

Charakterrollen auf der Rotweimbühne

Die Herkunftsbezeichnung Burgenland steht heute für ein breites Spektrum an Rotweincuvées, meist auf Basis von Zweigelt oder Blaufränkisch. Je nach Besetzung und Interpretation der Hauptrolle begeistern die Weine ein unterschiedliches Publikum.

FOTO: ÖWM

Zweigelt oder Blaufränkisch? Am Nordufer des Neusiedler Sees fühlen sich beide Sorten wohl

Es waren zum Großteil Rotweincuvées, die in den 1990er-Jahren für die steigende Reputation des Burgenlands sorgten. Blaufränkisch und/oder Zweigelt, gepaart mit Cabernet und/oder Merlot lautete die gängige Formel. Im Norden machte die Pannobile-Gruppe mit ihren Zweigelt-Cuvées Gols zum burgenländischen Rotwein-Mekka. Gleichzeitig räumten im mittleren und südlichen Burgenland die führenden Betriebe mit ihren kraftvollen, auf Blaufränkisch basierenden Blends Spitzenbewertungen der heimischen Presse ab. Die Weinkarten Österreichs füllten sich mit burgenländischen Rotweincuvées. Dieses recht einfache Schema passt jedoch schon lange nicht mehr. Die Rotweinwelt des Burgenlands ist vielfältiger geworden.

Heute markieren samtige, füllige Zweigelt und Zweigelt-dominierte Cuvées, die ihren Ursprung an der Ostseite des Neusiedler Sees haben, geschmacklich das fruchtig-gerundete Ende des burgenländischen Rotwein-Spektrums, perfekt konfektioniert mit einem Hauch Süße, eher höheren Alkoholgraden und mehr oder weniger ausgeprägter Neuholzaromatik. Hier tummeln sich unbestritten die kommerziell erfolgreichsten Weine Österreichs, die sich insbesondere in den skitouristischen Hochburgen größter Beliebtheit erfreuen, aber auch im österrei-

chischen Handel als heißbegehrte Schnelldreher unverzichtbar geworden sind. Viele dieser Weine von Produzenten wie Scheibelhofer, Reeh, Allacher oder Keringer sind auf dem Weg, einen markenähnlichen Status zu erlangen und einige dieser Kellereien konnten oder mussten ihren Beschaffungsradius längst über den Neusiedler See hinaus in Richtung Mittelburgenland erweitern.

Das sensorisch entgegengesetzte Ende der burgenländischen Rotweinwelt besetzen reinsortige Blaufränkisch aus den besten Lagen (Rieden) des Leithagebirges oder Eisenbergs, aus Gols, Deutschkreutz, Horitschon oder Neckenmarkt. Heute stehen bei fast allen Spitzenerzeugern Blaufränkisch an der Spitze der Pyramide. Diese Weine genießen international unter Kennern höchstes Ansehen, überfordern jedoch den Gaumen vieler Weintrinker. Das gleiche Dilemma, mit dem auch Barolo, Barbaresco oder die Crus der nördlichen Rhône zu kämpfen haben: große Weine für einen winzigen Teil des Marktes, wobei die Lagen-Blaufränkisch unter den großen Rotweinen der Erde das beste Preis-Genuss-Verhältnis bieten.

Während sich die Spitzen-Blaufränkisch immer stärker auf die kleineren und engeren Rieden- und DAC-Herkunftsbezeichnungen wie Leithaberg oder Eisenberg zurückziehen, steht Burgenland im Rotweinkontext immer

klarer für Cuvées. Merlot, Cabernet und vereinzelt auch Syrah haben sich seit den späten 1980er-Jahren in den Weingärten etabliert. Heute sind im Burgenland rund 1.000 Hektar mit diesen internationalen Sorten bestockt. Das entspricht etwa einem Siebtel der Rotweinfläche. Doch obwohl viele Winzer auch eine rein internationale Rotweincuvée im Portfolio führen, stehen die heimischen Sorten Blaufränkisch und Zweigelt klar im Vordergrund.

Während im südlichen und mittleren Burgenland aufgrund der Blaufränkisch-Dominanz dieser fast zwangsläufig bei den Cuvées den Ton angibt, verschiebt sich im Spitzenbereich auch am Nordufer des Neusiedler Sees der Schwerpunkt immer stärker in Richtung Blaufränkisch. Ein Blick auf die Pannobile-Gruppe macht diese Entwicklung sehr deutlich. Bei den Weingütern Leitner, Andreas Gsellmann und Gernot & Heike Heinrich liegt der Zweigelt-Anteil noch bei 60 Prozent, bei Renner&Renner'sistas sowie Judith Beck ist es Fifty-fifty, bei Gerhard Pittnauer, Claus Preisinger, Paul Achs sowie Anita & Hans Nittnaus überwiegt der Blaufränkisch mit 60 Prozent. Gernot Heinrich bestätigt den Trend: „Das liegt zumindest bei uns daran, dass wir immer mehr Flächen am Leithagebirge bewirtschaften. Ich finde den schiefriegen Boden übrigens auch

für Zweigelt sehr interessant. Selbst in den Hanglagen von Gols gibt es immer weniger Zweigelt, weil sich dort der Blaufränkisch ausgebreitet hat.“ Zusätzlich hat das Weingut einige Zweigelt-Flächen in der Ebene am Ostufer verkauft. Eine der Spitzenlagen von Gols ist der Salzberg, der sich bei Heinrich seit 2011 zu je 50 Prozent aus Blaufränkisch und Merlot zusammensetzt. „Die beiden Sorten sind eine perfekte Ergänzung. Sie werden zu einem Teil co-fermentiert, weil wir mit der Säure des Blaufränkisch den pH-Wert des Merlot senken können.“ Heinrich verhehlt nicht, dass längst noch nicht alle Kunden bereit sind für puristische, mineralische Lagen-Blaufränkisch. „Die Kombination aus Säure und Tannin überfordert einige Gaumen – genau das, was von Profis als trinkanimierend empfunden wird. Ich denke, dass wir bei Pannobile durch einen etwas höheren Anteil von Blaufränkisch vom Leithagebirge den Verbraucher langsam in diese Richtung führen können.“

Noch ein Stück weiter östlich ist mit Josef Umathum einer der großen Rotwein-Pioniere des Burgenlands zu Hause. Sein Haideboden – in der Schreibweise mit „ai“ hat er sich den Namen auch schützen lassen – ist sozusagen der Ur-Vater anspruchsvoller Zweigelt-Cuvées. „Von Kennern wird der Zweigelt in meinen Augen etwas unterschätzt, denn die Sorte hat richtig eingesetzt sehr wohl ihre Stärken.“ Die Rebflächen am östlichen Seeufer lassen sich grob in zwei Zonen teilen. Haideboden – mit e oder a – und Seewinkel. Umathum erklärt den feinen Unterschied: „Beim Haideboden handelt es sich um Kieselsteinbänke, die von der Donau angeschwemmt wurden. Sie liegen um ein paar Meter höher als die sandigen Böden des Seewinkels, die dafür eine bessere Wasserspeicherkapazität haben.“ Der Seewinkel ist damit prädestiniert, um hochreife Zweigelt-Trauben mit einer milden Säure zu ernten. „Dieses Geschmacksprofil trifft sehr gut den aktuellen Zeitgeist. Den Winzern ist es damit gelungen, Marktsegmente zu erobern, die früher von Ländern wie Australien besetzt waren.“ Sein Ziel ist ein anderes: „Mir geht es ein wenig um die Quadratur des Kreises. Eine gewisse Zugänglichkeit dank der charmanten Art des Zweigelt, gleichzeitig soll der Wein auch gehobene Qualitätsansprüche erfüllen.“ Dafür sieht er die kiesigen Böden des Haidebodens zwischen Frauenkirchen, Halbturn und Andau als ideal an. „Dort, wo die



Kieselsteine machen den Haideboden zu Top-Zweigelt-Terroir

Kiesböden wegen des Eisengehalts rötlich sind, ist es perfekt für Zweigelt. Die helleren Böden enthalten mehr Kalk, das passt für Cabernet, und wo der Lehmantel etwas höher ist, pflanze ich Blaufränkisch an.“

Eine ähnlich prägende Rolle wie Umathum im Nordosten nahm das Weingut Kollwentz am Westufer des Sees ab den 1980er-Jahren ein. Dafür stehen zwei Rotweincuvées: Seit 1997 existiert der Eichkogel, er setzt sich zu etwa 70 Prozent aus Blaufränkisch und 30 Prozent aus Zweigelt zusammen. Noch bekannter ist der Steinzeiler, der ab 1986 zunächst Römerhof-Cuvée hieß, eher er 1992 seinen heutigen Namen erhielt. Anfangs ein Blend von 60 Prozent Blaufränkisch mit je 20 Prozent Cabernet und Zweigelt. Inzwischen ist der Blaufränkisch-Anteil gestiegen. „In den ersten Jahren war der Cabernet wichtig, weil man sich mit dem internationaleren Geschmacksprofil auch im Ausland eher einen Namen machen konnte. Die Entwicklung der Top-Blaufränkisch hat erst später eingesetzt“, blickt Heidi Kollwentz zurück. „Damals hatten auch wir im Weingut noch nicht so viele erstklassige Blaufränkisch-Lagen, wie das heute der Fall ist.“ Der Zweigelt-Anteil für beide Rotweincuvées stammt aus der Lage

Neusatz, einer Südlage mit geringem Kalkanteil auf 180 bis 200 Metern Höhe. „Wichtig ist, dass es sich um eine windoffene Lage handelt, um die Fäulnisanfälligkeit des Zweigelt im Griff zu behalten.“

Nach drei Betrieben rund um den Neusiedler See fehlt noch der Blick ins Mittelburgenland. Mit dem Jahrgang 2017 feierte der Opus Eximium von Albert Gesellmann sein 30-jähriges Jubiläum. Anfangs aus Blaufränkisch, Sankt Laurent, Cabernet und Pinot Noir zusammengesetzt, wurde 1994 der Pinot durch Zweigelt ersetzt. 1999 verschwand auch der Cabernet und die klassisch-österreichische Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent war geboren. Gesellmann ist überzeugt von der Qualität des Sankt Laurent als Verschnittspartner. „Leider haben wir immer wieder mit Verrieselung zu kämpfen, mehr als 10 Prozent gehen sich darum in der Cuvée nicht aus.“ Wie viele seiner Kollegen betont er das harmonische Zusammenspiel von Blaufränkisch und Zweigelt: „Der Blaufränkisch bringt die pfeffrige Würze, die Struktur und dank seiner Säure auch die Frische in die Cuvée. Der Zweigelt übernimmt den weicheren, schmeichelnden Part mit Kirschfrucht und runden Tanninen.“ Er vergleicht das Zusammenspiel mit Cabernet und Merlot: „Die ergänzen sich auch perfekt, wobei der Zweigelt sehr gut die Rolle des Merlots übernehmen kann. Darum habe ich mich auch entschieden, jeweils einen Wein mit den heimischen und einen mit den Bordeaux-Sorten zu machen. Beide sind auf ihre Art stimmig. Wenn ich kombiniere, geht der österreichische Charakter beim Opus Eximium verloren und das möchte ich nicht.“ Die Zeiten, als die burgenländischen Winzer auf die Unterstützung durch vertraute, internationale Geschmacksmuster angewiesen waren, sind längst vorbei. Das Burgenland hat sich mit seinen roten Cuvées längst einen eigenen Namen gemacht. SASCHA SPEICHER



Das Ruster Hügelland – Herkunft ausdrucksvoller Blaufränkisch-Blends

BLAUFRÄNKISCH MIT INTERNATIONALEN SORTEN

Mindestens 50 Prozent Blaufränkisch plus zumindest eine internationale Sorte, zum Teil auch mit Zweigelt

96

2017 Salzberg 2017, Gernot & Heike Heinrich, 68,- €, www.heinrich.at

blutig, feine rauchige Reduktion, Eisen, Hibiskus, Maulbeeren, verspielt, orientalische Gewürze, Kurkuma; feine warme Würze, sinnlich, verführerisch, Samt und Seide

2016 Salzberg, Gernot & Heike Heinrich, 68,- €, www.heinrich.at

gedünstete Paprika, vegetabil, Soja, kräutrige Würze, ätherische Kräuter, Piment, nach Lüften auch Hibiskus; super präzise, feines Säurespiel, viel Struktur, feine Kakaonote, Muskeln statt Fleisch

94

2015 Steinzeiler, Weingut Kollwentz, 57,- €, www.kollwentz.at

ernste, dunkle, würzige Nase mit Zedernholz, etwas Tabak, Brombeer, gegrillte Paprika, Zimt, Kardamom; saftig, komplex, geschliffene, seidige Tannine, leichte Salzigkeit, große Länge

2009 Steinzeiler, „Schatzkammerwein“, Weingut Kollwentz, www.kollwentz.at
Tabak, Zwetschge, Vanille, leicht pfeffrige Würze, Lorbeer, Gewürzkiste; kernig, Holz deutlich präsent, aber mürbe, Süßholz, leicht rauchig, zart gereift, Nougat im Finale

93

2018 Cuvée Impresario, Weingut Paul Kerschbaum, 29,- €, www.kerschbaum.at

feine weiß-pfeffrige Nase, sehr würzig, Stangensellerie, Weißbrot, Wildkirschfrucht; druckvoll, geschliffenes Mittelburgenland, pikant, mit Kraft und Fülle, griffige Tannine

92

2017 Tesoro, Weingut Esterhazy, 45,- €, www.esterhazywein.at

extrem dunkle Nase, Cassis, Holunder, etwas Rumtopf als Bass im Hintergrund, nach Lüften auch herb floral, Moschus; attraktive Gerbsäure-frische, straff, guter Zug

2017 Solitaire, Weingut Feiler-Artinger, 33,50 €, www.feiler-artinger.at

transparente Farbe, leicht animalisch, Leder, Lakritz, Assamtee, Holunder; seriöser, fester, kerniger Typ mit rauem Tannin, Nougatnote

BLAUFRÄNKISCH PLUS ZWEIFELT & CO.

Blaufränkisch-basierte Cuvées mit 5 bis 40 Prozent Zweigelt und/oder St. Laurent



XVII

91

2017 terra o., Weingut Silvia Heinrich, 32,- €, www.weingut-heinrich.at

intensiver Duft, viel Paprika, auch Holz, Röstnoten, Unterholz, Moschus, Minze; saftig am Gaumen, weich und vanillig, jedoch würzig flankiert von gepflegtem Tannin

2017 Phoenix N° 22, Weingut Josef u. Maria Reumann, 20,- €, www.weingut-reumann.at

Holunder trifft dunkle Würze, Schwarztee, Lakritz, Leder, saftig, Wildkirsche, polierte Tannine

2018 Cuvée d'Or, Weingut Franz Schindler, 25,- €, www.weingut-schindler.at

Wildkirsche, Schwarztee, Leder, leicht schotig, Stangenbohne; attraktive, saftig-herbe Frucht, geschliffene, würzig begleitete Tannine, guter Grip, ein Hauch Vanille im Finale

2016 Cuvée d'Or, Weingut Franz Schindler, 25,- €, www.weingut-schindler.at

geschmorte rote Paprika, leicht blutig, Johannisbeere, Lorbeer; fester Kern, geschliffene Tannine, saftiges Fruchtspiel, samtige Länge

2018 Cuvée Pandur, Weingut Strehn, 21,- €, www.strehn.at

deutlich internationaler Anstrich mit Paprika, Brombeer, Süßholz, im Hintergrund Wildkirsche, leicht minzig; am Gaumen Sauerkirsche, Bitterschokolade, straff und kompakt, feste Gerbstoffe

2017 Cuvée Titan, Weingut Josef Tesch GmbH, 35,- €, www.tesch-wein.at

kernig, dunkle, würzige Art, deutlich Holz, Leder, Holunder, Thymian; stoffig, beerig, Brombeer, Lakritz, leicht trocknendes Holz tannin

2018 Cuvée Titan, Weingut Josef Tesch GmbH, 35,- €, www.tesch-wein.at

Paprika, Preiselbeerkonfitüre, Wildkirsche, Zedernholz; saftig und mit festem Kern, gerundete Tannine, weniger röstig und Neuholz geprägt als die älteren Jahrgänge

2018 Fraternitas, Weingut Wellanschitz, 21,- €, www.wellanschitz.at

dunkle Würze, Schoko, Holunder, Brombeer; schwarzer Pfeffer, gegrillte Paprika; neues Holz am Gaumen, auch Vanille, im Finale etwas Sauerkirsche, noch sehr jung

2015 Cuvée Sempre, Weingut Juliana Wieder, 27,- €, www.weingut-juliana-wieder.at

Paprika, Pfeffer, dunkle Frucht, Holunder, Zedernholz; setzt sich so fort, stoffig und präsent, trotz aller Kraft gute Saftigkeit, feste, gerundete Tannine, Holz präsent

95

2015 G, Weingut Gesellmann, 61,50 €, www.gesellmann.at

Wildkirsche, Schwarztee, Teer, Leder, Kornelkirsche, Lakritz, alles extrem dunkel; dicht, kernig, viel Druck, wuchtig, trotz aller Kraft fest gebündelt

94

2018 Pannobile, A&H Nittnaus, 25,- €, shop.pannobile.com

sehr dunkle Würze, schwarze Nüsse, Graphit, Schwarzkirsche, extrem dunkler Typ; straff,



90

2017 Halbtorn Red, Artisan Wines - DI Franz Schneider, 19,- €, www.artisanwines.at

Hagebutte, Fruchtetee, rote Beerenfrucht, offen, einladend; intensive Frucht, aber nicht überkonzentriert, Angostura-Abgang

2015 Attacke Cuvée, Domaine Pöttelsdorf, 23,- €, www.domaine-pöttelsdorf.at

angereift, gesetzte Frucht, Pflaumenkompott, Brombeer, rote Paprika, dezent vegetabil; Maraschino, süßliche Frucht, gerundete Tannine, Vanille, alles stimmig und aus einem Guss

2018 GRandIOSZ, Weingut Grosz, 15,- €, www.weingut-grosz.at

sehr dunkle Frucht, Amarena, Wildgewürze, dunkle Kirsche, Wacholder; kernig mit gutem Grip, bleibt auf der dunkelfruchtigen Schiene ohne süßen Schmelz, dezente Röstnoten

2018 Cuvée Grand Pri', Rotweingut Prickler, 16,- €, www.prickler.at

kühl-würzige Nase, Kornelkirsche, leicht blutig, Wildbeize, Wacholderbeeren; fester Kern, von dunkler Frucht umhüllt, zartherber Tanninbiss, Bitterschokolade

2018 Phoenix N° 23, Weingut Josef u. Maria Reumann, 20,- €, www.weingut-reumann.at

offene, fleischig-blutige Nase, Hibiskus, Granatapfel, Hagebutte, leicht ledrig; saftig, straff und mit zartherbem Schoko-Finish

2017 Cuvée d'Or, Weingut Franz Schindler, 25,- €, www.weingut-schindler.at

Schwarztee, Lakritz, Holunder; süßliche Frucht, dann festes Tannin, Bitterschokolade

2015 Cuvée Titan, Weingut Josef Tesch, 35,- €, www.tesch-wein.at

Moschus, Nelke, Piment, Holunderbeeren, leicht rauchig, Assam; wuchtig, dicht, klassische Mittelburgenland-Stilistik, viel Kaffee

2018 Ried Kreuzjoch Reserve, Wurzinger Josef & Pia, 12,- €, www.weingut-wurzinger.at

intensive Frucht, rote Paprika, leicht schotig, blaue Beeren, Holunder, Wacholder; geschliffen, international geprägte Stilistik, mit guter Frische

feiner Zug, Wildkirsche, samtige Tannine, schwarze Johannisbeere, roter Pfeffer im Finale

93

2018 Pannobile, Claus Preisinger, 23,- €, shop.pannobile.com

transparentes Kirschtrot; zarte, kräutrige Reduktion, Wermutkraut, Veilchen, Pflaumenfrucht, Wildbeize; hochfein, pinotige Textur, saftig, schwebend, dennoch kernig, kirsches, waldbeeriges Finale

92

2017 OP Eximium No 30, Weingut Gesellmann, 22,- €, www.gesellmann.at
vegetabil, Kohlrabi, Wildkirsche, Holunder, dahinter pfeffrige Würze, leicht Anis; stoffig geschmeidig, gute Balance, feste, aber geschliffene Tannine, sehr guter Zug



CUVÉES MIT HOHEM ZWEIFELT-ANTEIL

Von 50:50 Zweigelt-Blaufränkisch bis zu Zweigelt-dominierten Cuvées mit Blaufränkisch oder internationalen Sorten

93

2017 Pannobile, Gernot & Heike Heinrich, 26,- €, www.heinrich.at
gepflegte Wildheit, Taubenbrust mit Brombeer und Brombeerholz, feine Unterholznoten; saftig und fast schlank, geradlinig, super Zug, vertikal, pikant, attraktive Pfeffrigkeit

2018 Pannobile, Gernot & Heike Heinrich, 26,- €, www.heinrich.at
dunkle Frucht, Brombeer, Hibiskus, Veilchen, sehr offen, kernig, druckvoll, herbe Waldbeerenfrucht, griffige, herbe Tannine, Kornelkirsche

92

2018 Pannobile, Judith Beck, 23,- €, shop.pannobile.com
leicht blutig, kernig, würzig und positiv rustikal, Wildkirsche, dunkle Würze; jugendliche Frucht,

GUT UND GÜNSTIG

Empfehlenswerte Cuvées bis 15 Euro Ab-Hof-Preis

89

2018 Heideboden, Artisan Wines - DI Franz Schneider, 9,- €, www.artisanwines.at
kirschige Frucht, charmant, kräutrige Würze, Stachelbeere, schotig; leicht und animierend

2018 Mosaik, Weingut Alexander Egermann, 11,50 €, www.alexander-egermann.at
intensive Zweigeltfrucht mit Kirschenkompott, im Hintergrund Blaufränkisch-Würze, Piment; geschmeidig, beerig, ganz milde Tannine

2018 Optimum, Weingut Königshofer, 13,90 €, www.koenigshofer-wein.at

2017 Artwork Red, Winzerfamilie Artner, 13,90 €, www.artner-wein.at
transparentes, leuchtendes Kirschrot; feine rotbeerige und leicht fleischige Nase, Anis, saftige Sauerkirschrucht, begleitet von pfeffriger Würze, pikantes Säurespiel, sehr animierend

2018 Pannobile Paul Achs, 25,- €, shop.pannobile.com
attraktive, klare, dunkle Kirschfrucht, Kirschkern, Mandel, getrocknete Wildkräuter, Kaffee; Holz präsent, aber eingebettet in samtige Textur, raue Tannine, fester Kern, schokoladiges Finale

dynamisch und ungestüm, Blutorange, sehr angenehme Herbheit

2017 Pannobile, Renner&Rennersistas, 23,- €, shop.pannobile.com
Kirschrot mit violetten Reflexen; flintige Reduktion, Blut, intensive Kirschfrucht, kräutrig, Lorbeer, Wacholder; wunderbar samtig und saftig, Zweigelt liefert die Fruchtigkeit, Blaufränkisch sorgt für Tiefe

2015 Haideboden, Weingut Umatham, 19,80 €, www.umatham.at
super attraktive Nase, Kornelkirsche, Bergamotte, feine Reife, Orangenschale, Zimt, Piment; einladend, großzügig, Holz sehr gut verdaut, saftig, ganz leicht trocknend im Finale

2018 Haideboden, Weingut Umatham, 19,80 €, www.umatham.at
dezent, pfeffrig-blutige Reduktion, blaubeerig; leichtfüßig, guter Trinkzug, Wildkirsche, Aronia, attraktive Herbheit, nie mächtig, mit der gepflegten Zugänglichkeit des Zweigelt

91

2018 Banfalu, Sepp-Moser, 20,- €, www.sepp-moser.at
vegetabile Nase, geschmorte Paprika und Zwiebel, etwas Pflaumenkompott; geschmeidig, samtig, sehr balanciert und stimmig, kirschig, fester Kern mit reifen Gerbstoffen, leicht minzig

2018 Hummelbühel, Weingut Nehrer, 16,- €, www.nehrer.at
feine rotbeerige Nase, rote Johannisbeere, ganz leicht blutig, Preiselbeere, schotig am Gaumen, Stangenbohnen; elegante Fruchtigkeit hält an, begleitet von kalkiger Mineralität, griffig

intensive Nase, Cabernet präsent, Cassis, grüne Bohnen, Brombeer, Holunder; bleibt schotig, polierte Tannine, saftig

2017 König, Weingut Königshofer, 12,- €, www.koenigshofer-wein.at
beerige Art, Blaubeeren, auch leicht kirschig, dezent pfeffrige Würze, saftig, leicht salzig, pikantes Fruchtspiel, stimmig

2017 Casanova, Winzerhaus Nittnaus, 14,- €, www.nittnaus-gols.at
beerig und rote pfeffrige Würze, animalisch, deutlich Bret, fleischig; positiv rustikal, die rote Pfeffrigkeit zieht sich durch, fruchtiger Schmelz

88

2019 Estoras Cuvée Rot, Weingut Esterhazy, 12,- €, www.esterhazywein.at

2018 Pannobile Gerhard Pittnauer 24,- €, shop.pannobile.com
florale, blütenfrische Nase, Hibiskus, Buchsbaum, helle Kirschfrucht, Minze; rassiges Säurespiel, Blutorange, sehr animierend

90

2018 Wolfsjäger, Weingut Juris, 15,50 €, www.juris.at
satte Beerenfrucht, Holunder und Zwetschge, etwas Schoko, geschmorte Paprika; runde Tannine, samtige Textur, etwas Vanille, Zimt, leichte Ledernote, zartherb

90

2017 Zweigelt & more, Weingut Feiler-Artinger, 19,- €, www.feiler-artinger.at
Kirschbonbon, Rosmarin, ätherische Kräuter, leichte Minznote; würzig und kernig, seriöser Zweigelt, Kirschkern, stoffig, charmante Fruchtigkeit, gerundete Tannine

2018 Remanenz, Weingut Franz Lentsch, 18,- €, www.seegut-lentsch.com
fleischige Nase, Johannisbeer, Paprika, sehr klar und attraktiv; saftig, feste, gerundete Tannine, spürbares, aber gut integriertes Holz, kernig, lakritzig-herbes Finale, Kaffee

2019 Meisterwerk, Weingut Markus Iro, 24,40 €, www.markusiro.at
süße Rumtopfnote, dunkles Beerenkompott, dahinter attraktiv-herbe Würze, voll, rund und stoffig, Gaumen hauptsächlich blaubeerig, etwas Vanille, runde, samtige Tannine

2017 Gols, Winzerhaus Nittnaus, 17,- €, www.nittnaus-gols.at
dunkle, fleischige Art, Holunder, Wildbeize, dunkle Kirschfrucht, kerniger Grip, herzhaft, bodenständig, leicht ruppige Tannine

2018 Pannobile, Andreas Gsellmann 22,- €, shop.pannobile.com
viel Kirsche mit leichter Reduktion, graphitig, Zimt, Nelke, warm-würzig; leicht schotig, grüne Paprika, zartherbe Tannine, die Kirschfruchtigkeit des Zweigelt kommt durch, sehr solide

jugendlich beerig, dazu Hibiskus, Buchsbaum, heiße Himbeeren; bleibt beerig und zugänglich, runde Gerbstoffe, fruchtiger Schmelz

2018 Grande Cuvée, Weinbau Alois & Martin Gangl 10,- €, www.weinbau-gangl.at
stoffige, intensive, beerenfruchtige Art, dunkle Kirsche, etwas Paprika, leicht Vanille, aber auch gute Frische, gerundete Tannine

2017 GRandiOSZ Weingut Grosz, 15,- €, www.weingut-grosz.at
zwiebelig-vegetabil, Schattenmorelle; schlank, frisch, mit gutem Zug, süffig

2018 Heideboden Premium 2018, Weingut Gebrüder Nittnaus, 10,- €, www.nittnaus.net
fleischige Art, Paprika, Brombeer; fruchtbetont, saftig, gerundete Tannine, gute Frische