

Beurteilung

-  einfach und sauber
-  gute Qualität, reinträug
-  sehr gute Qualität, sortentypisch (bei Rebsortenweinen)
-  ausgezeichnet, Top-Wein
-  großer Wein, internationale Klasse

Preis Gastronomie

netto, inkl. Mwst

-  unter 5 Euro
-  5 bis 10 Euro
-  10 bis 15 Euro
-  15 bis 20 Euro
-  über 20 Euro

Jakobb (2), Weingüter



1: Gesamtsieger und Sortensieger Grüner Veltliner 2012: Domäne Wachau Roman Horvath und Heinz Frischengrubler.
 2: Rupert Sumnerer und Davis Weszeli, Weingut Terrafactum sind die Sortensieger Grüner Veltliner 2011.
 3: Gerald und Michael Malat - Sortensieger Riesling.
 4: Sieger Burgundsorten: Weingut Familie Diredler.
 5: Sortenvielfalt-Sieger: Johann Temmel, Weingut Felberjörgl.

Große weiße Reserven

Österreich spielt in der Welt-Oberliga der Weißweine ganz vorne mit. Der aktuelle Jahrgang zeigt erneut den enormen Qualitätsanspruch der heimischen Winzer, speziell bei den Reserveweinen.

Info

Der Begriff „Reserve“ darf nur für Qualitätsweine ab einem Mindestalkohol von 13% verwendet werden.
 Der Antrag zur Prüfnummer für Reserve-Weißweine darf nicht vor 15. März, des auf die Ernte folgenden Jahres erfolgen.
 Bei herkunftstypischen Weinen (DAC) gibt es teilweise spätere Einreichtermine für Reserve-Weine

Index

Grüner Veltliner 2012 S 11
 Grüner Veltliner 2011
 und älter S 14
 Riesling 2012 und älter S 15
 Burgundsorten S 17
 Sortenvielfalt S 18
 Orange & Natural Wines S 20
 Süßweine S 21

ÖGZ Wein hat die österreichische Winzerschaft eingeladen, am Weißwein-Reservecup in den wichtigsten Rebsortenkategorien mit noch verfügbaren Highlights für die Gastronomie und Hotellerie teilzunehmen. Um den Trends gerecht zu werden, konnten auch Orange / Natural Wines auf die Probe gestellt werden. Die neun verkosteten Weine waren nicht nur spannend, sondern überraschten mit außerordentlicher Qualität. Süßes darf zu dieser Jahreszeit erst recht nicht fehlen, den ÖGZ Süßweincup finden Sie ab der Seite 21.

Domäne Wachau dominiert

Als Sieger der Paradesorte Grüner Veltliner Jahrgang 2012 und auch des Gesamtklassaments der weißen Rebensäfte, ging der Smaragd Pichpoint der Domäne Wachau mit der Höchstbewertung von 5 Gläsern hervor. Nach Aussagen des Weingutsleiters Roman Horvath, MW wird dieser Wein als „Underdog“ gehandelt: Wie man sich doch täuschen kann. Beim Jahrgang 2011 überzeugte das Weingut Weszeli Terrafactum mit zwei Kampfl DAC Reserve Lagengewinen, ebenso mit 5 Gläsern mit dem ersten und dritten Rang. Der Titan vom Langenloiser Ludwig Ehn, Lage Spiegel verhinderte einen Doppelsieg.

Das Niveau und die Qualität der verkosteten Grünen Veltliner war so hoch, wie wir es schon lange nicht hatten. Die Weine haben Strahlkraft, Tiefgang, sind nuancenreich. Weg von der „fetten“ Linie, feinziseliert, teils fragil, vor allem mehr Boden im Glas spürbar.

Top-Bewertungen

ÖGZ Wein ist mit der Vergabe der Höchstbewertung von 5 Gläsern eher sparsam, diesmal wurden alle Top-

Ten-Weine damit ausgezeichnet. Nicht nur links und rechts der Donau gelegene prädestinierte Weinbaugebiete für den Grünen Veltliner waren im Vordergrund. Beindruckt hat die Verkoster eine spannende, energiegeladene Kreation aus dem Burgenland, der Leithaberg DAC von Leo Hillinger. Dieses DAC-Gebiet wird mit Grüner Veltliner sicherlich noch mehr von sich hören und vor allem schmecken lassen.

Riesling, Burgunder und Co

In der Königsklasse Riesling erreichte das Weingut Malat, Furth mit dem Kremstal DAC Reserve Lage Silberbichl die höchste Punktebewertung, gefolgt von der Edellage Kellerberg: ein Smaragd der Domäne Wachau, beide Jahrgang 2012. Sonst reihten sich unter die besten Zehn nur noch Kremstal DAC Rieslinge, mit Ausnahme der Nussberg Reserve vom Mayer am Pfarrplatz aus Wien.

Bei den Burgundsorten dominierten Wiener Weine im Ranking: Rotes Häus, Stift Klosterneuburg und Cobenzl stellen die Hälfte der Bestgereihten.

Als stolzer Sieger darf sich jedoch das Weingut Diredler mit einem feinen Weißburgunder Kogl rühmen. Aus dem Füllhorn Sortenvielfalt und Cuvées kam der südsteirische Weinbaubetrieb Felberjörgl mit seiner Zwisch Reserve ganz knapp vor. Spätrot Gebeshuber mit der Großen Reserve, beide 2011, zum Zug.

Spezialitäten

Einige der Orange Wines Protagonisten des Landes stellten sich auf den ÖGZ-Prüfstand. In der ÖGZ Wein 3 berichteten wir ausführlicher über ein Orange & Natural Wine Tasting gemeinsam mit einigen Protagonisten, die sich diesem Thema ver-

schieden haben. Nachdem diese Weinmachart nicht so einfach vergleichbar ist, die „Orangen“ Pioniere noch immer sehr sensibel mit Bewertungen umgehen, freut es uns, dass wir zumindest neun Wein „vergleichen“ durften.

Das Ergebnis war überwältigend, mehr als die Hälfte der Spezialitäten sind mit 5 Gläsern belohnt worden. Um der Wahrheit gerecht zu werden, alle Verkoster sind begeistert und weinoffene Orange Wine & Co Freunde. Warum sind die Weine so probematisch bei Verkostungen?

Da kommt es noch mehr auf die „richtige“ Temperatur und vor allem auch das adäquate Weinglas an. Und vor allem wann ist die optimale Trinkreife? In unserem Fall war es eine Rebsortenarität, ein Roter Tramner vom Weingut Tauss, der seinen Wein nicht einmal als Herkunft Steiermark bezeichnen darf, sondern als Steierland, weil die Behörde für so einen Wein keine Prüfnummer erteilt. Einige Kollegen versuchen nicht einmal diese Weine für die amtliche Prüfung einzureichen. Seitdem Dr. Reinhard Eder die Leitung der Weinbauschule in Klosterneuburg übernommen hat, wird sich mehr mit dieser Weinstilistik auseinandergesetzt und sind auch Schulungen vorgesehen.

Wir bedanken uns bei „Mr. Orange Wine“ Egon Berger, der uns sowohl inhaltlich unterstützt hat, als auch Orange Weine aus seinem Sortiment beim ÖGZ Orange Wines Cup eingereicht hat.

Das ÖGZ Wein Team wünscht allen Gastronomen und Hoteliers weinfreundliche und besinnliche Feste. Wir bedanken uns auch für die gute Zusammenarbeit und freuen uns auf Fortsetzung im neuen Jahr.