

FALSTAFF WINE GUIDE 2023/24

95

Punkte

2019 NEUE ZEIT Nr. 6 Grüner Veltliner Reserve

„Leuchtendes Goldgelb. Dezent nach Akazienhonig, etwas nach Ananas, reife Tropenfrucht, zart nach Datteln, kandierte Zitrusnuancen klingen an. Saftig, gute Komplexität, feinwürzig, Holznuancen klingen an, extraktsüß nach Marille, bleibt gut haften, vielschichtiger Speisenbegleiter.“

93

Punkte

2021 KAPELLENBERG Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve

„Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Frische Apfelfrucht, zart nach Papaya, kandierte Orangenschalen, mit Blütenhonig unterlegt. Saftig, straff, balancierte Säurestruktur, engmaschig, gelbe Tropenfrucht, dunkle Mineralik im Nachhall, vielseitiger Speisenbegleiter.“

93

Punkte

2021 KIRCHLEITHEN Weißer Burgunder

„Leuchtendes Grüngelb, Goldreflexe. Dezente Holzwürze, etwas Karamell und Biskuit, ein Hauch von Mango, zart nach Ananas, Clementinenzesten klingen an. Saftig, fruchtsüß, elegant, lebendiger Säurebogen, mineralisch, bleibt gut haften, Mango im Rückgeschmack, guter Speisenbegleiter.“

92

Punkte

2021 FEUERBERG Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve

„Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Zarte Tropenfrucht, etwas nach Marille, mit Blütenhonig und floralen Nuancen unterlegt, Noten von kandierter Zitrusfrucht. Saftig, gute Komplexität, extraktsüß nach weißem Pfirsich, zarte Kräuternoten, frische Säurestruktur, balanciert und rund.“

92

Punkte

2021 FAUSTBERG Sauvignon Blanc

„Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Dezente Kräuterwürze, etwas nach Tabak, feine Nuancen von Karamell, Noten von Melisse, floraler Touch. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, mineralisch, Noten von reifen Stachelbeeren im Abgang, salzig, frisches Finish, vielschichtiger Speisenbegleiter.“

92

Punkte

2022 SAUVIGNON BLANC Silt

„Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Feine Kräuterwürze, zart nach Orangenzenen, Stachelbeeren, Honigmelone klingt an, floraler Touch. Saftig, elegant, balanciert und frisch, weißes Kernobst im Abgang, salziger Nachhall, guter Speisenbegleiter.“

92

Punkte

2021 ROSENAU Riesling

„Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Dezente Kräuternoten, weißes Steinobst, ein Hauch von Guaven, frisches, einladendes Bukett. Gute Komplexität, saftig, straffer Säurebogen, feine Noten von Weingartenpfirsich, zitroniger Nachhall, bereits gut antrinkbar.“

91
Punkte

2018 AUSSERM HOLZ Pinot Noir

„Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breite Randaufhellung. Floral, kandierte Veilchen, rote Waldbeeren, einladendes Bukett mit einem Touch Lakritze. Mittlerer Körper, zart nach Beeren, feine Tannine, frischer Säurebogen, elegant und ausgewogen, feine Süße im Nachhall.“

91
Punkte

2022 SANDBERG Grüner Veltliner Weinviertel DAC

„Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit Wiesenkräutern unterlegte Birnen- und Maracujafrucht, zart pfeffrig, frisches Bukett. Saftig, elegant, balancierte Säurestruktur, leichtfüßig, mineralisch, Apfelnoten im Abgang, zitroniger Nachhall, guter Speisenbegleiter.“

91
Punkte

2022 NUSSBERG Grüner Veltliner Weinviertel DAC

„Leuchtendes Grüngelb. Dezente Kräuternoten, zart nach Clementinen, ein Hauch von Gewürzen und gelber Apfelfrucht, dezent nach Guaven. Saftig, elegant, frisch und lebendig, gut eingebundene Säurestruktur, salzig, bleibt gut haften, Kernobstnoten auch im Abgang, bereits gut antrinkbar.“

90
Punkte

2022 WEINVIERTEL Grüner Veltliner

„Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Feine Kräuternuancen, etwas nach Golden-Delicious-Apfel, zart nach Papaya, frisches Bukett. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, mineralisch, leichtfüßig, weißes Kernobst im Abgang, salziger Nachhall.“

90
Punkte

2019 MERLOT Tonmergel

„Kräftiges Rubingranat, Ockerreflexe, breitere Randaufhellung. Frische Herzkirschen, ein Hauch von Waldbeeren, mit Orangenesten unterlegt. Saftig, rotbeerig und frisch, feine Tannine, ein Hauch von Karamell im Abgang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.“