

VERKOSTUNGSNOTIZEN & AUSZEICHNUNGEN RIED LAMM

JAHRGANG 2019

WEINGUIDE WEISS 2021: 5/5 Gläser

Mächtige Schlieren, Zuckermais, reife Beeren, getrocknete gelbe Früchte, fulminanter Schmelz, Orangengelee und Ananas, enorme Mundfülle in Harmonie, balancierte Säure, extraktreich, sehr sortentypisch.

Download: [Urkunde](#)

FALSTAFF WEIN GUIDE 2021/22: 95 Punkte

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, verhalten, Nuancen von Babybanane, Mango und Papaya, mit dezenter Orangenzeste unterlegt. Komplex, mineralisch, fruchtsüße Textur, dezenter Säurebogen, reife Marillen im Abgang, opulenter Stil, süßer Nachhall, gutes Reifepotential.

JAHRGANG 2018

WEINWISSER Magazin: 18+ Punkte

ÖTW-Erste Lagen Weine

Volles, gelbfruchtiges Bouquet mit reifen Aprikosen, faszinierendes Frucht-Würze-Spiel. Dichtfruchtiger, schmelziger Gaumen mit guter Tiefe, enorm viel Stoff, extraktreich, ein Maul voll Wein, kraft- und druckvoll, begeisterndes Spiel mit viel Pikanz.

Download: [Urkunde.pdf](#)

VINARIA 06/2019 Verkostung Grüner Veltliner: 17,7 Punkte

Reife Apfelfrucht, Winteräpfel, gute Tiefe, sauber, wirkt saftig, leichte Röstnoten, helle Pfefferwürze, balanciert, sehr griffig, gute Substanz, bisschen Steinobstnoten, harmonische Zitrusaromatik, reife Limone, elegant, feine Länge.

A LA CARTE WEINGUIDE 2020: 95 Punkte

Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, kandierte Orange und Birne, Melone, Kräuteranklänge, gehaltvoller Wein, druckvoll, straff, fruchtiger Schmelz und Pikanz im Finish, langer Nachhall, Marillenkompott und Gewürznelke im Rückaroma.

FALSTAFF WEINGUIDE 2019/20: 95 Punkte

Leuchtendes, mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit Blütenhonig unterlegter reifer Apfel, kandierte Orangenesten, ein Hauch von Mango. Saftig, elegant, facettenreiche Säurestruktur, komplex, im Abgang nach gelber Tropenfrucht, feinwürzig im Nachhall, sicheres Potenzial.

VINARIA WEINGUIDE 2019/20: 5 Sterne

Reichhaltig wie akzentuiert, Zuckermelone und Mango, dann sogar rote Beeren, vornehm und fein strukturiert bei dichter Bauart, elegant, fruchtsüß und ausdauernd, vor allem aber komplex, ein Veltliner der Extraklasse.

JAHRGANG 2017

RIEDEN-CUP Weiss der Gourmetwelten 2019

96 Punkte

Download: [Urkunde](#)

WEIN GUIDE weiß 2019: 5/5 Gläser

Dicke Kirchenfenster, Ananasgelee pur, elegante Pfeffernote, ausgesprochen Sortentypisch, dichter Schmelz in perfekter Harmonie, edle Säure, hochwertig und trinkfreudig zugleich, ein Bilderbuch- Veltliner.

WEIN-PLUS Weinführer: *Ausgezeichnet mit HERVORRAGEND*

Download: [Urkunde](#)

VINARIA Grüner Veltliner Verkostung Magazin Nr 6/2018:

Schöne Würze. Leicht rauchig, kühle Noten, Tabak, sehr sortenklar, reifer Apfel; rassig, viel reife Grapefruit, viel Kernobst, schön eingebundenes Holz, dezent röstig, bisschen Vanille, schon saftig, schwarze Ribisel, beeindruckende Länge.

A la Carte Grad Cru Verkostung: *95 Punkte*

Download: [Urkunde](#)

A LA CARTE WEINFÜHRER 2019: *96 Punkte*

Komplexe Nase, Grapefruit, kandierte Orange, Nashi Birne, feine Würze, körperreicher Wein, balanciert, dichte Struktur, pikantes Finish, mandelige Noten im Abgang, langer Nachhall, Mandeln und Steinobst im Rückaroma, Potential.

Dr. Viktor Siegl:

Erst am Beginn, Holzeinfluss und Hefe schimmern im Bukett zunächst etwas durch, dann kommt aber die feinfruchtige Art sofort zur Geltung,

Melone und Mango, überhaupt diesmal exotischer Touch, vornehm und facettenreich; am Gaumen dann muskulös, aber auch einschmeichelnd, feine Extraktsüße, betont bei aller Kraft vor allem die Finesse, zeigt viele Schichten und bleibt auch lange haften, in jeder Hinsicht beeindruckend, besitzt wieder das Potenzial, ein Veltliner-Ausrufezeichen zu setzen.

Weinwischer 11_2018:

Komplexe, aber unaufdringliche Nase. Schön gereifte Apfelfrucht, gelbes Steinobst und zarte Kräuterwürze. Am Gaumen mit feinschmelziger Oberfläche, unter der sich ein intensiver, eng gewobener und substanzreicher Veltliner verbirgt. Keineswegs laut, sondern so jung bereits mit Feinheit und nobler Frucht ausgestattet. Subtil und hintergründig, dabei sehr definiert und schön präzise bei aller Power die in ihm steckt. Erkennbare Extraktsüße auf salzig-mineralischem Untergrund. Langes Finale und gutes Alterungspotenzial. Wunderbare Liaison aus Kraft, Eleganz und Finesse.

JAHRGANG 2016

VINARIA WEINGUIDE 2017/18: *5/5 Sterne*

Anfangs sehr dezent und fast verschlossen, dann etwas Havannatabak und weißer Pfeffer, elegant wie konzentriert, sehr dicht, ein bisschen Holz wird eingebunden, beste Ressourcen, braucht noch Zeit, Reserven für viele Jahre.

FALSTAFF 2017: *96 Punkte*

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Kräuterwürze, tabakige Nuancen, reife gelbe Apfelfrucht, dunkle Mineralität, kandierte Orangenzesten, etwas Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, feiner Säurebogen, kompakt und mit großer Länge ausgestattet, mineralisch, ein Zukunftsversprechen.

A LA CARTE 2018: *96 Punkte*

Vielschichtige Aromen in der Nase, Steinobst, Kamille, Fenchel, Melone, am Gaumen körperreich, balancierte, dichte Struktur, lebendiger Trinkfluss, feiner Fruchtschmelz im Abgang, kandierte Orangen und Kräuter im lang anhaltenden Finish, Potenzial.

FALSTAFF Kamptal DAC Riedencup 2017: *96 Punkte*

Mittleres gelbgrün, Silberreflexe, Attraktiver Blütenhonig, reife Quitten, zarte Gewürznuancen, ein Hauch von kandierten Orangenzesten, feine Marillenfrucht unterlegt. Komplex, straff, feine Fruchtsäure, gut integrierter Säurebogen, elegant und gut anhaftend, zart nach

Honigmelone im Abgang, dabei mineralisch, lang anhaltend, großes Reifepotential.

VINARIA Magazin 06/2017: 16,6 Punkte, *4/5 Sterne*

Viel Fruchtsüße, rotbeerig, Traubenzucker, weiße Schokolade, leichte Würze, bisschen röstig; recht kernig und forsch, einiges an Grapefruit, noch sehr jugendlich, zuwarten, gute Anlagen.

JAHRGANG 2015

Dr. Viktor SIEGL:

Ausgereift und nahezu opulent, erlaubt viele Assoziationen, etwa Marzipan und Nougat sowie alte Apfelsorten, vornehm und weit ausholend, konzentriert und würzebetont; reiche Substanz, aber nicht überladen, bei aller Power vor allem die Finesse betonend, fruchtsüß und ausdauernd, salzig-mineralisch im Finale, ein rundum überzeugender, klassischer Premium-Veltliner, der noch viele Jahre vor sich hat.

WIRT + WINZER 2016: *3/3 Gläser*

Cremig und röstig schon im Duft, Arancini, weiße Schokolade, heller Nougat und etwas Vanille im Duft wie im Geschmack, „türkischer Honig“, vollreife Ananas, „Karibik-Feeling“, stützende Säure, vielschichtig und tiefgründig, „monumental.“

VINARIA WEINGUIDE: *5/5 Sterne*

Ausgereift, nahezu opulent, alte Apfelsorten und Nougat, vornehm und weit ausholend, schöne Konzentration, salzig-mineralisch im langen Finale, ein zukunftssträchtiger Klassiker.

FALSTAFF: *95 Punkte*

Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Mit zartem Blütenhonig unterlegte reife gelbe Frucht nuances, ein Hauch von Marille und Honigmelone, angenehme Kräuterwürze im Hintergrund. Sehr saftig, extraktsüß, elegante Textur, fruchtsüß unterlegt, feines Säurekleid, noch etwas Babyspeck, sehr gute Länge, ein großes Versprechen für die Zukunft.

A LA CARTE: *94 Punkte*

Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Steinobstnoten, Melone, fein verwobener Würzeschleier, am Gaumen gehaltvoller Wein, balancierte, straffe Struktur, gut stützende Säure, pikanter Nachhall, lang.

WEIN PUR: *93 Punkte*

Download: [Urkunde \(pdf, 245 kb\)](#)

WEIN PLUS: *93 Punkte*

Fester, kühler und tiefer, subtiler, deutlich vegetabiler und ein wenig getrocknet-floraler, auch erdiger und leicht nussiger Duft mit gelbfruchtigen Aromen, etwas Wurzelgemüse, viel Mineralik und einem Hauch Kurkuma. Reife, ziemlich saftige, teils kandiert wirkende Frucht, lebendige Säure und ein Hauch Kohlensäure, nachhaltig am Gaumen, krautig-pflanzlich und floral, ein wenig weißer Pfeffer, deutlich hefige Noten, noch sehr jung und unentwickelt, etwas Gerbstoff-Griff, gewisse Tiefe, recht komplex, kompakter Bau, sehr guter bis langer Abgang. Muss unbedingt reifen.

Nähere Infos unter www.wein-plus.eu

A LA CARTE Grand Cru Verkostung: *95 Punkte*

Download: [Urkunde](#)

GAULT MILLAU: *17,5/20 Punkte – 3 Trauben*

WINE ENTHUSIAST: *94 Punkte*

JAHRGANG 2014

VIKTOR SIEGL:

Bildhübsche Orangenfrucht, minzig unterlegt, glockenklar und zupackend, ganz fein; etwas Quitte und Birne, geht sofort in die Tiefe und bringt viele Feinheiten hervor, finessereich und rassig, den Ton gibt die Frucht an, beachtliches Volumen, aber nie überbordend, cremiger Schmelz sowie schöne Länge, alles im Lot, vielversprechend.

FALSTAFF: *92-94 Punkte*

Mittleres Grüngelb. Feine Tropenfrucht, zart nach Ananas und Papaya, frische Marillen, dezente Mineralik, facettenreiches Bukett. Komplex, extrasüß, gelbe Apfelfrucht, frische Säurestruktur, ein Hauch von Wiesenkräutern, zart nach Birne im Rückgeschmack.

VINARIA: *18,1 Punkte*

Siegerwein der Grüner Veltliner Verkostung

Klassische Würze, schwarzer Pfeffer, Mandarine, Linsen, apfelige Frische, lebendig, zart rauchig, dezente Holznote. Ordentliches Volumen, kühle Art, reifes Zitrus, hinten kompakt und straff, reichhaltig, tolle Struktur durch die rassige Säure, gute Länge.

Download: [Urkunde \(pdf, 302 kb\)](#)

ÖSTERREICH WEISSWEIN GUIDE 2015: *3/3 Gläser*

Download: [Urkunde \(pdf, 2098 kb\)](#)

WEIN.PUR: *94 Punkte*

Ruhig, saftig, animierend, zarter Schoko-Hauch, gediegen, rauchig, mit Kraft und kernigem Spiel, kompakt gebaut, salzig, fein, punktet mit Charme.

Download: [Urkunde \(pdf, 248 kB\)](#)

VINOUS/David Schildknecht: *92 Punkte*

WINE ADVOCATE/Robert Parker: *93 Punkte*

WINE ENTHUSIAST: *91 Punkte*

JAHRGANG 2013

ÖGZ Verkostung “Grüner Veltliner: Sieger

Zartes Petrol, etwas Honig und immer mehr kandiere Früchte, je länger er “atmet”. Eindrückliches Mundgefühl, wieder kandiere Früchte wie Aranzini, bei allem Barock wirkt er lebendig durch zartes Tannin im Abgang. “Am Punkt ein herrlicher Solist!”

Download: [Urkunde.pfd](#)

FINE – Das Weinmagazin: 101 Meisterwerke

Mit Aromen von Quitte, Kräuterwürze und einer deftigen Prise weißen Pfeffers vermutet man das Rieslingterritorium verlassen zu haben. Am Gaumen wirkt die Frucht etwas zurückhaltender, zeigt aber immer noch saubere reife Noten von gelbem Apfel, Birne und Quitte, auch im Abgang dominieren noch eine salzige Würze und staubige Pfeffernote. Mit milder Säure, fülligem Körper und reichhaltigem Stoff schmeichelt sich der Wein trotz seiner pfeffrigen Angriffslust am Gaumen.

VINARIA TROPHY 2018: Platz 2 – Kategorie Reifer Weißwein

Download: [Urkunde](#)

VIKTOR SIEGL:

Hauchzartes Fruchtspiel nach roten Ribiseln und weißem Nougat, viele Details, sofort Finesse und Tiefe ankündigend; kraftvoll und springlebendig, bei aller Power vor allem die Feinheiten betonend, ganz zarte Linienführung, hochelegant und geschliffen, puristischer Premium-Veltliner von großer Länge, beste Prognose.

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb, noch zart hefetrüb. Mit frischer Kräuterwürze unterlegt feine gelbe Apfelfrucht, Nuancen von Birnen Tabak, mineralisch und facettenreich, noch unterentwickelt. Stoffig, weiße Apfelfrucht, finessenreiche Struktur, salzig und vital im Abgang, zitroniger Touch im Nachhall, zeigt gute Länge, vielversprechendes Potenzial.

A LA CARTE: 93 Punkte

Jugendliche Farbe, reife, saftige Fruchtnoten, gelber Apfel, Grapefruit, feine Würzenoten, am Gaumen stoffiger Wein mit balancierter Textur, guter Konzentration und lebendiger Säure, saftige Fruchtnoten und leichte Würze im Finish, Potenzial.

WIRT + WINZER: 5/5 Gläser

Download: [Urkunde \(pdf, 342kB\)](#)

VINARIA: 5 Sterne

Rote Ribiseln und weißes Nougat, viel Tiefe und Finesse, kraftvoll und springlebendig, geschliffene Sache, puristischer Premium-Veltliner.

TASTED 100% BLIND: 90/100 Punkte

Download: [Urkunde \(pdf\)](#)

WEIN AUS ÖSTERREICH:

Hauchzartes Fruchtspiel nach roten Ribiseln und weißem Nougat, viele Details, sofort Finesse und Tiefe ankündigend; kraftvoll und springlebendig, bei aller Power vor allem die Feinheiten betonend, ganz zarte Linienführung, hochelegant und geschliffen, puristischer Premium-Veltliner von großer Länge, beste Prognose.

KAMPTAL WINE TROPHY: 1. Platz

Download: [Urkunde \(pdf, 2309 kb\)](#)

GAULT MILLAU: 18 Punkte – 3 Trauben

PARKER / WINE ADVOCATE: 94 Punkte

WINE SPECTATOR: 93 Punkte

JAHRGANG 2012

FALSTAFF: 93-95 Punkte

Mittleres Grüngelb. Ein Hauch von Golden Delicious, zarte Kräuterwürze, mineralischer Touch. Saftig, kraftvoll, gelbe Tropenfruchtanklänge, extraktsüßer Körper, angenehme Würze im Abgang, wird von weiterer Flaschenreife profitieren.

A LA CARTE: 94 Punkte

Helle Farbe, intensive, reife Noten, Mango, Grapefruit, Kräuter, süße Fruchtnoten, sehr stoffig mit guter Konzentration, dicht und engmaschig, wirkt sehr fruchtig am Gaumen, gute Länge, elegante Würze im Abgang.

VINARIA WEINGUIDE: 5 Sterne

Ziselirtes, weit ausschwingendes Bukett nach weißem Nougat und Milkschokolade, auch etwas Beerenfrucht, vielfältig und anmutig, hohe Substanz, vielschichtig, hochelegant und strukturiert, reintonig und lang.

VINUM WEINGUIDE: 17,5 Punkte

Klare, rosine Frucht, pikant gewürzt und elegant, auch kühl, leicht rauchig. Recht süß am Gaumen, feiner Hefe- und hauchzarter Holzton, von großer Intensität und Länge. Kompakt, noch sehr jung.

VIKTOR SIEGL:

Fassprobe: Ziselirtes, weit ausschwingendes Bukett nach weißem Nougat und Milkschokolade, auch etwas Erdbeerfrucht sowie Ananas, vielfältig und anmutig; hohe Substanz, darüber hinaus vielschichtig und strukturiert,

hochelegant, exotisches Fruchtflair im Hintergrund, reintonig und expressiv, in jeder Phase konturiert, große Länge, große Zukunft.

VIVINO: *Gold Medaille*
www.vivino.com

PARKER: *92 Punkte*

JAHRGANG 2011

FALSTAFF: *92-94 Punkte*

Mittleres Grüngelb. Mit zartem Blütenhonig unterlegte feine gelbe Frucht nuances, zart tabakig, angenehme Kräuterwürze, mineralischer Touch. Stoffig, deutliche Mineralik, süße Birnenfrucht, runder Säurebogen, zart nach Orangen im Nachhall, dezente pfeffrige Noten, gute Länge, würziger Rückgeschmack.

FALSTAFF: *2. Platz Kamptal^{DAC} Reserve Cup*
Download: [Urkunde \(pdf 455kB\)](#)

VIKTOR SIEGL:

Feines Duett von Blütenhonig und gerösteten Mandeln, geradezu archetypischer Lagencharakter, ausgereift und kraftvoll, aber vor allem die Eleganz betonend; ebenso finessereich am Gaumen, viel Druck und expressive Art, gebündelt und immer wieder neue Facetten an die Oberfläche spülend, tolle Definition und Ausstrahlung, wird sich zweifellos zu einem großen Kamptaler Veltliner entwickeln.

A LA CARTE: *91 Punkte*

Kokoschips, Bitterorangen, großes Holz?, Agrumenzesten, weißer Pfeffer; fordernd, viel Stoff, aufreizend, Kokos, extraktsüß, toll.

VINARIA: *17,6 Punkte*

Rhabarber, Waldboden, sehr rund, getreidig, gewürzig und gradlinig, bisschen Vanille, Litschi; klassischer Veltlinertypus, kernig, knackige Säure, bisschen Oliven, jung, guter Biss, Orangen, süß-sauer Drops, mittellang.

MEDIANET WEINGUIDE 2012: *5 Gläser*
Download: [Urkunde \(pdf, 698kB\)](#)

GAULT MILLAU: *16 Punkte – 2 Trauben*

JAHRGANG 2010

VIKTOR SIEGL:

Fliederduft im Verein mit Blütenhonig und weißem Spargel, dahinter auch frische Frucht nuances, verspielt und präsent; wieder ganz helle Frucht à la Litschi, überhaupt Traminer-artige Anklänge, auch Kokosmark, fest und gebündelt, geht noch in viele Richtungen, unterkühlte Mitte, überaus adäquate Säure, aus einem Guss.

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Gelbgrün. Feiner Honigtouch, opulente gelbe Tropenfrucht, zartes Milchkaramell, feine Kräuterwürze, mineralische Nuancen, lebendig, druckvoller Stil, exotische Frucht im Nachhall, eher breitschultriger Veltlinerstil, profitiert noch von weiterer Flaschenreife.

ÖGZ – ÖSTERREICHS BESTE WEISSWEINE: 5 Gläser

Cremig und vielschichtig schon im Duft, Bienenwachs, Honigmelone und Mango, „Auslese trocken“, dicht, saftig und schmelzig, fruchtsüß, viskose Textur, mächtig, straffes Säuregerüst, komplexer anhaltender Abgang.

Download: [Urkunde \(pdf 616kB\)](#)

A LA CARTE: 92 Punkte

Herrlich feine, dichte Würze, Rindsuppe, Currykraut, Liebstöckel, gewaltige Fülle, rund und saftig, trocken, sehr feiner Stoff

VINARIA Weinguide 2011/12:

Reich und frisch, pointierter Fliederduft, präzise, etwas Litschi am Gaumen, nahezu Traminer-artig, lang, Potenzial.

VINARIA Jungweinatlas:

Fliederduft im Verein mit Blütenhonig und weißem Spargel, dahinter auch frische Fruchtnuancen, verspielt und präsent; wieder ganz helle Frucht à la Litschi, überhaupt Traminer-artige Anklänge, auch Kokosmark, fest und gebündelt, geht noch in viele Richtungen, unterkühlte Mitte, überaus adäquat Säure, aus einem Guss.

PARKER: 93 Punkte

GAULT MILLAU: 16,5 Punkte – 2 Trauben

JAHRGANG 2009

VIKTOR SIEGL:

Geröstete Mandeln gesellen sich rasch zum Blütenduft, auch tabakige Anklänge, überaus zartgliedrig; zeigt Saft und Kraft, aber vor allem wieder einladenden, gelbfruchtigen Charakter, harmonisch und finessereich, aber nie übermächtig, schöne Definition, die bis zum langen Nachhall anhält – ein großer Veltliner im Werden.

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittlers Gelbgrün. Reife Tropenfrucht, zart karamellige Nuancen, zarter Toast, Grapefruit, feine Kräuterwürze, nussige Aromen. Stoffig, reife, weiße Apfelfrucht, komplex, finessenreiche Struktur, hat Rasse und Klasse, bleibt sehr gut haften, großes Entwicklungs-Potenzial.

KUTSCHERS Kostnotizen 12/2010:

Ein Hauch von Holz schwingt im Bukett mit, hellröstig und dunkelfruchtig, aromatische Dörrobstnoten; legt am Gaumen an Länge und Dichte stetig zu, hochelegant und vielschichtig in der Reife, kraftvoll und wärmend im Abgang.

VINARIA 7/2010: 17,6 Punkte

Nussige Aromen, zarte Holznote, Marzipan, viel Fülle, beachtliche Substanz, Nektarinen, rauchig-würzig, Weihrauch; etwas barock, fruchtsüß, cremig, ausgezeichnete Substanz, Maracuja, traubig, Gerbstoffhauch, aber sehr saftig, gute Länge.

A LA CARTE: 93 Punkte

Wunderbare Fülle, herrlicher Tiefgang, glasklar, feingliedrig, ätherischer Pfeffer, feines Holz; Minze, Eukalyptus, hochelegant, große Klasse.

ÖGZ – ÖSTERREICHS BESTE WEISSWEINE: 5 Gläser

Download: [Urkunde \(pdf 1MB\)](#)

WINE & SPIRITS: Winery of the Year 2011: 93 Punkte

Download: [Artikel \(pdf 1,5MB\)](#)

GAULT MILLAU: 18,5 Punkte – 3 Trauben

JAHRGANG 2008

GAULT MILLAU: 18,5 Punkte

Download: [Urkunde \(pdf, 669kB\)](#)

JANCIS ROBINSON, TIMES: 17,5 Punkte

Racy, creamy, flirtatious example of Austria's peppery signature grape. Already enjoyable but there are considerable hidden depths too. Drink 2009-15

WEIN.PUR: 3 Gläser

Deutliche Holznote, Akazie, süßlich; komplex, mineralisch, mit Gerbstoff, gute Spannung, nussig, Karamell, viel Fülle und Potenzial, Maischenote, strukturiert, mit Exotik und Power.

A LA CARTE: 93 Punkte

Herrlich, stoffig, wunderschöne Würze und feines Holz, Zitrus, gelbfruchtig elegant; wunderschönes Holz, zart süß, prachtvoller Stoff, in seiner Art groß.

ÖSTERREICHS BESTE WEISSWEINE: 4 Gläser

Noch etwas verhalten im duft, aber zeigt seine Anlagen, gelbe Äpfel, etwas Banane, weißer Pfeffer und etwas Anis, auch am Gaumen schöne Frucht und Würze, mineralisch mit deutlicher Säure, hat viel Potenzial „starts slow and grows“.

KAMPTAL WINE TROPHY 2009: 1. Platz

Kategorie "Edle Veltliner" 2008

VINARIA: 1. Platz

Verkostung "Grüner Veltliner Finale"

VIKTOR SIEGL:

Heller Tabak und Haselnuss, dahinter gleich gelbe Frucht à la Mirabelle, ausgereift, aber nie überladen; am Gaumen sehr ausgewogen, mächtig und

druckvoll, dabei geschmeidig, Waldbeerenton am Gaumen, erinnert nahezu an einen Himbeerschlag, zupackend und mit einem überraschenden Säurekick im Finish abschließend – ein großer und in jedem Stadium eigenständiger Veltliner der Kamptaler Herkunft!

VINARIA: 3 Sterne

JAHRGANG 2007

A LA CARTE: 88 Punkte

Feine Fülle, Exotik, auch ein ganz zarter Holztouch; saftige Fülle, Thymian, Gewürznelken, schiebt gewaltig an, opulent, die Eleganz fehlt ein wenig.

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb. In der Nase intensive tabakige Würze, reife gelbe Apfel- und Mangofrucht, attraktive Honignoten, aber auch Blütenaromen, vielschichtig. Am Gaumen sehr stoffig und kraftvoll, extraktsüße, kompakte Textur, fast barocker Körperbau, dabei nicht zerfließend, stets präzise. Feines Säurekleid, elegant, Anklänge von reifer Tropenfrucht, aber auch feinwürzige Kräuteranklänge, bereits erstaunlich zugänglich, sehr gute Länge.

VINARIA 07/2008: 17,5 Punkte

Feine kühle Frucht, sauber, sehr würzig, rauchig-pikant, Anis, sehr kräftig, extraktsüß, elegantes Holz gut eingebunden; burgundische Würze, viel Kräuter, lebendig, dunkle Pfefferwürze, Wacholer, Lorbeerlaub, expressiv, fleischig, mineralisch, lang, viel Biss.

ENO WORLDWINE: 5 Sterne / Award of Excellence

Download: [Urkunde, pdf 62kB](#)

VIKTOR SIEGL:

Zögernd aufgehendes Bukett à la Havannatabak und Vanilleschoten, hochelegant, nobel, aber eben sehr dezent; muskulös und fest, viele Schattierungen, ganz leichte Fruchtsüße im Ansatz, traubig und offenherzig, traumhafte Brillanz für dieses Stadium, endloser Abgang, große Reserven.

VINARIA: 3 Sterne

A LA CARTE: 92 Punkte

JAHRGANG 2006

SONNTAGSZEITUNG: 18 Punkte

Mittleres Gelb; viel pfeffrige Würze in der Nase, tiefgründig, reife, gelbe Steinfrüchte, Ananas, faszinierend vielschichtig; im Gaumen sehr dicht, mineralisch, frisch, elegant, gebündelte Aromatik; endet lang und frisch. Sehr präziser, mineralischer Grüner Veltliner von barocker Fülle.

VIKTOR SIEGL:

Von Anfang an süße Frucht nach Melone und Marille, eindringlich und pikant, aber nie überladen; schönes Volumen, saftig und extraktsüß, in viele Schichten aufgefächert, bleibt trotz aller Frucht in erster Linie ein Kamptaler Veltliner, allerdings von hoher Finesse und großer Länge geprägt.

FALSTAFF: 93-95 Punkte

Helles Grüngelb. In der Nase einladende, feinsüße Tropenfrucht, Anklänge von Ananas, Mango, zarte Wiesenkräuter. Am Gaumen engmaschig, komplex, ungemein vielschichtig, opulente Frucht, finessenreich strukturiert, vielschichtige Mineralik, gelbe Frucht im Nachhall, extraktsüße Länge, großes Entwicklungspotenzial.

VINARIA Weinguide 2007/08: 3 Sterne

Ausgewogen ist der nach Melone und Marille duftende, ungemein extraktiefe und vielfältige Lamm, der eine lange Reifephase ankündigt.

A LA CARTE: 92 Punkte

Deutliche Vanille, sauberes Holz, wunderschöner Biss, saftig, klar, blitzsauber und wirklich fein.

GAULT MILLAU: 18,5 Punkte

Download: [Urkunde \(494kB\)](#)

JAHRGANG 2005

FALSTAFF: 93-95 Punkte

Helles Grüngelb. In der Nase exotische Fruchtreflexionen, Babyananas, wieder etwas Anis. Am Gaumen sehr klar, rund und elegant, kraftvolle Textur, präzise, sehr finessenreicher Stil, feine weiße Pfirsichfrucht, feine mineralische Noten, sehr gutes Lagerpotenzial.

VINARIA: 3 Sterne

Eleganter und finessereicher Lamm, der sein Terroir in puristischer Form wiedergibt.

A LA CARTE: 95 Punkte

Prachtvolle Nase, dicht, tief; Apfel, Birne, Mango, Banane, wunderbare Aromatik, brillant großer Wein.

VINARIA (VIKTOR SIEGL):

Vielschichtig und intensiv, Anklänge von Rhabarber und Milkschokolade, auch pfeffriger Würzeschleier; ausgereift und fruchtsüß, reich und geschmeidig, bringt das unnachahmliche Terroir dieser Spitzenlage bestens zum Ausdruck, sehr finessereich, wird aller Voraussicht nach zu einem großen Veltliner mit schönen Ausbaureserven heranwachsen.

GAULT MILLAU: 17 Punkte

JAHRGANG 2004

DECANTER BUYING GUIDE 06/2006: * (recommended), 16,33 Punkte**
'Melony note but nice spicy character. Smaragd style, rich, full with pockets of flavour. Ripe, long, powerful, white pepper, a lovely wine. Drink now.' (Anthony Barne)

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Helles Grüngelb, in der Nase zarte Steinobstanklänge, etwas Ringlotten, insgesamt verhalten, am Gaumen sehr saftig, komplexer Stil, expressive Frucht, exotischer Touch, lange anhaltend, sehr vielversprechendes Potenzial.

VINARIA:

Weißer Pfeffer und Milkschokolade stechen aus der vielschichtigen, fruchtsüßen Nase noch hervor; einschmeichelnd und geschliffen, äußerst harmonisch und elegant, harzig-rauchige Einschübe, pfeffrige Würze kommt erst vor dem langen Abgang auf, schöne Prognose.

VINARIA Weinguide 2005/06: **
Einschmeichelnd, hochelegant.

VINARIA Nr. 5/2005: 17,2 Punkte

Steinig, mineralisch und erdig, geht auf, reichlich Frucht und Exotik; erstaunlich süßer Körper, Kuchen, burgundischer Ansatz, üppige Substanz, zart salzige Pikanz, viel lebhafter und ausdrucksstärker als im Duft, facettenreich, viel Potenzial.

VINUM: CH: 3 Sterne, D: 2 Sterne

Seit das zum Stift Zwettl gehörende Schlossgut mit dem Jahrgang 1996 von Michael Moosbrugger und Willi Bründlmayer übernommen wurde, knüpfte es an eine große Tradition an. Die letzten Kollektionen des Hauses waren durchgängig erstklassig. Der Lamm-Veltliner gehört sicher zu den Jahrgangsbesten in Österreich: feiner Kräuterduft; delikate Würze im Geschmack, eine etwas mineralische Note und sanfte, ausdauernde Frucht. 2005 bis 2015.

ALLES ÜBER WEIN: 91 Punkte
KAMPTAL TROPHY 2006: 1. Platz
A LA CARTE: 89 Punkte
DECANTER: 3 Sterne
PARKER: 91 Punkte

JAHRGANG 2003

A LA CARTE: 93 Punkte

Herrlich mineralische Würze, so dicht wie kaum ein zweiter; exotischer Früchtecocktail, wunderbar geschmeidig, brillante Frucht, saftig und dicht, unerhörte Länge, toll.

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Mittleres Grüngelb, in der Nase feine Apfelnoten, feine Würze, einladende Reife vermittelt, dabei sehr frische Nuancen, am Gaumen cremige Textur, sehr vielschichtig, feiner Extraktsüßbeschleier, bleibt im Finish tendenziell eine Spur süßer, was ihm einen gewissen Prädikatseintouch gibt. Ein Wein im Auslesebereich, gutes Lagerpotenzial.

VINARIA Weinguide 2004/05: 2 Stern

Üppig und kraftvoll.

VINARIA:

Zur gewohnten Note nach Havannatabak gesellen sich diesmal in der Nase Lindenblüten und frisches Heu sowie ein Hauch von Nougat, sehr präsent und tief; der Klassiker gibt sich am Gaumen äußerst konzentriert und saftig, die charmante Marillenfrucht wird von einem zarten Eichenflair ergänzt, sehr lange nachklingend und viel versprechend.

GAULT MILLAU:

Ausgeprägte Terroirnote.

VINUM Juli/August 2005: CH: 3 Sterne; D: 2 Sterne, 17 Punkte

Der Veltliner aus der Lage Lamm ist nie ein Leichtgewicht, sondern immer ein Wein mit schönem Muskelspiel, der aber vor Kraft nicht zu sehr strotzt. Im Aroma sanfter Mandelduft, etwas Majoran, Pfeffer; im Geschmack schmelzig, elegant, vielschichtig, mit etwas Extraktsüße. 2005 bis 2018.

POLISH WINE GUIDE: *(*)**

JAHRGANG 2002

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb, zarte Kohlensäure, noch nicht ganz blank, in der Nase sehr verhalten, reife gelbe Frucht, sehr stoffig, noch etwas hefig, in einem embryonalen Stadium, nachhaltig und süß, fast meint man im Finish Röstaromen zu schmecken, die sich von einem kleinen Botrytisanteil herleiten ließen.

VINARIA Weinguide 2003/04: 3 Sterne

Transparent und rauchig, mineralische, straffe Stilistik, lupenreine Steinobstfrucht, begeistert bereits in der Jugend.

VINARIA:

Duftspiel nach Havannatabak und Steinobst, straff und vornehm; röstige Art, konzentriert und engmaschig, die transparente Marillenfrucht bleibt am Gaumen, lang und zukunftssträchtig, ein Volltreffer.

A LA CARTE: 91 Punkte

Nougat von perfektem Holzkuss; am Gaumen noch deutlicher, Extraktsüße und Restsüße (3 g/l) dominieren, dennoch sehr fein.

JAHRGANG 2001

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Leuchtendes Grüngelb, jugendliche Reflexe, sehr reife exotische Frucht, Mango, Banane, zart tabakig überhaucht, am Gaumen schmalzig, opulente Textur, weit ausschwingend, weißer Pfeffer im Nachhall, etwas zerfließende Stilistik.

VINARIA Weinguide 2002/03: 2 Sterne

Vom neuen, großen Holzfass noch deutlich untermalt, besonders schmelzig und druckvoll, lässt erkennen, dass er die Spitzenposition kaum jemals räumen wird.

VINARIA:

Etwas wild und feurig in der Nase, die einen großen Bogen von Schwarzbrot über Selchspeck bis zum Dörrobst führt, feinste, eichige Nuancen im Hintergrund, heiß und feurig; delikater Fruchtschmelz am Gaumen, auch extraktsüß und entgegenkommend, eingebundenes Holz, röstig und lang.

JAHRGANG 2000

A LA CARTE: 91 Punkte

Nougat von perfektem Holzkuss; am Gaumen noch deutlicher, Extraktsüße und Restsüße (3 g/l) dominieren, dennoch sehr fein.

FALSTAFF: 90-92 Punkte

Kräftiges Gelb, zarte Honignote, nach Banane und etwas Apfel, am Gaumen harmonisch und sehr elegant, gute Würze im Hintergrund, ein dichtes Gewebe, hat ein sehr gutes Entwicklungspotenzial, im Abgang wird der Alkohol spürbar.

VINARIA Weinguide 2001/02: 2 Sterne

Massiv und reich an Frucht, besonders elegant und feinliniert.

JAHRGANG 1999

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Gelbgrün, rauchige Nase, Anklänge von neuem Holz, Blutorangen, Karamell-Note, am Gaumen sehr tiefe aromatische Substanz, tiefe Fruchtextotik, der moderne Veltlinerstil mit Power.

VINARIA Weinguide 2000/01:

Überwältigende Fruchtfülle, verlockt und verführt.

A LA CARTE: 83 Punkte

JAHRGANG 1998

FALSTAFF: 93 Punkte

Mittleres Gelbgrün, in der Nase zarter Toastinghauch, vielschichtige Aromen, noch einigermaßen verhalten, am Gaumen sehr harmonisch, mit großer Veltlinerwürze und viel Kraft ausgestattet. Lässt sich schon antrinken, allerdings nur vorsichtig.

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Mittleres Gelbgold, feiner Duft vom neuen Holz, tolle Veltlinerwürze, zart nach Gewürznelken, am Gaumen jugendlich, sehr elegant, großes Entwicklungspotenzial.

A LA CARTE: 87 Punkte

Reif; Kaffee; Botrytis; wuchtig, etwas alkoholisch, aber überaus expressiv.

JAHRGANG 1997

A LA CARTE: 93 Punkte

Dezente Nase; am Gaumen sehr ähnlich wie die Grub, nur noch eine Spur feiner.

FALSTAFF: 91 Punkte

Kräftiges Gelb, tiefe Nase mit Dörrobstaromatik, Steinobstanklänge, einladender, finessenreicher Duft, am Gaumen saftig, reiche Frucht nuances, feinwürzige Textur, enormes Reifepotential.

VINARIA Weinguide 2000/01: 16,5 Punkte

Sehr „süß“ und üppig, barocke Frucht nach überreifen Nektarinen und Marillen, Tabak, Kümmel, malzig; viel Kraft und Saft, Kraftlackel mit Babyspeck, großer Fruchtschmelz, wirkt etwas restsüß, mächtiger Alkohol, Gewürze, sehr lang, braucht Zeit.

JAHRGANG 1996

A LA CARTE: 90 Punkte

Feine exotische Nase, komplex, sehr schöne fruchtig-würzige Struktur; ein opulent ausladender Wein, überraschend leichtfüßig für diese gewichtige Art von Veltliner.