STEURER, SITTENDORF
2009 ZWEIGELT ALTE REBEN, 13,8 %, NK
Schwarze Beeren und dichte Würze, erinnert an Cabernet Franc, auch Weichsel-Schokolade; noch kernige Säure, hat aber viel Potenzial, sehr sauber und fein.

TEMER, GOLS
2009 PRIVAT ZWEIGELT, 14 %, NK
Volle reife Fülle, Schokorosinen, dazu klassische Dunkelfrucht und feiner Kaffee; saftige Dichte, kräftige Statur, klarer Ausdruck, jetzt sehr à point.

WALEK, POYSDORF
2010 ZWEIGELT FREIBERG, 13 %, DV
Ansprechende Dunkelfrucht, Holzröstnoten, auch Rumpflaumen, Schokoraspel; guter Trinkfluss, Weichselkompott, zugänglich, gute Säure, fordernd, aber witzig.

Cabernet, Merlot & Cuvées

91

ALT, GROSSRIEDENTHAL
2009 QUERCUS NO. II, 14 %, NK
(ZW/ME/SY) Zuerst azetonig, verschwindet mit Luft, dann kommen röstige Elemente, Mokkasatz, süßer Rumtopf, harzig; ungemein saftig, toller Stoff, zugänglich, dabei erstaunlich tiefgründig.

LEO AUMANN, TRIBUSWINKEL
2009 HARTERBERG CS-M-ZW, 14 %, NK
(CS/ME/ZW) Holzschmeichelnase zum Eingraben, Mon Chéri und Rumpflaumen, Schokolade; saftige Fülle, viel dunkle Beeren, tolle Säure, Top-Zukunft.

BÖCSKEI, WINDEN AM SEE
2009 EMINENZ, 14,2 %, DV
(CS/ME/SY) Würze, Kümmel, dazu dunkel-saftiges Beerenconfit, auch Lebkuchen; dicht und saftig, fordernd, aber mit guter Substanz versehen, viel Tannin, spannend, braucht seine Zeit, Zukunft.

JOSEF EDLINGER, FURTH
2009 POLT, 14 %, NK
(ME/CS/ZW) Rohfleischige und rauchige Würze, Zigarrenrauch, zart vegetabilische Elemente, Granatäpfel und

SEPP MOSER, APETLON
2009 MERLOT, 13,5 %, NK
(Biowein) Dichte Cassisnoten, glasklar und blitzsauber, dahinter Hollerkoch und Zwetschkenröster, Schokolade; herzhafter Tanninbiss, Säure und Frucht gut verwoben, gesicherte Zukunft.

NEUMEISTER, STRADEN
2009 CUVÉE DE MERIN, 13,5 %, NK
(ZW/CS/ME) Hübsche Würze, dezente dunkle Beeren, die mit Luft schön kommen, feine Röstnoten, auch Rumtopffrüchte; saftig, herzhafter Biss, Beeren aus allen Richtungen, zugänglich, gutes Potenzial.

SCHLOSS GOBELSBURG
2009 MERLOT PRIVATKELLER, 13 %, NK
Holzschmeichelnase, Jod, Trüffel, schwarze Oliven; saftig-dichte Fülle, lebendig, schöner Kick, präsente Säure, wirklich fein.

SCHLUMBERGER, BAD VÖSLAU
2009 PRIVATKELLER CABERNET MERLOT, 14 %, NK
Klar und saftig, feine Kräuterwürze, lebendig-verspielte Frucht, Liebstöckel und Bitterschokolade; höchst elegant-bordeleske Frucht, saftig, dezente Röstnoten, sehr fein.

STEPHANO, SALZBURG
2009 CALIBAN, 14,5 %, NK
(ME aus Deutsch Schützen) Feine Würze, guter Schliff, ansprechend, feine Dunkelfrucht, Dörrzwetschken; saftige Fülle, dichte Würze, bereits zugänglich, gutes Potenzial, tolle Sache.

STIFT KLOSTERNEUBURG
2009 CHORUS, 14 %, NK
(CS/CF/SL/ME) Feine Würze, feiner Hauch Garrigue, auch gute Reifeentwicklung, Hagebuttengelee mit Weichseln und Cassis, Brotrinde; spannende Fülle, fordernd-kantig, fruchtunterstützte Länge, tolles Potenzial.

90

ARTNER, HÖFLEIN
2009 AMAROK, 14 %, NK
(ZW/SY/ME/CS) 1. Flasche Kork. Kräftiges Toasting, aber auch kraftvolle Frucht, die sich gegen das Toasting gut behauptet; saftige Fülle, Dichte, gesicherte Zukunft.