

falstaff

SPANNEND
SO WIRD DER
JAHRGANG 2016

FESTLICH
AUSTERN
UND KAVIAR

PULSIEREND
MIAMI FÜR
GENIESSER



Perlen im Glas

BEST OF CHAMPAGNER, SEKT & CO.

Weinvielfalt auf vulkanischem Boden

Die kleine Weinregion Vulkanland im Südosten der Steiermark hat in den letzten Jahren eine enorme Dynamik entwickelt. Lang vorbei ist die Zeit, als man die Region nur für den Klöcher Traminer lobte. Um die Weinkompetenz weiter voranzutreiben, haben sich über siebzig Weingüter zum Verein »Winzer Vulkanland« zusammengeschlossen.

Weinidylle pur. Im Vulkanland Steiermark reift eine verführerische Vielfalt an Weinen heran.



Der Klapotetz soll auch im Vulkanland die Weingärten vor unliebsamen Gästen schützen.

Bereist man heute die eher beschauliche Idylle des Vulkanlands Steiermark, dann kann man sich nicht vorstellen, dass es hier einst so richtig heiß hergegangen ist. Dabei liegen heute viele der besten Weingärten der Region auf den Hängen von Vulkanbergen, die vor zirka zwei Millionen Jahren noch aktiv waren. Von Nord nach Süd reihen sich diese markanten, meist von stolzen Burgen bewehrten Erhebungen, beginnend von Riegersburg über Kapfenstein, Gleichenberg, Straden nach Tieschen und Klöch.

Entsprechend vielfältig ist das geologische Profil dieser Weinregion, deren Böden mit Vulkangestein und Basalten ebenso aufwarten wie mit Kalkstein und Sandstein, aber auch Muschelkalken als Relikten des Urmeeres. Touristische Ziele sind, abgesehen von den pittoresken Burgen und Schlössern, nicht zuletzt die Thermalorte entlang der vulkanischen Bruchlinie. Die Struktur der Betriebe ist sehr unterschiedlich und geht vom kleinen Nebenerwerbsswinzer über zahlreiche Buschenschank-Betriebe bis hin zu großen Weingütern, deren Weine bereits die Karten bekannter Restaurants in der ganzen weiten Welt zieren.

VIELFÄLTIGES WEINLAND

Das Weinbaugebiet Vulkanland Steiermark erstreckt sich vom Raum Hartberg über Fürstenfeld bis in den Bezirk Südoststeiermark und ist geprägt von vielen kleinen Weininseln, die dem Landschaftsbild seine Eigenart verleihen. Etwa 1300 Hektar Rebflächen werden bewirtschaftet, in konzentrierter Form rund um Klöch, St. Anna am Aigen und Straden. Das Klima im Vulkanland Steiermark ist durch große Gegensätze geprägt. Aus dem Westen kommen dank des kontinentalen Klimas kühlende Winde aus dem steirischen Almland herab, aus dem Süden bringt das illyrische Klima warme, mediterrane Temperaturen ins oststeirische Hügelland herein. Es herrschen dadurch milde Temperaturen, die Niederschläge sind gut über das Jahr verteilt.

Die regelmäßigen Winde haben positive Aspekte: Einerseits trocknen sie die Trauben und reduzieren somit die Fäulnisgefahr, andererseits dämpfen sie die Hitze im Sommer. Die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für komplexe und vielschichtige Aromen. Das Weinbaugebiet verfügt über eine Sortenvielfalt, >



Einfach zum Anbeißen: Dank der perfekten Bedingungen reifen die weißen Burgunder prächtig.

> die wie hier in keinem anderen Weinbaugebiet anzutreffen ist: Welschriesling, Morillon, Weiß- und Grauburgunder, Gelber Muskateller, Traminer in allen Spielarten, Sauvignon Blanc und sogar Riesling auf der weißen Seite, ergänzt von interessanten Rotweinen, vorzugsweise aus Blauem Zweigelt, aber auch anderen Rebsorten wie Merlot, Blauer Wildbacher, St. Laurent oder Blauburgunder. Verbindendes Element ist eine feine, mineralische Würze, die auf die angesprochenen geologischen Bedingungen zurückzuführen ist.

NEUE DACHMARKE

Um die vielen Vorzüge ihrer Weine einem breiteren Publikum bekannt zu machen, aber auch, um die Qualität ihrer Produkte weiter steigern zu können, haben sich kleine wie große Weinbaubetriebe zum Verein »Winzer Vulkanland« zusammengeschlossen. Im Mittelpunkt der Aktivitäten stehen heute die Nachhaltigkeit im Umgang mit der Natur,

der Wissens- und Erfahrungsaustausch zwischen den Winzern und der Ausbau und die Schärfung eines eigenständigen Profils des kleinen, aber feinen Weinbaugebiets. Gegründet wurde der Verein im Herbst 2009 mit dem Ziel, durch fachliche Schulungsprogramme und eine moderne interne Plattform für den Wissenstransfer und den Austausch unter den einzelnen Mitgliedern zu sorgen.

Dazu kam in weiterer Folge auch die entsprechende Marketing- und Kommunikationsarbeit, welche die Früchte der bereits geleisteten Arbeit nun auch an das weininteressierte Publikum heranträgt. Und hier stehen Genussmenschen, Kulturliebhaber, Gäste der Region und vor allem auch Einheimische im Fokus. Mit diesen gezielten Aktivitäten soll das steirische Vulkanland als gemeinsame Dachmarke, aber auch als Herkunft von leistbaren Qualitätsweinen und nicht zuletzt als Lebensmittelpunkt für authentische Winzerfamilien verankert werden.

Das Winzer Vulkanland-Credo: Die Lebensqualität der Menschen im steirischen Vulkanland steht im Mittelpunkt.

In Kooperation mit der Weinredaktion des Falstaff-Magazins werden zukünftig unterschiedliche Sortengruppen beleuchtet, den Anfang machen die weißen Burgundersorten und hier der Weißburgunder, Chardonnay, Morillon, der Grauburgunder sowie Cuvées aus den genannten Rebsorten. Beurteilt wurden diesmal klassisch ausgebaute Weine des Jahrgangs 2015 sowie gereifte Reserveweine aus den beiden vorangegangenen Jahren.

Unter den Burgundersorten wird dem Grauburgunder im Vulkanland ein besonderer Stellenwert eingeräumt. Der Grund dafür ist schnell gefunden. Die Kombination aus Terroir und idealem Klima lassen hier komplexe Sortenvertreter heranwachsen, die bereits Flaggschiff-Charakter für die Region einnehmen.

Unter den zahlreichen geeigneten Standorten hat sich die Region rund um Straden einen besonders guten Namen für seine Grauburgunder erobert. Hier haben sich einige Produzenten zusammengetan, um den



Sanfte Hügel, warmes Klima und unverwechselbares Terroir – das ist das Vulkanland Steiermark.

typischen Stradener Grauburgunder hochzuhalten. Jene besonderen Exemplare, die von einer Expertenjury für würdig befunden werden, dürfen ein spezielles Etikett tragen (www.straden-grauburgunder). Ende Mai wird jeweils der neue Jahrgang beim Grauburgunderfest am Kirchenplatz in Straden präsentiert.

Gefeiert wird gerne im Vulkanland, und so mangelt es nicht an Gelegenheiten, die Weinvielfalt der Region hautnah kennenzulernen. Beliebt ist auch das TerraVulcania-Weinfest, das jedes Jahr im Sommer in St. Anna am Aigen über die Bühne geht. Am 1. Juli 2017 ist es wieder so weit, und mit von der Partie sind viele Mitglieder des Winzer Vulkanlands. Ihre Weine präsentieren sie im Rahmen der Gruppenstände wie jenem der Eruption-Winzer, der TAU-Gruppe aus Tieschen, der Klöcher Traminer und SektAnna

Im Vulkanland wird Ess- und Trinkkultur als regionaler Kulturbestandteil durch die Winzerfamilien erlebbar.

und natürlich der Stradener Grauburgunder. Bei Festen wie diesem kann man sich nach Lust und Laune durch das Angebot an regionalen Spitzenweinen und Schmankerln kosten. Unter Weinfreunden längst als Pflichttermin gehandelt ist das Eruption-Fest das jedes Jahr bei einem anderen Mitgliedsweingut der gleichnamigen Winzervereinigung gefeiert wird. Im kommenden Jahr wird der Betrieb von Winzer-Vulkanland-Mitglied Frauwallner als Gastgeber für das »E-Fest« fungieren. Davor bieten aber noch die zwölf TAU-Winzer, die im Weinort Tieschen ebenfalls ihrer Leidenschaft für die weißen Burgundersorten freien Lauf lassen, am 6. Mai zum zehnten Jahrgang ihrer TAU-Weine. Diese Marken tragen hochreife Cuvées aus den weißen Burgundersorten aus dem Herzen des Vulkanlands.

Die Verkostung wird im stimmungsvollen Rahmen des Klosters von Tieschen stattfinden.

Es mangelt also sicher nicht an Gelegenheiten, den unterschiedlichen Nuancen der Burgunder persönlich und vor Ort nachzuspüren. Und dabei auch noch die Winzerpersönlichkeiten kennenzulernen, die hinter diesen trinkbaren Meisterwerken stehen. Falstaff durfte bereits vorab eine breite Palette von Weinen kennenlernen. Die Ergebnisse der Verkostung sowie die ausgezeichneten Burgunder finden Sie im separaten Verkostungsteil am Heftende dieser Ausgabe und auf www.falstaff.at

INFO

Alle Informationen zu den Mitgliedsbetrieben bietet www.winzer-vulkanland.at.

WINZER-VULKANLAND-VORSTAND

Die treibenden Kräfte

Der Obmann Christoph Neumeister aus Straden wird in seinen Funktionen von zahlreichen Mitstreitern unterstützt. Stefan Müller, Klöch; Walter Frauwallner, Straden; Simon Engel, Tieschen; Christof Winkler-Hermaden, Kapfenstein; Stefan Reichmann, St. Peter am Ottersbach; Anne Griesbacher, St. Anna am Aigen.

Dem erweiterten Vorstand gehören an: Klaus Fischer, St. Anna am Aigen; Franz Gölles, Hatzendorf; Klaus Leber, Straden; Manuel Ploder, St. Peter am Ottersbach; Katharina Thaller, Meierhofbergen.

Die Projektleitung und -koordination hat Margreth Kortschak-Huber von der Landentwicklung Steiermark inne.



Fotos: beigestellt

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20



BURGUNDER MIT TIEFGANG

Das oststeirische Vulkanland ist für die weißen Burgundersorten ein nahezu idealer Standort. Der Chardonnay – in der steirischen Tradition auch gerne als Morillon bezeichnet – fühlt sich hier ebenso wohl wie der edle Weißburgunder. Die Region um Straden ist wiederum für den Grauburgunder ein schon fast mythischer Herkunftsort. Falstaff durfte heuer erstmals diese Sortengruppe aus den Kellern der neu formierten Gruppe »Winzer Vulkanland«, die aus mehr als 70 qualitätsorientierten Weingütern besteht, verkosten und hat aus den Sortengruppen – erweitert um die Kategorie Cuvées aus Burgundersorten – sowohl für Klassik wie auch für Reserve-Weine die Falstaff-Grand-Prix-Sieger ermittelt. Einige Namen sind bereits einem breiteren Publikum wohl bekannt, der neue Wettbewerb bot gleichzeitig auch zahlreichen jungen und aufstrebenden Betrieben eine gute Gelegenheit, sich erstmals einem breiteren Publikum mit spannenden Weinen zu präsentieren. **NOTIZEN** VON PETER MOSER

Klassik Cuvée

92

● **TAU 2015 WB/PG/CH**
Weinhof Platzer, Tieschen
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Grün-gelb, Silberreflexe. Einladendes Bukett, Nuancen von Orangenzesten, feiner Kräutertouch, gelbe Tropenfrucht, tabakige Nuancen. Saftig, gute Komplexität, elegant, reife Honigmelone im Abgang, bleibt haften, vielseitig einsetzbar, mineralischer Nachhall. € 8,50

● **TAU 2015 PG/CH**
Weinhof Thurner-Seebacher, Tieschen
13,5 Vol.-%, trocken. Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von kandierten Orangenzesten, mineralische Aspekte, feine Mineralik, attraktives Bukett. Saftig, sehr elegant, reife gelbe Frucht, gute Balance und Länge, ein harmonischer Speisenbegleiter mit Zukunftspotenzial. € 9,-

LEGENDE

- Weißwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

91

● **Pinot³ 2015 WB/PG/CH**
Weinbau Frühwirth, St. Anna am Aigen
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte weiße Birnenfrucht, ein Hauch von Orangenzesten, zarter Blütenhonig. Saftig, komplex, feine Steinobstnuancen, angenehme Säurestruktur, dezente Fruchtsüße, gutes Reifepotenzial. € 7,-

● **TAU 2015 WB/CH**
Neubauer, Tieschen
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Einladende Nuancen von gelber Birne, zart nach Ringlotten und Blütenhonig, feiner nussiger Touch im Hintergrund. Komplex, saftige gelbe Frucht, cremige Textur, kraftvoller Abgang, Reifepotenzial. € 8,-

● **TAU – Burgundercuvée 2015 WB/CH**
Weinhof Gollenz, Tieschen
14 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Attraktive reife gelbe Tropenfruchtklänge, zart nach kandierten Orangenzesten, Nuancen von Blütenhonig, einladendes Bukett. Saftig, reife Frucht, dezente Honigsüße, ein kraftvoller Speisenbegleiter, etwas Dörrobst, mineralisch-salzig unterlegt, gutes Reifepotenzial. € 9,-

90

● **TAU – Burgundercuvée 2015 WB/CH**
Weinhof Sorger, Tieschen
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelbgrün,

Silberreflexe. Mit einem Hauch von Anis unterlegte gelbe Birnenfrucht, zart nach Honigmelone, dezente Kräuterwürze. Saftig, reife gelbe Tropenfrucht, feiner Honigtouch, cremige Textur, bleibt haften, süßer Nachhall. € 9,-

● **TAU – Verwurzelt in Tieschen 2015 CH/WB, Weingut Engel, Tieschen**
13,5 Vol.-%, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte feine gelbe Frucht, dunkle Mineralität, ein Hauch von Dörrobst. Saftig, extraktsüßer Kern, elegant und anhaltend, feiner Honigtouch im Abgang, ein facettenreicher Speisenbegleiter. € 9,50

Klassik Chardonnay

92

● **Morillon Vulkanland Steiermark 2015 Weingut Frauwallner, Straden**
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Einladende gelbe Apfel- frucht, zart nach Quitten und Honigmelone, ein Hauch von kandierten Mandarinenzesten. Saftig, elegante Textur, feine gelbe Tropenfruchtaromen, mineralischer Nachhall, fruchtsüßer Nachhall. € 9,-

● **Morillon TAU 2015 Weingut und Winzerhotel Kolleritsch, Tieschen**
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Intensive gelbe Tropenfrucht, zart nach Ananas, darunter ein zarter Touch

von Litschi, nach Blütenhonig. Stoffig, saftig, elegant, cremige Textur, gelbe Pfirsichfrucht im Nachhall, bleibt gut haften, ein kräftiger Speisenbegleiter. € 9,50

● **Chardonnay Alte Reben Annaberg 2015 Scharl Josef, St. Anna/Aigen**
13 Vol.-%, DV, großes Holzfass, trocken. Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Attraktive Apfel- frucht nach Golden Delicious, ein Hauch von Quitten und kandierten Orangenzesten, Nuancen von Wiesenkräutern. Stoffig, elegant, sehr gut balanciert, finessenreicher Säurebogen, feine Fruchtsüße im Finish, gute Länge. € 15,-

91

● **Chardonnay Vulkanland Steiermark 2015, Weinhof – Buschenschank Urbi, Kirchbach**
13 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von Orangenzesten, gelber Apfel, mineralischer Touch, nussiger Anhang. Komplex, saftiger Stil, angenehme Fruchtsüße, mineralischer Nachhall, bleibt haften, gutes Reifepotenzial. € 6,80

● **Morillon 2015 Weinbau Wurzingler Frauenberg, Bad Gleichenberg**
13 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Grün- gelb, Silberreflexe. Feine gelbe Steinobst- klänge, ein Hauch von Ananas, angenehme Blütenanklänge, exotische Nuancen. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, gut

integrierter Säurebogen, mineralisch, bleibt gut haften, Honigmelonen. € 6,80

● **Chardonnay Klöchberg 2015 Weingut Engel, Tieschen**
13 Vol.-%, DV, trocken. Helles Gelb, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte gelbe Apfel- frucht, zart nach Quitten, dunkle Mineralität. Gute Komplexität, gelber Pfirsich, frischer Säurebogen, salzige Terroirnote, angenehme Süße im Nachhall, besitzt gute Länge und Reifepotenzial. € 7,50

● **Chardonnay Vulkanland Steiermark 2015, Müller Klöch, Klöch**
14 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, Anklänge von Ananas und Honigmelone, zart nach Quitten. Kraftvoll, stoffig, extraktsüßer Kern, mineralisch, gute Länge. € 7,50

● **Chardonnay Klassik 2015 Weingut Krispel, Hof bei Straden**
13 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Feine Steinobstanklänge nach Weingartenpfirsich, ein Hauch von frischen Orangenzesten. Saftig, engmaschig, feine Frucht- süße, finessenreich strukturiert, mineralisch und anhaltend, zeigt gute Länge, vielseitig einsetzbar. € 8,90

● **Chardonnay 2015 Weingut Thaller, Großwilfersdorf**
13 Vol.-%, DV, trocken. Helles Grün- gelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Feuerstein unterlegte Nuancen von gelbem Apfel und etwas Quitte. Saftig, zart gewürzig unterlegte gelbe Frucht, integrierte Säurestruktur, reife Ananas und Mango im Nachhall, ein feiner Speisenbegleiter. € 9,-

● **Morillon Schemming 2015 Weingut Alois und Franziska Pfeifer, Sankt Anna am Aigen**
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit weißen Blüten unterlegte frische Apfel- frucht, ein Hauch von Quitten und Mandarinenzesten. Saftig, elegante Textur, feine Holzwürze, weiße Frucht im Abgang, mineralisch und anhaltend, verfügt über Reifepotenzial. € 10,50

● **Chardonnay Berner 2015 Weingut Glatz, Bad Waltersdorf**
14 Vol.-%, DV, halbtrocken. Helles Grün- gelb, Silberreflexe. Einladender Duft nach Eibisch- teig, ein Hauch von Feigen, zarte Kokosnoten, etwas Wiesenkräuter. Saftig, gute Komplexität, feine Extraktsüße im Abgang, balancierte Säurestruktur, Tropenfruchtklänge im Nachhall. € 18,-

90

● **Morillon 2015 Weinbau Lamprecht, Halbenrain**
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegte gelbe Apfel- frucht, rauchige Mineralität im Hintergrund. Würzig, saftig, gelber Pfirsich. € 6,60

● **Morillon 2015 Weinerlebnis Martin Wippl, Riegersburg**
12,5 Vol.-%, DV, trocken. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Apfel- frucht, zart mit Steinobst unterlegt, ein Hauch von frischen Orangenzesten. Elegant, dezente Frucht- süße, lebendiger Säurebogen, mineralisch, balanciert, zitroniger Touch. € 7,60

● **Chardonnay 2015 Weinhof Rossmann, Sankt Peter am Ottersbach**
13 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit frischen Orangenzesten unterlegte weiße Apfel- frucht, ein Hauch von Pfirsich. Stoffig, elegant, feine Frucht, finessenreiche Struktur, bleibt gut haften. € 7,90

● **Morillon Selection 2015 Weinhof Seyfried, Nitscha**
12,5 Vol.-%, DV, trocken. Helles Grün- gelb, Silberreflexe. Zart nach Blütenhonig, ein Hauch von Litschi und Kapstachelbeeren, exotisches Bukett. Mittlerer Körper, feine weiße Apfel- frucht, dezenter Säurebogen, bereits zugänglich, etwas Honig. € 8,-

● **Morillon Steirische Klassik 2015 Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein**
13 Vol.-%, VL, trocken. Leuchtendes Gold- gelb. Reife gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Ananas und Quitte, zart nach Blütenhonig. Saftig, elegant, feiner Touch von Haselnuss, bleibt haften, ein stoffiger Speisenbegleiter mit Nougatnachhall. € 9,90

● **Morillon 2015 Wein von Ploder-Rosenberg, St. Peter/Ottersbach**
12 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Goldgelb. Mit feinem Blütenhonig unterlegter Touch von Melone und Mango, kandierter Orangenzesten. Saftig, zart karamellig, von frischer Säure getragen, elegant und anhaltend, mineralischer Nachhall, ein seidenweicher Speisenwein. € 10,-

● **Morillon Reine Seele 2015 Weingut Trummer St. Veit in der Südsteiermark**
13 Vol.-%, DV, trocken. Helles Grün- gelb, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, unterlegt mit Wiesenkräutern, ein Hauch von Eibischteig, feine Melissenoten. Saftig, balancierte Säurestruktur, zitroniger Touch, zarte blättrige, weiße Pfirsichnoten im Abgang, mineralisch. € 12,40

Klassik Grauburgunder

93

● **Grauburgunder Reine Seele 2015 Weingut Trummer, St. Veit in der Südsteiermark**
13 Vol.-%, DV, halbtrocken. Helles Grün- gelb, Silberreflexe. Etwas Blütenhonig unterlegt reife gelbe Tropenfrucht nach Ananas, ein Hauch von Pfirsich, zarte Wiesenkräuter. Gute Komplexität, saftig, elegant, finessenreiche Säurestruktur, extraktsüß im Abgang, Birnennoten im Nachhall. € 20,-

92

● **Pinot Gris 2015 Weinhof Platzer, Tieschen**
13,5 Vol.-%, DV, trocken. Helles Gelb mit Kupferreflexen. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfrucht, feine Grapefruitnoten, etwas Birnenfrucht. Saftig, gute Komplexität, mineralisch, feiner Säurebogen, Honigmelonennoten im Abgang, gelbe Frucht im Rückgeschmack, bleibt gut haften, gutes Potenzial. € 7,80

● **Grauburgunder 2015 Wein von Ploder-Rosenberg St. Peter/Ottersbach**
12,5 Vol.-%, DV, halbtrocken. Helles Rotgold, Silberreflexe. Mit feiner Mineralität unterlegte gelbe Kernobstnuancen, zarter Dörrobst- touch, tabakiger Anhang. Straff, engmaschig, feine Fruchtsüße, zart nach Orangen und gelbem Pfirsich, feiner Honigtouch im Abgang. € 12,-

● **Grauburgunder Steirische Klassik 2015 Weingut Neumeister, Straden**
13 Vol.-%, DV, trocken. Helles Grün- gelb. Ein Hauch von Kräuterwürze unterlegt weiße Pfirsichnuancen, zarte dunkle Mineralität, Maracuja. Saftig, feine Säurestruktur, florale Noten, bleibt gut haften, Birnennuancen im Nachhall, gut antrinkbar. € 13,50

91

● **Grauburgunder 2015 Weinhof Gollenz, Tieschen**
14 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Rosé- gold, Silberreflexe. Zart floral unterlegte gelbe Birnenfrucht, dezente Dörrobstnuancen, ein Hauch von Gewürzen. Kraftvoll, saftig, feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen unterlegt, zarter Honigtouch im Abgang, verfügt über Länge, mineralisch und mit gutem Reifepotenzial ausgestattet. € 7,80

● **Grauburgunder Stradener Rosenberg 2015, Weinhof Dunkl, Straden**
13,5 Vol.-%, trocken. Helles Bernstein, Kup-

ferreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte Dörrobstnuancen, ein Hauch von Kletzen, zarte Mineralität im Hintergrund. Komplex, angenehme Holzwürze, Nuancen von Vanille, gelbe Kernobstnote, bleibt haften, Orangen und Gewürznelken im Nachhall. € 8,30

● **Stradener Grauburgunder Selektion 2015, Weinhof Fassold, Straden**
14 Vol.-%, DV, trocken. Helles Goldgelb, zarte Kupferreflexe. Anklänge von frischer gelber Birne, ein Hauch von Wiesenkräutern, feine tabakige Nuancen. Kraftvoll, extraktsüßer Körper, cremige Textur, angenehme Säure- stütze, reife gelbe Frucht im Nachhall, ein stoffiger Speisenbegleiter. € 8,30

● **Stradner Grauburgunder Klassik 2015 Tropper Weine, Straden**
13 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Blütenhonig, frisches Bukett, mineralischer Touch. Saftig, elegant, feine Apfel- frucht, finessenreicher Säurebogen, süße Frucht- nuancen im Abgang. € 8,30

● **Grauburgunder Vulkanland 2015 Weingut Krispel, Hof bei Straden**
13 Vol.-%, DV, halbtrocken. Helles Bernstein, Goldreflexe. Feine Kräuterwürze, zart nach frischer Birnenfrucht, ein Hauch von Blüten- honig. Mittlerer Körper, weiße Frucht, frisch strukturiert, zitroniger Touch. € 9,70

90

● **Grauburgunder Ried Stradenerberg 2015, Weingut Triebel, St. Anna/Aigen**
14 Vol.-%, VL, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Zart nach Wiesenkräutern und Lindenblüten, feine gelbe Birnenfrucht, zart nach Ringlotten, rauchige Würze. Komplex, saftige Textur, feiner Säurebogen, frucht- süßer Nachhall, mineralisch. € 8,-

● **Grauburgunder Klassik 2015 Weingut Glatz, Bad Waltersdorf**
13 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Gewürzen unterlegte reife gelbe Birnenfrucht,



Fotos: Claudia Schindlmaier (2), beige stellt

Nuancen von Blütenhonig. Komplex, fruchtig, angenehmer Säurebogen, nach Orangen im Abgang, lebendige Stilistik. € 9,-

Klassik Pinot Blanc

91

● **Weißburgunder 2015 Tropper Weine, Straden**
12 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von Blütenhonig, kandierte Orangenzesten, zart nach gelbem Pfirsich, attraktives Bukett. Saftig, elegant, reife gelbe Tropenfrucht, etwas Ananas, finsenreicher Säurebogen, mineralisch und anhaltend, sicheres Entwicklungspotenzial. € 6,20

● **Weißburgunder Steirische Klassik 2015, Weingut Neumeister, Straden**
12,5 Vol.-%, DV, trocken. Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarter Blütenhonigduft, unterlegt mit etwas Tropenfrucht, ein Hauch von Weingartenpfirsich. Elegant, frische Säurestruktur, mineralisch, zitroniger Touch, Apfelnuancen im Abgang, individueller Speisenbegleiter. € 11,-

90

● **Weißburgunder Rosenberg 2015 Weingut Michael am Rosenberg, Weiz**
13 Vol.-%, trocken. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von frischen Walnüssen unterlegte weiße Kernobstnoten, zarter Mandeltonch im Hintergrund. Elegant, mit frischem Säurekleid gut balancierter Körper, zitronig-mineralische Nuancen im Abgang, leichtfüßig. € 7,-

● **Weißburgunder Vulkanland Steiermark 2015, Müller Klöch, Klöch**
14 Vol.-%, DV, trocken. Helles Grüngelb, Silberreflexe. Frischer gelber Apfel, zart nach Ananas und Mandarinenzesten. Saftig, angenehme Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, mineralischer Touch im Abgang, ein Hauch von Honig, Reifepotenzial. € 7,-

Reserve Cuvée

93

● **Pinot³ Reserve 2013 WB/PG/CH Weinbau Frühwirth, St. Anna am Aigen**
13 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zarte Edelhölzwürze, Gewürznelken, feine weiße Kernobstnuancen. Elegant, saftig, zart nach Ananas und Zimt, feiner Säurebogen, mineralisch und anhaftend, salziger Touch im Nachhall, sehr gute Länge, Potenzial. € 13,-

92

● **Rosina 2013 WB/PG/CH Weingut Thaller, Großwilfersdorf**
13,5 Vol.-%, Barrique, trocken. Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von exotischen Gewürzen unterlegte gelbe Kernobstnote, floraler Touch, ein Hauch von Limettenzesten und Zimt. Stoffig, elegant, zart nach Pfirsich und Mango, feiner Säurebogen, Nelken im Abgang, wirkt noch sehr jung, gutes Zukunftspotenzial. € 18,-

91

● **K1 WB/PG/CH Weingut Leitgeb, Bad Gleichenberg**
13,5 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Eine Jahrgangscuvée aus 2013 und 2015. Leuchtendes Goldgelb. Zart nach Akazienhonig und Vanille, reife gelbe Tropenfrucht- aromen unterlegt, dezente Holzwürze. Saftig, reifer Pfirsich, elegante Textur, feine Honignoten im Abgang, zartes Karamell im Nachhall, ein stoffiger Speisenbegleiter mit dezent fruchtsüßem Abgang. € 13,30

● **Eruption Reitingbergen weiß 2013 WB/PG/CH, Weingut Franz J. Hutter, Feldbach**

13 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Kräuterwürze, etwas verhalten, ein Hauch von gelber Frucht, tabakige Nuancen im Hintergrund. Saftig, elegant, integrierte Holzwürze, cremige Textur, bleibt haften, ein Hauch von Nougat im Nachhall. € 14,90

● **Schemminger Vielfalt 2014 WB/CH Weingut Alois und Franziska Pfeifer, Sankt Anna am Aigen**

12 Vol.-%, NK, Barrique, trocken. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Zart kräuterwürzige Nuancen, ein Hauch von Grapefruit, der an Sauvignon erinnert, weiße Apfelfrucht, rauchige Nuancen. Straff, mineralisch, lebendig strukturiert, ein knackiger Speisenbegleiter, dunkle Beeren im Nachhall. € 21,-

Reserve Chardonnay

94

● **Morillon Moarfeitl G STK 2013 Weingut Neumeister, Straden**
13,5 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Feine nussige Anklänge, gelbe Frucht, mineralische Aspekte, ein Hauch von Pfirsich und kandierten Orangenzesten. Stoffig, extrakt-süß, sehr fein balanciert, süße Frucht, finsenreiche Struktur, salzig-mineralischer Nachhall, zitroniger Touch, sehr gute Länge, ein Speisenwein mit Reifepotenzial. € 35,-

93

● **Morillon vom Buch Eruption weiß 2013, Weingut Frauwallner, Straden**
13,5 Vol.-%, Barrique, trocken. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Holzwürze, reife gelbe Steinobstnuancen, angenehmer Blütenhonig, Vanille. Saftig, extrakt-süß, buttrige Textur, zarter Honigtouch und kandierte Orangenzesten im Nachhall, ein kraftvoller Speisenbegleiter. € 21,-

92

● **Morillon Rosenleiten 1 STK 2013 Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein**
13,5 Vol.-%, VL, 500-l-Fass, trocken. Kräftiges Goldgelb. Mit kandierten Orangenzesten und feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Marzipan, exotische Nuancen im Hintergrund. Stoffig, zart karamellig, reife Fruchtsüße, etwas Dörrobst, schokoladiger Touch, ein kraftvoller Speisenbegleiter. € 15,-

● **Eruption 2013 Weingut Krispel, Hof bei Straden**

13,5 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Exotische Gewürze, feine Edelhölzwürze, kandierte Mandarinenzesten, gelbe Tropenfrucht unterlegt. Saftig, elegant, weiße Frucht, feiner Nougattouch, frischer Kern, bleibt haften, dunkle Mineralität, ein ausgewogener Speisenbegleiter, gutes Reifepotenzial. € 19,-

● **Chardonnay Schemming Alte Reben Eruption weiß 2013, Scharl Josef Charakterweine, St. Anna/Aigen**

13 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Leuchtendes Gelbgold, Silberreflexe. Mit kandierten Orangenzesten unterlegte feine Röstaromen, gelbe Fruchtnuancen, floraler Touch. Engmaschig, weiße Frucht nach Melone, dezente Süße im Abgang, ein Hauch von Orangen, salzig-zitroniger Touch im Rückgeschmack, gutes Reifepotenzial. € 19,-

● **Chardonnay Schemming Alte Reben Eruption weiß 2014, Scharl Josef Charakterweine, St. Anna/Aigen**

13 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Leuchtendes Goldgelb. Ein Hauch von Feuerstein, feine Gewürznuancen, ein Hauch von Röstaromen, weiße Tropenfrucht unterlegt. Straffe Textur, engmaschig und mineralisch geprägt, feine Holzwürze, lebendiger Säurebogen, zarter Nougat im Nachhall, ein gut balancierter Speisenbegleiter. € 19,-

● **Chardonnay Hochberner 2013 Weingut Glatz, Bad Waltersdorf**

13,5 Vol.-%, DV, trocken. Kräftiges Goldgelb. Feine nussige Holzaro-men, ein Hauch von Mandarinenzesten, frisches Marzipan, gelbe Tropenfrucht unterlegt. Kraftvoll, saftige Steinobstnuancen,

feines Karamell, bleibt gut haften, ein entwickelter Speisenbegleiter, dezente Extrakt-süße im Nachhall, verfügt über Reifepotenzial. € 35,-

91

● **Morillon Buchberg 2014 Tropper Weine, Straden**

12,5 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Helles Gelb, Grünreflexe. Zart nach Blütenhonig, Nuancen von reifen Papayas und Mangos, zarte Holzwürze, nussiger Touch unterlegt. Saftig, angenehme Fruchtsüße, elegant feine Säurebalance, reifer gelber Apfel im Nachhall, sehr gute Länge, ein aromatischer Essensbegleiter. € 9,50

● **Chardonnay Selection 2014 Weinhof Platzer, Tieschen**

13 Vol.-%, DV, trocken. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische, attraktive Apfelfrucht, zart mit gelber Birne unterlegt, floraler Touch. Saftig, sehr ausgewogen, feine Fruchtsüße, Kernobst auch im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter. € 12,-

● **Chardonnay Eruption weiß 2013 Weingut Alois und Franziska Pfeifer, Sankt Anna am Aigen**

13,5 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Feuerstein und Zesten von Blutorange, gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Maracuja und Blütenhonig. Kräftig, zarte Holzwürze, gelber Pfirsich, dezenter Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang, feine Haselnussaromen im Nachhall. € 16,80

90

● **Morillon Frauenberg 2014 Weinbau Würzinger Frauenberg, Bad Gleichenberg**

13 Vol.-%, DV, trocken. Helles Goldgelb, Silberreflexe. Mit feinen Wiesenkräutern unterlegte Anklänge von weißer Tropenfrucht, zarter Blütenhonig. Saftig, elegante Textur, Nuancen eines biologischen Säureabbaus, karamelliger Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit Nougatfinale. € 9,50

● **Chardonnay Barrique 2013 Weinbau Gölles, Fehring**

12,5 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Feine Röstaromen, ein Hauch von Orangenzesten, floral, haselnussig unterlegt. Holzwürzig, feines Karamell, weiße Pfirsichfrucht, zarter Honigtouch im Abgang, insgesamt gut balanciert, feinwürziger Speisenbegleiter. € 11,90

● **Morillon Koasasteffl 2013 Weingut Frühwirth, Klöch**

13,5 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Tropen-

fruchtanklänge, ein Hauch von Litschi, reife Mango und Ananas, Orangenzesten. Mittlere Komplexität, weiße Frucht, feine Säurestruktur, mineralisch, zarte Süße im Finale. € 12,-

Reserve Pinot Gris

94

● **Grauburgunder Saziani G STK 2013 Weingut Neumeister, Straden**

13,5 Vol.-%, DV, trocken. Helles Bernstein, Silberreflexe. Zarte Edelhölznote, ein Hauch von Gewürzen, weiße Fruchtanklänge, etwas Nelken und Kokos. Stoffig, komplex, feine Birnenfrucht, frischer Säurebogen, angenehme Honignuancen im Abgang, mineralisch-zitronig im Finale, sehr vielseitig, gutes Reifepotenzial. € 13,80

● **Grauburgunder Klöchberg 2013 Weinhof Gollenz, Tieschen**

13 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Goldgelb. Mit einem Hauch von Dörrobst und zarten Kokosanklängen unterlegte reife Birnenfrucht. Saftig, seidige Textur, elegant und ausgewogen, ganz zarte Fruchtsüße, gute Balance, ein Hauch von Tropenfrucht, mineralischer Nachhall, gute Länge, sicheres Reifepotenzial. € 17,-

93

● **Grauburgunder Hochstrandl 2013 Weingut Krispel, Hof bei Straden**
14 Vol.-%, DV, Barrique, trocken. Mittleres Bernstein, Goldreflexe. Mit einem Hauch von Nougat unterlegte feine Kletzen-

note, zart nach Honig, reife gelbe Frucht-nuancen. Saftig, elegant, cremiger Touch, ein voluminöser und zugleich balancierter Speisenbegleiter, ein Hauch von Karamell, sehr gute Länge, klarer Sortencharakter. € 21,50

92

● **Stradner Grauburgunder Buchberg 2013, Tropper Weine, Straden**

13,5 Vol.-%, DV, trocken. Helles Bernstein, Silberreflexe. Zarte Edelhölznote, ein Hauch von Gewürzen, weiße Fruchtanklänge, etwas Nelken und Kokos. Stoffig, komplex, feine Birnenfrucht, frischer Säurebogen, angenehme Honignuancen im Abgang, mineralisch-zitronig im Finale, sehr vielseitig, gutes Reifepotenzial. € 13,80

● **Grauburgunder Klöchberg 2013 Weinhof Gollenz, Tieschen**

13 Vol.-%, DV, trocken. Leuchtendes Goldgelb. Mit einem Hauch von Dörrobst und zarten Kokosanklängen unterlegte reife Birnenfrucht. Saftig, seidige Textur, elegant und ausgewogen, ganz zarte Fruchtsüße, gute Balance, ein Hauch von Tropenfrucht, mineralischer Nachhall, gute Länge, sicheres Reifepotenzial. € 17,-

91

● **Grauburgunder Ried Schlosskogel 2013, Winkler-Hermaden, Kapfenstein**

13,5 Vol.-%, VL, Barrique, trocken. Helles Bernstein, Goldreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte Nuancen von Birnen, ein Hauch von Datteln, zarte ätherische Nuancen, Melisse und Trockenkräuter. Mittlere Komplexität, reife Frucht, seidige Textur, zart nach Dörrobst, bereits zugänglich, ein vielseitiger Speisenbegleiter. € 24,-

● **Grauburgunder Ried Stradenberg 2014 Weingut Triebel, St. Anna/Aigen**

13 Vol.-%, trocken. Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Zart tabakig unterlegte reife Birnenfrucht, ein Hauch von Kletzen, mineralischer Touch. Saftig, gute Komplexität, zart nach Dörrobst, guter Säurebogen, frisch strukturiert, bleibt haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter. Preis: k. A.

89

● **Grauburgunder Ried Stradenberg Weingut Triebel, St. Anna/Aigen**
13 Vol.-%, trocken. Helles Goldgelb, Silber-

reflexe. Mit einem Hauch von Trockenkräutern unterlegte weiße Apfelfrucht, tabakige Nuancen. Mittlerer Körper, weiße Birnen, dezente Süße im Nachhall, etwas rustikale Stilistik. Preis: k. A.

Reserve Pinot Blanc

90

● **Weißburgunder vom Buch 2013 Weingut Frauwallner, Straden**

13,5 Vol.-%, DV, großes Holzfass, trocken. Leuchtendes helles Gelbgold. Feine Wiesenkräuter, zart nussig unterlegte weiße Birnenfrucht, ein Hauch von Limettenzesten, Blütenhonig im Hintergrund. Mittlere Komplexität, feine Fruchtsüße, dezente Säurestruktur, bereits entwickelt und zugänglich. € 17,-

Tasting-Info

Weitere Tastings und Bewertungen finden Sie online unter

● www.falstaff.at/tastings

**„Hoamatland Oberösterreich“
Der OÖNachrichten Fotokalender 2017**

Geschenke-idee

Zwölf wunderschöne Fotomotive von OÖNachrichten Fotograf Volker Weibold zeigen, wie schön Oberösterreich ist.

**Gleich zum Mitnehmen:
Der OÖN-Fotokalender ist auch in den OÖN-Geschäftsstellen in Linz, Wels und Ried erhältlich.**

Lies was Gleiches!

Fotos: Claudia Schindlmair (2)

Ja, ich bestelle:

2 Monate OÖNachrichten (30 Tage Lieferfrist) + **1 OÖN-Fotokalender zum Kombi-Preis von € 25,-**
Vorausgesetzt, dass ich in den letzten 3 Monaten kein Abo in meinem Haushalt/meiner Adresse bezogen habe.

_____ Stück OÖN-Fotokalender 2017 (A3-quer)

zum ermäßigten Sonderpreis für **OÖNard-Inhaber von € 4,99 pro Stk.***

zum regulären Preis von € 19,- pro Stk.*
*Bezahlung per Erlagschein. Versand erfolgt per Post, zzgl. € 3,80 Versandkosten. Preise inkl. 20% MWST.

OÖNard-Nummer			
Vor- und Nachname			
Straße			
PLZ	Ort		
Telefon			
E-Mail			
OÖNard-Zust.		Telefon-Zust.	
NAME			

Angewandte Kunst, gleich oder anders, oder durch Fortbildungen nach Maßgabe unter www.ooenachrichten.at/vertriebsstellen, www.ooenachrichten.at/abos
Für alle Informationen nach Maßgabe der OÖNard-Zust. oder OÖNard-Zust. (Zust. über OÖNard-Zust.)
Copyright © 2017 OÖNard, in www.ooenachrichten.at/abos veröffentlicht zu werden.