

VERKOSTUNGSNOTIZEN & AUSZEICHNUNGEN



RIED GRUB | 1^{ÖTW} Erste Lage Kamptal^{DAC} Grüner Veltliner

JAHRGANG 2020

FALSTAFF WEINGUIDE 22/23: 96 Punkte

Leuchtendes Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Zarte Kräuternoten, Nuancen von gelber Frucht, etwas nach Mango, ein Hauch von Melisse und Feigenchutney. Saftig, gute Komplexität, dunkle Mineralik, Golden-Delicious-Apfel, zarte Holzwürze, fruchtsüß, lange anhaltend, guter Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.

VINARIA WEINGUIDE 21/22: 4 Sterne

Dezente Nase mit der lagentypischen Aromatik nach Williamsbirne und gerösteten Mandeln, kraftvoll angelegt, satter Fruchtschmelz, erneut Kernobst, reife Säure im langen Abgang, Reserven.

JAHRGANG 2019

WEINWISSER Magazin 10/2020: 17,5 Punkte

ÖTW - Erste Lagen Weine

Würzige Steinobstnase mit weißen und gelben Früchten, dahinter entwickelt sich mit Luft aber noch etwas mehr Würze. Feingewoben mit elegantem Schmelz, sehr duftig und mit mineralisch- pikantem Finish. Stylisher und duftiger Grüner Veltliner.

Download: [Urkunde.pdf](#)

GENUSS Magazin 07/2020: 94 Punkte – Trophysieger

GRÜNER VELTLINER Reserve TROPHY

Fichtennadeln, nasser Schieferstein, Pflaumen, etwas Minze; saftig, frisch, anregend pikant, balanciert, straff und geradlinig; lang, dicht und verwoben mit Eleganz und Charme.

ÖGZ Verkostung “Weiße Reserven”: Sieger 2020

Säurige Lebendigkeit zeigt sich bereits im Geruch: Quitte, Golden Delicious Apfel und Citronella Kerze. Zitrisch-frischer Zug regieren auch am Gaumen, der die Apfelnoten jugendlich ergänzt. “Herrlich zu einem Backhendl oder Schollenfilet!”

JAHRGANG 2018

JAPAN WINE AWARD 2020: Silbermedaille

Download: [Zertifikat.pdf](#)

VINARIA 06/2019 Verkostung Grüner Veltliner: 16,3 Punkte

Anfangs dezent, bisschen röstig, auch rauchig, bisschen Zitrus, braucht Luft; saftige reichhaltige Frucht, viel Orange, Williamsbirne, Quitte, Grapefruitbitterl, Kräuter, Thymian, knackiger Biss, gute Länge, lebendige Säure

A LA CARTE WEINFÜHRER 2020: 94 Punkte

Jugendliche Farbnoten, kandierte Orange, Mandeln und Birne, feine Würze, kräftiger Wein, balancierte, harmonische Textur, fruchtiger Schmelz im Angang, lang anhaltend, Kumquat und Melone im Rückaroma.

FALSTAFF WEINGUIDE 2019/20: 94 Punkte

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Intensiver Duft nach Papaya und Ananas, ein Hauch von Wiesenkräutern, zart nach Honigmelone, Mandarinenzesten. Gute Komplexität, dunkle Mineralität, saftig, elegant, feine Säurestruktur, bleibt lange haften, weißes Kernobst im Abgang, guter Speisenbegleiter mit Potenzial.

VINARIA WEINGUIDE 2019/20: 4 Sterne

Zarter Blütenduft und etwa Williamsbirne, fein strukturiert, auch pfeffrig-schotige Aspekte, erinnern an alte Apfelsorten, kernig und mit passendem Säurebogen ausklingend.

JAHRGANG 2017

WEIN GUIDE Weiß 2019: 5/5 Gläsern

Mächtige Schlieren, aparter Duft nach Tropenfrüchten, ausgesprochen Vollmundig, Ananasgelee mit markanten Pfeffernoten, sortentypisch, viel Grip, enormer Fuchtschmelz, aber trocken mit eleganter Säure.

VINARIA, Grüner Veltliner Verkostung Magazin Nr.6/2018

Grapefruit, würzig, chiliartige Würze, roter Paprika, Backpulver, Banane, leichte Exotik, rauchig, rote Beeren; schöner, geradliniger Veltliner, fein liniert, viel Kernobst, sehr klassisch und puristisch, mittlere Länge.

A LA CARTE Grand Cru Verkostung: 95 Punkte

Download: [Urkunde](#)

A LA CARTE Weinführer 2019:

Jugendliche Farbnoten, reife, saftige Frucht, Nektarine und Melone, Kräuteranklänge, gehaltvoller Wein, balancierte Textur, feiner Schmelz im Abgang, lang anhaltend, nussige Noten und Grapefruit im Rückaroma.

DR. VIKTOR SIEGL:

Ganz anders als der Vorgänger getönt, changiert zwischen dunkelbeerigem und rotbeerigem Fruchtspiel und verrät bereits in der Nase hohe Reife und satten Schmelz; ausgereift und kraftvoll, aber eigentlich nicht opulent, gelbe und rote Fruchtbestandteile im Verein sowie etwas Maroni, gebündelt und ausdauernd, Potenzial.

WEINWISSEN 11_2018

Würzig- tabakiger Typ mit Anklängen von reifen Äpfeln, Blüten und Zitruszesten. Am Gaumen mit guter Stoffigkeit und schmelziger Oberfläche. Darunter feinsaftig und substanzreich; deutliche Pfefferwürze. Wahrscheinlich ein etwas höherer pH-Wert, deutliche Extraktsüße. Langes, würziges Finale. Die Riede Grub ist eine vom Löss geprägte Kessellage zwischen Heiligenstein und Gaisberg, ideal für Grünen Veltliner, der in anderen Jahrgängen häufig schlanker ausfällt.

JAHRGANG 2016

VINARIA WEINGUIDE 2017/18: 5/5 Sterne

Fulminanter Start, beschreibt einen weiten Bogen, in dem rote Beeren, etwa Himbeeren eine Hauptrolle spielen, expressiv und dicht, die geballte Frucht lässt nicht locker, feinstrahlig und lange anhaltend, Zukunft.

FALSTAFF 2017: 95 Punkte

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von reifen gelben Tropfenfrüchten, Orangenzesten, ein Hauch von Anis, mineralischer Touch. Komplex, saftig, feine Fruchtsüße, elegante Textur, finessereiche Struktur, bleibt sehr gut haften, zitronig im Finish, sehr gute Länge, sicheres Reifepotential.

A LA CARTE: 94 Punkte

Jugendliche Farbnoten, ausgeprägte, tiefe Fruchtnoten, Melone, kandierte Orangen und Birnen, Bratapfel, gehaltvoll am Gaumen, cremige Textur, feiner Fruchtschmelz im Abgang, pikantes Finish, langanhaltend, Rancio-Ton und zarte Würze im Nachhall.

FALSTAFF Kamptal^{DAC} Riedencup 2017: 94 Punkte

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Marille, tabakige Nuancen, einladendes Bukett. Saftig, elegant, harmonisch, Nuancen von Honigmelone, feine Fruchtsüße im Abgang, zarter karamelliger Touch im Rückgeschmack, vielseitiger Speisenbegleiter, Reifepotential.

JAHRGANG 2015

MEININGERS WEINWELT 1/18: 93 Punkte

Download: [Urkunde \(jpg, 603kb\)](#)

WEINGUIDE 2016: 4/5 Gläser

Gelbe reife Äpfel, zarter Feuerstein, Rosinen, Melone. Herausfordernder Gaumen mit zartbitteren Akzenten, exotische Früchte, Kiwi, mittlerer Körper. Komplexer Sortenvertreter mit langem Nachhall.

Download: [Urkunde \(pdf, 460 kb\)](#)

Dr. Viktor SIEGL:

Unverkennbares Duftspiel nach Blutorangen und Minzeblättern, auch etwas heller Tabak, hochelegant und ausdrucksstark, legt mit Luftzufuhr noch einmal einen Gang zu; beachtlicher Körper, aber vor allem fein liniert, viele Nuancen und gute Spannung, bereits erstaunlich harmonisch, konzentriert und detailverliebt, gute Ausdauer und große Zukunft.

WIRT + WINZER 2016: 3/3 Gläser

Erdig-würzig, Efeu und Schwarztee, „Früchteplunder Pirsich“, Grapefruit und Ananas in der Nase und am Gaumen, cremig und schmelzig, dicht und vollmundig, harmonische Säure, viel Fruchtcharme bis in den sehr langen Abgang.

A LA CARTE 2016: 94 Punkte

Sieger der Kategorie Grüner Veltliner Reserve

Download: [Urkunde \(pdf, 258 kb\)](#)

VINARIA WEINGUIDE: 5/5 Sterne

Blutorangen und Minzeblätter, auch heller Tabak, geht mit Luftzufuhr auf, körperreich und fein liniert, viel Spannung und Ausdauer, Reserven.

WEINCHAMPION 2016: 2. Platz

Download: [Urkunde \(pdf, 556 kb\)](#)

WEIN PUR: 91 Punkte

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

FALSTAFF: 94 Punkte

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine weiße Frucht nuances, frische Wiesenkräuter, zart tabakig-pfeffrige Anklänge, ein Hauch von Orangenesten, facettenreiches Bukett. Stoffig, gute Komplexität, Nuancen von weißer Birne, finessenreiche Struktur, mineralisch unterlegter Abgang, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

A LA CARTE: 94 Punkte

Jugendliche Farbe, ausgeprägte, reife Frucht, Melone, Pfirsich, Kräuterwürze, am Gaumen stoffiger Wein, balanciertes Säurespiel, straffe Struktur, Grapefruit im Abgang, gute Länge, vegetale Anklänge im Nachhall.

GAULT MILLAU: 17/20 Punkte

3 Trauben

KAMPTALER WEINPREIS 2016: Sieger

Kategorie: Grüner Veltliner Riedenwein 2015

Download: [Urkunde \(pdf, 470 kb\)](#)

WEIN PLUS: 93 Punkte

Fester, herber, getrocknet-vegetabiler bis krautiger, etwas tabakiger und hefiger Duft mit gelbfruchtigen und leicht getrocknet-floralen Aromen, intensiver, etwas erdiger Mineralik, Zitronengras, einem Hauch Ingwer sowie einer Spur Wacholder und grünem Speck. Reife, saftige, eher herbe Frucht, leicht nussig und recht deutlich pfeffrig, getrocknete Kräuter am Gaumen, etwas Lorbeer und Wacholder, nachhaltig und dicht, feine, lebendige Säure, intensive, herbe, leicht salzige und auch erdige Mineralik, nachhaltig, geschliffen, angedeutet schwarzbeerig im Hintergrund, auch

deutlich Bambussprossen, hat Kraft, sehr guter bis langer, feinsaftiger Abgang mit Griff.

Nähere Infos unter www.wein-plus.eu

A LA CARTE: 95 Punkte

Jugendliche farbnoten, intensive, gelbe Frucht, Honigmelone, Papaya, Kumquarts, feiner Würzeschleier, gehaltvoller Wein, harmonischer Trinkfluss, dicht und straffe Struktur, Grapefruit im Abgang, pikantes Finish, lang anhaltend

JAHRGANG 2014

VIKTOR SIEGL:

Ein wahrer Multivitaminsaft gepaart mit etwas Lezithin, fest und doch weit ausschwingend, ausgereifte Sache; deutliches Pfefferl, gute Substanz, die gelben Fruchtklänge setzen sich am Gaumen fort, zahlreiche Nuancen und rassiger Säurerahmen, bleibt gut haften, wobei die entgegenkommende Frucht bis zum letzten Schluck erhalten bleibt.

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb. Feine gelbe Fruchtnuancen von frischem Golden-Delicious-Apfel und Mango, ein Hauch von Wiesenkräutern und tabakige Nuancen. Saftig, elegante Textur, finessenreiche Säurestruktur, weiße Frucht im Nachhall, zart salziger Rückgeschmack.

A LA CARTE SIEGER 2015: 93 Punkte

Download: [Urkunde \(pdf, 349 kB\)](#)

KAMPTAL WINE TROPHY 2015: 2. Platz in Kategorie „Edle Veltliner“

Download: [Urkunde \(pdf, 819 kB\)](#)

VINARIA: 15,2 Punkte

Klassisch im Duft, Walnüsse, Hülsenfrüchte, etwas Pfefferoni-untermalte Traubengelee-Frucht, bisschen Fenchel, hübsch; eher schlank gewoben, weißer Pfeffer, schüchterne Frucht, mittelgewichtig, nach hinten schlanker und recht trocken, direkt.

WEIN.PUR: 93 Punkte

Herrliche Ausstrahlung, facettenreich, fast fordernde Mineralik und Würze, salzig, enorme Spannung und mit Druck bis in den langen Abgang.

Großartig!

Download: [Urkunde \(pdf, 249 kB\)](#)

WEIN GUIDE: 5/5 Gläser

Download: [Urkunde \(pdf, 437 kB\)](#)

VINOUS/David Schildknecht: 94 Punkte

WINE ADVOCATE/Robert Parker: 91 Punkte

JAHRGANG 2013

VIKTOR SIEGL:

Vielfältig, doch dezent, satte Ringlottenfrucht sowie etwas Blutorange, geht gleichsam in eine burgundische Richtung; tabakige Würze und delikater Schmelz, konzentriert und viele Details offerierend, schokoladig und lang, kleidet den Gaumen richtig aus, sehr gute Perspektiven.

FALSTAFF: 93-95 Punkte

Zart hefetrübes Gelbgrün. Etwas verhalten, hefig unterlegte Nuancen von Wiesenkräutern, feine Apfel-Birnen-Frucht, tabakiger Anklang, mineralischer Touch. Komplex, angenehme Extrasüße, zart nach Honigmelone, elegant, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, seidige Textur, vermittelt Länge und Reifepotential.

A La Carte: 94 Punkte

Download: [Urkunde \(pdf 341kB\)](#)

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, saftige, reife Fruchtnoten, gelber Apfel, Birne, Grapefruit, zartes Pfefferl, leichte Kräuternoten, am Gaumen gehaltvoller Wein mit guter dichter Struktur, feine Würze und gute Länge im Abgang.

VINARIA: 4 Sterne

Vielfältig, doch dezent, etwas Blutorange, burgundische Richtung, konzentriert und lang, kleidet den Gaumen richtig aus, gute Perspektiven.

WEIN.PUR: Exzellent, 90 Punkte, 4 Gläser

Download: [Urkunde \(pdf 240 kB\)](#)

WEINGUIDE: 3 Gläser

Pflanzliche Würze, reife Quitte, Orangenzesten. Akazienhonig, harmonisch am Gaumen, balanciert, kräftiger Körper, gute Spannung. Klingt lange und druckvoll nach.

Download: [Urkunde \(pdf, 491 kB\)](#)

WEIN AUS ÖSTERREICH:

Vielfältig, doch dezent, satte Ringlottenfrucht sowie etwas Blutorange, geht gleichsam in eine burgundische Richtung; tabakige Würze und

delikater Schmelz, konzentriert und viele Details offerierend, schokoladig und lang, kleidet den Gaumen richtig aus, sehr gute Perspektiven.

PARKER / WINE ADVOCATE: 91 Punkte

GAULT MILLAU: 17,5 Punkte – 3 Trauben

JAHRGANG 2012

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb. Noch etwas verhalten, zart mit Orangenesten unterlegte gelbe Fruchtanklänge, feine tabakige Nuancen. Saftige gelbe Birnenfrucht, zart nach Ringlotte, feine Extraktsüße, gut eingebundene Säurespiel, würziger Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

A LA CARTE: CRAND-CRU SIEGER (95 Punkte)

Helle Farbe, vielschichtig, Aromatiefe, gelbe Fruchtnoten, exotische Nuancen, Tabak, sehr opulent, saftige Frucht am Gaumen, im Finish ausgeprägte Würze, enorme Länge.

VINARIA WEINGUIDE: 4 Sterne

Physalis und Mango, auch heller Tabak, reichhaltig und mollig, feine Fruchtsüße, klebt richtig am Gaumen, leichte Taninherbe im langen Abgang.

VIKTOR SIEGL:

Fassprobe: Aus einer geschützten Kessellage kommt dieses Veltliner-Konzentrat: Physalis und Mango sind nur einige der geweckten Assoziationen, auch heller Tabak schwingt mit; reichhaltig und mollig, feine Fruchtsüße, klebt richtig am Gaumen, leichte Tanninherbe im Abgang, sehr individuell und wohl auch lagerfähig.

WEIN.PUR: 3 Gläser

Download: [Urkunde \(pdf, 270kB\)](#)

KAMPTAL WINE TROPHY: 1. Platz in Kategorie "Reifer Veltliner"

Download: [Urkunde \(pdf, 717 kB\)](#)

PARKER: 94 Punkte

GAULT MILLAU: 17 Punkte – 3 Trauben

JAHRGANG 2011

LANGENLOIS CHAMPION: 3. Platz Kategorie "Reife Grüne Veltliner"

Download: [Urkunde \(pdf 277kB\)](#)

NOMINIERUNG SALON ÖSTERREICH WEIN 2012

Download: [Urkunde \(pdf 640kB\)](#)

A LA CARTE: Grand Cru 2011 Grüner Veltliner: 96 Punkte

Download: [Urkunde \(pdf 277kB\)](#)

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb. Mit feinen Wiesenkräutern unterlegte Nuancen von Steinobst, ein Hauch von gelbem Apfel. Komplex, saftige weiße Frucht, pfeffrige Würze, finessenreicher Säurebogen, bleibt sehr gut haften, ein eleganter Essensbegleiter mit viel Zukunft.

VIKTOR SIEGL:

Blütenhonig und gelbe Frucht nuances beherrschen das weit ausholende Duftspiel, noch etwas hefige Würze, legt aber mit Luft sofort zu und wird immer frucht tiefer und einschmeichelnder; extraktsüß und gepolstert, viel exotisches Fruchtflair, dabei kristallklar und vielschichtig, hält die feine Ausstrahlung und frühe Harmonie bis zum langen Nachhall durch.

A LA CARTE: 93 Punkte

Klassisch, offen, gelbe Äpfel, feine Würze, reifes Obst, saftig, CO2 feine Säure, burgundische Noten, tolle Mineralik, groß.

VINARIA: 16,2 Punkte

Gute Würze, schöner Fruchtschliff, Mandarine, leichte Exotik, nicht allzu laut, schöne Harmonie; weiche Würze, guter Schmelz, saftig, Lebkuchen, rauchige Würze, Maracuja, hinten ein deutliches Bitterl.

ÖGZ: 5 Gläser

Weißer Pfeffer, Feuerstein. Mineralität pur, Nektarinen, lebendige Säure, süffig, zugänglich, guter Fluss, auch mineralischer Abgang, gut gemacht.

SELECTION: 4 Sterne

Download: [Urkunde \(pdf, 149 kb\)](#)

A LA CARTE 2016: 94 Punkte

Sieger der Kategorie Grüner Veltliner 2013, 2012, 2011

Download: [Urkunde \(pdf, 347 kb\)](#)

JANCIS ROBINSON: 17,5 Punkte (Top 5)

GAULTMILLAU: 17,5 Punkte – 3 Trauben

JAHRGANG 2010

VIKTOR SIEGL:

Wieder die bestens bekannte Note nach weißen Blüten, auch etwas Zuckermelone, hefig unterlegt, etwas leichtfüßiger als sonst, kommt mit der Luft immer besser in Fahrt; druckvoll und engmaschig, gelbfruchtige Aromen nach Ringlotten und Kriecherln ausspielend, überaus saftig und einschmeichelnd, extraktsüß und offen, feste Säurestruktur, lang und ausbaufähig.

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Gelbgrün. Feinwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Honigmelone, rauchige Mineralik, zarter Kräutertouch. Komplex, engmaschig, fester Körper, reife Apfelfrucht, frischer Säurebogen, dunkle Mineralik im Nachhall, bleibt sehr gut haften, zarter Honigtouch im Rückgeschmack, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

ÖSTERREICHS BESTE WEISSWEINE: 4 Gläser

Kühle mineralische Aromen, etwas Brioche, auch zart nach gelben Mais, kandierte Zitrus, am Gaumen auch saftige Honigmelone, dicht und schmelzig, gute Frische, langer mineralischer Abgang.

A LA CARTE: 91 Punkte

Feine, reife Süße, tiefe vielschichtige Frucht, reife Karambole, Melonen; wunderschön saftig, gute Säure, noch etwas unfertig, wird sehr schön.

VINARIA Weinguide 20011/12

Ringlotten und wieder heller Tabak, noch etwas schüchtern, superbe Dichte, feinfasrig und lang, braucht Zeit.

VINARIA Jungweinatlas

Wieder die bestens bekannte Note nach weißen Blüten, auch etwas Zuckermelone, hefig unterlegt, etwas leichtfüßiger als sonst, kommt mit der Luft immer besser in Fahrt; druckvoll und engmaschig, gelbfruchtige Aromen nach Ringlotten und Kriecherln ausspielend, überaus saftig und einschmeichelnd, extrasüß und offen, feste Säurestruktur, lang und ausbaufähig

WEIN.PUR: Wein des Jahres 2011

GAULT MILLAU: 15,5 Punkte – 2 Trauben

PARKER: 92 Punkte

JAHRGANG 2009

WEIN.PLUS Reserve Verkostung: Hervorragend 92 Punkte

Klare, geschliffene gelbfruchtige Nase mit feinen vegetabilen Aromen, floralen Spuren und gewisser Mineralik. Reife, saftige, fest gewirkte Frucht, sehr feine Säure und etwas Griff, dicht und nachhaltig am Gaumen, noch immer frisch, gute Tiefe, deutliche Mineralik, etwas pflanzliche und pfeffrige Würze, fast ein wenig rauchige Anklänge, gezügelte Kraft, sehr guter, straffer, saftiger, feinwürziger und mineralischer Abgang mit Zug und Griff. In großartiger Verfassung.

VIKTOR SIEGL:

Akazienhonig und Melone durchdringen bereits den hefigen Schleier, nimmt mit Luftzufuhr immer mehr Fahrt auf, quasi exotisches Flair; beachtliches Volumen und feine Fruchtsüße, aber auch feingliedrig und einladend, frühe Balance und große Länge, schon in erstaunlicher Frühform.

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb. Würzige Anklänge, Anis, Kümmel, feine gelbe Apfelfrucht, tbaktige Würze, zart mit Steinobst unterlegt. Straff, kraftvolle Textur, engmaschig, saftige apfelfrucht, finessenreich, sehr gut anhaltend, salzige Mineralik im Abgang, gutes Entwicklungspotenzial.

KUTSCHERS Kostnotizen 12/2010

Eleganter Mix aus Frucht und Würze, saubere Nussnoten, gelber Apfel und Grapefruit, am Gaumen spannende und sehr aktive Struktur, wieder Nusswürze, Frucht kommt im Abgang wieder.

VINARIA (7/2010): 15,9 Punkte

Hülsenfrüchte, Getreide, leichte Mineralität, viel grüne Apfelfrucht; saftig dunkelwürzig, bisschen breiter angelegt, Orangen, im Hintergrund Kräuterbogen, zarte Bittere, Kernobst, attraktiv und recht laut.

GAULTMILLAU: 17,5 Punkte – 3 Trauben

ÖSTERREICHS BESTE WEISSWEINE: 4 Gläser

JAHRGANG 2008

VINARIA: 16,3 Punkte

Bezwingend hübsches Duftspiel nach Rhabarber, Ananas und Gartenkräutern, beschreibt einen weiten Bogen von Frucht nuances; klassisches Pfefferl, mittleres bis gutes Gewicht, fest und ausdrucksstark, sanfte Quittenfrucht, zarterherbe Note im langen Nachhall, individuell.

WEIN.PUR: 4 Gläser

Feine, Eleganz verströmende Nase; gediegen, feingliedrig, frisch und lebendig, verspielt, wunderbar harmonisch und ziseliert, würzig, Pfefferl, fast leichtfüßig wirkend, guter Spannungsbogen, lang, toll.

A LA CARTE: 91 Punkte

Feine Fülle, nobles Holz, auch elegante Zitrusselemente; kraftvolle Fülle, gute Struktur, das Holz ein wenig grobporiger, dennoch sehr fein.

KAMPTAL WINE TROPHY 2009: 3. Platz

Kategorie "Edle Veltliner" 2008

Download: [Urkunde \(pdf 594kB\)](#)

WEINWIRTSCHAFT: 92 Punkte

Feinwürziger Duft, gelbe Früchte, sogar Pfirsich-Noten, zartpfeffrig, weiße Blüten; pikant und äußerst fest, druckvoll, kompakt am Gaumen

VIKTOR SIEGL:

Blütenhonig und Spargel in der aufgefächerten, differenzierten Nase, gewinnt mit Luftzufuhr immer mehr Schub und realisiert quasi einen tropischen Fruchtsalat; am Gaumen eine Spur zurückhaltender, saftig und extraktsüß, wieder fein liniert und engmaschig, harzig unterlegt, dabei einschmeichelnd, nahezu feurige Note, durch die Säure aber gut abgefedert.

VINARIA: 2 Sterne

JAHRGANG 2007

VINARIA: Erster Platz

Verkostung Grüner Veltliner & Riesling 2007

A LA CARTE: 93 Punkte

Herrlich strahlende, wunderschöne dichte, saftige Frucht; Birnen und Äpfel, feine Quitten; blitzsaubere, hochfeine Frucht, absolut feiner Stoff, leichtfüßig und elegant.

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Mittleres Grüngelb. In der feinwürzig, Nuancen von Wiesenkräutern und frischem grünem Apfel, aber auch noch feinhefige Anklänge, vielschichtiges

Bukett. Am Gaumen komplex und muskulös strukturiert, cremige Textur, saftige Aromatik mit zart vegetaler Nuance, etwas nach Birnen und Mango, feines Säurespiel, mineralischer Abgang, bleibt gut hängen, dunkelwürziger Rückgeschmack.

WEINWIRTSCHAFT: 92 Punkte

Extrem pfeffrig, komplexe Gewürzaromatik, dazu Quitte und Mirabelle; druckvoll mit cremiger Länge.

VINARIA 07/2008: 18,9 Punkte

Deutliche Sortenpräsenz, weißer Pfeffer, rauchig, intensiv, sehr viel Blättrigkeit, leicht hefig, tolle Dichte, geht auf; breitschultrig, viel Struktur, kräuterig, Feuerstein, salzig, sehr lebendig, straff, dabei hochkonzentriert, prägnante Würze, tolle Länge.

VINARIA 08/2008: 16,4 Punkte

Geröstete Mandeln und etwas Kräuter und Malz, eher zurückhaltend, geht langsam auf; feine Anklänge von Blütenhonig und Steinobst am Gaumen, herb und von leichter Reife gekennzeichnet, auch recht hefig, insgesamt aber ausgeglichen und anhaltend.

VINARIA TROPHY: Kategorie Grüner Veltliner: 2. Platz

Download: [Urkunde \(jpg, 221kB\)](#)

VIKTOR SIEGL:

Exotischer Obstkorb bereits in der Nase, leicht hefig unterlegt, sehr eindringlich; entgegenkommend und charmant, tiefe Frucht und gediegener Körperbau, reichhaltig und überraschend offen, großzügig und anhaltend.

VINARIA: 2 Sterne

JAHRGANG 2006

SONNTAGSZEITUNG: 17,5 Punkte

Mittleres Grüngelb; opulente Nase, ein Hauch Vanille, reife gelbe Früchte, rauchig, tiefgründig; im Geschmack kräftig, würzig, schön harmonisch, ein Hauch Kohlensäure; endet lang und mineralisch. Mustergültiger, körperreicher Grüner Veltliner mit Rasse und Zukunft.

VIKTOR SIEGL:

Überschwängliche Frucht nach tropischen Früchten, konturiert und offen, hefige Grundtöne; satte Ringlottenfrucht, präzise definiert, bei aller Kraft vor allem elegant, salzig-mineralische Untertöne vor dem langen Abgang, hohe Reserven.

A LA CARTE: 98 Punkte

Feine Fülle, wunderschöne Dichte, weiße Birnen, saftig, der Alkohol lockerst weggesteckt, singt und klingt wunderbar, ein strahlender Wein nach jedem Maßstab.

Download: [Urkunde \(pdf 47kB\)](#)

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Helles Grüngelb. In der Nase feine Tropenfrucht, zart nach Mango und Wiesenkräutern, sehr typisches Bukett. Am Gaumen mineralische Textur, komplex, dabei leichtfüßig, gelbe Frucht, frisch strukturiert, bleibt sehr gut haften, tolles Entwicklungspotenzial.

VINARIA Weinguide 2007/08: 2 Sterne

Im Topbereich verströmt der vielversprechende Grub exotische Fruchtfülle und noch wilde Pikanz.

GAULT MILLAU: 17,5 Punkte

JAHRGANG 2005

KAMPTAL WINE TROPHY: 2. Platz

Kategorie: Edle Veltliner

A LA CARTE: 90 Punkte

Feine dichte, strahlende Nase, süßer Veltliner at its best; herrliche Frucht, Extrakt- und Restsüße, der Biss fehlt dadurch ein wenig.

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Grüngelb. In der Nase zart nach Biskuit, etwas Anis, ein Hauch von Blutorangen, sehr vielschichtig. Am Gaumen sehr stoffig, feine Extraktsüße, bleibt sehr lange haften, feine tabakige Würze im Nachhall, großes Entwicklungspotenzial.

VINARIA: 2 Sterne

Multivitamin-Riegel wiedergebende, extraktsüße und opulente Grub

VINARIA (VIKTOR SIEGL):

Tiefer Fruchtcocktail nach gelben Pfirsichen und Honigmelonen, auch rauchige Akzente; der schwarze Pfeffer breitet sich dann am Gaumen aus, wenn auch die Steinobstfrucht stets den Takt vorgibt, extraktsüß und üppig, aber auch fein strukturiert und elegant, schon balanciert, gute Ausbaureserven.

GAULT MILLAU: 17,5 Punkte

JAHRGANG 2004

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Mittleres Grüngelb, in der Nase sehr frische Note, die fast an Pfirsich erinnert, am Gaumen sehr komplex, herrliche Extraktsüße, vielschichtig, von einer nervigen Säure getragen, lang anhaltend, feine Frucht im Rückgeschmack.

VINARIA: 2 Sterne

Nase nach Gartenkräutern, hochfein und verspielt, aber noch etwas streng und rudimentär.

VINARIA: 3 Sterne

Gartenkräuter, vor allem Thymian, beherrschen das hochfeine, verspielte Bukett; viele Nuancen und leichte Extraktsüße am Gaumen, hohe Finessedosis und zarte Apfelfrucht geben den Ton an, engmaschig, druckvoll und lang, der gewohnte Parade-Veltliner, auch für längere Lagerung geeignet.

VINARIA Nr. 5/2005: 19,6 Punkte

Vitale Würze, einnehmend, Föhren, Wacholder, Pfeffer, sehr animierend, hochfein und enorm tiefgründig; reich, opulent und saftig, Obstkorb, kompakte Konzentration von vielschichtigen Aromen, Fruchtsüße, Mineralität und Finesse, fast überschwängliche Würze, voller Zartheit und opulenter Exotik, grandios, viel Tiefgang, hochfein, wie selbstverständlich gut über den Gaumen gleitend; wahrlich großer Wein; zweimal mit 20 bewertet.

VINARIA HERBSTVERKOSTUNG: 19,3 Punkte

PARKER: 89 Punkte

A LA CARTE: 91 Punkte

ALLES ÜBER WEIN: 91 Punkte

JAHRGANG 2003

A LA CARTE: 92 Punkte

Feine, tiefe Frucht; geht am Gaumen auf, die extraktsüße Frucht erinnert an Orangengelee, viel Power, saftig, im Abgang Alkohol spürbar, dennoch groß.

FALSTAFF: 91-93 Punkte

Mittleres Grüngelb, in der Nase ein voller tropischer Fruchtkorb, vielschichtig und einladend, darunter zarte Kräuterwürze, am Gaumen stoffig, wiederum geprägt von einer angenehmen Fruchtsüße, elegant, bleibt sehr gut haften, ein Charmeur.

VINARIA Weinguide 2004/05: 3 Sterne

Vereint barocke Statur mit zarten Fruchtnuancen.

VINARIA:

Höchst individuelles Bukett nach Ananas und Gartenkräutern, vor allem Thymian; die barocke Struktur setzt sich am Gaumen fort, wird aber stets von transparenter Steinobstfrucht begleitet, geschmeidig und entgegenkommend, ein ebenso mächtiger wie balancierter Veltliner, der auch bestens für die längere Lagerung geeignet erscheint.

POLISH WINE GUIDE: 3 Sterne

JAHRGANG 2002

FALSTAFF: 90-92 Punkte

Mittleres Grüngelb, in der Nase noch verhalten, reicht im Bukett fast an einen Riesling heran, Pfirsich und Marille, am Gaumen extraktsüß, barocker Stil, im Abgang noch etwas heferau, sollte nicht vor Herbst getrunken werden.

VINARIA Weinguide 2003/04: 2 Sterne

Rotbeerig, von geradezu Rotwein-artiger Substanz geprägter Veltliner.

VINARIA:

Ungewöhnliches Bukett nach roten Beeren und Marillenröster, füllig und einschmeichelnd; im Geschmack nahezu opulent, von feinem Fruchtschmelz umgeben, geradlinig und entgegenkommend, anhaltend.

JAHRGANG 2001

FALSTAFF: 93-95 Punkte

Helles Grüngelb, in der Nase tiefe tabakige Würze, Heuaromen, aber auch sehr ansprechende Frucht, Apfelaromen, am Gaumen rassige Struktur, sehr konzentriert, ein komplexer Veltliner mit mineralischem Nachhall, tolles Zukunftspotenzial. Begeisternder Sortencharakter.

VINARIA Weinguide 2002/03: 2 Sterne

Der unterkühlte, minzige Grub-Veltliner erweist sich als eher ziseliert und zurückhaltend.

VINARIA:

Unterkühlt und minzig in der Nase, etwas verkapselt, dann aber reich und ziseliert zugleich; schönes Volumen und feine Nuancen, wieder rauchig-röstige Untertöne, betont in jedem Stadium die Steinobst-Frucht, hohe Pikanz und Rasse.

JAHRGANG 2000

FALSTAFF: 92-94 Punkte

Mittleres Gelbgrün, sauberes Bukett, reifer Apfel, einladend, am Gaumen ungemein präzise und klar, ein dezenter Süßeschleier ist von einer passenden Säure ausgekontert, ruhig und elegisch, gute Länge, hat Potenzial.

VINARIA Weinguide 2001/02: 2 Sterne

Massiv, dicht und reich an Frucht.

JAHRGANG 1998

A LA CARTE: 89 Punkte

Fast neutral, Nase will nicht aufgehen; wuchtig, körperreich, vielschichtig, tief, Zukunft gesichert.

FALSTAFF: 91 Punkte

Kräftiges Gelb, ein massiver Botrytiswein mit deutlichen Dörrobstaromen, am Gaumen eher in eine exotische Richtung weisen, korpulent, braucht unbedingt noch einige Jahre Flaschenreife.

VINARIA Weinguide 2000/01: 17,0 Punkte

Benötigt viel Luft zur Entfaltung seiner tiefen, vielschichtigen Düfte; zuerst wuchtig und fruchtsüß, dann elegant und feingliedrig, enorme Länge, Potenzial.

JAHRGANG 1997

A LA CARTE: 92 Punkte

Zurückhaltendere Nase; am Gaumen dezente, noble Frucht, viel Substanz, Finesse, geht auf, ganz und gar grandios ohne vordergründige Explosion.

JAHRGANG 1996

A LA CARTE: 87 Punkte

Goldgelbe Farbe vom Botrytiseinschlag, kräftiges Bukett; mit Luft klärt sich das Bild. Am Gaumen Zitrus und Restsüße; hat Potential, ist noch nicht ganz harmonisch.