

WEINGUT ALZINGER

„Leidenschaftlich kann man nur etwas tun, dem man seine ganze Kraft widmet“, so Leo Alzinger, dessen Rieslinge und Veltliner zum Besten zählen, was die Wachau im dünnen Segment der absoluten Spitzenwinzer zu bieten hat. Hohe Mineralität, feine Frucht und elegante Stilistik prägen Alzingers Weine.

Informationen: Weingut Leo Alzinger, 3601 Unterloiben 11, Telefon: 02732/77900, Fax: DW 50, Internet: www.alzinger.at.

In Salzburg sind Alzinger-Weine u. a. in der Vinothek Stangl, bei Wein Wolf, Kremslehner, Vinomonta Smöch und im Magazin erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf.

Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

GRÜNERVELTLINER Smaragd „Loibenberg“ (2005): eleganter Duft, wunderbare Fruchtnote, am Gaumen Marille, Pfirsich & Zitrus, perfekte Harmonie, etwas Exotik, gute Länge.
Punkte: 1,7 - Preis: 16,30 Euro

RIESLING Smaragd „Hollerin“ (2005): Steinobstnase, hohe Reife, kompakt, etwas rauchig, facettenreiches Fruchtspiel mit Apfelnoten, pikant, feine Mineralik, vitale Säure.
Punkte: 2,0 - Preis: 16,30 Euro

RIESLING Smaragd „Loibenberg“ (2005): intensiv aromatischer Duft, sehr reife Frucht-komponenten mit Pfirsich-, Marillen- und Quittennoten, klar konturiert, perfekte Balance von Frucht & Säure, großes Potenzial, langer Atem im Abgang, ein Trinkvergnügen.
Punkte: 1,3 - Preis: 17,40 Euro

WEINGUT TAFERNER

„Modernes Know-how und die Weiterentwicklung bewährter Traditionen sind entscheidend für die Vinifikation“, so das Credo der Fam. Taferner, die sich durch konsequentes Qualitätsstreben zur Spitze der Weinbau-region Carnuntum emporgearbeitet hat.

Informationen: Weingut Taferner, Pfarrgasse 2, 2464 Göttlesbrunn, Tel.: 02162/8465, Fax: DW 4, Internet: www.tafi.at

In Salzburg sind Taferner-Weine u. a. in der Vinothek am Kajetanerplatz, bei Sporer, in der Vinothek Bogensperger (Mariapfarr) und in Steiner's Vinothek (Eben) erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf.

Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

GELBER MUSKATELLER (2006): opulente Nase nach exotischen Früchten, ausgeprägte Säure, grüne Äpfel, Hollerblüten & Muskat am Gaumen, animierend, guter Trinkfluss.
Punkte: 2,6 - Preis: 9,80 Euro

ZWEIGELT „Rubin Carnuntum“ (2005): feiner Waldbeeren-Duft, kompakt, markante Röstaromen, vielschichtiges Fruchtspektrum mit Kirsch-, Holler- & Cassisnoten, konzentriert, harmonisch, Tannine sehr gut integriert.
Punkte: 1,5 - Preis: 10 Euro

EXCALIBUR (2004): Rotweincuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon & Merlot, elegante Nase nach dunklen Beeren, kräftiges Toasting, Vanille, Dörrzwetschken & Weichsel, muskulöse Textur, sehr gute Länge.
Punkte: 2,2 - Preis: 19,50 Euro