

# vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

## SOMMERWEINE 2020 – DIE BESTEN TIPPS!

### ROT & PREISWERT

SCHÖNE WEINE BIS 12 EURO

### NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

ZWEIGELT MIT POTENZIAL

### STEINFASS, BETON-EI, AMPHORE

WEINE AUS ALTERNATIVEN GEBINDEN

### WIENER GEMISCHTER SATZ

EINE LIEBESERKLÄRUNG



€ 6,-

Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M  
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems  
Retouren an PF 100, 1350 Wien

# WEIN

## am Ende des Tunnels

Es wird ein Wein sein: Auch in den an Belastungen reichen vergangenen zwölf Monaten hat sich der Wein als Konstante herausgestellt – nicht nur, dass er mit Freude und durchaus beherzt konsumiert wurde, auch die Winzer haben natürlich weiter ihre Weingärten gepflegt und 2020 Wein erzeugt. Und der ist im Sommerweinbereich besonders pfiffig ausgefallen.

*Dietmar Bruckner*

**E**s gibt Weine, die werden mit den Jahren besser, darüber sind wir uns alle einig. Es gibt aber auch Jahre, die mit Wein zumindest etwas ansehnlicher werden. Schöntrinken konnte man sich 2020 nur mit großem Talent zur Verdrängung und hohem persönlichem Einsatz. Wenn dann die Leber zwickt oder gar der Bund unserer geliebten Jogginghose, dann hat der Spaß ein Loch, und dieses sollte nicht mit dem Ende des Tunnels verwechselt werden.

#### 2020 – im Zeichen des Veltliners

Mit einem kräftigen Sprung von letztes 165 auf aktuell 234 Weine standen wir der größten Menge an Proben seit Langem gegenüber. Erfreulich war nach einer ersten Sichtung die hohe Zahl an Neuzugängen, seien es neue Weine bereits teilgenommener Winzer oder ganz

neue Namen wie im Falle des Gesamtsiegers Thomas Ott.

Wir starteten unseren Verkostungsreigen mit den Veltlinern, der traditionell größten Gruppe, die ihre Präsenz um fast 50 Prozent auf 83 Teilnehmer erhöhen konnte. Die Verkostungsreihenfolge war wie immer zufällig, die Verkostung selbst erstaunlich erfreulich. Drei Viertel der Weine übersprangen die Hürde von 14 Punkten, fast die Hälfte schaffte 15 und mehr Punkte. Im Finale, das mit einer Quali von 15,6 Punkten erreicht wurde, standen dann immer noch 14 Veltliner von insgesamt 27 Mitbewerbern.

Stellvertretend für alle Weine seien hier schon mal die Bedingungen und Problemzonen des aktuellen Jahrgangs angerissen.

Wer es knackig mag, ist mit 2020 bestens bedient. Die lange Vegetationsperiode, die gute Wasserversorgung und die

Weingut FJ Gritsch, Ried Tausendeimerberg



## Interview mit Thomas Ott Reichersdorf

**VINARIA: Herr Ott, herzlichen Glückwunsch zu Ihrem prachtvollen Siegerwein der heurigen Sommerweinkostung. Der Wein war in puncto Thema und Sortenausdruck spitze, aber was hat es mit dem Flins auf sich?**

\* **Thomas Ott:** Das ist eine schöne Überraschung, und das freut uns natürlich sehr. Der Name „Flins“ kommt aus dem Dialekt und hat etwas mit dem Erdreich zu tun. Dieser Grüne Veltliner wächst südöstlich der Traisen, und die Weingärten sind im besten Ertragsalter. Die Reben wachsen auf sandigem Löss. Im Untergrund verdichtet sich der Sand zu hartem Sandstein, welcher von den alten Weinbauern umgangssprachlich als „Flins“ bezeichnet wurde. Bei der Bodenbearbeitung der Weingärten kommen immer wieder solche Gesteinsverdichtungen zum Vorschein. Es entstehen dort sehr bekömmliche mineralische Weine.

**VINARIA: 2020 war kein einfacher Jahrgang, wie ist Ihnen dieser finessige Wein gelungen?**

\* **Ott:** Das stimmt, der Jahrgang war wetterbedingt eine Herausforderung, vor allem Falscher Mehltau war ein großes Thema. Man musste in den Weingärten ständig dahinter sein, viel Laubarbeit war angesagt, damit die Trauben schnell wieder abtrocknen konnten. Sehr wichtig für eine gute Ausreifung der Weintrauben war die Ertragsreduktion, auch noch im Spätsommer. In Summe haben wir dadurch bis zu 15% weniger geerntet. Positiv war die ausreichende Wasserversorgung, sodass wir uns über einen sehr guten Jahrgang freuen.

**VINARIA: Wie geht's dann im Keller weiter?**

\* **Ott:** Bis zur Lese, Mitte bis Ende Oktober, war Geduld gefragt. Ich habe die Trauben so lange wie möglich hängen lassen, um eine gute Reife zu erzielen. Geduldig ging's dann im Keller weiter. Ich lasse meine Weine gerne lange, auch ohne Schwefel, auf der Feinhefe reifen. Dieses Hefelager gibt den Weinen einen besonderen Touch, sie dürfen sich weitestgehend selbst klären, und mit der Füllung lasse ich mir auch gerne etwas länger Zeit.



„Ich lasse meine Weine gerne lange, auch ohne Schwefel, auf der Feinhefe reifen.“

**VINARIA: Sagen Sie uns zum Abschluss noch ein paar Worte zu Ihrem Betrieb?**

\* **Ott:** Unser Betrieb besteht bereits seit mehreren Generationen. Gemeinsam mit meiner Familie bewirtschaften wir ca. fünf Hektar Rebfläche. Auf teilweise winzigen Terrassenweingärten werden dabei hauptsächlich Grüner Veltliner und Riesling angebaut, doch auch Sorten wie Zweigelt und Merlot sind zu finden. Dreimal jährlich ist zudem unser Heuriger geöffnet, wo wir typische, selbst gemachte Heurigenjause anbieten.



Ing. Michael Rethaller, Kellereileiter Weinkellerei Lenz Moser

ten Weg vor sich gehabt bis an die Spitze. Mit ausdrucksstarker Sortenpräsenz und sommerlichem Trinkvergnügen gelang es ihm gleich bei seinem ersten Auftritt bei den Sommerweinen, das Feld von der Basis her aufzurollen. Die Kalmücke vom Weingut Gritsch hingegen konnte ihre hohe Einstiegswertung bis ins Finale halten. Den dritten Platz teilen sich die Selection von Lenz Moser, ein durch und durch stimmiger Wein, der im LEH praktisch in ganz Österreich jederzeit erhältlich ist, der viel Lebensfreude versprühende TOM von Tom Dockner, ebenfalls aus dem Traisental und mit dem Hochrain vom Bio-Weingut Zederbauer aus Palt im Kremstal gesellte sich mit 11,5% der leichteste Wein auf dem Stockerl. Den Drittplatzierten verlieh zur pfiffigen Säure ein mehr erahn- als schmeckbarer Restzucker den letzten Kick.

Weitere acht Veltliner waren würdige Vertreter Niederösterreichs, mit seinem Classic zeigte der Erbhof Bayer, dass der Veltliner zu Recht auf dem Leithaberg steht.

#### Große Gewinne bei den Gemischten Genüssen und Gemischten Sätzen oder Ein Solitär vom Kalbskopf

Beide Gruppen haben gut 40 Prozent gegenüber dem Vorjahr zugelegt. Mit 72 Weinen hatte die Sortenvielfalt die Nase vorne. In dieser Kategorie, die vom Welschriesling unangefochten angeführt wird, haben wir alles verkostet, was zu klein für eine eigene Gruppe ist, also etwa ein sauberer, zischiger, ansonsten unauffälliger Bouvier vom Weingut Zehentner oder ein hübscher Sommervertreter in Sachen Roter Veltliner vom Weingut Setzer. Von den vier Burgundern hat es ein ungemein freundlicher Morillon von Pichler-Schober gerade nicht ins Finale geschafft. Die beiden Weißburgunder waren erfrischende Grüße aus der West- bzw. Südsteiermark. Von den immerhin sieben Rieslingen stachen das Weingut Ernst und die Schlosskellerei Gobelsburg hervor. Bei den Frühroten Veltlinern überraschte Lukas Markowitsch, den man sonst doch eher mit eindrucksvollen Rotweinen in Verbindung bringen würde. Die vier Müller-Thurgau, mehrheitlich Rivaner genannt, haben sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert. Der Bio-Müller-Thurgau vom Weingut Zederbauer als auch der Rivaner

↳ kühle Lese erbrachten erfrischende Weine mit teils überraschender Substanz. In den besten Fällen konnten wir uns an fruchtig-würzigen Veltlinern erfreuen, die auch deutliches Zeugnis ihrer Herkunft ablegten.

Ob man der kräuterwürzigen oder der kernobstfruchtigen Fraktion den Vorzug gibt, ist Geschmackssache. Gerade in Jahren wie 2020 sind auch mehr oder weniger ausgeprägte Zitrusnoten ein Thema, die sich aber nicht in einer Art Soda Zitron erschöpfen sollten. Reduktive „Gletschereis“-Aromen haben wir im Rahmen ihres erfrischenden Ausdrucks großzügig mitlaufen lassen. Ein paar Exemplare, die auch bei den Sauvignons „bella figura“ gemacht hätten, haben wir in Erwartung eines konsumfreundlichen Sommers durchaus positiv bewertet.

Auch heuer kommen wir nicht am Thema Gerbstoff vorbei. Der feine Gerbstoff, der, als Grip wahrgenommen, dem Wein Struktur und Halt verleiht, ist durchaus erwünscht. Wir bezeichnen ihn als stützend, griffig oder auch feinherb.

#### Fruchtig-würzige Veltliner erfreuen uns

Demgegenüber steht wieder eine gar nicht so kleine Menge an Proben, quer durch die Sorten, die eine teils üppige Portion des unfeinen Gerbstoffs mitbekommen hat. Dieser macht sich schon im Duft unangenehm bemerkbar und kappt im Zusammenklang mit einer pointierten Säure sowohl die Länge als auch einen erhofft erfreulichen Fruchtauftritt. Bleibt dieses Problem bis zum Zeitpunkt der Füllung unbemerkt, verschlimmert

sich die unfeine Art sogar noch im Zuge der Flaschenreife, dieser Gerbstoff „baut“ sich auch nicht ein. Wird der Fehlton bemerkt, scheinen manche Winzer eine „Notbremse“ in Form von Schönung und einem kleinen Zuckerrest versucht zu haben. Auch diese Ergebnisse konnten uns nicht überzeugen. Manchen Weinen wurde mit einem biologischen Säureabbau zu Leibe gerückt. Das kann, richtig gemacht, gut gehen, im Duft und im Ausklang anhaftende Molkennoten sind aber gerade in dieser Kategorie nicht von allen erwünscht.

Der Sieger-Veltliner Flins von Thomas Ott aus dem Traisental hatte einen wei-



## Im Gespräch mit Helmut Preisinger Gols

**VINARIA: Herzlichen Glückwunsch, im gut bestückten Feld der Sortenvielfalt konnten Sie sich mit Ihrem Neuburger an die Spitze setzen. Der Wein hat uns in seiner fülligen Lebendigkeit sehr gut gefallen, aber wie kommt der Kalbskopf in den Neuburger?**

\* **Helmut Preisinger:** Das ist sehr erfreulich. Der Kalbskopf ist eine etwa zwei Hektar große Lage gleich hinter unserem Haus mitten in Gols. Uns gehört etwa ein halber Hektar, der mit ca. 25 Jahre alten Reben bestockt ist. Den Wein selbst gibt es erst seit vier Jahren.

**VINARIA: Der Wein überraschte uns in helles Kupfer gewandt und mit einer ungewohnten Aromenfülle, erzählen Sie uns etwas zur Weinwerdung!**

\* **Preisinger:** Den Neuburger hat schon mein Vater gepflegt und mir ist er auch ans Herz gewachsen. Die Reben stehen auf schottrigem Boden mit etwas schluffigem Lehm. Die Trauben lassen wir hängen, bis sie mit etwa 18° KMW physiologisch reif sind, dann wird das gesunde Material rausgelesen. Je nach Jahrgang beträgt die Maischestandzeit bis zu 24 Stunden, dann wird abgepresst und ganz klassisch im Stahl vergoren.

**VINARIA: Mit seinem starken Auftritt hat der Wein die**

**Vorgabe Sommerwein fast übererfüllt. Wozu trinken Sie ihn, und geht er wirklich gegen den Durst?**

\* **Preisinger:** Wir ernten jedes Jahr sehr charaktervolle Trauben, die Weine werden körperreich bei moderater Säure, und so macht der Kalbskopf mehr her, als die Daten eigentlich hergeben. Wir verkaufen viel an thailändische Restaurants, er passt überhaupt sehr gut zu diversen asiatischen Gerichten, und ja, mit deutlich unter zwölf Prozent ist er für uns ein perfekter Sommerwein.

**VINARIA: Verraten Sie uns noch etwas über Ihren Betrieb, gibt es einen Heurigen?**

\* **Preisinger:** Auf unseren 14 Hektar stehen zu drei Viertel rote Sorten, wie es hier am See üblich ist, Hauptsorte ist noch der Zweigelt, der wird aber bald vom Merlot abgelöst werden. Bei den Weißen dominiert der Grauburgunder, ergänzt von Neuburger und Welschriesling. Heurigen im üblichen Sinn gibt es nicht, wir arbeiten aber gerade an einem Pop-up-Heurigen, der bei Bedarf ein paarmal im Jahr bespielt wird.



↳ vom Weingut Sax machten sowohl als Sortenvertreter als auch als Sommerweine sehr viel Freude. Fast ein alter Bekannter und Finalist ist der Rivaner Ried Fellingen vom Weingut Pröll. Mit einem sehr charmanten, vielleicht schon an der Grenze zum Kitsch befindlichen Wein beweist der Winzer Herz und Hand im Umgang mit dieser bald 130 Jahre alten Sorte schade eigentlich, dass ihr so wenig Aufmerksamkeit zuteilwird.

Den Vogel, oder besser: das Kalb abgeschossen hat der Newcomer Helmut Preisinger mit seinem Solitär vom Neuburger Kalbskopf mitten aus Gols. Mit 15,9 Punkten schließt er sich nahtlos an die besten Veltliner an. Der Wein sprengt in seinem Auftreten zwar fast den Rahmen der Sommerweidee, bietet aber eine starke, sehr individuelle Interpretation der Sorte.

43 Welschrieslinge waren schließlich in dieser Gruppe noch zu bewältigen, ziemlich exakt ein Drittel mehr als im Vorjahr. Die beiden Paradewelschrieslinge aus der Steiermark vom Weingut Adam-Lieleg und vom Weingut Gründl konnten ihre Leistung auch im Finale abrufen –, so macht der Sommer nicht nur im Süden Freude. Gut die Hälfte der angestellten Welsch können wir guten

Gewissens als freundliche Sorten- und Jahrgangsvertreter empfehlen. Am unteren Ende des Spektrums fanden sich aber doch einige, über die wir gnädig den Mantel des Vergessens breiten wollen.

Die drittgrößte Gruppe teilten sich Gemischte Sätze und die weißen Cuvées fast zu gleichen Teilen, für das Finale konnten sich vier Gemischte Sätze qualifizieren. Als Sieger in diesem Rennen und ebenfalls ex aequo mit den besten Veltlinern und dem Kalbskopf konnte sich Georg Weinwurm mit seinem Schmatz behaupten, bei diesem Wein ist der Name Programm. Ebenso zu Wortspielen griffen die beiden zweitplatzierten. Gemischter Schatz heißt der Wein von Christoph Bauer und bei Johannes Gebeshuber ging es querfeldein ins kleine Finale. Beide Weine zeigen sich recht anspruchsvoll mit hübschen Ecken und Kanten, man sollte ihnen noch etwas Zeit gönnen. Als „gefühlvoller Wein mit einer Neigung zum Beschwingtsein“ (Karl Kohl) empfiehlt sich der Gemischte Satz von Neuzugang Josef Pimpel für einen ruhigen Sommerabend.

#### Steirisches Comeback bei den Schmeckatn

Gewohnt übersichtlich blieb das aromatische Sortiment, auch wenn es sich um ein Viertel auf 25 Proben erweiterte. Aus steirischer Sicht ist die Welt mit dieser Verkostung in Ordnung, denn nach langer Absenz kommt endlich wieder ein Schmeckerter aus der Grünen Mark, diesmal eine finessenreiche, fast sinnliche Scheurebe vom Weingut Scharl aus dem Vulkanland. Von den anderen Sämlingen konnte er sich deutlich ab-

setzen, aber auch zum Zweitplatzierten des gesamten Panels besteht eine kleine Lücke. Die Sauvignon Blancs sind da dichter gepackt, Alexander Waberer brachte zwar wieder einen mustergültigen, peppigen Sauvignon ins Rennen, konnte aber an den Erfolg des Vorjahres nicht anschließen. Anspruchsvoll präsentierte sich der Wein von Michael Bauer vom Wagram, viel Charme zeigte der mit einem kleinen Zuckerrest aufblitzende Vertreter vom Weingut Eder aus Gedersdorf.

#### Kalbskopf, Schmatz und Gemischter Schatz

## Sommerweine Toplist

16,1	<b>Thomas Ott</b>	Grüner Veltliner Flins	TR
16,0	<b>FJ Gritsch</b>	Grüner Veltliner Kalmücke	WA
15,9	<b>Lenz Moser</b>	Grüner Veltliner Selection	NÖ
15,9	<b>Tom Dockner</b>	Grüner Veltliner TOM	TR
15,9	<b>Bio-Weingut Zederbauer</b>	Grüner Veltliner Hochrain	KR
15,9	<b>Weingut Weinwurm</b>	Schmatz Gemischter Satz Ried Schilling	NÖ
15,9	<b>Helmut Preisinger</b>	Neuburger Kalbskopf	BG
15,8	<b>Christoph Bauer</b>	Gemischter Schatz (NB, SB, WR)	NÖ
15,8	<b>Weingut Gebeshuber</b>	Querfeldein Gemischter Satz weiß	TH
15,8	<b>Josef Scharl</b>	Scheurebe Klassik	STMK
15,7	<b>Weingut Waberer</b>	Sauvignon Blanc	NÖ
15,7	<b>Weingut Jordan</b>	Grüner Veltliner Pulkau	WV
15,7	<b>Familie Ernst</b>	Grüner Veltliner Ernst'n Fede	WG
15,7	<b>Schlosskellerei Gobelsburg</b>	Grüner Veltliner Löss	NÖ
15,7	<b>Weingut Adam-Lieleg</b>	Welschriesling	SST
15,7	<b>Josef Pimpel</b>	Gemischter Satz	CA
15,6	<b>Weingut Bründlmayer</b>	Grüner Veltliner Kamptal Terrassen	KA
15,6	<b>Michael Bauer</b>	Sauvignon Blanc	WG
15,6	<b>Steinschaden-Schiltern</b>	Grüner Veltliner Tradition	KA
15,6	<b>Weingut Schwarzböck</b>	Grüner Veltliner Vier Zeiten	NÖ
15,6	<b>Weinhof Grill</b>	Grüner Veltliner	WG
15,6	<b>Weingut Bayer Erbhof</b>	Grüner Veltliner Classic	BG
15,6	<b>Gabi &amp; Toni Bauer</b>	Grüner Veltliner Leitn	NÖ
15,6	<b>Weingut Pröll</b>	Rivaner Ried Fellingen	NÖ
15,6	<b>Weingut Gründl</b>	Welschriesling	SST



Franz-Josef Gritsch (im Kalmuck-Jancker)



**16,1** ★★★ Thomas Ott  
Grüner Veltliner  
Flins



**16,0** ★★★ FJ Gritsch  
Grüner Veltliner  
Kalmücke



**15,9** ★★★ Weinwurm  
Schmatz Gemischter Satz  
Ried Schilling



**15,9** ★★★ Helmut Preisinger  
Neuburger  
Kalbskopf



**15,7** ★★★ Waberer  
Sauvignon Blanc



**15,7** ★★★ Jordan  
Grüner Veltliner  
Pulkau



**15,7** ★★★ Josef Pimpel  
Gemischter Satz



**15,6** ★★★ Bründlmayer  
Grüner Veltliner  
Kämtal Terrassen



**15,6** ★★★ Weinhof Grill  
Grüner Veltliner



**15,6** ★★★ Bayer Erbhof  
Grüner Veltliner  
Classic



**15,9** ★★★ Lenz Moser  
Grüner Veltliner  
Selection



**15,9** ★★★ Tom Dockner  
Grüner Veltliner  
TOM



**15,9** ★★★ Zederbauer  
Grüner Veltliner  
Hochrain



**15,8** ★★★ Christoph Bauer  
Gemischter Satz  
(NB, SB, WR)



**15,8** ★★★ Gebeshuber  
Querfeldein  
Gemischter Satz weiß



**15,8** ★★★ Josef Scharl  
Scheurebe  
Klassik



**15,7** ★★★ Familie Ernst  
Grüner Veltliner  
Ernst'n Feder



**15,7** ★★★ Schlosskellerei Gobelsburg  
Grüner Veltliner  
Löss



**15,7** ★★★ Adam-Lieleg  
Welschriesling



**15,6** ★★★ Michael Bauer  
Sauvignon Blanc



**15,6** ★★★ Steinschaden-Schiltern  
Grüner Veltliner  
Tradition



**15,6** ★★★ Schwarzböck  
Grüner Veltliner  
Vier Zeiten



**15,6** ★★★ Gabi & Toni Bauer  
Grüner Veltliner  
Leitn



**15,6** ★★★ Pröll  
Rivaner  
Ried Fellingen



**15,6** ★★★ Gründl  
Welschriesling

## Zur Verkostung

Zugelassen waren Weißweine aus dem Jahrgang 2020 mit maximal 12 Volumenprozent Alkohol auf dem Etikett. Die Weine wurden in mehreren Vorverkostungen gedeckt verkostet. Für die Finalverkostung wurden die besten Weine aus den Vorverkostungen ausgewählt. An den Verkostungen nahmen Karl Kohl, Hans Pleininger, Peter Schleimer und der Autor Dietmar Bruckner teil. Wir danken der Leitung und dem Team des Freiguts Thallern für Logistik und Verkostungsräumlichkeiten.

### Abkürzungen

F ..... Fass- oder Tankprobe  
G ..... Glasverschluss  
K ..... Naturkork  
S ..... Schraubverschluss

## Zum Jahrgang

Der 2020er-Jahrgang war ein Weinjahr der Gegensätze: Sonne und Regen, Wärme und Kälte wechselten einander ab. Nach einem trockenen Winter kam es zu einem etwas verzögerten Austrieb. Der sehr warme, sonnige April beschleunigte die Entwicklung nur bedingt, da er von extremer Trockenheit begleitet war. Im Mai fielen Niederschläge in geballter Form, und auch der Juni war sehr feucht und wechselhaft. Die Blüte erfolgte zu einem durchschnittlichen Zeitpunkt und verlief im Wesentlichen unproblematisch, auch wenn es da und dort bei einzelnen Rebsorten Verrieselungen gab.

Es folgte ein Sommer, in dem sonnige und regnerische Phasen abwechselten; längere Hitzewellen und tropische Temperaturen blieben aus. Allerdings führten die häufigen Niederschläge zu starkem Pflanzenwachstum und Krankheitsdruck. Sorgfältige Laubarbeit und eine gute Belüftung der Traubenzone waren extrem wichtig. Der September verlief über längere Zeit sehr positiv, mit Sonnenstunden wie ein Sommermonat und hohen Tagestemperaturen, gegen Monatsende setzte allerdings in vielen Gebieten andauernder Starkregen ein. Aufgrund dieser feuchtwarmen Witterung hatten die Winzer alle Hände voll zu tun, um die Gesundheit der Trauben zu erhalten. Relativ niedrige Nachttemperaturen wirkten sich positiv auf die Aromenbildung und Säurestruktur aus. Anfang September begann die Hauptlese, die sich bei recht guten Bedingungen großteils bis Ende Oktober zog. Penible Selektion war essenziell für den Erfolg. Der Jahrgang steht für frische, aromatische, eher leichte Weißweine mit lebendiger Struktur – ein klassisch „österreichischer“ Jahrgang eben.



tasted in  
Zalto Denk'Art  
Universal

## Top List Grüner Veltliner 2020

16,1	<b>Thomas Ott</b>	GV, Flins, TR
16,0	<b>FJ Gritsch</b>	GV, Kalmücke, WA
15,9	<b>Weinkellerei Lenz Moser</b>	GV, Selection, NÖ
15,9	<b>Bio-Weingut Zederbauer</b>	GV, Hochrain, KR
15,9	<b>Tom Dockner</b>	GV, TOM, TR
15,7	<b>Schlosskellerei Gobelsburg</b>	GV, Löss, NÖ
15,7	<b>Familie Ernst</b>	GV, Ernst'n Feder, WG
15,7	<b>Weingut Jordan</b>	GV, Pulkau, WV
15,6	<b>Weingut Bründlmayer</b>	GV, Kamptal Terrassen, KA
15,6	<b>Steinschaden-Schiltern</b>	GV, Tradition, KA
15,6	<b>Gabi &amp; Toni Bauer</b>	GV, Leitn, NÖ
15,6	<b>Weinhof Grill</b>	GV, WG
15,6	<b>Weingut Schwarzböck</b>	GV, Vier Zeiten, NÖ
15,6	<b>Bayer – Erbhof</b>	GV, Classic, BG

## Grüner Veltliner

- 15,3** Weingut Allacher  
Vinum Pannonia GmbH, Gols  
★★ **Grüner Veltliner BG, 12%, S € 7,00**  
Schotig, dezent gemüsige Noten, pfeffrig und auch etwas reduktiv; paprizierter Veltliner, knackig, Hauch von Fruchtsüße, unkompliziert, wäre ein hübscher Sauvignon geworden, gelungener Sommerwein.
- 14,6** Christoph Bauer, Jetzelsdorf  
★★ **Grüner Veltliner WV, 12%, S € 6,50**  
Satter Fruchteinstieg, getrocknete Apfelspalten, Banane, gewisse Kühle; recht schlank, etwas röstig, grüner Apfel, geradlinig, Nase über Gaumen, frisch, zischig.
- 15,6** Gabi & Toni Bauer, Großriedenthal  
★★★ **Grüner Veltliner Leitn NÖ, 12%, S € 6,20**  
Lösswürziger, etwas reduktiver Veltliner, zart erdig, Orangenzesten; betont würzig, Birne, Quitte, geigt auf dem Gaumen sehr schön auf, nussige Anklänge, gute Fülle, pfeffrig im Ausklang, feiner, wenn auch etwas statischer Wein.
- 13,3** Weingut Michael Bauer, Kirchberg/W.  
**Grüner Veltliner Klassik WG, 12%, S € 6,00**
- 15,6** Weingut Bayer – Erbhof, Donnerskirchen  
★★★ **Grüner Veltliner Classic BG, 11,5%, S € 6,00**  
Knackig, typische Kernobstnoten, zeigt bei aller Frische gute Substanz, dezente Würze, harmonisch im Duft, animierend; rund und saftig, hübsche Fruchtsüße, gute Substanz, kühle Frische, Grapefruitbitter im Finish, feiner Wein, erstaunliche Länge, passt.
- 13,3** Weingut Erich Bayer, St. Michael  
**Grüner Veltliner Steinfeder WA, 11,5%, S € 7,00**
- 13,9** Weingut Berger, Gedersdorf  
★ **Grüner Veltliner „Gedersdorf“ KR, 11,5%, S € 5,50**
- 15,1** Weingut Blaha, Röschitz  
★★ **Grüner Veltliner Klassik NÖ, 12%, S € 5,50**  
Zart schotig, recht kühl, frische Holunderblüten, duftig, grüner Paprika, mehr Aroma als Veltliner; Hülsenfrüchte, Löss, aromatische Würze, grüne Ananas, als Sommerwein recht stimmig, passable Länge.
- 15,6** Weingut Bründlmayer, Langenlois  
★★★ **Grüner Veltliner Kamptal Terrassen KA, 11,5%, S € 11,60**  
Weißer Pfeffer, ehrlicher, schlanker Veltliner, Zitrus, grüner Apfel, gewisse Frische; feine Kernobstnoten, balancierte Würze, sehr saftig, bringt mit Luft noch mehr Würze, zarter Fruchtschmelz, sehr rund und zugänglich, süffig.
- 14,2** Weingut Christ, Wien  
★ **Grüner Veltliner Bisamberg WI, 11,5%, S € 8,50**  
Grapefruitcreme, schon etwas gerbstoffig, zart nussig; cremig mit spürbarem Restzucker, Almkräuter, zugänglich, ohne viel Appeal, relativ kurz.
- 14,2** Weingut zur Dankbarkeit, Podersdorf  
★ **Grüner Veltliner BG, 12%, S € 6,00**  
Reduktiv, braucht viel Luft, strahlige Frucht, mehr Stein- als Kernobst, erfrischend im Duft, eher Richtung Riesling; straff, reduktiv auf dem Gaumen, noch nicht ganz zugänglich, gerbstofflastig, für den unkomplizierten Genuss.
- 14,9** Gerhard Deim, Schönberg am Kamp  
★★ **Grüner Veltliner Weinzapfl KA, 12%, S € 6,00**  
Zart parfümierte Würze, dezent schotig, Brennessel, kernig; grüne Birnenaromatik, robuste Säure, leicht hefíg, unbeschwerter Genuss, Fruchtsüße.
- 14,5** Winzerhof Fam. Dockner, Höbenbach  
★★ **Grüner Veltliner Göttweiger Berg KR, 12%, S € 7,00**  
Reifes, festes Fruchtfleisch, gelb, auch nussig, helle Pfefferwürze, Küchenkräuter; kräftige Säure, dienender Gerbstoff, Frucht ist auf Zitrus beschränkt, kräutrige Noten, grünwürzig, Gerbstoff hält den Wein zusammen, brav.

- 15,9** Tom Dockner, Theyern  
★★★ **Grüner Veltliner TOM TR, 12%, S € 7,50**  
Mohnweckerl, Weißgebäck, gewisse Dichte, fast füllig, Zitrus, Limette, rauchige Noten, Veltliner liegt auf der Lauer; viel Kohlensäure, maulfüllende Frucht, recht harmonisch, schiebt mächtig an, sehr straff mit guter Fülle, spürbarer Zuckerrest, plakativ, fast kitschig, dabei sehr gut gelöst, zeigt Lebensfreude, in diesen Zeiten mehr als nötig.
- 13,6** Domäne Wachau, Dürnstein  
★ **Grüner Veltliner Federspiel Rossatz WA, 12, S € 9,40**
- 13,9** Weingut Eder, Gedersdorf  
★ **Grüner Veltliner Leicht-Sinn NÖ, 11%, S € 6,50**
- 14,1** Weingut Eder, Gedersdorf  
★ **Grüner Veltliner Lössterrassen KR, 12%, S € 7,00**  
Leicht reduktiv, braucht Luft, Hefeschleier, noch wenig Ausdruck; schlank, eingesperrte Frucht, gewisser Grip und Strenge, resche Säure, dadurch schlank wirkend, zaghafter Ausdruck.
- 14,5** Weingut Eitzinger, Langenlois  
★★ **Grüner Veltliner Löss KA, 12%, S € 6,50**  
Noch diffus im Duft, Maroni, Moos, erdig, etwas rauchig, dezente Würze, Zitrusnoten; Orangenzesten, Gerbstoffgrip, zart nussig, schmal ausklingend.
- 15,0** Weinhof Enghart-Schoderböck, Inzersdorf  
★★ **Grüner Veltliner Level, TR, 11,5%, S € 5,00**  
Teeblätter, staubig, dezente Würze, hell, Eibischzuckerl, ein paar Kräuter; dropsig, was sich über die Zuckerl im Duft schon angekündigt hat, fester Säurekern, sehr spritziger Wein, traubig, passende Länge, gut gemacht.
- 15,7** Weingut Familie Ernst, Großwiesendorf  
★★★ **Grüner Veltliner Ernst'n Feder WG, 11,5%, S € 5,90**  
Dillgurkerl, Senfsaat, dezent schotiger Kern, dadurch duftig, weg von der Sorte; klassisches Pfefferl, sehr schöne Fruchtaromatik, gute Länge, sehr trinkig.
- 14,8** Bio-Weingut Ettl, Podersdorf  
★★ **Grüner Veltliner BG, 11,5%, S € 5,70**  
Zart reduktiv, duftig, geschliffen, moderater Fruchtausdruck; herzhaft Säure, zitrusfrisch, straffe Erscheinung, glasklarer Sommerwein, weniger Veltliner.
- 14,6** Weingut Faber-Köchel  
★★ **Grüner Veltliner WV, 12%, S € 9,90**  
Staubig, fruchtarm, Apfel, mehr Würze als Frucht, Kräuterlimo; strohig, heilige Noten, leichte Unterreife, grüne Birne, schmal und geradlinig, zart süß mit etwas Gerbstoff ausklingend.
- 15,0** Weingut Faber-Köchel  
★★ **Grüner Veltliner Summerwine NÖ, 11%, S € 8,90**  
Straff konturiert, klassische Kernobstfrucht, betonte Würze, die sich auf dem Gaumen fortsetzt, zeigt sich hier von der hübschen Veltlinerseite, bei aller Resche gute Rundungen, frische Länge, Animo, viel Zitrusfrucht im Ausklang.
- 15,7** Schlosskellerei Gobelsburg, Gobelsburg  
★★★ **Grüner Veltliner Löss NÖ, 12%, S € 7,00**  
Gewisse Saftigkeit, Ananas, leicht gepfeffert, ansprechend duftige Nase; setzt sich auf dem Gaumen fort, moderate Säure, stimmig mit herrlichem Trinkfluss, alles gut getroffen, gewisse Knackigkeit im Auslauf, süffig, Pfefferl im Finish.
- 15,2** Weingut Greil, Unterstockstall  
★★ **Grüner Veltliner Floh WG, 11,5%, S € 6,50**  
Kühl, frisch, zart moussierende Birne, leichter Veltliner, schöne Pikanz, knackige Säure, mittlerer Ausdruck, zitrusbehaftet, stützender Gerbstoff, mittlere Länge.
- 15,6** Weinhof Grill, Fels am Wagram  
★★★ **Grüner Veltliner WG, 12%, S € 5,80**  
Grapefruit, grüne Nuss, zart röstig, reife, fast mürbe Äpfel, auch birnig, saftig, weißer Pfeffer; pffig, klassischer Lössveltliner, sehr süffig, blitzsauber, gute Balance bei angenehmer Knackigkeit, hübsche Länge.







Michael Moosbrugger von Schloss Gobelsburg



Ing. Michael Rethaller, Kellereileiter Weinkellerei Lenz Moser



Barbara und Franz Zederbauer

Silke, Tom, Elfi & Gerhard Dockner



Thomas Ott mit Freundin Agnes Priesching



Franz Josef Gritsch



**15,1 Weingut Weingurm, Dobermannsdorf**

★ ★ **Asia Blend – Cuvée White (GV, PB) NÖ, 12%, S € 9,90**  
Frühlingsduftig, sehr sympathisch, blumig; feste Säure, unauffällige Frucht, gut abgestimmt, hübsches Süße-Säure-Spiel, angenehme Länge, saftiges Mittelstück, etwas Kernobst.

**15,9 Weingut Weingurm, Dobermannsdorf**

★ ★ ★ **Schmatz Gemischter Satz Ried Schilling, NÖ, 12%, S € 7,80**  
Zischige gelbe Frucht, unglaublich animierend, weißer Pfeffer, viel Zitrusaromatik, Limette; weiche Anmutung, trotzdem erfrischend knackig, schiebt Frische vor sich her, feine Länge, stimmig, sehr schön, ein Wein zum „Wegschmatzen“.

**13,9 Weingut Martin Weixelbaum, Weißenkirchen**

★ **Gemischter Satz Federspiel WA, 12%, S € 8,00**

**14,2 Günter Wenzl, Matzen**

★ **Matzner Bär Gemischter Satz (MO, SB, CH) Ried Auflangen, 12%, S € 4,90**

Zart muskatig, frische Mahd, zurückhaltend; sehr viel Kohlensäure, kleiner Zuckerrest spitz vor, saftig, wenn auch wenig Frucht, mit Nelken gespickte Orange, rustikal.

**15,0 Leo & Dagmar Wunderer, Oberfellabrunn**

★ ★ **White Woman (SB, GM, GV), 12%, S € 7,00**  
Die aromatischen Sorten warten noch auf ihren Auftritt, Unwucht, kleines Burgunderstinkerl; Veltliner kommt mit Pfefferl auf dem Gaumen, Artischocken, steinig griffig, grüne Äpfel, straff, guter, schnörkelloser Ansatz, braucht noch.

**15,0 Weingut Zeitlberger, Tiefenthal**

★ ★ **Youngster Gemischter Satz WG, 12%, S € 6,50**  
Steinobst, etwas Trockenfrucht, drossig, Kamille, zarter Ausdruck; herzhafte Säure, kleiner Zuckerrest ist gut verpackt, gewisse Länge, Gerbstoff im Ausklang.



Lisa &amp; Georg Weingurm

Simon, Christoph, Heidi, Adele Bauer



## Top List Weiße Cuvées und Gemischte Sätze 2020

- 15,9 Weingut Weingurm**  
Schmatz Gemischter Satz Ried Schilling, NÖ
- 15,8 Christoph Bauer**  
Gemischter Schatz (NBB, WR), NÖ
- 15,8 Weingut Gebeshuber**  
Querfeldein Gemischter Satz weiß, TH
- 15,7 Josef Pimpel**  
Gemischter Satz, CA
- 15,5 Julius Klein**  
REBHuhn Gemischter Satz, NÖ
- 15,7 Schaller vom See**  
Swingin' White (WR/GV/MT), BG
- 15,7 Steinschaden-Schiltern**  
Gemischter Satz, NÖ
- 15,4 Johann Gispereg**  
KLARA Gemischter Satz, TH



Johannes Gebeshuber mit den Söhnen Paul (links) und Ferdinand (rechts)



Helmut Preisinger

Florian, Matthias und Manfred Lieleg vom Weingut Adam-Lieleg



Foto: Kump Photography

## Nachgefragt bei Josef Scharl

**VINARIA:** Das Spektrum der Scheurebe reicht von neutral belanglosen Weinen bis zu vorlaut plakativen, in der Übertreibung auch ordinär wirkenden Exemplaren. Was ist das Geheimnis hinter Ihrem feingliedrigen, animierenden und sehr erfrischenden Wein?

\* **Josef Scharl:** Schon mein Vater hat mit dieser Sorte viele Erfolge eingefahren, und das „Rezept“ dahinter ist praktisch seit Jahrzehnten unverändert. Die Trauben liegen über Nacht, ohne zu gären, auf der kühlen Maische, am nächsten Tag wird eingemaischt und dann behutsam gepresst, damit keine groben Gerbstoffe in den Wein kommen. Anschließend wird im Stahl vergoren, der Trub kann sich in Ruhe absetzen, Schönungen verwenden wir schon lange nicht mehr.

**VINARIA:** Das klingt jetzt ein bisschen wie „Malen nach Zahlen“. Wenn es so einfach wäre, müsste es doch viel mehr gute Scheureben geben. Wie schaut's im Weingarten aus, wo stehen die Reben, wie alt sind sie?

\* **Scharl:** Kein Stock ist jünger als 20 Jahre, die ältesten stammen aus dem Jahr 1974. Zu zwei Dritteln stehen sie auf Muschelkalk, der Rest auf Rotlehm mit Schotter. In jungen Jahren ist die Sorte eine Diva, anfällig für Oidium und Peronospora, und aromatisch neigt sie anfangs eher zu lauten Tönen. Im Alter wird sie ruhiger, sie wächst so vor sich hin, ohne dass man sich viel drum kümmern müsste. Physiologisch hochreif ist sie mit 16 bis 17° KMW, die Beerenhaut ist da nicht mehr bitter, und dann muss man lesen, sonst wird sie unfein.

**VINARIA:** Wie war der Jahrgang im Vulkanland?

\* **Scharl:** Wie in meiner Kindheit. Es war eine lange, gut mit Wasser versorgte Vegetationsperiode. Die Beeren haben die physiologische Reife langsam und spät erreicht, gelesen wurde bei kühlem Wetter im Oktober, die Weine haben sich daher eine knackige Säure erhalten, wofür wir in der Steiermark stehen.

**VINARIA:** Welchen Stellenwert hat die Sorte in Ihrem Betrieb?

\* **Scharl:** Von unseren 22 Hektar sind 1,7 mit Scheurebe bestockt. Nicht nur im Verkauf und in der Buschenschank ist diese Sorte wichtig. Als Rieslingtrinker greifen wir immer wieder gerne zu einem Glas. Es ist ein Wein zu jeder Gelegenheit, zu jeder Tageszeit, vor allem auch, weil er nie besonders hoch im Alkohol liegt und mit vielfältigem Geschmack erfreut.



## Aromasorten

### Sämling

#### 14,5 Weingut Fein, Hagenbrunn ★★ Sämtling Ried Bruch NÖ, 12%, S € 6,00

Birne und traubige Noten, feine Kräuterauswahl, ruhig und dezent; Restzucker ist deutlich spürbar, Säure hält nicht ganz dagegen, geradlinig.

#### 14,7 Weingut Gründl, Labuttendorf ★★ Scheurebe STMK, 12%, S € 7,00

Zart duftig, leicht exotisch, etwas hefig, Mandarinenschale, hübsch; appetitliche Säure, Frucht kommt gut auf den Gaumen, spürbarer Restzucker, der den Gerbstoff nicht ganz pariert, aromatisches Finish.

#### 14,8 Weinhaus Haiden, Oggau ★★ Scheurebe vom Glimmerschiefer LW, 12%, S € 6,50

Relativ neutral im Duft, reduktiv, kühl, Birne, festes Fruchtfleisch, braucht Luft; fester Grip, Orangen, Mandarinen, angenehmer fruchtsüßer Schleier, stützender Gerbstoff, ganz brauchbare Länge, braucht noch etwas Zeit, eigenständige Erscheinung, knochentrocken.

#### 13,9 Weinbau List, Siebing ★ Scheurebe STMK, 11,5%, S € 6,80

#### 15,9 Charakterweine Josef Scharl, St. Anna ★★★ Scheurebe Klassik STMK, 11,5%, S € 7,90

Weißfleischige Frucht, straff, hübsche Kräuter; griffiger, positiver Gerbstoff, gute Fülle, reife, exotische Frucht, Zesten, leise und dezent fließend, guter Stoff, braucht Luft, kleiner Zuckerrest ist gut verpackt, hübsch und individuell.

#### 13,7 Weingut Schmölder, St. Andrä ★ Sämtling Classic STMK, 12%, S € 7,20

#### 15,1 Weinhof Sorger, Tieschen ★★ Scheurebe STMK, 11,5%, S € 7,00

Weißer Pfeffer, Kernobst und auch etliches an Zitrusaromatik, straffe Frucht; setzt sich recht straff fort, Frucht muss sich noch entfalten, hübsche Darstellung, frische Kohlensäure, gute Länge, Spaßfaktor.

### Sauvignon Blanc

#### 13,9 Leo Aumann GmbH, Tribuswinkel ★ Sauvignon Blanc TH, 12%, S € 8,90

#### 15,6 Weingut Michael Bauer, Kirchberg/W. ★★★ Sauvignon Blanc WG, 12%, S € 7,50

Pfiffig, gewisser Fruchtgedruck, Hollerblüten, würzig, hübscher Sortenausdruck; rassige Säure, die den kleinen Zuckerrest braucht, bringt gluckenklare Frucht auf den Gaumen, Blutorange im Finish, sehr feiner Wein, durchaus schon mit Anspruch.

#### 14,5 Weinhof Diry, Zagging ★★ Sauvignon Blanc NÖ, 12%, S € 6,50

Grünwürzig, schotig, Brennnessel, weiße Gummibären; feines Sommerfeeling, knackige Frucht, durchaus Sortencharakter, blitzsauber, brauchbarer Fluss.

#### 15,4 Weingut Eder, Gedersdorf ★★ Sauvignon Blanc NÖ, 12%, S € 8,50

Reduktiv, Kräuterwürzig, weißfruchtig, animierend, knackiger Sauvignon; Limette, fester Biss, kleiner Zuckerrest geleitet charmant in ein freundliches Finish, animierendes Süße-Säure-Spiel, feine Länge, hübscher Wein.

#### 13,3 ETL WINE AND SPIRITS GmbH, Halbturn Sauvignon Blanc BG, 12%, S, € 6,00

#### 14,9 Weingut Fuhr gasl-Huber, Wien ★★ Sauvignon Blanc Neustift am Walde, 12%, S € 9,50

Kantig, Gesteinsmehl, gewisse Frucht, braucht Zeit, einige hübsche Aspekte; kernig, bringt dunklere Aromatik, herzhafter Grip, knochentrocken, saftiges Mittelstück, leider nicht allzu lang.

#### 14,2 Leo Jahner, Wildungsmauer ★ Sauvignon Blanc NÖ, 12%, S € 8,00

Zart speckig, röstig, blumig, gelbe Frucht, schotig; leichter Körper, Kohlenensäure, expressive Frucht, fester Säurebiss, bisschen austrocknend, eher kurz.

#### 13,2 Winzerschlössl Kaiser, Eisenstadt Sauvignon Blanc BIO BG, 11,5%, S € 6,70

#### 13,4 Weingut Pichler-Schober, St. Nikolai i. S. Sauvignon Blanc SST, 12%, S € 9,00

#### 13,4 Josef Pimpel, Petronell-Carnuntum Sauvignon Blanc CA, 12%, S € 8,00

#### 14,0 Weingut Primus, Graßnitzberg ★ Sauvignon Blanc SST, 12%, S € 9,60

Duftig, Johannisbeerblätter, grüne Würze, typische, wenn auch eher ange-deutete Sauvignonfrucht; leichter Körper, zögerlicher Frucht Ausdruck, relativ viel Gerbstoff, sauber, sommerfrisch.

#### 15,0 Weingut Familie Schlager, Sooß ★★ Anna Helena Sauvignon Blanc TH, 12%, S € 6,00

Finessiger Duft, kühle Kräuter, Holunder, grüne Paprika, weißer Pfeffer; bringt hübsche Würze auf den Gaumen, prickelnde Aromatik, zarter Gerbstoffbiss, freundliche Länge, macht Spaß mit gewissem Anspruch.

#### 13,7 Richard Schober, Gaweinstal ★ Sauvignon Blanc NÖ, 12%, S € 6,30

#### 13,4 Weingut Peter Skoff, Gamlitz Sauvignon Blanc SST, 12%, S € 9,50

#### 15,7 Weingut Waberer, Mistelbach ★★★ Sauvignon Blanc NÖ, 12%, S € 7,80

Brennnessel, Holunderblüten und etwas Cassis, expressiv, fast goschert mit klarem Sortenbild; Cassis heftet sich auf die Papillen, knackige Säure, viel Fruchtcharme, gelber Paprika, stimmig, Gerbstoffgrip, sehr lang, klassischer straffer und sehr süffiger Sauvignon, peppig.

### Riesling

#### 14,6 Norbert Bauer, Jetzelsdorf ★★ Riesling Ried Diermannsee NÖ, 12%, S € 7,50

Kräfteiges Gelb, elegantes Steinobst, auch rote Äpfel, etwas herblicher Frucht Ausdruck, Blutorange, Rosenduft; hübscher Fruchtglanz, Aromatik geht ein bisschen Richtung Traminer (die Vorfahren lassen grüßen), Spur Zimt, deutlicher Restzucker, exotische Nuancen, Ananas, freundlicher Verführer für kühle Sommerabende mit einer Spur Kitsch.

#### 14,2 Domäne Wachau, Dürnstein ★ Riesling Federspiel Terrassen WA, 12%, S € 10,50

Apfelnoten, etwas spröde, Steinmehl, herzhafte Säure, moderater Frucht Ausdruck, wirkt über Säure und Gerbstoff sehr schlank, rote Äpfel, zartes Steinobst, pikant, mineralische Aspekte, etwas kurz.

#### 15,2 Weingut Familie Ernst, Großwiesendorf ★★ Riesling WG, 11,5%, S € 7,30

Stroh, Blätter, gegrillter Pfirsich, medizinale Note Richtung, Jod, braucht Luft; zeigt auf dem Gaumen hübsches Rieslingfeeling, spürbarer, gut eingebundener Restzucker, zart rauchig, recht klassische Rieslingfrucht im Abgang, gute Substanz, braucht noch.

#### 15,3 Schlosskellerei Gobelsburg, Gobelsburg ★★ Riesling Urgestein NÖ, 12%, S € 9,60

Herrliche Steinobstnase, festfleischig, liebenswert altmodisch mit etwas Speck auf den Rippen; Marille und Pfirsich kleiden den Gaumen aus, etwas Grip vom Urgestein, ganz solide Länge, süffig mit konservativem Flair und durchaus Charakter.

#### 14,4 Weingut Gschweicher, Röschtitz ★ Riesling Klassik NÖ, 11,5%, S € 7,00

Ein Hauch nicht ganz reifer Weingartenpfirsich, viel Zitrusaromatik, grüner Apfel; schüchterne Marille, deutlicher Zuckerrest, zitrusfrisch, etwas Melisse, herzhafter Biss.

#### 14,8 Weingut Rabl, Langenlois ★★ Riesling Terrassen KA, 12%, S € 7,20

Verhalten, Apfel, dann typisches, schon etwas weiches Steinobst, Kamille, zurückhaltender Typus; deutlicher Zuckerrest, etwas Gerbstoff, nicht ganz reife Ananas, Staubzucker, bedächtiger Wein.

### Müller-Thurgau

#### 14,9 Emil Bauer, Ottenthal ★★ Rivaner WG, 10,5%, S € 5,50

Zart röstig, Brotkruste, Sesam, Fenchel, anfangs etwas metallisch spröde, mit Luft kommen Steinobst- und exotische Noten, Lychees; recht griffig, straff, Anflug von Salzzitrone, gute Substanz bei sehr genussfreundlichem Alkohol, individuell, pfiffig, perfekt für einen heißen Sommer.

#### 15,6 Weingut Pröll, Radlbrunn ★★★ Rivaner Ried Fellingen NÖ, 12%, S € 4,90

Vollreife Marille, Fenchel, expressive Frucht, etwas vorlaut, an der Grenze zum Kitsch, rauchig, Marillenröster; fruchtbetont, gute Sortendarstellung, ganz trocken mit knuspriger Säure und etwas Fruchtsüße, angenehme Länge. Man merkt, dass der Winzer Herz und Hand für die Sorte hat.

#### 15,5 Winzerhof Sax, Langenlois ★★★ Rivaner NÖ, 12%, S € 6,50

Weiche, freundliche Frucht, etwas Kräuter, reife Zitrusnoten, Grapefruit, grüne Birnen; saftig, erfrischende Säure, reife Äpfel, positiv stimmender Wein, ein paar kühle Aspekte, Küchenkräuter, guter Sortenvertreter, als Sommerwein ein Treffer.

#### 15,4 Bio-Weingut Zederbauer, Palt ★★ Müller-Thurgau NÖ, 11%, S € 8,30

Reife Zitrus- und Orangennoten, zischig im Duft, was sich als knackige Säure auf dem Gaumen fortsetzt, kleiner Zuckerrest hält die Balance, charmanter Frucht Ausdruck, guter Sortenausdruck.



Alexander Waberer

## Sonstige Sorten

### Weiß gepresst

#### 13,5 Schilcherweingut Friedrich, St. Stefan ob Stainz ★ SOPRAN (BW weißgepresst) STMK, 12%, S € 8,00

#### 14,5 Johann Topf GmbH, Strass ★★ [W] (ZW), 12%, S € 8,60

Zart rotbeerig, auch weiße Ribisele, Stachelbeere, sehr knackige Säure, etwas herb, strukturgebender Gerbstoff, beerige Noten auch auf dem Gaumen, brauchbare Länge.

#### 13,9 Reinhard Topf, Strass ★ Zweigelt gleich gepresst NÖ, 11,5%, S € 5,40

#### 13,5 Weingut Tremmel, Rust ★ Blanc de Noir BG, 12%, S € 4,50

## Top List Aromasorten 2020

- 15,9 Josef Scharl  
Scheurebe Klassik, STMK
- 15,7 Weingut Waberer  
Sauvignon Blanc, NÖ
- 15,6 Michael Bauer  
Sauvignon Blanc, WG
- 15,6 Weingut Pröll  
Rivaner Ried Fellingen, NÖ
- 15,5 Winzerhof Sax  
Rivaner, NÖ
- 15,4 Weingut Eder  
Sauvignon Blanc, NÖ
- 15,4 Bio-Weingut Zederbauer  
Müller-Thurgau, NÖ
- 15,3 Schlosskellerei Gobelsburg  
Riesling Urgestein, NÖ





Manfred Steinschaden



Josef Pimpel



Gudrun Grill-Gnauer



V.l.n.r.: Sepp Bayer, Josef Bayer, Michael Bayer



Petra, Leopold und Johannes Hofbauer-Schmidt



Stehend v.l.n.r.: Maximilian und Lorenz Pröll,  
sitzend v.l.n.r.: Antonia, Andreas und Michaela Pröll



Stefan Gründl in seinem Weingarten in der Ried Stermetzberg

## Best Buy Sommerweine

15,8	Christoph Bauer	Gemischter Schatz (NB, SB, WR) NÖ	€ 6,00
15,7	Weingut Ernst	Grüner Veltliner Ernst'n Feder WG	€ 5,90
15,7	Josef Pimpel	Gemischter Satz CA	€ 6,00
15,6	Weinhof Grill	Grüner Veltliner WG	€ 5,80
15,6	Steinschaden-Schiltern	Grüner Veltliner Tradition KA	€ 4,90
15,6	Weingut Pröll	Rivaner Ried Fellingen NÖ	€ 4,90
15,6	Weingut Gründl	Welschriesling SST	€ 6,00
15,6	Weingut Bayer – Erbhof	Grüner Veltliner Classic BG	€ 6,00
15,5	Weingut Hofbauer-Schmidt	Grüner Veltliner leicht & fruchtig NÖ	€ 5,50
15,5	Steinschaden-Schiltern	Gemischter Satz NÖ	€ 5,10
15,4	Kurt & Beatrix Hummel	Selection Grüner Veltliner	€ 5,80
15,3	Weingut Liegenfeld	Grüner Veltliner Classic BG	€ 6,00
15,3	Englhart-Schoderböck	Cuvée (MT, NB)	€ 5,00
15,1	Weingut Müller	Grüner Veltliner Göttweiger Berg KR	€ 6,00
15,1	Weingut Blaha	Grüner Veltliner Klassik NÖ	€ 5,50
15,1	Winzerhof Haiderer	Grüner Veltliner Antonius Steinfeder WA	€ 6,00
15,1	ETL WINE AND SPIRITS	Welschriesling BG	€ 6,00
15,0	Englhart-Schoderböck	Grüner Veltliner Level TR	€ 5,00
15,0	Weingut Hindler	Grüner Veltliner Leicht & Trocken NÖ	€ 5,20
15,0	Weingut Urban	URBAN DAYS Grüner Veltliner NÖ	€ 5,50
15,0	Günter Wenzl	Grüner Veltliner Classic Ried Auflangen NÖ	€ 4,50
15,0	Gerhard Deim	Hauptsache Veltliner (GV, SB) NÖ	€ 6,00
15,0	Weingut Hindler	Welchriesling NÖ	€ 5,60
15,0	Weingut Hirtl	Welschriesling Classic NÖ	€ 5,90
15,0	Weingut Familie Schlager	Welschriesling Exclusiv TH	€ 5,20
15,0	Weingut Familie Schlager	Anna Helena Sauvignon Blanc TH	€ 6,00