

# vinaria

ÖSTERREICH'S ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

GENUSS AM SEE  
Im Sommer in Österreich

SAUVIGNON BLANC  
Steirische Ortsweine

WEINVIERTEL DAC  
2024 und (Große) Reserven



NR. 04  
2025

€9,00



Österreichische Post AG  
MZ 23Z044099 M  
LWmedia GmbH & Co. KG  
Ringstraße 44/1, 3500 Krems  
Retouren an PF 100, 1350 Wien

## Muskateller

DIE BESTEN „AROMATISCHEN“



MUSKATELLER & CO. 2024

# Dezent mit Rundung

Eingefleischte Muskateller-Fans können sich heuer auf ein dezenteres Auftreten ihres aromatischen Lieblings einstellen. Grund für die Zurückhaltung ist der spezielle Witterungsverlauf im Jahr 2024, der viel Hitze und ein Wechselspiel aus Trockenheit und Feuchte brachte. Die gelungenen Jahrgangsweine gefallen mit Süffigkeit und gediegener Aromatik.

—  
PETER SCHLEIMER

**T**rends kommen und gehen, oft handelt es sich um kurzlebige Phänomene. Bei Muskateller trifft Letzteres eindeutig nicht zu, denn diese Modeerscheinung hat nicht nur Bestand, sondern auch noch weiteres Ausbaupotenzial. Der nach wie vor – wenn auch im Vergleich zu den vergangenen zwei Dekaden etwas gemäßiger – wachsende Anteil von Muskateller mitsamt Verwandtschaft spricht Bände. Untermauert wird das durch die großzügige und folglich von Konsumenten offensichtlich goutierte Preisgestaltung bei Muskateller und Co. im Vergleich zu anderen, nicht ganz so hippen Sorten. Selbst dem allseits beliebten Sauvignon Blanc könnte die Sorte bald den Rang ablaufen. Im aromatischen Verbund mit Muskat-Ottonel, Blütenmuskateller, Muscaris und anderen ist das bereits gelungen.

Neben deren ebenso expressiver wie verlockender Aromatik liegt das große Plus bei dieser Sorte darin, dass sie als ideales vinophiles Accessoire für den sommerlichen Genuss wie auch als perfekter Aperitif gilt.

### Heiß und trocken, dann Flut

Trotz seiner zahlreichen Vorteile wie reichlich Ertrag und frühe Reife sowie unverkennbare Aromatik ist der Muskateller im Weingarten aus Winzersicht nicht komplett beschwerdefrei. Allzu niedrige Temperaturen und vor allem pilzinfektionsfördernde Nässephasen mag die mit großen Trauben und Beeren ausgestattete dünnhäutige Sorte nicht, ebenso nicht allzu große Hitze, Trockenheit und intensive Sonnenbestrahlung, da unter diesen Bedingungen die Aromatik verhaltener ausfällt und Frische, Fruchtspiel und Säurepikanz leiden. Im Jahr 2024 waren nicht alle Voraussetzungen ideal für diese Sorte, wobei die Vegetation früh startete, das Jahr danach von relativ stark wechselnden Verhältnissen geprägt war.

Schein oder Wirklichkeit, die Witterungsverläufe der vergangenen Jahre und Dekaden scheinen zusehends komplizierter zu werden. Pingpong und Wechselspiel sind die neue Normalität. So war es auch im vorigen Jahr, das ja eigentlich gut startete mit reichlich Niederschlägen in der Kernphase des vorangegangenen

Winters, auch wenn dieser wieder einmal (teils viel) zu warm gewesen war. Krasse Temperaturhöchststände und Trockenheit brachte der Februar. Im März gab es in Niederösterreich und Burgenland ordentlich Niederschläge, was zu einem Wachstumsschub führte, der in der ersten Hälfte des prächtigen April zu einem extrem frühen Austrieb führte. Spätfröste führten in der Folge in etlichen Gebieten zu teils hohen Ausfällen. Hohe Temperaturen mit zu unterschiedlichen Zeiten auftretenden Niederschlägen sorgten für erhöhten Infektionsdruck durch Pilzkrankheiten sowie vielerorts für Verrieselungen in der Blüte. Richtig heiß wurde es ab der zweiten Junihälfte bis tief ins erste Septembertertel hinein, wobei vor allem im Süden und im Osten

sowie teils im nördlichen Weinviertel Trockenheit vorherrschte, während es in Wien und teils im Donauraum Mitte August Regentage gab. Dramatische Zustände folgten dann im September. Ein Kälteeinbruch mit intensivem Tiefdruckwetter brachte in der zweiten Septemberwoche zwischen dem 11. und 17. September sintflutartige Regenmengen und tiefe Temperaturen. In Teilen von Niederösterreich und Wien regnete es 250 bis knapp über 400 Millimeter, in den anderen nördlichen und östlichen Weinbaugenden immer noch deutlich mehr als die Hälfte davon, lediglich in der Steiermark lagen die Niederschläge „nur“ 50 Prozent über dem Durchschnitt. Rasch wurde es danach wieder warm und im Norden trocken.

»

Spezialist für Muskat-Sorten: Harald Lieleg besichtigt die Weingärten vom Kollerhof.



© Michael Koerbler

## Toplist Muskateller & Co.

★★★★ 16,6 | Weinbau Herbst  
2024 Muskateller  
Ried Höllberg WST

★★★★ 16,5 | Weingut Schmölzer  
2024 Gelber Muskateller  
Ried Grillbauer SST

★★★★ 16,5 | Weingut Niki Windisch  
2024 Gelber Muskateller  
Ried Satzen Privat NÖ

★★★ 16,4  
Weingut Kollerhof – Familie Lieleg  
2024 Muscaris ST

★★★ 16,3 | Riegelnegg Olwitschhof  
2024 Gelber Muskateller  
Gamlitz SST

★★★ 16,1  
Weingut Kollerhof – Familie Lieleg  
2024 Gelber Muskateller  
Eichberg SST

★★★ 16,1 | Weingut Krispel  
2024 Gelber Muskateller  
Ried Stradener Rosenberg VL

★★★ 16,0 | Weingut FJ Gritsch  
2024 Muskateller Spitz WA

★★★ 16,0 | Weingut Schmölzer  
2024 Gelber Muskateller  
Ried Gaisriegl SST

★★★ 16,0 | Weingut Taferner  
2024 Gelber Muskateller NÖ

★★★ 15,9 | Weingut Bayer  
2024 Gelber Muskateller  
Wösendorf WA

★★★ 15,9 | Der Peiserhof  
2024 Muscaris ST

★★★ 15,9 | Weingut Spitzzy Peitler  
2024 Muskateller SST



*Martina & Roland Riegelnegg vom Olwitschhof überzeugen mit ihrem Ortswein Gamlitz.*

Diese kritischen Zustände hatten je nach Gebiet und Sorte unterschiedliche Auswirkungen. Dort, wo es vom Reifezustand der Trauben her möglich war, war die Lese im Eilzugtempo mit möglichst großer Mannschaft vor dem katastrophalen Wettereinbruch durchgeführt worden. Knackpunkt war dabei vor allem die physiologische Reife. In den östlichen Herkunftsniederösterreichs und im Burgenland war die Zuckergradation bereits hoch, die Säurewerte deutlich am Sinken, und so konnte man den Großteil der Ernte einholen. In kühleren Bereichen des Donauraums

und der Steiermark konnte man zwar mit der Ernte beginnen, ein Durchziehen der Lese war aber vor allem bei gewissen Sorten nicht möglich. Beim Muskateller war die Lese vielerorts vor dem Regen erfolgt, allerdings war die Sorte von den 2024 herrschenden Bedingungen betroffen. Trockenheit, Hitze und die folglich rasche Reifeentwicklung wirkten sich einerseits auf die Säurewerte, andererseits auf die aromatische Ausprägung der Sortenvertreter aus. Trotz mehr als ausreichender Zuckerreife war die komplette physiologische Ausreife noch nicht überall gegeben.

### Leisetreter

Die Muskateller 2024 präsentieren sich aromatisch zurückhaltend, vom Geschmacksbild her ausgewogen, teils erstaunlich rund; Biss und Pikanz sind deutlich zurückgenommen. Die wesentlich weniger krassen Bedingungen in der Steiermark sagten der Sorte ganz offensichtlich deutlich mehr zu als jene im Norden, was sich auch im Ranking ausdrückt, in dem die steirischen Vertreter geradezu dominieren. Lediglich ein paar der bekanntesten Sortenspezialisten können die Phalanx der Steirer durchbrechen.

Der Kampf um die Spitze war sehr eng, wobei hier heuer mehrheitlich Lagen- und Premium-Weine mit mittlerem bis mittelkräftigem Körper reüssierten. Mit Muskateller Ried Höllriegel vom Weinbau Herbst holte überraschend ein eher ungewöhnlicher, weil kräftiger und markanter Sortenvertreter den Sieg. Ganz knapp dahinter folgte ein Duo aus Ried Grillbauer vom Weingut Schmölzer aus dem Sausal sowie Privat Ried Satzen von Niki Windisch aus Großengersdorf im südlichen Weinviertel – beide Betriebe gelten zu Recht als Top-Spezialisten für die Sorte. Der Kollerhof konnte sich gleich zweimal in den Top Ten platzieren, der aromatisch expressivere Muscaris hatte die Nase etwas vor dem Eichberg. Zwischen den beiden landete mit Riegelnegg Olwitschhof ein Gamlitzer Vertreter. Stefan Krispel präsentierte mit seinem Stradener

Rosenberg einen ebenfalls bestens gelungenen Vertreter mit Potenzial, was gleichermaßen für den Ried Gaisriegel von Schmölzer gilt. Gleich oder knapp dahinter landeten mit FJ Gritsch und Erich Bayer die besten zwei Wachauer sowie der Muskateller-Veteran Taferner mit seiner verlockend leichten, vitalen Interpretation der Sorte. Der Peiserhof brachte einen zweiten Muscaris ins Ranking, ex aequo mit dem Muskateller von Spitzzy-Peitler. Ab da ging es noch knapper zu als zuvor, mit jeder Menge sehr guter Sortenvertreter, die neben Harmonie auch mit genügend Frische und Frucht gesegnet sind.

Im Mittelfeld tummelten sich dann sehr viele Vertreter, die gefälligen Trinkspaß bieten, ohne allzu sehr in die Tiefe zu gehen. Jung getrunken, eignen sie sich vortrefflich als Terrassenweine der sanfteren Art. •

*Ein Top-Muskateller von Stradener Rosenberg kommt von Stefan und Julia Krispel.*



## Muskateller & Co.

tasted in  
Zalto Denk'Art



## Verkostung – Muskateller & Co. 2024

★★★★★  
16,6



**Weinbau Herbst**  
2024 Muskateller  
Ried Höllberg

★★★★★  
16,5



**Weingut Schmölzer**  
2024 Gelber  
Muskateller Ried  
Grillbauer

★★★★★  
16,5



**Weingut Niki Windisch**  
2024 Gelber  
Muskateller Ried  
Satzen Privat

★★★★  
16,4



**Weingut Kollerhof –  
Familie Lieleg**  
2024 Muscaris

★★★★  
16,3



**Riegelnegg  
Olwitschhof**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Gamlitz

★★★★  
16,1



**Weingut Kollerhof –  
Familie Lieleg**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Eichberg

★★★★  
16,1



**Weingut Krispel**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Ried Stradener  
Rosenberg

★★★★  
16,0



**Weingut FJ Gritsch**  
2024 Muskateller  
Spitz

★★★★  
16,0



**Weingut Schmölzer**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Ried Gaisriegl

★★★★  
16,0



**Weingut Taferner**  
2024 Gelber  
Muskateller

★★★★  
15,9



**Weingut Bayer**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Wösendorf

★★★★  
15,9



**Der Peiserhof**  
2024 Muscaris

★★★★  
15,9



**Weingut Spitzzy Peitler**  
2024 Muskateller

★★★★  
15,8



**Weingut Kodolitsch**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Südsteiermark  
DAC

★★★★  
15,8



**Weingut Adrian  
vulgo Koller**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Vom Feinsten

★★★★  
15,8



**Weingut Familie Lackner**  
2024 Gelber  
Muskateller Ried  
Kalvarienberg

★★★★  
15,8



**Weinbau Lamprecht**  
2024 Gelber  
Muskateller

★★★★  
15,8



**Weingut Tschermonegg**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Gamlitz

★★★★  
15,7



**Weingut Norbert Bauer**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Selektion

★★★★  
15,7



**Weingut Kodolitsch**  
2024 Gelber  
Muskateller  
Gamlitz

★★★★  
15,7



**Der Peiserhof**  
2024 Gelber  
Muskateller Ried  
Guntschenberg

★★★★  
15,7



**Winzerfamilie Steiner**  
2024 Muskateller  
V. Ferdinands

SIEGERINTERVIEW

# Franz Herbst jun.

**Vinaria: Der Muskateller Höllberg hat sich exzellent präsentiert – was zeichnet die Lage aus?**

*Franz Herbst jun.:* Unsere Riede Höllberg befindet sich nordöstlich von Ligist in der Weststeiermark auf einer Höhe von etwa 550 Metern. Sie erstreckt sich auf einem nach Süden ausgerichteten Hang am Fuße des Wartenstein (804 Meter). Die Weine von den Urgesteins-schieferböden stechen mit klarer Frucht und ausgeprägter Mineralität hervor. Neben Lagenweinen von Burgunder und Sauvignon Blanc gibt es seit vorigem Jahr auch den Muskateller Höllberg.

**Der Höllberg ist kraftvoll und substanzreich. Wie war die Entwicklung im Weingarten?**

Wir hatten im Vorjahr erstmals neben unserem Klassik auch einen Muskateller Lagenwein im Programm, und das mit Erfolg. Durch den geringen Traubenansatz und den zu erwarteten Zuckergehalt haben wir uns in dieser Lage für etwas Reiferes entschieden. Durch die doch spätere Reife der Weststeiermark gegenüber der Südsteiermark konnte uns der Regen im September bei unseren gut ausgereiften Schalen kaum etwas anhaben. Die sonnig warmen und vor allem trockenen Lesetage im Herbst sorgten für eine kleine, aber umso schönere Lese. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke und haltbare Weine.

**Wie erfolgen Verarbeitung und Ausbau?**

Vorab werden bei uns die Trauben auf eine perfekte Temperatur gekühlt, danach schonend mittels Gefälle über

vier Stockwerke ohne Pumpe verarbeitet. Nach einer moderaten Maischestandzeit darf unser Muskateller in den Gärtank. Nach fünf Monaten Hefelagerung wird er im Mai gefüllt.

**Wie passt dieser Wein ins Spektrum der Sorte, die oft als Sommerwein oder als Aperitif präsentiert wird? Wozu kann man diesen Wein reichen, wann genießen?**

Wir wollten mit diesem Wein weg vom Muskateller-Klischee. Vielschichtig, feinwürzig und kraftvoll stellt er sich mit breiter Brust neben unsere Burgunder- und Sauvignon-Lagenweine.

Empfehlen würden wir unseren stoffigen Muskateller Höllberg zu asiatischen Gerichten, Jakobsmuscheln, Schalentieren oder zu orientalischen Gerichten.

**Muskateller hat einen Höhenflug erlebt. Besteht dieser weiterhin und auch für Weine im Stil Höllberg?**

Muskateller holt in der Steiermark mit Riesenschritten in Richtung Sauvignon Blanc auf. Auch in unserem Betrieb ist die Nachfrage ungebrochen. Kaum eine Sorte hat mehr Frucht zu bieten. Es verlangt aber viel Fingerspitzengefühl im Weinkeller, diese Frucht in einen langlebigen Wein zu bringen. Für die Zukunft ist die Verlegung des Verkaufsstarts von DAC Lagenweinen in den September angedacht. Dies wird dann wohl für eine Frucht-sorte wie Muskateller noch einen weitere Herausforderung für den Winzer. Dann müssen solche Weine wie der Muskateller Höllberg im Herbst auf dem Punkt sein, um auch im Verkauf erfolgreich zu sein.

**Der Jahrgang 2024 war im Norden durch sintflutartige Regenfälle im Herbst gekennzeichnet – wie war der Jahrgangsverlauf in der Weststeiermark, was waren die Herausforderungen?**

Der Jahresbeginn von Jänner bis Mitte Mai verlief mild und trocken. Ende April ließ nochmals der Winter mit Schneefall und Frost aufhorchen, und Erinnerungen an 2016 kamen wieder auf. Durch die warme und feuchte Witterung schritt die Entwicklung in den Weingärten rasch voran. Die Reblüte wurde durch Regen beeinflusst und sorgte für Verrieselung, die zwar in wunderschön lockeren und gesunden Trauben mündete, uns allerdings auch eine der kleinsten Weinernten der vergangenen Jahrzehnte einbrachte. Durch die vielen warmen und trockenen Tage schritt zudem die Traubenreife in den Weingärten zügig voran und sorgte für einen der frühesten Erntestarts. Vollreife, gesunde Trauben konnten bei wunderschönem Herbstwetter mit einem dankbaren Temperatursturz und mäßigen Regenfällen eingebracht werden.

**Wie sieht es mit der Reifefähigkeit von Muskateller in dieser Reifestufe aus?**

Ich glaube, dass dieser Wein anderen Lagenweinen in nichts nachsteht. Die hohe Reife und unsere Höhenlage (550 Meter) mit dem „Cool Climate“ der Weststeiermark geben dem Muskateller nicht nur Frucht und Länge, sondern eine lebendige Säure und gute Lagerfähigkeit. •



## Verkostung – Muskateller & Co. 2024

★★ | 15,0

**Weingut Altenbacher, Tieschen**

2024 Gelber Muskateller

VLST | 12,0 % | S | € 9,80

Gewürzige Noten im Duft, Muskatnuss, kühl, klar, etwas Blütennoten, auch traubige Noten, bisschen Trockenfrüchtebrot; sehr schlank, zarte Frucht, etwas Holundergelee, hinten viel Zitrus, direkte Art, recht straff, zartbitter, nicht allzu lang.

★★★★ | 15,7

**Weingut Norbert Bauer, Jetzelsdorf**

2024 Gelber Muskateller Selektion

NÖ | 12,5 % | S | € 9,60

Gewürziges Bukett mit Aromen von Wachs und dunklem Laub, gewisse Würze, leicht geräuchert, Wiesenblüten, ein wenig Birnenfrucht, Zitrusnoten; saftig, kernig, eher leichtgewichtig, einige Frucht, lebhaft, leicht spritzig, erfrischend, knackig, lebhaft in Finish.

★★★★ | 15,9

**Weingut Bayer, Wösendorf**

2024 Gelber Muskateller Wösendorf

WA | 13,0 % | S | € 9,50

Klar, Traubengelee, sehr duftig, verlockende Holunderblütennoten, bisschen dunkle Gewürze, dunkles Laub, klirrend frisch, Salbei; saftig, kernig, viele Orangen, mittelgewichtig, jugendlich, puristische Frucht, lebhaft, zartbitter, hinten verschlankend, etwas direkt, spritzig.

★★★★ | 15,5

**Weingut Joe Beyer, Roseldorf**

2024 Blütenmuskateller Ried Mitterberg

NÖ | 12,0 % | S | € 9,00

Extrem aromatisch, opulent, dunkles Laub, frische Mandarinschalen, ziemlich opulent, sehr aromatisch, intensiv; dezent saftig, vor allem schöne Frucht in der Mitte, viele traubige Noten mit Zitrusfrucht, lebhaft, zartherb, guter Säurebiss, mittleres Finish.

★ | 14,2

**Weinhauer Brustbauer, Oberloiben**

2024 Gelber Muskateller Federspiel Loiben

WA | 12,0 % | S | € 17,00

Recht zurückhaltend im Duft, getrocknete Wiesenkräuter, hellwürzig, bisschen Laubnoten, die Frucht eher im Hintergrund; weich und eher breit, brotliche Noten, wenig Ausdruck, eher matschig, zartherb, neutral, trocken.

★★ | 15,3

**Rainer Christ, Wien-Jedlersdorf**

2024 Wien Bisamberg | WI | 13,0 % | S | € 11,50

Recht aromatische, von dunklen Würzenoten geprägtes Bukett, Wacholder, Orangengelee, Plunder, Pfirsichkompott, weiche Fülle; füllig, saftig, viel Orangenfrucht, präsen Fruchtsüße, recht ausgeprägte Kohlensäure, rauchig, mittlere Maschen, geht aber auf, samtig, geschmeidig, mittleres Finish.

Den besten Wachauer Muskateller lieferte FJ Gritsch aus Spitz.



© Weingut FJ Gritsch

© Weingut Schmözer



Gustav Schneeberger vom Weingut Schmözer ist einer der tiefsten Muskatellermacher des Landes.

★★ | 14,7

**Josef Dachauer, Tattendorf**

2024 Blütenmuskateller | NÖ | 13,0 % | S | € 7,20

Rauchig und ölig, sehr dichte Aromatik, dunkle Anmutung, Wacholder, Rosenholz, Traminerhaft, dunkles Laub, ziemlich intensiv; kraftvoll, traubige Noten und viele Orangenschalen, wieder plakativ, zartbitter, Zitrus, Kernseife, ruppig, hinten schlank.

★★ | 14,8

**Weingut Deutsch, Hagenbrunn**

2024 Muskateller | NÖ | 13,5 % | S | € 8,50

Etwas unterkühltes Bukett mit Aromen von Birnendrops und Eiszuckerl, grüne Zitronenschalen, klar, sehr parfümiert; relativ fruchtiger Beginn, recht straff, eher dezente Fruchtprägung, leicht extraktsüß, kraftvoll, etwas breit, direkte Art, nicht allzu lang.

★★ | 15,3

**Domaine 1196 – Muster, Gamlitz**

2024 Gelber Muskateller Styria

ST | 11,5 % | S | € 11,90

Klare, traubige Nase mit ansprechender, kühler Frucht, leichte Wiesenkräuternoten, etwas Orangenschalen; schlanker, anregender Vertreter mit viel Frucht und dezenter Fruchtsüße, sehr trinkig, zartbitterer Hauch im Finish, nicht allzu lang.

★★ | 14,8

**Domaine 1196 – Muster, Gamlitz**

2024 Gelber Muskateller Dreisiebner Muster

ST | 11,5 % | S | € 9,99

Bukett aus traubiger Frucht und etwas Kernobst mit Kräuternoten, Sommerwiese, etwas grüne Mandarinen; sehr schlank am Gaumen, eher oberflächliche Frucht, süffige, unkomplizierte Art, zartbittere Note, spritzig, hinten schmaler.

★★ | 15,2

**Dreisiebner Stammhaus, Sulztal a.d. Weinstraße**

2024 Gelber Muskateller

SST | 12,5 % | S | € 10,50

Recht gewürzig-rauchige Noten zu Beginn, kühle Fruchtnoten, betont traubig mit Zitrusanklängen, dann auch Orangennoten; leicht bis mittelgewichtig, recht saftige Frucht, viel Orangen, auch etwas Mandarinen, kühler Hauch, zartherb, hinten recht straff, mittleres Spiel und Finish.

★ | 14,4

**Eichenwald Weine, Horitschon**

2024 Gelber Muskateller | BG | 12,5 % | S | € 8,90

Recht dezent im Ausdruck, Wäschekasten, traubige Noten, auch frische Wiesenblüten, ein Hauch von Steinobst; sehr schlank am Gaumen, spritzige Kohlensäure, von Zitrusnoten dominiert, grüne Trauben, straff, knochentrocken, zartbitter.

★★★★ | 15,5

**Michael Eiteljörg, Puch bei Weiz**

2024 Gelber Muskateller

VLST | 13,0 % | S | € 8,90

Kühl-fruchtiges, sehr traubiges Bukett nach Muskattrauben und Mandarinschalen, duftig, glockenklar, eleganter Ausdruck; knackig, kernig, lebhaft, zartbitter, knackig, viele Orangen und Mandarinen, mittlere Struktur, lebhaft, erfrischend, mittlere Länge.

★★ | 14,7

**Weingut Ernst, Großwiesendorf**

2024 Gelber Muskateller

WG | 12,0 % | S | € 8,80

Reifes Bukett nach dunklem Laub und Orangenschalen, reif mit frischer Würze, kühler Hauch, jugendlich, klar, dezent samtig; straff, eher schlank, frisch, etwas schüchterne Frucht, dafür ziemlicher Zitrusbiss, lebhaft, viel Kohlensäure, nicht allzu lang.

★ | 14,2

**Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen**

2024 Gelber Muskateller

VLST | 12,0 % | S | € 9,20

Ziemlich gewürziges Bukett, Stachelbeermarmelade, füllig, würzig, etwas Arancini, überhaupt Zitrusnoten; ziemlich schlank, sehr viel Kohlensäure, wenig Substanz, wenig Frucht, trocken, etwas herber Abgang, kurz.

INTERVIEW MIT

# Niki Windisch

**Vinaria: Muskateller scheint (nur) eine Ihrer Stärken zu sein – welche Bedeutung hat die Sorte im Betrieb?**

**Niki Windisch:** Gelber Muskateller ist im Weißweibereich nach Grünerem

Veltliner die zweitwichtigste Sorte, der klassische Gelbe Muskateller sogar der wichtigste Einzelwein. Gelber Muskateller gibt es bei mir seit 2005 im Betrieb, der erste Wein wurde 2007 gefüllt. Es

gibt zwei Varianten: den klassischen und den GM Ried Satzen Privat, der das erste Mal mit dem Jahrgang 2011 eigentlich als „Versuchsw Wein“ gefüllt wurde.

**Der Ried Satzen ist alljährlich in den Top-Listen. Was gibt es zur Ried Satzen zu sagen?**

Die Ried Satzen ist eine sehr luftdurchflutete, relativ flache Südlage. Die Reben wachsen auf sehr kalkigem Löss, der für Mineralität und eine gute Säure verantwortlich ist. Die Reben sind 16 Jahre alt.

**Der Wein trägt den Zusatz Privat – warum und wie erfolgen Vinifikation und vor allem Ausbau bei dem Wein?**

Der Zusatz Privat steht auf dem Etikett, da einerseits nur eine kleine Menge davon produziert und andererseits im Weingarten und im Keller ganz speziell mit den Trauben, Most, Wein umgegangen wird. Der Wein wird nach einer Maischestandzeit relativ trüb in gebrauchten Barriques vergoren und bis zur Füllung immer wieder aufgerührt, um Fruchtigkeit und Mineralität zu erhalten und eine gewisse Cremigkeit zu erzielen.

**Seit wann gibt es den Privat, und wie ist die Lagerfähigkeit dieses Weins einzuschätzen?**

Den Satzen gibt es seit 2011, und ich schätze, dass man den Wein, vor allem die guten Jahrgänge, 15 bis 20 Jahre reifen lassen kann. •



Von Karoline Taferner  
kommt einer von  
Österreichs bewährtesten  
Muskatellern.

★ | 14,3

**Weingut Fein, Hagenbrunn**

2024 Gelber Muskateller Ried Bruch

NÖ | 12,0 % | S | € 7,70

Beginnt grünwürzig mit Noten von getrockneten Wiesenkräutern, etwas schotig, grüner Pfeffer, kühl, Fenchelsamen, zögerliche Frucht; sehr schlank mit dominierenden Zitrusnoten, kräuterig, sehr direkte Art, mäßiges Spiel, zart-bitter, filigranes Finish.

★ | 14,3

**Weingut Fichtenbauer-Mold, Langenlois**

2024 Gelber Muskateller | NÖ | 12,5 % | S | € 8,00

Verströmt Blütenaromen zu Beginn, dezent duftig, sanfter Ausdruck, Klarapfel und etwas Birnen, leichte Grasnoten; recht weich und gefällig, sanfter Ausdruck, bisschen seifige Noten, wirkt relativ verhalten, grüne Birnen, etwas Zitrus, eher kurz.

★★ | 15,3

**Weingut Forstreiter, Krems-Hollenburg**

2024 Gelber Muskateller

NÖ | 12,5 % | S | € 10,00

Kühl und frisch, Anklänge an weißfleischige Birnen, Litschis und Hollerblüten, duftig und glockenklar, eleganter Ausdruck; recht saftiger Beginn, am Gaumen zusätzlich deutliche Orangennoten, feinherb, lebhaft, hinten griffig, mittleres Finish.

★★★ | 14,8

**Weingut Hildegard Gangl, Illmitz**

2024 Gelber Muskateller | BG | 12,0 % | S | € 7,50

Recht runde, füllig, dezent samtige Fruchtromatik, gelbe Birnen und süße Melonen, insgesamt recht dezent im Ausdruck, wenig; unauffällig am Gaumen, recht zurückhaltender Fruchtausdruck, leichter Säurespitz, spritzig, nicht allzu lang.

14,9

**Weingut Gaitzenauer, Sollenau**

2024 Gelber Muskateller Klassik

NÖ | 11,5 % | S | € 7,00

Duftig-traubig und fruchtig, kühle, grünwürzige Noten, Kernobst, gewisse Pikanz, frisch und kräutrig; sehr zart gebaut, elegant, etwas spritzig, klar, am Gaumen vor allem Zitrusnoten, straff, hinten sehr zart.

★★★★ | 15,5

**Weingut Gebetsberger, Spitz**

2024 Gelber Muskateller Terrassen

WA | 12,0 % | € 10,00

Pikante, duftige Nase mit leicht hefig untermalter Weißfrucht, Litschis, bisschen Limetten, Hollerblüten, elegant und frisch; schlank, lebhaft, erfrischend, eher dezente Frucht, passender Hauch von Fruchtsüße, Orangen, klarfrisch, gut abgestimmt, feiner Biss.



★★★ | 14,5

**Renate & Reinhard Greiling, Schönggrabern**

2024 Gelber Muskateller | NÖ | 14,0 % | S | € 9,00

Ziemlich aromatisch im Duft, Orangen- und Mandarinenschalen, füllig, dunkles Laub, sehr jugendlicher Ausdruck, kühl, klar, Menthol; knackig ziemlich schlank, viele Almkräuter, etwas Gletschereis, recht straff, zartherb, trocken, lebhaft, nicht allzu lang.

★★★★ | 16,0

**Weingut FJ Gritsch, Spitz**

2024 Muskateller Spitz | WA | 13,0 % | S | € 16,00

Samtige Fruchtfülle, aromatische Noten, viele Holunderblüten, etwas Nelken, dezente, aber gute Dichte, Orangenschalen, Traubengelee; eher mittelgewichtig, charmant und zugänglich, recht viel Orangenfrucht, bisschen fruchtsüß, mittlere Struktur und Finish.

★ | 14,3

**Weinbau Harald Groll, Schiltern**

2024 Gelber Muskateller | NÖ | 13,5 % | S | € 7,00

Recht füllige, etwas verhangene Nase, etwas mollig, dicht, bisschen trockenes Laub, Frucht von Lagerapfel und etwas Kriecherln, Trockenfruchtanteile, weich, weite Maschen, bisschen geröstete Noten, eher zögerliche Frucht, zitronig, bisschen pflanzliche Noten im Hintergrund, trocken-herb.

★★ | 15,4

**Weingut Grosz, Gaas**

2024 Goldmuskateller | BG | 13,5 % | S | € 10,00

Rauchige Anklänge, dahinter opulente Gelbfrucht, kandierte Früchte, Stachelbeergelee, Melonen, bisschen Weißbrot; mundfüllende Frucht, eher breitschultrig, herb und wuchtig, saftig, Fruchtaufstrich-artige Textur, lang, in seiner Art gelungen.



Erich Bayer glänzte mit seinem Wösendorfer Muskateller.

★★ | 15,0

**Weingut Hagen, Krems**

2024 Gelber Muskateller | NÖ | 12,5 % | S | € 7,90  
Eher dezenter Duft, ein wenig Kernobst, Streuobstwiese, dazu zarte florale Noten, auch gewürzige Aromen, Nelken, füllig; eher leichtgewichtig am Gaumen, recht viel Kohlenensäure, viel Zitrus, direkte Art, straff mit Biss, mittleres Finish.

★★ | 14,9

**Weingut Haimerl, Gobelsburg**

2024 Gelber Muskateller | NÖ | 12,0 % | S | € 9,90  
Recht aromatisches Bukett mit Noten von süßem Traubengelee und Fruchtkaramell, weißbrotige Noten, füllig; recht saftiges Entree mit viel Frucht von Zitrus und auch wieder Steinobst, bisschen fruchtsüß, merklich Kohlenensäure, hinten eher schlank mit leichtem Säurespitz.

★★ | 15,4

**Weinbau Herbst, Ligist**

2024 Muskateller | Ö | 12,0 % | S | € 8,50  
Kühle Kräuterwürze, leicht rauchige Noten, eleganter Fruchtausdruck, Hollerblüten und etwas Litschis, traubige Anklänge, ausgewogen; recht saftiger Beginn, auch viel Zitrus, traubig, ziemlich spritzig, schlanker Körper, zart herb, beintrocken, sehr anregender Apéro.

★★★★ | 16,6

**Weinbau Herbst, Ligist**

2024 Muskateller Ried Höllberg  
WST | 14,0 % | K | € 10,50

Rauchig, ziemlich gewürzig, Wacholder, Kerzenwachs, ziemlich dicht, ausgereift, reif, Trockenfrüchte, bisschen Kletzen, kandierte Orangenschalen; ausgereift, sehr dicht, kraftvoll, strukturiert, saftiger Biss, einige Power, wuchtig, strukturierender Gerbstoff, Arancini, lang.

★★ | 15,2

**Maria Hick, Oberarnsdorf**

2024 Gelber Muskateller von den Terrassen  
Arnsdorf | WA | 12,5 % | S  
Recht würzig im Duft, dunkle Würze, Noten von Wacholder, dann auch kandierte gelbe Früchte, Stachelbeergelee, Canteloupe-Melone; leichter bis mittlerer Körper, am Gaumen etwas Gelbfrucht, aber mehr Zitrusnoten, aromatische Orangen, spritzig, zartbitter im Finish.

★★ | 14,7

**Weingut Hirschbühler, Obersdorf**

2024 Gelber Muskateller | NÖ | 12,0 % | S | € 9,00  
Bukett aus getrockneten Wiesenkräutern und etwas Kernobst, etwas Weizenkleie, ein Hauch von Lakritze, etwas Strohblumen; glatte gefällige Textur am Gaumen, sanft, mild, bisschen traubig, Zitrushauch, unauffällig süffig, nicht allzu lang.

★ | 14,4

**Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth**

2024 Gelber Muskateller | NÖ | 12,5 % | S | € 9,30  
Relativ klare Nase mit unterkühlter Frucht, Birnendrops, bisschen ätherisch, recht intensiv, an der Oberfläche, plakativ; recht saftig, füllig, eher weitmaschig, Limette, wenig Schmelz, spritzige Kohlenensäure, aufgebauscht, aromatisch-reduktiv, filigranes Finish.

★★ | 14,5

**Weingut Hofmann & Neffe, Sulztal a. d. Weinstraße**

2024 Gelber Muskateller  
SST | 12,5 % | S | € 10,50  
Recht würziges Bukett, helltraubig, Holunderblüten, eher dezent im Duft, bisschen Keksnote, sehr klar; etwas fruchtsüßer Auftakt, Zitrusfrüchte, mehr leichter Körper, recht seidig, ausgewogen, eher weite Maschen, hinten zarter, trockener Ausklang.

★★ | 15,2

**Nina Holzmann, Bad Pirawarth**

2024 Roter Muskateller | NÖ | 12,0 % | S | € 9,20  
Bisschen bedecktes Bukett, röstig-brotig, trockenes Laub, die Frucht eher zögerlich, bisschen eingekochte Orangen; ziemlich schlank, wenig Substanz, von Zitrusnoten beherrscht, Orangen, spritzig, nach hinten filigran, straff, gerbstoffig, eher kurz.

★★★★ | 15,5

**Familienweingut Honsig, Platt**

2024 Gelber Muskateller Ried Platter  
Kirchleiten | NÖ | 13,0 % | S | € 8,00  
Dezent, dabei recht fruchtbetont, Marillen und süße Orangen, Nelken, samtig, ruhig, gelbe Trauben, klarer Ausdruck; leichter bis mittlerer Körper, zart rauchig untermalte Orangenfrucht, dezent saftig, frisch, mittleres Spiel und Finish.

★ | 14,2

**Weingut Hummel, Niederschleinz**

2024 Gelber Muskateller | NÖ | 11,0 % | S | € 8,50  
Kühle, klarer Frucht mit Noten von Hollerblüten und etwas Mandarinenschalen, wirkt recht aromatisch, etwas Fruchtgummi; äußerst schlank, von Zitrusnoten dominiert, Zitronen und Zitronenzesten, ansonsten zögerliche Frucht, spritzig, unterreif, schmales Finish.

★★ | 15,0

**Weingut Ipsmiller, Schratzenberg**

2024 Muskateller | NÖ | 13,5 % | S | € 8,00  
Etwas rauchiges Bukett mit Noten von Brioche und Plunder, jugendlich, deutet Dichte an, etwas Orangen und kandierte Ananas, auch Marille; vollmundig, dicht, sehr viel Frucht, wieder Orangen und Marillen, leichte Überreifenote, auch Fruchtgelee, hinten bisschen herb, mittleres Finish, burschikos.

★★ | 14,5

**Weingut Jamek, Joching**

2024 Vierblattl Gelber Muskateller Federspiel  
WA | 12,0 % | S  
Pikant und frisch, Frühlingswiese, traubige Noten, auch ein bisschen Litschis und Hollerblüten, etwas Zitronenzesten, Heu; ziemlich schlank mit eher zurückhaltender Frucht, zart herb, bisschen kräutrig, Zitronenschalen, direkt, etwas schmal.

★★ | 14,7

**Weingut Kittenberger, Langenlois**

2024 Gelber Muskateller | KA | 12,0 % | S | € 7,50  
Ziemlich kräuterwürziges Bukett mit floralen Noten, auch etwas Estragon und Brennnessel, grüner Pfeffer, grüne Mandarinen; schlank, recht viel Kohlenensäure, gefällige, etwas schüchterne Frucht, Zitrus und Zitronenzesten, zart herb im filigranen Finish.

★★★ | 15,8

**Weingut Kodolitsch, Leibnitz**

2024 Gelber Muskateller Südsteiermark DAC  
SST | 12,0 % | S | € 14,50  
Rauchig, gewürzig, dezent cremige Noten, bisschen Kernobst, einiges an Kräutern im Hintergrund, bisschen Akazienblüten; eher schlank, recht lebhaft und frisch, am Gaumen auch Holunderblüten, bisschen grüne Zitronenschalen, zartbitter, rassig.

★★★ | 15,7

**Weingut Kodolitsch, Leibnitz**

2024 Gelber Muskateller Gamlitz  
SST | 13,5 % | S | € 17,90  
Samtig, bisschen rauchig, recht viele florale Noten, bisschen gewürzig, etwas kandierte Pfirsiche und Papaya; recht gerundet, mittlere Fülle, relativ saftig bei mittlerer Struktur, zartbitter, bisschen cremige Noten, hinten etwas streng, suppig, nicht allzu lang.

★★★ | 15,8

**Weingut Adrian vulgo Koller, Kitzack-Greith**

2024 Gelber Muskateller Vom Feinsten  
SST | 12,5 % | S | € 8,00  
Rauchig, dicht, dunkel, gewürzige Noten, dunkles Laub, grüner Pfeffer, ausgereift, ziemlich dicht, Zitronenmelisse; recht leichtgewichtig, bisschen Orangen und ein Hauch von Maracuja, traubig, gute Gerbstoffstruktur, fest, trocken, hinten etwas direkt.

★★★ | 16,4

**Kollerhof – Familie Lieleg, Eichberg-Trautenburg**

2024 Muscaris | ST | 12,5 % | S | € 11,50  
Sehr fruchtbetontes Bukett, bisschen weißes Fruchtgelee, Grapefruit-Zesten, frische, kühle Würze, glockenklar und transparent, saftiger Biss, lebhaft, erfrischend, viel Frucht, Grapefruits und Bergamotte, super rassig, viel Biss, packend, feine pointierte Länge.

Andreas Aldrian, Ilse Aldrian, Willibald Aldrian: Ihr Vertreter war tatsächlich „Vom Feinsten“.



## Verkostung – Muskateller & Co. 2024

★★★★ | 16,1

**Kollerhof – Familie Lieleg,  
Eichberg-Trautenburg**  
2024 Gelber Muskateller Eichberg  
SST / 13,0 % / S / € 12,50

Rauchig-dunkle Gewürzigkeit, etwas Traminerhaft, Rosenholz, Wacholder, Piment, Gewürzbrot, reife Orangen, samtig, schöne Fülle und gewisse Tiefe; eher mittelgewichtig, am Gaumen sehr viele Orangennoten, straff, viel Biss, sehr spritzig, mittleres Finish.

★★★★ | 15,6

**Kollerhof – Familie Lieleg,  
Eichberg-Trautenburg**  
2024 Gelber Muskateller  
SST / 12,0 % / S / € 10,90

Anfangs zurückhaltend, dann aromatisch-florale Noten, kühler Hauch, bisschen frische Zesten, Limetten, auch ein bisschen grüne Kiwis, reintonig; fein-saftig, schlanke Eleganz, glockenklare Frucht, richtig griffig, straff, etwas CO2, hinten schlanker.

★★★★ | 16,1

**Weingut Krispel, Straden**  
2024 Gelber Muskateller Ried Stradener  
Rosenberg / VL / 12,5 % / S / € 19,00

Ziemlich reifes Bukett, Striezel und Plunder, Litschis, Pfirsiche, dezent samtige Frucht, Biskuitnoten, elegant, geschmeidig; ungewein samtig, viel Ananas, knackig, überhaupt viel Exotik, Limetten und Maracujas, kernig, spritzig, ungewein saftig, mittellang.

★★ | 14,6

**Weingut Kummer, Mönchhof**  
2024 Gelber Muskateller Junger Kummer  
BG / 12,5 % / S / € 6,70

Ziemlich intensive Nase mit Eiszuckernoten, unterkühlt, recht viele pflanzliche Anteile, frisches grünes Laub, auch Schnittblumen; schlank mit recht weicher Textur, ein bisschen eingekochte Orangen, zartbitter, leicht seifig, Pilze, hinten kleiner Säurespitz.

★★ | 15,1

**Familie Lackner, Krottendorf**  
2024 Gelber Muskateller Klassik  
WST / 12,5 % / S / € 10,00

Recht würzig im Duft, kühl, leicht schotige Anklänge, bisschen frische Zitronenzesten, etwas frische Wiesenkräuter, pikant; eher schlank gebaut, am Gaumen Zitruszesten und etwas Grapefruits, eher straff angelegt, zartherb, hinten schlanker, etwas direkt.

★★★★ | 15,8

**Familie Lackner, Krottendorf**  
2024 Gelber Muskateller Ried Kalvarienberg  
WST / 14,0 % / S / € 13,00

Samtige Fülle, ziemlich dicht, ausgereift, süß-herbe frische Kräuter, Orangengelee und etwas grüne Stachelbeeren, duftig; eher schlank, klirrend frisch und energetisch, am Gaumen dann mehr Grapefruits, zartherber Hintergrund, Kohlensäure, hinten schlanker.

★★★★ | 15,8

**Weinbau Lamprecht, Hürth**  
2024 Gelber Muskateller  
VLST / 13,0 % / S / € 8,40

Recht rauchig zu Beginn, relativ aromatisch, fast dunkle Würze, etwas Wacholder, Rosengelee, süße Orangen, recht dicht; kraftvoll, kernig, viel frische Orangenfrucht, auch bisschen Grapefruits, knackig und straff, vollmundig, guter Biss, griffig nach hinten, mittellang.

★★ | 15,0

**Arkadenhof Mandl-Brunner, Rechnitz**  
2024 Gelber Muskateller / BG / 12,5 % / S / € 8,50

Gewürzige Noten, etwas Wacholder und Nelken, viele Orangenschalen, dann auch gelbes Fruchtgelee, leicht rauchig; eher schlank, trocken, weiche Textur, bisschen Zitrusnoten, auch Zitronenzesten, zarte Fruchtsüße, mittleres Spiel.

★★ | 14,8

**Weingut Mayer, Spitz**  
2024 Rosenmuskateller / WA / 13,5 % / S / € 16,00

Opulent im Duft, Rosengelee und Vanillenoten, auch Biskuit, süß und reif, weiche runde Fülle, Erdbeeren; am Gaumen ziemlich gerundet, Milchkaramell, sehr gefällig, glatte Textur, dezente Frucht, zartbitter, hinten Rasse, nicht lang.

*Jeremias und Katharina  
Peitler vom steirischen  
Aufsteiger Spitzzy-Peitler.*



© Weingut spitzzy-peitler

BIS €9

### Best Buy Muskateller & Co.

★★★★ 15,9 | Weingut Spitzzy Peitler  
2024 Muskateller SST / € 8,50

★★★★ 15,8  
Weingut Adrian vulgo Koller  
2024 Gelber Muskateller  
Vom Feinsten SST / € 8,00

★★★★ 15,8 | Weinbau Lamprecht  
2024 Gelber Muskateller  
VLST / € 8,40

★★★★ 15,6 | Weingut Juliana Wieder  
2024 Unwiederstehlich Muskat  
Ottonel BG / € 8,90

★★★★ 15,6 | Weingut Niki Windisch  
2024 Gelber Muskateller  
NÖ / € 8,50

★★★★ 15,5 | Weingut Joe Beyer  
2024 Blütenmuskateller  
Ried Mitterberg NÖ / € 9,00

★★★★ 15,5 | Weingut Eiteljörg  
2024 Gelber Muskateller  
VLST / € 8,90

★★★★ 15,5 | Familienweingut Honsig  
2024 Gelber Muskateller Ried  
Platter Kirchleiten NÖ / € 8,00

★★ 15,4 | Weinbau Herbst  
2024 Muskateller Ö / € 8,50

★★ 15,3 | Weingut Rainprecht  
2024 Gelber Muskateller  
BG / € 7,90

★★ 15,1 | Winzer Krems  
2024 Weinmanufaktur Krems  
Gelber Muskateller NÖ / € 7,92

★★ | 15,3

**Vorspannhof Mayr, Droß**  
2024 Gelber Muskateller / NÖ / 12,0 % / S / € 9,70  
Beginnt im Duft mit weißbrotigen Assoziationen, Wiesenblüten, recht verhaltene Frucht, asiatische Gewürze; dann etwas Mandarinen; recht schlank, dezent fruchtig, merklicher Kohlensäureschub, Zitrusnoten, feinherb, filigranes Finale.

★★★★ | 15,5

**Weinbau Menhart, Leibnitz**  
2024 Muskateller / SST / 12,0 % / S / € 10,00  
Ziemlich fruchtbetonte Nase, erinnert ein wenig an gelbes Fruchtgelee, süße Noten, sehr traubig, verlockend, jugendlich; recht saftiger Gaumenauftritt, viel Frucht, glockenklar, elegant gebaut, lebhaft, nach hinten knackige Zitrusfrische, recht spritzig, mittleres Spiel und Länge.

★ | 14,4

**Weinbau Menitz, Leithaprodersdorf**  
2024 Gelber Muskateller / BG / 13,0 % / S / € 6,50  
Recht getragene Aromatik nach Schnittblumen und Küchenkräutern, etwas schotig, grüne Mandarinen, relativ intensiv, klar; relativ schlank mit zögerlicher Frucht, vor allem Zitrusfrucht mit bitterer Komponente, geradlinig, nicht allzu lang.

★★ | 15,0

**Weingut Müller, Krustetten**  
2024 Gelber Muskateller Göttweiger Berg  
NÖ / 12,5 % / S / € 10,00  
Dezent samtiges Bukett, Anklänge von dunklen Blüten, kühl, transparent, anregende Traubenzuckernote, Zitrusfrische, straffer Beginn mit ausgeprägten Zitrusnoten, Zitronen, dezent saftige Mitte, rassig, knackig, viel Biss, spritzig, nicht allzu lang.

★ | 14,2

**NÖ Landesweingut Retz, Retz**  
2024 Gelber Muskateller / NÖ / 12,5 % / S / € 6,80  
Recht würzig und brotig im Duft, getrocknete Wiesenkräuter, Semmelbrösel, etwas weißpfeffrig, kaum Frucht; sehr leichtgewichtig, mager vom Körper, Zitrusnoten dominieren, zitronig, straff und trocken, spritzig, spitz, ziemlich kurz.

★★ | 15,3

**Weingut Nothnagl, Radlbach**  
2024 Gelber Muskateller  
WA / 11,5 % / S / € 10,50  
Eher zurückhaltend im Duft, kühle, traubig untermalte Zitrusfrische, erinnert ein wenig an eine Frühlingblütenwiese, bisschen schüchtern; relativ leichtgewichtig, zart gebaut, ausgeprägte Zitrusnoten, zart saftig, leicht spritzig, recht straff, anregender Aperitif.

*Nach der jüngsten Top-Platzierung mit Schilcher zeigt der Weststeirer Christoph Lackner auch bei Muskateller auf.*



© Werner Krug



© Christian Freydl

**Michael Strohmeier vom Peiserhof war mit Muscaris und Muskateller Guntschenberg im Ranking.**

★★ | 14,6  
**Weingut Pass, Etmannsdorf**  
 2024 Gelber Muskateller / NÖ | 12,0 % / S | € 8,50  
 Etwas bedeckt zu Beginn, florale Noten, aber auch frische Kräuter, ein wenig Orangen-  
 zesten, wirkt ein wenig unterkühlt; dezent  
 saftig, Zitrusfrucht, auch Orangen, direkte  
 Art, spritzig, gewisser Biss, hinten schlank.

★★★★ | 15,9  
**Der Peiserhof – Familie Strohmeier, Wies-Eibiswald**  
 2024 Muscaris / ST | 12,5 % / S | € 14,00  
 Sehr fruchtbetontes Bukett nach Orangen und  
 Orangenschalen, auch „Nimm 2“, ziemliche  
 Fülle, süßes Fruchtgelee, recht voll; sehr saftig  
 am Gaumen mit beschwingter Frucht und  
 lebhafter Säure, pikant und rassig, klirrend  
 frisch, griffig, mittellang, anregend.

★★★★ | 15,7  
**Der Peiserhof – Familie Strohmeier, Wies-Eibiswald**  
 2024 Gelber Muskateller Ried Guntschenberg  
 WST | 13,0 % / S | € 14,50  
 Kühle, helle Aromatik, recht viele Holler-  
 blüten, recht duftig im Ausdruck, bisschen  
 Mandelgebäck, Weihrauch, auch Pfirsich-  
 noten, anmutig; recht elegant, schlanke  
 Frucht, etwas Zitronenzesten, zart herb, straff,  
 ganz trocken, nicht allzu lang.

★★★ | 15,4  
**Weinhof Platzer, Tieschen**  
 2024 Gelber Muskateller KClassik  
 VLST | 12,5 % / S | € 10,00  
 Kühler Hauch, bisschen Weihrauch, kühle  
 Kräuternoten und viele Mandarinschalen,  
 elegant, auch dezente Blütenaromen, weiß-  
 fleischiges Steinobst; schlank, lebhaft, eher  
 schlank, schöner Ausdruck, trinkig, anregend,  
 hinten bisschen schlank, zart herb, schlank.

★★★ | 14,6  
**Weingut Pluschkovits, Leithaprodersdorf**  
 2024 Gelber Muskateller / BG | 12,5 % / S | € 7,80  
 Gewürzig, rauchig, Schwarzbrot, getrock-  
 nete Wiesenkräuter, die Frucht eher verdeckt,  
 bisschen Mandarine, Kernobst; recht weiche  
 Textur, zart cremig-laktisch, recht spritzig,  
 bisschen fähle Frucht, traubig, an der Ober-  
 fläche, süffig, zart herb.

★★★ | 15,3  
**Weingut Polz, Grassnitzberg**  
 2024 Gelber Muskateller  
 SST | 12,0 % / S | € 14,90  
 Etwas verhangenes Bukett, Sommerwiese,  
 etwas Weizenkleie, dann auch etwas Wiesen-  
 blüten, dezent traubige Frucht; am Gaumen  
 knackig mit traubigen Aspekten, lebhaft,  
 frisch, Bitterorangen, spritzig, lebhaft, ge-  
 wisser Biss.

★★ | 14,9  
**Weigut Stefan Potzinger, Gabersdorf**  
 2024 Gelber Muskateller Tradition  
 SST | 12,5 % / S  
 Recht gewürzig im Duft, schon zugänglich,  
 eher gelbtraubig, gerundet, gewisse Fülle, wirkt  
 weich, bisschen brotig; leichter bis mittlerer  
 Körper, gefällige Frucht, eher milde, runde  
 Art, einige Frucht, schon trinkfertig, mittlere  
 Struktur, nicht allzu lang.

★★★ | 15,0  
**Weingut Josef Pugn, Großklein**  
 2024 Gelber Muskateller  
 SST | 12,5 % / S | € 10,90  
 Kühle Kräuternoten und grüne Orangen-  
 zesten, recht würzig, auch grüner Pfeffer,  
 frisch mit recht rauchigen Noten; dezent saftig,  
 gute Frische, ziemlich viel Kohlensäure, zart-  
 bitter, hinten schon relativ schlank, anregend.

★★ | 15,3  
**Weingut Rainprecht, Oggau**  
 2024 Gelber Muskateller / BG | 12,0 % / S | € 7,90  
 Ziemlich gewürziges Bukett, eingemachte  
 Orangen, „Nimm 2“, auch Mandarinen-  
 schalen, dicht, fruchtbetont, etwas pfeffrig;  
 ungemein saftig am Gaumen mit viel Frucht,  
 kräftiger Kohlensäureschub, knackig und an-  
 regend, schlankes Finish.

★★★ | 15,1  
**Weinhof Rauch, St. Peter a.O.**  
 2024 Muskateller / VLST | 12,0 % / S | € 10,50  
 Würzig, dicht viel schotige Noten, ziemlich  
 dicht, viel Zitrus, kühl-aromatisch, pikant,  
 ziemlich viel Frische; ziemlich schlank, dezent  
 Frucht, zart herb, trocken, eher matte Frucht,  
 trocken, zart herb, etwas blättrige Herbe,  
 trocken

★★★★ | 16,3  
**Weingut Riegelnegg Olwitschhof, Gamlitz-Steinbach**  
 2024 Gelber Muskateller Gamlitz  
 SST | 12,5 % / S | € 13,90  
 Klassisches Sortenbukett aus Holunder und  
 grünen Mandarinen, auch Muskatnoten, helle  
 Frucht, ansprechender Reduktionshauch,  
 exotische Noten, Ananas; feiner Biss, lebhaft,  
 feingliedrig, saftiger Beginn und Mitte, zart-  
 herb, guter Biss, mittellang.

★ | 14,2  
**Weingut Rixinger, Gut am Steg**  
 2024 Muskateller / WA | 13,0 % / S | € 9,00  
 Pfeffrig, nussig, die Frucht ziemlich überdeckt,  
 getrocknete Wiesenkräuter, bisschen Zitrus,  
 leicht chlorig; sehr schlank, matt, heuige  
 Noten, getrocknete Zitronenzesten, trocken,  
 etwas Gerbstoff, wenig Länge.

★★★ | 15,0  
**Weingut Schmelz, Joching**  
 2024 Gelber Muskateller Federspiel  
 WA | 12,5 % / S | € 12,00  
 Recht zurückhaltend im Duft, bisschen Früh-  
 lingswiese, auch Zitruschalen, recht kühl, de-  
 zent duftig; sehr schlank, vor allem Zitronen-  
 zesten und ein wenig grüne Trauben, gewisser  
 Biss, trocken, zartbitter, hinten schmal.

★★★★ | 15,5  
**Weingut Schmolzer, St. Andrä-Höch**  
 2024 Gelber Muskateller Classic  
 SST | 13,0 % / S | € 10,10  
 Leicht rauchige Noten zu Beginn, kühl, Zitrus,  
 etwas Bergamotte, jugendliche Frische, duftig,  
 etwas Hollerblüten; saftiger Beginn, lebhaft,  
 viel Frucht, Stachelbeeren, Quitten, Zitrus,  
 mittleres Spiel und Finish.

★★★★ | 16,0  
**Weingut Schmolzer, St. Andrä-Höch**  
 2024 Gelber Muskateller Ried Gaisriegl  
 SST | 13,5 % / S | € 13,90  
 Gewürznoten, Nelken und Wacholder, hell,  
 frisch, getrocknete Kräuter, ziemlich traubig,  
 elegant gegliedert, einige Schichten; lebhaft,  
 erfrischend, viel Zitrusnoten, lebhaft, mittlere  
 Tiefe bei bester Harmonie, hinten etwas zarter,  
 hübsch, trinkig.

★★★★★ | 16,5  
**Weingut Schmolzer, St. Andrä-Höch**  
 2024 Gelber Muskateller Ried Grillbauer  
 SST | 13,0 % / S | € 13,90  
 Kühle Frucht, elegant, helle, glockenklare  
 Nase, duftig, feine Orangen-  
 zestennoten, Hollerblüten,  
 elegant nach Traubengelee; leb-  
 haft, erfrischend, feiner Biss, sehr ausgewogen,  
 lebhaft, Ananas, Blutorange, Maracuja, viel  
 Biss, mittellang.

★★★ | 14,6  
**Johann Schneeberger, Heimschuh**  
 2024 Muskateller / SST | 12,0 % / S | € 9,00  
 Ziemlich hellwürzig, schotig und weißpfeffrig,  
 recht viele getrocknete Kräuter, auch Blumen,  
 viele Mandarinschalen; sehr schlank und  
 spritzig, straff, von Zitrusnoten dominiert,  
 direkte Art, zartbitter, Säurebiss, leichte  
 Unterreife, filigranes Finish.

★★★ | 14,7  
**Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn**  
 2024 Gelber Muskateller / NÖ | 12,0 % / S | € 9,40  
 Röstig, etwas getreidige Noten, getrocknete  
 Wiesenkräuter, sehr klarer Ausdruck, bisschen  
 Oregano, Zitrusnoten; straff, lebhaft, sehr  
 schlanker Körper, straff, getrocknete Zitrus-  
 zesten, gewisser Biss, betont trocken, spritzig,  
 zart im Abgang.

**Mario Weber vom Weingut Kodolitsch punktete mit Gebietswein wie Ortswein.**



© Werner Krug

## Verkostung – Muskateller & Co. 2024

★★★★ | 15,9

**Weingut Spitz Peitler, Schlossberg**

2024 Muskateller / SST | 13,5 % | S | € 8,50  
Recht volle Fruchtnase, gelbe Trauben, auch etwas Stachelbeeren, klar, duftig und ausgereift, verströmt auch Pfirsichnoten; saftig, vollmundig, kräftig, reife, dichte Gelbfrucht mit Zitrusnoten, lebhaft und vital, zugleich substanzreich, mittellang, beachtlich.

★★★★ | 15,7

**Winzerfamilie Steiner, Langenlois**

2024 Muskateller V. Ferdinands  
NÖ | 12,0 % | S | € 9,50  
Ziemlich duftiges Bukett mit einer Melange aus kühler Frucht und floralen Anklängen, bisschen tropisch, Stachelbeere, Ananas, Hollerblüten; sehr saftiges Entree mit jeder Menge Frucht, auch gelbes Fruchtgelee; spritzig, lebhaft, jugendlich, rassig, mittleres Finish.

★★ | 14,9

**Weingut Steininger, Langenlois**

2024 Gelber & Roter Muskateller  
NÖ | 12,5 % | S | € 9,50  
Etwas füllig im Duft mit gewürzigen Räuchernoten, Muskatnuss, Orangennoten, Nelken, Fruchtgumminote, etwas Laub; ziemlich schlank, von Zitrusnoten dominiert, spritzig, zart traubig, dezent saftig, relativ straff, hinten schlanker, direkt, wenig Nachhall, anregend.

★★ | 14,5

**Weingut Steininger, Langenlois**

2024 Muskateller / NÖ | 12,5 % | S | € 9,40  
Recht süße Fruchtnoten im Duft, füllig und etwas breit angelegt, leichte Limo-Note, kühl, bisschen Sommerwiese; süß und geschmeidig, eher schlank, am Gaumen Zitronenzesten, zart fruchtsüß, mäßige Struktur, herber Nachhall, hinten trocken, direkt, recht kurz.

★★ | 14,9

**Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg**

2024 Gelber Muskateller  
NÖ | 12,0 % | S | € 12,40  
Schon recht offenerzige Nase mit fülligen Fruchtnoten, recht viel gelbes Fruchtgelee, süß und samtig; weich und gefällig, zart laktische Note, Zitrusanklänge, zartherb, hinten etwas entwickelt, rund-süffig, mittleres Finish.

★★ | 15,1

**Weingut Strawanzer, In der Spitz**

2024 Gelber Muskateller Steinterrassen  
WA | 12,0 % | S | € 13,00  
Kühl und frisch, weißfruchtige Noten, auch kandierte Trauben, bisschen Holunderblüten, duftig, kristallklar, elegant und frisch; recht saftiger Start, zart fruchtsüß, süße Orangen, glockenklar, saftig, eine Spur breit, mittleres Finish.

★★ | 14,9

**Weingut Strudler, Podersdorf**

2024 Muskat Ottonel / BG | 12,5 % | S | € 7,00  
Recht traubiges Bukett, frisch gewaschene Wäsche, gewisse Würze, etwas Laubnoten, ein Hauch von Muskatnuss; recht schlank, zitrusbetont, unmittelbar trinkige Frucht mit Zitrusnoten, geradlinig, zartherb strukturiert, ganz trocken, zarter Abgang.

★★★★ | 16,0

**Weingut Taferner, Göttlesbrunn**

2024 Gelber Muskateller  
NÖ | 11,5 % | S | € 10,90  
Elegante, geschliffene Fruchtaromatik, etwas Weißbrot, leicht kreidig, sehr viele Hollerblüten, ein Hauch von Mandarinschalen, duftig; ziemlich saftig, Limetten, Mandarinen, knackig, spritzig, saftige Mitte, sehr lebhaft, straffer Biss nach hinten.

★★ | 15,1

**Weingut G+R Triebaumer, Rust**

2024 Gelber Muskateller  
BG | 11,5 % | S | € 13,50  
Frisch, dezent gelbtraubig, kühl, bisschen rauchig, gewürziger Unterton, etwas Muskat, leichte Kernobstnoten; leichter bis mittlerer Körper, bisschen Zitronenzesten, spritzig, leichter Säurebiss nach hinten, schlankes Finale.

★★ | 15,0

**Weingut Tschermonegg, Glanz**

2024 Gelber Muskateller  
SST | 12,5 % | S | € 11,70  
Würzig, kühle Kräuter, auch frische Wiesenkrauter, Orangenschalen, recht pikant, bisschen herbe Noten, transparent; sehr griffig, guter Biss, recht viele traubige Anklänge, Zitrusfrische, guter Biss, mittleres Spiel, knackig, spritzig, hinten zartbitter, schlanker.

★★ | 14,6

**Weingut Tschermonegg, Glanz**

2024 Roter Muskateller  
SST | 12,5 % | S | € 13,20  
Rauchig, würzig, etwas Wacholder, dicht, geriebene Muskatnuss, dicht, insgesamt ziemlich zurückhaltend; griffig, ziemlich spritzig, trocken, lebhaft, viel Frische, aber doch ziemlich schlank, grüne Trauben, grüne Zitrusnoten, hinten sehr spritzig und schlank.

★★★★ | 15,8

**Weingut Tschermonegg, Glanz**

2024 Gelber Muskateller Gamlitz  
SST | 13,0 % | S | € 15,20  
Ziemlich volles Bukett, weißfleischige Birnen und Hollerblüten, ausgereift, bisschen Biskuitnoten, Stachelbeeren und Kiwis; saftig, mittlere Frucht, wieder gewürzig, zartbitterer Hintergrund, griffig, hinten etwas streng, mittleres Finish.

★★ | 15,0

**Weingut Ubl-Doschek, Kritzensdorf**

2024 Alles Holler Gelber Muskateller  
WL | 11,5 % | S | € 8,90  
Dezent duftige Noten, Hollerblüten, bisschen Traubisoda, auch Weißbrotnoten, etwas frische Kräuter und Zitronenzesten; recht gerundet, mild, weich, dezent fruchtig, wieder Hollerblüten, mittlere Struktur, leichte Fruchtsüße, freundlich.

★★★★ | 15,5

**Weingut Waberer, Mistelbach**

2024 Roter Muskateller / NÖ | 13,0 % | S  
Recht volle Nase mit viel Zitrusfrucht, auch getrocknete Kräuter, etwas Marillen, ein Hauch von Blütenhonig, Gewürzbrötchen; ungemein saftig, satte Fülle, kraftvoll, Paraffinnote, vollmundig, bisschen breit, etwas Fruchtsüße, nach hinten Zitrusrasse, burschikos, recht lang.

★★ | 14,8

**Richard Walzer, Krems-Gneixendorf**

2024 Gelber Muskateller / NÖ | 12,0 % | S | € 8,50  
Etwas gewürziges Bukett mit traubigen Noten, wird dann aromatischer, unterkühlt, Birnennoten; relativ schlank mit dezenter Frucht, zartherb, leicht brotige Noten, getrocknete Kräuter, gefällig.

★★ | 15,3

**Georg Weinwurm, Dobermannsdorf**

2024 Roter Muskateller / NÖ | 12,0 % | S | € 11,40  
Betont muskatig im Duft, ziemliche Fülle, dunkles Laub, etwas Waldboden, Efeu, Orangenschalen, recht expressiv; recht robust, zartherb, wieder viele Orangenassoziationen, vorne griffig, hinten straff, bisschen burschikos, schlankes Finish.

★★★★ | 15,6

**Weingut Juliana Wieder, Neckenmarkt**

2024 Unwiederstehlich Muskat Ottonel  
BG | 11,5 % | S | € 8,90  
Elegant-samtiger, transparenter Fruchtausdruck, frisch, etwas Zitrusnoten, traubig, angenehm ausgewogen, zugleich pikant; knackig, sehr erfrischend, lebhaft, einig Kohlensäure, ein Hauch von Cremigkeit, elegante Fruchtsüße, lebhaft, Zitrusfrische, perfekt dosierte Feinherbe, mittleres Finish, Trinkvergnügen.

★★★★ | 15,6

**Niki Windisch, Grobengersdorf**

2024 Gelber Muskateller / NÖ | 12,0 % | S | € 8,50  
Fruchtbetonte Nase mit sanfter, ausgewogener Aromatik, elegante Noten von Hollerblüten und etwas Grapefruits, pikant, kreidig; knackiges Leichtgewicht mit frischer Frucht, leicht spritzig, eleganter Biss, feinherb nach hinten, straff.

★★★★ | 16,5

**Niki Windisch, Grobengersdorf**

2024 Gelber Muskateller Ried Satzen Privat  
NÖ | 12,5 % | S | € 15,00  
Rauchig mit etwas Reduktion, anfangs ziemlich verkapselt, etwas Mandelgebäck, dann kommen weiße Blüten, ein wenig Kokos, braucht viel Luft; saftig, viel Frucht, rotberig, viel Exotik, Maracuja, Yuzu, Limetten, Grapefruits, toller Biss, pikanter Biss, Länge, abwarten.

★★ | 14,9

**Winzer Krems, Krems**

2024 Kellermeister Privat Gelber Muskateller  
NÖ | 12,0 % | S | € 8,50  
Recht würzig im Duft, Noten von frisch gemähtem Gras und Zitronenzesten, hellfruchtig, anregend, etwas Grapefruits, recht ausgewogen; schlank, spritzig, rassig, gewisser Biss, zartherb, Anklänge von getrockneten Zitronenzesten, pikant, etwas verhaltene Frucht, zartherb, schmales Finish.

★★ | 15,1

**Winzer Krems, Krems**

2024 Weinmanufaktur Krems Gelber Muskateller / NÖ | 12,0 % | S | € 7,92  
Dezent cremig im Duft mit Noten von frischem Weißbrot, Zitrus, Ananas und Trauben, dezent helle Würze, Zitronenmelisse; eher schlank mit frischer Frucht, merkliche Kohlensäure, straff, lebhaft, hinten deutlich schlanker, rassig.



© Weingut Lamprecht

Beatrix Lamprecht überzeugt mit ihrem Preis-Leistungs-Muskateller aus dem Vulkanland.



© Weingut Lamprecht