

Ludwig Neumayer

Löß, Konglomerat, Urgestein finden sich im WBG Traisental - Neumayer hat großen Anteil an Konglomeratboden, daher ausgeprägte Kalknoten. Viele kleinste verteilte Parzellen, Überwiegend GV, für die Gegend aber eher relativ viel RR, da sein Boden hier dafür günstiger ist, besser als für GV.

Grüner Veltliner Rafasetzen 2004

Fruchtige, frische Säure in der Nase. diskrete Hefe, dann auch Steinaromen; am Gaumen setzt sich der ausgeprägte, sehr erfrischende "Terroirton" fort.

Grüner Veltliner Zwirch 2004

Z. T. sehr alter Bestand. Holunderblüten, dann Honig. Kann am Gaumen die Spannung nicht halten. Ziemlich kurz. Doch Substanz da, aber möglicherweise zum suboptimalen Zeitpunkt geöffnet?

Grüner Veltliner Der Wein vom Stein 2004

Wächst auf Boden mit hohem Dolomitanteil, was sich auch in einer fast stahligen Note in der Nase zeigt, nach einiger Zeit auch blumig, wird immer intensiver. Am Gaumen vielschichtig, Honig, Feuerstein, Kaffee. Sehr schöner Abgang. Sicher etliche Zukunft.

Grüner Veltliner Zwirch Magnum 1990

Dichte, leicht karamelige Nase, Banane, leichter Teerton, dann Veilchen. Am Gaumen trockener als in der Nase, keine Müdigkeit. Mittellanger Abgang.

Rheinriesling Rothenbart 2004

Seit 1985 bestehende Pflanzung. Elegante Pfirsichnase, am Gaumen frische Säure, fruchtige Süße, Andeutung Mandel

Rheinriesling Der Wein vom Stein 2004

Eher Marille als Pfirsich, winzige Lavendelseifespuren. Zarte, lebendige und lang anhaltende Fruchtsäure, diskrete Karameltöne, dicht

Rheinriesling Der Wein vom Stein 2001

Frisches Wildwasser in der Nase, etwas Reinettenapfel, diskrete Rösttöne. Dann reifer Pfirsich, Honig, lange anhaltend.

Weißburgunder Der Wein vom Stein 2004

Leichte Hefenase, zarte Heublumen, dann Honig. Am Gaumen leicht moussierende elegante Säure, Mandeltöne, langer Abgang.

Weißburgunder Der Wein vom Stein 1990

Zarte Blütentöne, etwas Teer, am Gaumen Zuckerrohr, Alkohol, sehr langer Abgang

Sauvignon Blanc Der Wein vom Stein 2004

Dunkle, fast samtige, auch süße Cassisnase, am Gaumen unglaublich dicht und saftig, Asperl, gute Ergänzung durch Säure, langer Abgang;

Krutzler, Deutsch-Schützen

Reinhold Krutzler ist „nur mehr“ zum Teil mit dem mittlerweile prominenten Familiengeschäft befasst, z. B. als Mitarbeiter bei der Cuvierung. Ansonsten und hauptsächlich ist er Geschäftsführer des Weingutes des Stiftes Admont in Slowenien.

Blaifränkisch 2004

Intensives Violett, Tabak- und Apfeltöne, leichte Bittermandelnase. Fruchtig, aber doch etwas vorwitzige Säure, eher kurz, ist gedacht als feiner Wein zur Jause, welche Rolle er ohne Zweifel mehr als ausfüllt.

Blaifränkisch Reserve 2003

30 - 45 Jahre alte Reben, große Fässer und alte Barriques. Immer wieder Beimischung vom Eisenberg.

Schöne, fast süße Weichselnase, etwas Leder am Gaumen, schwarzer Pfeffer, auch hier wieder am Gaumen süße Steinfrüchte, guter Abgang.

Perwolff 2003

CS Anteil früher um 15, jetzt eher unter 10 %, Rest BF. Um 80 % neue Barriques. Batonage zur intensiven Hefedurchmischung, soll besseren Einbau des Holzes und stabilere Farbstoffe bringen.

Süße Kaffeenase, mit roten Früchten und Zimt. Am Gaumen fällt ebenfalls deutlich Zimt mit Kreuzkümmel auf, sehr süß. Noch deutliche Tannine, langer Abgang.

Blaufränkisch mit 20 % Zweigelt Alter Weingarten 97

Liebstöckl, Cassis noir in der Nase, später leichtes Teer; fruchtig am Gaumen, Abgang eher fragil und zart, man könnte durchaus "finesse" sagen. Abgang doch eher lang.

Perwolff 97

Vanille, grüne Blätter, dann Pflaumen, eher grüne CS-Töne, doch etwas unausgewogen

Dveri-Pax, Jarenina, SLO

Das Weingut des Stiftes Admont im heutigen Slowenien datiert bis 1250 oder früher zurück. Der Name setzt sich aus dem slowenischen Flurnamen „Eisentür“ und der Inschrift über dem Eingang der berühmten Bibliothek (pax intransibus) des Stammhauses.

Krutzlers Aufgabe ist es, ein nachhaltiges Engagement des Stiftes in Qualitätswein aufzubauen; kurzfristige Gewinne sind nicht das Ziel – statt shareholder value sozusagen monstanzholder value.

Eisenthür 2004 (WBG "Jeruzalem" nach einem kleinen Ort dort, Ljutomir)

Grauburgunder 60 %, Sipon (= Furmintvariante) 40 %. Hoher Restzucker zur Abdeckung der Säure.

Sehr zarte, ganz leicht blumige Nase, auch der Geschmack eher schwach, gut für den deutschen Markt geeignet;

Rheinriesling (Renski Rizling) "E" 2004

E steht für Elisabeth, geb. Pichler/Oberloiben, verheiratete Krutzler.

Leicht nussige, dann blumige Noten in der Nase. Am Gaumen etwas bitter, aber schöne Kräuternoten, etwas kurzer Abgang.

Grauburgunder (Sivi Pinot) 2004

Blumige Nase, fruchtig, säurebetont

Admund 2003

Chardonnay 50, Sipon 25, SB 25 % im jungen Barrique

Intensive Kaffeearoma, Vanille, etwas Fenchel am Gaumen. Ist wohl ein unschlagbarer Begleiter von Nierenbraten und dgl.

Rheinriesling 2002 halbsüß

Frisches Heu, Stein; Rosentöne am Gaumen, diskret Teer, fein und mit langem Abgang.

Zum Schluß nochmals Neumayer:

Rheinriesling ICE 2004

Kein "echter" Eiswein, keine Botrytis.

Sehr interessante Balance zwischen relativ hoher Säure und Restzucker, leichte Bananenanklänge.

Eine von der Kommentierung her sehr offene und informative Veranstaltung, bei der zwei noch unbekanntere oder "übersehene" Gebiete von hochkompetenten Praktikern repräsentiert wurden.