

Grüner Veltliner

Das Chamäleon

Mal zart beschwingt wie ein Walzer von Johann Strauß, dann wieder mit viel weichem Schmelz wie ein Wiener Charmeur oder glasklar wie eine Psychoanalyse von Sigmund Freud: Der Grüne Veltliner ist ein Meister der Vielfalt und passt zu verschiedensten Gelegenheiten.

Degustation: Dominik Vombach und Ursula Geiger, Text: Ursula Geiger

Grüner Veltliner ist nicht nur die wichtigste Sorte Austrias, sondern auch ein waschechter Österreicher. Die autochthone Rebe ist eine Kreuzung aus Traminer und St. Georg, einer Urrebe, die genetisch keiner bekannten Rebsorte zugeordnet werden kann und deren einziger überlebender Nachkomme in St. Georgen bei Eisenstadt am Leithagebirge gefunden wurde. Daher auch der Name des Rebdinosauriers.

Der Grüne Veltliner erlebte seine Blütezeit in den 1950er Jahren mit der Einführung der Hochkultur nach Lenz Moser. Eine Zeilenbreite von drei Metern und die bescheidene Pflanzdichte von 3000 Stöcken pro Hektar (gegenüber 10000 zur Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg) erlaubten eine extensivere Bewirtschaftung der Flächen.

Grüner Veltliner ist variantenreich: Bei höheren Hektarerträgen sind die Weine frisch und säurebetont mit dem charakteristischen Duft nach Kernobst. Diese trinkigen Qualitäten stammen in der Hauptsache aus dem Weinviertel und dem Burgenland. In den Tälern von Donau (Wachau), Krems und Kamp, wo sich die besten Rieden (Lagen) an den Hängen über den Flüssen befinden, wird hingegen Grüner Veltliner gekeltert, der zu den spannendsten Weissweinen Europas gehört. Wie grosse Burgunder oder Rieslinge können diese Spitzenqualitäten reifen und gewinnen mit den Jahren an aromatischer Komplexität und Tiefe. Dem tragen Winzer und Weinbauverbände Rechnung: durch die Schaffung der DAC-Herkunftsbezeichnungen mit dem Qualitätsprädikat DAC Reserve (der erforderliche Mindestalkohol liegt hier höher) sowie der Lagenklassifikation durch die Österreichischen Traditionsweingüter. Beides kommt dem klassischen österreichischen Weissen, der in den letzten 15 Jahren über 20 Prozent seiner Ertragsfläche eingebüsst hat, zugute. Auch wird damit jene Vielfalt offensichtlicher, die Weingeniesser zum Ausprobieren animiert.



Zahlen & Fakten

Insgesamt wird in Österreich auf über 13000 Hektar Grüner Veltliner angebaut, was einem Anteil von 29 Prozent an der Gesamtrebfläche entspricht. Am meisten wird im Weinviertel produziert, gefolgt vom Burgenland und Neusiedlersee. Grüner Veltliner ist die Rebsorte in fünf von neun weissen DAC-Weinen: Weinviertel, Kremstal, Kamptal, Traisental und Leithaberg. Zusätzlich zeichnen Krems- und Kamptal mit der DAC Reserve alkoholstärkere Weine aus. Neu ist die Lagenklassifikation der Österreichischen Traditionsweingüter im Donauraum, die 2010 startete und wohl erst in einigen Jahren abgeschlossen werden kann.

Wine-and-Food-Pairing

Gerade wegen der Vielfalt an Qualitätsstufen und Stilistiken sind Grüne Veltliner gute Essensbegleiter. Die trockenere, leichten Steinfeder-Qualitäten aus der Wachau mit einem maximalen Alkoholgehalt von 11,5 Vol.-% sind ideale Terrassenweine, begleiten aber auch sommerliche, mit Kräutern und Zitrone abgeschmeckte Salate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse. Ein kräftiger DAC Reserve passt sehr gut zu Vitello tonnato, Spargel mit Rohschinken oder zu asiatischen, etwas schärfer gewürzten Gerichten. Zu gebratener Blunzen (Blutwurst) und/oder knusprigen Fleischlabern passen gereifte Weine mit viel Schmelz und einem Hauch Restsüße.

Resultate, Analysen, Statements



«Auch bei dieser Degustation sticht einmal mehr das Kamptal heraus. Die Wachau scheint in einem halbweisen Zustand gefangen.»

Schon wieder: Jurtschitsch über alles! Vor einem halben Jahr hatten wir einen Teil der verkosteten Weine schon einmal im Glas. Bei der Erste-Lage-Präsentation der österreichischen Traditionsweingüter durften wir die besten Grünen Veltliner aus 2012 aus dem Kamptal, Kremstal und Traisental sowie dem Wagram degustieren. Mit dabei das Weingut Jurtschitsch, das damals zur absoluten Spitze der Degustation gehörte.

Auch bei diesem Vergleich mit den Kollegen aus der Wachau und dem Kremstal sticht die Schenkenbichl Reserve heraus. Den Unterschied machen wohl das lange Hefelager und der Ausbau im grossen Holzfass. Während sich der Wein bei der ersten Verkostung noch etwas reduziert präsentierte, punktete er jetzt durch ein betörendes Bouquet mit frischen Kräutern, würzigen Noten und reifem Pfirsich. Am Gaumen präsentiert sich der Schenkenbichl etwas harmonischer, aber immer noch straff und druckvoll. Alwin Jurtschitsch und seine Frau Stephanie sind den berühmten Schritt voraus.

Enttäuschend waren, bis auf einzelne Ausnahmen, die Weine aus der Wachau. Gerade die eingesendeten Smaragde hinkten den Spitzengewächsen der anderen Gebiete hinterher. Die Eleganz und Feinheit, die beispielsweise die Weine aus dem Kamptal an den Tag legten, erreichte lediglich Emmerich Knoll. Und das mit seinem Federspiel. Ein eleganter, sehr animierender Wein, der nicht protzen möchte, sondern Spass macht. Man wünscht der Wachau noch so einen Knoll – oder eben einen Jurtschitsch.

Dominik Vombach, VINUM-Redakteur

47
VERKOSTETE WEINE

1
MIT 18 PUNKTEN

6
MIT 17 UND MEHR PUNKTEN

13
MIT 16 UND MEHR PUNKTEN

13
WEITERE WEINE
FINDEN SIE AUF
WWW.VINUM.INFO

Die Verkostung

Alle Weine wurden bei unseren Wine-TradeClub-Mitgliedern angefordert. Die eingetroffene Auswahl wurde um einige Weine ergänzt. Bei der Beschreibung beschränkten wir uns auf die Gebiete Kremstal, Kamptal und die Wachau. Die Weine wurden verdeckt in der VINUM-Redaktion Zürich von Ursula Geiger und Dominik Vombach verkostet.



«Die klassischen Fruchtaromen sind saftig und reif und harmonieren darum bestens mit den charakteristischen Gewürznoten der Sorte.»

Im Jahr 2012 konnten in Niederösterreich zwar nur wenig, dafür hervorragende Qualitäten gekeltert werden. Dabei hatte der Jahresverlauf seine Ecken und Kanten: Nach einem warmen Frühjahr mitzeitigem Austrieb sorgte ein Kaltluftkeil in der Donauregion für harte Spätfröste im Mai, die besonders in den Gebieten Kamptal und Kremstal zu massiven Ertragseinbussen führten. Dafür entschädigte der Sommer. Dem guten Blühverlauf bei hohen Temperaturen im Juni folgten ausgiebige Regenfälle im Juli, so dass die Wasserspeicher für die grosse Augusthitze gefüllt waren. Das sonnige Wetter hielt bis zum Abschluss der Haupternte an, wobei es in den Septemberrnächten schon recht frisch war. Dies seien ideale Voraussetzungen für kompakte und strukturierte Weissweine gewesen, heisst es im Jahresbericht der ÖWM (Österreich Wein Marketing GmbH).

An der Spitze lagen bei der Probe die Erste-Lage-Weine. Was die Winzer der österreichischen Traditionsweingüter aus den einzelnen Rieden herausgeholt haben, ist grossartig. Jetzt, nachdem die Weine ein gutes halbes Jahr auf der Flasche waren, zeigt sich deren ganzes Potenzial. Das Vergären in Fuderfässern, das Aufrühren der Hefe und das monatelange Ruhen auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Spätsommer 2013: Diese ganze Mühe lohnt sich. Die klassischen Fruchtaromen sind saftig und reif und harmonieren bestens mit den charakteristischen Würznoten. Das Spiel zwischen Fruchtsüsse und Säure ist unaufgeregt und fließend, was viel Schmelz am Gaumen schafft.

Ursula Geiger, VINUM-Redakteurin

17 bis 18 Punkte



**Jurtschitsch, Langenlois
Schenkenbichl Reserve
Erste Lage 2012**
18 Punkte | 2014 bis 2020

Betörendes Bouquet mit Noten von frischen Kräutern, Gewürzen und reifen Pfirsichen. Druckvoll und lang mit straffer Säure am Gaumen. Das feine Süssespiel mündet in reife, geschliffene Fruchtaromatik. Nach der Gärung im grossen Holzfass reift der Wein bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe. Grüner Veltliner zum Steak vom Grill mit Kräuterbutter und Mango-Relish.

Durchschnittspreis:
DE: 25 Euro



**Emmerich Knoll, Unterloiben
Ried Kreutles
Federspiel 2012**
17 Punkte | 2014 bis 2018

Sehr fein strukturierte Nase, frisch durch Noten von Grapefruit, gefolgt vom klassischen Pfefferl, entwickelt Eleganz und Noten von reifen Mirabellen und Pfirsichen. Saftig und knackig am Gaumen, gute Länge, leicht und elegant mit Zitrusnoten-Finish. Macht sehr viel Spass und ist animierend!

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken DE: 18 Euro



**Birgit Eichinger, Strass
Lamm Reserve
Erste Lage 2012**
17 Punkte | 2014 bis 2020

Überaus komplexe Nase, Aprikose, Mirabellenstein, Reneklode, Bergamotte, Salzzitrone. Druckvoll, im Ansatz präsent Säure, dann weicher, cremiger Körper, was viel Spannung schafft. Das sehr filigrane, mineralische Finale macht Lust auf mehr. Vergoren im Tausend-Liter-Fass aus Allier-Eiche. Während vier Monaten wird die Hefe regelmässig aufgerührt, dann ruht der Wein bis zum Abfüllen auf der Feinhefe. Für uns der ideale Begleiter zu Hummer und gegrilltem Fisch.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken DE: 18 Euro



**Jurtschitsch, Langenlois
Loiserberg Reserve
Erste Lage 2012**
17 Punkte | 2014 bis 2018

Kräuterwürzige Nase, sehr komplex und animierend, dazu Röstbrot, Feuerstein und Noten von Agrumen. Druckvoll und straff, mit kräftiger Säure und Aromen von Salzzitrone und Kumquat am Gaumen. Bleibt lang und intensiv, endet würzig auf Pfeffer, Wacholderbeere und balsamischen Noten.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken DE: 16 Euro

17 Punkte



Weingut Holzapfel, Weissenkirchen Achleiten Smaragd 2011 17 Punkte | 2014 bis 2018

Glasklare Nase, Agrumen, Pomelo und reife Birne, dazu florale Noten, Kamille. Klar und frisch auch im Ansatz, druckvoll mit reifer, saftiger Säure, gehaltvoll und ausbalanciert, ohne fett und schwer zu wirken, feines Pfefferl im Finish.

Durchschnittspreis:
DE: 25 Euro



Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg Gobelsburger 2013 17 Punkte | 2014 bis 2019

Offene, klare Fruchtnase mit Noten von Quit-tenconfit, frische Aromen, Orangenzeste. Am Gaumen knackige Säure mit feinem Süßespiel, Grapefruit, bleibt lang, ohne fett zu wirken, endet frisch und animierend. Nach Feierabend auf der Terrasse oder zum sonntäglichen Früh-schoppen mit einem Stück Käse und Weissbrot.

Durchschnittspreis:
CH: 18 Franken

15 bis 16.5 Punkte



Weingut Bründlmayer, Langenlois Langenloiser Berg Vogelsang 2012 16.5 Punkte | 2014 bis 2018

Etwas verhaltene Nase, nach Belüftung reifer, kerniger Apfel, Zitrusfrucht, Fenchelsamen. Am Gaumen druckvoll, frische Säure, feines Pfefferl, mineralisches Finale. Trinkig!

Durchschnittspreis:
CH: 20 Franken **DE:** 17 Euro



Weingut Pichler-Krutzler, Dürstein Dürsteiner Wunderburg 2012 16.5 Punkte | 2015 bis 2020

Changierendes Strohgelb. Intensives, offenes Bouquet mit Noten von reifem Apfel, Marille, Brioche und Marzipan. Sehr gehaltvoll mit über-aus saftiger Säure am Gaumen, dicht struktu-

riert, ohne fett zu wirken, sehr elegantes Finish auf feiner Mineralik. Noch etwas lagern!

Durchschnittspreis:
CH: 60 Franken **DE:** 40 Euro



Weingut Bründlmayer, Langenlois Lamm Reserve Erste Lage 2012 16 Punkte | 2014 bis 2018

Gärung in 300-Liter-Fässern, teils aus Akazie: in der Nase deutliche Röstnoten, ein Hauch von Speck, dann balsamisch, Lakritze. Am Gaumen weich, mit Aromen von reifen Litschis und Stachelbeeren, lang und geschmeidig.

Durchschnittspreis:
CH: 50 Franken



Birgit Eichinger, Strass Gaisberg Reserve Erste Lage 2012 16 Punkte | 2014 bis 2017

Dezente Frucht, grüne Stachelbeere, reifer Apfel, florale Noten, Pfefferl. Am Gaumen sehr schlank mit prägnanter Säure und klarem Finish auf frische Frucht.

Durchschnittspreis:
CH: 33 Franken **DE:** 16 Euro



Weingut Hiedler, Langenlois Maximum 2011 16 Punkte | 2014 bis 2016

Reife Farbe. Expressive Nase nach getrockneten, exotischen Früchten wie Mango und Ananas, dazu Würznoten und Feuerstein. Am Gaumen fehlt etwas die Frische, dafür geschmeidige

Struktur mit einer sehr klaren, reifen Frucht, endet auf Marille und Kernobst. Gediegen!

Durchschnittspreis:
CH: 35 Franken



Weingut Kurt Angerer, Lengdenfeld Spies 2012 16 Punkte | 2014 bis 2018

Offene, üppige, fruchtbetonte Nase: Pfirsich-püree, Gewürz. Am Gaumen feine Süße, würzige Noten, konzentriert, mit einer weichen Säure, läuft breit und sanft aus, das pikante Pfefferl im Finale sorgt für Biss.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken



Weingut Schloss Gobelsburg Lamm Reserve Erste Lage 2012 16 Punkte | 2014 bis 2017

Diskretes Bouquet, Zitrus- und vegetale Noten, kräuterwürzig. Am Gaumen etwas spitze Säure, Sommerapfel und kandierte Ananas, Kiwi, diskrete Bitternoten im Finale.

Durchschnittspreis:
CH: 45 Franken **DE:** 30 Euro



Petra Unger, Furth-Göttweig Gottschelle Erste Lage 2012 16 Punkte | 2014 bis 2018

Recht verhaltene Nase, Aromen von grüner Birne, ätherisch, exotische Gewürze, Safran und ein Hauch Zimt. Leicht und saftig im Ansatz, lebhaft Säure, diskrete Bitternote im Finale, endet kräuterwürzig.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken



Emmerich Knoll, Unterloiben Ried Lobenberg Smaragd 2012 15.5 Punkte | 2014 bis 2018

Sehr viel klare, frische Frucht, florale Aromen, dazu Noten von weissem Pfeffer und Muskat-

nuss. Am Gaumen etwas behäbig mit tragender Säure zwar, könnte aber noch mehr Druck und Eleganz haben.

Durchschnittspreis:
CH: 45 Franken **DE:** 30 Euro



Leo Alzinger, Unterloiben Mühlpoint Smaragd 2012 15.5 Punkte | 2014 bis 2017

Duftet nach reifem, heimischem Kernobst, Gewürz, Brotrinde. Am Gaumen ausgewogen mit spielerischer Süße und einem kräftigen Mittelteil, den die saftige Säure zusammenhält, lang und auf klaren Apfelnoten endend, hat eine kleine alkoholische Spitze.

Durchschnittspreis:
CH: 30 Franken **DE:** 18 Euro



Stift Göttweig, Furth Kaiserstiege 2011 15.5 Punkte | 2014 bis 2016

Etwas verschlossen, nach Belüftung florale Noten, zuckrige Frucht, Zitronencake, dann Noten von Pfeffer und Muskatnuss. Vollmundig, weich im Ansatz mit sehr präsenster, süßer Frucht, gefolgt von stoffiger Säure. Mittlere Länge mit einem kleinen Süßeres, der den Trinkfluss etwas hemmt.

Durchschnittspreis:
CH: 30 Franken



Tegernseer Hof - Familie Mittelbach, Unterloiben Smaragd Höhereck 2011 15.5 Punkte | 2014 bis 2016

Schillerndes Gelbgrün. Recht florale und kräuter-würzige Nase, eher verhaltene Frucht. Am Gaumen kompakt, mit griffiger Frucht und leb-hafter Säure, forderndes, etwas herbes Finale.

Durchschnittspreis:
CH: 40 Franken



Domäne Wachau, Dürnstein Smaragd Dürnstein 2012 15 Punkte | 2014 bis 2016

Offene, üppige Aromatik, Birne, florale Noten, ein Hauch Stein. Frische Säure im Ansatz, am Gaumen viel Banane und etwas breit, wir hätten uns mehr Spiel gewünscht.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken **DE:** 15 Euro



Domäne Wachau, Dürnstein Kellerberg 2012 15 Punkte | 2014 bis 2016

Grüne Nase: Efeu, Farn, Moos, zurückhaltende Frucht, nach Belüftung reife Banane. Weich und mit leichter Süße im Ansatz, fällt im Mittelteil schon etwas auseinander, hier fehlt die Säure, die alles zusammenhalten würde. Ansonsten kräftig und gefällig.

Durchschnittspreis:
CH: 30 Franken **DE:** 20 Euro



Familie Dockner, Höbenbach Privatfüllung Gudrun 2012 15 Punkte | 2014 bis 2016

Sehr würzige Nase, Pfeffer, Muskatnuss, Orangenblüten. Weich und stoffig am Gaumen, sehr breit mit etwas wenig Struktur.

Durchschnittspreis:
CH: 30 Franken



Johann Donabaum, Spitz Smaragd Kirchweg 2011 15 Punkte | 2014 bis 2015

Reifer Apfel, Zitrusfrucht, sehr frisch und klar, Feuerstein. Zunächst animierende Säure im Mund, schlank und elegant, könnte mehr Länge haben.

Durchschnittspreis:
CH: 35 Franken

14.5 bis 15 Punkte



**Leo Alzinger, Unterloiben
Federspiel Mühlpoint 2012
15 Punkte | 2014 bis 2016**

Viel Frucht in der Nase, am Gaumen knackige Säure, bleibt leider etwas kurz und läuft breit aus, mit Noten von exotischer Creme und Dosenmandarinen. Zum Stück Obsttorte am Nachmittag.

Durchschnittspreis:
CH: 19 Franken **DE:** 14 Euro



**Weingut Türk, Stratzing
Kremser Sandgrube 2011
15 Punkte | 2014 bis 2016**

In der Nase überreife Äpfel, zwar klare Frucht, aber zu wenig komplex und etwas alkoholisch. Wenig Spiel am Gaumen, mit einer schneidenden Süsse. Etwas banal und zu gewollt, weder frisch noch würzig.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken **DE:** 14 Euro



**Josef Schmid, Stratzing
Kremser Gelbling Reserve
Erste Lage 2012
14.5 Punkte | 2014 bis 2016**

Süßlich, Orangenblüte, Banane. Am Gaumen süß und bitter, Noten von in Schokolade getunkter Banane im Finale.

Durchschnittspreis:
DE: 18 Euro



**Weingut Gattinger, Weissenkirchen
Smaragd Weitenberg 2012
15 Punkte | 2014 bis 2016**

Schillerndes Grüngelb. Kräuterwürzige Nase, Agrumen, exotische Frucht. Recht breit und alkoholbetont am Gaumen, Kaventsmann mit 14,5 Vol.-%, zu kräftigen Gerichten.

Durchschnittspreis:
CH: 30 Franken



**Bio-Weingut Geyherhof, Furth im Kremstal
Gaisberg Reserve Erste Lage 2012
14.5 Punkte | 2014 bis 2015**

Spannendes Bouquet, viele Würznoten, fleischig. Am Gaumen gleicher Eindruck. Hier fehlt es etwas an Frische und Spiel. Ansonsten sauber gemacht!

Durchschnittspreis:
DE: 25 Euro



**Laurenz V., Wien
Charming Grüner Veltliner
2012
14.5 Punkte | 2014 bis 2015**

Nicht ganz klare Frucht, Zitrusmarmelade. Präsen Säure am Gaumen, fällt im Mittelteil etwas auseinander, einfacher Wein, der auf diskreten Bitternoten endet.

Durchschnittspreis:
CH: 30 Franken **DE:** 18 Euro



**Weingut Kurt Angerer, Lengenfeld
Eichenstaude 2012
15 Punkte | 2014 bis 2016**

Warmes Röstbrot mit Quittenconfit, dazu getrocknete Ananas und frische Pampelmuse. Mollige Süsse im Ansatz, weich und vollmundig am Gaumen, charmantes Pfefferl im Finale, das etwas breit ausläuft.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken **DE:** 20 Euro



**Bio-Weingut Geyherhof, Furth im Kremstal
Wild Wux 2012
14.5 Punkte | 2014**

Beim Öffnen der Flasche rauchte uns das CO₂ schon entgegen. In der Nase etwas sehr auf der Kernobstseite, dazu würzige Noten. Am Gaumen spielerische Süsse und straffe Säure, doch sobald der erste Frischekick vorbei ist, wirkt das Ganze etwas müde und breit.

Durchschnittspreis:
DE: 15 Euro



**Sepp Moser, Rohrendorf
Breiter Rain 2011
14.5 Punkte | 2014 bis 2017**

Balsamisch-ätherische Nase, leichter UTA, wenig klare Frucht, Zimt, exotisches Gewürz. Am Gaumen recht viel Süsse, Marzipan, zu wenig Säure und Struktur.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken



**Weingut Steininger, Langenlois
Grand Grü 2012
15 Punkte | 2014 bis 2016**

Offene, klare Frucht, frische Ananas, ein Hauch von Rumtopf. Süß im Ansatz, hier fehlt es an Kraft, endet relativ kurz.

Durchschnittspreis:
CH: 25 Franken



**Fred Loimer, Langenlois
Grüner Veltliner Kamptal 2012
14.5 Punkte | 2014 bis 2015**

Reduktive Nase, bleibt auch nach Belüftung erhalten, dazu leicht laktisch. Fordernde Säure, wenig dicht und etwas leeres Finale. Hier fehlt die Aromatik, das Leichte, die Frucht! Zweite Flasche!

Durchschnittspreis:
CH: 17 Franken **DE:** 11 Euro



**Tegernseer Hof - Familie Mittelbach,
Unterloiben
Smaragd Höhereck 2011
14.5 Punkte | 2014 bis 2016**

Pflückfrischer Apfel in der Nase, am Gaumen etwas eindimensional mit feiner Süsse im Finale.

Durchschnittspreis:
CH: 35 Franken