

DIE MEISTER DES VELTLINERS

Der Jahrgang 2014 war für die Winzer nicht einfach. Und doch gelang es ihnen, einige tolle Grüne Veltliner mit reifer Frucht und Rasse hervorzubringen. Falstaff verkostete die Weine und präsentiert hier die Sieger des »Grüner Veltliner Grand Prix 2015«.

TEXT PETER MOSER FOTOS RUDI FROESE



Die Grüner-Veltliner-Sieger 2015: Franz Leth jun., Bernhard Ott, Roman Degn und Josef Fischer jun. (v. l.).

LEGENDE

DV	Drehverschluss
****	ausgezeichnet
****(*)	exzellent
****	sehr gut
***(*)	gut
***	empfehlenswert
**	ordentlich mit kleinen Einschränkungen
*	noch trinkbar

Geduld war gefragt – und sie zahlte sich aus. Der Jahrgang 2014 mit seiner unberechenbaren Witterung forderte die niederösterreichischen Winzer heraus – wer durchhielt, konnte zum Teil aber Top-Ernten einfahren. Beim »Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix« wurden die daraus entstandenen Weine verkostet.

Der Wettbewerb wurde ins Leben gerufen, um ein möglichst klares Bild der Sorte zu vermitteln. Das Verkostungspanel hat diese Anforderung sehr ernst genommen, und das Ergebnis ist der beste Beweis dafür. Unterstützt von der Niederösterreichischen Versicherung und in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich wurden 65 der höchstbewerteten Weine aus der Sorte Grüner Veltliner der alljährlich durchgeführten NÖ Landesweinkost durch das Falstaff-

Panel nachgekostet. Diesen Weinen wurden 65 weitere Weine von sehr renommierten Veltliner-Erzeugern gegenübergestellt. Von Anfang an haben wir uns auf den klassischen Veltlinertyp festgelegt, das heißt, die Weine müssen »extra trocken« ausgebaut sein, dürfen keinen Restzuckerwert aufweisen, der vier Gramm je Liter übersteigt. Der tatsächliche Alkoholgehalt ist mit 13 Volumenprozent nach oben gedeckelt. Sowohl Kabinett- als auch Qualitätsweine, die diese Bedingungen erfüllen und sich über die Landesweinbewertung qualifizieren, werden in den »Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix« aufgenommen, wenn sie auch bei der Falstaff-Probe entsprechende Punkte sammeln. Für den Weinfreund vorteilhaft ist die meist angenehm günstige Preisgestaltung, und so haben wir auch heuer wieder die Ab-Hof-Preise der angeführten Veltliner für Sie erfragt. **NOTIZEN** VON PETER MOSER



1. Platz
Grüner Veltliner Der Ott
Weingut Bernhard Ott
Neufang 36, 3483 Feuersbrunn
12,5 Vol.-%, DV. Leuchtendes Grüngelb. Feine gelbe Tropenfruchtanklänge, zart nach Ananas und Mango, rauchige Mineralik, einladende Würze. Saftig, elegant und harmonisch, gute Frische, feine gelbe Apfelfrucht im Abgang, knackiger Speisenbegleiter.
www.ott.at, € 6,-



2. Platz
Grüner Veltliner Schafflerberg
Weingut Leth
Kirchengasse 6, 3481 Fels am Wagram
12,5 Vol.-%, DV. Mittleres Gelb, Silberreflexe. Zart tabakig unterlegte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Tropenfrüchten, feinstwürzige Mineralik. Saftig, weiße Frucht, dezenter Birnenanflug, frischer Säurebogen, Limetten im Nachhall, vielseitiger Speisenbegleiter.
www.weingut-leth.at, € 10,20



3. Platz (ex aequo)
Weinviertel DAC Saurüssel
DEGN.wein
Parkstraße 26, 2223 Hohenruppersdorf
12,5 Vol.-%, DV. Helles Grüngelb, Silberreflexe. Verhaltene Bukett, zarte weiße Frucht nuances, ein Hauch von Ananas, Wiesenkräutertouch. Saftig, elegante Textur, dezente Extraktsüße, mittlere Länge, feiner Zitrustouch im Abgang.
www.degn.at, € 5,20



3. Platz (ex aequo)
Grüner Veltliner Ried Steiger
Weingut Josef Fischer
Marktplatz 58, 3602 Rossatz
12,7 Vol.-%, DV. Helles Gelb, Silberreflexe. Zart nach Heublumen und Orangenesten, mit feiner gelber Apfelfrucht unterlegt. Saftig, elegant, frisch strukturiert, weißer Fruchttouch im Finale, zitronig, gut anhaftend, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
www.huchenfischer.at, € 8,-