

# Burgunder-Trophy 2007

Gleich mehrere hundert Vertreter der weißen Burgundersorten wurden zur bereits vierten **Falstaff-Burgunder-Trophy** eingereicht. Diesmal standen die Jahrgänge 2006 für klassisch ausgebaut und 2005 für im Barrique geschulte Weine auf dem Programm. Zusätzlich wurde die Reserve-Trophy für gereifte Produkte aus den Jahrgängen 2003 oder älter vergeben.

**Text von Peter Moser**



**BERTL GMEINER (LI.)**  
Er gewann die Kategorie klassischer Chardonnay



FOTOS: HERBERT LEHMANN (LI.), WEINGUT VELICH (RE.)

**HEINZ VELICH (RE.)**  
Er holte sich gleich zwei Silbermedaillen bei den gereifteren Chardonnays



FOTO: HERBERT LEHMANN

**KONRAD MARIEL**  
Sein exzellenter Chardonnay Glaggsatz 2005 war nicht zu übertreffen

Wenn heute von den besten Weinen des Burgenlands die Rede ist, dann denken viele Konsumenten sofort an den Rotweinboom der letzten Jahre. Manchem kommen die edelsüßen Kreszenzen in den Sinn, die international für Furore sorgen. Dabei ist das Land rund um den Neusiedler See auch ein wichtiger Lieferant ausgezeichneter Weißweine. Um diesen ein Podium zu bieten, wurde vor vier Jahren gemeinsam mit »Wein Burgenland« die Idee der »Falstaff Burgunder-Trophy« geboren, eine Verkostung mit gedeckter Bewertung durch ein Fachpanel, zu der alle Erzeuger eingela-

**DR. HANS BICHLER**  
Er stellte einen  
tollen Grauburgunder

**MARKUS GRAF ZU  
KOENIGSEGG, PHILIPPA  
GRÄFIN ZU KOENIGSEGG**  
Schloss Halbturn  
punktete gleich in  
drei Kategorien - Sieg in  
der »Reserve-Trophy«!

FOTOS: HERBERT LEHMANN (L.I.), SCHLOSS HALBTURN (RE.)



den sind, die auf die Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder und Neuburger setzen. Trocken und klassisch ausgebaut, kommen die aktuellen Jungweine, heuer aus dem Jahrgang 2006, zur Verkostung. Aber auch die barriquegeschulten Topweine stehen einander in der Blindprobe gegenüber. Dass die burgenländischen weißen Burgunderweine auch sehr gut reifen können, zeigen die Weine in der »Reserve-Trophy«.

### Ausgezeichneter Jahrgang 2006 - gute 2005er

Die mit Abstand größte Gruppe waren die jungen 2006er-Weine aus den Sorten Chardonnay und Weißburgunder, was auch damit zu tun hatte, dass der Jahrgang 2005 im Burgenland gar nicht einfach war, eine kleinere Ernte brachte und großteils bereits ausverkauft ist. Den besten klassischen Chardonnay 2006 prämierte die Jury mit dem Leithaberg Muschelkalk vom Weingut *Gmeiner* aus Purbach, gefolgt von *Andi Kollwentz* mit dem Chardonnay vom Leithaberg und dem Chardonnay von *Rosi Schuster* aus St. Margarethen. Den besten jungen Ruländer stellte *Josef Umathum* aus Frauenkirchen. In der Kategorie Weißburgunder Klassik trug sich mit *Tobias Fuhrmann* erstmals ein Winzer aus Podersdorf in die Siegerliste ein, gefolgt von *Andi Liegenfeld* aus Purbach und dem *Grenzhof Fiedler* aus Mörbisch. Den besten klassischen Neuburger stellte *Erwin Beck* aus Gols.

Bei den im kleinen Holzfass ausgebauten Chardonnays aus 2005 ging der Sieg an den Glaggsatz des Weinguts *Mariell* aus Großhöflein, gefolgt von *Heinz Velich* mit Darscho und dem Chardonnay *Jungenberg* von *Schloss Halbturn*. Die Trophy für den besten Weißburgunder 2005 erhält das *Schlossweingut Esterházy* für den Pinot Blanc *Tatschler*, die für Ruländer 2005 geht an *Dr. Bichler* aus Purbach, als beste Cuvée wurde der *Impérial*

**TOBIAS  
FUHRMANN**  
Der Podersdorfer  
Winzer  
überraschte  
mit seinem  
ersten Sieg

FOTO: ARCHIV



von *Schloss Halbturn* prämiert, dieser Betrieb errang mit dem Chardonnay *Jungenberg* 2002 auch die »Falstaff Reserve Trophy 2007«. Auf den Plätzen unmittelbar dahinter rangierten der ausgezeichnete Tíglat 2000 von *Heinz Velich* vor *Manfred Limbeck* aus Gols mit seinem Chardonnay *Spielerei* 2002.

Insgesamt wurde eine Vielzahl von sehr guten Weinen vorgestellt, einmal mehr sei das Preis-Leistungs-Verhältnis der Weine nachdrücklich unterstrichen. Auch die besten Barrique-Weine sind im internationalen Vergleich preiswert, wenn man die tatsächliche Qualität der Produkte als Maßstab anlegt.

Ein herzliches Dankeschön an *Karl Meixner* und sein Team von »Meixner's Gastwirtschaft« in Wien, die für eine perfekte Durchführung der Finalproben und erstklassige kulinarische Betreuung sorgten.

Verkostet wurden die Weine vom Falstaff-Stammpanel: KR Ing. *Heinz Pecenka*, KR *Helmut Touzimsky*, Falstaff-Herausgeber *Dr. Helmut Romé* und CR *Peter Moser*.

# F Tasting BURGUNDER-TROPHY

## Burgunder-Trophy 2007

Text von Peter Moser, Fotos von Claudia Schindlmaier

Bereits zum vierten Mal dürfen wir Ihnen die Ergebnisse der Burgunder-Trophy näherbringen, die vom Falstaff-Magazin gemeinsam mit »Wein Burgenland« zur Unterstützung der weißen Burgundersorten aus Österreichs östlichem Weinbaugebiet ins Leben gerufen wurde. In Ergänzung zu den beiden Hauptsorten Weißburgunder und Chardonnay wurden auch die klassisch ausgebauten Jungweine der Sorten Grauburgunder

und Neuburger bewertet. Der aktuelle Jahrgang 2006 präsentierte sich in sehr guter Qualität und wurde von den Verkostern im Vergleich zum Vorgänger deutlich besser eingeschätzt. Die im Barrique ausgebauten Weine des Jahres 2005, für die natürlich auch biologischer Säureabbau eingesetzt wurde, waren in der Spitze sehr gut, im Mittelfeld war allerdings zu verspüren, dass dieser Jahrgang speziell den Chardonnays nicht entgegengekommen ist.

Die weißen Burgunderweine des Burgenlandes bieten ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis, man findet hier mit wenig Suchaufwand finessenreiche und trinkanimierende Produkte, die mit Frische, oft auch mit Langlebigkeit ausgestattet sind. Die Burgunder-Trophy wurde wie immer als Panelprobe in gedeckter Kost durchgeführt. »Meixner's Gastwirtschaft« in 1100 Wien danken wir an dieser Stelle für die optimale Unterstützung der Degustation.

**IM BARRIQUE  
GEREIFTE BURGUNDER 2005**

**CHARDONNAY 2005**

**\*\*\*\*\***

**3. PLATZ  
Chardonnay Jungenberg 2005**

**Weingut Schloss Halbtorn**

**Im Schloss, 7131 Halbtorn**

**Tel. 02172/20162, schlosshalbtorn.com**

13,5%, NK, Mittleres Gelbgrün. In der Nase einladende Frucht, Lanolin, ätherische Nuancen, Blütenhonig, Minze, vielschichtig. Am Gaumen engmaschig, feine Extrakt-süße, burgundische Anklänge, feine Noten von Pomelo und Zitronengras, bereits sehr harmonisch, feine Röstanklänge im Nachhall, mineralisch und lagerfähig. € 29,-

**IM BARRIQUE  
GEREIFTE BURGUNDER 2005**

**CUVÉES 2005**

**\*\*\*\*\***

**1. PLATZ  
IMPÉRIAL Weiß 2005 SB/CH**

**Weingut Schloss Halbtorn**

**Im Schloss, 7131 Halbtorn**

**Tel. 02172/20162, schlosshalbtorn.com**

13,0%, NK. Mittleres Gelbgrün. In der Nase feiner Blütenhonig, reife Steinobst- und Apfelfrucht, feine Holzwürze. Am Gaumen saftig, komplexe, rauchige Textur, feine Kräuterwürze, zarter Honigtouch, mineralisch und finessenreich durchwirkt, bleibt gut haften, sehr gutes Reifepotenzial. € 17,-

**FALSTAFF  
WHITE RESERVE TROPHY 2007**

**CHARDONNAY**

**\*\*\*\*\***

**Sieger White Reserve Trophy  
Chardonnay Jungenberg 2002**

**Weingut Schloss Halbtorn**

**Im Schloss, 7131 Halbtorn**

**Tel. 02172/20162, schlosshalbtorn.com**

14,0%, NK, Mittleres Gelbgrün. In der Nase feine Blütenaromen, elegante Frucht, feinerwürzig, Steinobst und Tropenfrüchte. Am Gaumen finessenreich, feine Zitrusanklänge, wunderbare Balance, zart nach Feuerstein, seidig und herrlich ausgewogen, feiner mineralischer Nachhall, bereitet großes Trinkvergnügen. (€ 29,-)