

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

ROTE SPITZE

DIE BESTEN ROTEN ÖSTERREICHS

PRÄCHTIGE PRÄDIKATE

TOPWEINE MIT TRINKSPASS

BORDEAUX 2006

HEITER BIS WOLKIG

ELSASS PUR

GRENZREGION IM WANDEL

HUHN MAG WEIN

PERFEKTE PARTNER



Wistub
zum
Pflferhüs



€ 6,-

P.b.b. GZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an NP Vertrieb, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten



Prädikatsweine Süsse Harmonie

Früher abschließende Krönung jeder Weinkostfolge, werden die edelsüßen Gewächse heute differenzierter beurteilt: Für viele Weinfreunde sind Ausgewogenheit und Trinkvergnügen heute Voraussetzungen für ein optimales Süßweinefeeling – Eigenschaften, die auch die Top-Platzierten der jüngsten Vinaria-Süßweindegustation gemein haben.

Hans Pleininger & Peter Schleimer

Die Süßweinlandschaft in Österreich hat sich über die letzten zwei Dekaden nachhaltig gewandelt. Das betrifft unmittelbar die Herkünfte, und zwar derart, dass dieses ehemals beinahe monopolhaft von der nordburgenländischen Winzerschaft rund um den Neusiedler See betriebene Weinsegment im Lauf der vergangenen zehn Jahre zusehends von niederösterreichischen, teils auch von steirischen Erzeugern infiltriert wurde. Zwar waren und sind diese Einfälle in Sachen Menge eher unbedeutend, doch hinsichtlich der Anzahl der Weine zumindest merkbar. Hand in Hand mit dieser Erweiterung wurde herkunfts- und sortenbedingt auch das Spektrum der Stilstiken erweitert bzw. als Ganzes verändert. Galten früher etwa botrytisbeladene, vor Aromen nach Honig, Dörrfrucht und Schwarzbrot strotzende TBAs als Krönung, geht heute der Geschmack und somit der Trend ganz woanders hin: Allzu dickleibige, altmodische Weine mit schwachem oder ohne Rückgrat sind out, dafür wird heute immer mehr Wert auf Frucht und Struktur sowie eben Balance und Süffigkeit gelegt – das gilt für Spätlese ebenso wie für TBA.

Eleganz und Rasse Begünstigt durch die kühlen Jahrgänge 2013 und 2014, denen das Gros der Vertreter der Kategorien Spätlese, Auslese und Beerenauslese entstammte, gab es bei den unteren Prädikatsweinstufen eine ansehnliche Anzahl an ebenso fruchtbetonten wie rassigen, zudem extraktreichen Vertretern, die noch mehr Vitalität, Frische und Transparenz ausstrahlten als üblich. Nicht ganz überraschend, konnten hier die Niederösterreicher dank ihrer Sorten ebenso wie Terroirs und Mikroklimata ganz



Foto: Franz Gruber

Willi Bründlmayer am Heiligenstein, von dort stammt der Siegerwein der Verkostung.

Im Gespräch mit Willi Bründlmayer

Vinaria: Riesling, Grüner Veltliner und Chardonnay sind allesamt toll gelungen – was sind die Stärken dieser drei Sorten als Süßweinbasistraube?

* **Willi Bründlmayer:** Ein Grüner Veltliner, der nicht allzu süß ist, also eine Auslese oder maximal Beerenauslese, ist nach einigen Jahren Reife ein toller Speisenbegleiter für zahlreiche Gerichte, sei es die traditionelle österreichische oder böhmische Mehlspeisküche, oder natürlich auch dort und da zum Rohmilchkäse, Ausflüge zu Gänse- oder Entenlebergerichten oder auch verschiedene asiatische Zubereitungen mit süßem Einschlag.

Süßweine aus Riesling haben enormen Charakter, Frucht, Säure und Süße. Nirgendwo steigert sich die Frucht und Fruchtsäure so serpentinhaft in schwindelnde Höhen. Riesling-Süßweine verwenden wir gerne für sich alleine. Die Riesling-Beerenauslese begleitet nicht das Dessert, sondern ist das Dessert. Das ist die wahre Essenz. Grüner Veltliner und Chardonnay sind wesentlich kulinarischer. Süßweine aus Chardonnay haben gegenüber dem Grünen Veltliner eine straffere Struktur und benötigen längere Reifezeit. Danach sind sie aber in ihrer Noblesse kaum zu übertreffen und bereiten sowohl für sich allein als auch zu geeigneten Gerichten riesiges Vergnügen.

↳ besonders reüssieren. Die Dominanz im Bereich der Spätlesen, Auslesen und Beerenauslesen aus ebendiesem Gebiet erklärt sich auch dadurch, dass diese Kategorien in den dortigen Betrieben bereits die Spitze der ohnehin schmälere Süßweinpyramide darstellen – TBAs und Ausbrüche sind an der Donau eher selten. Folglich sind die niederösterreichischen Vertreter in der Regel auch wesentlich teurer als ihre burgenländischen Pendanten – von denen es übrigens auch einige ausgezeichnete Vertreter zu vermelden gab.

An der Spitze sorgte das Weingut Bründlmayer mit zwei Beerenauslesen für Furore und lieferte einen weiteren Beweis seiner bemerkenswerten Süßweinkompetenz: Die ziselierte und konturierte Riesling Heiligenstein Beerenauslese räumte den Gesamtsieg ab, doch landeten mit der knapp dahinterliegenden Grüner Veltliner Spiegel Beerenauslese sowie einer Chardonnay TBA zwei weitere Weine unter den Top Five und erreichten mehr als 17 Punkte. Auch wenn Willi Bründlmayer in Sachen Süßwein von „liebenswürdiger Liebhaberei“

spricht, so zeigen derartige Prädikate schon ganz deutlich, dass er in Sachen Qualität hier keinen Spaß versteht. Interessant ist dabei, dass sich in den letzten 10, 12 Jahren in der Verarbeitung manches geändert hat, was auch Auswirkungen auf den Süßwein hatte: Man wurde „immer anspruchsvoller, was die Gesundheit der Trauben für den klassischen trockenen Weißwein betrifft“, erzählt Willi Bründlmayer; Botrytisanteile von teils – wie fallweise in der Vergangenheit – gut 10 Prozent werden seit Jahren nicht mehr akzeptiert, vollkommen gesunde Trauben seien hier gefragt. Die ausgezupften Edelbeeren kämen dafür wiederum der Süßweinproduktion zugute.

Auch das weitere Ranking in den unteren Prädikatsweinkategorien weist eine bemerkenswerte Präsenz an Kamptal-Weinen aus vor allem 2013, aber auch 2014 auf: Jurtschitsch, Gobelsburg und noch einmal Bründlmayer haben die Spitze in diesem Segment heuer fast zur Gänze dominiert. Fast, wären da nicht Hans & Christine Nitnaus aus Gols, die mit ihrer wunderbaren Muskat-Ottonel Beerenauslese den dritten Rang belegten.

Hat der Süßweinbereich im Hause Bründlmayer Wachstumspotenzial?

* Bründlmayer ist in erster Linie für klassische, trockene Grüne Veltliner und Rieslinge bekannt, die Mengen an Süßwein sind relativ klein. Unser wichtigster Weingarten, der Heiligenstein in Zöbing, ergibt trotz sorgfältigster Auslese nicht mehr als ein 300 l Fass Beerenauslese, und das nicht jedes Jahr. Mit so kleinen Mengen kann man sich keinen internationalen Namen machen, sondern nur die Freunde des Hauses beliefern. Bei uns im Kamptal wird Süßwein lebenswürdige Liebhaberei bleiben, steigende Nachfrage könnte man nicht befriedigen.

Früher war höheres Mostgewicht gleich höhere Qualität, heutzutage ist das anders. Wodurch punktet ein mittelgewichtiger Süßwein gegenüber einem höhergradigen?

* Ich persönlich liebe die Kategorie Auslese nach 6 bis 10 Jahren als Essensbegleiter, die Spitze ist für mich die Kategorie Beerenauslese, hier finden Lagen und Sorten ihren Kulminationspunkt. Trockenbeerenauslesen, so grandios wie sie sind, sind mir persönlich schon zu üppig und zu süß. Bei Trockenbeerenauslesen sind Riesling und Chardonnay im Vorteil, bei beiden Sorten ist die Süße durch reichlich Säure besser balanciert.

Top-Liga Dank ihrer filigranen Eleganz und knackigen Trinkfrische schafften es die allerbesten Beerenauslesen mitten in die Top-Liga der Prädikatsweine, wo sie Schulter an Schulter mit den besten Hochprädikaten stehen. Bei etlichen Prädikaten darf man noch eine weitere Steigerung erwarten – ganz besonders trifft das natürlich auf die hochgradigen TBAs und Ausbrüche zu. Ganz hervorragend präsentierte sich jedenfalls auch bei den Hochprädikaten der mehrheitlich eingereichte Jahrgang 2013, der durch klare Frucht, Struktur und Rasse glänzt – besonders Letzteres wird der 2014er umso mehr bieten. Süßweinspezialist Gerhard Kracher beurteilt die beiden Jahrgänge aber sehr unterschiedlich – zumindest bei ihm zu Hause im Seewinkel. Einziges verbindendes Glied war, dass es in beiden Jahren nicht ganz einfach war, TBAs herzustellen.

Der Witterungsverlauf dagegen war komplett unterschiedlich: 2013 ist vielen noch gut in Erinnerung als heißes Jahr mit einem Supersommer der Rekordtemperaturen mit mehr als 40 Grad Celsius. 2014 dagegen war geprägt von

einem kühlen Sommer und einem komplett verregneten September (siehe Jahrgangsbeschreibungen). Während Kracher 2013 „qualitätsmäßig ausgezeichnet“ findet – und in Kleinstmengen acht verschiedene TBAs in den Keller brachte „wird es bei uns 2014 zwar Auslesen und Beerenauslesen geben, aber nur eine TBA vom Muskat-Ottonel“, sagt Kracher. „Alles andere hat für unsere Ansprüche nicht gereicht.“

Das gilt aber nicht für überall. Schon ein paar Kilometer weiter nördlich, am Leithagebirge, schaut es schon anders aus. Der Großhöfleiner Andi Kollwentz etwa verkündet über den Jahrgang 2014: „Es herrschten ideale Bedingungen für edelsüße Weine – drei Trockenbeerenauslesen und eine Beerenauslese sind das Ergebnis von einer Woche genauester Beerenselektion.“ Die meisten 2014er-TBAs werden aber erst nächstes Jahr spruchreif. Drei Fünftel der eingereichten Weine kamen aus dem attraktiven Süßweinjahrgang 2013 – und auch in den Top Ten waren ausschließlich 2013er-TBAs oder Ausbrüche zu finden.

Sieger-Trio An der Spitze stehen drei sensationelle TBAs, die in ihrer Ausprägung und Herkunft nicht unterschiedlicher sein könnten. Der große Sieger unter den Hochprädikaten kommt aus Illmitz im Seewinkel: Es handelt sich um Gerhard Krachers Scheurebe TBA Nr. 8 – mit knapp 300 g/l Restsüße beansprucht dieser im Stahltank ausgebaute Süßwein auch die höchste Nummer in der 2013er-Kollektion. „Durch den schönen Herbst ist die Regenperiode erst Mitte Oktober gekommen“, erinnert sich Kracher noch genau. Und weil der Nebel dann den ganzen Tag nicht weggegangen sei, habe das viel Menge gekostet. Das was schließlich für TBA übrig blieb, „hat sich, wie es auftröcknete, alles schnell konzentriert – auch die Säure.“ 9,3 g/l sind es laut Analyse. Daher schmeckt dieser Wein auch dermaßen elegant und trinkfrisch – Attribute, die generell die besten 2013er prägen.

Der Vinaria-Siegerwein ist eine Cuvée aus zwei Großlagen: Die eine Lage ist unmittelbar in Seenähe in Illmitz zwischen



Auf bestem Weg zu einer prächtigen Auslese: Vollreife Trauben an einem alten Rieslingstock.

den Lacken mit sandigen Böden, die zweite mit vorherrschend Schotterböden befindet sich nördlich von Illmitz Richtung Podersdorf – etwa drei Kilometer vom Neusiedler See entfernt.

Die Überraschung Knapp dahinter landete ebenso erfreulich wie überraschend ein Hochprädikat aus Straden im südoststeirischen Vulkanland, wo Christoph und Matthias Neumeister eine geniale Lagen-TBA auf ihrem Hausberg Saziani der Natur abgerungen haben. Die aus kalkhaltigem Flussschotter bestehende, südexponierte Steillage bringt in Ausnahmeh Jahren enorm fokussierte TBAs hervor. Das war 2010 so und 2013 wieder. Doch dafür benötigt man im Spätherbst am Tag Wärme und Trockenheit. Und das kommt in der Steiermark eher selten vor. Um die nächtliche Feuchtigkeit braucht man sich dagegen dort keine Sorgen machen: „Feucht ist es bei uns sowieso immer“, sagen die Neumeisters. Die TBA Saziani lebt vor allem vom Welschriesling, der zu etwa 70 Prozent vorhanden ist; dieser plus ein kleiner Anteil Riesling bringen die hohe Säure (8,5 g/l) im Wein, die für den enormen Zug und die kühlwürzige Lebendigkeit verantwortlich ist. Die Burgundersorten Morillon und Grauburgunder liefern Fülle und Geschmeidigkeit. Diesen Topwein wird es in dieser Form

aber zum letzten Mal geben. Denn Welschriesling und Riesling haben die Neumeisters am Saziani „geopfert“, ersetzt werden sie durch Grauburgunder.

Beständigkeit Am dritten Platz bei den Hochprädikaten feiert Bründlmayer ein weiteres süßes Dacapo: Willi Bründlmayer überzeugte auch bei den Trockenbeerenauslesen mit seiner enorm filigranen und vielschichtigen Chardonnay TBA 2013, die Bründlmayer im neuen Barrique ausgebaut hat. Die Fahne der Ruster mit ihren Ausbruch-Weinen hat Günter Triebaum hochgehalten, wie auch Kurt Feiler, der gleich zwei Ruster Ausbrüche unter die Top Ten brachte. Die beste TBA aus 2014 kann sich der Erbhof Bayer aus Donnerskirchen auf die Fahnen heften – eine TBA aus Welschriesling, Chardonnay, Pinot Blanc und Muskateller.

Abseits der Spitze gab es aber auch viel Mittelmaß. So war fast die Hälfte der verkosteten Weine nur vordergründig präsent, und ab der Mitte deutlich schlanker hinsichtlich Substanz und Ausdruck. Vor allem die Weine aus 2011 und 2012 litten ein wenig unter der Appetitlichkeit der knackig-frischen 2013er und 2014er. Letztere trinken sich einfach leichter ...



17,8 Bründlmayer
2013 Riesling Heiligenstein BA



17,7 Kracher
2013 Scheurebe TBA Nr. 8 Zds



17,5 Bründlmayer
2013 Grüner Veltliner Spiegel BA



17,4 Neumeister
2013 TBA Saziani



17,3 Bründlmayer
2013 Chardonnay TBA



17,2 G. & R. Triebaumer
2013 Welschriesling Ruster AB



17,1 Haider
2013 Sämling 88 TBA



17,1 H. & C. Nittnaus
2013 Muskat-Ottonel BA



16,9 Feiler-Artinger
2013 Pinot Cuvée Ruster AB



16,9 Feiler-Artinger
2013 Ruster AB



16,9 Jurtschitsch
2014 Riesling Loiserberg AL NÖ



16,9 Kracher
2013 Welschriesling TBA Nr. 7 Zds



16,9 Schloss Gobelsburg
2014 Riesling BA



16,8 Bründlmayer
2013 Chardonnay BA



16,7 Kollwentz
2013 Scheurebe TBA



16,6 Kracher
2013 Rosenmuskateller TBA Nr. 1 NV



16,5 Jurtschitsch
2014 Riesling Zöbinger Heiligenstein SL



16,5 Angerhof Tschida
2013 Chardonnay BA

Topweine

Spätlese, Auslese & Beerenauslese

- 17,8 Weingut Bründlmayer | 2013 RI HS BA
- 17,5 Weingut Bründlmayer | 2013 GV Spiegel BA
- 17,1 H. & C. Nittnaus | 2013 Muskat-Ottonel BA
- 16,9 Jurtschitsch | 2013 RI Loiserberg AL NÖ
- 16,9 Schloss Gobelsburg | 2014 RI BA
- 16,8 Weingut Bründlmayer | 2013 CH BA
- 16,5 Jurtschitsch | 2014 Riesling Zöbinger Heiligenstein SL
- 16,5 Angerhof Tschida | 2013 CH BA
- 16,4 A. & F. Proidl | 2014 Traminer AL
- 16,3 Jurtschitsch | 2013 Riesling Zöbinger Heiligenstein SL
- 16,0 Angerhof Tschida | 2013 SB BA
- 15,9 Conrad | 2014 Traminer AL
- 15,8 Domäne Wachau | 2014 BA Terrassen
- 15,8 Weingut Greil | 2013 Weißburgunder AL
- 15,8 Weinlaubenhof Kracher | 2012 BA Cuvée (WR/CH)
- 15,8 A. & F. Proidl | 2014 RI Senftenberger Rameln AL

Topwein

Eiswein & Strohwein

- 16,0 Kracher | 2012 Eiswein Cuvée (GV/WR)



#1



#2

Topweine

TBA & Ausbruch

- 17,7 Kracher | 2013 Scheurebe TBA Nr. 8 Zds
- 17,4 Neumeister | 2013 TBA Saziani
- 17,3 Weingut Bründlmayer | 2013 Chardonnay TBA
- 17,2 G. & R. Triebaumer | 2013 Welschriesling Ruster AB
- 17,1 Haider | 2013 Sämling 88 TBA
- 16,9 Feiler-Artinger | 2013 Pinot Cuvée Ruster AB (WB/NB/CH/GB)
- 16,9 Feiler-Artinger | 2013 Ruster AB (WR/WB/CH)
- 16,9 Kracher | 2013 Welschriesling TBA Nr. 7 Zds
- 16,7 Kollwentz | 2013 Scheurebe TBA
- 16,6 Kracher | 2013 Rosenmuskateller TBA Nr. 1 NV
- 16,4 Erbhof Bayer | 2014 TBA
- 16,4 Feiler-Artinger | 2013 Gelber Muskateller Ruster AB
- 16,3 Haider | 2013 Sauvignon Blanc TBA
- 16,1 Hans & Christine Nittnaus | 2013 TBA Exquisit (SR/WB)
- 16,0 Haider | 2013 Welschriesling TBA
- 16,0 Josef & Jana Piriwe | 2013 Neuburger TBA
- 16,0 Spaetrot Gebeshuber | 2013 Zierfandler TBA

#1 Gerhard Haider: Junges Illmitzer Süßweintalent.

#2 Günter und Regina Triebaumer: beständig guter Ruster Ausbruch.

#3 Toller Muskat-Ottonel von Familie Nittnaus: Hans-Michael, Christine, Hans & Andreas Nittnaus

#4 Kurt Feiler punktet gleich mit zwei Ruster Ausbrüchen.



#3



#4

Prädikatswein-Verkostung

Vinaria 01 * 2016

AL ... Auslese
BL ... Beerenauslese
G ... Glasverschluss
K ... Naturkork
S ... Schrauber
SL ... Spätlese
SW ... Schilfwein/Strohwein
TBA ... Trockenbeerenauslese



tasted in
Zalto Denk'Art

ZUR VERKOSTUNG

Für Vinaria verkostet
haben Peter Schleimer,
Viktor Siegl & Hans Pleininger.

zur PROBE

Den Ausschreibungskriterien gemäß kamen die edelsüßen Prädikatsweine zur Degustation – in einer mehrstufigen Verkostung. Bei den unteren Prädikatsstufen wurden alle Spätlesen und Auslesen (lieblich und süß) sowie Beerenauslesen jeweils aufsteigend nach Restzucker verkostet. Ein gutes Drittel der rund 50 eingereichten Weine stammte aus dem Jahrgang 2014, der überwiegende Teil jedoch noch aus 2013. Die Mehrheit der Weine dieser Gruppen ist erfreulicherweise mit Schraubverschluss versehen.

Die Hochprädikate wurden wie üblich in zwei Gruppen eingeteilt – je nachdem, wie die Zuckerkonzentrierung erfolgt: Da gibt es einerseits die (zumindest in der Theorie) botrytisfreien Eisweine sowie Stroh- und Schilfweine, andererseits die durch Edelfäuleeinwirkung aufkonzentrierten Botrytisweine, bestehend aus Trockenbeerenauslesen und Ausbrüchen. Der Großteil der rund 50 Hochprädikate stammte aus dem Jahr 2013, den Rest bildeten junge TBAs aus 2014 sowie Weine aus 2011 und 2012. Etwa zwei Drittel der Proben in dieser Gruppe waren mit Naturkork verschlossen.

Alle Weine in den Vorverkostungen und im Finale wurden durchgehend verdeckt degustiert. Für Vinaria verkostet haben Otto Haberhauer, Rüdiger Pröll, Uwe Schögl und Johann Werfring sowie die Autoren Peter Schleimer und Hans Pleininger.

Die Vorverkostungen wurden in der Vinothek des Freiguts Thallern bei Gumpoldskirchen durchgeführt. Das Finale fand in der Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn statt. Diesen beiden empfehlenswerten Betrieben sei für die fachmännische Abwicklung und Betreuung gedankt.

zu den JAHRGÄNGEN

2014: Nach einem milden Winter und einem trockenen, schönen Frühlingsbeginn fiel der Mai unterkühlt aus – aber noch ohne Auswirkungen. Die Blüte verlief bei günstigem Wetter problemlos. Doch dann setzte sich feucht-kühles Wetter über ganz Österreich fest, das auch den ganzen Sommer über nicht mehr wegging. Vor allem der August war ungewöhnlich kühl und sonnenarm. Im September mit Beginn der Haupternte für die trockenen Weine kam leider auch der Regen. Erst im Oktober wurde es trockener. Wo Süßweine entstehen konnten, gab

es einen versöhnlichen Abschluss. Diese Prädikatsweine sind eher geprägt von einer filigranen Struktur, jedoch einer klirrenden Säure und haben dadurch ein Potenzial für langes Altern.

2013: Das Weinjahr war ein Jahr der Extreme: kalt und sehr warm, feucht und trocken – alles war drinnen. Der kühle, aber nicht allzu strenge Winter brachte hohe Schneemengen. Die sorgten mit den ausreichenden Regenfällen im Frühjahr für eine gute Feuchtigkeitsversorgung der Böden. Durch die niedrigen Temperaturen gab es einen verzögerten Austrieb und eine spätere Blüte. Das nasskalte Frühjahr wurde abgelöst von einer sommerlichen Hitzewelle mit Temperaturen bis 40 Grad. Der Herbst war ausgeglichen mit etwas kühleren Temperaturen. Das Traubengut war durchwegs gesund. Der Botrytisdruck war allgemein niedrig. Für die Süßweininwiner hieß es jedoch lange zuwarten. Eisweine konnten nur in einem relativ kurzen Zeitfenster im Dezember geerntet werden. Die Säurewerte in den Prädikaten sind relativ hoch, die Weine daher langelig.

2012: In diesem Jahr mussten die Süßweininwiner lange auf die Botrytis warten – aber sie kam: Anfang Oktober kurz und zögerlich, im November dann doch ausreichend. Ständig Regen verhinderte lange die nötige Konzentration in den Trauben. Erst Ende November wurde es trocken und dann musste es schnell gehen. Ab 10. Dezember kam auch die notwendige Kälte, die Eisweine ermöglichte. Aufgrund der Hitze und der Trockenheit ist das Säureniveau grundsätzlich etwas niedriger.

2011: Generell recht trockener und warmer Jahrgang mit guter Blüte, aber ungünstiger Niederschlagsverteilung. Zur Ernte hin gab es einen strahlenden Altweibersommer, wodurch die Botrytis-Ausbildung kaum eine Chance hatte. Auch für Eiswein waren die Voraussetzungen mäßig, da die Kälte erst spät kam. So ist der Jahrgang bei Prädikatsweinen als durchschnittlich guter anzusehen.

SPÄTLESE & AUSLESE

15,4 Weingut Bayer – Erbhof, Donnerskirchen

2014 Carabus SL, 10,5%, 114 g/l, K * € 13,-

Bisschen Müsli, Weißbrot, recht würzig, ein wenig Aranzini, etwas Kräuter, bisschen Rosinen, dann auch Marillen, recht cremig; ungemein saftig, mittelgewichtig, viel Orangen, Rasse, klarer Ausdruck, fest, sehr rassig, hinten etwas schlanker, abwarten.

15,9 Conrad, Rust

2014 Traminer AL, 10,5%, 91,9 g/l, S * € 4,50

Recht füllig, Waldhonig, Brot, Orangenzesten, reife Äpfel, auch ein bisschen Quittengelee, etwas exotische Noten, bisschen Weißbrot, pikante Würze; mollig, feinherbe Aromen, viel Frucht, dezent samtig, schöne Rasse mit passendem Restzucker, anregend, guter Biss, elegant, transparent, mittellang.

15,1 Weingut Dopler, Tattendorf

2013 Zweigelt SL (750 ml), 8,5%, 75,8 g/l, S * € 6,80

Eigene Nase, Ricola und Stollwerck, dichte Nase, dann auch viel Kirschrucht, heftige Noten, auch etwas Erdbeere; saftig, mollig, gerundet, mäßige Säure, schliffig, gefällig, recht viel Erdbeere und auch Kirsche, hinten dann etwas Säure, nicht allzu lang, süffig, wenn auch eher einfach.

14,1 R.&R. Gerngross, Fresing

2013 Grauburgunder Sausal AL, 11,5%, 73 g/l, S * € 18,-

Kühl, Kräuterwürze, etwas traubige Noten, bisschen Ringlotten, Weetabix, leicht toastig; leichte Pilznoten, zarterherber Gerbstoff, recht viel Kernobst, bisschen kräutrig, geradlinig, nicht allzu tief, mittlere Maschen.



Erbhof Bayer: Josef Bayer senior & Josef junior sind regelmäßig unter den BestBuy-Winzern gelistet.

Foto: Erbhof Bayer

Best Buy

Spätlese, Auslese & Beerenauslese

15,8 Weingut Greil, Unterstockstall

2013 Weißburgunder AL, 12,5%, 60 g/l, S * € 10,-

Sehr frisch, hefig, bisschen Biskuit, duftig, etwas Schoten-Weißpfeffer-Würze, etwas Blüten, kühl, lebhaft; kräftig, kernig, schöner Biss, anregend, sehr pikant, erfrischend, knackig, transparent, wieder sehr klar, gebündelt, Animo, mittlerer Abgang.

14,8 Weingut Haider, Illmitz

2014 Riesling SL (750 ml), 10,5%, 54 g/l, S * € 6,70

Würzig, recht viel Kernobst, etwas Blütenhonig, bisschen Orangen, dezent; dezent saftig, wieder Orangenfrucht, rassig, straff, einiger Biss, knackig, viel Zitrus nach hinten, recht schlankes Finale.

14,7 Markus Huber, Reichersdorf

2013 Riesling AL, 10%, 80 g/l, S * € 14,-

Etwas rauchige Nase, recht viel Kräuternoten, ein wenig Würze, bisschen Zitrus, mäßige Fruchtpräsenz; recht rundlich, bisschen Pilze, relativ schlank gebaut, ein wenig Orangen, eher oberflächlich, bisschen gerundet, nicht allzu lang.

13,5 Leo Jahner, Wildungsmauer

2014 Syrah AL (500 ml), 13%, 29 g/l, S * € 10,-

16,9 Jurtschitsch, Langenlois
2013 Riesling Loiserberg AL NÖ, 9,5%, 104 g/l, S * € 19,90
Einige Fülle, etwas reduktive Nase, etwas Zitrus, leichte Wiesenkräuter, duftig, erfrischend, elegant, pikant, etwas Ananas; saftig, knackig, erfrischend, ziemlich exotisch, Grapefruits, Ananas, Blutorangen, kernig, ordentliche Rasse, sehr guter Extrakt, sehr viel Biss, lang.

16,5 Angerhof Tschida | 2013 Chardonnay BA * € 12,-

16,0 Angerhof Tschida | 2013 Sauvignon Blanc BA * € 12,-

15,9 Conrad | 2014 Traminer AL * € 4,50

15,8 Weingut Greil | 2013 Weißburgunder AL * € 10,-

15,4 Weinlaubenhof Kracher | 2013 Muskat-Ottonel AL * € 10,-

15,2 H. & C. Nittnaus | 2012 Exquisit BA (ZW/BF) * € 8,50

15,1 Weingut Dopler | 2013 Zweigelt SL * € 6,80

15,0 Weingut Haider | 2014 Welschriesling BA * € 10,60

15,0 H. & C. Nittnaus | 2013 Exquisit BA * € 8,50

15,0 Tschermonegg | 2013 Ruländer AL * € 10,50

Best Buy

Hochprädikate

16,4 Erbhof Bayer | 2014 TBA * € 17,-

16,1 H. & C. Nittnaus | 2013 TBA Exquisit (SR/WB) * € 15,-

15,7 Alfred Markus Deim | 2013 Müller-Thurgau TBA * € 15,-

15,4 Hermann Fink | 2014 Sämling-Chardonnay TBA * € 16,-

Interview mit Gerhard Kracher

Vinaria: Gratulation, Herr Kracher, zum Siegerwein!

Wie schafft man in so einem trockenen Jahr wie 2013 so eine konzentrierte Trockenbeerenauslese?

* **Gerhard Kracher:** Auf eine TBA zu kommen, war nicht einfach. 2013 war ein heißes, trockenes Jahr. Das Problem war, dass wir im Seewinkel nur wenig Botrytis hatten, die dazu noch sehr spät kam. Das was dann aber an Botrytis da war, war super. Das Wichtigste war daher die Selektion bei der Ernte. Wir haben immer eine Extremselektion gemacht und rausgeschnitten, was TBA-würdig war, um zur richtigen Konzentration zu kommen.

Damit hat es wahrscheinlich auch nicht viel Menge gegeben?

* Ja, die Menge war nicht so toll. Daher haben wir nur acht TBA-Weine in unserer Kollektion. Aber qualitätsmäßig ist 2013 ausgezeichnet – es gibt eine schöne Frische des Jahrgangs und er ist langlebig.

Und die Nr. 8, die mit der höchsten Zuckergradation, ist der Siegerwein – eine Scheurebe. Welchen Stellenwert hat diese Rebsorte im Weingut?

* Der Welschriesling ist unsere Hauptsorte mit mehr als 40 Prozent. Dann kommt schon die Scheurebe, die, so wie der Chardonnay, mengenmäßig zehn Prozent ausmacht. Meistens sind die Scheurebe und der Welschriesling auch die höchsten Nummern, weil die beiden Rebsorten bei uns immer auch die höchste Gradation bekommen – so wie 2013, wo der Welschriesling die Nr. 7 und die Scheurebe die Nr. 8 ist. Wir haben dafür auch mehr Hektar hergenommen und rausselektioniert.

15,5 Jurtschitsch, Langenlois
2014 Riesling Loiserberg AL NÖ, 8,5%, 153 g/l, S * € 19,90

Zitrus, Traubengelee, bisschen süß-sauer, pikant, ein wenig Blütenhonig, Pfirsich, leicht reduktiv; sehr saftig, recht viel Zitrus, auch saure Marillen, recht klassisch, saftig, schöner Biss, passende Süße und Säure, mittleres Finish.

16,5 Jurtschitsch, Langenlois
2014 Riesling Zöbinger Heiligenstein SL (750 ml), 10,5%, 108 g/l, S * € 21,90

Duftig und frisch, traubig, hübsche Frucht, etwas Pfirsich, Melonen, dezent, kühl, frisches Weißbrot, elegant, zartgliedrig; guter Extrakt, saftig, geht über vor Frucht, schöne Pfirsich-Grapefruit-Frucht, kernig, viel Biss, strukturiert, mittellang, sehr hübsch.

16,3 Jurtschitsch, Langenlois
2013 Riesling Zöbinger Heiligenstein SL (750 ml), 9,5%, 75,9 g/l, S * € 21,90

Etwas röstige Noten, ein Hauch von Schoten, etwas Melonen, bisschen Quitte, gewisse Fülle; knackiger Biss, extrem rassig, einige Substanz und Extrakt, langer Abgang.

14,0 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz
2013 Cuvée AL (CH/WR), 11%, 80 g/l, K * € 8,90

Ziemlich getreidig, Apfelmus, etwas überreif, zugänglich, süßlich-exotisch, gerundet, sehr offen, geht in die Breite; Apfelfrucht, auch Ananas, bisschen Pilze, etwas herb, mäßige Struktur, leichte Bitternote, kurz, einfach, süffig.

15,4 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz
2013 Muskat-Ottonel AL, 11%, 59,8 g/l, K * € 10,-

Barocke, volle, mollige Nase, dicht, reif, Bratapfel und auch Birnen, bisschen Quittengelee, dichte Fülle; saftiger Klassiker mit rassischer Säure, mittlerer Körper, dezente Herbe, recht fest, hinten trocken, burschikos.

14,9 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz
2013 Zweigelt AL, 11,5%, 109,5 g/l, K * € 16,-

Viel Rotweincharakter, etwas fahle Blüten, Malven, auch recht viel Ribiseln, bisschen brotig, hefig; leicht- bis mittelgewichtig, rotbeerig, einfach gestrickt, eher glatte Frucht, etwas Zitrus, gewisser Biss, trocken, rassig.

15,8 A. & F. Proidl, Senftenberg
2014 Riesling Senftenberger Rameln AL, 8%, 158,5 g/l, S * € 29,-

Eigenwillige Nase, Laub, sehr verkapselt, bisschen Kerosin, bedeckt, eigen; am Gaumen ganz anders, exotische Früchte, Maracuja, Traubenzucker, knackig, eher leicht- bis mittelgewichtig, rässige Säure, hinten etwas salzig, rassig, toller Biss, letzte Länge fehlt.

15,1 A. & F. Proidl, Senftenberg
2013 Riesling Proidl spricht Deutsch (500 ml), 10,5%, 69,5 g/l, S * € 19,90

Etwas zurückhaltende, aber hübsche Fruchtnase, Traubenzucker, Limetten, etwas pikante Mandarinen, duftig, hefig, weißbrotig, legt zu; dezent saftiges Entree, aber eher schlanke Substanz, sehr rassig, bisschen limonadenartig, viel Zitrus, schrille Säure, klar, schlankes Finish, abwarten.

16,4 A. & F. Proidl, Senftenberg
2014 Traminer AL, 10,5%, 105 g/l, S * € 25,-

Cremig, bisschen Schoten, auch Räucherspeck, etwas getreidig, ziemlich würzig, schmalzig; am Gaumen viel Rosen, dichte Fülle, ausgereift, viel Würze, saftig, schmelzig, mittellang.

14,3 Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen
2014 Zierfandler SL (750 ml), 11,5%, 43 g/l, S * € 8,40

Spargelnoten und Gemüse, frisch, knackig, weiße Blüten, auch etwas Brausepulver, duftig, erfrischend, viel Zitrus; recht saftig, gerundet, eher schlanke Substanz, mittleres Spiel, Litschi, klar, nicht allzu lang, süffig. Hinten trocken, eher kurz.

14,2 Johann Topf, Straß
2013 Sauvignon Blanc Hasel AL (750 ml), 12%, 46 g/l, S * € 17,20

Sehr schotig, süßer Paprika, Erbsen, bisschen Weihrauch, ziemlich intensiv, plakativ, Gemüse, etwas Kohl, weiße Ribiseln; leicht- bis mittelgewichtig, jugendlich, wieder viel Gemüse und Spargel, leicht herb, hinten schlank, trocken, nicht allzu lang.

15,1 Johann Topf, Straß
2013 Chardonnay Hasel AL (750 ml), 11,5%, 66,5 g/l, S * € 17,20

Dezent cremige Nase, bisschen Biskuit, ein wenig röstig, zart schotig, würzig, jugendlich, bisschen Paprika; kraftvoll, gewisse Fülle, mittlerer Körper, kraftvoll, etwas traubige Noten, ein wenig Zitrus, straff, rassig, könnte länger sein.

15,0 Tschermonegg, Glanz
2013 Ruländer AL, 12,5%, 72 g/l, S * € 10,50

Recht würzig, auch schwarzbrotige Noten, die Frucht ist eher im Hintergrund, leicht heutig; eher schlank, dezent saftig, recht gerundet, bisschen Kernobst, schliffig, gefällig, eher dezenter Restzucker, nicht allzu lang.

14,8 Weingut Weixelbaum, Straß
2013 Sauvignon Blanc Wahre Werte AL (500 ml), 13,5%, 44 g/l, S * € 12,50

Sehr pikant und schotig, duftig, frisch, cremig, Paprikapulver, auch gelber Paprika, Pfefferoni; trocken, fest, griffig, kernig, viel paprizierte Frucht, rassig, straff, recht fest, wirkt fast trocken.

BEERENAUSLESE

17,5 Weingut Bründlmayer, Langenlois
2013 Grüner Veltliner Spiegel BA, 9%, 140 g/l, K * € 37,-

Sehr pikante, feinwürzige Nase, weißer Pfeffer, lebhaft, Kräuter, Trauben, rote Beeren, etwas Chili; ungemein saftig, exotisch, dann auch Birnen, knackig, mittelgewichtig, leicht röstig, sehr anregend, Rasse, herrlich verlockend, ziemlich lang.

17,8 Weingut Bründlmayer, Langenlois
2013 Riesling Zöbinger Heiligenstein BA, 8%, 160 g/l, K * € 39,-

Pikant, leichte Note nach frischem Schweiß, etwas Grapefruits, Traubengelee, duftig, deutet Volumen an; am Gaumen dann Heidelbeeren und dunkle Trauben, Ananas, knackig, toller Biss, herrliche Frucht.

16,8 Weingut Bründlmayer, Langenlois
2013 Chardonnay BA, 8,5%, 180 g/l, K * € 39,-

Curry und pfeffrige Würze im Duft, auch Laub, dahinter etwas exotisch, aber auch Kirschennoten, noch ziemlich verkapselt; ziemlich saftig, Unmengen Frucht am Gaumen, sehr dicht, Unmengen Maracuja, schrille Säure.

15,8 Domäne Wachau, Dürnstein
2014 Terrassen BA, 7%, 149,2 g/l, S * € 17,-

Einige Fülle, ziemlich viel Traubengelee, etwas Ciabatta, frisch, noch etwas verkapselt, leicht exotische Anklänge, Passionsfrucht; sehr saftig, knackig, viel Zitrus, etwas Maracuja, ganz leicht laktisch, schöner Schmelz, recht lang, der Abgang mit mittleren Maschen.

14,4 R. & R. Gerngross, Fresing
2013 Grauburgunder Sausal BA, 10,5%, 114 g/l, S * € 18,-

Bisschen weiße Schokolade, Teegebäck, eher schüchterne Frucht, ein wenig Honig, etwas Wiesenkräuter, eher dezent; frische Schwammerl am Gaumen, bisschen breit, eher weich, leicht laktisch, füllig, zart herb, mittleres Finish, kräftig, könnte mehr Spiel haben.

15,0 Weingut Haider, Illmitz
2014 Welschriesling BA, 10%, 135 g/l, K * € 10,60

Sesam, etwas toastig, einige Würze, etwas weißer Pfeffer, recht nussig, trockenes Laub, die Frucht eher im Hintergrund; mittlere Substanz, mäßige Struktur, etwas heutig, gewisse Würze, bisschen herb, trocken, fest, eher geradlinig.

14,9 Jurtschitsch, Langenlois
2013 Riesling Loiserberg BA, 10%, 182 g/l, S * € 27,90

Ziemlich reduktive Noten, weißbrotig, etwas Mehl, recht pikant, recht viel Wiesenkräuter, duftig, süß-sauer, bisschen Limo; gefälliger, recht fruchtiger Wein, viel Zitrus, schon recht limonadig, spritzig, bisschen kurz.

15,8 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz
2012 Cuvée BA (WR/CH), 12%, 114,5 g/l, K * € 16,-

Ganz klassisch, traditionell im besten Sinn, viel Waldhonig, würzig, Wacholder, Botrytis, gutes Volumen, dicht; sehr guter Klassiker, bisschen Kaffee, recht saftig, klassische Art, leicht malzig, fest, etwas Würze, kräftig, herzhaft, gewisse Länge, robust.

15,1 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz
2013 Red Roses (BA Rosenmuskateller), 13%, 119,2 g/l, K * € 19,-

Geht über vor Frucht, Kirschen und süße Ribiseln, auch etwas Erdbeeren, verlockend, süß, ausgewogen, Hauch Naphthalin; recht saftig, ziemlich kraftvoll, kernig, fest, mittlere Struktur und Tiefe, aber fest und strukturiert, bisschen Karamell, Rotweincharakter, mittleres Finish.

15,1 Wein-Gut Nigl, Senftenberg
2014 Grüner Veltliner BA, 9,5%, 130 g/l, S * € 17,30

Ziemlich viel Weißbrot, auch weißer Pfeffer, dezente Pikanz, etwas Laubnoten, mehr Würze als Frucht; am Gaumen etwas Kernobst, mittelgewichtig, gerundet, süffig, eher an der Oberfläche, unmittelbar ansprechend.

15,2 H. & C. Nittnaus, Gols
2012 Exquisit BA (ZW/BF), 10,5%, 129,7 g/l, K * € 8,50

Bisschen offene Nase, füllig, etwas Orangenmarmelade, geht in die Breite, Erdbeeren eingemacht, voll, mollig; schmelzig, Erdbeermark, füllig, ausgewogen, sehr schliffig, leichte Karamellnote.

15,0 H. & C. Nittnaus, Gols
2013 Exquisit BA (SÄM/GV/PB), 10,5%, 137 g/l, K * € 8,50

Süßer Pfeffer, dicht, etwas Steinobst, auch etwas Melonen, bisschen weißbrotig, etwas Fruchtgelee; ziemlich gerundete Nase, ziemlich saftig am Gaumen, viel Frucht, recht deutlicher Restzucker, gerundet, viel Frucht, etwas Melonen, dezenter Biss, knackig, mittleres Finish.

17,1 H. & C. Nittnaus, Gols
2013 Muskat-Ottonel BA, 10%, 140,2 g/l, K * € 13,50

Tolle Fülle, ausgereift, Birnen pur, auch Orangen, etwas würziger Unterton; saftig, mittelgewichtig, viel Trauben, Nelken, knackig, wunderschöne Frucht, lang, mollig, dicht, samtig, lang.

15,0 Rudolf Rabl, Langenlois
2012 Riesling BA, 12,5%, 110 g/l, K * € 16,-

Sehr exotische, noch etwas verkapselte Nase, ein wenig Wäschekasten, etwas Orangen; saftig, viel Maracuja-Orangen-Frucht, bisschen Blütenhonig, eher mittelgewichtig, frisch, knackig, einiger Biss, bisschen herb, hinten etwas schlanker.

16,9 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg
2014 Riesling BA, 10%, 117,6 g/l, K * € 23,-

Anfangs recht dichte Würze, Süßmais, Schoten, Pfeffer, etwas Kürbis, pikant, gewinnt dann an Frucht, Zitrus, samtig, röstig; elegant-saftige Frucht, etwas rauchig, Lagerfeuer, ungemein knackig-rassiger Biss, kernig, mittellang, sehr gebündelt, konturiert, jung.



Gerhard Kracher mit Sohn Luis: Sieger mit Scheurebe TBA Nr. 8 Zwischen den Seen 2013.



Welschriesling-Auslese am Weingut Hans & Christine Nittnaus: Ohne Vogelschutznetze wären die Trauben ein gefundenes Fressen für die Stare.

14,7 Günter & Regina Triebaumer, Rust

2014 Chardonnay Kulm BA, 10,5%, 149 g/l, S * € 14,-

Ausgeprägt röstig-brotige Nase, viel Cornflakes, bisschen Apfelschalen und etwas Heu, Kresse, eigenwillig; am Gaumen etwas herb, viel Zitrusfrucht, auch Orangen, rassige Säure, etwas Wiesenkräuter, Heu, mittleres Finish.

16,0 Angerhof Tschida, Illmitz

2013 Sauvignon Blanc BA, 9%, 166,6 g/l, G * € 12,-

Recht üppige Kernobstfrucht, viel Champignon, Steinpilze, recht reife Frucht, mollige Fülle; saftig, viel Fülle, ziemlich rosinig, geht in die Breite, etwas Honig, reife Marillen, ausgereift, etwas exotisch.

16,5 Angerhof Tschida, Illmitz

2013 Chardonnay BA, 9,5%, 141,9 g/l, G * € 12,-

Würzig, rote Paprika, auch Chili, Letscho, dann kommt immer mehr Steinobst und Honigmelonen, voller Duft; mittelgewichtig, etwas Schwammerln, tolle Frucht, geschmeidig, mittlere Struktur, saftig, Marillen, Blütenhonig, mittellang.

EISWEIN

15,4 Winzerhof Dockner, Höbenbach

2013 Riesling Rosengarten EW, 9,5%, 175 g/l, S * € 25,-

Dezente Würze, Honigtouch, Schokobananen, Kuchen, nur dezente Frucht, Eiszuckerl; wirkt pikant, zartgliedrige Frucht, Blutorangen, lebendige, rassige Säure, nur mittleres Finish.

16,0 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz

2012 Cuvée EW (GV/WR), 10%, 177,1 g/l, K * € 29,40

Weingelee, exotische Akzente, Dörrfrucht, sehr pikant, zarter Honigschmelz, wirkt harmonisch und saftig; frisch, mittelgewichtig, klare Frucht, Orangen, knackige Säure, guter, gefälliger Stil.

15,7 Josef & Jana Piriwe, Traiskirchen

2012 EW (WR/RG/WB), 8,5%, 239 g/l, K * € 20,-

Altbiernase, bisschen getreidig, wirkt etwas spröde, nur wenig Frucht; Karamell, Honig, Nutella, Dörrfrüchte, Schokotrauben, bisschen nussig, mittleres Spiel.

15,8 Rudolf Rabl, Langenlois

2013 Blauer Zweigelt EW, 10,5%, 227 g/l, K * € 22,50

Dunkle Ribiseln, dunkle Himbeeren, Rote Rüben, lebhaft, etwas Karamell; am Gaumen sehr anregend, guter Biss, rote Früchte, Walderdbeeren, lebhaft, gute Trinkigkeit, hinten fest.

15,6 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg

2014 Grüner Veltliner EW, 10,5%, 147,6 g/l, K * € 32,-

Koriander, Minze, generell viel Kräuter, Weihrauch; kompakte Säure, etwas speckig, nur schlanke Frucht, wirkt etwas rustial und aufgesetzt, bisschen gerbstoffig, schrille, etwas danebenstehende Säure.

13,8 Schuster, Großriedenthal

2013 Blauer Zweigelt EW, 11,5%, 180 g/l, K * € 18,60

STROHWEIN

15,0 Johannes & Luise Jöbstl, Wernersdorf

2013 Schilcher Schnürlwein SW, 7,8%, 198 g/l, S * € 29,60

Wirkt anfangs auch zurückgezogen, grün wirkende Frucht, Kandiszucker, Karamell; wirkt ausgewogen, getreidige Noten, Banane, Blütenhonig, Dörrmarillen, klassisch bei mittlerem Gewicht und Substanz.

14,5 Weingut Juris, Gols

2011 Blaufränkisch SW, 13%, 72,1 g/l, K * € 19,50

Viel Rotwein-Charakteristik, Süßholz, dunkle Beerenfrüchte, Holunder, Heu, gute Dichte; etwas stängelige Noten, getrocknete Pflaumen, Amaroni-Stilistik.

14,8 Familie Pitnauer, Göttlesbrunn

2011 Gelber Muskateller SW „Big Game“, 9,5%, 183 g/l, K * € 21,50

Viel Holz, wirkt fast ein bisschen scharf, gebrannte Nüsse, rauchig, relativ schwierig als Süßwein zu fassen; anfangs süß, Orangettis, dann weich und milchig, breit zerfließend. Struktur fehlt, eigenwillig.

13,7 Winkler-Hermaden, Kapfenstein

2013 Merlot SW, 10%, 156 g/l, G * € 18,-



TROCKENBEERENAUSLESE & AUSBRUCH

16,4 Erbhof Bayer, Donnerskirchen

2014 TBA, 8,5%, 186 g/l, K * € 17,-

Viel Röstigkeit, Bienenwachs, Dörrmarillen, duftet auch nach Waldboden und Earl-Grey-Tee; viel Zitrus, Mandarinen, Orangen, sehr lebendig, rassige Säure, zeigt aber schon Reife, Karamell.

17,3 Weingut Bründlmayer, Langenlois

2013 Chardonnay TBA, 7%, 240 g/l, K * € 49,-

Anfangs zurückhaltend, etwas versteckte Frucht, mit zunehmender Belüftung immer mehr Schichten, weißbrotig, leicht apfelig, Orangenzesten; filigrane TBA, enormer Säureschliff, exotische Frucht, auch schotig, mineralisch, sehr elegant, hoher Trinkfluss.

14,9 Conrad, Rust

2013 Welschriesling Ruster AB, 14%, 121,4 g/l, S * € 17,-

Exotische Frucht, viel Zitrus, Maracuja, gemahlene Nuss, auch viel Honig; wirkt auch hoch im Alkohol bei relativ schlankem Körper, wirkt relativ trocken, leicht herb, nur wenig Fruchtspiel.

15,7 Alfred Markus Deim, Schönberg

2013 Müller-Thurgau TBA, 13,5%, 97,4 g/l, K * € 15,-

Sehr offen, eingelegte Mangos, üppige Fülle, süß und mollig, eher breit, sehr süß, viel Honig, leichte Fenchelnote; schmelzig, mittlere Substanz, vorne recht saftig, fest, viel Frucht, recht fest strukturiert, durchaus kernig, recht kräftig, ziemlich rassig, fast trocken, mittellanges Finish.

16,9 Feiler-Artinger, Rust

2013 Pinot Cuvée Ruster AB (WB/NB/CH/GB), 9%, 248,6 g/l, K * € 21,-

Anfangs leichter Uhuton, dann Tabak, Wurzelgemüse, Toast; viel Kernobst, auch schon gereifte Noten; bisschen altmodischer Stil, dabei viel Fülle, ohne üppig zu sein, sehr trinkig, polarisierender Wein, der in der Jury für ein breites Punktespektrum sorgte.

16,9 Feiler-Artinger, Rust

2013 Ruster AB (WR/WB/CH), 9%, 253 g/l, K * € 21,-

Recht appetitlich, reifer Apfel, Waldhonig, „Old School“, bisschen getreidig, Kletzenbirnen; leicht gerundet, etwas Cornflakes, eingelegte Oliven, Pumpernickel, hinten bisschen Gerbstoff, mittlere Länge.

Nachgefragt bei Christoph und Matthias Neumeister

Vinaria: Herr Neumeister, Sie haben mit Ihrer Trockenbeerenauslese die Überraschung geliefert. Wie schwer ist es, in der Steiermark eine TBA zu schaffen?

* **Matthias Neumeister:** Mittlerweile ist es so, dass wir durchschnittlich alle vier Jahre eine Beerenauslese und eine Trockenbeerenauslese haben. Wichtig dabei ist die Witterung im Herbst, wo es trocken und warm am Tag sein muss; und feucht und kühl in der Nacht. Aber diese Konstellation gibt es bei uns in der Südoststeiermark nicht so oft. Vielmehr kann es im Oktober schon sehr kalt sein.

Wann müssen Sie entscheiden, ob Sie eine TBA riskieren?

* Das müssen wir Ende September entscheiden – zum Zeitpunkt der Welschriesling-Lese, weil in unserer TBA Saziani mehrheitlich Welschriesling drinnen ist: Etwa 70 Prozent sind es. Aber das ist für die Säurestruktur ganz gut. Der Rest sind Riesling, Morillon und Grauburgunder.

Beschreiben Sie bitte das Besondere der Lage Saziani, die eine große STK-Lage ist und zugleich auch ihr Hausberg hinterm Weingut.

* Saziani ist zum Großteil eine reine Südlage, die bis zu 380 Meter Seehöhe hinaufgeht. Rund drei Hektar sind süd exponiert, von hier kommt auch die TBA. Weitere 1,5 Hektar sind eine Westlage, die wir für unsere Klassik-Weine verwenden. Beim Saziani handelt es sich um einen Schotterboden aus dem Sarmat, der mit Sand durchzogen ist. Alle Trauben für die TBA haben wir mit 35 Grad KMW gemeinsam geerntet und auch gemeinsam im gebrauchten 300-Liter-Fass vergoren.

16,4 Feiler-Artinger, Rust**2013 Gelber Muskateller Ruster AB, 8,5%, 247,4 g/l, S * € 25,-**

Wirkt recht rund, weich, Nektarine, Honigmelonen; trinkt sich leicht trotz seiner Fülle, Mango, Papaya, Honigmelone, enorm süß und üppig, wirkt dadurch ein bisschen breit.

15,4 Hermann Fink, Großhöflein**2014 Sämling-Chardonnay TBA, 9,5%, 182,8 g/l, K * € 16,-**

Rauchig, Orangetti, dunkle Schokolade, würzige Frucht, viel Wacholder und Bienenwachs; am Gaumen eher straff, mittelgewichtig, viel Orangen, Mangos, Zitrone, guter Biss, ab der Mitte schlanker.

17,1 Haider, Illmitz**2013 Sämling 88 TBA, 11,5%, 185 g/l, K * € 21,30**

Anfangs verkapselte Frucht, dann sehr aromatisch, Senfsaat, Schwarztee; viel Pfefferminze, noch sehr jugendlich, aber viel Potenzial, Erdbeercreme, Zuckermelone, gute Tiefe, wirkt kraftvoll vom Alkohol her.

16,3 Haider, Illmitz**2013 Sauvignon Blanc TBA, 8%, 290 g/l, K * € 22,40**

Viel Met, Honigbrot, wirkt deftig und fleischig, Verkackertes; üppiger Wein, geht über vor Honignoten, sehr füllig, Bratapfel, wer diese mollige Fülle und barocke Stilistik liebt, ist gut aufgehoben.

16,0 Haider, Illmitz**2013 Welschriesling TBA, 9%, 250 g/l, K * € 22,40**

Kühl und sehr duftig, Zuckermelone, reife Birne, Litschis, Kokos, nussig; dabei schon sehr saftig, Blütenhonig, Nektarinen, geschmeidige Fülle, unaufgeregert ausgewogen und harmonisch bis zum Schluss.

14,5 Ilkerl, Krems-Rehberg**2014 Chardonnay TBA, 10%, 201 g/l, K * € 24,-**

Mollige Fülle, geht über vor würziger Frucht, Apfelkompott, aber auch schon viel Reife, Zimt, Apfelstrudel; am Gaumen unrund und etwas breit, vierschrotig, Bratapfel, nur wenig Spiel, dafür viel Säure im Finish, wenn man zart-oxidativ will, ist man hier gut aufgehoben.

14,1 Johannes & Luise Jöbstl, Wernersdorf**2013 Schilcher AB, 8,4%, 165 g/l, S * € 29,60**

Sehr verhalten, kaum Ausdruck spürbar, etwas Kamille; relativ einfach gestrickt, nette rotbeerige Frucht, Orangen, mehr an der Oberfläche, unaufgeregt brav, eher kurz.

16,7 Kollwentz, Großhöflein**2013 Scheurebe TBA, 11,5%, 205 g/l, K * € 42,-**

Exotische Früchte, viel Maracuja, Brennessel, zarter Honigton, weißer Pfeffer, Blütenhonig, viele Gewürze; leichtes Toasting, enorm klirrende Säure, straff, dadurch fast trocken wirkend, bleibt exotisch, gewisse Schärfe, Marzipan, gute Länge.

17,7 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**2013 Scheurebe TBA Nr. 8 ZdS, 6,5%, 295,7 g/l, K * € 44,-**

Vielschichtiger Fruchtkorb, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Guave, sehr duftig; enorm gebündelt, tolle Rasse, enorm saftig, viel Exotik, trinkt sich super, ziemlich engmaschig, Riesenkörper. Super Zug und Länge.

16,6 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**2013 Rosenmuskateller TBA Nr. 1 NV, 10%, 188,5 g/l, K * € 37,50**

Anfangs etwas Aceton, viel Karamell, tolle rotbeerige Frucht, Hibiskus, harzige Noten, Mandeln; viel Dörrfrucht, klirrende Frische, engmaschig, sehr weinige Stilistik, toller Trinkfluss bei super Länge.

15,7 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**2013 Grande Cuvée Nr. 6 NV, 10%, 198,2 g/l, K * € 35,-**

Bisschen Uhu-Ton, dahinter zart nach Honig, Wacholder, Mandarinen, bisschen salzig; abgerundeter Schliff, kompakt, kühle, frische Fruchtnoten, Mango, Kräuter, unkompliziert gut und trinkig.

15,3 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**2013 Scheurebe TBA Nr. 5 ZdS, 9,5%, 229,2 g/l, K * € 35,-**

Viel gemüsige Noten, Schoten, zart exotische Frucht; etwas fleischig, gerundet, dabei aber etwas vordergründig, Honigschmelz, bisschen Walnuss, straffe Säure, mittelgewichtig.



Auch bei den Prädikatsweinen sattelfest: Stefanie und Alwin Jurtschitsch.

15,1 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**o.J. Non Vintage TBA, 10,5%, 194,4 g/l, K * € 23,-**

Kräuterige Würze, bisschen Honig, dezente Frucht, Birnenmus, brotige Noten; bisschen einfacher, gefälliger Stil, mittlere Maschen, Bitterorange, hinten schlanker.

15,0 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**2013 Chardonnay TBA Nr. 3 NV, 11,5%, 204 g/l, K * € 34,-**

Ölig, fast tranig, auch etwas rauchig, aber nicht sehr viel Frucht, ungewöhnliche Nase; Heu, kernig, angenehme Säure, viel Zitrus, dahinter Honigschmelz, mittellang.

14,8 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**2013 Welschriesling TBA Nr. 4 ZdS, 9,5%, 217,9 g/l, K * € 34,-**

Blumige, dezente Frucht, auch gemüsige Noten, Holunder, Knäckebrot, Weizenkleie; Met und Honigbrot, süß-saure Komponenten, dicht verwoben, vordergründig süß, mit dezenter Säure, nicht allzu lang.

14,5 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**2013 Zweigelt TBA Nr. 2 NV, 10,5%, 186,3 g/l, K * € 37,50**

Etwas strenge Nase, kaum Frucht ausgeprägt, dafür recht röstig, blättrige Noten, Hagebuttentee, weich; eher weite Maschen, bisschen Karamell, generische Rotfrucht, eher einfach und für die Kategorie relativ schlanker Körper.

16,9 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz**2013 Welschriesling TBA Nr. 7 ZdS, 6,5%, 305,7 g/l, K * € 40,-**

Elegant, gewisse überreife Frucht, wirkt sehr üppig, Maracuja, Grapefruit, Papaya; am Gaumen viel Schliiff, kühle Würze, von Honig umschmeichelt, harmonisch, cremig, auch leicht laktisch, Orangen, saftiger Trinkfluss.

14,7 Müller, Krustetten**2013 Neuburger Therese TBA, 12%, 120 g/l, S * € 26,-**

Fruchtsirup, mollig-rauchig, viel Honig, füllige Exotik, Marillen; wirkt relativ schlank und geradlinig, feinherbe Noten, getreidig, Blätterteig, relativ einfach, nur wenig Frucht.

17,4 Neumeister, Straden**2013 TBA Saziani, 9%, 250 g/l, K * € 29,-**

Weiche und geschmeidige Nase, gemüsig, Schokostreusel, Lebkuchengewürz, Anis, sehr individuell; rassig, enorm exotische Frucht, Blutorangen, toller Holzeinsatz, geht mit Luft ungemain auf, toller Abgang.

15,3 Wein-Gut Nigl, Senftenberg**2013 Grüner Veltliner TBA, 10,5%, 169,2 g/l, S * € 22,-**

Sehr schwarzbrodig, Frucht nur verdeckt, etwas Würze, röstig, Waldhonig, weich, schwarzer Pfeffer, kühle Noten; am Gaumen saftig, bisschen exotisch, rund und zugänglich, mittlere Substanz.

16,1 Hans & Christine Nittnaus, Gols**2013 TBA Exquisit (SR/WB), 10,5%, 195,8 g/l, K * € 15,-**

Gute Fülle, viel Honig, Nelken, Apfelkompott, Orangenzesten, viel Rosinen, türkischer Honig; Nase ist deutlich frischer als der Gaumen, nur mittelgewichtig, gefälliger Stil, dabei relativ geradlinig, mittlere Maschen.

16,0 Josef & Jana Piriwe, Traiskirchen**2013 Neuburger TBA, 9,5%, 204 g/l, K * € 29,-**

Am Anfang deutlich Uhu-Ton, dahinter viel Holz spürbar, Kokosraspel, dunkle Schokolade, mollig; sehr füllig auch am Gaumen, barocke Statur, aber balanciert, jede Menge Frucht, Orange, Dörrmarillen, gute Länge.

14,9 Schwarz, Schrattenberg**2013 Chardonnay TBA, 13,5%, 119,3 g/l, K * € 23,80**

Dezent zurückhaltend, viel Kernobst, auch Streuobst, Most, viel alte Apfelsorten, kühler Hauch, auch Birnendrops, dezente; eher leichte bis mittlere Substanz für die Kategorie, zitrusbetont, dezente Rasse, straff, bisschen direkt, hinten recht trocken, mittleres Spiel und Finish.

13,8 Franz Seidl, Unterretzbach**2013 Neuburger TBA Soli deo Gloria, 11,5%, 192,9 g/l, K * € 25,-****15,8 Walter Skoff, Gamlitz****2014 Skoff Original Sauvignon Blanc TBA, 10%, 190 g/l, S * € 27,-**

Kekse, Teegebäck, Müsli, Weißbrot, weiche Noten, dafür nur spärliche Frucht, Oliven, Kümmel; getrocknete Kräuter, getrocknete Banane, am Gaumen mehr Frucht, Orangen, Limette, Ananas, rassig, straffe Säure, mittlerer Körper.

16,0 Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen**2013 Zierfandler TBA, 12%, 191,2 g/l, S * € 24,-**

Sehr rauchig, Litschi, einiges Volumen in der Nase, kühle Noten, Ananas, viel Substanz, Waldhonig, Traubengelee, Kletzen, geschmeidige Fülle, wirkt hoch im Alkohol, erst am Beginn, super Anlagen.

17,2 Günter & Regina Triebaumer, Rust**2013 Welschriesling Ruster AB, 7%, 247 g/l, S * € 25,-**

Versteckt sich anfangs, unterkühlte Stilistik, Flieder, wirkt auch aromatisch, Weingartenpfirsich, bisschen rotbeerig; frisch und exotisch, grüne Ananas, belebend, nur mittlerer Körper, nach hinten schmaler, geteilte Betrachtung der Koster.

14,5 Günter & Regina Triebaumer, Rust**2014 Ruster AB (WR/FU), 10%, 178 g/l, S * € 25,-**

Schalotten, Rote Rüben, erdig, relativ wenig Frucht in der Nase; viel Tabak, Zitrus, extrem rassig, aber sehr schlank und geradlinig, kaum Facetten, wirkt ein bisschen eindimensional.

14,9 Tschermonegg, Glanz**2011 Sauvignon Blanc TBA, 11,5%, 170 g/l, S * € 19,50**

Pikant, wirkt noch sehr jugendlich-verkapselt, schotig, Maracuja, Brennessel, klirrend frisch; mollige, gerundete Art, mittleres Spiel, wirkt mittelgewichtig, gewisse Trinkigkeit, hinten schmaler.