

vinaria
WEINGUIDE

DIE 4.000 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2025/26





Weingut FJ Gritsch

Franz-Josef Gritsch
3620 Spitz, Kirchenplatz 13
Tel. +43 2713 2450
office@gritsch.at, www.gritsch.at
15 Hektar

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge betrachtet Franz-Josef Gritsch das abgelauene Weinjahr, denn Frostschäden und extrem hohe Niederschläge im September haben den Weingärten zugesetzt. Letztere sorgten dafür, dass auch die Trockensteinmauern stark in Mitleidenschaft gezogen wurden. „Heuer brauchen wir wieder ein halbes Jahr, um die Mauern auszubessern bzw. neu aufzubauen“, lässt uns der Spitzer wissen. Freilich nicht, ohne hinzuzufügen, dass die Qualität der Weine dank später Lese und damit verbunden entsprechend hoher physiologischer Traubenreife zumindest partiell noch höher einzuschätzen ist als im Vorjahr.

Das wiederum erhöht die Vorfreude auf die ersten Kostproben, die erwartungsgemäß sehr positiv ausfielen. Bei den Angaben zu den Weinen selbst fehlt heuer die gewohnte Gliederung in die Qualitätsbereiche Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Franz-Josef Gritsch hat im Vorjahr die Markengemeinschaft „Vinea Wachau“ verlassen und verwendet stattdessen die Bezeichnung der DAC-Qualitätspyramide – Gebiets-, Orts- und Riedenweine.

Bei der Vielzahl an großartigen Lagen, die der umtriebige Spitzer bewirtschaftet, finden sich im Angebot auch entsprechend zahlreiche Weine, sodass wir nur einige wenige herausgreifen wollen, die einen Platz auf der großen Bühne verdienen. Heuer sind das jeweils zwei Vertreter der Wachauer Hauptsorten Grüner Veltliner und Riesling, allesamt Oberklasse, dennoch aber grundverschieden. Denn was der Veltliner aus der Weißenkirchner Ried Klaus an Präzision und Großzügigkeit in die Waagschale wirft,

macht sein Pendant vom Singerriedel locker mit faszinierender Würzekühle und Finesse wett. Ähnlich dann bei den Rieslingen, wo sich der 1000-Eimerberg als extraktsüßes Prachtexemplar präsentiert und sein Namensvetter aus der Monopollage Dürnsteiner Burg die pralle Frucht mit größtmöglicher Eleganz zu verknüpfen weiß.

bb

WACHAU

★★★★ S €€ RO

PLV

2024 Kalmuck pink + Zarter Duft nach Walderdbeeren, Mandarinen, feines Säurespiel, klar, graziös und verführerisch; traumhafter Rosé, wie aus dem Bilderbuch.

★★ S €€ GV

2024 Kalmücke Wachau + Reduktive Nase nach Bananensplit; saftiger Antrunk, grüne Äpfel, Melisse, Rotklee; jugendlich, frisch, lebendig, unkompliziert und ausnehmend süffig.

★★★★ S €€ GV

FUN

2024 Grüner Veltliner Kalmuck + Weiße Johannisbeeren, Kräutergarten, grüne Mangos, ein Hauch Pfefferstreuer; schöner, sanfter Verlauf, kompakt, rund und zugänglich.

★★ S €€€ GV

2024 Grüner Veltliner Ried Kirchpoint + Pffiffiger, etwas überduftiger Einstieg, auch am Gaumen ein bisschen laut und intensiv, jedoch ausgesprochen geschmackig und einladend; kühle Fruchtextik, macht rundum Spaß.

★★★★ S €€€ GV

2024 Grüner Veltliner Ried Axpoint + Blättrig dunkelwürzige Nase, kühle, mineralische Einsprengsel, ein bisschen Pfeffer, Tabak und ganz feine Gerbstoffe; klar strukturiert, finessereich.

★★★★ K €€€€ GV

2024 Grüner Veltliner Ried Steinporz + Ein veritabler Ausbund an Mineralität, dunkles Gestein, rauchig, mit straffem Tanninnetz; blüht im Glas wunderschön auf, Fenchel, Rhabarber; der Ausbau im großen Holzfass macht ihn geschmeidig und offenherzig.



★★★★ K €€€€ GV

2024 Grüner Veltliner Ried Hochrain + Herrlich duftend nach Baublüten, Haselnüssen, frischen Croisants, Wildkräutern, gelben Äpfeln; cremig-schmelziger Gaumen, kräftig gebaut; gehaltvoller, bereits trinkreifer Veltliner, lange haftend und sehr sexy.

★★★★ K €€€€ GV

TIPP

2024 Grüner Veltliner Ried Klaus + Faszinierend komplexes Bouquet, Fleur de sel, Feuerstein, gefolgt von herrlich reifen Fruchtkomponenten, Orangenzensten, Mangos, Golden Delicious, Wacholder, Tannenwipfeln, Blüten und eine Prise Schwarzpfeffer; substanzvoll, kristallklar, präzise und generös, verfügt über Weite und Tiefe; jeder Schluck ein großer Wein.

★★★ K €€€€€ GV

2024 Grüner Veltliner Ried Loibenberg + Herbwürziges Entrée, Bergamotte, Orange-Bitter; öffnet sich anfangs nur zögerlich und überrascht anschließend mit mundfüllender Frucht und beachtlichem Druck, Nusschale, Gartenkräuter, Spargel; kraftvolle Fassung, saftig, engmaschig, straight, ganz der Sorte und Lage verpflichtet.

★★★★★ K €€€€€€ GV

TOP

2024 Grüner Veltliner Ried Singerriedel + Weit gestecktes Panorama, Honigblüten, Unterholz, Baumrinde, auch kühle, rauchige Motive, ein bisschen Mentholtabak, Thymian, rosa Pfeffer, Havannas, Melonen; hat reichlich Unterfutter, zugleich glockenklar liniiert, unglaublich, wie die Kraft von Finesse und Grazie ausgetrickst wird und den Spannungsbogen bis ins lange Finale aufrecht erhält.

★★ S €€€ RI

FUN

2024 Riesling Steinterrassen + Marillenkonzentrat, reife Limonen, Mandarinen; klar und prägnant, zeigt für seine mittlere Gewichtsklasse bemerkenswert viel Ausdruckskraft und punktet mit jugendlichem Charme.

★★★★ K €€€ RI

2024 Riesling Pluris + Ein Korb voll reifer Stein- und Zitrusfrüchte, dazu Ananas, Mirabellen, eskortiert von gesteinsmehligen Einschlüssen; kompakt, klar konturiert; führt heuer eher die feine Klinge mit mittelkräftiger Statur und schönem Frucht-Säurespiel.

★★★ K €€€ RI

2024 Riesling Setzberg + Grüne Ananas, Grapefruits und der klassische Weingartenpfirsich, zarter Tanninuntergrund; fein modelliert, mit gebündelter Frucht und kernigem Unterbau; dicht, extraktreich, in sich vollkommen stimmig mit etwas Fruchtextik im Ausklang.

★★★★★ K €€€€€ RI

TOP

2024 Riesling Ried 1000-Eimerberg + Eröffnet mit Orange-Bitter, Zesten und baut sich binnen Kurzem mit unvergleichlicher Fruchtfülle auf, Marillenmaische, Orangenteilettes, Maracuja, ummantelt von hellen mineralischen Schichten vom weißen Marmor; fruchtsüß, konzentriert, nobel; Riesling-Prachtexemplar mit Potenzial für Jahrzehnte.

★★★★ K €€€€€ RI

2024 Riesling Ried Loibenberg + Anfangs zögerliche Nase, legt im Glas zu und präsentiert einen bunten Aromafächer aus Grapefruits, Stachelbeeren, roten Pfirsichen und etwas Earl-Grey; kräftige Statur, klar liniiert, noch am Beginn seiner Karriere.

★★★★ K €€€€€ RI

2024 Riesling Ried Kalkofen + Salzig mineralische Noten, dann treten hochfeine Fruchtklänge zu Tage, die an überreife Trauben, etwas Brotkruste, Steinfrucht, Orangenabrieb erinnern; auch die „Spitzer Kühle“ mit einem Hauch Minzblätter ist zugegen; alles ist hochkonzentriert und überzeugt mit Klarheit und Finesse.

★★★★★ K €€€€€€ RI

TOP

2024 Riesling Ried Dürnsteiner Burg Reserve + Unwiderstehliche Melange aus praller Frucht und größtmöglicher Eleganz; Maracuja, Papaya, Marillen-Soufflé, stattlicher Unterbau, engmaschig, generös, fruchtsüß; Mineralität und ein dezenter Säureschliff sorgen für Spannung bis ins nahezu endlose Finish, Quintessenz eines großen Wachauer Rieslings.

★★ S €€€ SB

2024 Sauvignon Blanc Spitz + Kecke, suggestive Frucht, grüne Paprika, Holundermark, grüne Oliven, am Gaumen dominieren paprizierte Noten, rustikal, übermütig.

★★★ S €€€ GM

FUN

2024 Muskateller Spitz + Attraktiver Duft nach Holunder und Heckenrosen, die floralen Noten setzen sich am Gaumen fort, ergänzt um muskattraubige Anklänge; sehr schön, ganz der Sorte verpflichtet.