



DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR

A LA CARTE



Caroline Peters

UMAMI UND DAS STREBEN NACH DEM UMFASSENDEM WOHLGESCHMACK

TOSKANA Die besten Adressen für Entdeckungsreise • PORTUGAL Lissabon & Algarve
KNÖDEL Über die runden und die eckigen • TEL AVIV Eine Stadt wie ein Fest
BITTERSÜSS Die Wermut-Renaissance • GRAND CRU Grüner Veltliner 2018 im Vergleich

SOMMER 2019
Ausgabe 02/2019

ÖSTERREICHISCHE POST AG, MZ 182041354, M.D&R HOLDING GMBH, LIEBERSTRASSE 122, 1110 WIEN

www.alacarte.at



€ 8,-

Some Like It Hot

2018 war eine „heiße“ Herausforderung, sowohl für die Winzer als auch für die Reben, und ein sehr guter Jahrgang mit vielen Überraschungen!

TEXT & VERKOSTUNG VON WILLI BALANJUK

Nach einem frühen und relativ warmen Vegetationsbeginn im Jänner zeigten sich Februar und März eher von der kalten Seite, was den Austrieb verzögerte. Die darauf folgende Wärme führte zu einer sehr frühen Blüte, die Mitte Mai begann. Dieser Vegetationsvorsprung blieb über den Sommer erhalten. Die Trockenheit erzeugte bei jüngeren Anlagen und angestrebten höheren Erträgen Stress. Sprich, der Reifeprozess stoppte. Die von vereinzelt Niederschlägen in manchen Gebieten betroffenen Lagen und die Weingärten, die bewässert werden konnten, waren bevorzugt. Diese Rahmenbedingungen führten zu extrem frühen Lesen. Die ersten Ernten wurden dort bereits Ende Juli beziehungsweise Anfang August durchgeführt. Die Niederschläge Anfang September waren für viele Weingärten ein Segen wie auch die darauf folgenden trockenen und warmen Wochen. Die Leseentscheidung der Winzer fiel entsprechend sehr individuell aus. Die Zuckergradationen lagen am oder knapp über dem Niveau von 2017. Die Säurewerte liegen aber unter jenen des Jahrgangs 2017. Durch die Erfahrung der letzten wärmeren Jahrgänge seit 2003 konnten erfahrene Winzer relativ gut mit dieser Herausforderung umgehen.

A la Carte hat im Rahmen der Grand-Cru-Verkostung 867 Grüne Veltliner in fünf Kategorien verkostet.

Die Beteiligung an der Kategorie **Grüner Veltliner 2018, fruchtbetont, „Klassik“ oder „DAC Klassik“** war riesig. Es wurden 395 Weine verkostet. Die Mehrheit dieser Weine hat neben reifen gelben Fruchtnoten eine leichte Würze, die besten präsentieren auch feine Kräuternoten. Das Säurespiel ist harmonisch bis weich. Diese Kategorie wird mehrheitlich reduktiv ausgebaut und verfügt daher über ausreichend Kohlensäure, die einen jugendlichen Trinkfluss vermittelt. Da viele der Weine leichte Gerbstoffe aufweisen, findet man bei der Mehrheit zarte Restzuckeranteile zwischen 3 und 5 g/l. Diese verkosten sich wie ein leichter Fruchtschmelz im

Abgang. Die Weine sollten mehrheitlich jung genossen werden, sie sind wunderbare Speisenbegleiter. Die besten verfügen über Pikanz und Lebendigkeit, die an 2016 und 2017 erinnert.

In der Kategorie **Grüner Veltliner 2018, gehaltvoll, Smaragd und „Reserve“** wurden 144 Weine degustiert. Viele der Weine wurden als Fassproben eingereicht. Der Autor möchte sich hier bei den Winzern für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken. Die Mehrheit der Weine wirkt verhalten und ist von kandierte Fruchtnoten und dezenter Würze geprägt. Ausdrucksstarke Weine zeigen Kräuternoten. Auch hier präsentieren viele Weine eine leichte Restsüße, die durch den höheren Alkoholgehalt einzelne Weine etwas unbalanciert wirken lässt.

Die Kategorie **Grüner Veltliner 2017** hatte 212 zu verkostende Weine. Der als „fruchtbetont“ und „gelbfruchtig“ bekannte Jahrgang 2017 präsentiert sich noch immer in dieser Verfassung. Die Weine verführen durch Fruchttiefe und Saftigkeit und verfügen im Vergleich zu 2018 über lebendigere Textur.

In der Kategorie **Grüner Veltliner 2016** wurden 78 Weine verkostet. Dieser anfangs fordernde, würzige, säurebetonte Jahrgang hat sich bereits abgerundet. Die Weine sind wunderbar antrinkbar, wirken durch ihre markante Säurestruktur sehr straff und werden mit weiterer Reifung wunderbar harmonisch werden.

Last but not least: **Grüner Veltliner 2015** – diese Kategorie war mit 38 Weinen besetzt. Der charmante, wärmere Jahrgang war nicht so früh reif wie der 2018er. Die Weine besitzen Balance und werden von reifer, gelber Fruchttiefe getragen. Darüber hinaus verfügen die Weine über ein enormes Entwicklungspotenzial.

Zusammenfassend kann man feststellen, dass die Grünen Veltliner aus dem Jahrgang 2018 gehaltvoll wirken. Die fruchtbetonten Varianten präsentieren reife, kandierte Aromen. Die gehaltvollen kombinieren diese mit Kräutern und Gewürznelken. Das Einstiegsniveau ist im internationalen Vergleich sehr hoch. Die Spitzenweine sind eher rar gesät. Im Vergleich dazu bieten die 2017er, 2016er und 2015er auf breiter Front Top-Qualitäten. —

Verkostet und bewertet wurden die Weine vom Autor in Zalto-Universalgläsern. Im Anschluss wurden die besten Weine in den fünf Kategorien von einer Jury in einer Blindverkostung bewertet.

Die Jurymitglieder waren Norbert Eismayer (Morandell), Hans Martin Gesellmann (Fine Wine Kracher), Wolfgang Kneidinger (Sommelier Palais Coburg), Benjamin Mayr (Del Fabro) Dragos Pavelescu (Önologe), Philipp Schäfer (Weinakademiker & Weinhandel Schäfer) und der Autor.

FLASCHENFOTO: MICHAEL MARKL, WINZERFOTO: WEINGUT BERNHARD OTT/BERNHARD ANGERER



GRÜNER VELTLINER 2017

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn

2017 Grüner Veltliner Ried Feuersbrunner Spiegel 1 ÖTW, 13 %, DV

Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Kräuter, Pomelo, Kumquat, Kamille, kräftig, straff, dicht und lebendiger Trinkfluss, würziges Finish, lang anhaltend, Rancio und leicht pfeffrige Noten im Rückaroma, eleganter Stil.

Bernhard Ott: „Der Grüne Veltliner Ried Spiegel kommt von einer unserer ‚kühleren‘ Lagen auf bis zu 350 Metern Seehöhe. Die Mischung aus Löss und Schotter macht den Wein etwas früher zugänglich.“

GRÜNER VELTLINER 2018 KLASSISCH

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn

2018 Grüner Veltliner Fass 4 Edition 30 Jahre, 12,5 %, DV

Helle Farbe, intensive Nase, Grapefruit, Pomelo, Kamille, Kräuternoten, straffe Struktur, elegant, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-würziges Finish, Limette und Fenchel im Rückaroma, langer Nachhall.

B. O.: „Die Kompostarbeit unterstützte die Bodenbalance in diesem heißen Jahr sehr. Wir haben die Traubenmenge bonitiert, die Ertragsreduktion individuell durchgeführt, früh und in einem Durchgang gelesen.“



GRÜNERVELTLINER2016

Schloss Gobelsburg, Langenlois

2016 Grüner Veltliner Tradition, 13 %, NK

Jugendliche Farbnoten, vielschichtige Nase, Grapefruit, Kräuternoten, leicht hefige Anklänge, balancierte Textur, eleganter, leicht wirkender Trinkfluss, pfeffrige und würzige Noten im Finish, lang anhaltend, präziser Grüner Veltliner.

Michael Moosbrugger: „Wir versuchen, den Grünen Veltliner mit dieser Stilistik historisch-traditionell zu interpretieren. Der aromatische Aspekt der Rebsorte steht also nicht im Vordergrund, sondern die klassische Reife-Entwicklung des Weins.“



96
A LA CARTE
PUNKTE

FLASCHENFOTOS: MICHAEL MARKL
WINZERFOTOS: SCHLOSS GOBELSBURG, WEINGUT TÜRK

GRÜNERVELTLINER2015

Weingut Türk, Stratzing

2015 Veltliner 333, 14 %, NK

Helle Farbe, intensive reife Frucht, Kräuter, Pomelo, Kumquat, straffe, lebendige Textur, dicht und eleganter Trinkfluss, pfeffriger Abgang, langer Nachhall, Grapefruit und Würze im Finish.

Franz Türk: „Die Idee hinter diesem Wein war, dass meine drei Toplagen Thurnerberg, Frechau und Sandgrube in Komposition besser zur Geltung kommen als einzeln. Zudem: spontan vergoren, BSA und 18 Monate im Tank auf der Hefe.“



95+
A LA CARTE
PUNKTE



GRÜNER VELTLINER 2018 RESERVE

Weingut Bründlmayer, Langenlois

2018 Grüner Veltliner Ried Lamm Kamptal DAC Reserve 1 ÖTW, 14 %, NK, FP

Jugendliche Farbe, intensive Nase, Kräuter, Kumquat, Dörrobst, Zitrus, gehaltvoll, straffe Struktur, engmaschiges und würziges Finish, lang anhaltend, pikanter Nachhall, wunderbare Balance.

Willi Bründlmayer: „Der richtige Lesezeitpunkt und die schonende Verarbeitung waren entscheidend, um die für den Wein richtige Balance zu erzielen.“



95
A LA CARTE
PUNKTE

FLASCHENFOTOS: MICHAEL HUGEL, WINZERFOTO: REGINA HÜGL

GRAND CRU – GRÜNER VELTLINER

GRÜNER VELTLINER 2017



Weingut Atzberg, Spitz

2017 Grüner Veltliner Smaragd Atzberg Obere Steiltterrassen, 14 %, NK

95

Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Pfirsich, Kräuter, Kumquat, Rancio, körperreich, harmonische Textur, dichtes und würziges Finish, lang anhaltend, pikantes Rückaroma, Physalis und nussige Noten im Abgang



Josef & Georg Högl, Spitz

2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Schön Alte Parzellen, 14,5 %, NK

95

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, rosa Grapefruit, Kumquat, Kräuter, Melone, opulenter Wein mit straffer Textur, konzentriert am Gaumen, engmaschiges Finish, langer Nachhall, Steinobst und Würze im Rückaroma, Potenzial



Rudi Pichler, Wösendorf

2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleithen, 14,5 %, NK

95

Jugendliche Farbe, komplexe Aromen, Steinobst, Melone, Birnen-Quitte, feine Würze, gehaltvoll, balancierte, straffe Struktur, würziger Abgang, lang anhaltend, pikantes Finish, Pfirsich im Nachhall



Schloss Gobelsburg, Langenlois

2017 Grüner Veltliner Ried Lamm Kamptal DAC 1 ÖTW, 13,5 %, NK

95

Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Grapefruit, kandierte Orange, Nashi-Birne, feine Würze, körperreich, balancierte, dichte Struktur, pikantes Finish, mandelige Noten im Abgang, langer Nachhall, Mandeln und Steinobst im Rückaroma, Potenzial



Weingut Stadt Krems, Krems an der Donau

2017 Grüner Veltliner Ried Wachtberg Kremstal DAC Reserve 1 ÖTW, 13,5 %, NK

95

Jugendliche Farbe, vielschichtige Aromen, kandierte Orange, Melone, Papaya, Kräuter, körperreich, lebendiger Trinkfluss, dicht, pikantes und pfeffriges Finish, langer Nachhall, großartige Entwicklung im Glas

GRÜNER VELTLINER 2016



Rudi Pichler, Wösendorf

2016 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleithen, 13,5 %, NK

95+

Jugendliche Farbe, intensive Frucht, Grapefruit, Pfirsich, Kumquat, kräftiger Wein, dicht, straff, engmaschige Textur, fruchtig-pikanter Abgang, lang anhaltend, leicht pfeffriges Finish, Potenzial



Weingut Jurtschitsch, Langenlois

2016 Grüner Veltliner Ried Käferberg Kamptal DAC, 13 %, DV

95

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Kamille, Kräuter, Kumquat, gelber Pfirsich, stoffiger Wein, dicht und engmaschig, straffer, lebendiger Trinkfluss, pfeffriges Finish, langer Nachhall, Grapefruit und Quitte im Abgang



Ebner-Ebenauer, Poysdorf

2016 Grüner Veltliner Black Edition, 13,1 %, NK

94+

Jugendliche Farbe, intensive Fruchtnoten, Honigmelone, Pomelo, Kumquat, feine Würze, tabakige Noten, körperreich, lebendige Textur, fruchtig-pikanter Abgang, Kräuter und kandierte Orange im Nachhall

GRÜNER VELTLINER 2015



Rudi Pichler, Wösendorf

2015 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleithen, 14 %, NK

95

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Melone, Kumquat, Kräuter, körperreich, straffe Textur, pikanter Abgang, zarter Fruchtschmelz im Finish, lang anhaltend, würziger Nachhall



Rudi Pichler, Wösendorf

2015 Grüner Veltliner Smaragd Ried Hochrain, 13,5 %, NK

94+

Helle Farbe, komplexe Aromatik, kandierte Orange, Physalis, Kumquat, Würze, körperreicher Wein, straff und dichte Struktur, Grapefruit im Finish, langer Nachhall, pikanter Stil



Weingut Atzberg, Spitz

2015 Grüner Veltliner Smaragd Atzberg Obere Steiltterrassen, 13,5 %, NK

94

Jugendliche Farbe, vielschichtige Aromatik, Rancio, Mandeln, Grapefruit, feiner Würzeschleier, kräftiger Wein, straffe, lebendige Textur, feiner Schmelz im Abgang, langer Nachhall, pikant und Steinobst im Finish



FJ Gritsch, Spitz

2015 Grüner Veltliner Smaragd Ried Singerriedel, 14 %, NK

94

Jugendliche Farbe, sehr reife gelbe Frucht, Melone, Mango, Rancio, tabakige Würze, gehaltvoller Wein, balancierte, straffe Textur, zarter Schmelz, Grapefruit im fruchtigen Finish



Weingut Julius Klein, Pernersdorf

2015 Grüner Veltliner Grande Reserve Urmeer, 14 %, DV

94

Helle Farbe, reife gelbe Frucht, Melone, Nektarine, kandierte Orange, würzige Noten, körperreich, straff, balancierte Struktur, feiner Fruchtschmelz im Abgang, lang anhaltend, Kumquat im Rückaroma

GRÜNER VELTLINER 2018 RESERVE



Weingut Atzberg, Spitz

2018 Grüner Veltliner Smaragd Atzberg Obere Steiltterrassen, 14 %, NK, FP

94+

Jugendliche Farbnoten, intensive Nase, Würze, kandierte Orange und Birne, Steinobst, gehaltvoller Wein, dicht und druckvoll am Gaumen, Würze und Pikanz im Finish, langer Nachhall, Potenzial



Weingut Bründlmayer, Langenlois

2018 Grüner Veltliner Ried Spiegel Kamptal DAC Reserve 1 ÖTW, 14 %, NK, FP

94+

Jugendliche Farbe, intensive Nase, Kräuter, zarte Reduktion, gewinnt mit Luft Apfel-Quitte, Rancio, gehaltvoll, straffe Struktur, feines Tannin im Abgang, langer Nachhall, Grapefruit und Quitte im Rückaroma, Potenzial



FJ Gritsch, Spitz
 2018 Grüner Veltliner Smaragd Ried Singerriedel, 14%, NK **94+**
 Jugendliche Farbnoten, komplexe Aromatik, Kumquat, Grapefruit, kandierte Orange und Birne, Kräuter, körperreich, straff, harmonisch, balancierte Textur, fruchtig-pikantes Finish, lang anhaltend, Potenzial



Josef & Georg Högl, Spitz
 2018 Grüner Veltliner Smaragd Ried Schön Alte Parzellen, 14,5%, NK, FP **94+**
 Mittlere Farbnoten, sehr reife Frucht, Honigmelone, Mango, Lebkuchen, Gewürznelke, gehaltvoll, balanciert, weiche Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang, enorme Konzentration, Potenzial



Markus Huber, Reichersdorf
 2018 Grüner Veltliner Ried Zwirch Traisental DAC 1 ÖTW, 13%, DV, FP **94+**
 Helle Farbe, intensive, fruchtige Nase, Grapefruit, Steinobst, Würze, stoffiger Wein, lebendiger Trinkfluss, pikantes, leicht pfeffriges Finish, gute Länge



Weingut Jurtschitsch, Langenlois
 2018 Grüner Veltliner Ried Käferberg Kamptal DAC, 13%, DV, FP **94+**
 Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Kräuter, Kamille, Steinobst, straff, lebendige, engmaschige Struktur, pikanter Abgang, zart pfeffriges Finish, langer Nachhall, eleganter Stil



Wein-Gut Nigl, Senftenberg
 2018 Grüner Veltliner Privat Ried Pellingen Kremstal DAC 1 ÖTW, 14%, DV, FP **94+**
 Helle Farbe, intensive Frucht, Grapefruit, Birnen-Quitte, feine Würze, körperreich, straff, lebendiger Trinkfluss, Physalis und Kräuter im eleganten Finish, langer Nachhall, Potenzial



Hans Setzer, Hohenwarth
 2018 Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve 8000, 14%, DI, FP **94+**
 Jugendliche Farbe, komplexe Aromatik, kandierte Orange, Nashi-Birne, Steinobst, feiner Würzschleier, gehaltvoll, straff, dicht, pikanter Abgang, langer Nachhall, Pomelo und zart pfeffriges Finish

GRÜNER VELTLINER 2018 KLASSISCH



Wolfgang Aigner, Krems an der Donau
 2018 Grüner Veltliner Sandgrube Kremstal DAC, 12,5%, DV **92+**
 Helle Farbe, intensive Nase, zart pfeffrige Noten, Kräuter, Grapefruit, straffer Wein, lebendige Struktur, fruchtig-pikantes, pfeffriges Finish, gute Länge, traditioneller Grüner Veltliner at its best!



Leo Alzinger, Unterloiben
 2018 Grüner Veltliner Federspiel Ried Mühlpoint, 12,5%, DV **92+**
 Helle Farbe, intensive Nase, Kräuter, Grapefruit, Rancio, kräftiger Wein, straff, dicht und lebendiges Frucht-Säure-Spiel, langer Nachhall, Pomelo und Würze im pikanten Finish



Domäne Wachau, Dürnstein
 2018 Grüner Veltliner Federspiel Ried Kaiserberg, 12,5%, DV **92+**
 Helle Farbe, intensive Frucht, Pfirsich, Melone, Kumquat, stoffig, lebendige Textur, gut stützende Säure, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge



Ebner-Ebenauer, Poysdorf
 2018 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, 12,3%, DV **92+**
 Helle Farbe, intensive Nase, Grapefruit, Limette, Kräuter, straffer Wein, lebendiger Trinkfluss, fruchtiger Abgang, langer Nachhall, pikantes Rückaroma



FJ Gritsch, Spitz
 2018 Grüner Veltliner Federspiel Ried Klaus, 12,5%, DV, FP **92+**
 Helle Farbe, intensive Aromatik, Steinobst, Kräuter, Pomelo, straffer Wein, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, feinwürziger Abgang, zarter Schmelz im Finish, lang anhaltend



Ingrid Groiss, Breitenwaida
 2018 Grüner Veltliner Weinviertel DAC, 12,5%, DV **92+**
 Helle Farbe, nuanciertes Bukett, leicht pfeffrige Noten, Kräuter, Grapefruit, stoffiger Wein, lebendiger Trinkfluss, pikantes Finish, langer Nachhall



Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen
 2018 Grüner Veltliner Ried Sonnleithen Traisental DAC, 13%, DV **92+**
 Jugendliche Farbe, intensive Nase, Rancio, florale Noten, zarte Würze, stoffig, eleganter Trinkfluss, Kräuter und Grapefruit im feinfruchtigen Abgang, langer Nachhall



Weingut Josef Jamek, Joching
 2018 Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten, 12,5%, DV, FP **92+**
 Helle Farbe, vielschichtiges Bukett, Grapefruit, Kräuter, Pomelo, saftiger Wein, lebendige Struktur, fruchtig-würziger Abgang, langer Nachhall, würziges Finish



Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn
 2018 Grüner Veltliner Der Ott Feuersbrunn, 12,5%, DV, FP **92+**
 Felle Farbe, nuanciertes Bukett, Grapefruit, Kräuter, Quitte, Kamille, saftig, eleganter, lebendiger Trinkfluss, pikantes Finish, langer Nachhall, würzig-fruchtiges Rückaroma



Familie Schmelz, Joching
 2018 Grüner Veltliner Federspiel Ried Pichl Point, 12,5%, DV **92+**
 Jugendliche Farbe, reife gelbe Frucht, Nektarine, Kräuter, Kumquat, kräftig, lebendige Struktur, fruchtiger Schmelz und Würze im pfeffrigen Finish, langer Nachhall

Weitere Weine finden Sie ab Seite 198.

Abkürzungen

BF	BLAUFRÄNKISCH
DAC	DISTRICTUS AUSTRIAE CONTROLLATUS
DI	DIAMKORK
DV	DREHVERSCHLUSS
FP	FASSPROBE
GL	GLASVERSCHLUSS
GV	GRÜNER VELTLINER
HTR.	HALBTROCKEN
NK	NATURKORK
SL	SANKT LAURENT
TBA	TROCKENBEERENAUSLESE
ZW	ZWEIFELT

FLASCHENFOTOS: MICHAEL MARKL