



### Preisklasse bis 12 Euro

#### HERAUSRAGENDE WEINE

€! 2015 Ried Fabian · Blaufränkisch · trocken · Weingut Gager, Deutschkreutz/Mittelburgenland (18 Punkte) – 14% vol · ca. 11,40 € beim Weinhandel Hötzl



Frisches junges Rot mit lila Reflexen. Typisch für Blaufränkisch sind auch die intensiven Töne dunkler Früchte wie von Brombeeren und Schwarzkirschen. Anfangs dezent adstringierend, wird der Wein schnell zugänglich. Er ist fruchtig und saftig-harmonisch bis in den langen Abgang. Seine Klasse besteht nicht in Kraft und Fülle oder einem übermäßig großen Potenzial, sondern im begeisterten Trinkspaß, den er jetzt und sicher bis 2020 bereitet. Die richtige Wahl zum Zwiebelrostbraten.

€! 2011 Eichberg · Zweigelt · Reserve · trocken · Weingut Weixelbaum, Strass/Niederösterreich (17,5 Punkte) – 13,5% vol · 10,50 € bei Wein & Weinbedarf



Ein tief dunkelroter, wunderbar sortentypischer Zweigelt. Er überzeugt mit dominanter Kirschfrucht, unterlegt mit dezenter Würze vom Ausbau im großen Holzfass. Was das Bukett verspricht, hält er im Geschmack. Der Wein hat kräftige und doch zugleich zugängliche Tannine, die wie Assistenten die Frucht begleiten, ohne sie zu dominieren. Alles ist sehr gut ausgereift, die Säure harmonisch, das Finale fruchtbetont. Vielseitig einsetzbar, von Gemüse-Empanadas bis Paprikagulasch.

### Preisklasse 12 bis 17 Euro

#### HERAUSRAGENDE WEINE

€! 2013 Ried Hochberg · Blaufränkisch · trocken · Mittelburgenland DAC · Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz/Mittelburgenland (18 Punkte) – 13% vol · ca. 15,00 € im Ottenthal



Die Riede Hochberg ist vom Schiefer geprägt, der als hervorragender Wärmespeicher den Reben „warme Füße“ macht. Beste Bedingungen für einen kräftigen mineralisch geprägten Blaufränkisch. Der Wein hat in gebrauchten Holzfässern gelegen, was ihm einerseits ein stabiles Rückgrat gibt, andererseits die Frucht in den Vordergrund stellt und ihn angenehm zugänglich macht. Dunkle Beerenfrüchte, eingekochte Kirschen, Waldboden und Unterholz sind seine aromatischen Referenzen. Der ersten Reifestufe dürfen gern noch weitere folgen bevor es Wildpasteten gibt.



€! 2014 **Q2 · trocken** · Weingut Gager, Deutschkreutz/Mittelburgenland (17,5 Punkte) – 13% vol · ca. 12,60 € beim Weinhandel Hötzl



Blaufränkisch zeichnet für die österreichische Herkunft verantwortlich, Cabernet Sauvignon und Syrah geben den internationalen Part. Der Q2 ist ein dunkelroter, nach Kirschen und Beeren duftender Wein. Im Mund zeigt er sich dicht und stoffig. Die Tanninstruktur ist recht kräftig, doch Fruchtsüße und eine gute Säurebasis machen ihn schon jung gut trinkbar. An diesem Wein hat man sicher fünf Jahre Spaß, besonders wenn es mit Pilzen und Lauch gefüllte Blätterteigtaschen gibt.

2013 **Ricciolino · trocken · Mittelburgenland DAC** · Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz/Mittelburgenland (17,5 Punkte) – 13,5% vol · ca. 15,00 € im Ottenthal



Ricciolino – der verniedlichende Weinname deutet auf ein einfaches Einstiegsweichen hin. Doch weit gefehlt. Die Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt wurde behutsam in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Sie überzeugt mit viel frischer süßer Frucht, passenden Zartbittertönen und einer lebhaften Säure. Alles ist in eine durchaus kräftige Gerbstoffstruktur integriert. Ein toller Steakwein.

**Preisklasse 17 bis 22 Euro**

### HERAUSRAGENDER WEIN

2014 **Quattro · trocken** · Weingut Gager, Deutschkreutz/Mittelburgenland (18 Punkte) – 13% vol · ca. 21,00 € beim Weinhandel Hötzl



Beim Skat würde man sagen „Grand mit Vieren“: Blaufränkisch, Cabernet, Merlot und Zweigelt sind die Trümpfe im Quattro, dem Klassiker aus dem Hause Gager. Ausgeprägte Beerenwürze und feine Röstaromen bestimmen das Bukett. Im Mund zeigt sich der Wein harmonisch und fruchtbetont. Die Gerbstoffstruktur unterstützt perfekt. Hat noch sieben gute Jahre, sollte aber zwei Stunden vor dem Genuss karaffiert werden. Gebrilltes Gemüse geht dazu ebenso wie Steaks vom Rind oder Lamm.



### Preisklasse über 22 Euro

#### WELTSPITZE

2013 **Harterberg · CS-M-ZW · trocken** · Leo Aumann, Tribuswinkel/Thermenregion · Niederösterreich (19 Punkte) – 14,5% vol · ca. 27,90 € in der Vinothek Berlin



Leo Aumann überlässt der schier übermächtigen Konkurrenz aus dem Mittelburgenland das Feld nicht allein und setzt mit der Harterberg-Cuvée ein deutliches Zeichen für das Potenzial der Thermenregion. Der Wein wurde für 24 Monate in neuen kleinen Fässern aus französischer Eiche gelagert. Hier hat er eine Tanninstruktur mitbekommen, die ihn über die nächsten zehn bis fünfzehn Jahre trägt. Früchte des Waldes, etwa Brombeeren, Heidelbeeren und Pilze sowie feine Würznoten prägen den Duft. Am Gaumen dicht, breitschultrig, konzentriert, mit unheimlicher Tiefe und Komplexität. Im enorm langen Finale dann regelrecht elegant. Jeder Schluck ist ein Genuss. Ein Festtagswein und wenn man etwas dazu essen möchte, auch zu edlen Rind- und Wildgerichten.

2013 **Blaufränkisch Gager · trocken** · Weingut Gager, Deutschkreutz/Mittelburgenland (19 Punkte) – 14,5% vol · ca. 60,00 € beim Weinhandel Hötzl



Die magischen 20-Punkte wie der 2009er Blaufränkisch V-max erreicht der 2013er zwar nicht, doch er ist recht dicht dran am Champion. Wieder haben Horst und Josef Gager im Weinberg und Keller alles rausgeholt, was die Rebsorte hergibt. Höchste Fruchtkonzentration in Kombination mit kräftiger Gerbstoffstruktur. Das tiefgründige und zugleich elegante Bukett zeigt Aromen von Brombeeren und Cassis, Nougat, Tabak, Kakao, Vanille, Muskat, Gewürznelken, Wacholder und Pfeffer. Entsprechend komplex ist der Wein auch am Gaumen. Anfangs scheint die Tanninstruktur undurchdringlich, doch mit der Zeit entwickelt sich eine beeindruckende Eleganz. Nahezu unendlich langes Finish. Genuss bereitet der Wein über zwei Jahrzehnte und ganz sicher zu Rinderfilet mit Pfifferlingen.

#### HERAUSRAGENDE WEINE

o.J. **Tycoon 13 · trocken** · Weingut Gager, Deutschkreutz/Mittelburgenland (18,5 Punkte) – 14,5% vol · ca. 46,30 € beim Weinhandel Hötzl



Ein wahrer Wein-Tycoon. Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Tannat, schon von Natur aus kräftige Rotweinsorten, dreißig Monate in neuen Barriques gelagert. Das ergibt einen schwarzen Wein, der auch im Duft seine ganze Kraft und Dichte signalisiert. Dunkle Beeren, Wacholder und Rosmarin, Röstaromen, Bitterschokolade sind dabei. Am Gaumen dann mit erwartet kräftigem Körper, aber zugleich erfreulich zugänglicher Tanninstruktur. Alles wirkt sehr elegant und geschliffen. Da ist nichts Adstringierendes mehr, zumindest nach einem Umweg über eine Karaffe. Der Wein verlangt mit seinen Attributen förmlich nach einem Wildgericht.



2014 **Vulcano · trocken** · Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz/Mittelburgenland (18 Punkte) 13,5% vol · ca. 22,00 € im Ottenthal



Ein feuriger Vulkan ziert das Etikett und weist den Weg zu einem kräftigen temperamentvollen Wein. Der Vulcano ist eine Spitzencuvée – komponiert aus 50% Blaufränkisch und Anteilen von Cabernet, Merlot und Zweigelt – mit der das Weingut Hans Iglar in der Champions League des europäischen Rotweins vertreten ist. Der Wein ist fruchtig und würzig zugleich. Nach einem warm-up in der Karaffe wird er sehr schön zugänglich. Die Tanninstruktur ist fein verästelt und bietet der Frucht viel Raum zur Entfaltung. Mit seiner unglaublichen Länge weist er nachdrücklich auf das große Potenzial hin. Doch zu den Fleisch- und Gemüsepfännchen von Raclette erreicht der Tanz mit dem Vulkan einen kulinarischen Höhepunkt.

2013 **Biiri · Blaufränkisch · trocken · Mittelburgenland DAC Reserve** · Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz/Mittelburgenland (18 Punkte) – 13,5% vol · ca. 24,00 € im Ottenthal



Aktuell ist der Biiri noch recht harte Kost und nicht einfach zu bewerten. Er bringt einen animierenden Fruchtcocktail aus roten Beeren und Kirschkonfit mit, aber eben auch eine adstringierende Säure- und Tanninstruktur. Doch aus langjähriger Erfahrung mit dem Biiri wissen wir, welch großartige Entwicklung der Wein noch vor sich hat. Mit viel Luft lässt er sein enormes Potenzial schon heute erkennen. Nach und nach verbindet sich das Tannin mit der Frucht, steigert sich das Geschmackserlebnis. Die feinen würzigen Noten und ein Hauch von frischer Minze im Finale sind zugleich eine Empfehlung zur Entenbrust mit Orangenrotkohl.

o.J. **Tannat 14 · trocken** · Weingut Gager, Deutschkreutz/Mittelburgenland (17,5 Punkte) – 14% vol · ca. 32,50 € beim Weinhandel Hötzl



Tannat wird in Frankreich wegen seiner mächtigen Tanninstruktur häufig als Cuvée-partner verwendet. Der Wein ist dicht in der Farbe und fruchtig-würzig im Bukett. Zwetschgen und dunkle Beeren, getrocknete Kräuter und Lakritze bestimmen den Duft. Am Gaumen zunächst stumpf, hart und adstringierend. Doch beim Schwenken des Glases öffnet sich ein Fenster, das den Blick in eine gute Zukunft erlaubt. Die Frucht strebt nach vorn und schiebt den kantigen Gerbstoff zur Seite. Beindruckend. Ab 2020 zu kräftigen Fleischgerichten, doch die Karaffe nicht vergessen.