



top ten

über alles

Kollwentz, Steinzeiler	18,9
Fischer, Merlot Premium	18,7
Prieler, CS Ungerbergen	18,7
Bayer, BF In Signo Sagittari	18,3
Weninger, BF Dürrau	18,2
Schiefer, BF Reihburg	18,1
Schindler, 2002 Grande Cuvée d'Or	18,1
Schloss Halbturn, PN	18,1
Bayer, In Signo Leonis	18,0
Fiedler, CS	17,9
Grassl, SL	17,9
Igler, Ab Ericio	17,9
Kerschbaum, Impresario	17,9
Pöckl, Admiral	17,9

top ten

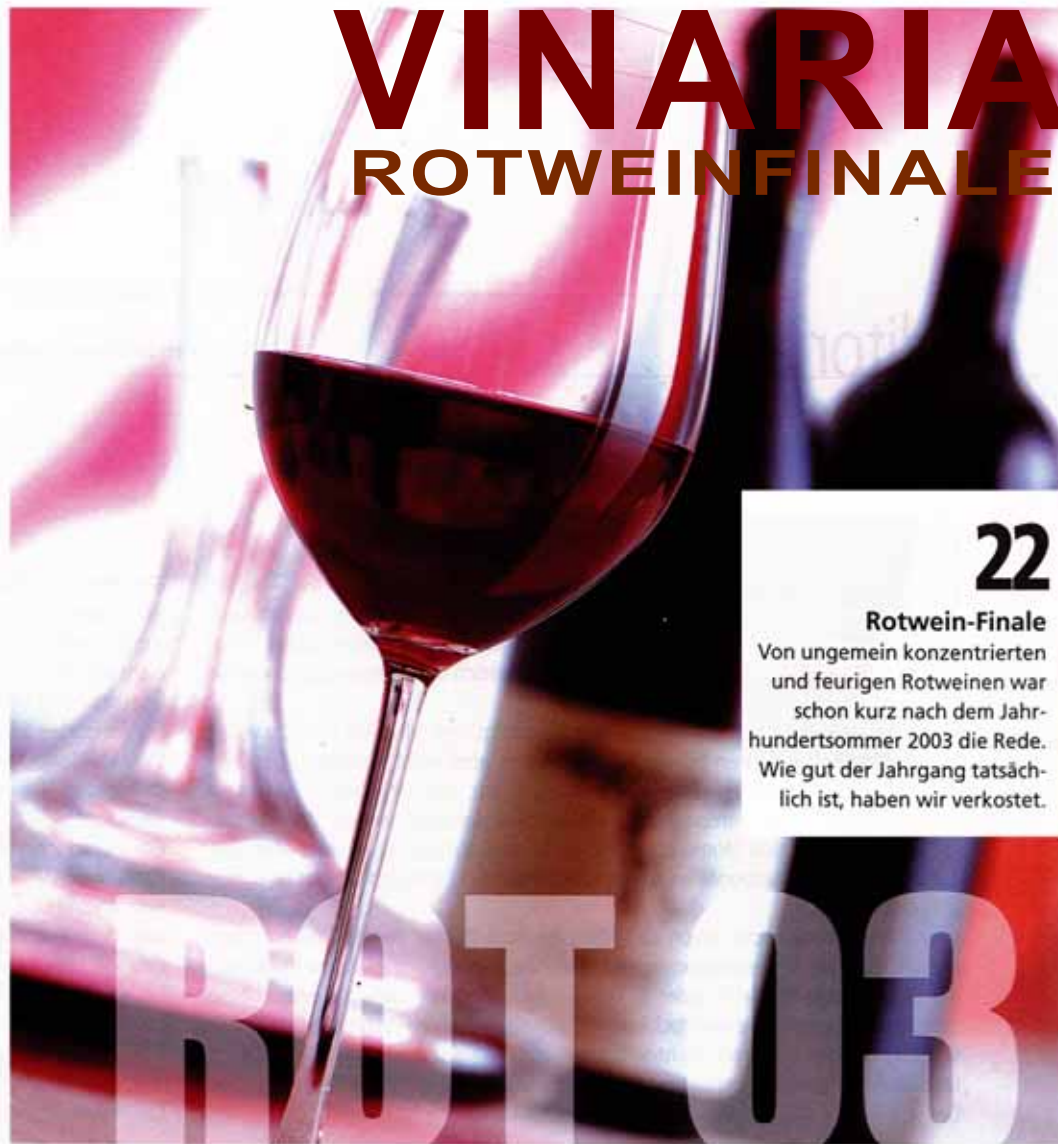
St. Laurent und Pinot

Schloss Halbturn, PN	18,1
Philipp Grassl, SL	17,9
Josef Pöckl, PN	17,8
Johann Gisperg, SL	17,6
Claus Preisinger, PN	17,6
Gerhard Pittnauer, SL	17,5
Fritz Wieninger, 2002 PN	17,5
Walter Glatzer, SL	17,4
B. Schneider, SL	17,4
Karl Fritsch, PN	17,4
Landauer-Gisperg, SL	17,4

Dem heißen Jahrgang entsprechend war die stilistische Kluft erwartungsgemäß recht groß: So zeigten sich die Hitze-affineren St. Laurents wie erwartet kraftvoll, körperreich und schmalzig, mit ausgereiften Beeren- und Weichselaromen und ausgezeichneter Struktur. Die Pinots überraschten in positiver Hinsicht Obwohl einige Weine durch zu viel Üppigkeit und Wucht oder eine Überdosis Gerbstoff auffielen, wusste die größere Zahl durch Harmonie, seidige Tannine und auch Eleganz zu gefallen. **Zwar wird der 2003er in seiner Gesamtheit sicher nicht als großer Burgunderjahrgang in die Annalen eingehen, dennoch haben die Pinotwinzer deutlich dazugelerni, wobei der Vertreter von Schloss Halbturn besonders hervorragt.**

VINARIA

ROTWEINFINALE



22

Rotwein-Finale

Von ungemein konzentrierten und feurigen Rotweinen war schon kurz nach dem Jahrhundertssommer 2003 die Rede. Wie gut der Jahrgang tatsächlich ist, haben wir verkostet.

Pinot Noir 2003

GROSSER WEIN

Schloss Halbturn, 13,5% Vielfältig, tiefgründig, hochelegant, dicht verwoben, bildhübsche Frucht, Himbeer, Kirschkern, Aranzini, sanft, dezent, kühl; feinsten Pinot, fest, kernig, hochelegante Tannine, feiner, rotbeeriger Fruchtschmelz, pikant, knackig, griffig, subtile Tiefe, lang, Reserven, toll. **18,1**

AUSGEZEICHNETE WEINE

Pöckl, Mönchhof, 14,5% Tiefgründig, dicht, burgundisch, Himbeeren, Rosen, Hauch Teer, Erdnuss; knackig, muskulös mit Anmut, saftig-geschmeidige Frucht, eleganter Schmelz, seidiges Tannin, fein, sehr lang, beachtlich. **17,8**

Claus Preisinger, Gols, 13,5%, € 25,- Rotbeerig, dezent rauchig, feuchtes Laub, zart morbid, reif-elegante Fülle, Nussnoten; saftig, kernig, fest, frische Himbeeren, Blüten, guter Grip, elegant, feinsamig, schön abgestimmt, lang, bildhübsch. **17,8**

Karl Fritsch, Oberstockstall, 13,5% Zugeknöpft, aber frisch, elegant, mit Himbeeren und Herzkirchchen, feine Würze, Waldboden, traubig; Himbeeren, fest und kernig, viel Biss, maskuline Struktur, gebündelt, guter Tanninpunch, lang, Zukunft. **17,4**

Giefing, Rust, Cavallo, 13,5%, € 25,- Jugendlich-frisch, Erd- und Himbeeren, Rhabarber, dicht, Laub, kühl; kernig, Biss, kraftvoll, angenehm, reintonig, elegant, lebhaft, fein, Trinkgenuss. **17,2**

Mariell - Richard & Gabi Mariel, Großhöflein, Reserve, 13,5%, € 15,- Frisch, etwas reduktiv, Ribisel und dunkle Beeren, blättrig, Minze, traubig, süße Fülle; Himbeerfrucht mit Kräutervürze, saftig, Biss, elegant-kraftvoll, fest, kernig, mittellang. **17,1**

Zull, Schrottenthal, 14%, € 18,- Klar und fruchtbetont, süß, Erdbeeren, Himbeersaft, sanft, Schwarztee, mineralisch, Steinpilze; saftig-reife Himbeer-Kirsch-Frucht, Kraft und Eleganz, zimtig, kraftvoll, kompakt, ausgewogen, lang. **17,0**

