SEIT 1171
SCHLOSS
GOBELSBURG
WEINKULTURERBE ŒSTERREICHS

VERKOSTUNGSNOTIZEN & AUSZEICHNUNGEN

RIED STEINSETZ | 1ÖTW Erste Lage
KamptalDAC Grüner Veltliner

JAHRGANG 2020

FALSTAFF WEINGUIDE 21/22: (92) Punkte
Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuterwürze, weißer Apfel, ein Hauch von Orangenzesten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, frisches Kernobst, lebendiger Säurebogen, zitroniger Touch im Nachhall, animierender Stil.

VINARIA WEINGUIDE 21/22: 4 Sterne

Wacholder, Kampfer und Menthol erfreuen die Nase, temperamentvoll wie subtil, elegant und multidimensional, feingliedrig und dicht, ein Klasse-Veltliner, der dem 2019er in keiner Weise nachsteht.

SEIT 1171
SCHLOSS
GOBELSBURG
WEINKULTURERBE ŒSTERREICHS

JAHRGANG 2019

Dr. Viktor Siegl, 05/20:
Wacholder und Szechuan-Pfeffer beherrschen das äußerst würzige Bukett, herzhaft und belebend, geht sofort in die Tiefe; piekfein und zupackend, beachtliche Dichte, kompakt und ausdrucksstark, für diese Kategorie auch sehr vielfältig, lang und aus einem Guss.

JAHRGANG 2018

FALSTAFF WINE GUDE 2019/20: 92 Punkte
Mittleres Gelbgrün. Feine Wiesenkräuter, ein Hauch von Zitronengras, weißem Steinobst und Maracuja. Saftig, elegant, wirkt leichtfüßig, feine Säurestruktur, Zitrusnuancen im Abgang, Apfel im Nachhall.

DR.VIKTOR SIEGL, MAI 2019
Beginnt mit tiefer Würze nach rosa Pfefferbeeren, erfrischend, vital und fordernd; geradliniger Verlauf, recht gebündelt, die pfeffrige Würze dominiert auch am Gaumen, dahinter etwas Nektarine, baut viel Spannung auf, in seiner Art bereits ein Klassiker, der heuer auch mit heller Frucht überzeugt.

JAHRGANG 2017

Viktor Siegl:
Puristische Nase nach weißem Pfeffer, nahezu Chili-artige Würze, sehr agil und zupackend; perlt so richtig über den Gaumen, feinkörnig und elegant, etwas rosa Grapefruit im Hintergrund, viel Temperament und Rasse, kann mittlerweile schon als Klassiker angesehen werden.

JAHRGANG 2016

WINE SPECTATOR Austria´s Appeal 11/2018: 90 Punkte
Alphabetical Listing Austria

VINARIA WEINGUIDE 2017/18: 3/5 Sterne
Pfefferoni und Zitrusschale, recht forsches Entree, pikant und gediegen, sehr vital, prickelnde Frische, mutige Säure im Finish

FALSTAFF 2017: 92 Punkte
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, mineralisch unterlegte Noten von weißem Apfel, ein Hauch von Orangenzesten. Stoffig feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, zart nach Melone im Abgang, ein balancierter Speisenbegleiter mit zitronigem Nachhall.

JAHRGANG 2015

Dr. Viktor SIEGL:
Archetypische Nase nach weißem Pfeffer, aber auch hellen Blüten, kühl und animierend, viele Nuancen; recht fest verwoben, sehr agil und temperamentvoll, die pfeffrige Würze kehrt wieder, hier gepaart mit etwas Grapefruit, beachtliches Gewicht und aufkeimende Eleganz, rassig angelegt.

VINARIA WEINGUIDE: 3/5 Sterne
Weißer Pfeffer und helle Blüten, viele Nuancen, etwas Grapefruit, einiges Gewicht und aufkeimende Eleganz.

FALSTAFF: 92 Punkte
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von gelben Tropenfrüchten, ein Hauch von Ananas, aber auch Apfel klingt an. Saftig, rund und harmonisch, gutes Säurespiel unterlegt, dezente Fruchtsüße im Abgang, bereits zugänglich, vielseitig einsetzbar.

SAVOIR VIVRE 2016: 92 Punkte
Download: Urkunde (pdf, 1174 kb)

WEIN PLUS: 90 Punkte

Ruhiger, leicht nussiger, floraler und deutlich vegetabiler Duft mit kernobstbetonten gelbfruchtigen Aromen, kräuterigen Nuancen, einem Hauch Pfeffer, Zitrusfrüchten und recht deutlicher Mineralik. Geschliffene, kühle, feinsaftige, eher zitrusbetonte Frucht mit Kernobstnoten und frischen kräuterigen Aromen, feine, lebendige Säure, gute Substanz und Nachhaltigkeit, ein wenig floral im Hintergrund, feiner Biss und etwas Schmelz, ein Hauch Tabak, noch jung, ziemlich fester Bau, dabei ausgesprochen elegant, etwas Tiefe, sehr guter, kühler, feinsaftiger, noch leicht hefewürziger und deutlich mineralischer Abgang mit Zug. Hat Klasse.
Nähere Infos unter www.wein-plus.eu

SOLUTIONS IN ENERGY
Ein Ausflug nach Gobelsburg mit allen sechs Sinnen!
Für mehr Informationen besuchen Sie bitte die Homepage www.solutionsinenergy.eu
Download: Press Statement (pdf, 1231 kb)

STEPHEN BROOK: 91 Punkte
Drink 2017-2025

WINE ENTHUSIAST: 92 Punkte

JAHRGANG 2014

FALSTAFF: 89-91 Punkte
Helles Gelbgrün. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Babybanane und Mango. Saftig, feine Tropenfrucht, integrierter Säurebogen, zitronige Nuancen, mittlere Länge.

VIKTOR SIEGL:
Melisse und Grapefruit in der Nase, auch ein bisschen Akazienhonig, gebündelt wie saftig; etwas Minze am Gaumen, ganz guter Körper, leichtfüßig, etwas Lorbeerwürze, hefig unterlegt, tabakige Note im Abgang.

VINOUS/David Schildknecht: 92 Punkte
WINE ENTHUSIAST: 91 Punkte
WINESTATE: 4/5 Sterne

SEIT 1171
SCHLOSS
GOBELSBURG
WEINKULTURERBE ŒSTERREICHS

JAHRGANG 2013

VIKTOR SIEGL:
Vital und gediegen, eindringliches Fruchtspiel und feiner Blütenduft, auch eine Prise Pfeffer spielt mit; beachtliche Substanz, wieder pikant, etwas Agrumen und viel Veltliner-Pfefferl, nervige Struktur, aus einem Guss.

FALSTAFF: 89-91 Punkte
Helles Gelbgrün. Mit feinen tabakigen Nuancen unterlegte Frische Apfelfrucht, zarte Kräuterwürze, mineralischer Touch, ein Hauch von Birne. Mittlere Körper, weiße Frucht, frischer Säurebogen, zart nach Mango im Abgang, ein vielseitiger Speisebegleiter.

VIVINO: Bronze Medaille
www.vivino.com
Download: Urkunde (356 kB)

VINARIA: 3 Sterne
Vital und gediegen, feiner Blütenduft und eine Prise Pfeffer, etwas Agrumen, beachtliche Substanz, nervige Sache.

WEIN AUS ÖSTERREICH:
Vital und gediegen, eindringliches Fruchtspiel und feiner Blütenduft, auch eine Prise Pfeffer spielt mit; beachtliche Substanz, wieder pikant, etwas Agrumen und viel Veltliner-Pfefferl, nervige Struktur, aus einem Guss.

PARKER / WINE ADVOCATE: 89 Punkte
WINE SPECTATOR: 91 Punkte

JAHRGANG 2012

WEIN.PUR: Trophy.Sieger 91 Punkte
Orangenblüten und ein Hauch Tabak, Grapefruit, Birne. Mineralisch straff gespannt, präzise Struktur und pikante Würze, mit Extraktsüße hintermalt. Dicht verwobener Charakter, tolle Länge.

FALSTAFF: 91 Punkte
Mittleres Gelbgrün. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Birne. Saftig, feinwürzig, gelbe Tropenfruchtanklänge, angenehmes Säurespiel, bleibt gut haften.

VIVINO: Top 10 der Austrian Grüner Veltliner
Download: Urkunde (349 kB)

VINARIA WEINGUIDE: 3 Sterne
Gelbfruchtige Nase, eindringlich und sanft strömend, lebhaft und pikant, beachtliches Volumen, etwas Zitruswürze, straff und gediegen.

VIKTOR SIEGL:
Fassprobe: Sofort anspringende, gelbfruchtige Nase, eindringlich und sanft strömend; lebhaft und pikant, weißer Pfeffer, beachtliches Volumen, straff und gediegen, etwas Zitruswürze vor dem Abgang.

PARKER: 90 Punkte
SWA/Sommelier Wine Awards: Goldmedaille

JAHRGANG 2011

WINE SPECTATOR: 91 Punkte
Download: Bewertung (jpg, 102kB)

FALSTAFF: 89-91 Punkte
Mittleres Grüngelb. Zart mit Wiesenkräutern unterlegte Nuancen von frischer Quitte und Blütenhonig. Saftig, angenehme gelbe Apfelfrucht, feiner Säurebogen, harmonisch, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

VIKTOR SIEGL:
Rosa Pfeffer, aber auch Quitten- und Birnenfrucht, pikant und einladend; etwas Orangenzeste und Mürbgebäck dann am Gaumen, reichhaltig und gepolstert, die elegante Struktur schlägt aber immer durch, ebenso die Frische und der kühle Hauch – ein Kamptaler Klassiker für viele Gelegenheiten.

JAHRGANG 2010

VIKTOR SIEGL:
Intensive, gelbfruchtige Nase mit Anklängen von Goldparmäne und Mandarinenschale, saftig und konturiert, viele Facetten; kräftiger Körper, sogar leichte Extraktsüße, dabei völlig trocken (so wie immer),

leichtes Pfefferl im Abgang, sehr lebhaft und ausdauernd, entspricht dem Jahrgang in bester Weise.

FALSTAFF: 90-92 Punkte
Mittleres Gelbgrün. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Honig, Mango und Papaya klingen an. Saftig, relativ kraftvoll, gelbe Frucht, angenehmer Säurebogen, zart nach Babybanane im Abgang, feine Kräuterwürze im Abgang, wirkt bereits gut entwickelt, ein harmonischer Speisenbegleiter. (90-92)

VINARIA Weinguide 2011/12
Goldparmäne und Havannatabak im Duft, pikant und reichhaltig, sogar leichte Extraktsüße, ansprechende Länge.

VINARIA Jungweinatlas
Intensive, gelbfruchtige Nase mit Anklängen von Goldparmäne und Mandarinenschale, saftig und konturiert, viele Facetten; kräftiger Körper, sogar leichte Extraktsüße, dabei völlig trocken (so wie immer), leichtes Pfefferl im Abgang, sehr lebhaft und ausdauernd, entspricht dem Jahrgang in bester Weise.

PARKER: 90 Punkte

JAHRGANG 2009

VIKTOR SIEGL:
Sofort ansprechende und nahezu intensive Birnenfrucht, auch ein Hauch von Marzipan, individuelles, ja originelles Duftspiel; temperamentvoll und dicht verwoben, geradezu salzig erscheinende Untertöne, auch etwas schwarzer Pfeffer schwingt mit, elegant und großzügig.

FALSTAFF: 89-91 Punkte
Mittlers Grüngelb. Verhalten, zarte vegetale Würze, frischer Apfel, gelbe Birne, mineralischer Hauch. Komplex, saftige Textur, frische Säurestruktur, mineralische Nuancen, salziger Nachhall.

WEIN.PUR (Ausgabe 6/10)
Fruchtig; Birne, Mandarine. Dann würzige Tabak-Note, zieht am Gaumen, fast noch etwas ruppig und forsch. Vielschichtiger, wunderbar frischer Veltliner. Die Würze stellt die Mineralität in den Vordergrund, für Liebhaber dieses Stils ein Gedicht.

GAULTMILLAU: 16 Punkte – 2 Trauben+

JAHRGANG 2008

VIKTOR SIEGL:
Springlebendig und anmutig, ein bisschen rosa Pfeffer und Thymian; das Temperament setzt sich am Gaumen fort, rosa Grapefruit und Boskoop-Apfel, äußerst herzhaft, dabei elegant verwoben, dreht im letzten Drittel noch einmal so richtig auf, möglicherweise der beste Steinsetz bislang.

VINARIA: 1 Stern

JAHRGANG 2007

WEINWIRTSCHAFT: 90 Punkte
Glasklarer, frischer Typ mit pfeffriger Würze, rotem Apfel; dicht, stoffig und pikant

ÖGZ FRÜHLINGSCUP
Pfeffrig-würziger gelbfruchtiger Duft mit einem Hauch weißer Blüten. Am Gaumen wieder saftig und vollmundig mit perfekt balanciertem Spiel, knackig und lang.

VINARIA 05/2008: 17,1 Punkte
Glockenklar, subtil, mineralisch, blumig, aber nicht vorlaut, sehr präzise; Williamsbirnen, sehr saftig, Spur von Zuckerrest, aber wunderbar eingebunden, hefig, Banane, straff, gelungen, stimmig wie aus einem Guss, vibrierende Säure.

VIKTOR SIEGL:
Weißer Pfeffer reizt die Nase, pikant und eindringlich, filigran und jugendlich; geht mit Luftzufuhr relativ rapide auf, schlank und feinstrahlig, nahezu mineralisches Gepräge, nervige Säure, alles frühzeitig im Lot, dafür steht eben 2007.

FALSTAFF: 88-90 Punkte
VINARIA: 1 Stern

JAHRGANG 2006

WEIN.PUR (Ausgabe 6/10)
Würzig und dabei fruchtbetont. Nach dem Einschenken gleich präsent, hellfruchtig, Grapefruit. Blutorange, sonnig, fröhlich. Die Mineralik zieht durch. Feine, reife Cremigkeit. Saftig, für 2006 recht kühl und gebündelt wirkend.

FRANKFURTER ALLGEMEINE
Dieser Grüne Veltliner vom Autodidakten Michael Moosbrugger aus der Umgebung der Wachau ist weder ein muskulöser Kraftprotz wie viele moderne Weine aus Niederösterreichs Parade-Traubensorte noch ein altbackenes Landei wie so mancher derbe Veltliner aus vergangenen Zeiten. Kraft und Frische sind exakt balanciert und mit Zitrus- und Pfeffernoten verbunden. Er verfügt über genug Substanz, um auf dem Esstisch zu brillieren, ist aber auch schwungvoll genug, um als Solist eine starke Figur abzugeben.

VIKTOR SIEGL:
Schwarzer Pfeffer pur in der Nase, auch etwas weißer Spargel und Rhabarber, konturiert und offen; spielt gehörigen Druck aus, eigenständig und originell, nahezu dunkelbeerige Frucht, gleitet ausgewogen über den Gaumen, gute Länge.

VINARIA Weinguide 2007/08: 2 Sterne
In der mittelkräftigen Kategorie kann sich der Steinsetz mit seiner pfeffrigen und feinen Linie wieder einmal frühzeitig profilieren.

FALSTAFF: 89 Punkte

JAHRGANG 2005

FALSTAFF: 92 Punkte
Mittleres Grüngelb. In der Nase reife Frucht, zarter Dörrobstanklang, feiner Spätlesecharakter, mit etwas luft frische Marille. Am Gaumen engmaschig, mineralische Textur, elegant, im Abgang noch etwas verhalten, braucht einige Zeit, um sich zu entwickeln.

VINARIA: 2 Sterne
Glasklare und feinmaschige Steinsetz, der heuer einen Mix aus tropischen Früchten und süßem Spargel wiedergibt

VINARIA (VIKTOR SIEGL):
Sofort einnehmende Nase, die eine Melange aus tropischen Früchten und süßem Spargel verwirklicht, auch pfeffriger Würzeschleier; viele Facetten am Gaumen, erneut glasklar und feinmaschig, saftige Apfelfrucht, schon sehr harmonisch.

KAMPTAL TROPHY 2006: 1. Platz

JAHRGANG 2004

FALSTAFF: 90-92 Punkte
Mittleres Grüngelb, in der Nase zart nussige Aromen, reife Apfelfrucht, braucht Luft, am Gaumen opulente Frucht, die von einer feinen rassigen Säure und einer pfeffrigen Würze gekontert ist, toller Stil.

VINARIA WEINGUIDE 2005/06: 2 Sterne
Glockenklar und subtil von pfeffrigem Würzeschleier umgeben.

VINARIA:
Geradezu vornehme Nase nach Erdbeeren und weißem Spargel, auch schotige Komponenten; pfeffrig und fest verwoben, dabei stets glockenklar und animierend, subtiler, charakteristischer Veltliner, der Herkunft und Rebsorte für diese Gewichtsklasse optimal repräsentiert.

PARKER: 90 Punkte

JAHRGANG 2003

FALSTAFF: 90 Punkte
Mittleres Grüngelb, in der Nase zart vegetal unterlegte grüne Apfelnote, am Gaumen feste Struktur; engmaschige Frucht, gut integrierte Säurestruktur, frischer Zitrustouch im Abgang. Lebendiger Stil, gutes Lagerpotenzial.

VINARIA Weinguide 2004/05: 2 Sterne

Unnachahmlich in seiner pfeffrigen Würze, elegant, modellhaft gelungener Veltliner der leichten Stilistik.

VINARIA
Zuerst pfeffrige und schotige Anklänge in der Nase, gefolgt von einer tiefen Erdbeerfrucht; kernig und eng verwoben, fest und ziseliert zugleich, vor allem elegant gerundet, beintrockenes Finale.

POLISH WINE GUIDE: *(*)**

JAHRGANG 2002

FALSTAFF: 88 Punkte
Mittleres Gelb, in der Nase fruchtbetont, zarte Grapefruitanklänge, am Gaumen harmonisch, saftig, im Nachhall nach Honigmelone, bereits zugänglich.

VINARIA Weinguide 2003/04: 1 Stern
Sehr pfeffrig und pointiert, mit tabakiger Würze.

VINARIA
Pointiert und pfeffrig, Akzente von Rhabarber und Moos; ziemlich engmaschig und kernig, baut einigen Druck auf, beintrocken im Abgang.

JAHRGANG 2001

FALSTAFF: 89 Punkte
Mittleres Grüngelb, in der Nase mineralisch, nach grünen Äpfeln, am Gaumen stoffig, komplexe Textur, knackig, mittlere Länge, braucht etwas Flaschenlagerung.

VINARIA Weinguide 2002/03: 1 Stern
Reintönig, intensiv nach Rhabarber duftend.

VINARIA
Akzentuiert und frisch im Bukett nach weißem Pfeffer und Rhabarber, sehr elegant; reintönig und pikant auch im Geschmacksbild, zarte und

rassige Stilistik, die pfeffrige Würze bis zum Finish durchhaltend – ein beispielhafter Veltliner.

JAHRGANG 2000

FALSTAFF: 87-89 Punkte
Helles Gelbgrün, zarte Apfelaromen, lebendiges Säurespiel mit gut eingebundener Frucht, recht harmonischer Veltlinerstil, hat Charme, mittlere Länge.

VINARIA
Leicht strukturiert, beachtlich.

JAHRGANG 1999

FALSTAFF: 87-89 Punkte
Mittleres Gelb, eher verhaltene Nase, zarte Honignote, auch am Gaumen reifere Fruchtaromen, Orangen, ausgewogene Struktur, vielschichtig, guter Körper, angenehmer Süßenachhall.