

VERKOSTUNGSNOTIZEN & AUSZEICHUNGEN RIED GAISBERG

JAHRGANG 2019

WEIN PLUS Magazin: 91 Punkte

Fester, etwas hefiger und kräuterig-pflanzlicher, reintoniger, fast nobler Duft nach gelben Früchten mit noch leicht rauchig-reduktiven Tönen und deutlicher Mineralik. Reife, sehr saftige, fast ein wenig süßliche Frucht mit lebendiger Säure und noch einer Spur Kohlensäure, hefige, kräuterige und wieder angedeutet rauchig-reduktive Noten, nachhaltig, angedeutet dunkle Früchte im Hintergrund, ein Hauch Kandis, noch kaum entwickelt und ziemlich unruhig, sehr guter, straffer, süßlich-saftiger Abgang mit Zug.

WEINWISSER Magazin 10/2020: 18+ Punkte

ÖTW -Erste Lagen Weine

Vielschichtiges, mineralisch-kühles Bouquet mit jungem Steinobst wie Aprikosen, ein Hauch Minze spendet balsamische Frische. Zupackender, durchweg mineralisch durchzogener Gaumen mit festem Griff und salzigem Finish, einen Tick süßer als die Top-Pendants, dafür mit guter Länge.

Download: [Urkunde.pdf](#)

ÖGZ Verkostung "Weiße Reserven"

Anfangs noch verhalten im Duft, verbinden sich nussige Töne mit sortentypischem kühlem Pfirsich. Vielschichtige Eindrücke im Mund vereinen neben Blutorangen-Spalten auch etwas Traubenzucker um einen Kern aus Pfirsich. "Säurereich und gut antrinkbar."

JAHRGANG 2018

SINGAPORE WINE AWARDS 2020: GOLDMEDAILLE

Download: [Zertifikat.pdf](#)

WEINPUR TROPHY, Genuss 08/2019: 92 Punkte

Download: [Urkunde](#)

A LA CARTE WEINFÜHRER 2020: 95 Punkte

Helle Farbe, ausgeprägtes Fruchtspiel, Weingartenpfirsich, Limette, kandierte Orange, gehaltvoll, straffe Struktur, engmaschiger Trinkfluss, fruchtig, präziser Abgang, lang anhaltend, zarter Schmelz im Finish.

FALSTAFF WEINGUIDE 2019/20: 93 Punkte

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarter Blütenhonig, ein Hauch von Mango und Papaya, etwas Melisse, Orangenzesten klingen an. Gute Komplexität, saftig, facettenreiche Säurestruktur, mineralisch, weißer Pfirsich im Abgang, bleibt gut haften, vielseitiger Speisenbegleiter.

VINARIA WEINGUIDE 2019/20: 4 Sterne

Salzmandel und Haselnuss im Bukett, dahinter satte Marillenfrucht, beschreibt einen weiten Bogen und bleibt immer auf der animierenden Seite, gebündelt und offenherzig, viel Trinkvergnügen auf hohem Niveau garantiert dieser Klassiker.

JAHRGANG 2017

VINUM Magazin November 2018: 18/20 Punkte

Sehr feinduftige filigrane Nase, Marille, kurz vor der Reife, leicht kalkige Noten, aber tief und komplex. Zupackende, fordernde Säure, die bis ins lange, würzige Finish bleibt. Knackige Stilistik mit samtigem Unterbauch und einer herrlichen Frische.

VINARIA Grüner Veltliner Verkostung Magazin Nr.6/2018

Rotbeeriger Start mit Akzenten von Stachelbeeren und Ribiseln, etwas herber Charme, geht sofort in die Tiefe; leichtfüßig und elegant bei mittlerem Volumen, hier mehr weißer Pfirsich und Pfeffer, fruchtsüß, dabei ganz trocken, viel Trinkfluss, seidig und lang, Potenzial.

A LA CARTE WEINFÜHRER 2019: 94 Punkte

Hell, intensives Fruchtspiel, Pfirsich, Marille, kandierte Ananas, stoffiger Wein, straffe Struktur, lebendiges Frucht-Säure Spiel, fruchtiger, lang anhaltender Abgang, Limette im Rückaroma.

Dr. Viktor Siegl:

Jedes Jahr bietet sich der Vergleich mit der Pfalz an, jedes Jahr dominiert die feine nussige Würze, dahinter etwas gelber Pfirsich, geht langsam, aber stetig auf; schöne Definition, rund und einschmeichelnd, auch sehniger Charakter, die gelbfruchtigen Elemente geben den Ton an, ausgewogen und auch mit dem nötigen Säurehintergrund versehen, ein wahrer Klassiker.

Weinwisser 11_2018:

Dichter, durchwegs würziger Duft von reifem Steinobst wie gelber Pfirsich, gelbe Blüten und Hefe-würzige Marillen – und Ananas Noten. Saftig, feiner, energetischer und selbstbewusster Auftakt im Mund mit feingewobener Struktur, auch mineralische Akzente erkennbar, mit

schlicht brillanter Säurestruktur, die zusammen mit der klirrenden Mineralik lange nachhallt.

JAHRGANG 2016

WEIN PUR TROPHY 2017: 90 Punkte

Download: [Urkunde \(pdf, 433 kb\)](#)

A LA CARTE 2018: 94 Punkte

Intensive Nase, Apfel-Quitte, Physalis, Weingartenpfirsich, Marille, am Gaumen gehaltvoller Wein, straffe Struktur, dicht und lebendiges Frucht-Säurespiel, lang anhaltend, engmaschiges Finish, Grapefruit und Limette im Rückaroma.

FALSTAFF Kamptal DAC Riedencup: 94 Punkte

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feinem Blütenhonig unterlegte, feine Weingartenpfirsichfrucht, ein Hauch von Maracuja, florale Nuancen, sehr attraktives Bukett. Engmaschig, feine weiße Steinobstnuancen, finessenreich strukturiert, saliner Abgang, sehr vielschichtig und gut anhaltend, sicheres Reifepotential.

JAHRGANG 2015

WEINGUIDE 2016: 4/5 Gläser

Wiesenblumen, reife Äpfel, Kräuterbitter. Grüne Noten in der Nase und am Gaumen, opulente Frucht, cremig, mineralische Akzente.

Herausfordernder Riesling, der noch zusammenfinden wird.

Download: [Urkunde \(pdf, 455 kb\)](#)

Dr. Viktor SIEGL:

Harzig-rauchiger Start, sehr apart und verführerisch, von eher „gelber Fruchtfülle“ ummantelt, ruhig strömend; offenherzig, geschmeidig und fleischig, schöne Substanz, dabei recht lebhaft, beweist die lagenübliche Balance, feinnervige Säure und viel Fruchtcharme, der bis zum salzig anmutenden Nachhall durchhält.

WIRT + WINZER 2016: 3/3 Gläser

Weißer Pfirsich und Blutorange in der Nase wie am Gaumen, saftig und süffig, straff und mineralisch, fruchtsüß mit knackiger Säure, sehr lang und vielschichtig nachklingend, tolles Potenzial.

VINARIA WEINGUIDE: 3/5 Sterne

Harzig-rauchig, sehr apart und verlockend, geschmeidig wie fleischig, einige Substanz, viel Charme und Ausdauer.

FALSTAFF: 92 Punkte

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive weiße Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Limetten, mineralischer Touch. Saftig, weißer Apfel, frischer Säurebogen, zitroniger Touch, sehr rassig, ein lebendiger Begleiter bei Tisch.

A LA CARTE: 93 Punkte

Jugendliche Farbe, ausgeprägte Pfirsichnoten, kandierte Orangen, Ananas, am Gaumen kräftiger Wein, dichte, engmaschige Struktur, vibrierendes Säurespiel, zarter Schmelz und Grapefruit im Abgang, lang anhaltend.

WEINPUR: 91 Punkte

The Girl from Ipanema: schwingt ganz lässig, Minze und Akazienblüten. Schlank und saftig. Meyer-Zitrone.

Download: [Urkunde \(pdf, 250 kb\)](#)

WEIN PLUS: 92 Punkte

Feste, noch eher zurückhaltende, deutlich vegetabile und erdig-mineralische Nase mit kühlen, vor allem in Richtung Kernobst gehenden gelbfruchtigen Aromen, floralen Nuancen, weißem Pfeffer, einer Spur Hefe, gebratene Fischhaut und Mineralik. Reife, recht saftige, aber noch etwas verschlossen wirkende Frucht, getrocknet-pflanzliche und deutlich hefige Aromen, ein wenig blanchierte Nüsse, präsent, recht feine Säure, merklicher Gerbstoff-Griff, florale Nuancen, ganz zart süßlicher Schmelz, aber auch viel Biss, gewisse Tiefe, nachhaltig, noch wenig entwickelt, sehr guter, straffer, saftiger Abgang mit einem Hauch dunkler Beeren und ein wenig Tabak.

Nähere Infos unter www.wein-plus.eu

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

WINE ENTHUSIAST: 95 Punkt

JAHRGANG 2014

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Helles Grüngelb. Silberreflexe. Einladende gelbe Steinobstanklänge, zart nach Pfirsich und Maracuja, ein Hauch von Blütenhonig und Orangenzenen. Saftig, dezente Extrasüße, finessenreicher Säurebogen, bleibt gut haften, mineralisch-zitroniger Nachhall.

VIKTOR SIEGL:

Ein Fruchtfeuerwerk à la Satsumas und Marillenröster gleich zu Beginn, tiefgründig und ausgereift, dabei überaus klar gegliedert; stattlicher Körperbau, sogar gewisse mineralische Ader, überaus fruchtbetont und belebend, pikantes Säurespiel, alles im Lot, viel Trinkspaß.

WEINCHAMPION LANGENLOIS 2015: 1. Platz in der Kategorie Riesling Kamptal DAC Reserve

Download: [Urkunde \(pdf, 550 kB\)](#)

WEIN.PUR: 93 Punkte

Lagen-Klassiker mit hellfruchtiger Note, viel Boden, viel Stein, unglaublich knisternd und salzig, ganz puristisch, fordernd, vielschichtig, Quitte, Litschi, ein Hauch Ingwer, ganz lang und mit herben Charme.

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

WEIN GUIDE: 4/5 Gläsern

Download: [Urkunde \(pdf, 432 kb\)](#)

VINOUS/David Schildknecht: 94 Punkte

WINE ADVOCATE/Robert Parker: 92-93 Punkte

WINE ENTHUSIAST: 93 Punkte

JAHRGANG 2013

VIKTOR SIEGL:

Vollreife Marille und etwas Lezithin, traubig und ausgeglichen, geht sofort in die Tiefe; druckvoll und jugendlich, fest verknüpft, wiederum gelbfruchtige Komponenten, überhaupt saftig und fruchtbetont, bleibt auch gut haften, vielversprechend, rasante Säure im Finish, viele Sympathiepunkte.

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Helles Gelbgrün. Feine Nuancen von Steinobst und weißen Tropenfrüchten, zart nach Wiesenkräutern, Orangenzesten und mineralischen Nuancen. Mittlere Komplexität, weißer Apfel, dezente Fruchtsüße, finessenreicher Säurebogen, mineralisch und anhaltend, ein delikater Speisenbegleiter.

A LA CARTE: 92 Punkte

Jugendliche Farbe, intensive Frucht, Marille, Nektarine, leichte Würze, am Gaumen gehaltvoller Wein mit lebendiger Säure, balancierte Textur und Fruchtschmelz im Abgang.

VINARIA: 3 Sterne

Vollreife Marille und Lezithin, druckvoll und jugendlich, gelbfruchtige Komponenten und rasante Säure, bleibt auch gut haften.

WEIN.PUR: 4 Gläser / 90 Punkte – Ausgezeichnet

Download: [Urkunde \(pdf, 239 kB\)](#)

WEINGUIDE: 4 Gläser

Steinobstnoten, Honigmelone, gereifte Nase, Fruchtpotpourri am Gaumen, Weingartenpfirsich, ausgewogenes Extrakt-Säure-Spiel, elegant und charmant. Schöner Sortenvertreter, stimmiger Wein.

Download: [Urkunde \(pdf, 484 kB\)](#)

WEINCHAMPION: 2. Platz in der Kategorie Riesling Kamptal DAC Reserve

Download: [Urkunde \(pdf, 535 kB\)](#)

TASTED 100% BLIND: 89/100 Punkte

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

WEIN AUS ÖSTERREICH:

Vollreife Marille und etwas Lezithin, traubig und ausgeglichen, geht sofort in die Tiefe; druckvoll und jugendlich, fest verknüpft, wiederum gelbfruchtige Komponenten, überhaupt saftig und fruchtbetont, bleibt auch gut haften, vielversprechend, rasante Säure im Finish, viele Sympathiepunkte.

GAULT MILLAU: 17,5 Punkte – 3 Trauben

PARKER / WINE ADVOCATE: 92 Punkte

WINE SPECTATOR: 91 Punkte

JAHRGANG 2012

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb. Floral unterlegte weiße Steinobstanklänge, mineralischer Touch, zart nach Tropenfrüchten. Saftig, eleganter Touch, zart nach Tropenfrüchten. Saftig, elegante Textur, ein Hauch von Honigmelone, finessenreicher Säurebogen, zitronig im Nachhall, verfügt über Entwicklungspotenzial.

A LA CARTE: 92 Punkte

Jugendliche Farbe, klare, saftige Frucht, Weingartenpfirsich, Limette, leichte Blüten, sehr straffer, kerniger Riesling mit lebendiger Textur, markantem Säurespiel, gute Frucht im Nachhall.

VINUM GUIDE: 17 Punkte

Sehr klar, rauchig und tief im feinwürzigen, mehr terroir-als fruchtgeprägerten Bouquet. Sehr elegant am Gaumen, aufgrund des Hefegeschmacks fast burgundisch anmutend, darum aber auch noch etwas bitter, voller, intensiver Geschmack, angenehm pikant im Finish. Sicher langlebig.

VINARIA WEINGUIDE: 3 Sterne

Zuerst schüchtern, spielt sich aber rasch frei, Orangenschalen und Ananas, geschmeidig und rund.

VIKTOR SIEGL:

Fassprobe: Zunächst ein bisschen schüchtern, geht aber mit Luftzufuhr rasch auf und spielt sich frei, Orangenschale und Ananas, angenehm exotisch unterlegt; subtile Untertöne, gelbfruchtig angehaucht, etwas Marillenröster und Haselnuss, geschmeidig und rund, bleibt auch gut haften.

PARKER: 92 Punkte

WINE ENTHUSIAST: 91 Punkte

SWA/Sommelier Wine Awards: Goldmedaille

JAHRGANG 2011

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Mittleres Gelbgrün. Intensive, frische Steinobstnase nach Pfirsich, ein Hauch von Limettenzesten, Blüten, attraktives Bukett. Saftig wieder nach Weingartenpfirsich, feiner Süßeschmelz, lebendiger Säurebogen, gute Länge, bietet großes Trinkanimo.

VIKTOR SIEGL:

Offen und einschmeichelnd, zarte Anklänge von Haselnuss und Orangenzeste, zurückhaltend und lebhaft in gleicher Weise; blitzsauber und cremig, diesmal erstaunlich viel Frucht aufzeigend, agil und weit ausholend, die nussige Würze macht sich erst wieder im langen Abgang bemerkbar.

ÖGZ: 4 Gläser

Stachelbeere, Orangenzesten, Limette. Lebendige Säure, angenehmes Mundgefühl, pikaner Touch, Pfirsich, saftige Frucht, mineralisch, guter Trinkfluss.

WEIN.PUR: 3 Gläser

Helle, strahlende Zitrusfrucht, ausgewogene Säure, wird dann dunkler: Föhrennadeln, Kiwi, Kräuter, langer Nachhall. Baut auf seiner Frucht auf,

strahlt gewisse Wärme aus.

Download: [Urkunde \(pdf 254kB\)](#)

GAULT MILLAU: 14,5 Punkte – 1 Traube

JAHRGANG 2010

VIKTOR SIEGL:

Agrumennote, reichhaltig und ziseliert, pfiffig und fest; diesmal ein bisschen leichter im Körper, aber rasanter in der Säure, dennoch setzt sich die Mandel- und Gelber-Pfirsich-Note der Lage souverän durch, ausgewogen, wird bald seine erste Reife erreichen.

WEIN.PUR: 3 Gläser – Ausgezeichnet

Vanillekipferl, Mürbteig, dazu ein Schuss Anis. Cremige, sahnige Textur, barock verspielt. Trockene Säure, Mineralik im Moment verhalten. Potenzial.

Download: [Urkunde \(pdf 245kB\)](#)

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Mittleres Gelbgrün. Reife gelbe Tropenfrucht, Steinobstanklänge unterlegt, Ananas, zart nach Honig, ein Hauch von Kräuterwürze. Saftig, extraktsüß, fast opulent wirkend, finessenreicher Säurebogen, rassig, bleibt gut haften, feine Marille im Nachhall, mit gutem Entwicklungspotenzial ausgestattet.

A LA CARTE: 91 Punkte

Feine, offene, reife Steinobstnoten, füllig und saftig; feine Substanz, viel Stoff, noch jung, braucht Zeit, viel Potenzial.

VINARIA Jungweinatlas

Agrumennote, reichhaltig und ziseliert, pfiffig und fest; diesmal ein bisschen leichter im Körper, aber rasanter in der Säure, dennoch setzt sich die Mandel- und Gelber-Pfirsich-Note der Lage souverän durch, ausgewogen, wird bald seine erste Reife erreichen.

GAULT MILLAU: 17 Punkte – 3 Trauben

PARKER: 92 Punkte

JAHRGANG 2009

VIKTOR SIEGL:

Beginnt mit der gewohnten Mandelnote, die aber unmittelbar von satter Steinobstfrucht gefolgt wird, vital und kernig; diesmal sehr saftig bei

früher Harmonie, leichte Fruchtsüße sowie nussige Würze vor dem relativ langen Abgang.

VINARIA: 16,7 Punkte

Vornehme Zurückhaltung im Bukett, nach Rosen und Zuckermelonen duftend, verrät hohe Reife und bleibt auch feinstrahlig; viel Finesse im Geschmack, mollig und extraktsüß, frühe Balance und Harmonie, viele Details, messerscharfe Struktur, Potenzial.

FALSTAFF: 90-92 Punkte

Mittleres Grüngelb. Verhalten, zarter Blütenhonig, kandierte Orangenschalen, ein Hauch von Tropenfrucht. Saftig, reife Frucht, dezente Süße, mittlerer Säurebogen, zitronige Nuancen, bleibt gut haften, harmonisch, vielseitiger Speisenbegleiter.

Wein.pur (6/2010): 4 Gläser – Exzellent

Feine Rauchigkeit, helle Frucht, Ananas. Sehr lebendig, saftig, feingliedrig. Feiner Schliff, zart vegetale Würze, klar, elegante Länge, erdig-kompakte Mineralität.

A LA CARTE: 90 Punkte

Feine Steinobstfülle, gepaart mit hübscher Würze; Ringlotten und Grapefruit, Lindenblüten, feine Spannung, seidiges Steinobst, wunderschöner Glanz.

GAULT MILLAU: 17,5 Punkte – 3 Trauben

JAHRGANG 2008

A LA CARTE: 94 Punkte – GRAND-CRU-SIEGER Riesling 2008

Feine, klare, blitzsaubere, elegante Steinobstnoteen; saftig-freundliche, dichte Frucht, stoffig und balanciert, ausgesprochen feine Harmonie.

VIKTOR SIEGL:

Geröstete Mandeln und Marillen in der Nase, noch sehr jugendlich und heftig; am Gaumen etwas ausgeglichener, wieder viel Steinobst, saftig wie immer, aber auch konturiert, schöner Säurekick im Abgang.

VINARIA: 2 Sterne

JAHRGANG 2007

VINARIA 5/2008: 15,8 Punkte

Frisch und klar, schöner Fruchtausdruck, Melonen, weiße Blüten, Holler, duftig, bisschen Wiesnblumen; saftig, guter Biss, etwas Gerbstoff, ansprechende Frucht, Zitruschalen, weiße Ananas, Guave, straff, nicht in Form, noch unruhig, braucht noch.

VIKTOR SIEGL:

Anfangs starker Mandelröstton, dahinter aufkeimende Steinobstfrucht, saftig und spontan ansprechend; noch stark hefig, mittlere Substanz, verspielt und offen, braucht noch einige Zeit, um die angedeuteten Fruchtaromen auszudrücken, relativ lang.

FALSTAFF: 88-90 Punkte

VINARIA: 1 Stern

JAHRGANG 2006

VIKTOR SIEGL:

Ein Obstkorb, aus dem Mango und Ananas noch hervorragen, jung und ungestüm; hefig unterlegt, beachtlicher Körper, viel Fruchtkern präsentierend, am Beginn der Entwicklung.

FALSTAFF:

Mittleres Grüngelb. In der Nase intensive Weingartenpfirsichfrucht, saftig und einladend. Am Gaumen kraftvoll, zitronig, feine Anklänge an Limettenzesten, rassig, sehr frisch, trinkanimierender Still.

VINARIA Weinguide 2007/08: 1 Stern

Spielt zwar nicht die erste Geige, setzt aber mit seiner saftigen Mandarinenfrucht und verspielten Art einen gelungenen Auftakt.

GAULT MILLAU: 16 Punkte

JAHRGANG 2005

VINARIA (VIKTOR SIEGL):

Feine Mandelnote und etwas Marille in der Nase, offen und saftig; pointiert und von delikatem Fruchtschmelz umgeben, geschmeidig, aparte Steinobstfrucht, harmonisch und offenherzig.

KAMPTAL WINE TROPHY: 3. Platz Kategorie: Riesling Pastell

FALSTAFF: 89 Punkte

VINARIA: 1 Stern

JAHRGANG 2004

FALSTAFF: 88-90 Punkte

Mittleres Grüngelb, in der Nase feine reife gelbe Pfirsiche, am Gaumen rassig, noch etwas fordernd, wirkt etwas geradelinig, intensives Zitronenfinish.

VINARIA Weinguide 2004/05: 1 Stern

Herzhaft mit gewagtem Säurebiss, braucht noch Flaschenreife zu seiner Abrundung.

VINARIA:

Geröstete Mandeln, Lebkuchen und Honig sind im temperamentvollen Bukett auszumachen; frisch und herzhaft bei mittlerem Volumen, noch streng, schöner Fruchtkern, nerviges Säurespiel vor dem Abgang, benötigt etwas Flaschenreife.

PARKER: 90 Punkte

JAHRGANG 2003

FALSTAFF: 91 Punkte

Helles Grüngelb, in der Nase feiner Weingartenpfirsich, etwas Ananas, feine Mineralik, am Gaumen lebendig strukturiert, filigrane Säurestruktur, angenehme gelbe Frucht, bleibt gut haften, bereits sehr harmonisch.

VINARIA:

Eher dezente, nahezu filigrane Nase, die von nussiger Würze unterstrichen wird, klar und offen; substanzreich und verspielt zugleich, geschmeidig und balanciert, von der charakteristischen Mandelwürze dieser Toplage geprägt, noch sehr jugendlich.

POLISH WINE GUIDE: 3 Sterne

JAHRGANG 2002

FALSTAFF: 91 Punkte

Mittleres Grüngelb, in der Nase kräftige Pfirsichnote, einladendes Bukett, zart nach süßer Banane, am Gaumen stoffig, schöner harmonischer Schmelz, süffig, da möchte man bald ein zweites Glas trinken.

VINARIA Weinguide 2003/04: 1 Stern

Der Gaisberg-Riesling verkörpert wieder die gewohnt offene und herzhaft stilistische Qualität.

VINARIA:

Rund und geöffnet, zeigt momentan mehr Mandelwürze als Frucht; herzhaft und ruhig strömend, geschmeidig und ausgeglichen, ein bisschen "brav".

JAHRGANG 2001

FALSTAFF: 90 Punkte

Mittleres Gelb, in der Nase intensive Frucht nach Stachelbeeren und Pfirsich, am Gaumen feinsensibel strukturiert, sehr gute Balance, frische Apfelfrucht im Abgang, mittlere Länge, bereits sehr trinkanimierend.

VINARIA Weinguide 2002/03: 2 Sterne

Verspielt, herzhaft und animierend sind nur einige der positiven Eigenschaften, die der Gaisberg-Riesling wieder ins Glas bringen wird.

VINARIA:

Zuerst brotige Würze, dann verspielt und einiges an Trockenfrüchten preisgebend, noch recht streng; viel Gewicht und animierende Marillenfrucht, herzhaft, von der beachtlichen Säure getragen, noch lebendiger und schwungvoller als bislang ausgefallen.

JAHRGANG 2000

FALSTAFF: 89-91 Punkte

Mittleres Gelbgrün, eher verhalten, ganz zarte Fruchtanlage, am Gaumen typisch, gute Harmonie, frische Struktur, eher feminin, es fehlt noch etwas der Nachdruck.

VINARIA Weinguide 2001/02: 2 Sterne

Saftig, gibt einen ganzen Obstkorb frei, charmant, gestützt durch eine mineralische Ader.

JAHRGANG 1999

A LA CARTE: 92 Punkte

Sämlingspikanz in der Rieslingfrucht; brilliert, strahlende, tolle Frucht, unglaublich tief, superb.

FALSTAFF: 89-91 Punkte

Mittleres Gelb, noch etwas schaumgebremst im Duft, ganz zart schimmert Botrytis durch, am Gaumen opulent, gute Säurestruktur, Zitrusfrüchte, Grapefruit im Finish. Saftiger Rieslingtyp.

JAHRGANG 1997

A LA CARTE: 82 Punkte

Eibisch; am Gaumen sauber, braucht Zeit, Potential