SAUVIGNON BLANC 2008 **83-?**
11,5 Alk
Weingut Rudolf Hofer, Auersthal (www.cat-wine.at)
Überreduktiv, plakativ, Bazooka und Banane; süßsauer am Gaumen, „laut und lustig“.

SAUVIGNON BLANC 2008 **<80**
12 Alk/4,3 Rz/6,7 Sre
Weinbau Ing. Wilhelm Eminger, Niedersulz (www.emingersweine.at)
Jugendlich-reduktiv, etwas Kräuterwürze.

SAUVIGNON BLANC 2008 STEIRISCHE KLASSIK **83**
12 Alk
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Rauchige Würze, dezente Vegetabilität; am Gaumen sehr dezent im Sortencharakter, etwas Stachelbeere, sophisticated.

SAUVIGNON BLANC 2008 KLASSIK **85**
12 Alk/2,5 Rz/6,5 Sre
Weingut Peter Skoff, Gamlitz (www.peter-skoff.at)
Dezentes Bukett, angenehme Blütenaromen; am Gaumen ebenso dezent im Sortencharakter, vegetabil, floral und fruchtig.

SAUVIGNON BLANC 2008 **80**
12 Alk/1,3 Rz/6,8 Sre
Winzerhof Julius Steiner, Podersdorf (www.julius-steiner.at)
Zartes Parfüm, eher wenig sortentypisch; Säure und Frucht.

SAUVIGNON BLANC 2008 FAHNBERG **85**
12,2 Alk/3,9 Rz/7,5 Sre
Weingut Jurtschitsch, Langenlois (www.jurtschitsch.com)
Blumig-verspielt im Bukett; am Gaumen saftig, süßsauer, dezent sortentypisch, Kräuterwürze, Blüten und Frucht, animierend.

SAUVIGNON BLANC 2008 EXZELLENT **83**
12,4 Alk/5 Rz/7,6 Sre
Weinhof Edlinger Röschitz (www.edlinger-wein.at)
Sehr blumig im Duft; süßsauer am Gaumen, Kräuternoten, Würze und Gewürze, dahinter Vegetabilität und Frucht.

SAUVIGNON BLANC 2008 KLASSIK KRANACHBERG **90**
12,4 Alk/1,5 Rz/6,3 Sre
Weingut Pongratz, Gamlitz (www.pongratz.cc)
Feuerstein („Zündholzköpfchen“); Terroir-Feeling am Gaumen, mittlere Dichte, „Gratwanderung“ mit individuellem Sortencharakter und interessanter Mineralität.

SAUVIGNON BLANC 2008 KLASSIK **84**
12,5 Alk/4 Rz/6 Sre
Weingut Peter Masser, Leutschach (www.masser.cc)
Vegetabiler Sortenduft; am Gaumen Kräuter und Gewürze, individueller Sortencharakter, mittlere Maschen.

SAUVIGNON BLANC 2006 ERSTE STK LAGE KLAUSEN **90+**
13 Alk
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Mineralität steht vor der Sortentypizität, Feuerstein pur; am Gaumen bemerkenswert zeitlose Frische, viel Pikanz und Finesse, animierendes Sortenexempel.

SAUVIGNON BLANC 2006 HOCHBERG RESERVE **85**
13,5 Alk/1,8 Rz/5,9 Sre
Weingut Pongratz, Gamlitz (www.pongratz.cc)
Etwas maskiert, Rumtopfnoten; am Gaumen viel Holz, Trockenfrucht, Karamell, Casali, reif (zu reif?).

SAUVIGNON BLANC 2006 BRUNNTHAL **87**
13,4 Alk/3,8 Rz/6,8 Sre
Weingut Leth, Fels am Wagram(www.weingut-leth.at)
Edles Bukett mit Honig, Dörrobst (Kletzen), Lecithin und Blüten – elegant gereift; noble Säure-Frucht-Pikanz am Gaumen, dezenter Holzhintergrund.

SAUVIGNON BLANC 2006 GROSSE STK LAGE MOARFEITL **92**
13,5 Alk
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Intensive, vielschichtige Aromatik, etwas medizinale Kräuternoten (Thymian), helles Karamell; extraktsüß-füllige Aktivität mit Esprit am Gaumen, saftig und vielschichtig, elitär mit kokettem Hintergrund.

Gruppe 9

SAUVIGNON BLANC 2006 RESERVE **88-?**
13,5 Alk/2 Rz/5 Sre
Weingut Erwin Sabathi, Gamlitz (www.sabathi.com)
Im Bukett Biskuit und geriebene Nüsse, noch immer genügend Toasting, aber zu wenig Sortentypizität; guter Druck am Gaumen, toller Nachhall, braucht noch Zeit.

DER SAUVIGNON BLANC 2006 PRIVATE RESERVE RIED DEUTSCHE WEINGÄRTEN **85**
14 Alk/2,8 Rz/5,2 Sre
Domäne Müller, Groß St. Florian (www.mueller-wein.at)
Etwas verhalten im Bukett, feine Nusswürze; am Gaumen elegante Frucht, etwas anliegend, Gerbstoffdruck, langer Nachhall, „italienisches Flair“, internationales Feeling, begrenzt sortentypisch.

SAUVIGNON BLANC 2006 KRANACHBERG RESERVE **90**
14,2 Alk/3,1 Rz/5,3 Sre
Weingut Peter Skoff, Gamlitz (www.peter-skoff.at)
Hellröstiges Bukett mit Biskuit und Haselnuss; am Gaumen extraktsüße Fülle und Kraft, Karamell, Rum-Kokos, Kakao, Grillpaprika, Trockenfrucht (Feigen) – viel Wein, wenig Sauvignon, Sorte zu wenig präsent, trotzdem beeindruckend.

SAUVIGNON BLANC 2006 **83**
14,5 Alk/1,2 Rz/5,6 Sre
Weingut Retzl, Zöbing (www.retzl.cc)
Viel Frucht mit etwas Kräuterwürze im Bukett, Riesling-Assoziationen; am Gaumen süße Würze, Blüten und Vegetabilität, Gerbstoff im Abgang.

SAUVIGNON BLANC 2006 HASEL **92**
15 Alk/1,3 Rz/4,9 Sre
Weingut Topf, Straß im Straßertal (www.weingut-topf.at)
Rote Paprika und Vanilleschoten, Biskuit und Nuss, vegetabil-fruchtige Sortenaromen; monumental am Gaumen, Kraft, Potenz und Tiefgang, ein Maul voll Wein, trotzdem genügend Typizität, ein Schwergewicht mit Sortencharakter.

DER SAUVIGNON BLANC 2005 **82**
13,5 Alk/1,8 Rz/5,5 Sre
Domäne Müller, Groß St. Florian (www.mueller-wein.at)
Medizinale Würze („Kräuterapotheke“); süßsauer am Gaumen, viel Esprit, dennoch schon gereift, Gerbstoffnachhall.

SAUVIGNON BLANC 2005 KRANACHBERG RESERVE **86**
14 Alk/3 Rz/5,5 Sre
Weingut Peter Skoff, Gamlitz (www.peter-skoff.at)
Primär röstig (Haselnuss) im Bukett, süße Vanillearomen; am Gaumen Casali, Karamell (Butterscotch) und Kakao, von der Sorte bleibt wenig übrig, eher Burgundertyp (91).

SAUVIGNON BLANC 2004 HOCHSTERMETZBERG **86**
12,5 Alk/2 Rz/6,5 Sre
Weingut Maitz, Ratsch an der Weinstraße (www.maitz.co,at)
Jugendliche Farbe; total jugendliches Bukett mit Frucht und Vegetabilität, Paprika, Gras, Tomatenblätter, Gewürzkräuter und Johannisbeerdrops; am Gaumen süßsauer und saftig, wieder zeitlos-jugendlich, überraschend frisch und sortentypisch.

SAUVIGNON BLANC 2004 GROSSE STK LAGE MOARFEITL **88**
13,5 Alk
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Rustikale Würze mit zeitlos-jugendlicher Sortentypizität, fruchtig-vegetabile, intensive Aromatik mit röstig-rauchiger Präsenz; am Gaumen buttriger Schmelz, sortentypisches, fruchtig-vegetabil-würziges Aromenspiel, viel Druck, harmonischer Holzeinsatz.

SAUVIGNON BLANC 1999 **82**
13 Alk/12 Rz/6,8 Sre
Weingut Retzl, Zöbing (www.retzl.cc)
Viel Kräuterwürze; am Gaumen „süßsauer konstruiert“, aber auch medizinal, zeitlos, zu individuell.

SAUVIGNON BLANC 1997 **83**
12,5 Alk/3,6 Rz/6,6 Sre
Weingut Retzl, Zöbing (www.retzl.cc)
Grüne-Paprika-Suppe mit viel Kräuterwürze, grasig und süßsauer zugleich, plakativ; am Gaumen noch intensiver in der grünwürzigen Aromatik.

Gruppe 10

SAUVIGNON BLANC 1997 VOGELSANG **81**
13 Alk/1,2 Rz/7,5 Sre
Weingut Ernst Triebaumer, Rust (www.triebaumer.com)
Rustikale, robuste Nase, intensiv, reduktiv, viel Paprika; am Gaumen zunächst von der Säure geprägt, dann vom Gerbstoff, wieder grünwürzig, etwas belastend.

SAUVIGNON BLANC 1973 **W**
Weingut Retzl, Zöbing (www.retzl.cc)
Jugendlicher Glanz, helles Goldgelb; zeitlose Reife im Bukett, Tertiärtöne; am Gaumen etwas maskiert, „Erdäpfel und Apotheke“, süßsauer mit viel Alkohol, Sorte erahnbar.

SAUVIGNON BLANC 1953 **87**
Weingut Retzl, Zöbing (www.retzl.cc)
Goldgelber Glanz; im Bukett viele Kräuternoten und medizinale Elemente, „Kräutersalbe, Salbei und etwas Moder“; am Gaumen überraschend zeitlos, süße Aromatik, deutliche Restsüße, aber auch noch genügend Säure, viel Kraft und Druck, ätherische Öle, feinherber Nachhall, lebt!

GRÜNER VELTLINER 2006 PRIVAT **92-?**
15 Alk/Schraubverschluss
Weingut Nigl, Senftenberg (www.weingutnigl.at)
Frisch geöffnet: Leuchtendes Goldgelb; in der Nase perfekte Reife, Bandbreite von Kernobst über Steinobst bis Exotik, gelbe Früchte, Bratapfel, Dörrobst und etwas Lecithin; toller, fruchtsüßer Einstieg am Gaumen, geschmeidig und weich, mächtiger Körper trotz Eleganz, nobler Druck, Fruchtsüße und zarte Restsüße, ist opulent und wirkt dabei fast filigran, klingt mit Birnen und Quitten in konzentrierter Form aus, tolle Persistance, ein echter Modellathlet.

DEGUSTATION **92+**
„Monströs", klar und tief wie ein Bergsee, faszinierende Aromatik, vielschichtig, dezentes Holz.

RIESLING 2006 HEIMBOURG **92-?**
14,5 Alk/8,8 Rz/Naturkork/33 Euro
Domaine Zind-Humbrecht, Turckheim, Elsass
Frisch geöffnet: Glänzendes Gold, intensive Farbe; im Bukett Fruchtkonzentrat der Extraklasse: getrocknete Melonen, Pfirsich Melba, viel Exotik (Litschi, Papaya, Granatapfel), süße, kühle und gleichzeitig warme Aromatik; am Gaumen wundervolles Fruchtspiel, hochelegante Süße (Frucht-, Extrakt- und zarte Restsüße), dazu pikante Säure, reife Textur, fulminanter Verlauf, lässt in jeder Phase die Sorte spüren, zeigt aber auch Mineralität, perfektes Rieslingerlebnis.

DEGUSTATION **92**
Zieht sich mit Luft auf Reife zurück, voll und hochedel, Pfirsich und Marille, „Riesling-Marmelade".

SAUVIGNON BLANC 2003 MOARFEITL RESERVE **91+**
14 Alk/Naturkork
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Frisch geöffnet: Tief leuchtendes Goldgelb; in der Nase Weihnachten pur, süß-röstig, Lebkuchengewürze, Pumpernickel, Dörrzwetschken, Rumfrüchte, Casali, Kakao, Schokolade – Duftvielfalt in immenser Intensität; am Gaumen Einstieg mit Fruchtsüße und feuriger Fulminanz, abermals Wechselspiel von Dörrobst, Brotrinde und weiteren Röstaromen, weich und geschmeidig, mild und tief, lässt in der Aromatik etwas die Sorte spüren, stellt aber doch das Holz in den Vordergrund, langer, toastiger Nachhall.

DEGUSTATION **92-?**
Sortentypisches Bukett, vielschichtig mit vegetabiler Dominanz; auch am Gaumen sehr sortentypisch mit Toasting-Background, hochedel.

GEWÜRZTRAMINER 2007 ATISIS CORNELL **92-?**
15,5 Alk/Naturkork
Kellerei Schreckbichl, Girlan, Südtirol (www.colterenzio.it)
Frisch geöffnet: Leuchtendes Gelb mit Goldreflexen; perfektes Traminerparfüm mit Rosenwasser und Nelken, hochedel, vielschichtig, ätherisch, erotisch-betörend; am Gaumen fruchtsüßer Einstieg, milde, weiche Eleganz, geschmeidiges Feuer breitet sich aus, wohlige Aromatik unterstreicht die Sortentypizität in jeder Phase, kraftvolle Noblesse, ausgeprägte Traminearomatik bis in den Nachhall.

DEGUSTATION **91**
Elegante, sortentypische Aromatik; am Gaumen klar und füllig, hochedel und lang, Rosenholz und Wildrosenparfüm.

RIESLING ERSTES GEWÄCHS 2006 RÜDESHEIMER BERG ROTTLAND **93-?**
14,5 Alk/Naturkork
Weingut Johannishof/Familie Eser, Johannisberg (www.weingut-johannishof.de)
Frisch geöffnet: Leuchtendes Gold, in dem immer noch etwas Grün durchschimmert; perfektes Steinobstparfüm, Pfirsich Melba, Mango und Papaya, Rieslingparfüm der Extraklasse; süße Fruchtfülle und fulminanter Verlauf, später mischt sich mineralische Würze