



Weinreise

Diese spätsommerliche Ausgabe bietet ein breites Spektrum an Weinthemen: von den Landes-
siegern aus Niederösterreich bis zu einer Auswahl von Kärntner Weinen.

Eine genussvolle Weinreise wünscht

Ihr Walter Kutscher

Inhalt

- 2 Auf der Bühne
 - 2 Landesweinprämierung Niederösterreich
 - 6 Degustieren im Homeoffice: Weinkosten mit Spaßfaktor
 - 6 Weinquiz x 2
 - 14 Weinquiz
 - 18 Weinquiz
 - 22 Sommer-Weinquiz
- 33 Vor Ort
 - 33 Weingut Lagler, Spitz
 - 35 Weingut Ecker, Grafenberg
 - 40 **Fink & Kotzian Weinbau, Eggenburg-Gauderndorf**
 - 42 Weingut 10er-Vock, Hohenruppersdorf
 - 43 Weingut Mad, Oggau
 - 44 Kärntner Weine
 - 45 Weinbau Familie Gartner, St. Andrä im Lavanttal
 - 47 Weinhof vlg. Ritter, St. Paul im Lavanttal
 - 49 Weingut Taggenbrunn, St. Veit an der Glan
- 50 Aus dem Tagebuch
 - 50 Norbert Bauer, Johannes Holzer, Urbanihof Familie Paschinger, Hirtzberger
 - 51 Hirtzberger, Neustifter, St. Georgener Rebe, Schlosskellerei Halbturn

Fink & Kotzian Weinbau, Eggenburg-Gauderndorf

www.weinfink.at

Christian Fink hat es mittlerweile geschafft, sich unter den allerbesten Weinviertler Winzern zu etablieren. Das beweist er auf vielfältige Weise: vom Pet Nat über Preis-Leistungs-Weine bis hin zu großartigen Reserven. Natürlich dürfen auch Weinviertel DAC-Vertreter nicht fehlen. Vor allem die Reserveweine zeigen, dass hier einiges an Kondition vorhanden ist und es sich lohnt, so manche Flaschen nicht zu früh zu öffnen oder ihnen genügend Zeit und Luft zu gönnen.

PS: Für alle 2019er Weine gilt: Urgestein der Böhmisches Masse, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation und Zogelsdorfer Sande des Urmeeres Paratethys

WE GOT OUR MOJO WORKING**88-89**

Weinviertel DAC - Gemischter Satz

13 Alk/Schraubverschluss

Helleres Strohgelb; in der Nase feiner Mix aus Würze, Frucht und zarter Kräuterbeteiligung, grüner und gelber Apfel, etwas Grapefruit, elegantes Veltlinerspiel; am Gaumen saftiger Einstieg mit eleganter und zugleich pikanter Balance, kann Alkohol, Säure und auch Struktur auf sympathische Weise herüberbringen, zeigt abermals Kernobst mit Zitrusanteilen und einer wohlkonzipierten Würzeergänzung, im Finish ein Hauch gereifter Harmonie, perfektes „Mittelgewicht“.

GEMISCHTER SATZ 2019 RIED HINTERN DORF**89**

13 Alk/Schraubverschluss

Weininfo: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Roter Veltliner, Roter Traminer, Gelber Muskateller

Elegantes, noch jugendlich angehauchtes Strohgelb; in der Nase feiner Mix aus Frucht, Würze und zarter Vegetabilität mit Kräuternoten; am Gaumen von anregendem Säurerüst getragen, mit genügend Struktur ausgestattet, um auch Reife zu manifestieren, saftig und doch harmonisch, reif und doch stets pikant.

WEINVIERTEL DAC 2019 RIED HINTERN DORF**88-89**

13 Alk/Schraubverschluss/9 Euro

Leuchtendes Strohgelb; Kräuter und Würze, Frucht und etwas Pfefferl, insgesamt ein klassischer DAC schon im Bukett; am Gaumen herzhaft trocken, knackige Säure, animierender Charakter, zeigt sich mit eleganter Struktur, übt gleichzeitig gewissen Druck aus, vereint gekonnt Gebiets- und Sortentypizität.

GELBER MUSKATELLER 2019 NIEDERÖSTERREICH**89-90**

12 Alk/Schraubverschluss/9 Euro

Jugendliches, helleres Strohgelb mit zarten Grünreflexen; wohliges Muskatparfüm mit floralen Impressionen, duftig, sortentypisch und verführerisch; am Gaumen saftiger Einstieg, der sofort von knackiger Säure und animierenden Effekten dominiert wird, leichtgewichtig bei schlanker Struktur und elegantem Sortenfeeling, klassischer Aperitif mit ansprechender, anregender Herbe im Nachhall.

RIESLING 2019 BERG UND MEER**88-?**

13 Alk/Schraubverschluss/9 Euro

Strahlendes Gelb glänzt im Glas; im Bukett deutlich von Kräuternoten dominiert, etwas Fenchel, Koriander und auch Zitronenthymian, mit Würze und zarten Steinobstanklängen bereichert; am Gaumen wird durch angenehme Fruchtsüße und zarte Restsüße der fruchtige Anteil mehr hervorgehoben und deutlich unterstrichen, saftig und anregend mit einem wohligen Touch süßsaurer Pikanz, am Beginn seiner Entwicklung.

PINOT BLANC Z. T. 2018 NIEDERÖSTERREICH**91-?**

14,5 Alk/1,7 Rz/5,5 Sre/Schraubverschluss/15 Euro

Weininfo: Urgesteinsverwitterungsböden der Böhmisches Masse, Lage Königsberg in Roggendorf, Lese am 21. September 2018

Intensives Farbbild, leuchtendes Strohgelb und Gold; im Bukett noble Würzeffekte mit hellröstigem Hintergrund, Trockenfrucht und etwas Bratapfel, ein Hauch von Marzipan, wohliges Gesamtbild; am Gaumen fest und tief verankert, mit mächtiger Struktur, dabei angenehmer Druck, zeigt sich warm, doch nicht zu feurig, bringt Tiefe, Breite und Länge ins Spiel, dreidimensional bestens ausgeleuchtet, wohltuende, zarte Herbe im Verlauf, langer Abgang, zart würzig und trockenfruchtig im Finish.

NACHVERKOSTUNG (2 TAGE SPÄTER)**93**

Großartige Performance, Länge und Dichte, Würze und Frucht - alles in perfekter Dimension und perfekt ineinandergreifend vorhanden.

CHARDONNAY O. T. RESERVE 2018**91-?**

14 Alk/3,8 Rz/6,3 Sre/Schraubverschluss/18 Euro

Weininfo: Urgesteinsverwitterungsböden, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lage Hintern Dorf in Gauderndorf, Lese am 24. September, Ausbau in 1/3 neuen und 1/3 gebrauchten Fässern aus Weidlinger Eiche (300 und 228 Liter), 1/3 Stahltank

Strohgelber Glanz mit goldenem Schimmer; von Beginn an deutlich von Toasting geprägt, röstig und würzig, Haselnuss und Walnuss, zarter Heublumeneffekt, Aniswürze, Toastbrot und Brioche; am Gaumen kein BSA spürbar, perfekt strukturiert, wohldosierter Holzeinsatz, trockenfruchtig und würzig, etwas Bratapfel, zarte Herbe im Finish, gute Länge.

Punkteschema

80 bis 89 Punkte

gut bis sehr gut, charaktervoll

90 bis 94 Punkte

außergewöhnliche Qualität

95 bis 100 Punkte

internationale Klasse, Weltspitze

Alk - Alkohol in % vol.

Rz - Restzucker in g/l

Sre - Säure in g/l

TBA - Trockenbeerenauslese

1 °KMW entspricht ca. 5 °Oechsle

LEH - Lebensmittelhandel

Die Angaben von Analysewerten und Preisen sind ohne Gewähr!

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Mediendesign Hanten & Hauptfeld OG

1020 Wien

Redaktionsadresse:

Rokitanskygasse 34

1170 Wien

Telefon 0676/636 05 19

E-Mail: ch@mediendesign.co.at

Layout und Produktion:

Mediendesign, 1020 Wien

Coverfoto: Armin Faber