## Mittelburgenland

**IN SIGNO LEONIS 2002** **92**
**Kellerei In Signo Leonis, Neckenmarkt (www.weinfreund.at)**
Purpur-Rubin, mittlere Dichte; feine, reife Frucht, viel Beeren, ein Touch rote Schote, etwas röstige Würze, feine Minze, etwas Glühwein und Punsch, Pralinen und Rumtopf, vielschichtig und elegant; jugendlich-zeitlos am Gaumen, fruchtbeladen, sehr schöne Konzentration, Holz noch nicht vollkommen integriert, langer, jugendlicher Nachhall, in dem das Spiel aus Holz und Frucht auf Spannung stößt.

**TERRA O. 2000** **89**
13,5 Alk
**Weingut Familie Heinrich, Deutschkreutz (www.weingut-heinrich.at)**
Nur zart gereifte Noten im Rubinrot; Blaufränkisch-Dominanz im Duft, viel Frucht (Weichsel-Kirsch-Mix und Beeren), dazu angenehme Würze (Graphit), Kakao und Rum-Kokos steuern den süß-röstigen Teil bei; am Gaumen immer noch jugendlich im Toasting, feine Restsäure, angenehme Frucht (analog zum Duft) in Verbindung mit sortentypischer Würze, gebietstypischer Charakter.

## Süd-Oststeiermark

**PINOT NOIR 2005** **90+**
13 Alk/1,1 Rz/4,9 Sre/Naturkork/15 Euro
22 Monate in 75 % neuen Barriques
**Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)**
Typische Farbe, mittleres Granat; röstig-toastige Nase, gekochte Beeren, Marzipan, „jugendlich-morbid“; am Gaumen noch stark vom Holz geprägt, wieder röstig-toastig, sauberer, aber intensiver Barriqueeinsatz, dahinter Kakao, gekochte Beeren, elegantes Feuer mit Extraktsüße, gute Länge, feine Bitterschoko-Herbe im Nachhall, tolle Ressourcen.

## Südsteiermark

**SAUVIGNON BLANC 2006 GRASSNITZBERG** **88+**
13 Alk/1,2 Rz/6,1 Sre/Glasverschluss
**Weingut Tement, Zieregg (www.tement.at)**
Strohgelbe Farbe; feine, sortentypische Nase, vegetabile Noten, Paprika („Peperonata“), aber auch Frucht (Stachelbeer-Ribisel-Kiwi-Mix) und Würze, etwas Feuerstein; eleganter Sortencharakter auch am Gaumen, extraktsüße Frucht, reif und trinkfreudig.

**SAUVIGNON BLANC 2005 OBEGG** **89**
13,5 Alk/Naturkork
**Weingut Walter Skoff, Gamlitz-Eckberg (www.skoff.com)**
Feiner Sortencharakter im Bukett; am Gaumen angenehme Fruchtsäure, sortentypische Aromatik mit vielschichtiger Frucht und floralen Elementen, Blüten und Honig.

**SAUVIGNON BLANC 2003 SULZTAL** **87**
14,5 Alk/Naturkork
**Weingut Walter Skoff, Gamlitz-Eckberg (www.skoff.com)**
Nur dezent sortentypisch in der Aromatik, kühle Noten, Blüten und Honig; am Gaumen weich und jahrgangstypisch, zart gereift, nur bedingt sortentypisch.

**SAUVIGNON BLANC TROCKENBEERENAUSLESE 2006** **91+**
11 Alk/Naturkork
**Weingut Walter Skoff, Gamlitz-Eckberg (www.skoff.com)**
Leuchtendes Goldgelb; vielschichtige Frucht im Duft, aber nur dezent und bedingt sortentypisch, viel Blütenaromen; am Gaumen tolle Frucht, noch jugendlich und süßsauer geprägt, dropsige „Eiszuckerl“-Noten, Pikanz, Esprit und viel Spiel, jugendfrische Finesse, dennoch hochedler Charakter, kombiniert extraktsüße Frische und Frucht mit „heller“ Botrytis, tolle Ressourcen.