

# vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

## SOMMERWEINE

2018 – DIE BESTEN TIPPS

**ROTWEINE BIS 12 EURO**  
PREIS & LEISTUNG

**HERMANN KRUTZLER**  
TROPHY FÜR EIN LEBENSWERK

**KREMSTAL & TRAISENTAL**  
REGIONEN IM PORTRAIT

**PHENOLE**  
GERBSTOFFE IM WEIN

**KATJA SCHARNAGL**  
KARRIERE IN NEW YORK



Foto: Shutterstock, Vinaria-Artists, Leonardo Bazzani/Contrasto



€ 6,-

Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M  
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems  
Retouren an PF 100, 1350 Wien

Rotweine 2017 bis 12 Euro

# Klassiker mit Trinkvergnügen

Der Jahrgang 2017 hält für praktisch alle Sorten und Herkünfte überzeugende Rotweine bereit. Neben vielen Klassikern aus den etablierten Sorten Zweigelt und Blaufränkisch finden sich auch jede Menge trinkanimierende Komplementäre. Der Sieger jedoch besteht aus der international gefeierten Sorte Merlot – ein absolutes Novum bei dieser Verkostung. **Rüdiger Pröll**

Nach dem eher heterogenen Jahrgang 2016 war 2017 wieder ein Jahr mit genügend Reife und Menge. Dennoch war der Wetterverlauf durchwegs herausfordernd, vor allem das Auf und Ab Trockenperioden und Niederschlagsfenster betreffend war 2017 in Summe gar nicht so einfach zu bewältigen.

Sehr gute Qualitäten bei überzeugender physiologischer Reife und gute Erträge wurden allerorts von der Winzerschaft gemeldet. Die Verkostung der 2017er, deren Premiumweine erst gegen Ende des Jahres auf dem Radar von Vinaria stehen werden, gibt einen ersten Einblick in die tatsächlichen Qualitäten des Jahrgangs, umso mehr, da ausschließlich gefüllte Weine für diese Verkostung zugelassen sind.

Blaufränkisch und Zweigelt als regelmäßige Protagonisten in den Vinaria-Toplisten sind wir gewohnt, dass aber gerade ein Merlot als Glanzstück alle anderen Weine überstrahlt, ist dann doch eine Überraschung. Es ist der authentische, in seiner Machart erstaunlich hochwertige Merlot Ried Gabarinza von Markus Iro, der diesmal überzeugte. Der zweite Platz geht mit dem Weingut Lang aus Neckenmarkt an einen ausgewiesenen Rotweinspezialisten, der offensichtlich das Blending exzellent beherrscht. Den dritten

Platz holt sich überraschenderweise das Weingut Grenzlandhof Reumann aus Deutschkreutz, dessen Zweigelt Hölzl läuft in seiner 2017er Machart zur Hochform auf. Den besten Weinen des Verkostungspanels ist gemein, dass sie Ausdruck, Balance und Trinkfluss ins Glas bringen, und das zu einem attraktiven Preis.

Der Jahrgang 2017 zeigt sich qualitativ durchwegs homogen, was die Durchschnittsnoten der Herkünfte betrifft. Immerhin hat deutlich mehr als die Hälfte der eingereichten Weine 15 Punkte oder mehr erreicht und ist somit als sehr gute Qualität eingestuft worden. Ausgezeichnete Weine finden sich unter den Blaufränkisch und Zweigelt ebenso wie unter den Cuvées und Komplementären, wobei Zweigelt und Blaufränkisch hier qualitativ im Schnitt die meisten als sehr gut klassifizierten Weine (also über 15 Punkte) stellen.

**Überzeugende Qualitäten, Vielfalt an der Spitze** Blaufränkisch stellt gut ein Drittel der Spitze der Verkostung, die Sorte überzeugt einmal mehr als Lagenwein ebenso wie als Klassik-Ware, wobei in letzterem Fall der gelungene Blaufränkisch Classic von Josef und Maria Reumann aus Deutschkreutz besonders hervorzuheben wäre. Ob Iby, Schreiner,



## Im Gespräch mit Markus Iro

Sieger mit Merlot Gabarinza

**Vinaria:** Mit einem reinsortigen Merlot hat noch keiner diese Verkostung für sich entschieden. Worauf kommt es in der Vinifikation an, gibt es entscheidende Schritte zum perfekten Merlot?

\* **Markus Iro:** Das Allerwichtigste ist eine sichere, vergleichsweise kurze Gärung, lange Gärphasen mag der Merlot in meinem Keller überhaupt nicht, unerwünschte Nebentöne, die sich sehr stark auf Aromatik und Ausdruck niederschlagen, wären die Folge. Außerdem steigt dann die Alkoholausbeute, ein Umstand, den ich beim Merlot zu vermeiden trachte. Die Maischestandzeiten sind je nach Jahrgang auch im Schnitt vergleichsweise kurz, der 2017er war nach 15 Tagen Maischestandzeit perfekt. Hochwertige Barriques, wir mischen Chargen von 2. bis 4. Befüllung, sind obligatorisch.

**Ist die Lage Gabarinza ideal für den Merlot?**

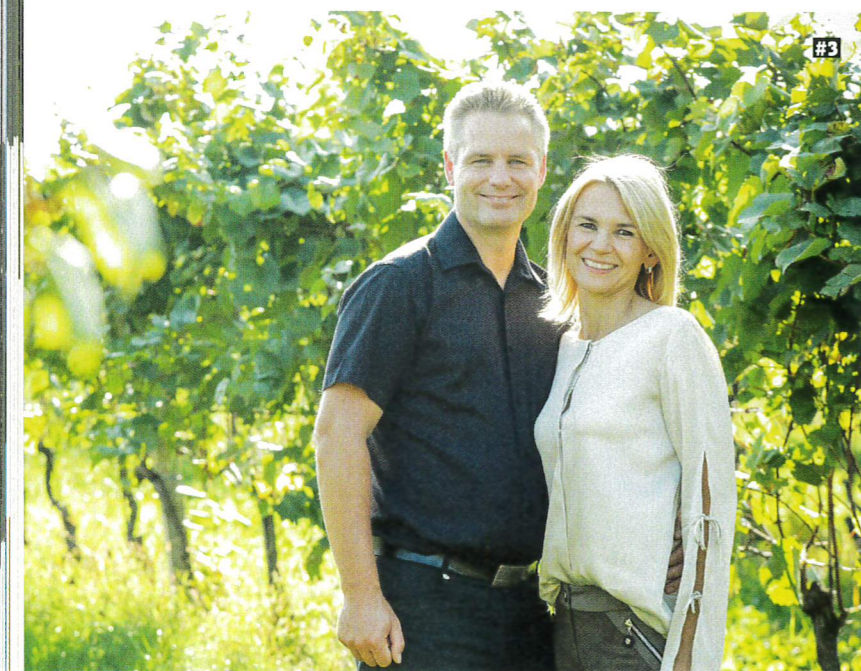
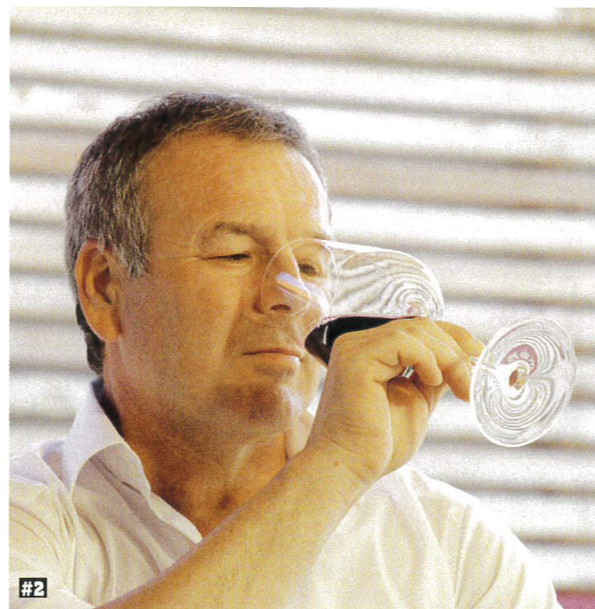
\* Dort wo unser Merlot steht, hat die Sorte ausgezeichnete Bedingungen, Lehm und Schotter ergeben einerseits genug Tiefgründigkeit bei Trockenheit, aber auch guten Wasserabzug, wenn es notwendig ist.

**Der 2017er Merlot wirkt ja noch recht jugendlich und hat Entwicklungspotenzial, dennoch zeigt er schon viel Harmonie, wie kommt's?**

\* Der Umstand, dass dieser Wein zum Verkostungszeitpunkt schon fast ein Jahr Flaschenreife hinter sich hat, spielt da sicher eine Rolle.

**Wohin verkaufen Sie den Merlot?**

\* 90 Prozent wird in Österreich verkauft, seit Kurzem sind wir auch im Lebensmitteleinzelhandel vertreten.



## Toplist

- 17,2 Markus Iro | ME Ried Gabarinza BG
- 17,0 Rotweingut Lang | CU Fusion One BG
- 16,6 Rotweingut Iby | BF Ried Hochäcker MB
- 16,6 Grenzlandhof Reumann | ZW Ried Hölzl BG
- 16,4 J. u. M. Reumann | BF Classic MB
- 16,3 Leo Aumann | ME Reserve
- 16,2 Gesellmann | BF Vom Lehm BG
- 16,2 Gernot Schreiner | BF Rhodolith BG
- 16,2 Schwertführer 47er | PN Exklusiv TH
- 16,1 Rotweingut Prickler | BF Ried Alt Satz BG
- 16,1 Prieler | BF Johannishöhe BG
- 16,0 Philipp Grassl | ZW Rubin Carnuntum
- 15,9 Alphart | PN Vom Berg TH
- 15,9 Gmeiner | CU Patritus BG
- 15,9 Schaller vom See | CU Heideboden BG
- 15,9 Johannes Strudler | ZW Selektion BG
- 15,9 Ernst Triebaumer | BF Rusterberg
- 15,8 Gerhard Markowitsch | BF CA
- 15,8 Erich Sattler | CU Heideboden BG
- 15,8 Johannes Strudler | BF Selektion
- 15,8 Wagentristl | ZW BG

- #1 Biowinzer Anton Markus IBY im Keller
- #2 Josef Reumann
- #3 Leo und Claudia Aumann
- #4 Martin Schwertführer
- #5 Albert und Silvia Gesellmann
- #6 Bioweingut Schreiner: Gernot mit Sohn Severin -  
Weinernte 2018 Ried Gemärk

Prieler, Gesellmann oder Triebaumer: Hier geben sich die Sortenspezialisten die Klinke in die Hand; positiv aufgefallen ist uns das Weingut Prickler, das neben dem tollen Blaufränkisch Alt Satz eigentlich auch einen sehr guten Sonnberg-Blaufränkisch ins Rennen geschickt hätte, der dann aber wegen Korkproblemen ausgefallen ist (dazu später mehr). Interessant ist die Tatsache, dass diesmal immerhin zwei Pinot Noir in den Spitzenplätzen zu finden sind, aber kein einziger Sankt Laurent. Wenig überraschend sind mit Schwertführer 47er und Alphart zwei ausgewiesene erfahrene Pinot-Spezialisten erfolgreich mit der kapriziösen Sorte in den Ring gestiegen.

Einmal mehr überzeugen die besten Cuvées der Verkostung, gerade hier findet sich viel Trinkspaß und vernünftiges Geld, und die Blends profitieren im Idealfall davon, auf Balance und Eigenständigkeit getrimmt worden zu sein.

**Berg-und-Tal-Fahrt** Weine mit wirklich schlechter Performance gibt es im Verkostungspanel wenige, was aber nicht nur dem potenziell sehr guten Rotweinjahrgang 2017 geschuldet ist, sondern auch daran liegt, dass Weingüter, die in der Vergangenheit regelmäßig schlecht abgeschnitten haben, gar nicht erst bei dieser Verkostung eingereicht haben. Ein wenig Sorgen bereitet uns die teilweise oxidative Tendenz mancher Weine, wobei es sich dabei nicht um Einzelflaschen-Phänomene handelte, weil im Fall des Falles alle drei eingereichten Flaschen geöffnet worden sind – mit ähnlichen Ergebnissen. Auch die Korkrate ist ein Desaster: Jetzt sind praktisch fast alle Weine in dieser Preiskategorie alternativ verschlossen und dann zeigen 8 (!) von 10 mit Kork verschlossene Flaschen in dieser Verkostung einen eindeutigen Korkfehler. Wenn man also beim Weineinkauf doppelt pro Flasche kalkulieren muss, so ist dann der vermeintlich günstige Wein ein recht teurer Tropfen. Stilistisch ist immer noch festzustellen: In Österreich ist beim Rotwein (nicht nur) in der preiswerten Kategorie im Zweifelsfall der Hausstil gut wiederzuerkennen, der Herkunfts- oder Lagenausdruck aber nicht unbedingt.

**Wo steht 2017?** Ein sehr guter Rotweinjahrgang mit guten Erträgen und einem guten Image kennzeichnet 2017, was gewisse Vergleiche mit 2015 zulässt; dennoch ist gerade 2017 als sehr eigenständiger Rotweinjahrgang zu sehen. Im Vergleich mit den Jahrgängen 2011, 2012, 2013 und 2015 dürfte sich 2017 wiederum dazwischen positionieren. Der Nachfolgejahrgang 2018 wird in der breiten Masse wiederum deutlich unter den Qualitäten des 2017ers liegen. Abgesehen von den Qualitäten des Jahrgangs zeigt der auch quantitativ durchaus zufriedenstellende Jahrgang seine kleinen Schattenseiten, vor allem die auf Halde liegenden Rotweinnengen sind es, die den heimischen Winzern zurzeit mehr Kopfzerbrechen bereiten als die Qualität des Jahrgangs per se. Denn so günstig sind die Rotweine aus Österreich im internationalen Vergleich auch wieder nicht, hier dreht sich die Gunst der Konsumenten derzeit, was einige heimische Winzer in Zukunft unter Zugzwang stellen könnte. Die besten Weine unserer Verkostung zeigen aber einmal mehr: Köstlicher Rotwein aus Österreich muss nicht teuer sein, Trinkfluss, Anspruch und günstiges Preisniveau schließen sich gerade beim 2017er nicht aus.

# Rotwein-Verkostung

bis 12 € Vinaria 02 \* 2019

## zum JAHRGANG 2017

Permanente Wetter- und Temperaturwechsel sorgten 2017 für Schweißperlen bei den Winzern in Österreich. Auf den kältesten Jänner der vergangenen dreißig Jahre folgten ein außerordentlich warmer Februar sowie der wärmste März seit Beginn der Wetteraufzeichnungen vor 251 Jahren. Dieser wurde allerdings vom kühlest April seit neun Jahren abgelöst, inklusive Kaltluftinbrüche und Frostschäden an den Reben.

Der überdurchschnittlich warme Mai ging in den zweitwärmsten Juni über, den Österreich je hatte. Und so setzte sich die Trockenheit in praktisch allen Weinbaugebieten auch über den Sommer weiter fort. Aufgrund der teilweise vorgezogenen Reife hatte die Weinlese vergleichsweise früh begonnen, doch der September bremste nach einem Drittel der Erntezeit die weitere Reifeentwicklung ein. Das kühle, vergleichsweise feuchte Wetter führte immer wieder zu Leseunterbrechungen. Mitte Oktober konnte die Lese zum größten Teil abgeschlossen werden.

Die sehr gute Traubenqualität erlaubte die landesweite Anhebung der Hektarhöchstleistungsmenge um die zulässigen 20 Prozent. Auch im Keller führte die Traubenqualität zu einem weitgehend geregelten, aber dennoch sehr konzentrierten Arbeiten. Im Idealfall zeigen die 2017er ausgeprägte Sortenaromatik und klare Fruchtigkeit bei schöner Dichte und Stoffigkeit am Gaumen. Mit 2,6 Millionen Litern liegt die Ernte ein Viertel über dem Schnitt.

## zur VERKOSTUNG

Degustiert wurden österreichische Rotweine des Jahrgangs 2017, und zwar gedeckt sowie nach den üblichen Kategorien getrennt. Für Vinaria haben Chefredakteur Peter Schleimer, Dietmar Bruckner, Hans Pleininger, Adi Schmid, Johann Werfring sowie der Autor verkostet.

BF ..... Blaufränkisch  
 BG ..... Burgenland  
 CA ..... Carnuntum  
 CF ..... Cabernet Franc  
 CS ..... Cabernet Sauvignon  
 EB ..... Eisenberg DAC  
 FP ..... Fassprobe  
 G ..... Glasverschluss  
 K ..... Naturkork  
 MB ..... Mittelburgenland DAC  
 ME ..... Merlot  
 NÖ ..... Niederösterreich  
 NS ..... Neusiedlersee DAC  
 PN ..... Pinot Noir  
 R ..... Reserve  
 S ..... Schraubverschluss  
 SL ..... St. Laurent  
 ST ..... Steiermark  
 SY ..... Syrah  
 ZW ..... Zweigelt  
 WL ..... Weinland



tasted in  
Zalto DenkArt

## BLAUFRÄNKISCH

### 15,0 Markus Altenburger, Jois

★★ Vom Kalk BG, 12,5%, S \* € 8,50  
 Schöne, klassische Würze in der Nase, auch herb-anregender Beerenmix mit hell-schokoladigem Unterton; etwas schlanker Gaumen, aber auch in sich stimmig dank balancierter Frucht und knackiger Textur, hell-kirschiges Finale, ordentlich.

### 14,0 Artner, Höflein

★ Selektion CA, 13,5%, S \* € 10,50  
 Sanfte Rotbeerigkeit, Currypulver und Biskuit, Rote Rüben, herbe Minzenote, legt etwas zu mit Luft; saftiges Entree, roter Beerenmix, präsenzte Säure von Beginn weg, schlanke Art, vom Tannin betont, geradlinig.

### 15,7 Michael Auer, Höflein

★★★ BF WL, 13,5%, S \* € 11,30  
 Recht dunkel getönte Nase von Korinthen und Berberitzen, dazu Nusschokolade, passendes Holz; Brombeeren und gedörnte Tomaten, auch Kirschen, saftig ins kernige, sortentypische Tanninkleid gelegt, feine Klinge, jugendlich, knackiges Finale, trinkanimierend.

### 15,1 Conrad, Rust

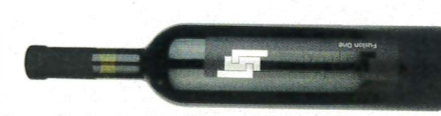
★★ BF BG, 13,5%, € 6,10  
 Milchsokolade und Schwarzbrotgewürz, Vanilleschoten, Frucht eher dezent im Hintergrund, legt etwas zu mit Luft; zeigt Kraft und Spannung bei attraktiver Rotbeerigkeit, sanftes Tannin bei gewisser Säurepräsenz, etwas schlank ab der Mitte und läuft auch schlank aus, trinkig, in sich stimmig.

### 15,4 Bernhard Ernst, Deutschkreutz

★★ Deutschkreutz BG, 13,5%, S \* € 8,-  
 Bisschen Rumpflaumen, auch roter Kampot Pfeffer, Rhabarber und Chillifloken, individueller Stil; fleischig und anregend bei mittelgewichtig positionierter Frucht, legt etwas zu mit Luft, straffes Tannin-Säure-Spiel, individuell wie trinkfreudig.



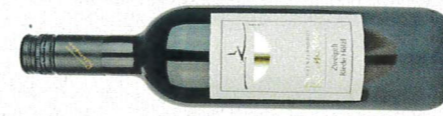
17,2 Markus Iro  
★★★★ ME Ried Gabarinza BG



17,0 Rotweingut Lang  
★★★★ CU Fusion One BG



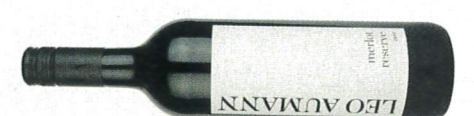
16,6 Rotweingut Iby  
★★★★ BF Ried Hochhäcker MB



16,6 Grenzlandhof Reumann  
★★★★ ZW Ried Hölzl BG



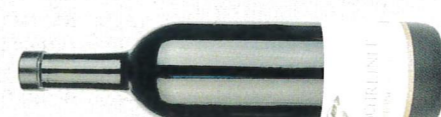
16,4 J. u. M. Reumann  
★★★ BF Classic MB



16,3 Leo Aumann  
★★★ ME Reserve



16,2 Gesellmann  
★★★ BF Vom Lehm BG



16,2 Gernot Schreiner  
★★★ BF Rhodolith BG



16,2 Schwertführer 47er  
★★★ PN Exklusiv TH



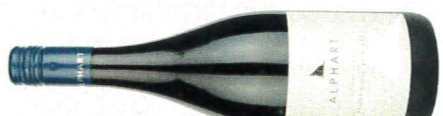
16,1 Rotweingut Prickler  
★★★ BF Ried Alt Satz BG



16,1 Prieler  
★★★ BF Johannishöhe BG



16,0 Philipp Grassl  
★★★ ZW Rubin Carnuntum



15,9 Alphart  
★★★ PN Vom Berg TH



15,9 Gmeiner  
★★★ CU Patritus BG



15,9 Schaller vom See  
★★★ CU Heideboden BG



15,9 Johannes Strudler  
★★★ ZW Selektion BG



15,9 Ernst Triebaumer  
★★★ BF Rusterberg



15,8 Gerhard Markowitsch  
★★★ BF CA



15,8 Erich Sattler  
★★★ CU Heideboden BG



15,8 Johannes Strudler  
★★★ BF Selektion



15,8 Wagenstristl  
★★★ ZW BG

**15,6** Gager, Deutschkreutz

★★★ Klassik BG, 13,5%, S \* € 7,80

Himbeeren und heller Nougat, sanfte Machart, Thymian, Weihrauch, legt zu mit Luft; sehr lebhaft, gute Länge und Würzigkeit, pfeffrig-feurig, entwickelt sich mit Luft, gute Länge, dürfte mit Flaschenreife noch zulegen.

**(14,0)** Gager, Deutschkreutz

★ Ried Fabian BG, 13,5%, S \* € 10,50

Süß-sauer in der Nase, die Frucht wirkt etwas verdeckt, auch Holz spürbar, weite Maschen; noch vom Holz überlagert, die Rotbeerigkeit entsprechend zurückgedrängt, bisschen staubiges Tannin, derzeit im Tief, wenn sich der Holz-Tannin-Komplex einpendelt, könnte er deutlich zulegen.

**16,2** Gesellmann, Deutschkreutz

★★★ Vom Lehm BG, 13,5%, S \* € 10,50

Mürbteig und Ribiseln, dazu etwas Unterholz und Herbstlaub, die Frucht dezent, aber gut definiert, gute Kraft anzeigend; am Gaumen balanciert mit viel Herzkirschen und rassischer Säure, saftig, knackig, schöne Länge, auch nach hinten anregende Säure, sehr feine Klinge, aus einem Guss.

**14,1** J. Heinrich, Deutschkreutz

★ Vitikult BG, 13,5%, S \* € 11,90

Staubig-eingekochte Frucht mit dunklen Kirschnoten und Bitterschokolade, etwas Wurzelwerk, getrocknete Tomaten; sehr offene Art, bisschen oxidative Komponente (auch die Vergleichsflasche in gleicher Verfassung), schokoladig, etwas zerfließend, geradliniger Charakter, womöglich eine Frage der Flaschenkondition.

**15,5** Leo Hillinger, Jois

★★★ BF BG, 12%, S \* € 9,50

Nahezu burgundische Anklänge, Waldhimbeeren, Kirschen und heller Nougat, Graphit, mediterrane Kräuter; am Gaumen individuell und von Kräuterwürze mehr geprägt als von Frucht, eigenständig, leichtgewichtig, schlankes, pfiffiges Finale mit herzhafter Säurerasse im Finish.

**Top Blaufränkisch****16,6** Rotweingut Iby | BF Ried Hockäcker MB**16,4** J. u. M. Reumann | BF Classic MB**16,2** Gesellmann | BF Vom Lehm BG**16,2** Gernot Schreiner | BF Rhodolith BG**16,1** Rotweingut Prickler | BF Ried Alt Satz BG**16,1** Prieler | BF Johannishöhe BG**15,9** Ernst Triebaumer | BF Rusterberg**15,8** Gerhard Markowitsch | BF CA**15,8** Johannes Strudler | BF Selektion**15,7** Michael Auer | BF WL**15,1** Rotweingut Iby, Horitschon

★★ Classic BG, 13%, S \* € 9,-

Jede Menge Kirschen, klare Art, Veilchen und Liebstöckel, verliert mit Luft seine jugendlich-reduktive Art; mehr Kräuterwürze als Frucht im Vordergrund, dazu passendes Tannin, schlanke Machart, fruchtsüßes Finale, aber in sich recht stimmig und typisch.

**16,6** Rotweingut Iby, Horitschon

★★★★ Ried Hockäcker MB, 13,5%, G \* € 12,-

Herzhafte Nase, Feuerstein, leicht reduktiver Unterton, dazu elegante Würze im Hintergrund, bisschen schokoladig; Saftigkeit und Spannung am Gaumen, rund und balanciert, passendes Tannin mit guter Kernigkeit, knackiges Finale, sortentypisch, erstaunlich druckvoll für seine grundsätzlich reduktive Machart.

**14,2** Iby-Lehrner, Horitschon

★ Classic BG, 12,5%, S \* € 6,50

Vergleichsweise cremig-mehlige Nase, eher dezente Frucht, ebenso zurückhaltende Würze, bisschen Nougat; sanfte, zurückhaltende Art, geriebene Milchschokolade, bisschen herbe Mitte, das Tannin wirkt etwas verkürzend im Abgang.

**15,5** Iby-Lehrner, Horitschon

★★★ Riede Hochäcker MB, 13%, K \* € 8,-

Klare und anregende Art, eingelegte Kirschen und Zwetschken, leichte Würze-anklänge, ganz dezentes Holz; einprägsame, kühl unterlegte Frucht am Gaumen, feine Kräuternoten, kerniger Tanninfond und passende Säure, mittlere Maschen, aus einem Guss.

**14,2** Hans Iglar, Deutschkreutz

★ Classic BG, 13%, S \* € 8,-

Florale Noten zu Beginn, um nicht zu sagen zurückgezogen, auch erdige Noten und Waldbodenaromen, moosig; schlanke Art, straff geführte Frucht und ebenso kerniges Tannin, entsprechend schlanker Gesamteindruck, bisschen kantiges Finale, nicht allzu lang.

**15,5** Keringer, Mönchhof

★★★ Aviator BG, 14%, S \* € 9,50

Linoleum, rauchig-speckig, Rosmarin, Vogelbeeren, Zesten, etwas Holz, moderne Machart; saftig und ausgereift am Gaumen, sehr saftig, verlockende Frucht, die Würze zieht mit etwas Holz lang nach hinten, trinkfreudig, sortentypisch.

**15,4** K+K Kirnbauer, Deutschkreutz

★★ 7301 BG, 13,5%, S \* € 9,40

Rindfleisch und Schwarzbrotgewürz, zart rauchig, Cassis, Zimtrinde, offen, rund und unkompliziert; am Gaumen saftig und würzebetont, auch das Holz ist spürbar, aber gut eingebunden, trinkig, bisschen Säurerasse, es fehlt etwas an Druck, aber in sich stimmig.

**15,2** Rotweine Lang, Neckenmarkt

★★ Vitikult BG, 13,5%, K \* € 10,90

Senfsaat und Brombeeren im extravaganteren Duft, merklich Holz prägt die Würze, legt etwas zu mit Luft; kraftvoll und von rauchig unterlegter Frucht geprägt, auch am Gaumen viel Holz, was sich mit dem Tannin sehr präsent manifestiert, feste, herzhaft Art im Finale.

**15,8** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

★★★ BF CA, 13,5%, K \* € 7,70

Rohes Rindfleisch, dann kompottige Rotbeerigkeit dahinter, mit Luft immer würziger, recht pikant und offen; Gaumen noch besser als die Nase, saftige Art mit viel seidiger Frucht und gut stützendem Tannin, heidelbeerig und füllig ab der Mitte, gewisser Druck, sanftes Finale, mittlere Länge, sehr fein.

**14,7** Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn

★★ BF CA, 13%, S \* € 6,40

Unterholz, Brombeeren und Lakritze, dazu Zesten, Bratensatz, offen; staubig und reif am Gaumen, die Frucht vom Tannin gut getragen, schlank nach hinten, staubiges Finale, die Vergleichsflasche in identer Verfassung.

**15,5** Weinbau Pelzmann, Berg

★★★ BF CA, 13%, S \* € 5,50

Ein Schwung rote Beeren und helle Lakritze, Kräuter, zeigt Leben und Typizität bei sympathischer Leichtigkeit; auch am Gaumen viel helle, florale Frucht und auch kernige Struktur, entsprechend anregend und vital, reife Tanninstütze, eigenständig, saftig und anregend im Finish, aus einem Guss.

**15,2** Pittnauer, Gols

★★ Heideboden BG, 12,5%, S \* k. A.

Schwungvoll und ausgereift, Brombeeren, Orangenzenen, mit Luft viel Schwarzbrotwürze, einladend; süßige Fruchtweite mit vergleichsweise heller Tönung, sanftes Tannin, bisschen bitterer Grundfond, aber auch anregend kernig, sortentypisch.

**16,1** Rotweingut Prickler, Lutzmannsburg

★★★★ Ried Alt Satz BG, 13%, S \* € 6,-

Schöne, vollreife Nase von Brombeeren und Granatapfel, fruchtig und würzig gleichermaßen, einladend bei gewisser Tiefe, beachtlich; hat Grip und kompaktes Tannin, robust und ausgewogen, die Frucht zugunsten der feinen Würze untermalend, saftiges Finale mit dezenter Holz im Hintgrund, herkunftstypisch, sehr gelungen.