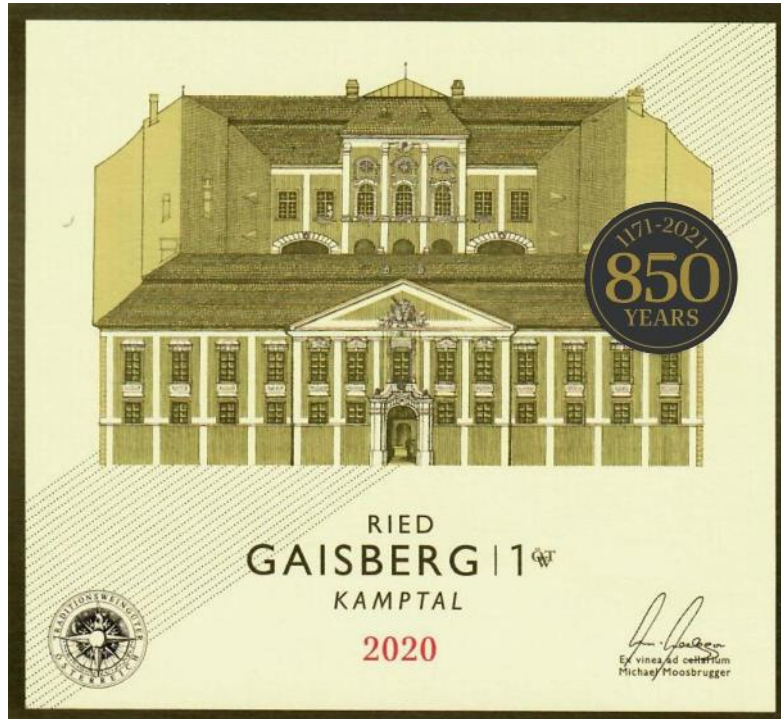


## VERKOSTUNGSNOTIZEN & AUSZEICHNUNGEN



### **RIED GAISBERG | 1<sup>ÖTW</sup> Erste Lage Kamptal<sup>DAC</sup> Riesling**

#### **JAHRGANG 2020**

##### **FALSTAFF WEINGUIDE 21/22: 94 Punkte**

Verkostet von Peter Moser: Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feiner Blütenhonig, ein Hauch von Pfirsich, zart nach Ananas, Grapefruitzesten klingen an, frisches Bukett. Saftig, mineralisch, weißes Steinobst, gute Komplexität, gut eingebundene Säurestruktur, zarte Fruchtsüße, vielseitiger Speisenbegleiter.

##### **VINARIA WEINGUIDE 22/23**

Ruhig strömende, gelbfruchtige Aromen à la Mirabelle und Kirschpflaume, zartgliedrig und reintönig, jahrgangsbedingt straffer und schlanker gebaut, lebhaft und kernig, mittlere Länge.

## **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](http://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 Orangenzesten. 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, Orangenesten 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, Frucht-potpourri 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 gelungen 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.

### **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 finessenreich 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 Gansberg-Riesling wieder ins Glas bringen wird.

### **VINARIA:**

Zuerst brotliche 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