

TOP 33

DIE BESTEN GRÜNEN VELTLINER AUS 2007 – VOM FEDERSPIEL BIS ZUM SMARAGD

FÜR DEN GRÜNEN VELTLINER WAR 2007 EIN GUTES JAHR. WEIN GOURMET-AUTOR JENS PRIEWE VERSCHAFFTE SICH EINEN ÜBERBLICK UND WAR POSITIV ÜBERRASCHT, WIE FRISCH UND ELEGANT DIE WEINE GELUNGEN SIND

Der Grüne Veltliner ist Österreichs Allzweckwaffe. Vom spritzigen Leichtwein, Federspiel genannt, bis zum schweren Wachauer Smaragd taugt er für nahezu jede Stilistik. Die meisten Weingüter erzeugen ihn deshalb in mehreren Varianten. WEIN GOURMET bat 106 Weingüter, einen für das jeweilige Anbaugebiet – und für das Gut selber – repräsentativen Grünen Veltliner des Jahrgangs 2007 zu einer Blind-Verkostung zur Verfügung zu stellen. Einzige Bedingung: nicht mehr als 13 Prozent Alkohol. Jens Priewe hat die Weine im Juni in Wien degustiert. Das Ergebnis hat ihn doch überrascht: Er fand viele charaktervolle, mild-würzige Weine, die eher frisch und elegant sind als schwer (wie die des als „groß“ eingestuften Jahrgangs 2006). Besonders erfreulich: Die meisten Flaschen kosten nur um die sieben Euro. Hier Jens Priewes Auswahl der Besten.

FFFF

Grüner Veltliner Federspiel „Stein am Rain“ Josef Jamek (Wachau)

Dieser Wein ist ein Klassiker im Programm von Josef

Jamek. Aber selten gelang er so gut wie in 2007: der Inbegriff eines leichten, eleganten Grünen Veltliner, der nicht in die Breite geht und vom Urgesteinboden stärker geprägt wird als von der Rebsorte: zartes Birnen-/Limettenaroma mit toller Mineralität und zupackender Säure, kompromisslos trocken.

Weinviertel DAC „Rustenberg“, Julius Klein (Weinviertel)

Seit Jahren schon machen Julius Klein und seine Familie mit ihren Grünen Veltlinern Schlagzeilen. Diesmal ist ihnen in ihrer Top-Lage Rustenberg wieder ein großer Wurf gelungen: ein kräftiger, auf Lössböden im Retzer Weinviertel gewachsener Tropfen mit feinem Muskatkürbis- und Quittenaroma, leicht cremig, milde Säure, bis in die Fasern durchgearbeitet.

Grüner Veltliner Federspiel „Kreutles“, Emmerich Knoll (Wachau)

In der Federspiel-Kategorie vielleicht der schönste Grüne Veltliner des Jahres: tief und komplex mit rauchig-schieferigem Unterton, zartes Bananen-/Birnenaroma, gehaltvoll ohne jede Schwere, kompromisslos trocken. Ein Charakterwein und eine Meisterleistung des Duos Emmerich Knoll senior und junior.

Grüner Veltliner „Gobelsburger Steinsetz“, Schloss Gobelsburg (Kamptal)

Die Kieselsteinböden des Gobelsburger Hochplateaus bringen eher elegante als kraftvolle Weine hervor. Auch in 2007 kelterten Michael Moosbrugger und Willi Bründlmayer in der Lage Steinsetz wieder einen solchen: Bukett von Apfeltarte, Zitronenschale und weißem Spargel, erfrischende Mineralität, bissige Säure, zarte Würze. Schon jetzt ein großer Genuss.

Grüner Veltliner „Herrenholz“, Fritz Wieninger (Wien)

Ein Mainstream-Veltliner ist Fritz Wieningers Herrenholz wahrlich nicht, eher ein Wein für Liebhaber und Freaks, die nicht nur von *terroir* schwafeln, sondern es im Zweifelsfall auch gerne trinken: rauchig-beeriges Aroma mit viel Feuerstein, dabei schlank, knochentrocken und extrem finessenreich. Ein hinreißender Wein!

Grüner Veltliner „Loiserberg“, Weingut Jurtschitsch (Kamptal)

Schlank und verspielt sind die Kamptal-Veltliner selten. Dennoch können sie elegant, ja finessenreich sein, wie der Loiserberg-Wein der drei Jurtschitsch-Brüder zeigt: Trotz seiner Fülle wartet er mit vielen Bodentönen auf, die von reifen Banane-/Quittearomen unterlegt sind. Ein begeistern-der, individueller Wein mit einer ganz eigenen Handschrift.

Traisental DAC Grüner Veltliner Reserve „Alte Setzen“, Markus Huber (Traisental)

Keine 30 Jahre alt ist Markus Huber und wartet doch seit drei Jahren regelmäßig mit Spitzenqualitäten auf, die die Wachauer Kollegen neidisch machen können. Seine Reserve, die im großen Holzfass lag, ist ein üppiger, tiefgründiger Wein mit vielen Nuancen, die von Apfelkompott über Minze bis Honigmelone gehen. Nicht ganz trocken, aber höchst befriedigend am Gaumen.

Grüner Veltliner „Strasser Hasel“, Allram (Kamptal)

Erich Haas' Grüner Veltliner von der Lage Strasser Hasel zeigt erst auf den zweiten Blick, was in ihm steckt: ein geschmeidiger, mineralischer, straff gewobener Wein mit Untertönen von Aprikose, Muscheln, Algen, nicht ganz leicht, aber leicht und unkompliziert zu trinken.



Wein Probe

FFF

Grüner Veltliner „Der Ott“, Bernhard Ott (Wagram)

Cremig, komplex, opulent – begeisternder, wenn-
gleich nicht ganz trockener Wein

Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“ Franz Hirtzberger (Wachau)

Saftige Pfirsichfrucht, mineralisch unterlegt, wei-
nige Säure, ganz eigene Handschrift

Grüner Veltliner „Ried Wechselberg“, Weixelbaum (Kamptal)

Duft von gebackenem Brot, Quitte, Zitronenschale,
stoffiger Wein von großer Klasse

Grüner Veltliner, Ernst Triebaumer (Burgenland)

Kräftig, fast fett, mit vielen mineralischen Unter-
tönen, Finesse

Grüner Veltliner „Premium“, Alfred Fischer (Burgenland)

Zarte Kürbis- und Apfelnoten, pikante Säure, feiner
Wein mit hervorragenden Anlagen

Grüner Veltliner „Berg Vogelsang“, Willi Bründlmayer (Kamptal)

Stoffiger Wein mit feiner Frucht, pikanter Säure
und feiner Urgesteins-Mineralität

Grüner Veltliner Federspiel „Mühlpoint“, Leo Alzinger (Wachau)

Leichter, in sich stimmiger Wein mit vielen Facet-
ten, sehr trocken: ein Genuss

Kremstal DAC Grüner Veltliner „Göttwei- ger Berg“, Stift Göttweig (Kremstal)

Substanzreicher Wein mit Aromen von Klee, Willi-
amsbirne, Heu; tolle Säure

Grüner Veltliner „Kies“, Kurt Angerer (Kamptal)

Duft von Butterbirne und Gelee-Frucht, weich,
cremig, elegant

Grüner Veltliner Federspiel „Pichl-Point“, Johann Schmelz (Wachau)

Zarter Birnen- und Bananenschmelz, fein struk-
turiert, geschliffen, kraftvoll

Weinviertel DAC „Hundsleitn“, R. & A. Pfaffl (Weinviertel)

Reich, tief, facettenreich, Quitte und Honig in der
Nase, sehr gelungen

Grüner Veltliner Smaragd, Franz Zotti (Wachau)

Hochreife Beeren, kraftvoll und lang – ein opu-
lenter Wein – ein „kleiner“ Smaragd

Grüner Veltliner „Terrassen“, Fred Loimer (Kamptal)

Unverwechselbarer, rauchig-mineralischer
Terroirwein, sehr fein

Grüner Veltliner Smaragd „Terrassen“, Domäne Wachau (Wachau)

Weich, cremig, hintergründig – ein attraktiver,
etwas gefälliger Wein

Grüner Veltliner „Wieden“, Undhof Salomon (Kremstal)

Kräftiger Wein mit reifer Beere, dabei von einer
tollen Mineralität durchzogen

Kremstal DAC Grüner Veltliner „Weinzierberg“, Weingut der Stadt Krems (Kremstal)

Saftig und sauber mit klar konturierter Frucht und
mineralischer Säure, sehr fein

Grüner Veltliner „Ried Rosenberg“, Anton Bauer (Wagram)

Elegant, feingliedrig, nuancenreich, dabei sehr
stoffig – beeindruckender Wein

Grüner Veltliner, Weingut Biegler (Thermenregion)

Schöne, frische Frucht von Limone und Klarapfel,
geradlinig, zupackend

Weinviertel DAC „Ried Längen“, Weingut Prectl (Weinviertel)

Kräftig, fast ungestüm, leicht schotige Säure,
ausdrucksstark

Grüner Veltliner „Brunn- thal“, Weingut Leth (Wagram)

Reife Beeren, rassige Säure,
pfeffrige Würze, kräftig
und lang, macht Spaß



FFF

Grüner Veltliner Federspiel, Hick (Wachau)

Stoffiger Wein mit
herzhafter Säure,
facettenreicher Frucht,
begeisternd

Grüner Veltliner „Bergweingarten“, Leo Sommer (Burgenland)

Straff, rassig mit herrlich mineralischer Note,
nicht ganz trocken, gut gelungen

Grüner Veltliner „Steinäcker“, Artner (Carnuntum)

Mineralisch-rassiger Wein, feines Teeblüten-
Aroma, geschmeidig

Kremstal DAC Grüner Veltliner „Senften- berger Piri“, Martin Nigl (Kremstal)

Grapefruit-Aromen, dabei sehr würzig,
leicht schotige Säure, viel Biss

Grüner Veltliner „Spiegel“, Ludwig Hiedler (Kamptal)

Körperreich, stoffig, viel Mineralität,
dezenste Frucht

Die komplette Liste aller
106 verkosteten Weine
finden Sie im Internet
unter [www.wein-gourmet-club/go/Grüner
Veltliner](http://www.wein-gourmet-club/go/Grüner_Veltliner)



Die Adressen der hier erwähnten
Weingüter finden Sie ab Seite 156