

# ORANGE & CO.

Maischevergorene Weißweine beim  
Sommelier Summit – Favoriten und Diskussionsstoff

**94**

**2007 Zieregg „IZ“, Qualitätswein  
Südsteiermark; 69 Euro**

hochspannende Kräuterwürze, Zündholz, Kamille,  
gerösteter Sesam, Haselnuss, leicht Karamell und  
Zimt (Holz); zitrisch-elegant, klasse Säurestruktur  
enorme Dichte und Länge, die geballte  
Muschelkalk-Mineralität schiebt ohne Ende

Weingut Tement, [www.tement.at](http://www.tement.at)

**93**

**2009 Ribolla Oslavia Riserva, DOC Collio;  
36 Euro**

jede Menge interessante, malzig-erdige Aromen,  
die aber immer fein bleiben, viel Würze, dazu  
etwas Nougat und Wachs; am Gaumen dann  
richtig fest und herb mit sehr eigenem Charakter

Marko Primosic, [www.primosic.com](http://www.primosic.com)

**2010 Vitovska, DOC Carso; 26 Euro**

zu diesem Zeitpunkt merkte man deutliche, aber  
nie störende Spontangär-Aromen, erinnert etwas  
an Lambic-Bier, Honigbanane, Teewürze; straff,  
stoffig und sehr harmonisch

Benjamino Zidarich, [www.zidarich.it](http://www.zidarich.it)

**92**

**2011 Rutz Rebell Sauvignon Blanc,  
Landwein Österreich; 36 Euro**

frische Apfelschalen, interessante Olivenwürze,  
später auch Stachelbeere, Senfsaat; straffe Säure  
und ein spürbar phenolischer Biss

Weingut Neumeister, [www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)

**91**

**2011 Edelgraben Weißburgunder,  
Qualitätswein Burgenland; 25,80 Euro**

extrem viel Trockenfrucht, dazu Honig, auch  
kandierte Mango und Ananas sowie Tabak und  
ganz leicht florale Töne (Rose, Muskat); am  
Gaumen sofort präsent, viel Zug und massive  
Phenole, die Zeit brauchen

Claus Preisinger, [www.clauspreisinger.at](http://www.clauspreisinger.at)



FOTO: NIKITA KULIKOV

**90**

**2012 Pithium (Gewürztraminer &  
Goldmuskateller) Tafelwein; 29 Euro**

unglaublich reintonig, glasklare helle Frucht,  
Traminer deutlich spürbar, Orangenzeste,  
weißer Pfeffer und Lakritz; im Mund apart würzig,  
blitzsauber und sehr fokussiert

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan,  
[www.bassermann-jordan.de](http://www.bassermann-jordan.de)

**2011 Cuvée Black Ball Riesling,  
Niagara Peninsula; ca. 26 CAD (ca. 17  
Euro, nicht in Deutschland verfügbar)**

spannender, sehr eigenständiger Typ: insgesamt  
recht erdig und vegetabil, Olivenlake, süße  
Lakritznoten; stoffige Art, dabei aber auch saftig  
und mit gewissem Grip, harmonische Säure

Pearl Morissette Estate Winery,  
[www.pearlmorissette.com](http://www.pearlmorissette.com)

## ohne Bewertung

**2011 Sveti Jakob Malvasia Istriana,  
Istrien; 26 Euro**

an diesem Tag sehr schwer zugänglich, über  
allem liegen intensive Noten von Akazienblüte  
und Honig, etwas kandierte gelbe Frucht und viel  
Tabak; sehr schlank und ganz enorm herb

Giorgio Clai, [www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

**2012 Grappe Entière Muscat,  
Priorat; 54 Euro**

war bei der Verkostung auch spürbar unruhig,  
nussige Anklänge, Birnen- und Apfelmark, die  
Sorte zeigt sich in extrem herber, floraler Art  
(Flieder, Lavendel), dazu aber auch eigenartige  
erdige und laktische Noten und etwas Oxidation

Terroir al Limit (Dominik Huber),  
[www.terroir-al-limit.com](http://www.terroir-al-limit.com)