: Expressiver Duft, dichtfruchtig und gebündelt, saftige Gelbfrucht. Sehr stylish mit vollmundiger, leicht gefälliger Art mit klarer Frucht, geschliffene, elegante Art, feine mineralische Würze und Gelbfrucht im Finale. **18/20 2025 – 2033**

2023 Grüner Veltliner Ried Lamm, Steininger: Feiner, steiniger Duft mit reifer Gelbfrucht. Feinsaftiger Gaumen, delikate salzige Linie, stoffig, fein und elegant konturiert, nuanciertes, würziges Finale mit hellem Kernobst. **17.5+/20 2025 – 2033**

2022 Grüner Veltliner Ried Lamm, Bründlmayer: Zarte Reife, aber ungemein rauchig und druckvoll, leicht terpeninisch, fast ölig mit nussigen Noten, mit Luft verfliegt das aber nahezu. Im Mund viel klarer und stringenter, scharf konturierte Struktur, zupackend und mit viel Frische und Würze im Finale. **18+/20 2025 – 2033**

2022 Grüner Veltliner Ried Lamm, Jurtschitsch: Steinig-mineralischer Duft, erinnert



Foto: ÖTW

Hier schenken die Winzer (A. Tement) persönlich aus.

Weitere Weine (Notizen in der Datenbank)

2023 Riesling Ried Pfaffenberg, Stift Göttweig:	17.5/20 2024 – 2031
2023 Riesling Ried Silberbichl, Stift Göttweig:	17.5/20 2024 – 2031
2022 Riesling Ried Pfaffenberg, Malat:	17.5/20 2024 – 2031
2022 Riesling Ried Hinters Kirchl, Unger Petra:	17+/20 2024 – 2031
2022 Riesling Ried Pfaffenberg, Wess:	17+/20 2024 – 2031
2023 Riesling Ried Sunogeln, Schmid:	17/20 2024 – 2031
2023 Riesling Ried Kögl, Salomon Undhof:	17/20 2024 – 2031
2022 Riesling Ried Steingraben, Mantlerhof:	16.5+/20 2024 – 2031
2022 Riesling Ried Silberbichl, Malat:	16.5/20 – 2029
2022 Riesling Ried Kögl, ‚Steiner Kögl‘, Solomon Undhof:	16.5/20 – 2029
2022 Riesling Ried Kirchensteig, Geyerhof:	16/20 – 2029
2022 Riesling Ried Gebling ‚Kellerterrassen‘, Moser Hermann:	16/20 – 2029
2023 Riesling Ried Gebling, Thiery-Weber:	15.5/20 – 2029
2023 Riesling Ried Gebling, Vitikultur Moser:	15/20 – 2029
2022 Riesling Ried Kögl, Wess:	15/20 – 2029

mit seiner mineralisch-flintigen Würze ein wenig an Chablis. Ungemein saftig und präzise, ganz anders als bei den Rieslingen, schärfer konturiert. Im Mund mit schmelzig-würziger Art, präzise und nuanciert arrangiert mit sehr feinen Details, feingliedriges Finale.

18+/20 2025 – 2033

2022 Grüner Veltliner Ried Lamm, Schloss Gobelsburg: Expressiv-würziges Bouquet mit hochreifer Frucht, Kompott vom gelben Pfirsich, reifer Nektarine, Mirabelle und kandierten Orangenzesten. Im Mund ungemein saftig, extraktreich und von großzügiger Dichte – meine Güte, ist das intensiv mit prägnanter Würze, aber die erdig-würzigen Nuancen mit der ausgeprägten Pfeffernote und der pikanten Säure machen hier den Unterschied. Ich mag das.

18.5/20 2025 – 2033

2023 Grüner Veltliner Ried Renner, Allram: Würzig-rauchiges Bouquet, aber völlig ohne Holznoten, spannend und vielschichtig, steinige Art, Gesteinsmehl, diese mineralisch-elegante Art zieht sich durch seine komplette Kollektion. Im Mund enorm saftig und präzise konturiert, dabei delikat und mineralisch durchzogen mit animierender Frische. Kann zulegen.

18.5/20 2025 – 2032

2023 Grüner Veltliner Ried Renner, Hirsch: Mineralisch-fokussierter Duft mit feiner Frucht, die wunderbar würzig unterlegt ist. Im Mund kühl und engmaschig verwoben mit gebündelter Struktur und feiner Konzentration im Midpalate, bleibt aber linear bis ins finessenreiche und feiwürzige Finale.

18.5+/20 2025 – 2035

2022 Grüner Veltliner Ried Renner, Schloss Gobelsburg: Intensives Bouquet mit Gelee vom gelben Pfirsich und Marille. Im Mund sehr dicht und kraftvoll mit cremiger Umrahmung, satte Frucht, die aber nie satt macht, auch dank der kräutrig-mineralischen Würze. Der Wein bleibt trotz der Fülle klar konturiert und in Balance, das kann eben nicht jeder. Bravo!

18.5/20 2025 – 2034

2022 Grüner Veltliner Ried Dechant, Jurtschitsch: Steinwürziges Bouquet mit zart mineralisch-ätherischen Noten, noch leicht milchig (BSA-Noten?), gebündelte Fülle mit weichen Rundungen. Schmelziger Gaumen mit salzig-mineralischen Aspekten, feine Frucht, präzises Finale mit Salz und Stein.

18/20 2025 – 2033

2022 Grüner Veltliner Ried Käferberg, Loimer: Pikant-würziges, weit gestaffeltes Bouquet mit zart steinigen Noten, feine Gelbfrucht, sehr nuanciert. Präzise konturiert mit gebündelter Fülle mit salzig-mineralischen Aspekten, feine Frucht, präzises Finale mit Salz und Stein.

19/20 2025 – 2035

2022 Grüner Veltliner Ried Käferberg, Bründlmayer: Weit gestaffeltes Bouquet mit würzig-rauchigen Noten, getrocknete Kräuter, wilde Beeren. Im Mund konzentriert mit gutem Trinkfluss, würzig-kräutriges Finale, engmaschig.

18+/20 2025 – 2033

2022 Grüner Veltliner Ried Käferberg, Jurtschitsch: Pflanzlich-ätherische Nase, rauchig unterlegt, super kräutrig nach getrockneten Kräutern und von fast schon mediterraner Macchia, sehr distinktiert, die beste Nase aller Jurtschitsch-Weine. Im Mund geradlinig und doch auch mit feinem Schmelz und schöner Energie, packt zu und hat genügend Speck. Bravo!

18.5/20 2025 – 2033

2022 Grüner Veltliner Ried Käferberg, Hiedler: Reifer und fruchtbetonter in der Nase, Mandarinenaroma, Zitruskompott, dahinter eine krasse, fast schon mediterrane Kräutervürze. Feinschmelziger Gaumen mit schöner Frische, alles präzise konturiert und mit druckvoller Finesse.

18.5/20 2025 – 2034

2023 Grüner Veltliner Ried Kittmannsberg, Hiedler: Der Kittmannsberg befindet sich auf einem markanten Hochplateau im Westen von Langenlois. Mit einer Seehöhe von bis zu 365 m gehört er zu den höchst gelegenen Lagen des Kamptals. Klares, druckvolles Bouquet mit heller Steinobstfrucht, hellem Bleistift und Kreide. Im Mund engmaschig und detailliert arrangiert, verdichtete Mitte, saftige Prägnanz mit kreidig-mineralischen Aspekten, präzises, wiederum finessenreiches, fast seidiges Finale.

18.5+/20 2025 – 2035

2023 Grüner Veltliner Ried Kittmannsberg, Steininger: Holzfassbedingte Rauchigkeit und Würze, engmaschig, herbwürzig, wenig Charme versprühend, etwas kompakt und kernig, setzt auf Struktur, klassisch, sehr trocken.

17.5/20 2025 – 2032

2023 Grüner Veltliner Ried Loiserberg, Bründlmayer: Spannendes Bouquet, steinig und fokussiert. Im Mund dichtmaschig gewoben mit pikanter Säure, Kräutervürze und edler Holzumrahmung. Im Mund mit feiner Saftigkeit und guter Länge, im Finale mit nussig-cremigen Noten. Auch die Bründlmayer-Weine brauchen Zeit.

18/20 2026 – 2033

ÖTW – SINGLE VINEYARD SUMMIT

2022 Grüner Veltliner Ried Loiserberg, Jurtschitsch: Super spannendes Bouquet mit komplexer Würze, vielschichtig und verspielt, steinige Anklänge, herbe Kräutervürze, getrocknetes Stroh. Eleganter, sehr präziser Gaumen, pikante Säure, wieder mit herrlicher Kräutervürze, feine Saftigkeit, setzt auf Frische, Rasse und Druck.

18.5+/20 2025 – 2034

2023 Grüner Veltliner Ried Schenkenbichl, Hiedler: Subtile Würze und reife Frucht prägen den Duft, Steinobst, erdige Würze. Saftiger Gaumen mit dichtmaschiger, stoffiger Textur, fein konturierter Körper mit Extrakt und Würze. Saftet ewig nach.

18+/20 2025 – 2034

2023 Grüner Veltliner Ried Gaisberg, Allram: Feinsinniges Bouquet mit Kräutern und getrocknetem Stroh. Ungemein präziser Gaumen mit fein konturierter Frucht, elegant und finessenreich, spielerisch und fast schon mit delikater Rasse. Großartig! Überhaupt hat Allram hier eine grandiose Serie präsentiert.

19/20 2025 – 2033

2023 Grüner Veltliner Ried Gaisberg, Eichinger: Sehr klassisches Bouquet, Holzfass, intensive Kräuter und Zitrus. Schmelziger Gaumen, vollmundig, cremige Textur und Umrahmung, kraftvoll, aber auch salzige Nuancen im Finale.

18/20 2025 – 2033

2023 Grüner Veltliner Ried Offenberg, Topf: Sehr ruhiges Bouquet, pikante Würze, getrocknetes Heu. Saftiger Gaumen mit Steinobst-Aromen, dichtmaschig, stoffiger, fein konturierter Körper. Saftet ewig lange nach. Passt.

18+/20 2025 – 2034

2023 Grüner Veltliner Ried Kogelberg, Brandl: Expressiv mit Exotik, reife Ananas, Banane, gelber Pfirsich, Marillenkompott. Dichtmaschig mit expressiver gelber Frucht, ziemlich extraktreich und barock, gute Länge.

17.5/20 2025 – 2032

2023 Grüner Veltliner Ried Kogelberg, Steininger: Steinig-mineralischer Duft, macht auch hier seinem Namen alle Ehre, erinnert ein wenig an Chablis. Ungemein saftig und präzise, nuanciert arrangiert mit feinen Details, zartgliedriges Finale, saftet ewig nach. Bravo!

18+/20 2025 – 2033

Weitere Weine (Notizen in der Datenbank)

2023 Grüner Veltliner Ried Seeberg, Leindl:

17.5/20 2025 – 2032

2023 Grüner Veltliner Ried Spiegel, Ehn:

17.5/20 2025 – 2032

2023 Grüner Veltliner Ried Gaisberg, Dolle:

17.5/20 2025 – 2032

2019 Grüner Veltliner Ried Schenkenbichl, Weszeli:

17/20 2025 – 2033

2023 Grüner Veltliner Ried Lamm, Brandl:

17/20 2025 – 2032

2019 Grüner Veltliner Ried Käferberg, Weszeli:

16.5/20 – 2028

2023 Grüner Veltliner Ried Gaisberg, Topf:

16/20 – 2032

ÖTW – SINGLE VINEYARD SUMMIT

Highlights Kremstal

2022 Grüner Veltliner Ried Vordernberg, Buchegger-Vorspannhof: Attraktive dichte Nase, voll mit satt-gelber Frucht und Würze. Saftig-trockene, mineralisch-kräutrig Linie, engmaschig, gute Länge. **17.5/20 – 2032**

2023 Grüner Veltliner Ried Frechau, Türk: Satte, hellfruchtige Nase mit weißfleischigem Steinobst, Touch Melone. Dichtcremiger Gaumen, wirkt trotz Extrakt sehr trocken, engmaschig, kraftvoll, würzige Textur mit guter Struktur und festem Kern, im Finale mit reifem Apfel und feiner Würze. **18+/20 – 2032**

2023 Grüner Veltliner Ried Gebling, Vorspannhof Mayr: Super spannender Duft mit ätherischen Noten, weißen Früchten und Kräutern. Dichtmaschiger Gaumen, viel Stoff, aber alles klar konturiert. Saftig, leicht warmer Abgang. **17.5/20 2025 – 2032**

2023 Grüner Veltliner Ried Lindberg, Stadt Krems: Festgewirkte Nase mit hellen Früchten, feine Frucht, kräutrig, engmaschig, fein konturiert, macht sich mit linearer Art ganz lang im Mund bis ins Finale, man spürt hier den Alkohol kaum. **17.5/20 2025 – 2032**

2022 Grüner Veltliner Ried Lindberg Salomon Undhof: Würziges Bouquet, fest gewirkte Struktur, zart cremig und schmelzig, leicht phenolischer Griff, saftig-kräutriges Finish mit feiner Rasse und Länge. **17.5/20 – 2032**

2023 Grüner Veltliner Ried Thurnerberg, Türk: Wieder so eine schöne klare Nase, feine Gelbfrucht, Zitruswürze, weißer und rosa Pfeffer, Zitronenpfeffer. Im Mund mit guter Struktur und Substanz, feinschmelzige Art, saftig-würziges Finale. **18+/20 2025 – 2032**

2023 Grüner Veltliner Ried Zwetl, Nigl: Klar und feinsinnig, präzise konturiert mit feiner Gelbfrucht. Saftig-frischer Gaumen, super stoffig, klar, durchgängige Struktur, klar umrissen, saftige Prägung, Zitruswürze, Orangenzeeste im Abgang. **17.5+/20 2025 – 2032**

2023 Grüner Veltliner Ried Gottschelle, Unger Petra: Super duftiges Bouquet mit gelber Frucht, Marille. Saftiger Gaumen, dicht und kraftvoll, man spürt ein wenig den Alkohol. Saftig-prägnantes Finale. **17+/20 – 2030**

2023 Grüner Veltliner Ried Ehrenfels, Proidl: Klar umrissener Duft mit pikanter Würze, Wiesenblumen, gelben Früchten und eingemachten Marillen. Im Mund saftig und dichtmaschig mit hellstrahlender Steinobstfrucht, stoffiger, dabei fein konturierter Körper. Saftet lange nach. Passt. **18/20 2025 – 2033**

2023 Grüner Veltliner Ried Pellingen, Nigl: Feine Nase, eher delikate und facettenreich, ganz leicht steinig, gelbfruchtig. Im Mund stoffig und feinmaschig, saftig-würziges Finale. **17.5/20 2025 – 2032**

2023 Grüner Veltliner Ried Pellingen, Proidl: Sehr feinsinnig mit pikanter Würze, Heu, Steinsalz, Marillenkerne. Feinsaftiger, sehr detaillierter, fein konturierter Körper, fester Kern, engmaschig. Saftet finessenreich ewig nach. Top im Kremstal. **18+/20 – 2034**

HIGHLIGHTS TRAISENTAL

von Daniela Dejnega

2023 Grüner Veltliner Ried Berg, Huber: Vom kalkreichen Konglomerat. Überzeugt mit saftiger reifer Frucht, gelbe Renekloben und warme Exotik. Hat viel Kraft, aber auch sehr gute Pikanz, vielschichtige Kräuterwürze und schöne Länge. **17.5/20 2024 – 2033**

2023 Grüner Veltliner Ried Zwirch, Huber: Das Kalkkonglomerat ist in dieser Kessellage von Löss und Lösslehm bedeckt. Frische, etwas hellere Frucht, Minze und feine Zitrusnoten. Feinmineralisch, zartbittere, zestige Frucht, anregend «veltlinerischer» Charakter, strukturbetonter Typ, steinig. **17.5+/20 – 2033**

2023 Riesling Ried Berg, Huber: Gelbe Pfirsiche und Aprikosen, recht üppige Frucht, feiner Schmelz, hält mit kräftigem Säurezug die Balance, mineralische Ader, harmonisch und zugänglich, rundum stimmig, sehr gute Länge. **17.5+/20 2024 – 2033**

2023 Riesling Ried Rothenbart, Neumayer: Eine der höchstgelegenen Terrassenlagen im Traisental auf 380 m.ü.M., im Untergrund Kalk-Dolomit-Konglomerat. Kühle, eigenständige Nase, viel Zitrus und Limetten, Seifenkraut und steinige Würze. Hat Fokus und zitrische Frische, erdige Würze, feine kreative Textur, bleibt bis ins Finish sehr kompakt. **18/20 2025 – 2034**

HIGHLIGHTS WAGRAM

von Daniela Dejnega

2022 Grüner Veltliner Ried Spiegel, Ott: Feiner Apfelduft, etwas Quitten und Nektarinen. Besitzt Tiefgang und Spannung, klar und fokussiert, weißfleischiger Pfirsich, leicht steinig, spielt elegant auf der Finesse, herrlich saftige und würzige Länge. **18+/20 2025 – 2034**

2022 Grüner Veltliner Ried Goldberg, Diwald: Vom Löss. Charakteristische Veltliner-nase mit Kernobst und Würze, gelbfruchtig, schön saftig, behält die Pikanz, authentischer Charakter, sehr leichtfüßig, animierend, mineralisch, zarte Salinität, sehr feinstrukturiert, unaufgeregt und lässig! **18/20 2024 – 2034**

2023 Grüner Veltliner Ried Hohenberg, Ehmoser: Von Terrassen mit Löss und Schotterablagerungen. Veltlinerische Würze spielt mit zarten Holznoten, Zitrusfrüchte und feine Pikanz. Sehr gut abgestimmt, stoffig, klar strukturiert, auch im Mund ungeheuer würzig, hat feine Spannung. **17.5/20 – 2032**

2022 Grüner Veltliner Ried Schlossberg, Fritz: Frischer Apfel, Birne und Melone, dazu eine leicht reduktive Würze. Feinstoffig, gut strukturiert, sehr feine Säure, bleibt auf Zug, hält die Balance und Länge. **17.5+/20 – 2032**

2022 Riesling Ried Eisenhut, Diwald: Vom eisenhaltigen, eher kargen Boden auf Löss. Vielfältige Zitrusfrüchte, frisch und einladend. Besitzt eleganten Charakter bei toller Seidigkeit, animierender Säurebogen, pflanzlich-frische Frucht, etwas Grapefruit und frisch gemähtes Gras. Feine Saftigkeit spielt hier mit Kühle, hat Tiefgang. **18+/20 2025 – 2034**

2023 Roter Veltliner Privat Ried Steinberg, Fritz: Trockene, heiße Lage mit kalkreichem Konglomerat und Löss, wie prädestiniert für den Roten Veltliner. In der Nase spielen Holznoten mit viel tropischer Frucht, etwas Mango und Maracuja, Karamell, pikante Würze. Stoffig, griffig, tiefgründig, dicht verwoben, viel Schmelz in der Länge. **17.5+/20 – 2035**

2022 Roter Veltliner Ried Steinberg, Fritsch: Feingliedrige Nase mit frischen Zitrusfrüchten und steinigen Noten. Zeigt ungeheure Finesse und markante Mineralik, blumige Anklänge, am Gaumen schwebender, eleganter Charakter, dabei aber kompakt und straff, mineralische Länge. **18/20 – 2034**

2023 Roter Veltliner Ried Mordthal, Fritz: Vom Löss mit kristallinen Gesteinen im Untergrund. Superelegante Frucht, exotische Anklänge, zart rauchig. Feinstoffig und gediegen, pikant, hat innere Spannung, hält die Balance mit feinwürzigem Grip, klingt herrlich lange nach. **17.5/20 2024 – 2035**

Weitere Weine (Notizen in der Datenbank)

2022 Grüner Veltliner Ried Spiegel, Mantlerhof:	17.5/20 – 2032
2023 Grüner Veltliner Ried Hintere Point, Unger Petra:	17+/20 2025 – 2032
2023 Grüner Veltliner Ried Gottschelle, Unger Petra:	17+/20 2025 – 2032
2023 Grüner Veltliner Ried Kirchengrub, Nigl:	17/20 2025 – 2032
2022 Grüner Veltliner Ried Moosburgerin, Mantlerhof:	16.5+/20 – 2031
2022 Grüner Veltliner Ried Gottschelle, Malat:	16/20 – 2031



SELECTION
DAS WEIN- UND GENUSSPORTAL



*Die neue Adresse
für Genießer und Weinfreunde*

selection-online.de

4 Degustationen im Jahr

90 internationale Experten

rund 3000 verkostete Weine pro Jahr

1 Homepage mit allen Ergebnissen
und vielen weiteren Infos

Newsletter

*Registrieren Sie sich **kostenlos** für unseren
Newsletter und gewinnen Sie in regelmäßigen
Gewinnspielen tolle Preise.*

Übrigens

Als **Werbekunde** erreichen Sie über **selection-online.de**
sowohl eine **attraktive Nutzergruppe** aus Winzern,
Weinhändlern und anderen Experten als auch eine große Zahl
interessierten Genießer und Konsumenten.



Foto: Robert Herbst

Die Wachau beeindruckt mit ihrer berühmten Terrassenlandschaft mit Fokus auf Riesling und Grüner Veltliner.

Best of Wachau – Kampf um Balance

von Giuseppe Lauria

Das Weinjahr begann mit kühlem, feuchtem Wetter, das den Austrieb der Reben hinauszögerte. Ab Mitte Mai kam die Sonne kontinuierlich zum Vorschein und sorgte für einen Vegetationsschub. Dank der Niederschläge im Frühjahr waren die Reben optimal mit Wasser versorgt, erst die heißen Sommermonate brachten sehr trockene Bedingungen. Die späte Blüte deutete auf ein spätes Erntejahr hin. Im August sorgte ausgiebiger Niederschlag für Abkühlung, die anschließenden Sommertemperaturen beschleunigten die Reife der Trauben. Am 26. August zerstörte Hagel einen Teil der Trauben in Wösendorf, Joching, Weißenkirchen und teilweise dem Spitzer Graben, daher gestaltete sich die Selektion während der Ernte als äußerst zeitintensiv. «Es war notwendig, jede von Pilzkrankungen (einschließlich Botrytis) betroffene sowie vom Hagel beschädigte Beere manuell im Weingarten zu entfernen», erzählt mir Theresa Pichler. Zum Glück ließen trockene und windige Wetterbedingungen die verletzten Beeren gut eintrocknen. Für mich hatte der Riesling insgesamt mehr Spannung und Frische.

In der östlichen Wachau startete die Weinlese in der zweiten Septemberwoche mit trockenen und sommerlich-warmen Temperaturen. Große Reife-Unterschiede zwischen den einzelnen Rieden waren erkennbar und stark vom Weingartenmanagement beeinflusst. Während die Ernte im östlichen Teil der Wachau voranschritt, verzögerte sich die Reifephase der Trauben im Westen, sodass die Lese in Spitz erst Anfang November abgeschlossen wurde. Was man vielen Weinen anmerkt, ist weiterhin der Kampf um die Balance. Im Vorjahr schrieb ich, dass ich eine Trendwende hin zu mehr Frische und Feinheit beobachte: Das hat sich heuer wieder bestätigt, wenn auch nicht ganz so deutlich wie 2021, wo die höhere Säure dem Jahrgang geschuldet war. Dennoch ist es unübersehbar, dass die Top-Winzer neben dem bekannten, identitätsstiftenden «Wachauer Barock» zunehmend mehr Frische, Straffheit und Finesse anstreben. Stellvertre-

tend für diesen Stil seien die Weine von Alzinger genannt, auch Rudi Pichler, die Domäne Wachau und Hirtzberger zeigen schlanke, straffe und linear gezogene Rieslinge. Andere wiederum zeigen sich klassisch-üppig mit weniger kontrastierender Frische, was sie etwas weniger spannungsreich und manchmal einfach zu behäbig erscheinen lässt. Einen Mittelweg mit eher klassischen Akzenten gehen Georg Frischengruber und der junge Matthias Hirtzberger von der Weinhofmeisterei Hirtzberger, spannende Weine kommen besonders von Prager, der seinen ganz eigenen, sehr eleganten Stil hat. auch Johann Donabaum fiel durchgängig positiv auf. Außerhalb der Vinea Wachau machen freilich FX Pichler und FJ Gritsch außergewöhnliche Weine, die wir sicher separat besprechen. Anbei die Notizen, weitere finden Sie aus Platzgründen in unserer umfangreichen Datenbank. Notizen mit dem Kürzel «dd» sind von Daniela Dejnega.

Riesling

2022 Riesling Silberbichl Smaragd, Eder Wachau: Nur ganz feine Reifenoten, deutlich weniger als manch andere im Kamptal und Kremstal, etwas fülliger und dichtmaschiger in Frucht und Struktur. Macht sich am Gaumen ganz lang mit schönem Schmelz und feiner Pikanz. **17.5+/20 2025 – 2033**

2019 Riesling Vom Stein Smaragd, Nikolaihof: Fein gereifter Duft, typisch Nikolaihof mit gekonnter Oxidation, blondem Tabak, Gewürzen und salzigen Noten, sehr tief und geheimnisvoll. Im Mund herrlich fein cremige Textur, die Süße und der pikante Schmelz tanzen um die Wette, dann kommen Nougat und Nussgremolata dazu, feinsinniges, cremiges Finale, eigenständig. **18.5/20 – 2030**

2023 Riesling Goldberg Smaragd, Georg Frischengruber: Dichtes Bouquet mit reifem Steinobst, Birne, Zitrus, schillernde Würze mit weißem Pfeffer. Im Mund enorm schmelzig mit stoffiger Textur, vollmundige substanzreiche Art bei mittlerem Körper, die 13.0 Vol.-% stehen ihm sehr gut, pikanter Schmelz, linear auslaufendes Finale mit würzigen Nuancen. **17.5+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Kirnberg Smaragd, Georg Frischengruber: Rauchig unterlegter Zitrus- und Steinobstduft, gebündelt, fast feingliedrig. Super lineare Struktur, prägnant mit mineralischer Linie, packend, gute Säurestruktur, etwas süßlich, finessenreiches, druckvoll-engmaschiges Finale. Wenn das noch ein bisschen trockener wäre. **18/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Kirnberg Smaragd, Sigl: Feinduftiges, ziemlich präzises Bouquet mit Zitrusnoten, im Mund eher linear als schmelzig, elegant mit feinen Zitrusnuancen, engmaschig arrangiert. Passt. **17.5+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Kreuzberg Smaragd, Georg Frischengruber: Mineralisch-steiniges Bouquet mit Zitruswürze, sehr klar und fokussiert, vielleicht der druckvollste in der Frischengruber-Reihe, eher Apfel als Steinobst in der Kopfnote. Schlank, linear und finessenreich am Gaumen, knackige Säure, auf seine Art schnörkellos, ohne karg zu wirken. **18+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Brandstatt Smaragd, Domäne Wachau: Feinwürziges, eher steiniges Bouquet mit ätherischen Noten, Zitrus, Grapefruit. Im Mund fest und engmaschig gewoben mit griffiger Textur, feine Saftigkeit, druckvolles und wiederum engmaschiges und würziges Finale. **17.5+/20 2025 – 2033**

2023 Riesling Hochrain Smaragd, Franz Hirtzberger: Vielschichtiger Duft mit Steinobst und würzig-pfeffrigen Noten, Marillenkerne,

VINEA WACHAU

mineralische Anklänge. Im Mund saftig, feinschmelzige Art, ist eher schlank als opulent, ziemlich präzise konturiert, saftige Frische, engmaschiges, druckvoll-pikantes Finale.

18+/20 2025 – 2033

2023 Riesling Offenberg Smaragd, Johann Donabaum: Reifer Apfel und Marille, feine Würze. Im Mund saftig und elegant, stylish, geschmeidig, seidige Textur, pikante Säure, belebende Frische, leicht phenolischer Griff im engmaschigen Finale.

18/20 2025 – 2033

2023 Riesling Setzberg Smaragd, Johann Donabaum: Erst verhalten, dann klare Frucht mit reifem Zitrus, Steinobst, ziemlich fokussiert. Im Mund engmaschig, puristisch, packende Würze, viel Zitrus und Zeste, klirrende Frische mit Zitruszesten und Ingwerfrische im engmaschigen, laserstrahlartigen Finale.

18/20 2025 – 2033

2023 Riesling Setzberg Smaragd, Franz Hirtzberger: Pikant-würziger Duft mit gelbem Steinobst, Marille und wieder diese wunderbar schillernden würzig-pfeffrigen Noten. Im Mund saftig mit feinschmelziger Art, ist eher schlank als opulent, ziemlich präzise konturiert, saftige Frische, engmaschiges, druckvoll-pikantes Finale, schöne Liaison aus Frucht und Pikanz, wie aus einem Guss, großartige Balance und Länge, in der «Finalprobe» noch besser.

19/20 2025 – 2038

2023 Riesling Singerriedel Smaragd, Franz Hirtzberger: Weit gestaffeltes, dichtfruchtiges Bouquet, reifes weißes Steinobst, Marillen, Touch Kräuter, Minze – man spürt gegenüber der kühleren Lage Setzberg die Kraft des Singerriedel. Im Mund saftig-schmelzig mit zart cremiger Textur, dicht und nachhaltig, saftet ewig nach mit herrlich pikant-würzigen Noten.

19/20 2025 – 2033

2023 Riesling Steinporz Smaragd, Franz Hirtzberger: Tiefgründiges Bouquet, zitruswürzig, Bergamotte, helle Blüten, steinige Anklänge, animierende ätherische Noten. Im Mund ziemlich schlank und mit zupackender Zitrusfrische, weißem Pfeffer und pikanter Säure, tänzelnde Kühle. Muss noch reifen.

18+/20 2026 – 2036

2023 Riesling Bach Smaragd, Weinhofmeisterei Hirtzberger: Dichtfruchtiges Bouquet, sehr elegant und klassisch, fast schon nobel mit edler Zitruswürze. Auch im Mund super saftig mit unaufgeregter Klassik, substanzreich, ungemein druckvoll und energetisch, nimmt einem fast den Atem, setzt ganz auf Zug und Frische. Besser als im Vorjahr. Großer Wurf! Well done!

18.5+/20 2025 – 2035

2023 Riesling Hochrain Smaragd, Rudi Pichler: Ausbau im Stahl, lange Maischestand-

zeiten, 12 Stunden. Komplexer, kräutrig-würziger Duft mit Sponti-Noten, subtile Pikanz und Würze, dunkle Steinobstnoten, weit gestaffelt. Im Mund hochelegant mit feinsaftiger Finesse und griffiger Säure, der Schmelz ist pikant unterlegt, wie aus einem Guss, macht sich ganz lang, im besten Sinne vollmundig, dabei aber finessenreich.

18.5+/20 2026 – 2036

2023 Riesling Kirchweg Smaragd, Rudi Pichler: Facettenreicher Duft mit kräutrig-ätherischen Noten, kühle Tiefe. Im Mund engmaschig arrangiert, druckvoll-animierende Art, aber auch elegant und finessenreich. Feinwürziges Finale mit ätherischer Frische und weißen Früchten, viel Kräuterwürze à la Tim Fröhlich.

18.5/20 2025 – 2033

2023 Riesling Kollmitz Smaragd, Weinhofmeisterei Hirtzberger: Super duftig mit reifem Steinobst, eingemachten Marillen. Im Mund mit saftiger Opulenz, deutlich mehr Frucht als das Pendant aus dem «Ried Bach», aber präzise konturierte, geschmeidige Fülle, ohne in die Überreife oder ins Barockige zu gehen, bleibt in Balance. Im besten Sinne «wachauerisch».

17.5+/20 2025 – 2033

2023 Riesling Achleiten Smaragd, Prager: Klassisch-gediegenes Bouquet der gekonnten Art, feine Holzassaromen, dunkel und gelbwürzige Kulisse. Im Mund sehr saftig, dennoch prägnant und zupackend mit gezuckerten Zitruszesten und Ingwerstäbchen, gute Länge und Substanz, braucht noch etwas Zeit.

17.5+/20 2025 – 2033

2023 Riesling Achleithen Smaragd, Rudi Pichler: Extreme Terrassenlagen in Süd-West-Ausrichtung, Gföhler Gneis, kargster Boden. Rauchig-hefig unterlegte Steinobst- und Zitrusfrucht, sehr zart, fast moselansich, ätherische Kräuterwürze. Im Mund saftig mit feiner Frucht und delikater, finessenreicher Struktur,, weiche Konturen, aber mit ätherischer frische im Aroma, im langen, engmaschigen Finale sehr nachhaltig und würzig.

19/20 2025 – 2035

2023 Riesling Terrassen Smaragd, Rudi Pichler: Ungemein duftige, feinwürzig unterlegte Gelbfrucht mit zart exotischem Einschlag, Ananas, Guave, reifer Zitrus. Im Mund engmaschig gewoben mit (schiefer-)mineralischer Finesse, würzig-pikante Linie, nuanciert saftige Prägnanz, fast tänzelnd, fokussiert, feingliedriges Finale.

18+/20 2025 – 2033

2023 Riesling Klaus Smaragd, Prager: Sehr klares Bouquet, deutlich heller als das Pendant weiter oben, weißfruchtiger, auch florale Noten. Schlanker, linear-fruchtiger Gaumen, sehr klar, puristische Art mit hellen Blüten, erinnert ein wenig an Dönnhoff mit dieser pudrigen Mineralität und der prägnanten weißen Frucht.

18/20 2025 – 2033

2023 Riesling Kellerberg Smaragd, Domäne Wachau: Ganz andere Nase als die anderen aus der Domäne. Deutlich rauchiger, geheimnisvoller, leicht exotische Gewürze. Im Mund saftige Prägnanz, drahtig, fast tänzelnd, fokussiert und straff.

17.5+/20 2025 – 2033

2023 Riesling Kellerberg Smaragd, Knoll: Fruchtbetontes, aber durchaus schillerndes Bouquet mit weißfleischigem Steinobst, gelbem Pfirsich, Amalfi-Zitrone, dahinter eine nuancierte mineralische Würze. Im Mund herrlich saftig, präzise konturiert, etwas rund, weich, getragen von einer salzigen Linie, engmaschiges Finale, das viel trockener wirkt als der Wein vermutlich ist, alles in Balance.

18.5/20 2025 – 2033

2023 Riesling Kellerberg Smaragd, Tegernseerhof: Ganz anderer, eher traditioneller Stil mit Holzfasswürze, pflanzlichen Noten und etwas Zitrus. Im Mund gediegen, wieder klassisch mit innerer Dichte und herbwürziger Kräutrigkeit, schöner Kontrapunkt, ein Langläufer.

17.5+/20 2026 – 2033

2023 Riesling Loibenberg Smaragd, Alzinger: Hellstrahlendes, pikant-würzig Bouquet mit feiner Zitrusfrucht, Ingwer, weißem Pfeffer, auch steinige Anklänge, nuanciert und schillernd. Im Mund leichtfüßig, fast tänzelnd, pfeffrig, es lebe die Schlankheit! Finesse pur!

18.5+/20 2025 – 2035

2023 Riesling Loibenberg Smaragd, Knoll: Tiefgründiges Bouquet, sehr klar, frisch und mit ätherischen Nuancen. Im Mund saftig und doch prägnant, wie aus einem Guss, laserstrahlartige Struktur, ungemein schlank und nuanciert mit vitaler Frische und feinschmelziger Textur.

17.5+/20 2025 – 2032

2023 Riesling Schütt Smaragd, Knoll: Dichtfruchtiges, aber auch prägnantes Bouquet mit à point reifem weißfleischigem Steinobst, mit Luft deutlich rauchig-mineralische Noten, wird immer druckvoller. Im Mund drahtig, erstaunlich schlank, laserstrahlartiges Finale mit mineralischer Würze und feinsten Frucht. Muss reifen.

18.5/20 2026 – 2036

2023 Riesling Steinertal Smaragd, Alzinger: Noch leicht verschlossen mit ätherischen sowie steinig-mineralischen und hellfruchtigen Noten. Im Mund finessenreich und vital, schnörkellos, zupackend, würzige Ingwerfrische, animierendes und belebendes Finale. Muss reifen.

18+/20 2026 – 2035

2023 Riesling Steinertal Smaragd, Tegernseerhof: Klassisch-gediegen mit feiner Holzumrahmung, sehr tief und substanzreich, unaufgeregte Klassik, wunderbare Textur, ein klassischer Essenswein mit innerer Dichte, Substanz und Länge.

18/20 2025 – 2035

VINEA WACHAU

Grüner Veltliner

2023 Grüner Veltliner Kreuzberg Smaragd, Georg Frischengruber: Vom südlichen Donauufer. Frisches Kernobst, reife rote Äpfel, Pfirsich, anregender Duft. Ausgewogen und balanciert, stoffig, kräftige Frucht, mit Würze und Steinigkeit unterlegt, wirkt lebendig und charakterstark. Kraftvoll und mit feiner Bitterness bis ins lange, substanzreiche Finale. Top-Esenswein (dd). **18+/20 2025 – 2034**

2023 Grüner Veltliner Zanzl Smaragd, Georg Frischengruber: Dichtfruchtiges Bouquet mit gelber und roter Frucht, tief und komplex, sehr klar und präzise. Im Mund durchgängig, füllt den Gaumen linear aus, geschliffene Eleganz und Fülle, wieder ein sehr schöner Essensbegleiter. **18+/20 2025 – 2035**

2023 Grüner Veltliner Höll Smaragd, Weinbauerei 378: Steile Terrassenlage in Wösendorf. Eigenwilliger, sehr aparter Duft mit kräutriger Würze, ausgewogene Struktur, gediegen und im besten Sinne klassisch-zeitlos, getragen von fast rieslinghafter Säure im feinstrahligen Finale. **18/20 2025 – 2033**

2023 Grüner Veltliner Kirchweg Smaragd, Johann Donabaum: Sehr fruchtbetont mit weißen Früchten, Birne, subtile Würze. Elegant und finessenreich, schlanke, fast rieslinghafte, animierende Stilistik. **18+/20 2025 – 2033**

2023 Grüner Veltliner Kollmütz Smaragd, Weinhofmeisterei Hirtzberger: Subtiler Duft mit zarter eleganter Frucht, eher leise als laut, mit tabakiger Würze und Orangenzeste. Im Mund sehr fein und dichtmaschig gewoben, ein animierender, drahtiger GV mit pikanter Säure und erdiger Würze. Bravo! **18+/20 2025 – 2034**

2023 Grüner Veltliner Achleiten Smaragd, Prager: Elegante und doch tiefsinnige Nase mit hellen Früchten, Pomelo und Birne. Saftiger Gaumen, geschliffene Fülle, salziger Schmelz, hat eine schöne innere Kraft und Balance. Ein Wein mit Biss. **18.5/20 2025 – 2033**

2023 Grüner Veltliner Achleithen Smaragd, Rudi Pichler: Auf steilen, südwestexponierten Terrassen, die in Gföhler Gneis gepflanzt sind, über 50 Jahre alte Reben. Kräutrig-frischer Duft mit subtiler Würze, weißen Früchten und aparter Veltlinerwürze mit pflanzlich-kräutrigen Noten. Im Mund mit feinkonturierter Schmelz, finessenreich, feinstrahlige, elegante Säure, sublimale salzig-würzige Linie, Kräuterwürze. **18.5/20 2026 – 2035**

2023 Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd, Alzinger: Typisches GV-Bouquet mit weißem Kern- und Steinobst, mineralisch-steinige und pfeifrige Anklänge. Feinmaschige Struktur, elegante Art, salzig, Apfelkompott, wie aus einem Guss, weiche Konturen, langanhaltendes pikantes Finale. **18+/20 2025 – 2033**

2023 Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd, Knoll: Gelbfruchtiges Bouquet, Orange, weißer Pfeffer. Schmelzig und substanzreich, dabei elegant und nuanciert, engmaschig gezogen, pikanter Schmelz, trotz Fülle und Kraft fast verspielt und straff. **18+/20 2025 – 2033**

2023 Grüner Veltliner Schütt Smaragd, Knoll: Intensives dichtfruchtiges Bouquet, weit gestaffelt mit feiner Veltlinerwürze, Mandarine, Birne, feine Exotik, Orangenpeel. Im Mund dicht und kraftvoll, weiche Konturen, cremiger Schmelz, saftiges, feinstrahliges Finale mit mineralisch-salzigem Zug. Sehr komplett und langanhaltend. **18.5/20 2026 – 2037**

2023 Grüner Veltliner Mugler Smaragd, Josef Fischer: Steile Hanglage in Rossatz am rechten Ufer der Donau. Fast rieslinghafte Frucht mit schiefriger Note, reife Pfirsiche und Aprikosen. Hat feinschmelzigen Charakter und gute Spannung, zarter Grip, darunter liegt eine mineralische Ader (dd). **18/20 2025 – 2034**

2023 Grüner Veltliner Schön Alte Parzellen Smaragd, Högl: Kommt aus dem kühlen Spitzer Graben. Gelbfruchtige Exotik, Golden Delicious, warme Kräuter und Heublumen. Cremig, sahnig-heller Charakter mit kraftvoller Struktur und elegantem Spiel. Spannende Rauchigkeit, faszinierender Tiefgang, wirkt sehr komplett (dd). **18.5/20 2026 – 2036**

2023 Grüner Veltliner Axpoint Smaragd, Domäne Wachau: Gelbe Äpfel und Quitten, elegant, frisch und einladend. Toll balanciert am Gaumen, mineralisch unterlegt, feines Spiel, sehr veltlinerisch, ungeheuer charmant, feinwürzige Länge (dd). **17.5+/20 2025 – 2033**

2022 Grüner Veltliner Hochrain Smaragd, Erich Machherndl: Eigenständige Würze, Petersilie, nasse Steine und weiße Blüten, Heu. Spielt am Gaumen hervorragend mit Struktur und Kräuterwürze, markanter Tanningrip, toll eingebaute Säure, reliefartige Textur, immer strukturbetont, legt im Glas zu, zeigt immer mehr Frucht und Länge (dd). **18/20 2025 – 2035**

2023 Grüner Veltliner Steinertal Smaragd, Alzinger: Kumquats, Meyer-Zitrone und weiße Nektarine, sehr eleganter Duft. Zeigt mineralische Kühle und Finesse, balanciert auf hohem Niveau, pikante Kräuterwürze, eleganter Charakter, engmaschig, steinige Länge (dd). **18.5/20 2025 – 2037**

Weitere Weine (Notizen in der Datenbank)

2023 Riesling 1000-Eimerberg Smaragd, Christoph Donabaum:	17.5/20 2025 – 2032
2023 Riesling Singerriedel Smaragd, Hofstätter:	17.5/20 2025 – 2032
2023 Riesling Loibenberg Smaragd, Domäne Wachau:	17.5/20 2025 – 2032
2023 Riesling Silberbichl Smaragd, Hutter:	17.5/20 2025 – 2032
2023 Riesling Singerriedel Smaragd, Domäne Wachau:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Kreuzberg Smaragd, Josef Fischer:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Bruck Smaragd, Högl:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Biern Smaragd, Piewald:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Vogelleithen Smaragd, Thomas Gritsch:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Bruck Smaragd, Högl:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Bruck Alte Parzellen Smaragd, Högl:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Kollmütz Smaragd, Machherndl:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Loibenberg Smaragd, Paul Stierschneider:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Offenberg Smaragd, Christoph Donabaum:	17+/20 2025 – 2032
2023 Riesling Loibenberg Smaragd, Simon Gattinger:	17/20 2025 – 2032
2023 Riesling Klaus Smaragd, Josef Jamek:	17/20 2025 – 2032
2023 Riesling Setzberg Smaragd, Thomas Gritsch:	17/20 2025 – 2031
2023 Riesling Achleiten Smaragd, Domäne Wachau:	17/20 2025 – 2032
2023 Riesling 1000-Eimerberg Smaragd, Lagler:	17/20 2025 – 2031
2023 Riesling Zanzl Federspiel, Rehrl-Fischer:	17/20 2025 – 2031
2023 Riesling Poigen Smaragd, Pammer:	17/20 2025 – 2031
2023 Riesling Singerriedel Smaragd, Rixinger:	17/20 2025 – 2031
2023 Riesling Steinporz Smaragd, Lagler:	16.5/20 – 2032
2023 Riesling Loibenberg Smaragd, Tegernseerhof:	16.5/20 – 2031
2023 Riesling Setzberg Smaragd, Strawanzer – Donabaum:	16/20 – 2031

Grüner Veltliner

2023 Riesling Setzberg Smaragd, Roman Gritsch:	16/20 – 2031
2023 Riesling Kirmberg Smaragd, Josef Fischer:	16/20 – 2031



Weitere Weine mit 17.5/20 und darunter finden Sie in der Datenbank!

<http://weinwischer.konradin.de/abo/>

ÖTW – LEITHABERG / EISENBERG



Foto: Daniela Dejnega

Der Blaufränkisch hat als Spezialität längst seinen festen Platz beim Single Vineyard Summit.

Blaufränkisch mit Tiefgang und Würze

von Daniela Dejnega

Auch dem Blaufränkisch bot der Single Vineyard Summit in Grafenegg wieder seine wohlverdient große Bühne. Österreichs Top-Rotweinsorte zeichnen ihre markante Würze, die kräftige Säure sowie feste Tannine aus und diese charakteristischen Merkmale bringt der aktuelle Jahrgang 2021 hervorragend ins Glas.

Im Herbst 2021 fand im Burgenland die späteste Lese seit Jahren statt, was für eine hohe Traubenreife bei noch sehr gutem Säuregehalt sorgte. Das Ergebnis sind Blaufränkische mit präziser Frucht und hoher Konzentration bei ausgezeichneter Balance. Vom **Leithaberg**, westlich vom Neusiedlersee, kommen wieder strukturbetonte, sehr elegante Weine. Die besten Rieden sind hier meist vom Kalk geprägt, wie zum Beispiel Gritschenberg, Marienthal und Alter Berg, aber auch Schieferlagen wie Jungenberg und Goldberg sind prädestiniert für Blaufränkisch in Spitzenqualität.

Die weiter südlich gelegene Herkunft **Eisenberg** DAC ist Österreichs kleinstes und ursprünglichstes Weinbaugebiet mit nur 525 Hektar Rebfläche. Das Eisenberger Terroir verleiht dem Blaufränkisch hohe Eigenständigkeit: Sein typisches Schiefergestein und die eisenhaltigen, oft rötlich gefärbten Lehmböden sind für eine einzigartig pikante Mineralität und frische Würze verantwortlich. Der 420 Meter hohe Eisenberg stellt eine Kessellage mit nach Südosten bis Südwesten abfallenden Hängen dar, die an ein Amphitheater erinnern. Zu den steilsten Lagen dort zählt die Ried Szapary, wo die Reben in kargen Schieferverwitterungsböden wurzeln. Die Weine zeichnen eine besonders kühle Aromatik aus. Auch dem Blaufränkisch von der Südostlage Ried

Saybritz drückt der Grünschiefer seinen Stempel auf: fest strukturierte, aber doch filigrane und lebendige Weine mit dunkelwürziger Mineralität. Neu ist, dass nun auch die historische Sorte **Welschriesling** unter Eisenberg DAC firmiert. Die Lagenweine von dieser lange unterschätzten, gebietstypischen Weißweinsorte wurden 2024 erstmals beim Single Vineyard Summit präsentiert. Sie zeigten durchwegs feine Würze, elegante Frucht, mineralische Anklänge und einige Jahre Reifepotenzial. So feierte der Welschriesling eine gelungene Premiere.

LEITHABERG

BLAUFRÄNKISCH-HIGHLIGHTS

2021 Blaufränkisch Ried Gritschenberg, A & H Nittaus: Vom Kalk. Reife rote Früchte, Kirscheleee, Spuren von Tabak und Heublumen, trockenes Laub im Herbst. Am Gaumen überzeugt die hohe Qualität der Tannine, die herrlich über die Zunge rollen und dem Weine eine reliefartige, kompakte Struktur verleihen; anregender Säurebogen, aromatisch vielfältig und wunderbar lang. **18.5/20 2025 – 2040**

2021 Blaufränkisch Ried Gritschenberg, Pasler: Vom Kalk. Veilchen, Blutorangen und

Rotbeerigkeit spielen in der Nase. Feingliedriger Typ mit guter Präsenz am Gaumen, eleganter Charakter, animierender Säurebogen, blumige Noten und saftige Frucht, eine Spur Lakritze und steinige Noten halten eine feine Länge. **18+/20 2025 – 2038**

2021 Blaufränkisch Ried Jungenberg, A & H Nittaus: Vom Schiefer. Kühle Nase mit eleganter ätherischer Würze, Weichseln und feiner blaubeeriger Frucht. Feinkörnige Tannine, tiefgründiges Aromenspiel von Rosenholz, Veilchen und Heublumen, rauchige, zart blättrige Würze, die dunkle mineralische Ader zieht in die Länge, saftiges Finish mit großer Eleganz und Finesse. **19/20 2025 – 2042**

2021 Blaufränkisch Ried Reisbühl, Kirchknopf: Bringt den Leithaberg-Kalk sehr klassisch ins Glas, Kirschen, Heidelbeeren und feine florale Noten in der Nase. Zeigt animierende Frische und guten Fokus am Gaumen, feinbalanciertes Spiel, hat Substanz, behält aber die Leichtfüßigkeit, zieht schön in die Länge. **17.5+/20 2025 – 2036**

2021 Blaufränkisch Ried Oberer Wald, Feiler-Artinger: Vom Kalk. Kräuterwürze und reife Kirschen, rotbeerig, Veilchen und Wacholder schwingen mit. Bereits zugänglich und mit viel Charme ausgestattet, saftige Blutorangen, feiner Tanningrip, anregende Textur mit zartem Schmelz, elegante Frucht im Nachhall. **18/20 2024 – 2038**

2021 Blaufränkisch Ried Goldberg, Prieler: Vom Glimmerschieferboden. Preiselbeeren und Moosbeeren, spielt mit großer Komplexität zwischen roter und dunkelbeeriger Frucht. Sehr elegant strukturiert, griffige, aber feine Textur, kompakt mit frischem, bestens eingebettetem Säurezug, Frucht und Tannin sind fein verwoben. Brillanter Wein mit großer Tiefe. **19/20 2025 – 2042**

2021 Blaufränkisch Ried Marienthal, Prieler: Vom Kalk. Kühle, hochelegante Nase, Herzkirschen, jede Menge Blüten, Rosen und Nelken, etwas Ingwer. Saftige zitrische Frucht mit Blutorangen und Weichseln, zischfrische Säure, fokussiert und kompakt; lässiger Charakter mit mineralischer Ader, seidigen Tanninen und steiniger Würze im langen Abgang. **19+/20 2025 – 2042**

2021 Blaufränkisch Ried Kirchberg «Gloriette», Erwin Tinhof: Vom Kalk. Kandierte Veilchen, frische Heidelbeeren, blättrige Noten, fein und vielfältig in der Nase. Zeigt feinmineralische Eleganz und großen Tiefgang am Gaumen, engmaschig, griffig und kompakt, hat feinen Grip und viel Power. Rundum schöner Typ, den man sicher schon bald antrinken kann, aber mit Zukunftspotenzial. **18.5/20 2025 – 2042**

ÖTW – LEITHABERG / EISENBERG



Foto: Daniela Dejnego

Drei Mal Top-Lage Reihburg am Eisenberg.

2021 Blafränkisch Ried Feurer, Nehrer:

Vom Kalk. Elegante dunkle Frucht mit Amarena-Kirschen und eingelegten Weichseln, Tabak, Zwetschken und Kirschlikör. Zeigt wohl-dosierte Kraft am Gaumen, guter Grip, hält die Balance und eine feine Länge mit vielerlei Gewürzen. **17.5+/20 2025 – 2038**

2018 Blafränkisch Ried Alter Berg, G & H

Heinrich: Vom Kalk. Herrliches Fruchtspiel in der Nase, dazu kühle Waldluft, Veilchen, Zyk-lamen und etwas Wacholder. Strahlt Lässigkeit und Ruhe aus, feinkörnige ausgereifte Tannine, krei-dig und reliefartig in der Textur, lebendiger Säurebogen, stoffig. Präsentiert sich nach ein paar Jahren Reife großartig und verspricht weiteres Potenzial. **18/20 2024 – 2036**

EISENBERG

TOP-WELSCHRIESLINGE

2022 Welschriesling Ried Ratschen, Krutzler: Gewachsen in kühler Südostlage mit sandig-lehmigem Boden auf sandig-schottrigem Untergrund. Animierender Duft mit reifen Birnen, nussig-rauchiger Würze und etwas Zitrus. Gute Spannung am Gaumen, wirkt muskulös und kraftvoll, die frische Säure ist in Schmelz eingebaut, zart salziges Finish. **17.5/20 2024 – 2030**

2022 Welschriesling Ried Hannersberg, Löffler-Winklhofer: Vom eisenhaltigen Lehm-boden mit Grünschiefer. In der Nase Winter-äpfel und Zitrusfrüchte sowie Wiesenblumen. Feingliedriger Typ mit ungeheuer anregender Balance, schöner Trinkfluss, ein kühler Cha-rakter, dunkle mineralische Ader, hat Niveau. Kann mit etwas Reife sogar noch zulegen. **17+/20 2024 – 2028**

2022 Welschriesling Ried Kleinsater «Weißer Opal», Stubits: Eisenhaltiger Lehm mit Schiefer und dem am Csaterberg typischen Süßwasseropal. Frische Apfel-Zitrus-Noten, animierend und präzise in der Nase. Feinbalanciert und elegant, gut einge-baute, lebhaft Säure, tänzerisch, steiniges Finish. Leichtfüßiger Welschriesling-Prototyp. **17.5/20 2024 – 2030**

BLAUFRÄNKISCH-HIGHLIGHTS

2021 Blafränkisch Ried Szapary, Groszer Wein: Lehmboden mit Grünschiefer im Untergrund. Dunkle Schokolade, Tabak und süße Kirschfrucht, sehr feine Säure mit langem Bogen, verströmt Charme. Kühler Charakter mit saftiger Würze, elegante Textur, fokussiert und kompakt, bereits schön integrierte Holznoten, klingt lange nach. **18/20 2025 – 2038**

2021 Blafränkisch Ried Szapary Alter Garten, Thom Wachter: Rot- und dunkel-beerig, spielt mit Körnerwürze und zarten Holznoten in der Nase. Zeigt viel saftige Frucht und gute Präzision am Gaumen, elegant, griffige Tannine und Holzwürze sind fein ein-gebaut, animierendes Finale mit typischer Pikanz und Mineralität vom Grünschiefer-Boden. **17.5+/20 2024 – 2036**

2021 Ried Saybritz Blafränkisch, Kopf-ensteiner: Auch die Südostlage Saybritz ist von Grünschiefer geprägt. Frische Kirschen und eingelegte Weichseln, floraler Hauch, Wiesenkräuter. Vertikal gebaut mit viel Tiefgang, in saftigen Schmelz eingebettete Tannine, Tabak, Kräuter, edle Gewürze, spielt zwischen Wärme und Kühle, tolle Spannung, feinschmelziges, langes Finale. **18.5/20 2025 – 2038**

2021 Blafränkisch Ried Saybritz, Wach-ter-Wiesler: Jugendlich wilde Nase mit vielerlei Blüten und krautiger Würze, erdige Rotbee-rigkeit, Hagebutten. Strukturbetont mit hoch-feinen Tanninen, hat Grip und Fokus, frische Heidelbeeren, knackige Säure mit zitrischem Touch, sehr eigenständig und lebhaft, minera-lische Länge. **18.5+/20 2025 – 2036**

2021 Blafränkisch Ried Reihburg, Jalits: Eisenhaltiger Lehm auf Grün- und Blauschiefer an den Ausläufern des Eisenbergs. Reife dunkle Früchte, strahlt warme Würze aus, präsentiert sich am Gaumen aber ungeheuer kompakt, feinstrukturiert, mineralisch, griffige Tannine, lässiger Säurebogen, sehr straff und fest, wunderbar lang. **18+/20 2026 – 2038**

2021 Blafränkisch Ried Reihburg, Kopfensteiner: Dunkle Kirschen und Zwetschgen, Heublumen, erdiger Touch. Sehr feine und dichte Struktur, kraftvolle Tannine, hat Power, Substanz und Kernigkeit, unterlegt mit viel frischer Frucht und salziger Mineralität.

Strukturbetont mit großem Reifepotenzial. Ge-hört zu den Top-Performern. **19/20 2026 – 2040**

2021 Blafränkisch Ried Reihburg, Wachter-Wiesler: Schwarzkirschen und Bit-terorangen, frische Hagebutten, blättrige bis leicht krautige Noten. Kühl und präzise am Gaumen, Sauerkirschen, Hibiskusblüten, spielt mit großer Finesse in die Tiefe, herrlich erfrischend mit ungeheuer pikanter Länge. **18.5+/20 2025 – 2038**

2021 Blafränkisch Ried Königsberg Reserve, Thom Wachter: Von einer geschütz-ten Südwestlage mit höherem Kalkanteil nörd-lich vom Eisenberg. Saftige Kirschen und dunkle Würze, Blutorangen und Bergamotten. Guter Tanningrip, würziger Tiefgang, noch un-ruhig in seiner Jugendphase, doch bereits facettenreich und lang. **18/20 2025 – 2036**

2021 Blafränkisch Ried Weinberg, Krutz-ler: Große Typizität mit viel frischer Würze, ele-ganter vielfältiger Fruchtmix, auch Röstnoten. Sehr kompakt am Gaumen, feine strukturge-bende Tannine, edles Holz schwingt mit, etwas Bitterschokolade und Tabak, hält gekonnt die Balance, saftige Frische im Abgang, tolles Potenzial. **18/20 2025 – 2040**

2021 Blafränkisch Ried Hannersberg, Löffler-Winklhofer: Ein neues Talent im Gebiet! Der Hannersberg liegt nordwestlich vom Eisenberg, grenzt an den Königsberg und ist vom Schiefer geprägt. Kirschiger Duft, feine florale Noten, Veilchen und dezente Wald-würze. Seidige Textur am Gaumen, sehr fein abgestimmt, sanft und zugänglich, geschmei-diger Typ mit Niveau. **17.5/20 2024 – 2036**

CARNUNTUM

TOP-BLAUFRÄNKISCH

2021 Blafränkisch Ried Spitzerberg-Kobeln, Dorli Muhr: Kobeln, die höchstgele-gene Subriede des Spitzerbergs auf 210 bis 270 Meter Seehöhe, ist steinig, karg, sehr trocken und windexponiert. Rotfruchtig, kirschtig, feiner Duft. Am Gaumen höchst elegant und beschwingt, Preiselbeeren und Zitrusfrüchte, pikante Frische, Hibiskusblüten, feinst verwobene Tannine, klingt lange und vielschichtig nach. **18/20 2025 – 2038**

2021 Blafränkisch Ried Spitzerberg-Obere Roterd, Dorli Muhr: Sandiger, kalkhaltiger Boden prägt diese Subriede am westlichen Spitzerberg, die bis zum Waldrand reicht. Viel-fältige Beerenfrucht, Wacholder und Tannen-nadeln, sehr würziger Charakter. Enormer Tiefgang, große Eleganz, bringt viel Spannung und beeindruckende Finesse an den Gaumen. Kann man bald antrinken, hat dennoch ein gutes Alterungspotenzial. **18.5/20 2025 – 2038**

ÖTW – CARNUNTUM / THERMENREGION

2021 Blaufränkisch Ried Spitzerberg-Obere Spitzer, Dorli Muhr: Obere Spitzer heißen die westlichsten und steilsten Parzellen am Spitzerberg. Rauchige Würze, eine Spur Karamell liegt über viel reifer Frucht von Kirschen und Zwetschgen. Markantes, feinkörniges Tannin, eleganter Holzeinsatz, viel Pikanz, indische Gewürze, Wacholder und Wiesenkümmel. Ein Wein mit Tiefe und Länge, der Zeit braucht und von weiterer Flaschenreife profitieren wird. **18.5+/20 2026 – 2040**

2021 Blaufränkisch Ried Spitzerberg, Martin Netzl: Martin Netzl führt in dritter Generation das Familien-Weingut – mit Weingärten in den besten Lagen wie Rosenberg, Haidacker und Steinriegel. Eine Spur Wacholder und Minze spielen mit dunklen Kirschen und Brombeeren. Saftig und anregend balanciert, frische Säure, gut eingebaute Noten von dunkler Schokolade, Kakaobohnen und Lakritze. Hat Charakter und sehr schönen Trinkfluss. **17.5+/20 2025 – 2035**

2021 Blaufränkisch Ried Bärnreiser, Gerhard Markowitsch: Familie Markowitsch betreibt seit mehr als 200 Jahren Weinbau. Das heute 65 Hektar große, biozertifizierte Weingut gehört zu den Leitbetrieben in Carnuntum. Karg, schottrig und heiß ist diese Lage mit Quarzschotter. Animierendes Fruchtspiel mit dunklen und roten Beeren, fein schwebt ein kirschiger Hauch darüber. Saftige, rotfruchtige Eleganz, mit herber Würze, engmaschig, feinstoffig, herrlich animierend. **18/20 2025 – 2038**

ROTGIPFLER UND ZIERFANDLER – EINE SPANNENDE NICHE

Von Daniela Dejnega

Erst seit wenigen Jahren zählen neun Weingüter aus dem Gebiet **Thermenregion** zum Verein der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW). Sie brachten mit dem Jahrgang 2022 ihre ersten **ÖTW-Erste-Lagen-Weine** auf den Markt. Die Thermenregion südlich von Wien befindet sich an einer sogenannten geologischen Störlinie – einem Bruchsystem am Abbruch der Nördlichen Kalkalpen zum Wiener Becken hin. Entlang des Anningers im Norden verlief die Küste des einstigen Urmeers, wodurch sich ein hoher Muschelkalkanteil im Boden ergibt. Die Thermenregion ist die Heimat zweier autochthoner Spezialitäten, die sehr gut auf den kalkhaltigen Böden gedeihen: **Rotgipfler** und **Zierfandler**. Mehr als ein Nischendasein führen diese beiden Sorten nicht, was sich vor allem aus ihrer begrenzten Verfügbarkeit ergibt: Nur 110 Hektar Rotgipfler sind insgesamt vorhanden, von Zierfandler sind es gar nur 62. Dafür sind ihre Topqualitäten umso spannender. Der typische Rotgipfler, eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Roter Veltliner, präsentiert sich extraktreich und mit saftiger, oft exotischer Frucht. Der Zierfandler, an dem ebenfalls der Rote Veltliner beteiligt ist, der zweite, dem Traminer ähnliche Elternteil allerdings unbekannt bleibt, zeichnet sich durch ein Plus an Frische und Mineralität aus. **Bernhard Stadlmann**, Traiskirchner Winzer und Meister des Zierfandlers, drückt es so aus: «Der Rotgipfler ist immer der wärmere Typ, dessen Trauben auch schnell mal die Säure verlieren. Zierfandler hingegen wirkt immer straffer und kühler, hat eine gute Säurestruktur. Der Vergleich unserer beiden Sorten mit Grünem Veltliner und Riesling ist vielleicht etwas kühn, aber in diese Richtung geht es.» Der Single Vineyard Summit bietet eine sehr schöne Gelegenheit, um die Weine in den Kontext mit anderen Gebieten und Sorten zu stellen und zu verkosten. Rotgipfler und Zierfandler werden so auch international stärker wahrgenommen. Jedenfalls haben wir uns im WEINWISSER mal diesem Thema angenommen.

Top Rotgipfler und Zierfandler

2023 Rotgipfler Ried Rodauner «Top Selektion», Alphant: In der Nase herrschen rauchige Würze und saftige tropische Früchte, die mit feinen Gewürznoten unterlegt sind, auch eine Spur Kreuzkümmel. Einnehmende Eleganz und gute Struktur, besitzt balancierte Kraft, orangigen Schmelz und würzige Pikanz, bleibt schön kompakt mit straffem Finish. **17.5/20 2024 – 2032**

2023 Rotgipfler Ried Tagelsteiner, Stadlmann: Gelbfruchtig, Mandarinen und Ringlotten, sehr delikates Fruchtspiel. Saftige Zitrusfrüchte am Gaumen, ausdrucksstark und charmant, aber null plakativ; feingliedriger und finessenreicher Rotgipfler mit tänzerischer Leichtfüßigkeit und süßem Fruchtschmelz in der Länge. **18/20 2024 – 2032**

2023 Rotgipfler Ried Bockfuss, Landauer-Gispeig: Gut balanciert und ausgewogen. Tropische Früchte in der Nase, Mango und Ananas, dazu Gewürze wie Zimt und Kardamom. Animierender Stil mit guter Spannung und Frische, nur im Finish fehlt ein wenig die Präzision. **17+/20 2024 – 2030**

2022 Rotgipfler Ried Student, Gebeshuber: Dezente Exotik, Papaya und Sternfrucht, dazu feines Kernobst. Stoffig, cremig und schmelzig am Gaumen, feine dunkle Würze, zarte Karamellnoten, Nougat, elegante Struktur, fokussiert, griffige Textur; im Abgang schwingt nochmals das Holz mit, zeigt bereits hohen Trinkfluss. **18/20 2025 – 2032**

2023 Zierfandler Ried Mandel-Höh, Stadlmann: Toplage mit feinkörnigem Muschelkalk und dem Hauptdolomit der Nördlichen Kalkalpen im Untergrund. Herrlich elegante Nase, zart rauchig, Zitrus, Limetten, steinig. Spielt toll in die Tiefe, feinsten Grip, zestige Frucht, mineralische und präzise, dazu pikant und salzig, kandierte Zitronenschale im Abgang, jugendlich. **18.5/20 2025 – 2036**

2023 Zierfandler Ried Igel, Stadlmann: Vielschichtiger Duft, Biskuit, Zitronencreme und weiße Blüten. Auffallende Eleganz mit seidiger Textur, fließt ruhig am Gaumen dahin, mineralischer Zug mit etwas Steinigkeit, hat Tiefgang, elegante Länge und bereits Trinkfluss. Die Ried Igel liegt unterhalb der Ried Mandel-Höh und ist ebenfalls von feinkörnigem Muschelkalk geprägt. **18/20 2024 – 2033**



Die Highlights von Zierfandler und Rotgipfler, den autochthonen Sorten der Thermenregion.

AUSBLICK

Unsere nächste Ausgabe
erscheint am 29. November 2024

In der kommenden Ausgabe warten wieder einige Knaller auf Sie! Schwerpunkt sind Ikonen-Weine aus Übersee, der Maremma sowie süße Delikatessen aus dem Sauternes, von der Saar und Mosel. **Chefredakteur Giuseppe Lauria** berichtet über die neuen Boliden von **Penfolds** sowie über eine spektakuläre **Harlan-Vertikale** beim **Rheingau Gourmet Festival**. **André Dominé** schreibt über **Vignoble du Château de Bousval**, einen zukünftigen Grand Cru in Belgien, sowie über eine sensationelle Verkostung von **Château d'Yquem** mit erlesenen Spitzenweinen von **Egon Müller, Markus Molitor und Nik Weis**. Zudem werden wir einige neue Perlen der **Maremma** vorstellen sowie die aktuellen Weine der Stars dieser wunderschönen toskanischen Küstenregion besprechen.

Mit diesen geplanten Schwerpunkten:

- ❖ Top-Neuerscheinungen von Penfolds mit Grange & Co.
- ❖ Spektakuläre Harlan-Vertikale zurück bis 1994
- ❖ Château d'Yquem meets Egon Müller, Markus Molitor, Nik Weis
- ❖ Wachau – Besuch bei Franz-Josef Gritsch
- ❖ Stars und Sternchen aus der Maremma

WEINWISSER der aktuellen Ausgabe



Giuseppe Lauria



Frank Kämmer MS



Daniela Dejnega

MEHR ZU UNSEREN AUTOREN: WWW.WEINWISSER.COM

Weinwisser-Punkte und dessen Bedeutung in anderen «Währungen»

20/20	99–100	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	96–98	*****	Weltklasse, berührend, sicher langlebig
18/20	93–95	****	gross, individuell, gutes Alterungspotenzial
17/20	90–92	****	exzellent, mit eigenem Stil
16/20	87–89	***	sehr gut, charaktervoll
15/20	84–86	***	sicher gut, schöner Sortenausdruck
14/20	81–83	**	gut
13/20	78–80	**	befriedigend
12/20	75–77	*	korrekt, aber charakterlos
11/20	71–74	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig



Eine halbe Note hinter dem Punkt zeigt an, dass der Wein nahe an der jeweils höheren Punktzahl ist. Ein Pluszeichen (+) zeigt an, dass der Wein innerhalb seiner Kategorie zu den Besseren gehört und/oder mit Flaschenreife weiteres Potenzial hat.

IMPRESSUM

Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH
Ernst-Mey-Str. 8
D-70771 Leinfelden
Phone +49 (0)711 75 94 46–22
E-Mail: info@WeinWisser.com

Geschäftsführer: Peter Dilger

Verlagsleitung: Marc Reisner

Internet: www.weinwisser.com

Chefredaktion:

Giuseppe Lauria
c/o GL KOMMUNIKATION
Media | Coaching | Positionierung
Marcobrunnerstr. 22
65197 Wiesbaden
www.gl-kommunikation.de

Autoren:

Giuseppe Lauria, Frank Kämmer MS,
Daniela Dejnega

Fotos:

siehe Bildhinweise

Foto Titelseite:

ÖTW. Die buddhistische Stupa am Wagram
(auch Friedensstupa genannt)

Erscheinungsweise: 10 x jährlich

Anzeigen:

Verantwortlich für Anzeigenteil:
Michael Günther
Phone +49 (0)711 75 94 46–26
E-Mail: michael.guenther@konradin.de
Auftragsmanagement:
Martina Schäffler
Phone +49 (0)711 75 94 –445
E-Mail: martina.schaeffler@konradin.de

Abonnements:

Leserservice WEINWISSER
Postfach 810580, 70522 Stuttgart
Phone +49 711 82651–239
Fax +49 711 82651–399
E-Mail: weinwisser@zenit-presse.de

Layout:

Jonas Groshaupt, Katrin Apel

Druck:

Linus Wittich Medien KG
Peter-Henlein-Str. 1
91301 Forchheim

Kombiabonnement

Print/Digital p. a.:
CHF 175,10 (Schweiz); EUR 174,00
Komplettes Aboangebot siehe
www.direktabo.de

Einzelheft Inland: EUR 17,00

inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Copyright:

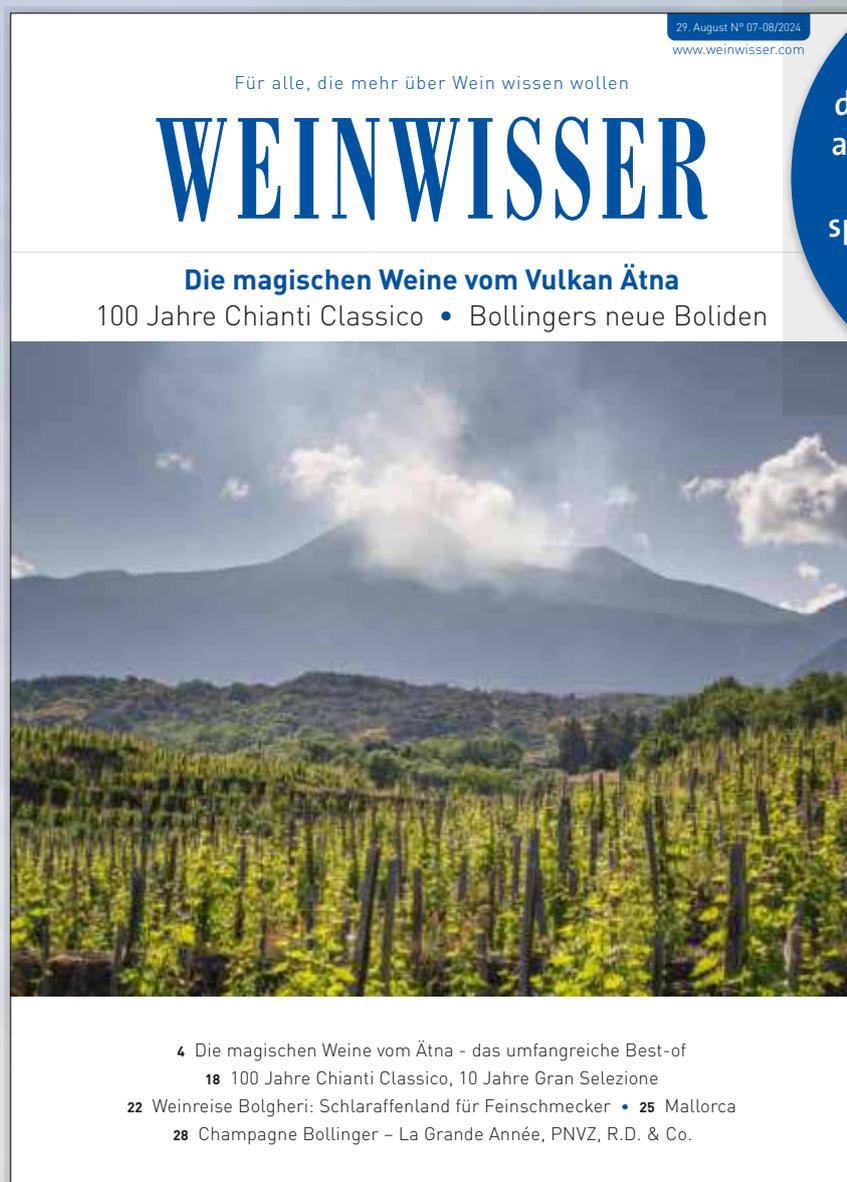
Wiedergabe von Artikeln nur mit
ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir
keine Verantwortung übernehmen.

© 2024 Konradin Selection GmbH,
Leinfelden-Echterdingen

Empfehlen Sie den **WEINWISSER**

Überzeugen Sie jetzt Freunde oder Kollegen von den Vorzügen eines **WEINWISSER** Abonnements inklusive **DIGITAL-Zugang** und sichern Sie sich Ihr **GRATIS** Geschenk!



Das Autorenteam des **WEINWISSER** besteht aus den erfahrensten und namhaftesten deutschsprachigen Weinexperten.
www.weinwischer.com



Ihr Geschenk:
ZALTO
Universal-Glas,
2er Set.

Jetzt einen neuen Leser werben und für nur **174,- €** (10 Ausgaben inkl. **DIGITAL-Zugang**) gleich hier bestellen:

WEINWISSER Leserservice
Phone +49 711 82651-239
leserservice@konradin.de

direktabo.de

Oder online unter www.direktabo.de/weinwischer/angebote

99137AL



WEINGÜTER &
VERANSTALTUNGEN

oetw.at

GEGENWART
BRAUCHT
Herkunft
DAMIT SIE
Zukunft
GESTALTEN
KANN.

ÖSTERREICHISCHE TRADITIONSWEINGÜTER

KAMPTAL • KREMSTAL • TRAISENTAL
WAGRAM • WEINVIERTEL
CARNUNTUM • WIEN • THERMENREGION

Mit Unterstützung der Europäischen Union



Finanziert von der
Europäischen Union