



Rückblick mit Freude

Noch freuen wir uns über den Spätsommer, doch die Ernte des Jahrgangs 2019 hat bereits begonnen. Und bevor der genussvolle Weinherbst zum Hauptdarsteller wird, noch ein bunter Rückblick auf die Verkostungen der letzten Wochen.

Viel Lesevergnügen wünscht

Ihr Walter Kutscher

Inhalt

- 2 Auf der Bühne
- 2 Weinquiz
- 9 Herzblutverkostung: Traminer und Süßwein
- 13 Schlossquadrat Trophy: Wer wird Winzertalent 2020?

- 16 Vor Ort
- 16 Weingut Graf-Faltl, Stratzing
- 18 Fink&Kotzian Weinbau, Gauderndorf
- 21 Weingut Alphart, Traiskirchen
- 24 Weingut Herzog, Gainfarn
- 25 Weingut Riegelnegg Olwitschhof, Gamlitz-Steinbach

- 27 Aus dem Tagebuch
- 27 Gschweicher, Hirtzberger, Josef Jamek, Lagler
- 28 Ludwig Neumayer, Rudolf Fidesser, Philipp Grassl, Alphart am Mühlbach, Heinrich
- 29 Heinrich, Toni Hartl, Kopensteiner, Scheiblhofer, Gesellmann
- 30 Weninger, Gernot und Heike Heinrich, Pöckl, In Signo Leonis, Umathum
- 31 Umathum, Feiler-Artinger, Gesellmann, Salzl, Weinlaubenhof Kracher, Ernst Triebaumer, Gross
- 32 Walter Skoff, Kroiss, Zahel

Fink&Kotzian Weinbau, Gauderndorf

www.weinfink.at

Christian Fink ist ein klassischer Quereinsteiger in die Weinszene und nicht gerade der Typ, der mit viel Marketingaktivitäten zu überzeugen versucht. Bei ihm steht die Qualität der Produkte primär im Vordergrund, und so kann er heuer auch stolz sein auf den Landessieg sowie die Aufnahme in den Salon Österreich Wein mit seinem Riesling Berg und Meer 2017. Dass auch das „Outfit“ stimmt, beweist der Sieg in einem Etikettenwettbewerb.

Die aktuelle Weinserie ist wirklich überzeugend, auch der Schaumwein - eine „schräge Kombination“ (siehe Beschreibung!) - ist sehr gelungen. Ein Besuch in Eggenburg kann archaisch anmuten, doch nachdem Christian Fink in Wien wohnt, sind die Weine auch im Fachhandel oder bei direktem Kontakt zu erstehen - es zahlt sich auf jeden Fall aus!

EXTRA BRUT DES BULLES TRADITIONELLES**89-91**

Qualitätsschaumwein aus Österreich

12,5 Alk/2 Rz/6,1 Sre/15 Euro

Info: weiß gepresster Zweigelt (Rotburger) und Cabernet Sauvignon sowie Roter Veltliner, Ausbau im Stahltank, in der Flasche 15 Monate auf der Hefe, im September 2018 degorgiert

Lagen: Königsberg/Röschitz und Hintern Dorf/Gauderndorf, Urgestein der Böhmisches Masse, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lese am 4. Oktober (Rotburger und Cabernet Sauvignon) und 5. Oktober (Roter Veltliner)

Schönes Strohgelb, elegante Perlage; Rotweinsorten im Bukett dezent vernehmbar, schöne Würze, Ansätze von Hefe, etwas Trockenfrucht samt hellröstigen Aromen; am Gaumen betont trockener Einsatz, abermals deutlich von Hefe geprägt, zur trockenen Eleganz kommen Anklänge von Rotweinherbe, in die sich etwas robuster Charme mit einmengt, kernig und knackig, von rassiger Art, gut strukturiert.

ROSÉ 2018 EA ROSA PULCHRA EST**87**

12,5 Alk/Schraubverschluss/12 Euro

Fast „kitschiges“ Rosa mit bläulichen sowie kirschroten Reflexen; in der Nase etwas kräuterwürzig, zartes Fruchtensemble deutet sich im Hintergrund an; am Gaumen trockener Einstieg mit feiner Herbe, dahinter Mix aus Beeren und Kirschfrucht, feiner Schokotouch und Pralinenfüllung, reife, trockene Art, nochmals zartherb im Finish, eher puristisch angelegt.

GELBER MUSKATELLER 2018 NIEDERÖSTERREICH**90**

11,5 Alk/Schraubverschluss/12 Euro

Jugendliches, reduktives, helles Strohgelb; in der Nase dezente Kräuternoten mit zartem Muskattouch, Würze dominiert vor floralen und fruchtigen Elementen; am Gaumen setzt sich die dezente Art der Sorte weiter fort, auch hier mehr von Würze und Kräuternoten geprägt, zartes Muskatparfüm, saftige Säure, knackig und frisch, elegant und animierend, macht stets Lust auf den nächsten Schluck, zur Abrundung fehlt nur etwas mehr Sortencharakter, perfekter Aperitif, bis weit in den Spätsommer mit echtem Trinkfluss einladend. Als Sortenvertreter: 87

GEMISCHTER SATZ 2018 RIED HINTERN DORF**87-88**

13 Alk/Schraubverschluss/12 Euro

Elegantes, jugendliches Gelb mit strohgelbem Glanz; in der Nase etwas schüchterner Mix aus Würze mit Fruchtanteilen, vor allem Kernobst in reiferer Manier kommt zur Geltung, nussig-lössige Ergänzung; am Gaumen trockene Eleganz mit feinem Säureschliff und angenehmer, angedeuteter Reife, dann ein zartherber Schub, elegant strukturiert, animierender Charakter, nochmals feine Herbe im Nachhall, angenehme Mittelklasse (ein „Golf unter den Weinen“).

PINOT BLANC/CHARDONNAY 2017 O.T. NIEDERÖSTERREICH**92**

13,5 Alk/2,6 Rz/6,8 Sre/Schraubverschluss/12 Euro

Weininfo: Weißburgunder und Chardonnay zu ca. jeweils 50 %, Ausbau im Stahltank, Urgesteinsverwitterungsböden und marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lagen Hintern Dorf/Gauderndorf und Hintern Berg/Röschitz, Lese am 30. September und 2. Oktober

Elegantes, glänzendes Strohgelb; im Bukett von internationalem Feeling eingeleitet, mit Trockenfruchtaromen bereichert, von Kräuternoten komplettiert; am Gaumen wohliger Einstieg mit Extraktsüße und gekonnter Struktur, wirkt relativ voll, zeigt sich mit gewisser Wärme, in jedem Fall auch mit Tiefgang, kann Frucht und Würze mit einer nahezu perfekten Säurebalance austarieren, schon jetzt ein idealer Speisenbegleiter als Allrounder zur heimischen Küche.

PINOT BLANC/CHARDONNAY RESERVE 2017 O.T. NIEDERÖSTERREICH**94**

14 Alk/2,9 Rz/6,9 Sre/Schraubverschluss/18 Euro

Weininfo: Weißburgunder und Chardonnay zu ca. jeweils 50 %, Urgesteinsverwitterungsböden und marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lagen Hintern Dorf/Gauderndorf und Königsberg/Roggendorf, Lese am 5. Oktober, Ausbau 1/3 neue und 1/3 gebrauchte Fässer aus Weidlinger Eiche (300 l und 228 l) sowie 1/3 Stahltank

Elegantes, strahlendes Farbbild, noch jugendliche Effekte; in der Nase sofort vom intensiven Holzeinsatz geprägt, in röstig-toastiger Manier und mit viel Trockenfrucht eingeleitet, dazu etwas Kakao und Schokolade, auch gedörrte Feigen und Mandeln; am Gaumen tolle Wärme, perfekter Barriqueanteil mit sauber eingearbeitetem Toasting, wunderschöne Extraktsüße, cremiger Tiefgang, feurig und fulminant, mit Harmonie und Ästhetik ausgestattet, lang, tief und innig, in jeder Phase röstig-würzig und dunkel-fruchtig, mit einem Hauch dunklem Honig abgerundet.

SAUVIGNON BLANC 2018 NIEDERÖSTERREICH**89-90**

13,5 Alk/Schraubverschluss

Jugendliches Farbbild, zartes, leuchtendes Gelb; in der Nase feine Sortentypizität mit betonter Vegetabilität, Tomatenblätter, Salbei und weitere Kräuter („am Südhang gereift“), ein klein wenig Paprika, rote und gelbe Schote und fruchtig-florale, etwas schüchterne Präsenz im Hintergrund; am Gaumen saftiger Einstieg mit süßsaurem Effekt, Pikanz mit Reife perfekt vereint, angenehmes Sortenfeeling macht sich breit, ohne übertrieben plakativ zu wirken, harmonischer Druck, wohliger Charakter, abermals Mix aus Vegetabilität, Würze und feinem Fruchtspiel, erst am Beginn seiner Entwicklung, einiges an Ressourcen.

SAUVIGNON BLANC 2018 Z.T.**91-?**

14,5 Alk/Schraubverschluss/18 Euro

Elegantes, helles, noch jugendliches Farbbild; kann im Bukett mit der hohen Reife der Sorte auf noble Art überzeugen, wirkt distinguiert, zeigt sich mit eleganter Frucht, zart vegetabilen Elementen und angenehmem Würzecharakter, insgesamt wird die Sorte in reifer, ruhiger Weise wiedergegeben; am Gaumen fulminanter Einstieg mit feurigen Momenten, verbreitet sofort Wärme, kann auch mit wohldosierter Restsüße aufwarten, dadurch wird die Sortentypizität zunächst ein klein wenig zurückgehalten, dringt aber immer mehr durch die süße Hülle und den kraftvollen Alkohol durch, um letztendlich ein wohliges, fulminantes Finish zu gestalten, langer, warmer Nachhall, braucht noch Zeit zur vollen Entfaltung (sicher ein halbes bis ganzes Jahr), dann perfekter Speisenbegleiter.

WEINVIERTEL DAC RESERVE 2018 RIED HINTERN DORF**90-?**

Aus einem feinen Jahr

14 Alk/Schraubverschluss/15 Euro

Jugendliches Strohgelb mit zartgoldenem Schimmer; in der Nase deutlich von Würze und Nuss geprägt, etwas Heublume, ein Hauch von Frucht lässt sich im Hintergrund erahnen; am Gaumen hat der Fruchtanteil mehr Chance, um sich gegen die Würzehülle zu behaupten, gelber Apfel und Dörrobsteffekte, kraftvolle Eleganz mit nobler Struktur, Sorte perfekt in die reifen Attribute eingebunden, dazu auch genügend Säure, die einen Balanceakt herzustellen vermag, sodass auch ein wenig Trinkfluss bei hohem Alkohol vorhanden bleibt, wohliger, langer Nachhall, gute Ressourcen, kann wohl erst in einem halben Jahr seine volle Größe entfalten.

WEINVIERTEL DAC RESERVE 2018 RIED KÖNIGSBERG ROGGENDORF**92-?**

15 Alk/Schraubverschluss/15 Euro

Leuchtendes, noch immer jugendliches Gelb mit Goldreflexen; im Bukett keine Spur von Primärfrucht, sondern reife, würzige und sogar mineralische Akzente tauchen auf, ein Hauch von warmen Kräuternoten ergänzt das aromatische Ensemble, Trockenfrucht gesellt sich dazu; am Gaumen ein voller Schub mit wohldosierter Kraft und Extraktsüße lässt zumindest zu Beginn den Alkohol nicht erahnen, trotzdem mit einem kraftvollen Crescendo punktend, abermals Dialog aus Würze mit etwas Frucht, reife, dunkelgelbe Aromatik mit gedörrten Elementen, wirkt noch ein klein wenig verhalten und will noch gar nicht seine ganze Pracht und Größe offenbaren, nobel, lang, dicht und charaktervoll, mit Kraft und Fulminanz, hier wächst wahrlich Großes heran.

RIESLING 2018 BERG UND MEER + NIEDERÖSTERREICH**90**

13 Alk/Schraubverschluss/15 Euro

Leuchtendes, noch jugendliches Strohgelb; in der Nase ein klein wenig verhalten, Kräuter und Würze dominieren vor einem zarten, noch schüchternen Fruchtanteil; ganz anders am Gaumen, fruchtsüßer Einstieg mit wohliger Säurepikanz, dadurch eine gewisse spannende Harmonie, durch die elegante Restsüße und die gut dosierte Säure kommt weitaus mehr Frucht zur Geltung, Kernobst und Steinobst, neben Pikanz wird auch Eleganz vermittelt, empfiehlt sich mit zart süßsaurer Art auch als Begleiter von exotischen bzw. asiatischen Gerichten.

RIESLING 2017 BERG UND MEER +++ NIEDERÖSTERREICH**93**

11,5 Alk/süß, 46,8 Rz/7,9 Sre/Schraubverschluss/15 Euro

Weininfo: Urgesteinsverwitterungsböden und marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lage Hintern Dorf/Gauderndorf, Lese am 16. Oktober

Glänzendes, helles Farbdesign; in der Nase „unverwechselbar deutsche Machart“, Fruchtsüße kündigt sich an, weißer Weingartenpfirsich, Marillenkompott und Pfirsichmarmelade, mineralische Ergänzung; am Gaumen saftige Säure und wohldosierte Süße in einem spannenden Verhältnis, mit süßsaurer Pikanz und leichtgewichtiger Struktur wird ein wohliges Rieslingexemplar in filigraner Art perfekt gestaltet, faszinierend abermals die Fruchttiefe mit der ausgeprägten Pfirsicharomatik („Fruchttörtchen“), ein Süßerlebnis der Extraklasse, „Topvariante deutscher Rieslingperfektion“.

Punkteschema

50 bis 59 Punkte
schwach, nicht empfehlenswert
60 bis 69 Punkte
unterdurchschnittlich, brauchbar
70 bis 79 Punkte
durchschnittlich, wenig Finesse
80 bis 89 Punkte
gut bis sehr gut, charaktervoll
90 bis 94 Punkte
außergewöhnliche Qualität
95 bis 100 Punkte
internationale Klasse, Weltspitze

Alk - Alkohol in % vol.
Rz - Restzucker in g/l
Sre - Säure in g/l
TBA - Trockenbeerenauslese
1 °KMW entspricht ca. 5 °Oechsle
LEH - Lebensmittelhandel

Die Angaben von Analysewerten und Preisen sind ohne Gewähr!

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
Mediendesign Hanten & Hauptfeld OG
1020 Wien

Redaktionsadresse:
Rokitanskygasse 34
1170 Wien
Telefon 0676/636 05 19
E-Mail: ch@mediendesign.co.at

Layout und Produktion:
Mediendesign, 1020 Wien
Coverfoto: Armin Faber