

# Winterwein-Cup 2007

Alle Jahre wieder sind für die Gastronomie zwei „feierliche“ Weinstile besonders wichtig: Edle Schaum- und Süßweine sorgen nicht nur für festliche Stimmung, sie sind auch zu einigen Speisen die einzig wahren Begleiter. Diesmal als Special: Traminer

## Giessauf-Nell



### Gewürztraminer 2007

Im jugendlichen Duft Rosenwasser, Marzipan und Orangenblüten; am Gaumen sehr fein schmelzig und zart cremig, toll balanciert und lang, noch viel zu jung.

**Giessauf-Nell**  
Margrit und Josef Nell  
A-8493 Klöch, Hochwarth 63  
+43 34 75 72 65  
giessauf-nell@aon.at  
www.giessauf-nell.at

## Weingut Wimmer



### Gewürztraminer 2006

Noch recht zurückhaltend nach rosa Rosen, auch am Gaumen „rosa“, ein bisschen wie Bazooka, recht schmelzig und rund, gut balanciert mit Potenzial.

**Weingut Wimmer**  
Sabine und Martin Wimmer  
A-2170 Poysdorf, Laaerstraße 37  
+43 25 52 21 85  
info@wimmerwein.at  
www.wimmerwein.at

## Weingut Zillinger



### Traminer Auslese 2006

Sehr kräuterwürzig im Duft, „sweet & sour“, braucht Luft, dann auch typische Rosenaromen und Vanille. Am Gaumen auch Honigmelonen, wieder sehr würzig, dicht und rund, harmonisch und lang.

**Bioweingut Zillinger**  
Johannes Zillinger  
A-2245 Velm-Götzendorf, Landstraße 70, +43 25 38 857 31  
bioweingut@zillinger.at  
www.zillinger.at

## Weingut Rabl

### Traminer Auslese 2006

Sehr typischer Traminer-Duft nach Rosen und Safran, würzig und floral, setzt sich am Gaumen fein fort, saftige Frucht, Aniskekserl, sehr fein balanciertes Frucht-Säure-Spiel, gute Länge, macht viel Spaß.

**Weingut Rabl – Werainhof**  
Rudolf Rabl  
A-3550 Langenlois,  
Weraingraben 8–10,  
+43 27 34 23 03  
office@weingut-rabl.com  
www.weingut-rabl.com



## Weingut Repolusk

### Roter Traminer Oberglanz 2006

Herrlicher Traminerduft, sortentypisch auch am Gaumen, viel Frucht und Würze, saftig und lang. Super.

**Weingut Repolusk**  
Barbara und Roland Repolusk  
A-8463 Leutschach, Glanz an der  
Weinstraße 41  
+43 345 43 13  
weingut@repolusk.at  
www.repolusk.at



## Giessauf-Nell

### Gelber Traminer + Gewürztraminer 2007

Ein Büschel Wiesenkräuter, Rosen, Cassis, „Heller Ananas-Wiener-Zucker!“ (im positiven Sinn) und tolle mineralische Noten, sehr süffig balanciert, hat Druck, Schmelz und Tiefe, ist ausdrucksvoll und macht schon viel Spaß. Hat Potenzial.

**Giessauf-Nell,**  
Margrit und Josef Nell,  
A-8493 Klöch, Hochwarth 63  
+43 34 75 72 65, giessauf-nell@aon.at  
www.giessauf-nell.at



## Rotes Haus



### Nussberger Edellage Traminer 2005

Traminer aus dem Holz, zart röstig mit Arancini, Hopfen und viel floralen Aromen, setzt sich am Gaumen wunderbar fort, mächtig und toll balanciert mit feiner Balance und enormer Länge. Ein Bilderbuch-Traminer.

**Weingut Rotes Haus**  
A-1190 Wien, Armbrustergasse 31  
+43 1 370 76 01  
www.weingut.rotes-haus.at

## Rotes Haus



### Traminer 2006

Wilde Rosen, Mandarinenschalen im Duft und am Gaumen, saftig und harmonisch, feine Würze, cremig und schmelzig, perfekt balanciert mit guter Länge. Zum cremigen Rotschmier-Käse.

**Weingut Rotes Haus**  
A-1190 Wien, Armbrustergasse 31  
+43 1 370 76 01  
weingut@rotes-haus.at  
www.weingut.rotes-haus.at

## Weingut Heiss



### Traminer Spätlese 2005

Einerseits wunderbar nach Karamell und Honig, mit floralen Noten, dann aber auch Gewürzgurkerl, Senfsaat und Estragon, dicht und saftig am Gaumen, süß und sauer, mit guter Länge, muss sich harmonisieren, macht aber Spaß, Preis-Leistungs-Hit.

**Arkadenweingut Walter Heiss**  
A-7142 Illmitz, Ob. Hauptstr. 20  
+43 21 75 33 45  
walter.heiss@netway.at

## Alfred Fischer

### Traminer Spätlese 2006

Leicht laktische Noten im floralen Duft nach Frucht-Mix-Joghurt, auch am Gaumen recht saftig und dicht, wieder ein bisschen milchig, aber fein und süffig.

**Weingut Alfred Fischer**  
Alfred, Alex und Thomas Fischer  
A-7023 Stöttera, Rosenthalg. 2–6  
+43 26 26 52 38-0  
weingut@alfredfischer.com www.alfredfischer.com



## Stift Klosterneuburg

### Mathäi Brut 2006

Burgundische Nase, feine Birnen, Quitten und Honigmelonen mit feinem Bisquit. Setzt sich am Gaumen wunderbar fort, frisch und elegant zugleich, fein würzig, ganz feines Mousseux, sehr gelungen.

**Weingut Stift Klosterneuburg**  
Augustiner Chorherren  
A-3400 Klosterneuburg,  
Rathausplatz 24  
+43 22 43 41 15 22  
weingut@stift-klosterneuburg.at  
www.stift-klosterneuburg.at



## Weingut Josef Nolz

### Riesling Frizzante

Bissl dropsige Pfirsich-Frucht im Duft, auch am Gaumen sehr fruchtig mit sehr prickelnder Perlage, eher einfach, macht aber Spaß.

**Weingut Josef Nolz**  
Josef Nolz  
A-3133 Traismauer, Hilpersdorf 8  
+43 27 83 68 79  
josef\_nolz@surfeu.at  
www.nolzwein.at



## Sektkellerei Madl



### Cuvée Special Sekt

Im Duft nach überreifen Äpfeln und Zwetschken, am Gaumen zwar saftig und mit schaumiger Perlage, wir denken allerdings auch bei der zweiten Flasche an einen schleichenden Kork.

Wein & Sektkellerei Madl KEG  
Johann Madl  
A-2172 Schrattenberg  
Hauptstraße 57  
+43 22 46 35 27  
johann.madl@madl.at  
www.madl.at

## Sektkellerei Madl



### Schretenberg Cuvée Brut

Apfel-Litschi im Duft, am Gaumen recht schaumige Perlage, hat durchaus Druck und viel Frucht, unkompliziert und süffig klingt mit Zitrusnoten nach.

Wein & Sektkellerei Madl KEG  
Johann Madl  
A-2172 Schrattenberg  
Hauptstraße 57  
+43 22 46 35 27  
johann.madl@madl.at  
www.madl.at

## Ewald Gruber



### Punktgenau Frizzante Rosé

Erdbeerig, primärfruchtig, auch Kirschen, am Gaumen saftig, knackig und spritzig, mit spritziger Perlage, sehr süffig.

Weingut Ewald Gruber  
Ewald Gruber  
A-3743 Röschitz, Winzerstraße 46  
+43 29 84 27 65  
ewald.gruber@gruberwein.at  
www.gruberwein.at

## Malteser Ritterorden

### Malteser Brut 2005

„Winterapfelrose“, kräuterwürziger Duft nach roten Äpfeln und Bisquit. Am Gaumen frisch, saftig und noch jugendlich ungestüm, recht fein perlend, hat gewisse Eleganz, macht Spaß. Tolles Preis-Leistungs-Verhältnis.

Schlossweingut Malteser Ritterorden, Vertrieb: Lenz Moser AG  
A-3495 Rohrendorf bei Krems,  
Lenz-Moser-Straße 1  
+43 27 32 855 41  
office@lenzmoser.at  
www.lenzmoser.at



## Christian Reiterer

### Schilcher-Sekt

Bissl oxidativer rotbeeriger Duft, am Gaumen sehr knackig mit frischer Frucht und lebendigem Spiel, lang, aber auch etwas herb und ein bissl einfach.

Weingut Christian Reiterer  
Christian Reiterer  
A-8551 Wies, Lamberg 11  
+43 34 65 39 50  
info@weingut-reiterer.com  
www.weingut-reiterer.com



## Schlumberger

### Sparkling Brut 2005

Mandeln, Marzipan und rosa Grapefruit im Duft und auch am Gaumen, sehr saftig und knackig, lebendige, etwas schaumige Perlage, aber wunderbar süffig.

Wein- und Sektkellerei Schlumberger GmbH.  
A-1190 Wien  
Heiligenstädter Straße 43  
+43 1 368 22 58-0  
services@schlumberger.at  
www.schlumberger.at



## Schwarzböck

### Riesling Sekt

Pfirsich-Apfel-Zitrus-Frucht mit feinen Hefenoten, etwas vordergründiger Schwefeltouch. Am Gaumen feine Frucht, sehr fein balanciert mit lebendigem, aber feinem Mousseux, hat Biss, macht richtig Spaß.

Weingut Schwarzböck  
Rudolf und Anita Schwarzböck  
A-2102 Hagenbrunn, Hauptstr. 58  
+43 22 62 67 27 40  
weingut@schwarzboeck.at  
www.schwarzboeck.at



## Weingut Steininger

### Riesling Sekt 2005

Zu Beginn zartes „Burgunder-Stinkerl“, das mit etwas Luft Steinobst mit Brioche weicht, am Gaumen recht süße Frucht, sehr feine Perlage, knackig und saftig, sehr frisch.

Weingut Steininger  
Brigitta & Karl Steininger  
A-3550 Langenlois, Walterstr. 2  
+43 27 34 23 72  
office@weingut-steininger.at  
www.weingut-steininger.at



## Juris-Stiegelmar

### Juris Brut 2004

Duftet nach gelben Früchten und Brioche, am Gaumen ein bissl nach Dosenananas mit etwas schaumiger Perlage, recht elegant, etwas herb und dabei cremig-weich im Nachhall.

Weingut Juris – Stiegelmar  
Axel und Herta Stiegelmar  
A-7122 Gols  
Marktgasse 12-18  
+43 21 73 27 48  
office@juris.at www.juris.at



## Ploder-Rosenberg

### Überschäumend

Eigenständig nach Walderdbeeren und Cantuccini, am Gaumen saftig, mit sehr feiner Perlage, etwas herb im Abgang.

Weingut Ploder-Rosenberg  
„Fredi“ Ploder  
A-8093 St. Peter am Ottersbach  
Rosenberg 86  
+43 34 77 32 34  
office@ploder-rosenberg.at  
www.ploder-rosenberg.at



## Weingut Malat

### Malat Brut Reserve 2004

Karamell in der Nase, „intensive warme Brioche mit Hagelzucker“, Butterbirnen, aber auch etwas grüne Noten, am Gaumen fein balanciert und recht fein perlend, vielleicht ein bisschen „laut“ und vordergründig, jedenfalls sehr süffig. Spaltete die Jury ...

Weingut Malat  
Gerald und Michael Malat  
A-3511 Furth-Palt  
Lindengasse 27  
+43 27 32 829 34  
weingut@malat.at; www.malat.at



## Christian Reiterer

### Armada Rosé Brut

Feiner zart rotbeeriger Duft, auch etwas Brioche, feinhefig. Am Gaumen sehr saftig und knackig mit feiner Perlage und zartcremigem Nachhall.

Weingut Christian Reiterer  
Christian Reiterer  
A-8551 Wies, Lamberg 11  
+43 34 65 39 50  
info@weingut-reiterer.com  
www.weingut-reiterer.com



## Schlumberger

### Rosé 2006



Feiner dezenter Duft nach Ribisln und feinhefig. Am Gaumen recht elegant und sehr fein strukturiert, dezent und lang.

Wein- und Sektkellerei  
Schlumberger GmbH.  
A-1190 Wien  
Heiligenstädter Straße 43  
+43 1 368 22 58-0  
services@schlumberger.at  
www.schlumberger.at

## Weingut Steininger

### Burgunder Sekt 2005



Burgundisch in der Nase, salzig-mineralisch, auch Bitterorangenschalen. Am Gaumen saftig und schmelzig, mit feiner Perlage und cremigem Abgang.

Weingut Steininger  
Brigitta & Karl Steininger  
A-3550 Langenlois  
Walterstraße 2  
+43 27 34 23 72  
office@weingut-steininger.at  
www.weingut-steininger.at

## Weingut Söll

### Gelber Muskateller Sekt „Reserve“ 2003



Sortentypisch „traubig“ und floral mit zartem Brioche, am Gaumen, aber auch Birnen und Steinobst, sehr saftig mit ganz feiner Perlage, sortentypisch mit gutem Nachhall, macht viel Spaß.

Weingut & Gästehaus Söll  
Maria & Johannes Söll  
A-8462 Gamlitz-Sernau  
Steinbach 63a  
+43 34 54 66 67  
familie@weingut-soell.at  
www.weingut-soell.at

## Schloss Gobelsburg

### Schloss Gobelsburg Brut Reserve

Zart nussig, Birnen, Honigmelonen und Grapefruit im Duft und auch am Gaumen, saftig und schmelzig, animierend, wieder fein nussig mit feinem Mousseux und guter Länger, perfekter Aperitif.

Weingut Schloss Gobelsburg  
Zisterziensertift Zwettl  
GF: Michael Moosbrugger  
A-3550 Gobelsburg, Schloßstr. 16  
+43 27 34 24 22  
schloss@gobelsburg.at  
www.gobelsburg.at



## Sektkellerei Szigeti

### Rosé Brut

Burgundisch im Duft, fein duftig, tiefrote Weichseln, cremig, sehr feines Mousseux, toll gemacht.

Sektkellerei Szigeti  
Peter und Norbert Szigeti  
A-7122 Gols, Am Anger 31  
+43 21 73 21 67  
Sektkellerei@Szigeti.at  
www.szigeti.at



## Willi Bründlmayer

### Bründlmayer Brut 2004

Feiner Sekt nach Champagner-Stil, Brioche, Butterscotch und ein Anis-kekserl, am Gaumen saftig, feines Mousseux, elegant im Stil, guter Nachhall und Schmelz.

Weingut Willi Bründlmayer  
Willi Bründlmayer  
A-3550 Langenlois  
Zwettler Straße 23  
+43 27 34 21 72 0  
weingut@bruendlmayer.at  
www.bruendlmayer.at



## Erzherzog Johann

### Weißburgundersekt

Honigmelonen und gebutterter Toast im burgundischen Duft, sehr fein auch am Gaumen, saftig mit feinem Mousseux, elegant mit gewisser Tiefe, klingt sehr fein nach, zum Rendezvous um Mitternacht.

Erzherzog Johann Weine, Weinkeller- und HandelsgmbH & Co KG  
A-8461 Ehrenhausen, Nr. 34  
+43 34 53 24 23  
office@erzherzog.com  
www.erzherzog.com



## Sektkellerei Szigeti

### Neuburger Sekt Brut

Recht burgundisch mit Brioche und Akazienblüten, Khaki und etwas Nuss, am Gaumen wieder recht burgundisch mit saftiger Frucht, fein cremig, feine Perlage, recht elegant und lang nachhallend, sehr fein.

Sektkellerei Szigeti  
Peter und Norbert Szigeti  
A-7122 Gols, Am Anger 31  
+43 21 73 21 67  
Sektkellerei@Szigeti.at  
www.szigeti.at



## Jurtschitsch

### Riesling Zöbinger Heiligenstein Auslese 2006

Röstig und süß, gleichzeitig im Duft nach Steinobst und etwas Honig, am Gaumen cremig und würzig, wie fette gelbe Paprika, die man im Backrohr geröstet hat, sehr saftig und vollmundig mit erfrischendem Spiel.

Jurtschitsch-Sonnhof  
Edwin, Karl und Paul Jurtschitsch  
A-3550 Langenlois, Rudolfstr. 39  
+43 27 34 21 16 0  
weingut@jurtschitsch.com  
www.jurtschitsch.com



## Jurtschitsch

### Grüner Veltliner Schenkenbichl Auslese 2006

Kräuterwürze, vegetabile Noten und etwas Waldhonig im Duft, am Gaumen vollmundig, dicht und rund, „süßse Karotten“, würzig, cremig, knackig balanciert und lang.

Jurtschitsch-Sonnhof  
Edwin, Karl und Paul Jurtschitsch  
A-3550 Langenlois, Rudolfstr. 39  
+43 27 34 21 16 0  
weingut@jurtschitsch.com  
www.jurtschitsch.com



## Weingut Mehofer

### Beerenauslese 2006

Leider 2x Kork. Hinter dem Korkschleier war aber ein kraftvoller, gut balancierter Süßwein erkennbar, leider konnten wir das so natürlich nicht bewerten.

Mehofer – Neudeggerhof  
Karl und Stephan Mehofer  
A-3471 Neudegg, Neudegg 14  
+43 22 79 72 47  
neudeggerhof@mehofer.at  
www.mehofer.at



## Martin Pasler

### Beerenauslese 2006

Riecht traubig und nach dunklem Honig, am Gaumen recht dicht und sehr harmonisch, etwas „old fashioned“, animierend balancierter Speisenbegleiter.

Weingut Martin Pasler  
Martin Pasler  
A-7093 Jois  
Obere Hauptstraße 44  
+43 664 380 21 84  
office@martinpasler.com  
www.pasler.com



## Fritz Wieninger

### Nussberg Beerenauslese 2005



„Marillenhonig“, am Gaumen zwar schon recht dicht und süß für eine Beerenauslese, aber perfekt balanciert mit Tiefe und Schmelz, knackigem Frucht-Säure-Spiel und enormer Länge.

Weingut Wieninger  
Fritz Wieninger  
A-1210 Wien  
Stammersdorfer Straße 80  
+43 1 290 10 12  
weingut@wieninger.at  
www.wieninger.at

## Weingut Giefing

### Furmint Beerenauslese 2006



Würzig und zart röstig im Duft, sehr sortentypisch auch am Gaumen, spielerisch und lang, sehr eigenwillig durch seine herbe Würze, wie Artischocken.

Weingut Giefing  
Claudia und Erich Giefing  
A-7071 Rust  
Hauptstraße 13  
+43 26 85 379  
giefing@wein-rust.at  
www.wein-rust.at

## Lenz Moser

### Beerenauslese Lenz Moser Prestige 2006



Rosinen, Kümmel und Lorbeer im eigenständigen Duft, sehr fein und würzig, reife gelbe Früchte und Kräuter auch am Gaumen, Sonnenblumenhonig und feine Würze, gut balanciert und lang. Preis-Leistungs-Tipp.

Lenz Moser  
Weinkellerei Lenz Moser AG  
A-3495 Rohrendorf bei Krems,  
Lenz-Moser-Straße 1  
+43 27 32 855 41  
office@lenzmoser.at  
www.lenzmoser.at

## Willi Opitz

### Goldackerl Beerenauslese 2006

Wiesenkräuter, exotische Früchte, „geröstete Ananas“, Zitronengras auch am Gaumen exotisch-fruchtig mit toller Struktur und feiner Würze, sehr fein balanciert und lang.

Weingut Willi Opitz  
Kellermeister: Herbert Götzinger  
A-7142 Illmitz  
St. Bartholomäusgasse 18  
+43 21 75 20 84  
+43 676 931 08 88  
winery@willi-opitz.at  
www.willi-opitz.at



## Weingut Leitner

### Weisser Riesling – Beerenauslese 2005

Im Duft nach Steinobst und viel Waldhonig, etwas fleischig, am Gaumen saftig und süß, herrlich balanciert mit feinem Säurespiel, macht schon viel Spaß.

Weingut Leitner  
Gernot & Matthias Leitner  
A-7122 Gols, Quellengasse 33  
+43 21 73 25 93  
weingut@leitner-gols.at  
www.leitner-gols.at



## Weingut Esterházy

### Beerenauslese 2004

Sehr offen und marillig im Duft, auch Birnen und Limetten, recht rund und saftig am Gaumen, könnte ein bissl mehr Säurespiel vertragen, aber sehr fein gemacht.

Weingut Esterházy  
Kellermeister: Matthew Pick  
Schloss Esterházy  
7000 Eisenstadt  
+43 26 82 633 48  
www.esterhazywein.at



## Schloss Gobelsburg

### Grüner Veltliner Eiswein 2006



Extrem würzig und erdig nach Marillen und Kräutern im Duft, am Gaumen exotisch, eher weich und rund, recht saftig und honigsüß, gute Länge.

Weingut Schloss Gobelsburg  
Zisterzienserstift Zwettl  
GF: Michael Moosbrugger  
A-3550 Gobelsburg, Schloßstr. 16  
+43 27 34 24 22  
schloss@gobelsburg.at  
www.gobelsburg.at

## Herbert Studeny

### Welschriesling Eiswein 2003



Dörrobst und Kräuter im honigsüßen Duft, am Gaumen saftig, feine Honigsüße, etwas Nuss, voll und rund, mineralisch-würzig, recht frisch mit animierendem Spiel und guter Länge.

Weingut Studeny  
Herbert Studeny  
A-2073 Obermarkersdorf 174  
+43 29 42 82 52  
office@studeny.at  
www.studeny.at

## A. I. Amon

### Weißburgunder Eiswein 2002



Etwas oxidativer Duft nach reifen Birnen und Honig. Am Gaumen weich und rund, eher „altmodischer Stil“, aber recht süffig und universell einsetzbar.

Weinbau A. I. Amon  
A-2170 Kleinhadersdorf  
Zeile 8  
+43 25 52 33 68  
+43 664 150 24 88  
office@ai-amon.at  
www.ai-amon.at

## Weingut Heiss

### Traminer Eiswein 2003

Extrem würzig und erdig nach Litschis und exotischen Früchten, am Gaumen wieder exotische Fruchtaromen, sehr würzig, recht elegant, aber auch ziemlich süß und ein wenig alkoholisch.

Arkadenhof Heiss  
Walter Heiss  
A-7142 Illmitz  
Obere Hauptstr. 20  
+43 21 75 33 45  
walter.heiss@netway.at



## Erzherzog Johann

### Traminer Eiswein 2003

Schönes Steinobst, bissl Rosen, Lindt-Plättchen Orangenschokolade, nicht sonderlich tief, aber gut.

Erzherzog Johann Weine, Weinkeller- und HandelsgmbH & Co KG  
A-8461 Ehrenhausen, Nr. 34  
+43 34 53 24 23  
office@erzherzog.com  
www.erzherzog.com



## A. I. Amon

### Zweigelt Eiswein 2003

Einladender rotbeeriger Duft, am Gaumen saftig und dicht, mit feiner Struktur und Würze, sehr eigenständig und saftig, lang.

Weinbau A. I. Amon  
A-2170 Kleinhadersdorf  
Zeile 8  
+43 25 52 33 68  
+43 664 150 24 88  
office@ai-amon.at  
www.ai-amon.at



## Helmut Lang



### Eiswein 2006 Riesling

Gelbfruchtig nach Äpfeln und Hawaii-Ananas, dicht und konzentriert am Gaumen mit feiner eingelegter Steinfrucht, harmonisch und fein.

**Chardonnay Rosenberg 2006**  
Weingut Marko  
Am Graben 20  
2464 Göttlesbrunn  
+43 21 62/82 26, Fax-DW 99  
[www.weingut-marko.at](http://www.weingut-marko.at)

## Sepp Moser



### Schilfwein 2006

„Fusionwein“, Speck, Fleisch, Stroh, sehr eigenständig im Duft, am Gaumen vollmundig und gut balanciert, aber wieder eigenständig, würzig und lang.

**Weingut Sepp Moser**  
Nikolaus Moser  
A-3495 Rohrendorf bei Krems  
Untere Wienerstraße 1  
+43 27 32 705 31  
[office@sepp-moser.at](mailto:office@sepp-moser.at)  
[www.sepp-moser.at](http://www.sepp-moser.at)

## Pferschy-Seper



### Zierfandler Ausbruch 2006

Äpfel und Zitrusfrüchte im einladenden Duft, am Gaumen zwar saftig und rund, aber doch eher „brav“, perfekter Begleiter zu Marillenpalatschinken.

**Weinbau Pferschy - Seper**  
Birgit Seper-Pferschy  
A-2340 Mödling, Fr. Schillerstr. 6  
+43 22 36 270 70  
[weinbau@pferschy-seper.at](mailto:weinbau@pferschy-seper.at)  
[www.pferschy-seper.at](http://www.pferschy-seper.at)

## Weingut Piriwe

### Spätrot-Rotgipfler Trockenbeerenauslese 2006

Vegetabil und honigsüß, sehr würzig sowohl im Duft als auch am Gaumen, vollmundig, zart mineralisch, knackig und süffig balanciert und sehr lang.

**Weingut Piriwe**  
Josef & Jana Piriwe  
A-2514 Traiskirchen  
Wiener Straße 34  
+43 22 52 559 88  
[weingut@piriwe.at](mailto:weingut@piriwe.at)  
[www.piriwe.at](http://www.piriwe.at)



## Weingut Esterházy

### Trockenbeerenauslese Cuvée 2004

Tee und Bratäpfel in Honig, sehr fein auch am Gaumen, „glasklare“ Frucht und Darjeeling mit Honig gesüßt, animierend und lang.

**Weingut Esterhazy**  
F. E. Familienprovatstiftung  
Im Schloss  
7000 Eisenstadt  
+43 26 82 633 48  
[www.esterhazywein.at](http://www.esterhazywein.at)



## Domäne Müller

### Blauer Wildbacher Trockenbee- renauslese Ried Burgegg 2006

Rotbeerig, Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, auch am Gaumen viel rotbeerige Frucht „Himbeer-Zitronensirup 1:2“, sehr knackiges Frucht-Säure-Spiel, macht Spaß.

**Domäne Müller Gutsverwaltung**  
GmbH. Gut am Ottenberg.  
A-8522 Groß St. Florian, Grazer  
Straße 71  
+43 34 64 21 55  
[office@mueller-wein.at](mailto:office@mueller-wein.at)  
[www.mueller-wein.at](http://www.mueller-wein.at)



## Feiler-Artinger



### Ruster Ausbruch Essenz 2005

„Modern“ ausgebaut mit deutlichem Holzeinsatz nach Kokos und Vanille, viel Frucht und süße Würze auch am Gaumen, toll balanciert aber noch viel zu jung, wird in einigen Jahren noch einige Punkte mehr einheimen.

**Weingut Feiler-Artinger**  
Familie Feiler-Artinger  
A-7071 Rust, Hauptstraße 3  
+43 26 85 237  
[office@feiler-artinger.at](mailto:office@feiler-artinger.at)  
[www.feiler-artinger.at](http://www.feiler-artinger.at)

## Lenz Moser Prestige



### Trockenbeerenauslese 2005

Earl Grey, frische Apfelfrucht und Waldhonig im honigsüßen Duft, am Gaumen feine mineralische Würze, sehr viel Schmelz und knackiges Spiel mit toller Länge.

**Weinkellerei Lenz Moser AG**  
A-3495 Rohrendorf bei Krems,  
Lenz Moser Straße 1  
+43 27 32 855 41  
[office@lenzmoser.at](mailto:office@lenzmoser.at)  
[www.lenzmoser.at](http://www.lenzmoser.at)

## Weingut Piriwe



### Zierfandler Trockenbeerenauslese 2005

Süßer Duft nach getrockneten Marillen, Granatapfel, Feigen, Gewürznelken und Vanille, Honig und eingemachten Früchte, „Weihnachtswein“, knackiges Spiel, fein balanciert.

**Weingut Piriwe**  
Josef & Jana Piriwe  
A-2514 Traiskirchen  
Wiener Straße 34  
+43 22 52 559 88  
[weingut@piriwe.at](mailto:weingut@piriwe.at)  
[www.piriwe.at](http://www.piriwe.at)

## Weingut Repolusk

### Sauvignon Blanc Oberglanz Trockenbeerenauslese 2005

Sehr würzig und zitrusfruchtig im Duft nach Traubengelee und Stachelbeeren, dicht und voll am Gaumen, ziemlich süß trotz spitzer Säure, braucht noch Zeit, um sich vollends zu harmonisieren.

**Weingut Repolusk**  
Barbara und Roland Repolusk  
A-8463 Leutschach, Glanz an der  
Weinstraße 41, +43 34 54 313  
[weingut@repolusk.at](mailto:weingut@repolusk.at)  
[www.repolusk.at](http://www.repolusk.at)



## Weingut Giefing

### Ruster Ausbruch 2005

Frische Tropen-Frucht im honigsüßen Duft, am Gaumen vollmundig und dicht, enorme Tiefe und Schmelz, vielschichtig und lang, noch viel zu jung, hat Potenzial für viele Jahre.

**Weingut Giefing**  
Claudia und Erich Giefing  
A-7071 Rust, Hauptstraße 13  
+43 26 85 379  
[giefing@wein-rust.at](mailto:giefing@wein-rust.at)  
[www.wein-rust.at](http://www.wein-rust.at)



## Weingut Piriwe

### Rotgipfler Trockenbeerenauslese 2005

Intensive Würze, Stollwerk und Honig, am Gaumen feine Frucht, dicht und füllig, mit feinem Spiel und Power, sehr fein balanciert und lang, wird sich über viele Jahre großartig entwickeln.

**Weingut Piriwe**  
Josef & Jana Piriwe  
A-2514 Traiskirchen  
Wiener Straße 34  
+43 22 52 559 88  
[weingut@piriwe.at](mailto:weingut@piriwe.at)  
[www.piriwe.at](http://www.piriwe.at)



# Willkommen im Winterwein-Wunderland!

Märchenhaft präsentierte sich auch heuer wieder das Qualitätsniveau der heimischen edelsüßen und schaumigen Weine

Wieder lässt sich zusammenfassend feststellen: Wir leben in einem Wein-Paradies, vor allem, was die edelsüßen Weine betrifft. Pionieren wie dem leider viel zu früh verstorbenen Alois Kracher sind in den letzten beiden Jahrzehnten auch andere nachgefolgt, die ebenfalls aufzeigen, welches großartige allgemeine Potenzial für Süßweine in Österreich vorhanden ist. Während im Gebiet von Sauternes nur vier bis fünf von zehn Jahren und in Tokaj etwa sieben von zehn Jahren die Voraussetzungen für große Süßweine optimal sind, beschert die Natur solche den Winzern am Neusiedler See fast jedes Jahr. So ist es denn auch kein Wunder, wenn ein Großteil der Teilnehmer am ÖGZ Winterwein-Cup wieder aus diesem Gebiet stammen, in welchem der Edelpilz *Botrytis cinerea* die Trauben schrumpfen lässt und auf diese Weise sämtliche Inhaltsstoffe extrem konzentriert. Konzentriert werden so auch die natürlichen Hefen, sodass im Bereich hochwertiger Süßweine nur sehr selten mit Reinzuchthefen gearbeitet wird.

Aber auch die anderen österreichischen Weinbaug-

biere haben ihre Stärken in Sachen Süßwein entdeckt und herausgearbeitet – Eisweine, Schilf und Strohweine bereichern die Palette der „Art of Sweet“ und begeistern mit ihrer klaren Frucht ohne Botrytis-Noten wie Honig oder Schwarzbrot. Es ist interessant, festzustellen, dass auch Süßweine aus Rotweintrauben immer häufiger auf den Markt kommen: Auch sie sind eine echte Bereicherung für dieses Segment und haben ihre eigenen kulinarischen Stärken. Sie können teilweise besonders gut mit Desserts, die Schokolade enthalten, kombiniert werden. Das gilt sicher auch für jene hohen Prädikate (TBA und Ausbruch), welche modern vinifiziert, sprich: im Barrique ausgebaut werden. Sie passen mit ihren vom Holz stammenden Aromen wie Vanille oder Kokos ebenfalls bestens zu üppigen Desserts. Wahre Süßweinfreunde halten es aber nach wie vor für das Höchste, die optimale Harmonie zwischen Käse und Süßwein auszuloten ...

Besonders gut zu Käse passen auch viele Weine der antiken und (leider) eher seltenen Traminer-Sorten. Wir haben diesmal diese Weine in einer eigenen Kategorie verkostet und bewertet. Interessanterweise kommen aus fast allen österreichischen Weinbaugebieten großartige Traminer: Von der Steiermark – nicht nur aus Klöch – erwartet man sich diese ja, es gibt aber auch in Wien oder im Weinviertel wunderbare Weine mit dem charakteristischen Rosenduft.



Das ÖGZ-Weinquartett: J. Schuster, U. Bammer, H. Knall, W. Tucek

Nicht nur zum Anstoßen oder als Aperitif sind die vielfältigen Schaumweine aus Österreich bestens geeignet: Neben der Besonderheit der sortenreinen Sekte (Grüner Veltliner, Muskateller, Riesling, Neuburger etc.) sind es auch hierzulande die klassischen, aus Burgundersorten hergestellten Schaumweine, welche die Verkoster begeisterten. Es bleibt anzumerken, dass sich besonders bei den Jahrgangssekten auch der Jahrgangsunterschied besonders deutlich abzeichnete – was im vergangenen Jahr besonders großartig gelungen war, musste heuer nicht unbedingt überzeugen, umgekehrt konnten sich manche Betriebe im absoluten Spitzenfeld platzieren, von welchen man das nicht unbedingt erwartet hätte.

Das ÖGZ-Weinquartett hofft, Ihnen mit diesen Notizen und Ergebnissen wieder zahlreiche Anregungen geben zu können und wünscht Ihnen frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2008.



Service und Gastfreundschaft: Restaurant Vincent

## Straitz & Straitz



**Rotgipfler  
Trockenbeerenauslese 2005**  
Riecht ein wenig nach Muskat, sehr traubig, nach Arancini und weihnachtlichen Gewürzen, am Gaumen sehr knackig und traubig, vollmundig mit feinem Süß-Säure-Spiel, mit Orangen-Zitrusnoten gut nachhallend.  
**Straitz und Straitz  
Elisabeth und Klaus Straitz  
A-2352 Gumpoldskirchen, Kirchengasse 4, +43 664 497 49 83  
weinbau@straitz.com  
www.straitz.com**

## Hans Moser



**Aus den Rieden Ausbruch 2004**  
Kühler mineralischer (Schiefer) Ton und exotische Früchte im honigsüßen Duft, am Gaumen perfekt balanciert mit Tiefe und Frucht, feinsten Struktur und toller Würze, Trinkspaß und Potenzial für Ewigkeiten, großartig.  
**Weingut Hans Moser  
Sabine & Hans Moser  
A-7000 Eisenstadt, St. Georgener Hauptstr. 13, +43 26 82 666 07  
weingut@hans-moser.at  
www.hans-moser.at**

## Willi Opitz



**Pinot Gris  
Trockenbeerenauslese 2006**  
Ein Wechselspiel aus kandierten Marillen, Rosmarin, Kokos und Honig im Duft und auch am Gaumen, sehr saftig und kraftvoll zugleich, elegante Struktur, sehr fein balanciert und mineralisch-würzig, sehr lang.  
**Weingut Willi Opitz  
Kellermeister: Herbert Göttinger  
A-7142 Illmitz, St. Bartholomäusg. 18, +43 21 75 20 84 oder +43 676 931 08 88, winery@willi-opitz.at  
www.willi-opitz.at**

## Martin Pasler

**Trockenbeerenauslese C 2004**  
Kandierte Marillen, Orange Pekoe und Karamell sowohl im Duft, als auch am Gaumen, tief und dicht mit Eleganz und Schmelz, sehr fein balanciert.



**Weingut Martin Pasler  
Martin Pasler  
A-7093 Jois  
Obere Hauptstraße 44  
+43 664 380 21 84  
office@martinpasler.com  
www.pasler.com**

## Rabl-Werainhof

**Riesling Trockenbeerenauslese 2006**  
Im einladenden Duft „Äpfel im Schlafrock“, am Gaumen dann extraktsüße Frucht, feine Würze mit knackiger Säure, gut balanciert und sehr lang.



**Weingut Rabl – Werainhof  
Rudolf Rabl  
A-3550 Langenlois#  
Weraingraben 8–10  
+43 27 34 23 03  
office@weingut-rabl.com  
www.weingut-rabl.com**

## Walter Skoff

**Chardonnay  
Trockenbeerenauslese 2005**  
Nuancenreicher Duft mit viel Frucht und feiner Würze, „Bratäpfel mit Rosinen“, auch am Gaumen sehr feine Frucht-Honig-Aromen, unglaublich saftig und knackig, sehr fein balanciert und endlos lang. Macht viele Jahre lang Spaß



**Weingut Walter Skoff  
Walter Skoff  
A-8462 Gamlitz, Eckberg 16  
+43 34 53 42 43  
weingut@skoff.com  
www.skoff.com**

# Die Besten: Traminer, Sekte, Süßweine



## Die Sieger: Schaumwein

1. Bründlmayer Brut 2004 18  
Szigeti Neuburger Brut 18  
Erzherzog Johann Weißburgunder 18
2. Szigeti Rosé Brut 17,5  
Stift Klosterneuburg Mathäi 06 17,5  
Schloss Gobelsburg Brut Reserve 17,5
3. Malat Brut Reserve 2004 17  
Reiterer Armada Rosé Brut 17  
Schlumberger Rosé 2006 17  
Steininger Burgunder Sekt 2005 17  
Söll Muskateller Sekt Reserve 03 17
4. Juris Brut 2004 16,5  
Ploder-Rosenberg  
Überschäumend 16,5
5. Schwarzböck Riesling Sekt 16  
Steiniger Riesling Sekt 16  
Malteser Brut 2005 16  
Reiterer Schilcher Sekt 16  
Schlumberger Sparkling  
Ewald Gruber „Punktgenau“ 16

## Die Sieger: Süßwein

1. Jurtschitsch  
Loiserberg GV TBA 2004 19
2. Wiener Nussberg BA 2005 18,5  
Walter Skoff Chardonnay TBA 2005 18,5  
Rabl Riesling TBA 2006 18,5  
Pasler TBA „C“ 2004 18,5  
Opitz Pinot Gris TBA 2006 18,5  
Hans Moser Aus den Rieden –  
Ausbruch 2004 18,5  
Martin Haider Nektaressenz Sämling  
TBA 2005 18,5
3. Amon Zweigelt Eiswein 2003 18  
Giefing  
Ruster Ausbruch Furmint 2005 18  
Piriwe Rotgipfler TBA 2005 18  
Straitz & Straitz Rotgipfler TBA 05 18  
Helmut Lang Riesling Eiswein 06 18
4. Esterházy TBA Cuvée 17,5  
Feiler-Artinger  
Ruster Ausbruch Essenz 2005 17,5  
Helmut Lang Sämling 88 TBA 2006 17,5  
Lenz Moser Prestige TBA 2005 17,5  
Opitz „Opitz One“ 2004 17,5  
Piriwe Zierfandler TBA 2005 17,5  
Repolusk Sauvignon blanc TBA  
Oberglanz 2005 17,5



## Die Sieger: Traminer

1. Rotes Haus  
Nussberger Edellage 2005 18,5
2. Giessauf-Nell  
Gelber+Gewürz 2007 18  
Rotes Haus Traminer 2006 18
3. Repolusk  
Roter Traminer Oberglanz 2006 17,5
4. Rabl Traminer Auslese 2006 17
5. Giessauf-Nell  
Gewürztraminer 2007 16,5
6. Fischer Traminer Spätlese 16
7. Bioweingut Zillinger  
Traminer Auslese 2006 15,5  
Weingut Heiss Spätlese 2005 15,5
8. Wimmer Gewürztraminer 2006 15



### Wir danken:

Frank Gruber und dem Team vom  
Restaurant Vincent  
Große Pfarrgasse 9  
1020 Wien  
Tel.: 01/214 15 16  
www.restvincent.at

## Alfred Fischer



### Cuvée TBA 2006

Süßer Duft nach getrockneten Marillen, Granatapfel, Gewürznelken und Vanille, honigsüße Frucht auch am Gaumen, Honig und eingemachte Früchte, recht knackiges Spiel, fein balanciert.

**Weingut Alfred Fischer**  
Alfred, Alex und Thomas Fischer  
A-7023 Stöttera, Rosenthalg. 2-6  
+43 26 26 52 38-0  
weingut@alfredfischer.com  
www.alfredfischer.com

## Jurtschitsch



### Loiserberg Grüner Veltliner TBA 2004

Feinwürziger Duft nach süßen Litschis, Orangen und scharfen Paprika, am Gaumen wieder honigsüße Frucht, Darjeeling, sehr knackig balanciert, cremig mit mächtigem Druck und toller Balance, unglaublich elegant mit lebendigem Säurespiel, das ist wirklich groß.

**Jurtschitsch-Sonnhof**  
A-3550 Langenlois, Rudolfstr. 39  
+43 27 34 21 16 0  
weingut@jurtschitsch.com  
www.jurtschitsch.com

## Weingut Haider



### Nektaressenz Sämling 88 TBA 2005

Florale Noten, kandierte Veilchen, leicht ins feinerbe tendierend, wie frischer Löwenzahn oder sardischer Honig, harmonisch, rund und vollmundig, Litschis und Mandarinenzesten, Darjeeling, enorme Tiefe und Länge.

**Weingut Haider**  
Gerhard und Sylvia Haider  
7142 Illmitz, Seegasse 16  
+ 43 21 75 23 58  
office@weinguthaider.at  
www.weinguthaider.at

## Willi Opitz



### Opitz one – Schilfwein Zweigelt 2004

Pflaumenwein in kalt, dicht, weich, rund, samtig, sehr würzig und eigenständig, macht enorm viel Spaß.

**Weingut Willi Opitz**  
Willi Opitz, Kellermeister: Herbert Göttinger  
A-7142 Illmitz, St. Bartholomäusgasse 18  
+43 21 75 20 84 oder +43 676 931 08 88, winery@willi-opitz.at  
www.willi-opitz.at

## Willi Opitz



### Muskat Ottonel Schilfmandl – Schilfwein 2003

Sehr würziger und floraler Ton, fast parfümiert wirkend, am Gaumen dicht und voll, mit feiner Würze und guter Länge.

**Weingut Willi Opitz**  
Willi Opitz, Kellermeister: Herbert Göttinger  
A-7142 Illmitz, St. Bartholomäusgasse 18  
+43 21 75 20 84 oder +43 676 931 08 88, winery@willi-opitz.at  
www.willi-opitz.at

## Helmut Lang



### Sämling 88 Trockenbeerenauslese 2006

Im Duft nach Brennesseln und gelben Paprika, im Hintergrund üppige Exotik, setzt sich am Gaumen fort, elegant und noch sehr jugendlich, braucht Zeit.

**Weingut Helmut Lang**  
A-7142 Illmitz  
Quergasse 5  
+43 21 75 29 23  
www.helmutlang.at