



Foto: Kargl

Nochmals die siegreichen Pichlers: Junior Lucas und Senior Franz Xaver.

Rund 20 weitere Veltliner kamen locker über die 17-Punkte-Grenze hinaus, darunter Toni Hagen mit seinen Alten Reben, Markus Hubers Berg, Franz Proidls Ehrenfels, die Scheibe von Franz Leth, der Rosenberg von Bernhard Ott und Gobelsburgs Lamm. Alles Drei-Sterne-Weine – so wie Thomas Leithners fulminante „Zehn“ aus dem 2006er-Jahrgang, der erst jetzt auf dem Markt ist und sich ins Spitzenfeld katapultierte, jedoch im Ergebnis mit Fred Loimers Spiegel und Käferberg aus demselben Jahr eigens angeführt wird.

Ebenfalls in einer eigenen Kategorie wurden die nicht trockenen Weine gewertet. Angestellt waren eine Handvoll halbtrockene und liebliche Weine. Die Nase vorne hatte dabei Proidls Ehrenfels Reserve vor Hannes Hirschs Lamm und Rudolf Rabls Vinum Optimum Auslese.

**Licht und Schatten.** Wie schon bei den leichten Veltlinern vertrauen bei den Verschlüssen die Winzer bei ihren lagerfähigen Weinen auch immer mehr auf den Schraubverschluss – womit die Beanstandungen signifikant zurückgingen. Wenn jedoch Kork im Spiel war, „dann war das Problem doch auffällig“, wie das ein Verkoster diplomatisch

ausdrückte. Erwischt hatte es dabei logischerweise eher die Top-Winzer, die bei ihren hochwertigsten Weinen auf die Baumrinde nicht verzichten wollen. Wie nah hier Glück und Pech beieinanderliegen, mussten diesmal die Top-Weingüter Alzinger (beim Steinertal Smaragd), Rudi Pichler (Hochrain Smaragd), Mauritiushof (Singerriedel Smaragd), Jamek (Achleiten Smaragd), Pfaffl (Goldjoch), Rainer Wess (Loibenberg) und Josef Fritz (Gondwana) spüren. Ihre Weine fielen leider mit Doppelkork aus der Wertung.

Als Resümee der VINARIA-Probe bleibt: Bei rund 250 verkosteten Weinen gab es qualitätsmäßig wenig Ausreißer nach unten. Das ist erfreulich. Zwischen 14,5 und 16 VINARIA-Punkten tummelt sich das Gros der Veltlinerproduzenten mit einer soliden zufriedenstellenden Qualität. Jedoch drängen aus dieser immer größer werdenden Mittelschicht nur wenige nach oben. Somit bleibt die Spitze den bekannten Namen vorbehalten, die heuer einmal mehr zeigten, was aus Grünem Veltliner in einem so schwierigen Jahr wie 2007 herauszuholen ist. Wir werden noch viele Jahre an die Top-Stars des Jahrgangs denken und damit Trinkfreude haben.

## info

### Die Probe

Den Ausschreibungsbedingungen gemäß konnten trockene Grüne Veltliner aus dem Jahrgang 2007 (und Nachzügler aus 2006, sofern sie erst heute auf den Markt kamen) ab 13 Volumsprozent Alkohol zur Verkostung. Erstmals war auch eine Kategorie Grüne Veltliner 2007 halbtrocken zugelassen. Insgesamt wurden rund 250 Weine eingereicht. Für VINARIA verkostet haben: Rüdiger Pröll, Peter Schleimer, Viktor Siegl und der Autor. Als Gastkoster vervollständigte Hermann Botz Wein- und Restaurantchef von Meisl am Grauburg. Sowohl in der Vor- als auch Finalrunde wurden alle Weine aus Weißweingläsern der Serie „Saphir“ von Stölzle Kristall degustiert. Für die Beherbergung und Abwicklung der Finalrunde danken wir herzlich Josef Floh und sein Team von der Gastwirtschaft Floh in Langenleithen.

# die topweine

## Grüner Veltliner Finale 2007

tasted in Stözlze Kristall „Saphir“



 19,4 F. X. und Lucas Pichler „M“	 18,9 Schloss Gobelsburg Grub	 18,6 Domäne Wachau Kellerberg Smaragd	 18,4 Christine und Martin Nigl Alte Reben
 18,4 F. X. und Lucas Pichler Kellerberg Smaragd	 18,3 Türk Frechau	 18,2 Buchegger Reserve Leopold	 18,2 Hirtzberger Honivogl Smaragd
 18,2 Prager Wachstum Bodenstein	 18,1 Willi Bründlmayer Lamm	 17,9 Winzerhof Dockner Kremstal DAC, Hollenburger Lusthausberg	 17,9 Johann Donabaum Loibner Reserve
 17,7 Anton Hagen Alte Reben	 17,6 Markus Huber Berg	 17,5 Proidl Ehrenfels	 17,5 Schloss Gobelsburg Lamm
 17,4 Willi Bründlmayer Käferberg	 17,4 Thomas Leithner 2006 Zehn	 17,4 Wieninger Preussen	 17,3 Karl Fritsch Schlossberg
 17,3 Thomas Leithner Privat	 17,3 Leth Scheiben	 17,2 Domäne Wachau Achleiten Smaragd	 17,1 Johann Donabaum Spitzer Point Smaragd
 17,1 Ott Rosenberg	 17,1 Proidl Ehrenfels Reserve	 17,1 Karl Steininger Grand Grü	 17,1 Wimmer-Czerny Felsler Berg Reserve
 17,0 Birgit Eichinger Gaisberg	 17,0 Gritsch – Mauritiushof Singerriedel Smaragd	 17,0 R. & A. Schwarzböck Hölle	 17,0 Thomas Dockner Konglomerat Traisental DAC Reserve