

**Welschriesling, S, 11%**

Steht auf Kalk, ganz oben am Leithaberg und gefällt kalkig, steinig, staubig mit seiner spannend-eigenwilligen Nase. Kann die Spannung bis in den beträchtlichen Abgang halten, phantastischer Welsch im trinkfreudigen Bereich.

89 (3,90 Euro)

**Traminer, S, 11,5%**

Ganz typische, intensive Nase, verspielt und elegant, Stilistik und Sorte bleiben auch am Gaumen präsent, vom Trinkfluss glaubt man fast einen Muskateller oder etwas ähnlich Knackiges im Glas zu haben, herrliche Säure (7,3), schöne exotische Noten, Litschi, Zitrus, lang, sehr süffig.

90 (3,90 Euro)

**Renommee 2009, K, 13,5%, Salon ZW/CS/BF**

Im Duft sind Holz und Frucht noch nicht ganz beisammen, am Gaumen sehr schön, mit feiner Röstnote, Kakao, Schokolade, dunkle Beeren, zeigt auch im Abgang, dass noch Potenzial in ihm steckt.

89 (14 Euro)

**M1 2009, K, 13,5%, Salon**

Ganz typischer Cabernet, Cassis, Leder, Schoko, Jod, viel Stoff schon im Duft, am Gaumen fährt eine ebenso üppige Portion Gerbstoff auf, Lakritze, noch recht jung, aber gute Länge und Potenzial.

91 (22 Euro)

**Fam Steurer 2009, K, 14% BF/ZW/CS/SH**

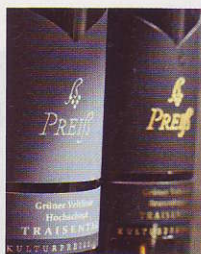
Dichtes mittleres Rubin, intensiv saftig, viel Cassis, Hollerbeere, Cabernet hat die Nase vor und unterstützt den Blaufränkisch in seiner Würze, kraftvoller Auftritt, fordernde und spannende Frucht, Pfeffer, Paprika, extraktsüß, lang, macht mit Luft wunderschön auf, herrliche Würze und Röstaromen im Finale, Potenzial.

92 (36 Euro)

**Weingut Preiß**

Ringgasse 4  
3134 Theyern  
Tel 02783/6731  
www.kulturpreiss.at

Zum Weingut gehören noch neun Hektar Obstgärten, die überwiegend mit Apfelbäumen bestückt sind. Sortenrein zu genießen gibt es die Säfte von Gala, Jonagold, Elstar, Braeburn, Golden Delicious und auch Williams Christ, für die Destillate muss ich



wohl extra nochmal vorbeischaun. Die Veltlinerkompetenz von Friedrich Preiß wurde durch gleich dreifachen Salon-Auftritt honoriert.

**Grüner Veltliner FLO, S, 11,5%**

Sehr feinduftig, zart hefig, mit einer Prise Pfeffer und wunderschöner Balance, die Säure ist jahgangstypisch knackig, der süffige Wein macht bei wenig Alkohol sehr viel Spaß.

89 (5,80 Euro)

**Grüner Veltliner DAC, S, 12%, Salon**

Hübscher Mix aus Steinobstpüree & Birne, klassisches Pfefferl, zart süßer Eindruck, viel Schmelz, herzhaft Säure bei ausgleichender Substanz, zart prickelnd im Abgang, lang, macht viel Spaß.

91 (7,10 Euro)

**Grüner Veltliner Hochschopf DAC, S, 12,5%, Salon**

Dicht, stoffig, zitrusgeprägt, mit Aromen von Mandarinen und Kumquats, zarter Hefetouch, beginnt fast weich, legt knackige Säure nach, zeigt am Gaumen viel Substanz und klingt lange nach, Potenzial.

90 (7,70 Euro)

**Grüner Veltliner Brundoppel DAC R, S, 13%, Salon**

Kräftiges Gelb, sehr dicht, extraktreich, fast opulent, deutlich gemütlicher, behäbiger als der Vorgänger, dunkel getönt, Maronireis, zarter Gerbstoffbiss, braucht auf jeden Fall Zeit und etwas Zubrot.

90 (8,80 Euro)

**Weingut Fischer**

3602 Rossatz 58  
Tel. 02714/6229  
Mobil 0664/4127053  
www.huchenfischer.at

Junior Joe Fischer, aus dem hervorragenden Jahrgang 1989, ist Absolvent der Weinbauschule Klosterneuburg und schon ein bisschen in der Weinwelt rumgekommen. Wie der Vater stolz erzählt, hat der

Sohn den Jahrgang 2010 alleine geschupft. Joe sieht sich selbst „eher als Veltlinertyp“ hat aber auch die Rieslinge im Griff. Der Huchen (auch Donaulachs oder Donauzalm) ist ein – langsam zu respekteinflößender Größe heranwachsender – lachsartiger Raubfisch, der von Fischer sen. zu



Erhaltungszwecken gezüchtet wird. Wer von den Salon-Weinen Grüner Veltliner Federspiel Zanzl und Smaragd Ried Steiger noch etwas im Keller hat, darf sich glücklich schätzen, denn diese Weine sind schon ausverkauft.

**Grüner Veltliner Smaragd Frauenweingarten, S, 14%, Salon**

Sehr dicht, rotbackiger Apfel, Orangenzensten, ätherisch-würzige Noten, kühl, kontrastreich – erst geschmeidig, dann knackige Säure und bestechende Mineralik, faszinierendes Spiel aus Säure, Extrakt und Mineralik.

91 (15,50 Euro)

**Riesling Kirnberg, S, 12,5%**

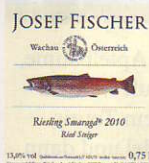
Klassische, feinfuchtige Rieslingfrucht, zartes Steinobst, Mandarine, schöner Schmelz, dabei doch typisch knackig, Restzucker spielt keine Rolle, geht mit Luft wunderschön auf, lang, kompakt und doch unbeschwert.

91 (7 Euro)

**Riesling Smaragd Ried Steiger, S, 13%**

Frische, saftige Rieslingfrucht, Steinobstpüree, noch recht schroff und kantig am Gaumen, fängt sich bis ins Finale wieder, wird verspielt, kräuterwürzig und bringt Druck, sehr mineralisch, lang, Potenzial.

90 (10 Euro)



**Verkostungsnotizen**

Die Bewertung: ab 80 Punkte gut, ab 85 Punkte sehr gut, ab 90 ausgezeichnet, ab 95 hervorragend bis groß. Abkürzungen der Verschlüsse: K = Korken, S = Schrauber. Gastro-Preise ab Hof.