



Gerüttelt, nicht gerührt!

Es geht bergauf mit den österreichischen Sekten. Langsam, aber stetig erklimmen die österreichischen Winzer und die wenigen reinen Sektproduzenten eine Sprosse nach der anderen auf der steil nach oben gerichteten Qualitätsleiter.

Text: Alexander Magrutsch



Österreichischer Sekt ist endgültig aus dem Schattendasein ins Rampenlicht getreten.

Noch nie waren die Vielfalt, die Anzahl der Sekte und die durchschnittliche Qualität bei einer **wein.pur**-Sektverkostung so hoch. Knapp 100 Sekte standen zur Verkostung bereit.

Ein neues Wesen

Österreichischer Sekt g.U. (g.U. = geschützte Ursprungsbezeichnung) ist das Ergebnis der Anstrengungen, die das Österreichische Sektkomitee in den vergangenen zehn Jahren unternommen hat, um Sekt aus Österreich eine eigene und gesetzliche definierte Plattform zu bieten. Die Konkurrenz aus dem Ausland war zu hoch, der Preiskampf zu turbulent und die Unterscheidungsmerkmale waren zu gering. Kaum jemand wusste um den Unterschied von Frizzante und Sekt Bescheid, günstig produzierter Pro-

secco wurde und wird vielfach mit Sekt verglichen. Die neue Hinwendung zu regionalen und nationalen Genuss-Produkten spielt der Definition und gesetzlichen Verankerung von Österreichischem Sekt g.U. in die Karten. Noch ist der Begriff wenigen Konsumenten geläufig und er muss ja auch nicht von allen gelernt werden. Wichtig ist, dass man mit einem Blick erkennen kann, ob es sich bei der Flasche Sekt, die man in Händen hält, um Sekt aus Österreich handelt. Diese beinhaltet – anders als bei einem Sekt aus EU-Verschnittweinen oder Sekt aus anderen Ländern – die ganze Kette der Wertschöpfung vom Anbau der Trauben bis zum Vertrieb. Rot-Weiß-Rot wird als Erkennungsmerkmal – analog zu österreichischem Wein – auch auf den Sektflaschen mit österreichischem Inhalt aufscheinen.

Sekt-Qualitätspyramide & Verkostung

Künftig, wenn es von allen Kategorien genügend Sekte geben wird, werden Verkostungen wohl an das Schema der Sekt-Qualitätspyramide angepasst werden. Doch so einfach wird das nicht sein.

Bei der gesamten Sektproduktion ist vom Weingarten bis zur Verpackung Liebe zum Detail gefragt.

TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS

2008 wurde von den österreichischen Sektherstellern der „Tag des österreichischen Sekts“ ins Leben gerufen. Dieser Tag der „offenen Kellertür“ bildet den Auftakt in die Sekt-Hochsaison. Dabei laden die österreichischen Sekthersteller alljährlich Sekt-Interessierte in ihre Kellereien ein. Anhand von Kellerführungen werden Einblicke in die Besonderheiten der einzelnen Produktionsschritte gewährt und man erfährt, inwiefern diese Qualität und Charakter des Endprodukts beeinflussen. Informationen zu Öffnungszeiten und Programmen sind auf den Websites der jeweiligen Sekthersteller zu finden.

Kick-off-Verkostung

Seit 2013 findet vor dem „Tag des österreichischen Sekts“ die große Kick-off-Verkostung statt. Es ist eine umfassende Leistungsschau des österreichischen Sekts, bei dem viele namhafte Sekthersteller ihre prickelnden Schätze zur Degustation reichen. Dieses Jahr laden die österreichischen Sekthersteller am 20. Oktober zur Präsentationsverkostung mit kulinarischer Begleitung erstmals in die Österreichische Nationalbibliothek.

DIE BESTEN

Ausgezeichnet wurden Sekte mit Bewertungen von über 90 Punkten.

TROPHY.SIEGER

Jurtschitsch, Kamptal

94 P. 2012 Grüner Veltliner Brut Nature

Große Reserve € 22,-

92 P. NV Rosé brut € 18,50

TROPHY.SIEGER

Bründlmayer, Kamptal

92 P. NV Blanc de Blancs extra brut € 35,50

92 P. NV Brut € 22,80

91 P. NV Extra brut € 22,80

TROPHY.SIEGER

Sektellerei Christian Madl, Weinviertel

91 P. NV Cuvée Special brut € 18,50

TROPHY.SIEGER

Sektmanufaktur Hannes Harkamp, Südsteiermark

91 P. 2013 Brut Reserve € 24,10

91 P. NV Brut Rosé € 17,80



Nach der Flaschengärung und Reife auf der Hefe gelangen die Flaschen beim manuellen Abrütteln des Depots in die Rüttelpulte.

Denn zu den drei Stufen der Sekt-Qualitätspyramide – Klassik, Reserve und Große Reserve – gesellen sich die vielen Sorten und Stile, die von den Sekt-Winzern und Sekt-Häusern verfolgt werden. Zugelassen für die Produktion von Sekt aus Österreich sind schließlich alle für die Weinproduktion in Österreich zugelassenen Rebsorten und das sind zurzeit 22 Weißweinsorten und 14 Rotweinsorten. Es wird wenig Sinn machen, einen hocharomatischen Sauvignon blanc neben einem zartfruchtigen Blanc de Noirs oder einem dezent aromatischen Blanc de Blancs aus Chardonnay zu verkosten. Vermutlich wird es – bei entsprechend großer Menge an Sekten, auf die wir uns schon freuen – in Zukunft eine Unterteilung geben müssen. Innerhalb einer Qualitätsstufe müsste nochmals nach den Sorten untergliedert werden.

Wir haben dieses Mal die Verkostung nach Sorte und Sortengruppen ausgerichtet. Die spannendsten Sekte sind nach wie vor aus den Sorten der Burgundergruppe, wie sie auch in der Champagne klassische Verwendung finden, und das in der ganzen Bandbreite vom

Blanc de Blancs bis zum Rosé-Sekt. Als Paradebeispiel für einen österreichischen Sekt dieser Art gilt seit dem ersten Jahrgang von 1989 der Brut von Willi Bründlmayer. Was kaum jemand weiß: In ganz kleinem Maß von maximal 5 % kann – je nach Jahrgang – auch Grüner Veltliner dabei sein.

Auffällige Stile

Jede Verkostung bringt auch Erkenntnisse mit, wenn man aufmerksam ist und ein kurzes Resümee mit den Kollegen zieht. Aufgefallen sind uns im Großen und Ganzen fünf großen Stilgruppen.

■ Die rassisg-mineralischen Sekte mit Finesse. Dazu zählen u. a. der 94-Punkte-Sieger-Sekt Grüner Veltliner von Jurtschitsch.

■ Hefig-brotiger Stil, manchmal mit Reifennoten oder einem zarten Hauch gut integrierter Oxidation, bedingt durch die lange Hefelagerung, manchmal in Verbindung mit der Vergärung im Holzfass – wie bei vielen klassischen Champagnern. Beispiele hierfür sind die Sekte von Schloss Gobelsburg, die Cuvée Special von Christian Madl, Bründlmayer

ers Extra Brut, Fred Loimers Brut, der Blanc de Blancs von Sepp Moser oder die Sekte vom Schlossweingut Hardegg oder Hans Topf.

■ Sekte mit eher weiniger Stilrichtung. Sie sind meist etwas weniger rassisg, der Sortencharakter steht wie beim Stillwein im Vordergrund, so etwa bei den Rosés von Wieninger und Iglar oder Schlumbergers DOM Rosé; eine kraftvollere und sehr eigenständige Variante sind die Sekte von Steininger, die eleganter als in den Vorjahren sind.

■ Charmant süßliche oder gar dropsige Sekte mit extremer Fruchtausprägung, die meist stark von einer höheren Dosage geprägt waren und uns im Regelfall selten positiv beeindruckt haben. Manche von ihnen scheinen mit der Süße den einen oder anderen Schwachpunkt kaschieren zu wollen.

Was mir im Detail bei den verkosteten Sekten nicht bekannt, aber sehr wichtig ist und die Sekte aromatisch stark beeinflussen kann, ist die Wahl der Hefe für die zweite Vergärung in der Flasche. Einzelne Hefen fördern eine nussige und röstige Aromatik, andere Hefen sind neutral,

wieder andere betonen die jeweilige Sorten-Aromatik. Hier sind – so wie beim Stillwein – alle Möglichkeiten gegeben, den Sekt in die eine oder andere Richtung zu trimmen.

Mit oder ohne Jahrgang

Auffällig war bei unserer Verkostung die große Anzahl von Jahrgangssekten. Das ist mutig, denn nicht jeder Jahrgang ist gleich gut für die Sektproduktion geeignet. Nicht umsonst werden in der Champagne vergleichsweise wenige Jahrgangschampagner erzeugt. Der Großteil dort sind Cuvées von verschiedenen Jahrgängen und Sorten, um eine möglichst gleichbleibend hohe Standardqualität in entsprechender Menge am Markt absetzen zu können.

In Österreich ist es auch nicht so, dass die Winzer von jedem Jahr einen Sekt produzieren, sondern lieber in dafür geeigneten Jahren eine größere Menge, mit der sie

dann über die Folgejahre „über die Runten kommen“, bis der nächste geeignete Jahrgang kommt. Ausgenommen sind einige wenige Spezialisten wie Karl Steininger. Bei ihm ist der Jahrgangsspekt seit 1989 konsequent Teil des Sekt-Stils österreichischer Prägung, wobei die Sorten und Jahrgänge deutlich im Vordergrund stehen und seinen Sekten den Stempel aufdrücken. In diese Richtung arbeitet seit mehreren Jahren auch das bekannte Wiener Sekthaus Schlumberger. Unter der Leitung von Herbert Jagersberger ist Schlumberger auch in Sachen Jahrgangsspekt tonangebend geworden. In Verbindung mit einzelnen Sorten und Ausbaustilen sind hier einige spannende Projekte entstanden. Willi Bründlmayer ist mit seinen Sekten ebenfalls von 1989 an den Weg des Jahrgangssektes gegangen, um nach vielen Jahren umzustellen. „Die Jahrgangsschwankungen waren im Endeffekt zu groß“, meint er, um gleich darauf zu verraten, dass er sich durchaus vorstellen kann, in nicht allzu ferner Zukunft wieder Jahrgangssekte auf den Markt zu bringen. „Im Keller schlummern einige Weine, die das Zeug zu einem tollen Jahrgangsspekt haben.“

Epizentrum Kamptal

Historisch bemerkenswert ist die Tatsache, dass es neben den großen Sekthäusern von Wien, namentlich Schlumberger und Kattus mitsamt ihren unterschiedlichen Marken, viele, viele Jahre kaum Bewegung in der österreichischen Sekt-Landschaft gegeben hat. Es brauchte Pioniere wie Gerald Malat und in der Folge Willi Bründlmayer und Karl Steininger in Niederösterreich und

die Gebrüder Szigeti im Burgenland, die einen klaren Fokus auf qualitativ hochwertigen Sekt gelegt haben. Das war Ende der 1980er und zu Beginn der 1990er Jahre. Dass sich gerade in Langenlois im Kamptal eine erstaunliche Dynamik in Sachen Sekt entwickelt hat, ist sicherlich bemerkenswert. Die ersten Erfolge von Willi Bründlmayer und Karl Steininger mit ihren sehr unterschiedlichen Zugängen zum Sekt haben nicht nur die Diskussion um den Stil laufend am Köcheln gehalten. Spitzenwinzer wie Michael Moosbrugger vom Schloss Gobelsburg, Alwin Jurtschitsch, Fred Loimer, Hans Topf und mit zunehmendem Erfolg auch Josef Aichinger haben in den vergangenen Jahren nachgelegt und das Kamptal zum Hotspot für Sekt gemacht.

Das Weinviertel hätte nicht nur wegen der großen Flächen, der Böden und des Klimas ähnliches Potenzial. Tatsächlich finden viele Grundweine für Sekt zum Beispiel bei Schlumberger den Weg in den Keller. Spitzenproduzenten, die selbst versekten, sind im Weinviertel jedoch noch rar gesät. Christian Madl aus Schratzenberg zeigt jedenfalls auf, wie es gehen kann.

Im Burgenland sind die Gebrüder Norbert und Peter Szigeti diejenigen, die nicht nur vielen Weingütern in Österreich die Grundweine versekten und sie beraten, sie haben von Anfang an ihre eigene Sektlinie verfolgt und feiern damit seit Jahren im In- & Ausland Erfolge. Auch hier geht man mit den eigenen Sekten den Weg über die einzelnen Rebsorten und den regionalen Fokus.

Eine ähnliche Position nimmt in der Steiermark und für diese Hannes Har-

PREIS.LEISTUNG

TROPHY.SIEGER

Jurtschitsch, Kamptal

92 P. NV Rosé brut € 18,50

TROPHY.SIEGER

Sektkellerei Christian Madl, Weinviertel

91 P. NV Cuvée Special brut € 18,50

TROPHY.SIEGER

Sektmanufaktur Hannes Harkamp, Südsteiermark

91 P. NV Brut Rosé € 17,80

Schloss Gobelsburg, Kamptal

90 P. NV Brut Reserve € 19,50

Zottl, Wachau

90 P. 2012 Grüner Veltliner

Große Reserve € 19,50

Karl Alphart, Thermenregion

89 P. 2014 Brut Reserve € 18,50

Wieninger, Wien

89 P. Cuvée Katharina Rosé Brut € 17,-

Landesweingut Silberberg, Südsteiermark

89 P. 2014 Silberberg brut € 17,50

TROCKEN ODER SÜSS?

Bezeichnungen und Restzuckerwerte

Bezeichnung	Dosage bzw. Restzuckergehalt
brut nature / naturherb	0–3 g/l
extra brut / extra herb	0–6 g/l
brut / herb	12 g/l
extra trocken / très sec / extra dry	über 12 g/l–17 g/l
trocken / sec / dry	über 17 g/l–32 g/l
halbtrocken / demi-sec / medium dry	über 32 g/l–50 g/l
mild / doux / sweet	über 50 g/l

Sekt.info

www.oesterreichsekt.at

kamp ein. Bei seinen Top-Produkten spielt er in der obersten Liga mit und von seinem Ehrgeiz und Perfektionismus profitieren auch andere Weingüter, die bei ihm versektet lassen. Christian Reiterer aus der Weststeiermark ist vielen Sekt-Liebhabern seit vielen Jahren als Spezialist für Schilchersekt bekannt, die neue Ausstattung seiner flaschenvergorenen Spezialitäten ist ebenfalls gelungen.

Täglich Sekt!

Dies soll durchaus als Aufforderung gelten und verstanden werden. Ich zelebriere dies gerne vor. Es hat zwar ein paar Jahre gedauert, bis ich ein Faible für den österreichischen Sekt entwickelt habe, aber mittlerweile trinke und genieße ich gerne und oft Sekt aus Österreich. Und das nicht nur als Aperitif. Wenn, dann muss es schon zu einem Essen sein, das bekanntlich beim Kochen beginnt. Hier trinkt man sich auf das ein, was folgt, stimmt die Aromen der Speisen auf den oder die Sekte ab und freut sich auf die Harmonie von Sekt und Speise.

Anders als der Großteil der Österreicher, die Sekt anlassbezogen zum Feiern genießen, gehe ich mit gutem Beispiel voran und fordere alle Weinliebhaber und vor allem Gastronomen auf, vermehrt ganze Menüs mit Sekt zu gestalten. Es ist ein äußerst spannendes



Unterfangen und wenn man sich darauf einlässt, können unglaublich viele neue Eindrücke entstehen. Die Sekt-Vielfalt von jung und knusprig bis hin zu gereift und kräftig, die Sorten-Vielfalt und die unterschiedlichen Ausbaustile fordern und fördern die Fantasie der Kochs und der Sommeliers. Vielleicht überraschen Sie Ihre Freunde oder Familie bei nächster Gelegenheit mit einem Sekt-Menü!

Das ideale Sektglas

Weinliebhaber wissen um die Qualitäten von Weingläsern generell ganz gut Bescheid. Bei den Glasproduzenten fristeten die Sekt- oder Champagnergläser viele Jahre ein Mauerblümchen-Dasein. Die breiten Sektschalen sind sowieso schon lange tabu, bei den lang gestreckten und schmalen Sektflöten hat man erkannt, dass sie kaum Platz zur Entfaltung der Aromen bieten. Also mussten bauchige Gläser her, die eine gute Kombination von Aromenentfaltung und harmonischem Mundgefühl in sich vereinen. Wichtig ist nach wie vor, dass das Glas nicht zu stark ist, sondern eher dünnwandig sein soll. Das betont die Frische und die rassige Komponente im Sekt – so man das will. Wir hatten für unsere Verkostung das Champagnerglas von Riedel aus der Serie „Veritas“ in Verwendung mit durchaus neuen Erkenntnissen. Bei manchen Sekten, die mir mit besonders röstigen, hefigen oder nussigen Aromen bei diversen Gelegenheiten gut im Gedächtnis geblieben sind und die ich schon aus verschiedenen Gläsern verkostet habe, ist mir aufgefallen, dass sie im Veritas-Glas über viel mehr Frucht verfügen und die röstigen Komponenten nicht ganz so stark ausgeprägt oder nach entsprechender Zeit im Glas stark in den Hintergrund getreten sind. Eine bauchige und etwas tulpenförmige Glasform bewährt sich also auch beim Sekt. ■

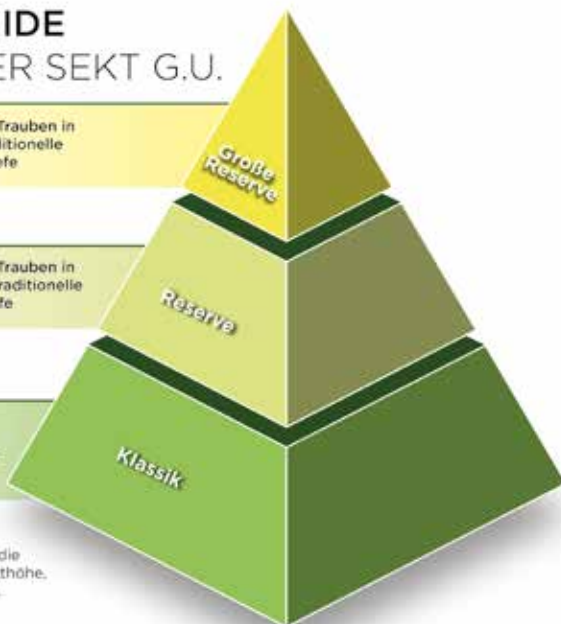
QUALITÄTSPYRAMIDE ÖSTERREICHISCHER SEKT G.U.

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde, ausschließlich Traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich Traditionelle Flaschengärung, mind. 18 Monate auf der Hefe

Ernte der zugrundeliegenden Trauben in einem Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe

Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz sowie die schonende Pressung.



Quelle: Österreichisches Sektkomitee

TROPHY.SIEGER

ALWIN JURTSCHITSCH, KAMPTAL

94 P. 2012 Grüner Veltliner Brut Nature Große Reserve
€ 22,-

92 P. NV Rosé brut € 18,50

Sekt ist bei Alwin Jurtschitsch, gemessen an der Tradition des Hauses, noch ein junges Segment. Der Rosé aus Zweigelt, Pinot noir und St. Laurent besticht in seiner wunderbaren Frucht, und die rund drei Wochen vor unserer Verkostung degorgierte Charge scheint noch mehr Rasse und knisternde Mineralik zu besitzen als die Varianten vor rund einem Jahr. Sensationell präzise und auf den Punkt vinifiziert präsentierte sich der Grüne Veltliner Brut Nature von 2012, der nach viereinhalb Jahren auf der Hefe seine Vorgänger in puncto knuspriger Mineralik, Eleganz und Vielschichtigkeit in den Schatten stellt und einer der großartigsten Sekte Österreichs ist. Die Rasse mit 8,5 g/l Säure verdankt er einem hoch gelegenen alten Weingarten in kühler Lage, der ausschließlich für diesen Sekt bearbeitet wird. ■



TROPHY.SIEGER

BRÜNDLMAYER, KAMPTAL

92 P. NV Blanc de Blancs extra brut € 35,50

92 P. NV Brut € 22,80

91 P. NV Extra brut € 22,80

Es gibt bei Willi und Sohn Vincent Bründlmayer kaum einen Wein, der in seiner Kategorie in der obersten Liga nicht mitspielt. Das Sortiment ist umfangreich – Grüner Veltliner, Riesling, die Burgundersorten in Weiß und Rot, Gelber Muskateller, zuweilen wird auch Süsswein erzeugt. Und Sekt! Hier gibt es seit einigen Jahren Bewegung. Seit 1989 wird der Brut, damals noch mit Jahrgang, auf Basis der Burgundersorten mit zuweilen 5 % Grünem Veltliner erzeugt. Es hat über ein Jahrzehnt gedauert, bis der Extra Brut und der Rosé nachfolgten. Aktuell ist der Blanc de Blancs aus 100 % Chardonnay ein Neuling im Sortiment, die Basis bildet der Jahrgang 2013. Willi Bründlmayer arbeitet mit extrem wenig Schwefel, womit beim Sekt Aromen von Apfel und Birne, die von einem perfekt inszenierten Hauch Oxidation stammen, entstehen können. Neben diesen Sekten haben selbst die besten Champagner einen schweren Stand. ■

TROPHY.SIEGER

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL, WEINVIERTEL

91 P. NV Cuvée Special brut € 18,50

Erst kürzlich sagte ein auf Champagner spezialisierter Vinothekar in Wien, bei dem ich ein paar Flaschen des edlen Getränks kaufen wollte, zu mir: „Wenn’s eine Alternative aus Österreich wollen, dann nehmen’s doch was vom Madl.“ Tatsächlich ließ die Cuvée Special Brut bei unserer Verkostung Champagner-Feeling aufkommen. Mit seinen Sekten hat er bei unseren Verkostungen und Präsentationen im Casino Baden bei Wien schon mehrfach für positives Aufsehen gesorgt. Seit 2003 zeichnet Christian Madl für die Sektlinie verantwortlich. In jungen Jahren hat er Erfahrungen in der Champagne und in Deutschland gesammelt, die er in die Produktion von Sekten sowohl mit regionalen wie auch den Burgundersorten einbringt und laufend verfeinert. Einige seiner Spezialitäten liegen bis zu zehn Jahre auf der Hefe. Dass ein Tüftler wie er auch ständig auf Reisen in die Schaumweinregionen der Welt unterwegs ist, verwundert wenig. Schließlich will er immer auf dem neuesten Wissensstand bleiben und sehen, wie die Qualitäten aus anderen Gebieten sind. ■



TROPHY.SIEGER

SEKTMANUFAKTUR HANNES HARKAMP, SÜDSTEIERMARK

91 P. 2013 Brut Reserve € 24,10

91 P. NV Brut Rosé € 17,80

Wenn man einen Winzer auch bei Veranstaltungen und Verkostungen im Ausland antrifft, weil er sich in sein Lieblingsthema vertiefen will, dann zeugt das von Ehrgeiz und dem Willen zur Weiterentwicklung. Hannes Harkamp habe ich schon öfter bei Champagner-Verkostungen in Deutschland angetroffen. Wenn man ihn beim Verkosten beobachtet, erhält man den Eindruck, dass er in die Weine hineinhört, ganz konzentriert alle Details einzufangen versucht und aus jedem Schluck ableiten will, wie der Wein zustande gekommen ist. Feinheit steht für ihn an erster Stelle, diese sucht er und diese will er auch in seinen eigenen südsteirischen Weinen und Sekten, die allesamt von kalkreichen Böden stammen. Das gelingt ihm von Jahr zu Jahr immer besser, das Niveau seiner Sekte ist mehr als nur beeindruckend. Er zählt übrigens zu den wenigen Sektproduzenten, die ihre Grundweine für die Brut Reserve im Holzfass vergären lassen – das unterstreicht den zart cremigen und etwas fülligeren Charakter. ■



Das Team von **wein.pur** hat knapp 100 Sekte aus Österreich verkostet, die gemäß den Vorschriften für Österreichischen Sekt g. U. hergestellt worden sind. Das Niveau war in der Spitze sehr erfreulich, auch die Tendenz zu einem guten Mittelbau zeichnet sich ab. Jedenfalls haben wir den Eindruck gewonnen, dass im Zuge der Arbeit des Österreichischen Sektkomitees viele Winzer, die sich seit Jahren mit der Sektherstellung beschäftigen, noch mehr den Fokus auf qualitativ hochwertige Trauben und Grandweine legen. Die Vielfalt an Sekten hat in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen. Die größte Gruppe bei unserer Verkostung war die der Rosé-Sekte.

Verkostet wurde Mitte September getrennt nach Sorten bzw. Sortengruppen. Die Jury bestand aus den **wein.pur**-Redakteuren Luzia Schrampf, Walter Eckensperger, Klaus Postmann, Johannes Fiala und Chefredakteur Alexander Magrutsch. Ort war der Österreichische Agrarverlag in Wien. Soweit die Angaben zur Verfügung standen, sind die Sorten angeführt (PN = Pinot noir, CH = Chardonnay, PG = Pinot gris, PB = Pinot blanc, GV = Grüner Veltliner, ZW = Zweigelt, SL = St. Laurent, RI = Riesling, WR = Welschriesling, SÄ = Sämpling, SB = Sauvignon blanc, BB = Blauburger, RÖ = Roesler).



RIESLING



SEHR GUT

85–89 **wein.pur**.Punkte

Steinger, Kamptal

2015 Riesling brut € 21,-

89 P. Warme, saftig-reife Steinobst-Aromen; gediegener Stil, klar, strahlt Wärme und Kraft aus, nachhaltige Länge, weiniger Stil. Steinige Noten mit Salz am Ende.

Familienweingut Hochleitner, Kremstal

2015 Hochleitners Hauersekt extra trocken € 12,-

86 P. Knackig, Pfirsich.pur, auch steinig, klassisch und typisch, herzhafter Stil und rassige Säure, salzige Note im Abgang.



GUT

Schwarzböck, Weinviertel

2014 Riesling Brut € 14,-

Voll süßer Frucht, klar, geradlinig, saftig, schmeichelt, zuerst süßlich,

dann rassig und mit klirrender Frische im Abgang. Von Säure getragene, Pfirsich.

Winzer Krems, Kremstal

2015 Haus Österreich Riesling extra trocken € 7,70

Steinobst, fruchtbetont, gefälliger Stil, saftig, ein Gaumenschmeichler mit herber Note im nussigen Abgang, dann mit Säure. Pfirsich, typisch, die Sorte ist gut erkennbar.

CHARDONNAY/WEISSBURGUNDER



AUSGEZEICHNET

90–94 **wein.pur**.Punkte

TROPHY.SIEGER

Bründlmayer, Kamptal

NV Blanc de Blancs

extra brut € 35,50

92 P. (CH) Mix von Kalk und Frucht, Mandarine, Trockenfrüchte, salzig, Apfel, fein und zart, bringt viel Würze und Mineralik mit, gute Länge, herbe Note im Abgang, ausdrucksstark, nahe am Champagner. Klassisch, sehr schön.



SEHR GUT

85–89 **wein.pur**.Punkte

Sepp Moser, Kremstal/Neusiedlersee

2014 Blanc de Blancs

brut nature € 18,-

87 P. (CH) Apfel, Birne, Schwarzbrot, wunderbar harmonisch, cremig, sanft und doch mit Spannung, im Hintergrund schlummert die Frucht, röstig und hefig, kraftvoller Auftritt, Vanille-Note, vielschichtig, zum Zurücklehnen und Genießen. Nahe am guten Champagner.

Stift Klosterneuburg, Wien

2013 Mathäi € 15,50

85 P. (CH) Grüner Apfel, Citrus-Note, frischebetont, jugendlich, mit Eleganz und Länge, auch mit Druck, feine Ansätze, kann viel und geht schön auf.



GUT

Leopold Figl, Traisental

2014 Blanc de Blancs Vintage

€ 13,50

(CH) Brioche, wirkt süßlich obwohl ohne Dosage, hefige Komponenten

stehen im Vordergrund, ein wenig monoton. Ananas, geradlinig, nussig, nicht ganz in Balance.

Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien

2015 Chardonnay brut

Geradlinig, fruchtbetont, mit Frische und auch leichtem Zuckerspitze, mittellang, geradliniger Typ mit Frische und Frucht-Charme, gut zu trinken, berührt positiv.

Franz & Doris Nigl, Thermenregion

2015 Blanc de Blancs

€ 14,-

(CH) Germ, Hefegebäck, süß, breitschultrig, erinnert an altes Mobiliar, nussig, Süße puffert die Säure gut ab, weitmaschig, blumige Anklänge.

Esterházy, Leithaberg

2013 Il Magnifico € 24,-

(CH) Cremige Note, rund, gelbfruchtig, Birne, Banane und Vanille, gediegen, kraftvoll, weiniger Typ. Jedermanns Liebling.

Vulkanland Sektmanufaktur, Vulkanland Steiermark

2015 Weißer Burgunder trocken € 17,-

Blumig-süßliche Note, Brioche, Marille, Blüten-Duft, sanft und

weich, eher grobperlig, plätschert süßlich dahin.

**KLASSISCHE
CHAMPAGNER-CUVÉE**



AUSGEZEICHNET
90-94 wein.pur.Punkte

TROPHY.SIEGER

Bründlmayer, Kamptal

NV Brut € 22,80

92 P. (PN/CH/PG/PB) Klar, klassisch, fein, wunderbar balanciert und feiner Trinkfluss, salzig, auch mit Druck, Paradebeispiel für guten Sekt auf Burgunder-Basis, hinten nach mit Biss und Struktur, Länge. Klar und transparent. Benchmark-Sekt.

TROPHY.SIEGER

Bründlmayer, Kamptal

NV Extra Brut € 22,80

91 P. (PN/CH.) Ganz jung und trocken, Apfel, Pistazie, Weißbrot, cremig, gediegen, hefig, Apfelkuchen, Walnuss, mit einiger Strenge und Spannung, kernig-fordernder Stil, Grapefruit, lang.

TROPHY.SIEGER

Sektmanufaktur Hannes

Harkamp, Südsteiermark

2013 Brut Reserve € 24,10

91 P. (PN/PB/CH) Zarte Note vom Holz, cremig, sanft und dabei mit Biss und Rasse im Abgang, elegant, alles in Balance, feingliedrig, vital, jung, viel Spannung, in seiner Art sehr präzise und verspielt. Steinig, einmal sanft, dann wieder fordernd, voller Überraschungen.

TROPHY.SIEGER

Sektkellerei Christian Madl,

Weinviertel

NV Cuvée Special Brut

€ 18,50

91 P. (CH/PN) Feine Reifenote, weniger Stil, nussig, dann mit frischer Säure im langen Abgang, Pistazie, Marzipan, gediegen und gesetzt; changiert zwischen Frucht und reifer brotger Note, Süße und

Säure; lässiger Sekt, legt mit Luft deutlich zu.

Weingut Malat, Kremstal

2013 Brut Reserve € 21,-

90 P. (CH/PN) Lebendiger Stil, viel Salz und Mineralik, dazu Frucht und Rasse, hat Körper und Länge, auch mit gewisser Spannung, feine Art. Strahlt Kühle und Wärme zugleich aus, Steinobst, fein, gelungen.



SEHR GUT
85-89 wein.pur.Punkte

Karl Alphart, Thermenregion

2014 Brut Reserve € 18,50

89 P. (CH/WB) Geradliniger Typ mit zart mineralischer Ader, feine Balance, zarter Hefe-Touch, elegant, feines Brioche, sehr sympathisch. Guter Trinkfluss, Apfel, Citrus-Note, frisch, von allem etwas da.

Schlossweingut Graf

Hardegg, Weinviertel

2013 Brut € 16,20

86 P. (CH/PN) Schöner Duft, Mischung aus wärmenden gelbfruchtigen Aromen und Brioche, Hefe, Vanille, sanft, gediegen, cremiger Typ mit Schmelz und Kraft, gute Länge, stoffig. Zarte Süße, vollmundig, intensiv, Honigmelone.



GUT

Niederösterreichisches Landesweingut Krems, Kremstal

2014 Krems brut € 15,-

(CH/WB) Ungewöhnlich aromatisch, fruchtbetonter Stil mit Frische und mineralischer Note, mittellang, viel Exotik, erinnert aromatisch auch ein wenig an Bortytisweine.

Schlumberger Wein- und

Sektkellerei, Wien

2012 DOM TFXT Classic Brut

€ 24,99

(CH/PN) Fruchtbetont, Marzipan, sanft, rund, breitschultrig, im Ab-

gang, verhaltene Lebensfreude, herb, nussig.

ROSÉ



AUSGEZEICHNET
90-94 wein.pur.Punkte

TROPHY.SIEGER

Jurtschitsch, Kamptal

NV Rosé brut € 18,50

92 P. (ZW/PN/SL) Reduktiv und frisch, verhalten, schnappt nach Luft, Erdbeere, Orange, fordernd, feingliedrig, nervös, salzige Ader, hintennach mit zart nussig-hefiger Note, verspielt, mit Spannung und mit viel Druck, hat Reifebedürfnis.

TROPHY.SIEGER

Sektmanufaktur Hannes

Harkamp, Südsteiermark

NV Brut Rosé € 17,80

91 P. (PN) Wunderbar weinig, elegant, zart nussig, bringt viel Pinot-Aroma mit, salzig, mineralische Ader, mit Spannung und zum Abgang hin vibrierend, sehr lang, feiner Trinkfluss, mit Substanz und herrlich harmonisch.

Bründlmayer, Kamptal

NV Brut Rosé € 22,80

90 P. (PN/SL/ZW) Offenherzige Frucht, Ribisel, Hagebutte, Marzipan, animierend, saftig, passende Säure, vital, herzhaft und charmant zugleich, angenehmer Trinkfluss, bleibt lang, dann salzig im Abgang, mit Biss und Rasse, beschwingt und mit Leichtigkeit, alles fein vereinigt.



SEHR GUT
85-89 wein.pur.Punkte

Wieninger, Wien

Cuvée Katharina Rosé Brut

€ 17,-

89 P. (PN/ZW) Nussig, dann reichlich Frucht, roter Paprika, Kirsche, Ribisel, lebendig, jung und unruhig, kombiniert Rasse mit weiniger Fülle und Druck, elegant, harmonisch, erzeugt Lust auf mehr, mit Spannung, salziger Abgang.

Hans Igler, Mittelburgenland

2015 Blaufränkisch Rosé

Sekt brut € 13,-

87 P. Klare Frucht und Würze mit weiniger Ader, schöner Trinkfluss, zart nussig, Zwetschke, sommer-





lich fröhlich und doch mit Substanz, harmonisch, sehr gut.

Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien

2015 Schlumberger DOM TFXT Rosé € 14,-

87 P. (PN/SL) Sehr angenehmer Wein mit Kirsche und Marzipan-Aromen, zarte Herbe, die ihn interessant macht, sonst geschmeidig und cremig, feines Mousseux, sanfter Trinkfluss, weiniger Typ mit Substanz und Länge.

Fred Loimer, Kamptal NV Brut Rosé € 19,90

87 P. (ZW/PN) Pistazie, Marzipan, Kirsche und Waldbeeren, dazu Apfel und Birne, zart oxidative Stilistik, Schwarzbrot, nussig, fordernde Mineralik und Rasse, pfeffrig salzig, lang, Orangen-Aroma.

Christian Reiterer, Weststeiermark

2015 Schilcher Sekt Engelweingarten Alte Reben € 17,90

87 P. Vogelbeere, Ribisel, Preiselbeere, Waldbeere, Rosmarin, urtypisch Schilcher mit passender Rasse und weinigem Trinkfluss, gute Länge, sehr angenehm und typisch.

Schlossweingut Graf Hardegg, Weinviertel

2013 Rosé Brut € 16,20

86 P. (PN/ZW) Kraftvoller Auftritt, weinige Substanz, mit Druck und Länge, feine Rasse im Hintergrund, reife Aromen, brotig, Hagebutte, Himbeere, Powidl, saftig, verspielt und lang, nussiger Abgang, auch mit Spannung, salzig.

Christian Reiterer, Weststeiermark
2016 Rosé Schilcher Sekt € 11,50

85 P. Sehr fruchtbetont, klar, Citrus-Note, viele Kräuter, kernig, knackig, robust, Rasse und Süße gut in Balance, belebender Aperitif, trinkfreudig, erfrischend, sommerlich, mit Spaßfaktor.

Johann Schneeberger, Südsteiermark

2016 Brut Rosé € 14,90

85 P. Fruchtbetont, Kirsche, gut in der Balance, zart hefig, Citrus-Note im Abgang, da mit cremigem Schmelz, runde Sache mit zart nussigem Abgang, angenehm.



GUT

StephanO DAS-WEIN-GUT, Südburgenland

2013 francisca rosé brut € 17,-

(ZW) Weinig mürber Charakter, kraftvoll, Kirsche, Zwetschke, Preiselbeere, herbe Note vom zarten Gerbstoff, dadurch zum Abgang hin schlanker wirkend, füllig.

Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien

2015 Rosé brut k.A.

(PN/SL) Schöne beerige Frucht, alles da, zart in der Farbe wie im Aroma, elegante Ansätze, gutes

Säurespiel, recht harmonisch, mit Mandarinen- und Orangen-Note. Angenehm trocken, straff, salzige Ader, lang und ruhig.

Müllers Weingut, Wien

2016 Rosé Sekt € 24,-

(PN) Klar und fruchtbetont, saftig, charmant, mit Fülle, weinig, runde Sache, süffig.

Niederösterreichisches Landesweingut Retz, Weinviertel

NV Rosé dry € 8,80

Von Süße getragen, reife Erdbeeren, angenehme Aromatik, Biskuit, runde Sache, cremig, sanft, gefälliger Stil.

Winzerhof Dockner, Kremstal
2014 Josef Dockner

Brut Rosé € 24,-

(PN/ZW) Rotbeerig, fruchtbetont, starke Schaumbildung im Mund, herbe Ader, Pinot-Charakter im Vordergrund, im Abgang etwas flach und gesetzt wirkend.

CUVÉE VERSCHIEDENER SORTEN



AUSGEZEICHNET
90-94 wein.pur.Punkte

Schloss Gobelsburg, Kamptal

NV Brut Reserve € 19,50

90 P. (PN/RI/GV) Würzig, frisch, dann auch gediegen, spielt ein

SZIGETI

SEKTKELLEREI · GOLS

Wenn Sie ein Glas Szigeti genießen, trinken Sie Sekt aus Österreich mit gesetzlich geschütztem Ursprung und vom Bundesamt für Weinbau geprüfter Qualität (g.U.).



Im gutsortierten Handel und online in unserem Webshop!
www.szigeti.at

wenig mit reifem Weinstil, schöne Säure und vielschichtige Aromatik, auch spannend, salzig, zart hefig, elegant.



SEHR GUT
85 - 89 wein.pur.Punkte

Landesweingut Silberberg, Südsteiermark

2014 Silberberg brut € 17,50 89 P. (WR/CH/SÄ) Im Duft dezent, als aufgrund der Sorten erwartet, feine Rasse, harmonisch, salzig, mineralische Ader, mit feiner Spannung und Länge, würziger Nachhall, vibrierend, bleibt lang. Wacholder.

Fred Loimer, Kamptal NV Extra Brut € 19,90

88 P. (GV/ZW/PN) Unterschiedliche Bewertungen von „Gut“ bis „Ausgezeichnet“. Sehr fruchtbetont, frisch, rassig, dann wenig reife Note, zart hefig, zum Abgang schlank und schön salzig. Zarte Reifernote macht ihn facettenreich, rotbeerig.

Schloss Gobelsburg, Kamptal NV Blanc de Blancs € 23,-

87 P. (GV/RI/CH) Röstig, spielt mit warmer, reifer Frucht, Banane, auch süßliche Note, obwohl staubtrocken, nussige Note spielt

sich in den Vordergrund, Marillen-Nuss-Kuchen, gute Länge. „Reife Wein“-Stilistik, mit lieblicher Dimension, Brioche, nicht ganz in Balance, wird zum Abgang hin straff und salzig.

Johann Topf, Kamptal NV Brut € 19,-

86 P. (GV/PB/PN/CH) Kraftvoller Auftritt, Kuchen und Frucht, dazu rotbeerige Note, Hefe, nussig-röstige Note, salziger Abgang, mittellang, stilvoll, frisch und blumig.

Sektkellerei Christian Madl, Weinviertel

2015 Schretenberg Cuvée trocken € 12,- 86 P. (WR/CH/RI/GV) Saftig, aromatisch, schmeichlerisch, spielt mit vielen Aromen, der Süße und passender Säure, hat Länge und Salz im Abgang. Ein Obstkorb. Sehr klar und geradlinig, frisch, mineralisch, verspielt, zugänglich.



GUT

Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien

2015 Brut Nature k.A. (WR/PB) Frische Frucht ist dominant, Obstkorb, auch zart hefig, exotische Note, mit Grip und Länge, knackig, Steinobst, salziger Abgang.



Weingut Rosner, Kamptal 2013 Jahrgangssekt € 14,-

(GV/RI) Kraftvoll, weinig, erinnert aromatisch an Gemischten Satz, zuckerhafte Frucht und zitronige Säure, dann süßlicher Abgang, neigt zur Breite, hoher Alkohol. Weiße Blüten, süßer Duft, Spiel mit Zitrusfrüchten.

Johann Kattus, Wien

2015 Grande Cuvée € 18,- (WR/GV/CH) Stark schäumend im Mund, grüner Apfel, nussig, süßlich und müde. Melone, unauffällig, staubig und matt im kurzen Abgang.

Schlossweingut Malteser Ritterorden, Maissau

Vertrieb: Lenz Moser 2015 Malteser brut k.A. (GV/CH/PN) Angenehm, nussig, Pistazie, harmonisch abgestimmt, steinig-kreidige Note im Abgang. Süßlich und dadurch ein wenig altmodisch wirkend.

Paschek, Südsteiermark

2014 Blanc de Blancs € 15,50 (PB/SB) Erinnert an Wachs, vom Sauvignon geprägt, fruchtbetont, auch rauchig, unklare Richtung, nicht Fisch und nicht Fleisch, hefige Note mit etwas Säure. Tropische Frucht, breit.

Hochriegl, Wien

NV Cuvée Spohie extra trocken k.A. (K.A.) Blumig, reifer Apfel, süßlich, charmant, schlanker Abgang, Süße bleibt, kurz und geradlinig, einfach gestrickt.

AROMASORTEN



AUSGEZEICHNET
90 - 94 wein.pur.Punkte

Steinger, Langenlois 2015 Sauvignon blanc brut € 21,-

90 P. Feines Aroma, viel Wein mit Frucht und Eleganz, mineralisch, kraftvoller Typ, Thymian, Rosmarin, salzig, elegant, auch kühl wirkend, steinige Attribute, würzig, fein, gelungen, anspruchsvoll.



SEHR GUT
85 - 89 wein.pur.Punkte

Peter Masser, Südsteiermark 2014 Gelber Muskateller Sekt

€ 15,40 87 P. Feiner Duft, alles dezent und mineralisch, guter Druck und mit Spannung, Rasse und Süße, dazu Mandarinen und Birnen, Nektarine, Zimt, gute Länge und Struktur.

2013 Sauvignon blanc Sekt € 17,10

87 P. Feine Interpretation des Sauvignons, typisch und nicht laut, mineralisch, erdig, salzig, Fenchel, Stangensellerie, gelber Paprika, bringt viel Würze mit, hinten hefig-nussige Note, Hopfen-Note, bleibt lang.



Schild aus alten Tagen, als man Sekt noch Champagner nannte.

Paschek, Südsteiermark

2016 Muskateller Sekt

€ 13,50

86 P. Klare traubige Frucht, blumig. Lieblicher Charakter fruchtbetont, von Süße begleitet, charmant. Trockenes Finish, Flieder, Honig.

Christian Reiterer,

Weststeiermark

2014 Sauvignon blanc Sekt brut € 12,90

86 P. Zuerst verhaltener Duft, Aroma, klare und frisch-traubige Frucht, knackig und zugleich mit Charme.

Weingärtner Aichinger, Kämtal

2015 Sauvignon blanc Sekt brut € 13,50

85 P. Spargel, Brokkoli, Maroni-Süße, hefig nussig, klar und typisch, bringt die Sorte schön zum Ausdruck, kraftvoller und sehr weiniger Stil, recht gute Balance.

Steinger,

Kämtal

2014 Traminer brut

€ 21,-

85 P. Traubig, klar, von viel Würze getragen, gar nicht so schwermütig, wie es die Sorte vermuten lässt, sogar mit guter Rasse, erdige Würze, mittellang und schlank abgehend, cremig, beerig, Zitrone im Abgang.



Weingut Tschermonegg, Südsteiermark

2015 Gelber Muskateller Sekt brut € 17,-

Steinobst, Flieder, steinige Komponente, erdig, mineralisch, zum Abgang hin mit Süße und zartem Gerbstoff. Gute stilistische Ansätze.

Sektkellerei Gebrüder Szigeti, Neusiedlersee

2015 Muskat Ottonel Extra Dry € 15,50

Hypertraubige Frucht, sehr geradlinig, Süße gut integriert, schlank, wirkt im Vergleich schwermütig, aber klar definiert. Für Liebhaber dieses Stils.

Paschek, Südsteiermark

2015 Sauvignon blanc Sekt € 15,50

Lebt stark von der Würze, Frucht sehr verhalten, stark schäumend, zum Abgang hin würzig und süßlich, stark von der Hefe geprägt und noch unklar, mit Belüftung mehr Frucht zeigend.

Johann Schneeberger, Südsteiermark

2015 Muskateller extra trocken € 10,90

Opulent blumig, süßer Duft, einerseits charmant, dann wieder

fordernde Säure, klare Definition, spielt mit Süße und Säure, exotische Frucht-Aromen, Mango, Litschi, animierender Stil.

Kollerhof Lielegg, Südsteiermark

NV Muskateller extra trocken k.A.

Fruchtbetont und blumig lieblich, geradlinig, charmant-süßliche Anmutung, süffig animierender Stil.

Weingut Tschermonegg, Südsteiermark

2014 Sauvignon blanc brut € 17,-

Spargel, Hopfen, Paprika, Brennessel, viel Frucht und Würze, stark schäumend, dann verhalten und schlank wirkend. Mediterrane Kräuter, etwas Feuerstein.

GRÜNER VELTLINER



AUSGEZEICHNET
90-94 wein.pur.Punkte

TROPHY.SIEGER

Jurtschitsch, Kämtal

2012 Grüner Veltliner Brut Nature Große Reserve

€ 22,-

94 P. Knackig, fruchtbetont, würzig, archaisch und klirrend frisch, kompromissloser Stil, steinig, salzig, lang, fordernd, entwickelt süßen Blüten-Duft, Brioche, viel Spannung. Feinstoffige Dichte, mineralisches Spiel im Vordergrund, feingliedrig.

Zottl, Wachau

2012 Grüner Veltliner Große Reserve € 19,50

90 P. Weißbrot, Aranzini, alles dezent und von hefigen Noten begleitet, rund, harmonisch, herbe Ader, würziger Hintergrund, Marille, spielt mit Hefe und Frucht, balanciert, gute Länge. Saftig und süß, Lorbeer, schöne Überraschung.



SEHR GUT

85-89 wein.pur.Punkte

Sektkellerei Gebrüder Szigeti, Neusiedlersee

2015 Grüner Veltliner brut € 12,50

87 P. Blüten-Duft, Kräuter-Note, Sommerwiese, Heu, süße Orangen, cremig, sanft, geschmeidig, alles in Balance, dann Kuchen, angenehm, fein, passendes Säurespiel, animierend. Ananas, würzig, typisch.



Niederösterreichisches Landesweingut Retz, Weinviertel

NV Grüner Veltliner brut € 8,80

Klar, fruchtbetont, mit Würze und Rasse, spiegelt den Sortentypus wider, angenehmer Trinkfluss, gut gelungen, mit hefigem Abgang und nussigem Nachhall.

Goldeck,

Thermenregion

2015 Edle von Goldeck brut k.A.

Citrus-Note, blumiger Charakter, harmonisch, Mirabellen, saftige Ader, angenehm. Melone, guter Zug bis in den Abgang.

Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien

2015 Grüner Veltliner € 14,-

Wiesenblumen, Heu, blumiger Typ, Limette, Birne, Kumquat, kernig, kreative Note bis in den Abgang, typisch, geradlinig und klar.

Goldeck, Thermenregion

NV Grüner Veltliner trocken k.A.

Von Süße getragen, Kuchen-Aroma, Honig, Marillen, blumiger Typ, charmant und cremig, eher einfach gestrickt.



WELSCHRIESLING



SEHR GUT

85 - 89 wein.pur.Punkte

Sektkellerei Gebrüder Szigeti, Neusiedlersee
2015 Welschriesling brut
€ 12,50

85 P. Blumig, Apfel, Birne, sanft, cremig, rund, feine Perlage, herber Abgang, mit Charme, gediegen. Angenehm, präsen- te Frucht, gut strukturiert.



GUT

Sektkellerei Christian Madl, Weinviertel
2012 Von den Weißen Brut
€ 16,50

Akazie, floral, Citrus-Note, Mandarine, Citrus, schöne Mischung von Frucht und Würze, mittlere Länge, balanciert, sehr angenehm. Betont die Frische.

Johann Kattus, Wien
2015 Cuvée No. 1
€ 9,-

Keht die Süße hervor, rund, geschmeidig, nussig, einfach gestrickt, breitschultrig, hefig, Biskuit.

BLANC DE NOIRS



SEHR GUT

85 - 89 wein.pur.Punkte

Winkler-Hermaden, Vulkanland-Steiermark
2014 Pinot brut Reserve
€ 17,-

86 P. Apfelige Note, saftig, Ha- gebutten, animierender Trinkfluss, mit zart rustikalem Einschlag, mittlere Länge, Rosen. In sich

stimmig, legt mit Luft zu, geht Richtung Fruchtigkeit, steinig, mi- neralisch.



GUT

Tropper Weine, Vulkanland – Steiermark
2012 Pinot noir trocken
€ 29,-

Apfelmöstig, breit, eindimensi- onal, wirkt vordergründig und von guter Säure getragen. Eigenwilliger Stil auf der oxida- tiven Seite. Das Füllniveau war bei allen Mustern bemerkens- wert niedrig.

Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien
2012 Blanc de Noirs
€ 14,-

(PN) Marzipan, Kirsche, rotbeeri- ge Note, sanft, cremig, von Süße geprägt, wirkt stoffig, blumiger Typ, Biskuit. Zwei von drei getes- teten Flaschen mit deutlichem Gerbstoff.

ROTER SEKT



SEHR GUT

85 - 89 wein.pur.Punkte

Seymann – Die Weinhand- werkerei, Weinviertel
2013 Sparky Red Anima Große Reserve
€ 45,-

87 P. (BB/PN/RÖ/ZW) Dunk- les Rot! Regt zum Nachdenken an, ganz wunderbare, jugendli- che Frucht, Kirsche, Marzipan, Brombeere, saftig, kraftvoll, erinnert an guten Lambrusco di Castelvetro, hat aber wesent- lich mehr weinige Substanz und Druck, sehr gut abgestimmtes Tannin- und Süße-Säure-Spiel, gelungen und nicht nur für Lieb- haber.



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber

Österreichischer Agrarverlag Druck- und Verlags Ges.m.b.H. Nfg. KG
 Sturzgasse 1a, Verlagsort: A-1140 Wien

Verlagsleitung DI Winfried Eberl

Erscheinungsweise

6-mal jährlich

13. Jahrgang 2017

Redaktion: Österreichischer Agrarverlag

Druck- und Verlags Ges.m.b.H. Nfg. KG

Sturzgasse 1a, A-1140 Wien

Tel. +43 (0)1 98177-0, Fax DW -111

e-mail office@agrarverlag.at

Leitung GENUSS.gruppe

Mag. Walter Schrotta, e-mail w.schrotta@agrarverlag.at

Tel. +43 (0)1 98177-191

Chefredakteur

Alexander Magrutsch (milo)

e-mail a.magrutsch@agrarverlag.at, Tel. +43 (0)1 98177-193

Mediaberatung

Dr. Klaus Postmann, Tel. +43 (0)1 98177-198

e-mail k.postmann@agrarverlag.at

Autoren-Team

Dr. Philipp Blom, Albert Decker (ad), DI Daniela Dejnega (dd),

Mag. Walter Eckensperger (weck), Elisabeth Eder (ee), Gerhard Eichelmann,

DI Johannes Fiala (jf), Rupert Henning, Mag. Günther Hofer (gue),

Uwe Kauss (uk), Dr. Wolfgang Kiechl (wok), Michael Krimbacher (krimi),

Alexander Lupersböck (al), Siegrid Mayer (sigma), Mag. Gerhard Mayr (gm),

Dr. Josef Obermaier (jo), Jochen Pfannenstill (jp), Dr. Klaus Postmann (kpo),

Anna Schachner (aes), Luzia Schrapf (ls), Dr. Georg Schwab (wab),

Mag. Roswitha Schwab (ros), Matthias Stelzig,

Mag. Irina Weingartner (iw), Univ.-Prof. Dr. Thomas Werani (tw)

Layout & Grafik dieFalkner, www.diefalkner.at

Coverfoto Herbert Lehmann

Lektorat Mag. Christina Nikiema-Spiegl

Druck agensketterl Druckerei GmbH,

Druckhausstraße 1, A-2540 Bad Vöslau

Kioskverkauf Morawa (A), MuP Pressevertrieb GmbH (D & CH)

Zulassungsnummer MZ 07Z037222 M

Einzelpreis € 6,20; CHF 10,50

Jahresabonnement für je 6 Ausgaben wein.pur &

GENUSS.Magazin in Österreich: € 46,50;

Jahresabonnement für je 6 Ausgaben wein.pur &

GENUSS.Magazin für EU-Länder und die Schweiz: € 54,-

Aboservice

InTime Services GmbH, Tel. +43 (0)1 361 7070-574

e-mail aboservice@agrarverlag.at

oder Homepage: www.weinpur.at/abo

Vertrieb Deutschland & Schweiz

MuP Pressevertrieb GmbH, München

Die Angaben und Äußerungen in Anzeigen und Inseraten geben nicht die Meinung der Redaktion und/oder des Medieninhabers wieder. Für diese wird keine Haftung übernommen. Nachdruck, elektronische (alle Arten von Scantechnik und Brennen von CDs) und fotomechanische Wiedergabe nur mit Genehmigung des Verlages; veröffentlichte Texte und Bilder gehen in dessen Eigentum über, es kann daraus kein wie immer gearteter Anspruch abgeleitet werden. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten.

Für Manuskripte und Bilder wird keine Haftung

übernommen. Die Redaktion behält sich die Kürzung

von Leserbriefen und Beiträgen vor.

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter

www.agrarverlag.at/offenlegung ständig abrufbar.



Erhältlich in den
 Bahnhofs- und
 Flughafen-
 Buchhandlungen
 in Deutschland

PEFC-zertifiziert. Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen. www.pefc.at