

**Preisklasse bis 17 Euro****HERAUSRAGENDE WEINE**

2015 Gaisberg · Erste Lage ÖTW · Grüner Veltliner · Kamptal DAC · trocken · Weingut Allram, Strass/Kamptal · Niederösterreich (17,5 Punkte) –



13,5% vol · ca. 17,00 € in der Weingalerie Rong und im Köpenicker Weinladen
Die Mineralik prägt diesen Wein und steht deutlich vor der Frucht. Zwar sind Mirabelle und Pfirsich durchaus erkennbar, doch in seiner Struktur finden sich noch mehr würzige, dezent salzige, auch andeutungsweise scharfe Komponenten. Pfeffer, Lorbeer, würzige Kräuterbutter werden genannt. Der Wein hat einen kräftigen straffen Körper und offenbart doch eine gewisse Finesse. Er ist sehr lang und appetitanregend, aber alles andere als ein Einsteigerwein. Spargel mit kross gebratenem Zanderfilet würde passen – muss ja nicht 2018 sein.

SEHR GUTE WEINE

€! 2015 Terrassen · Grüner Veltliner · Kamptal DAC · trocken · Weingut W. Bründlmayer, Langenlois/Kamptal · Niederösterreich (16,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 11,50 € bei Lutter & Wegner Weinhandel



In den Kamptaler Terrassen diesen Grünen Veltliner zu trinken, wäre ein großes Glück. Aber nicht nur dort begeistert der Wein. Er duftet nach Mirabellen und Ananas, überzeugt am Gaumen mit einer feinen Säure zur Frucht. Lang und saftig gleitet er über den Gaumen. Ein ausgesprochen animierender Wein und zudem ein ausgezeichnete vielseitiger Speisenbegleiter. Das Hähnchenbrustfilet dazu darf durchaus etwas schärfer oder exotischer gewürzt sein.

2014 Wechselberg · Grüner Veltliner · Kamptal DAC Reserve · trocken · Weingut Weixelbaum, Strass/Kamptal · Niederösterreich (16,5 Punkte) – 13% vol · 12,75 € bei Wein & Weinbedarf



Ein sortentypischer Grüner Veltliner, der im Bukett zwar etwas verschlossen ist, geschmacklich aber seine ganze Klasse zeigt. Gelbe Pflaumen, Mirabellen, Aprikosen sind seine fruchtigen Merkmale. Dazu kommt eine Prise Mineralik und auch das für leicht gereifte Veltliner typische Pfefferl deutet sich bereits an. Ein Wein, der sicher bis Ende 2018 nicht nur zu einem Wiener Saftgulasch großen Genuss bereitet.



Preisklasse über 17 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

2015 Alte Reben · Grüner Veltliner · Kamptal DAC Reserve · trocken · Weingut W. Bründlmayer, Langenlois/Kamptal · Niederösterreich (18 Punkte) – 13,5%



vol · ca. 24,50 - 30,00 € bei Lutter & Wegner Weinhandel und Mövenpick
Erst im November, als mit dem Beaujolais Primeur der erste Wein des neuen Jahrgangs schon in die Läden kam, wurden die Trauben für diesen Wein gelesen. Sie stammen von Reben mit einem Durchschnittsalter von 45 Jahren und aus den besten Weinbergen des Gutes. Entstanden ist ein fruchtiger, saftiger und kraftvoller Grüner Veltliner. Er hat eine schon im Duft spürbare mineralische Note, die sich konsequent bis in das enorm lange Finale zieht. Trotz seiner festen muskulösen Struktur ist er inspirierend frisch am Gaumen. Dieser Grüne Veltliner ist ein Monument österreichischer Winzerkunst. Er hat es verdient, ihm noch etwas Reife zu gönnen, damit er den rebsortentypischen pfefferwürzigen Akzent noch besser entwickeln kann. Die Österreicher trinken solche Weine zu einem ihrer Nationalgerichte, dem Tafelspitz.

2015 Renner · Erste Lage ÖTW · Grüner Veltliner · Kamptal DAC · trocken · Weingut Allram, Strass/Kamptal · Niederösterreich (17,5 Punkte) –



13% vol · ca. 19,50 € in der Weingalerie Rong und im Köpenicker Weinladen
Mit der Frucht hat es in der Wein weniger. Der kräuterwürzige Duft lässt eher an Cidre, Menthol, Minze, aber auch Honig denken. Auf der Zunge werden dann etwas Melone und Litschi schmeckbar, doch wieder sind es vorrangig kräutrig und salzig-mineralische Komponenten, die den Wein bis in sein lang anhaltendes Finale prägen. Er legt in den nächsten Jahren noch zu, doch wer die Geduld nicht aufbringt, wird schon heute zu einem Wiener Kalbsschnitzel mit Erdäpfel-Vogerl-Salat nicht enttäuscht.

2015 Käferberg · Erste Lage ÖTW · Grüner Veltliner · Kamptal DAC Reserve · trocken · Weingut W. Bründlmayer, Langenlois/Kamptal · Niederösterreich



(17 Punkte) – 13,5% vol · ca. 41,00 € im Ottenthal
Kalk- und Tonablagerungen machen den Käferberg einzigartig im Kamptal und es gibt sogar Vergleiche mit der Bodenstruktur des berühmten Château Petrus im Pomerol. Offenbar ist auch der Grüne Veltliner von Bründlmayer ein ähnlicher Spätstarter mit Langzeitqualitäten wie der berühmte Franzose. In der Verkostung ist er jedenfalls lange sehr zurückhaltend und fordert die Geduld der Jury, bis er etwas Frucht zeigt. Mirabellen und Aprikosen werden erkennbar. Mit Luft entfaltet er dann im Mund seine enorme Mineralität und scheint förmlich zu explodieren. Das kräftige würzige-fruchtige Finale weist den Weg in die Zukunft und zu einem Loup de mer.