



## Weißweine aus Österreich

Österreich ist, wie Deutschland, ein klassisches Weißweiland. Auch wenn sich der Rotweinanteil in den letzten zwanzig Jahren verdoppelt hat, bleiben noch immer zwei Drittel der Rebfläche mit weißen Sorten bestockt. Allein der Grüne Veltliner macht fast ein Drittel der Gesamtanbaufläche aus. Dazu kommen die international bekannten Sorten wie Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc, Muskateller und Traminer, die wir in die entsprechenden Rebsortenkategorien eingeordnet haben. Autochthone weiße Sorten sind Neuburger, Rotgipfler, Zierfandler, Roter Veltliner und Welschriesling, die in diesem Jahr allerdings nicht eingereicht wurden. Sie sind zwar äußerst interessant, spielen aber mengenmäßig eine eher untergeordnete Rolle.

Mit nur acht Weinen ist die Gruppe der regionaltypischen Weine aus Österreich in diesem Jahr zu einer Minikategorie geschrumpft. Qualitativ aber gehörte sie zu den absoluten Höhepunkten unserer Verkostungen im Herbst 2012. Alle Weine wurden mit 16 und mehr Punkten bewertet und dabei sind wir schon besonders kritisch vorgegangen, um besser differenzieren zu können. Die Grünen Veltliner von den Weingütern Bründlmayer, Allram und Kurt Angerer (alle Kamptal) sowie Wieneringer (Wien) wussten ausnahmslos zu begeistern. Gleiches trifft auf die beiden Weine aus dem Gemischten Satz zu, die wir von Fritz Wieneringer verkosten durften. Der Gemischte Satz ist eine Besonderheit, wachsen doch verschiedene Rebsorten in einem Weingarten, um dann gemeinsam gelesen und verarbeitet zu werden. Einerseits werden natürliche Unterschiede dadurch ausgeglichen, andererseits verlangt dies viel Erfahrung und Geschick vom Winzer, um den optimalen Lesezeitpunkt zu treffen. Alle vorgestellten Weine haben ein gutes Reifepotenzial. Es liegt in der Natur der Sache, das Spitzenweine ihren Preis haben. Wir hätten uns aber gewünscht, auch ein paar Alltagsweine in den Einstiegspreisklassen vorstellen zu dürfen.



*Kurt Angerer (Kamptal) im  
Restaurant e.t.a. hoffmann*

*Blindegustation  
am 25. Oktober 2012  
im Verlag*

**Die Jury:**  
*Norbert Pobbig (Leitung)  
Benjamin Condin  
Stephan Krause  
Peter Scheib*



## Preisklasse bis 17 Euro

### SEHR GUTE WEINE

**2011 Gaisberg · Erste Lage · Grüner Veltliner · Kamptal DAC Reserve · trocken · Weingut Allram, Strass/Kamptal · Niederösterreich (17 Punkte) – 14% vol · ca. 15,90 € bei Les Rouges du Midi und Vinalia**



Dieser Wein bringt Rebsorte und Herkunft zusammen. Großartig seine mineralisch geprägte Grundstruktur, die frische belebende Säureader und die feine Frucht. Er ist mit allen Ecken und Kanten eines jungen entwicklungsfähigen Weines ausgestattet. Enorm lang, kraftvoll, aber dennoch elegant und saftig gleitet er über den Gaumen. Er hat das Potenzial, sich zu einem herausragenden Wein zu entwickeln. Ein guter Begleiter zum Kalbsbraten mit Pfifferlingen.

**2011 Loiser Berg · Erste Lage · Grüner Veltliner · Kamptal DAC · trocken · Weingut W. Bründlmayer, Langenlois/Kamptal · Niederösterreich (17 Punkte) – 13% vol · ca. 17,00 € bei Ottenthal**



Im Bukett deutet dieser junge, noch recht verschlossen wirkende Wein seine Stärken nur vorsichtig an. Die feine Südfrüchtelstilistik dürfte sich noch besser ausprägen. Am Gaumen ist er frisch, feinfruchtig und lebendig. Mit einem Tick Pfeffer, etwas Salz und Kräutern im Finale besitzt er ein hohes Maß an Rebsortentypizität. Seine feste Struktur gibt ihm Rückgrat für ein längeres Weinleben. Dazu favorisieren wir Wildlachs im Kräutermantel.

**🌿 2011 Herrenholz · Grüner Veltliner · trocken · Weingut Wienerer, Wien (Bio) (16,5 Punkte) – 12,5% vol · 14,00 € im Grünberger Weinladen**



Schon das satte Goldgelb lässt auf einen ausdrucksstarken Wein schließen. Der sehr expressive Duft erinnert an Litschi und Ananas, Honigmelone und Pfirsich. Am Gaumen dann mit viel Zug dank rescher Säure und spürbarer Mineralik. Das gibt Länge und Struktur, in der wiederum viel Frucht zu finden ist. Extraktreich, kräftig bleibt er in Erinnerung und macht Appetit auf Fasanenbrust im Speckmantel.

**2011 Wiener Gemischter Satz · trocken · Weingut Wienerer, Wien (16 Punkte) – 12,5% vol · 13,20 € im Grünberger Weinladen**



Die verschiedenen Rebsorten des Gemischten Satzes sorgen untereinander für Ausgleich und Harmonie. So duftet der Wein angenehm nach reifen Äpfeln, Honigmelone und Pfirsichen. Geschmacklich ist er ausgewogen, saftig, gut zugänglich und recht ausdauernd. Da er weniger forderndes Mineral als die Grünen Veltliner hat, kann er ein Lachsgericht mit Spargel und Sauce Hollandaise sehr gut begleiten.

**Preisklassen über 17 Euro****HERAUSRAGENDE WEINE UND SEHR GUTER WEIN**

2011 Lamm · Erste Lage · Grüner Veltliner · Kamptal  
DAC Reserve · trocken · Weingut W. Bründlmayer,  
Langenlois/Kamptal · Niederösterreich (18 Punkte) –  
13,5% vol · ca. 38,50 € bei Mövenpick und Ottenthal



Sein wunderschönes Aromenspiel begeistert. Saftigkeit pur, dazu feine salzig-mineralische Aspekte und Kräuternoten, die an Brunnenkresse denken lassen. Begeisternde Grundstruktur und Länge. Ein Wein zwischen den Welten. Er ist von den kalkreichen Lehmböden dieser Spitzenlage geprägt, hat die fruchtige Typizität des Veltliners, neigt aber auch zur Opulenz, die an Chardonnay denken lässt. Dank seiner Struktur und Aromenvielfalt hat er ein Jahrzehnt positiver Entwicklung vor sich und kann es auch mit der aromatischen Küche Asiens, z.B. einem Thai-Curry mit Garnelen aufnehmen.

2011 Renner · Erste Lage · Grüner Veltliner · Kamptal  
DAC Reserve · trocken · Weingut Allram,  
Strass/Kamptal · Niederösterreich (17,5 Punkte) –  
14% vol · ca. 19,00 € bei Les Rouges du Midi und Vinalia



Feinste Frucht nuances erinnern an Ananas, Pfirsich und Melone. Im Mund kommt viel Mineralität dazu, die fast anstrengend wirkt, aber sicher eine gute Basis für einen langen Entwicklungsweg darstellt. Die Säure wirkt belebend und ist genauso wie der höhere Alkohol perfekt eingebunden. Zur Entenbrust bestens geeignet.

2011 Nußberg · Wiener Gemischter Satz · Alte Reben ·  
trocken · Weingut Wieninger, Wien (17,5 Punkte) –  
14% vol · 19,50 € im Grünberger Weinladen



Der Südfrüchtecocktail im Duft verwöhnt die Nase und stimmt auf ein großes Trinkvergnügen ein. Am Gaumen voll und saftig, mit feiner Frucht und vielen mineralischen Einsprengeln. Die Kraft der alten Reben und das Terroir einer der besten Wiener Lagen finden sich in diesem Wein meisterhaft wieder. Lang und ausdauernd, durchaus auch etwas fordernd, deutet er im Finale sein großes Potenzial an. Zum Kalbsschnitzel.

2011 Eichenstaude · Grüner Veltliner · trocken ·  
Kurt Angerer, Lengenfeld/Kamptal · Niederösterreich  
(17 Punkte) – 14% vol · 17,30 € über Paasburg's WAL  
und Ottenthal



Ein breitschultriger Grüner Veltliner, mit viel Extrakt, Mineral und Alkohol – und somit nichts für zarte Gaumen. Zwar ist auch die rebsortentypische Frucht schmeckbar, doch lebt er vor allem von seiner Kraft. Alle Anlagen sind auf hohem Niveau miteinander verwoben, so dass die Prophezeiung einer weiteren guten Entwicklung gut begründet ist. Zum Rinderfilet mit Steinpilzen die passende Ergänzung.