

wein.pur

Frühlings-, Sommer-
& Picknickwein.pur



Picknick am Land und in der Stadt

350 Weine für den sommerlichen Genuss

Die unerträgliche Leichtigkeit des Weins

Das Thema „Sommerwein“ oder „Picknickwein“ ist ein freundliches, fröhliches. Die Erwartungen bezüglich der Weine sind einfach.

Dahingehend wurden wir nicht enttäuscht.

Wir machten uns auf die Suche nach dem perfekten Sommerwein. Mitten im anscheinend niemals enden wollenden Winter:

Strawberries, cherries ...

... and an angel's kiss in spring. My summer wine is really made from all these things ...

Ein Picknick kann heutzutage viel bedeuten. Man nimmt sich Zeit füreinander, packt sich so richtig zusammen, mit Picknickkorb, Speisen und allem Krimskrams, sucht sich einen schönen Platz in einem Wald oder auf einer Wiese, um dort die mitgebrachten Speisen und Getränke zu genießen. Die Stimmung ist wichtig und soll nicht getrübt werden durch einen Wein, der zu viel Aufmerksamkeit auf sich zieht – aufgrund seiner Komplexität oder des Handlings, sei es beim Öffnen durch Korkenzieher oder durch zu viel Kohlensäure und austretenden Schaum beim Schaumwein. Wenn man sich ein Glas Sommer/Picknick-



Ein schöner Platz im Schatten, Köstlichkeiten am Teller und im Glas, schon ist das Picknick perfekt



Das Leben

wein ein
strenger
ohne da
über ein
weil der
einem v
man wäl
spannt p
Somme
sein für
tagsüber
eigenen
tropisch
kann im
geben. A
fekte So

Vielfa

Auch be
sich viele
oder mi
kräftiger
Saucen,
gerichte
Gegen a
Bier mus
können,

Here

An die 2
Rosés. D
hasstes k
Handel.
Nicht-R
gewinnt
mehr Fr
mer wie
in der n



Das Leben kann so schön sein: Picknick mit Aussicht auf die Donau ganz im Osten ...

wein einschenkt, will man ein gutes, unanstrengendes, ehrliches Glas Wein genießen, ohne darüber nachdenken zu müssen, sei es über ein Zuviel an Alkohol oder Ablenkung, weil der Wein mehr Aufmerksamkeit von einem verlangt als sein Gegenüber, mit dem man während des Genusses einfach nur entspannt plaudern will.

Sommerwein kann aber auch der Inbegriff sein für das Glas Wein, das man gerne schon tagsüber in einem Gastgarten oder auf der eigenen Terrasse trinkt. Es kann im Sommer tropisch schwül oder trocken heiß sein, es kann im Sommer kühle oder laue Nächte geben. All diesen Bedingungen sollte der perfekte Sommerwein entsprechen können.

Vielfalt ist die Devise!

Auch beim Thema „Speisenbegleiter“ bieten sich viele Ausgangspunkte an: Salate mit mehr oder minder sauren Marinaden, Gegrilltes mit kräftigen Röstaromen, dazu vielerlei würzige Saucen, einfache Snacks oder leichte Nudelgerichte, Früchte und so weiter und so fort. Gegen all das und gegen ein gutes kühles Glas Bier muss sich „der Sommerwein“ behaupten können, oder wenigstens gut dazu passen.

Here comes Rosé!

An die 20% der eingereichten Weine waren Rosés. Der Roséwein ist ein geliebtes und gehasstes Kind in der Gastronomie wie auch im Handel. Gilt er unter sogenannten Kennern als Nicht-Rot-, aber auch als Nicht-Weißwein, so gewinnt er unter den Konsumenten immer mehr Freunde. Rosé unterliegt aber auch immer wieder Modeströmungen, ist einmal „in“, in der nächsten Saison wieder „out“.

Schützenhilfe bei seinem Revival hatte der Rosé sicher beim ursprünglich venezianischen „Campari Spritz“, einem allerorts anzutreffenden Modegetränk (Campari, Weißwein oder Prosecco, Mineralwasser). Wenn man also ein Glas mit rosafarbenem Inhalt vor sich stehen hat, warum dann nicht gleich zu einer höheren Qualität greifen und einen Roséwein bestellen? So sollte es doch sein, oder? Warum sollten die österreichischen Winzer denn sonst eifrig Roséweine herstellen? Oder geht es doch nur darum, mittels Saftabzug gehaltvollere Rotweine zu erhalten? Es wird sich weisen und in den nächsten Jahren werden wir sehen, ob der Trend zum Rosé ein kurzlebiger war. Die besseren Rosés sind sicherlich jene, deren Trauben extra dafür gekeltert werden. Rosé als Saftabzug bei der Rotweinerzeugung schmeckt meistens deutlich weniger frisch und lebendig, neigt zur Breite und Säurearmut. Auf jeden Fall konnten uns einige der eingereichten Roséweine sehr wohl mit ihrem Charme überzeugen. Manche hatten schon sehr viel Rotwein-Charakteristik, aber der Großteil entsprach den Vorstellungen von fruchtig, charmant und spritzig.

Spritzig, schäumend muss es sein, das Vergnügen ...

Schaumweine sind ein eigenes Gebiet, aber sie passen mit ihrem Flair und ihrer Spritzigkeit sehr gut in den Bereich leichter Sommer/Picknickweine. Wobei hier nochmals das Handling angesprochen werden soll. Zu einem unkomplizierten Wein gehören auch ein unkomplizierter Umgang bzw. eine einfache Möglichkeit, an den Inhalt zu gelangen. Wenn einem aber beim Öffnen einer gut

Die Besten



Ausgezeichnet

Die 3 Trophy-Sieger

Weingut Albert Kallfelz, Mosel
89 P. 2011 Riesling Merler Stephansberg €7,90

Thorsten Melsheimer, Mosel
89 P. 2010 Riesling Mullay-Hofberg „Langeberg“ €12,-

R&R Gerngross, Südsteiermark
88 P. 2012 Welschriesling Klassik €5,70



Ausgezeichnet

Adam – Schererkogl, Südsteiermark
87 P. 2012 Scheurebe €5,70

Badischer Winzerkeller, Baden
87 P. 2012 Rivaner
Gottenheimer Kirchberg €4,-
87 P. 2011 Green Moments
Cuvée Verte €3,99

Weingut Johann Gisberg, Thermenregion
87 P. 2012 Malvasier €4,50

Villa Huesgen, Mosel
87 P. 2011 Riesling k.A.

Schilcherei Jöbstl, Weststeiermark
87 P. 2012 Schilcher
„Alter Weingarten“ €6,-

Wein- und Likörgut Jung, Pfalz
87 P. 2011 Dornfelder
Weißherbst €3,10

Franz & Elisabeth Lentsch, Neusiedlersee
87 P. 2012 Zweigelt €4,50



... und in der Wachau bei Weißenkirchen

durchgekühlten (nicht geschüttelten!) Schaumweinflasche erst der Kork und dann der halbe Flascheninhalt entgegensprudelt, hört sich der sommerliche Picknick-Spaß sicher auf. Zu viel Kohlensäure wurde da anscheinend infundiert. Zu viel des Guten, denn dieses Zuviel macht sich dann auch unangenehm am Gaumen bemerkbar, der kleine Schluck entwickelt ein unangenehmes Volumen und man hat eher das Bedürfnis auszuspucken, als zu schlucken.

Aber im Großen und Ganzen haben die schäumenden Weine überzeugt, was man ja auch an den Bewertungen sehen kann.

Ein Auf und ein Ab bei den Weißen!

Besonders die Weißweine sind Vertreter der Kategorie leicht, fruchtig und unkompliziert. Und hier sind wiederum einige Rebsorten am bekanntesten. Allen voran der Welschriesling, bei dem es sehr große Qualitätsunterschiede gab. Welschriesling bringt bei gehöriger Reife sehr interessante Weine mit durchaus tiefgängiger Struktur hervor. Wird er allerdings früh geerntet und früh gefüllt, um dem Ruf nach Jungweinen zu folgen, dann macht sich das in einer Vergleichsverkostung wie der unseren deutlich bemerkbar. Welschrieslinge, die physiologisch reif und rechtzeitig geerntet wurden, hatten eine fein ausgewogene Säurestruktur, andere wiederum waren mit einer – hier darf ich eine Kollegin zitieren – „pro-

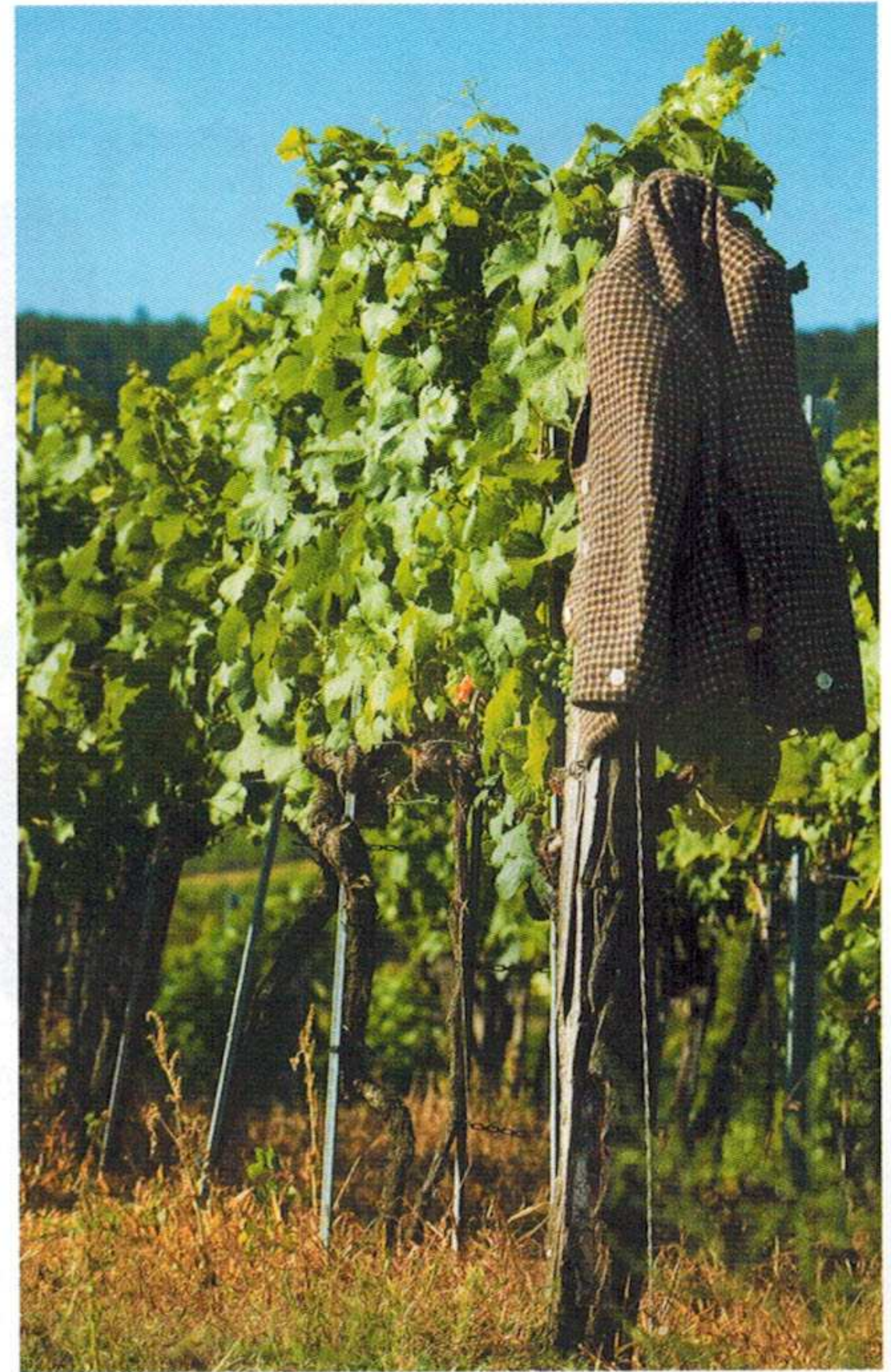
hibitiven Säure“ ausgestattet; solche Weine zu trinken, bereitet einfach kein Vergnügen.

Andere Rebsorten wie Sauvignon blanc oder Gelber Muskateller hatten eher das vom „Zwillingsjahrgang 2011“ bekannte Problem der Gerbstoffe, durch Sonnenbrand oder Trockenstress hervorgerufen. Allerdings: Es war zu bemerken, dass das Jahr 2011 ein reiches war. Es musste viel weniger mit Restzucker gearbeitet werden, um die Gerbstoffe einigermaßen zu harmonisieren, außerdem sind die 2012er Weine generell nicht so alkoholisch, was dem Typus „Sommerwein“ sehr entgegenkommt. Sehr fein zeigten sich diesmal auch die Vertreter der Scheurebe, gar nicht „scheu“, sondern mit viel feiner Frucht und Mineralik.

Die deutschen Rieslinge haben wieder einmal überzeugt. Interessant auch der italienische Gelbe Muskateller, der – so ganz anders als uns vertraut – sehr reif geerntet und im großen Holz ausgebaut wurde, die Struktur tut ihm gut!

Rot, rot, rot ist alles, was ich habe, rot ist alles, was ich will

Auch der ausgewiesene Rotweinliebhaber will an heißen Frühlings- oder Sommertagen auf sein Glas Rotwein nicht verzichten. Leicht gekühlt soll man ihn genießen können, nicht zu alkoholisch darf er sein, eher fruchtbetont und demnach auch mit weniger Holzeinsatz. Geht das? Ja, das geht, teilweise sogar sehr gut.



Weingarten-Garderobe ...

Die eingereichten Rotweine aus Deutschland wie aus Österreich konnten durchwegs überzeugen und es war kein einziger fehlerhafter Wein unter den Roten dabei, das erfreut!

Das Jahr 2011 gilt als ein besonders gutes Rotwein-Jahr und davon zeugten schon einige der leichten, fruchtigen Rotweine, die eingereicht wurden. Man kann sich auf „2011 Rot“ also richtig freuen.

Frühlings-, Sommer- & Picknickwein.pur

Wir verkosteten leichte, fruchtbetonte, maximal halbtrockene Weiß- und Roséweine bis maximal 12,5%Vol. Alkohol, Schaumweine und trockene, fruchtbetonte Rotweine bis maximal 13%Vol. Alkohol, die leicht gekühlt genossen werden können. Verkostet wurde nach Ländern (Österreich, Deutschland, Südtirol) getrennt, die Regionen in Österreich wurden nicht berücksichtigt, gereiht wurde nach Sorte, angegebenem Restzuckergehalt und Jahrgang. Im Verkosterteam waren diesmal die Diplomsommelièren Marie-Sophie Blondeau, Siegrid Mayer, Diplomsommelier und angehender Önologe Bernhard Ernst, **wein.pur**- und „Der Winzer“-Redakteurin Daniela Dejnega sowie Chefredakteur Alexander Magrutsch. Von 357 eingereichten Weinen mussten erfreulicherweise nur 22 Weine als mangel- oder fehlerhaft ausgeschieden werden, was einer Quote von etwa 6% entspricht.

Es ist, was es ist ...

... es ist einfach Wein. Und der beste Wein ist bekanntlich der getrunkene Wein. Sommerwein soll Spaß machen und animieren und gerne getrunken werden, ohne tiefgreifende meditative Momente, die überlassen wir dann den großen Brüdern all dieser Weine.

Wenn ich ein Weingut besuche, ist es mir immer wichtig, auch die Basisweine der Weingüter zu sehen und zu schmecken, denn daran zeigen sich schon der Stil und die Qualität des Hauses. Vielleicht machen wir ja demnächst eine Verkostung von der „Literware“ oder dem in Österreich leider aussterbenden „Doppler“. In diesem Sinn wünschen wir uns, dass der Sommer wirklich kommt und viele lauschige Abende, an denen die an die 350 eingereichten Weine dieser Verkostung viele Weinfreunde begeistern können.



Wir sind bereit und mit den richtigen Weinen ausgestattet

Preis-Leistungs-Sieger



Ausgezeichnet

Badischer Winzerkeller eG, Baden

87 P. 2011 Green Moments Cuvée Verte €3,99

87 P. 2012 Rivaner Gottenheimer Kirchberg €4,-

Johann Gisberg, Thermenregion

87 P. 2012 Malvasier €4,50

Anita & Richard Goldenits, Neusiedlersee

87 P. 2011 Blauer Zweigelt €4,70

Wein- und Likörgut Jung, Pfalz

87 P. 2011 Dornfelder Weißherbst €3,10

Franz & Elisabeth Lentsch, Neusiedlersee

87 P. 2012 Zweigelt €4,50

NÖ Landesweingut Retz – Gut Altenberg, Weinviertel

87 P. 2011 Blauer Portugieser €4,50

Christian Zeilinger, Weinviertel

86 P. 2012 zweigelt.pink €4,60

Schwertführer 47er, Thermenregion

85 P. 2012 Select Neuburger €4,40

Stadler Falkenstein, Weinviertel

85 P. 2012 venus rosé €4,80

Wein- und Sektgut Egon & Thomas Wambsganß, Pfalz

85 P. 2012 Riesling Kabinett €3,30

85 P. 2012 Portugieser Weißherbst €3,30

85 P. 2012 Sauvignon blanc Kabinett feinherb €4,50



Sehr gut

Wein- und Sektgut Egon & Thomas Wambsganß, Pfalz

85 P. 2012 Portugieser Weißherbst €3,30

Wein- & Obstbau Josef Rögner, Weinviertel

84 P. 2012 G'mischter Satz 2012 €4,90

Stadler, Weinviertel

84 P. 2012 Welschriesling €4,80

Weinkellerei Wegenstein, Thermenregion

84 P. 2012 Heuriger €2,99

Wein- & Obstbau Josef Rögner, Weinviertel

83 P. 2012 Rivaner €4,90

Weingut Humer, Weinviertel

82 P. 2012 Pinot blanc halbtrocken €4,80

Staatsweingut mit Johannitergut, Pfalz

82 P. 2012 Riesling trocken €4,40

Hochriegl Sektkellerei, Wien

81 P. Hochriegl Sekt Blanc de Blancs €3,79

Weinkellerei Lenz Moser, Rohrendorf

81 P. 2012 Fête Rosé €3,79

Josef Zeitlberger & Josef Zeitlberger, Wagram

81 P. 2012 Youngster €4,90

Pröll, Weinviertel

80 P. 2012 Rivaner Fellingen €4,20

Winzer Krems, Kremstal

80 P. 2012 Zweigelt Rosé €4,44

Sauvignon blanc



Ausgezeichnet

Hainbachhof – Reinhold & Thomas Hörner, Pfalz

2012 Sauvignon € 6,70

86 P. Grüner Paprika und etwas Cassis in der Nase. Am Gaumen frische, zitronige Säure und würziges, sehr pikantes Finish.

Wein- und Sektgut Egon & Thomas Wambsganß, Pfalz

2012 Sauvignon blanc

Kabinett feinherb € 4,50

85 P. Paprika und Stachelbeeren, sehr typisch. Am Gaumen eher würzig und mineralisch. Abgang ebenso mineralisch geprägt.



Gut

Keller, Rheinhessen

79 P. 2012 Sauvignon blanc trocken € 6,-

Staatsweingut mit Johannitergut, Pfalz

78 P. 2012 Sauvignon blanc trocken € 8,-

Schaumwein



Sehr gut

Ernst Bretz, Rheinhessen

Bretz Secco weiß € 6,90

81 P. Reifes Obst, Holunder und frische Trauben. Am Gaumen recht zarte, schnell abklingende

Perlage. Abgang fruchtgeprägt, leicht herb, eher kurz.

Riesling



Ausgezeichnet

Albert Kallfelz, Mosel

2011er Riesling Spätlese trocken Merler Stephansberg € 7,90

89 P. Sehr präsent, reife Marillenfrucht, gepaart mit würzigem Echo. Am Gaumen ebenfalls würzig, schmeichelt durch Fruchtsüße und besteht mit guter Struktur und feiner Säure.

Weingut Melsheimer, Mosel

2010 Riesling Mullay-Hofberg Langeberg € 12,-

89 P. Reife Nase, getrocknete Marillen, nasser Stein, Rosen. Am Gaumen sehr jung, frisch, straff, schlank und elegant. Fein.

Villa Huesgen, Mosel

2011 Riesling Schiefer k.A.

87 P. Helles Grüngelb, kalkig, steinige Nase, mit Luft herbe Steinobst-Aromen. Am Gaumen mit viel Fruchtschmelz und mineralischem Finish. Abgang mit zarten Steinobst-Noten.

Weingut Dr. Steiner, Pfalz

2011 Riesling Sonnenschein € 12,90

87 P. Reife Nase, Bananenchips, etwas Bittermandel. Am Gaumen mit Zug und frischer Säure, geht fein durch und animiert. Abgang extrem mineralisch.



„Vom Idealisten für den Individualisten“ – Leitspruch bei Kallfelz

Fritz Allendorf, Rheingau

2012 Allendorf Frühling € 5,-

85 P. Würzig und cremig in der Nase, am Gaumen geprägt durch Restzucker und pikante Mineralik, ebenso im Abgang.

Albert Kallfelz, Mosel

2011 Riesling

Hochgewächs € 7,-

85 P. Würzig frisch und blütig, nach Pfirsichblüten. Am Gaumen kräftige Säure und eleganter Touch. Abgang würzig und geprägt durch Fruchtsüße.

Wein- und Sektgut Egon & Thomas Wambsganß, Pfalz

2012 Riesling Kabinett € 3,30

85 P. Steinobst, etwas Erdbeere. Am Gaumen mit fruchtiger Creme, leichtfüßig, verspielt und trotzdem mit Figur. Abgang fruchtbetont.



Sehr gut

Thorsten Melsheimer, Mosel

2011 Riesling Mullay-Hofberg Kabinett € 9,-

83 P. Braucht Luft, entfaltet sich mit Eleganz und feiner, blütiger Frucht. Am Gaumen spürbare

Reife und kräftige Säure. Abgang sehr fruchtdominiert.

Staatsweingut mit Johannitergut, Pfalz

2012 Riesling Mußbacher Johannitergarten € 6,20

82 P. Exotik, Honigmelonen, Orangen. Am Gaumen fruchtsüß und frisch durch CO₂. Abgang mineralisch und fruchtig.

2012 Riesling trocken € 4,40

82 P. Würze und Mineralik, am Gaumen mehr Steinobst, geradlinig und direkt. Gut gemachter, ehrlicher Riesling.

2012 Riesling Deidesheimer Herrgottsacker Kabinett € 5,20

81 P. Reife gelbe Früchte, Kumquat und Birnen. Am Gaumen süßsaurer Spiel. Abgang mineralisch und eher kurz.



Gut

Gaul-Triebel, Pfalz

79 P. 2012 Riesling halbtrocken € 3,40

Weingut Schilling, Rheingau

79 P. 2012 Riesling Rheingau Tina feinherb € 3,60