

Schloss Halbturn



Süßes Karamell und Arancini im nuancenreichen Duft. Auch am Gaumen feine kandierte Frucht, feiner heller Blütenhonig, vielschichtig, gut balanciert und mit feinem Säurespiel gepuffert, gute Länge.

Grand Vin TBA 2004

Weingut Schloss Halbturn
Im Schloss
7131 Halbturn
Tel.: 0 21 72/201 62, Fax: DW 14
www.schlossweine.com

Feiler-Artinger



Zurückhaltend im Duft, Marillen und Kamillen, floral und mineralisch-würzig. Am Gaumen würzig und salzig, sehr interessantes Spiel aus allen Geschmacksrichtungen, süß-sauer-salzig und zartbitter, alles da, extrem mineralisch, eigenwillig und spannend, klingt endlos nach.

Ruster Ausbruch (CH, WR, NB) 2004

Weingut Feiler-Artinger
Hauptstraße 3
7071 Rust
Tel.: 0 26 85/237, Fax: DW 22
www.feiler-artinger.at

Weingut Kamper



Sandwichwecken, weinig, floraler Duft, etwas Sämlingsnoten. Am Gaumen recht gute Balance aus Süße und Säure, ein wenig würzig und zartbitter wie eine Grapefruit, gute Länge.

Zierfandler Ausbruch 2005

Christian Kamper
Neustiftgasse 12-14
2352 Gumpoldskirchen
Tel. und Fax: 0 22 52/62 949
www.weingut-kamper.at

F. M. Mayer

Melonen, Ananas und Litschis im Duft, auch Waldhonig und Zitronengras. Am Gaumen herrliche Frucht, recht fein, wenn auch sehr dicht und vollmundig, dabei nie schwer, sondern tänzelnd mit feinem, frischem Säurespiel, enorme Länge. „Sicher in 30 Jahren auch noch gut.“

„A Golden Dream“ TBA 2005

FM-Mayer Vitikultur
Eroicagasse 6
1190 Wien
Tel.: 0699/12 02 77 85
Fm-vitikultur@onemail.at



Ein Forum mit Prädikat

Für die dritte Auflage des Burgenländischen Prädikatweinformums wurden wieder die besten edelsüßen Weine des Bundeslandes gekürt. Profilieren konnten sich nicht nur die „üblichen Verdächtigen“

Prädikat wertvoll: Um die Bekanntheit der hochwertigen Süßweine aus dem Burgenland zu erhöhen, aber auch um eine internationale Plattform für den Prädikatswein zu etablieren, wurde Ende 2004 vom nunmehr scheidenden GF der Wein Burgenland, Willi Balanjuk, diese Bewertung initiiert. Rund 100 Weingüter haben in diesem Jahr an der Veranstaltung teilgenommen; eine 10-köpfige Jury aus Journalisten, Händlern und Weinakademikern verkostete mehr als 200 edelsüße Weine. Weil ja der Edelschimmel *Botrytis cinerea* am Neusiedler See besonders gut gedeiht (2006 ist am See in manchen Weingärten ein fast weißer, makelloser Befall bei rapider Zunahme des Mostgewichts verzeichnet worden), ist es naheliegend und wichtig, dieses ökologische Kulturgut im Rahmen eines landesweiten Wettbewerbs ins rechte Licht zu rücken.

Schatz aus Gold

Das Burgenland ist ja seit jeher eine der besten Regionen der Welt für Süßwein. Generell

wurde das hohe Niveau der eingereichten Weine sehr positiv empfunden, klar dominiert haben in nahezu allen Kategorien Süßweine aus aromatischen Rebsorten, welche sich sowohl in der Jugend als auch im gereiften Stadium verführerisch duftig präsentieren. Die Besten bieten eine Balance zwischen Süße, Säure und Frucht. Das Burgenländische Prädikatweinformum hat 2006/07 in sechs Kategorien folgende Sieger degustativ ermittelt:

Spätlese/Auslese 2005

1. Muskat Ottonel Spätlese, Weingut Wagentristl, Großhöflein

2. Riesling LGK Auslese, Schloss Halbturn, Halbturn

3. Traminer Auslese, Michael Kast, Neusiedl

ex aequo 3. Chardonnay Auslese, Kollwenz Römerhof, Großhöflein

Speiseneempfehlungen: Apfel- und Topfenstrudel, Kaiserschmarren, Buchteln, Cremeschnitten, asiatische Küche, Pasteten, Terrinen, junger Hartkäse.

Beerenauslese 2004

1. Sämling BA, H. Tschida Angerhof, Illmitz

2. Gewürztraminer BA, H. Fink, Großhöflein

3. Sämling BA, Gesellmann, Deutschkreutz

Passend zu Marillen oder Zwetschenknödel, Crème Brûlée, Frucht-desserts, Eis- und Sorbetvariationen, Fruchtschnitten, Buchteln, Gänseleber und gereiftem Bergkäse.

Ausbruch 2004

1. SAZ Ruster Ausbruch, Wenzel, Rust

2. Muskat Ottonel Ruster Ausbruch, Feiler-Artinger, Rust

3. Ruster Ausbruch, E. & H. Triebsbaumer, Rust

3. ex aequo Ruster Ausbruch, Tremmel, Rust

Empfohlen zu Birnendesserts, Topfenschmarren mit Früchten, Crème Caramel, Esterhazytorte, fruchtigen Bisquitrouladen und Blauschimmelkäse.

Trockenbeerenauslese 2004

1. Chardonnay TBA, G. Nekowitsch, Illmitz

2. Scheurebe Essenzia TBA, R. Steindorfer, Illmitz

3. Riesling TBA, F. Heiss, Illmitz

3. ex aequo PMC Münzenrieder, Apetlon

Die konzentrierteste Form aller Prädikatsweine.

In der Speisenwahl gilt Ähnliches wie für Ausbruchweine.

Gereifte Weine 2002-1996

1. Grand Vin TBA 2002, Schloss Halbturn

2. Schönberger TBA 2002, Günter Schönberger, Mörbisch

3. Sämling 88 TBA 2001, W. Kroiss, Illmitz

3. ex aequo Sämling Ambrosia TBA, Stölzerhof Tschida, Illmitz

Vielschichtige Dörrobstnoten, enorme Dichte am Gaumen und eine unvergleichliche Fähigkeit zu reifen ist allen Prädikatsweinen gemeinsam. Ausbrüche und Trockenbeerenauslesen zeigen auf der „Langstrecke“ zwischen 15 und 25 Jahren eine großartige Entwicklung. Will man sie nicht für sich allein genießen, so passen gereifte Süßweine besonders gut zu Frucht- und Schokodesserts, Sachertorte oder Käsevariationen.

Eiswein, Schilf- und Strohwein 2005-2000

1. Muskat Ottonel Eiswein 2005, H. Haider, Neusiedl

2. Schilfwein Tradition 2003, G. Nekowitsch, Illmitz

3. Schilfwein 2003, H. Tschida Angerhof, Illmitz

Die Eisweinbereitung erfordert Geduld und Risikobereitschaft der Winzer. Nach mehreren Frostnächten müssen die Trauben unter minus 7 °C gelesen und noch gefroren verarbeitet werden. Je nach Zuckergehalt müssen die Minusgrade oft noch tiefer sein – heuer wird es wohl kaum Eiswein geben.

Stroh- und Schilfweine werden gewonnen, indem die gesunden Beeren mindestens drei Monate auf Stroh- oder Schilfmatten gelagert und angetrocknet wurden. Durch diese natürliche Konzentration erreichen diese Weine die analytischen Werte einer Beerenauslese und überzeugen mit balancierter Frucht. Viele fruchtbetonte Desserts – oder Früchte pur – finden in diesen Weinen ihre perfekte Begleitung.

Info: www.weinburgenland.at