

Nr. 4a/2009 Erscheinungsort und Verlagspostamt A 3100 St. Pölten, P.b.b., GZ 02Z030836 M

www.vinaria.at € 5,90

VINARIA

Österreichische Zeitschrift für Weinkultur

JUNGWEINATLAS

2009

Foto: Stefan Stock

Weingut Neumeister

8345 Straden 42, Tel. 03473/8308, Fax -4, www.neumeister.cc

Gelber Muskateller STK, S, €€ Schöne Melange aus Muskatnuss und Mandarinschale, traubig und einschmeichelnd, noch recht spritzig; am Gaumen dann ein ganzer Kräutergarten, aber auch die Zitrusfrucht-Aromen kommen nicht zu kurz, pikant und lebhaft, adäquater Säurebogen im Abschluss.

Weißburgunder STK, S, €€ Sofort präsent Bukett nach Brioche und verspielte Frucht à la Feige und Granatapfel, auch grüne Walnüsse schwingen mit, frühzeitig ausgewogen und offen; recht kompakte Statur, Aromen von Schwarztee und Bergamotte, abgerundet und hefig unterlegt, aus einem Guss. **PLV**

Morillon STK, S, €€ Animierende, leicht hefige Nase mit Akzenten von Mokka und Blutorange, sprühendes Temperament; bei mittlerem bis gutem Gewicht überraschend dicht und feinmaschig, sogar etwas Extraktüße stellt sich ein, schöner Fruchtkern und gute Länge.

Sauvignon Blanc STK, S, €€ Großzügiges, weit ausholendes Bukett, etwas Holundermark und gelber Paprika, aber auch Stachelbeer-

frucht; nahezu pfeffrige Würze am Gaumen, saftig und anspruchsvoll, von nerviger Säure abgefedert, erstaunlich elegant und ausgewogen.

Grauburgunder STK, S, €€ Versponnene Nase nach Karamell und Buttercreme, noch etwas verkapselt; am Gaumen bereits wesentlich charmanter, hier auch rotbeeriger Einschlag, fest und vornehm, passende Säurestruktur im zartherben Finale.

Sauvignon Blanc Klausen, K, €€€ In der Nase durch den Hefeschleier anfangs noch überlagert, nach Luftzufuhr klingt die feinstrahlige, fruchttiefe Art bereits an; im Geschmacksbild schon bedeutend präsenter, gelbfruchtiger Charakter, Aromen von gelben Stachelbeeren und Williamsbirne, reichhaltig und großzügig, stets die feste Struktur betonend, pfeffrig-würzige Komponenten, mineralische Art im langen Finish. **TIPP**

2007 Morillon Moarfeitl, K, €€€€ Diese Fassprobe, die erst im September auf den Markt kommen wird, zeigt über den noch ein wenig dominanten Eicheneinfluss hinaus bereits cremigen Schmelz und fast ungestüme Würze nach Kardamom und Zimt; am Gaumen kommt die Vielschichtigkeit stärker zum Ausdruck, feine Note nach Dörrobst, vor allem Marillen, mächtiger Körper, aber nie überbordend, baut im letzten Drittel noch einmal Schub auf und endet auf salzigen Komponenten, Reserven. **P**

2007 Grauburgunder Saziani, K, €€€€ (ab September) Satte, rotbeerige Frucht nach roten Johannisbeeren und Granatäpfeln, auch gebrannte Mandeln im Hintergrund, vom Holz eigentlich nur untermalt; abgerundet und fleischig, überhaupt opulent, andererseits aber fokussiert und mit einem schönen Fruchtkern ausgestattet, viel Rückgrat und feurige Art, erst ganz am Beginn der Entwicklung, überaus vielversprechend und modellhaft, viel Potenzial. **TIPP**

2007 Sauvignon Blanc Moarfeitl, K, €€€€€ Sehr nobel, fast ein bisschen zurückhaltend, Elemente von weißem Spargel und Fenchel, die Stachelbeerfrucht klingt erst im Hintergrund an; weißer Pfeffer, ja überhaupt ein Gewürzstrauß am Gaumen, führt eine ganz feine Klinge, muskulös und rauchig, vibriert vor Temperament, in jedem Stadium Terroir-betont und stimmig, zweifellos ein großer Sauvignon mit ebenso großem Entwicklungspotenzial. **P**

2007 Traminer Steintal, K, €€€ (halbtrocken) Kokosflocken pur im nahezu überschwänglichen Duftspiel, Maschansker-Apfel, vital und würzig; kernig angelegt, geschickt dosierter Restzucker, etwas Ingwer, ja sogar Kirschfrucht, schönes Equilibre und reiche Struktur.

2007 Cuvée de Merin, K, €€€€ (ZW/ME/CS) Angenehm pelzig, sehr jung und lebhaft, erinnert an After Eight und Kakaopulver; integrierte Eiche, likörige Kirschfrucht, balanciert und charmant, mittlere Länge. **vs**