

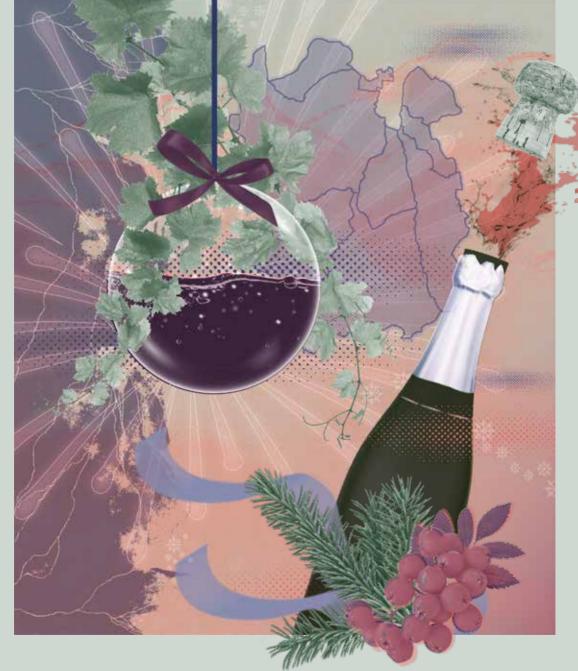
NR. 07 2022

# ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

TRAMINER AUS DER STEIERMARK Trocken und halbtrocken

PREMIUM-SEKTE: SCHÄUMENDE ELITE 24+ Monate auf der Hefe

ÖSTERREICHS SÜSSE SPITZE Von Spätlese bis TBA



**€** 7,50

S obtase Control

Sterreichische Post AG

MZ 02Z030836 M

LW Werbe- und Verlags

GmbH, Ringstraße 44/1

3500 Krems | Retouren an

PF 100, 1350 Wien

# Rotwein-Cuvées

**AUS DEM BURGENLAND** 



# SIEGER-INTERVIEW

# Christian Madl

# Vinaria: Sie waren wieder mit den Sekten "Von den Weißen" sehr erfolgreich; was kennzeichnet diese Sekte?

Christian Madl: "Von den Weißen" steht für unsere regionalen Sorten Welschriesling und Grüner Veltliner, Riesling ist auch manchmal dabei. Die traditionelle Cuvée der Region um Poysdorf war immer eine Veltliner-Welschriesling-Cuvée. Auf der Suche nach etwas Unverwechselbarem, das man nur hier produzieren kann, kam ich zurück auf diese Mischung, manchmal mit Riesling dazu. Absicht ist es, einen sehr würzigen, schlanken Blanc-de-Blancs-Stil auf Österreichisch zu machen, unkopierbar. Wir verzichten hier auf biologischen Säureabbau, um die österreichische Würzigkeit zu erhalten. Burgunder-Cuvées gibt es auf der ganzen Welt. Den "Von den Weißen" nur hier. Er heißt auch so, weil nur weiße Sorten verwendet werden.

# Wie erfolgen Ernte und Verarbeitung bzw. Lagerung vor der zweiten Gärung?

Die Ernte erfolgt mittels Handlese in 50-Liter-Kisten bei ca. 15 bis 16 °KMW und ca. neun Gramm Säure pro Liter. Es werden ausschließlich gesunde Trauben gelesen – wenn etwas faul ist, wird gleich im Weingarten ausgeputzt; danach folgt eine Ganztraubenpressung, wobei nur die ersten 50 Prozent Saft herangezogen werden. Die Lagerung erfolgt ausschließlich im Stahltank.

Bei der Verkostung waren ein mit kürzerer Hefelagerzeit versehener 2016er und ein 2014er Oenothek mit

# langer Hefezeit. Wie sind die beiden zu vergleichen?

2014 war im Juli heiß und trocken, dann kam im August ständig Regenwetter, was dazu führte, dass das Stielgerüst und dann auch die Trauben faulten. Wir machten eine rigorose Positivauslese mit geringen Erträgen. Die gesunden Trauben waren für die Sektherstellung sehr gut geeignet, weil die Stilistik schlanke und elegante Ergebnisse versprach. So kam es dann auch.

2016 war das ganze Jahr über gut mit Wasser versorgt, bis dann ab August heiße, trockene Verhältnisse herrschten. Diese Stressfaktoren rufen eine höhere Gerbstoffeinlagerung in den Beeren hervor. Wir wollen ja Bitterstoffe im Most tunlichst vermeiden. Deswegen betreiben wir solchen Aufwand mit der Handlese. Der 16er hat sich sehr schön auf der Hefe entwickelt. Den 14er hab ich ganz kurzfristig vor der Verkostung das erste Mal und näherungsweise händisch dosiert. Hier gilt: Gut Ding braucht Weile. Der 14er ist vom Jahrgang her sicher schlanker und straffer, der 16er offener und jetzt sehr zugänglich.

# "Von den Weißen" 2014 trägt die Zusatzbezeichnung Oenothek – wofür steht der Name?

Ich mache seit 33 Jahren Sekt, und in dieser Zeit bemerkte ich, dass nach drei Jahren Reifezeit auf der Hefe die Stilistik spürbar feiner, feinperliger, cremiger und vielschichtiger wird. Deshalb lassen wir unsere Madl-Sekte mindestens so lange reifen. Die Hefe braucht diese Periode, um den Sekt ausreichend mit Aromastoffen und Mannoproteinen (für Feinperligkeit verantwortlich) anzureichern. Weiters haben wir bemerkt, dass nach sieben Jahren auf der Hefe die Sekte nochmals eine qualitative wie stilistische Bereicherung erfahren. Es kommen dann Aromen wie Kaffee, Kakao, Wachs, Tabak dazu, die das Produkt veredeln. Irgendwann habe ich mich entschlossen, diese Sekte mit dem Namen Oenothek (griech. Oinos, der Wein und Theke, der Behälter, Kiste), sprich: lang gereifter Wein/Sekt, auszuzeichnen. Ich möchte damit das Potenzial unseres Terroirs vorstellen.

## Die beiden Sekte wirken unglaublich frisch – wie erhält man die Frische, wie sieht es mit der Lagerfähigkeit aus?

Dem 14er tut es sicher gut, wenn er nach dem Degorgieren mindestens sechs bis zwölf Monate reifen kann. Unsere Sekte reifen, auch wenn sie bereits degorgiert sind, hervorragend weiter. Der Grund liegt in unserem kühleren Klima, der frühen Handernte, der schonenden Pressung, dass wir nur die ersten 50 Prozent Saft (Cuvée-Anteil) verwenden und den Sekt lange auf der Hefe reifen lassen. Die Weine enthalten praktisch keinen Gerbstoff, der oxidieren könnte, haben eine höhere Säure, etwas Restzucker, Kohlensäure, Hefekontakt und sind ein zweites Mal vergoren, was einen großen Unterschied zu Qualitätswein (einmal vergoren) macht. All das fördert lange Haltbarkeit. Für die Lagerfähigkeit ist auch der Schwefel ein wichtiger Faktor. •





**Sekthaus Christian Madl**2016 Von den
Weißen Brut
(WR/GV/RI)





Weingut Bründlmayer NV Blanc des Blancs Extra Brut Reserve





Weingut Bründlmayer NV Brut Reserve





Weingut Bründlmayer 2017 Langenlois Brut Nature Blanc de Blancs Große Reserve





Weingut Schloss Gobelsburg NV Blanc des Blancs (CH/WR/GV) Brut Reserve

\*\*



Weingut Buchegger 2017 Große Reserve Extra Brut



Weingut Johannes Gebeshuber 2017 Zierfandler Gumpoldskirchen Zero Dosage Extra Brut Große Reserve

女女子



4 女 女 本

Weingut Loimer 2014 Blanc des Blancs Langenlois Brut Nature Große Reserve



Sekthaus Christian Madl 2014 Oenothek Von den Weißen Brut



16,7

Weingut Bründlmayer NV Brut Rosé Reserve

女女子





H.P. Göbel 2016 Carniche Orange Pinot Noir Rosé Reserve Extra Brut



Zuschmann-

Schöffmann

2019 Grüner

Veltliner Brut

Nature Große Reserve



**Verein Eruption** 2019 Eruption Brut Reserve





**Graf Hardegg** NV V (Viognier) Brut Nature



**Weingut Loimer** NV Brut Rosé Reserve



**Zuschmann-Schöffmann** 2019 Rosé Brut Reserve



Weingut Schloss Gobelsburg NV Rosé (PN/ZW/ SL) Brut Reserve



Sekthaus Christian Madl NV Blanc de Blancs Brut (CH/PB)



Weingut Stefan Potzinger NV Sekt 1860 Brut Rosé



Weingut Steininger 2019 Riesling Brut Reserve

158 vinaria 07/2022

Österreichs Sektlandschaft ist im vergangenen Jahrzehnt kunterbunt geworden: Im Sog schon längst renommierter Schaumwein-Vorreiter unter den Winzern und ambitionierten Großkellereien haben sich inzwischen zahlreiche weitere Erzeuger zum sprudelnden Outing entschlossen. Die Qualitäten lassen die Herzen heimischer Sektfans höherschlagen. Vinaria verkostete Premium-Sekte aus Österreich.

PETER SCHLEIMER

sterreich kann auf eine durchaus lange Historie in Sachen Schaumwein zurückblicken: Immerhin wurde bereits 1842 mit dem aus der Champagne eingewanderten Alwin Schlumberger Schaumweinkompetenz importiert, und Ende des 19. Jahrhunderts startete dann Johann Kattus seine Sektproduktion. In den Wirren des vorigen Jahrhunderts kam das ehemals beliebte sprudelnde Nass ziemlich aus der Mode, nicht nur in Österreich. In den vergangenen Jahrzehnten baute sich vielerorts jedoch wieder ein Hype um das an- wie aufregend schäumende Weinerzeugnis auf.

Hierzulande wurde der weltweite Trend zu Schaumwein lange Zeit überwiegend ignoriert; die betont patriotischen Weinfreundinnen und Weinfreunde aus Österreich genossen regional und still. Deren Verhältnis zu Schaumwein war eher unterkühlt, was sich in einem ziemlich mäßigen Pro-Kopf-Verbrauch ausdrückte. Außerdem galt Schaumwein hierzulande lange Zeit als Luxusgetränk – ein Image, das durch die eigene Besteuerung noch verstärkt wurde.

Den kleinen sprudelnden Markt teilten sich drei Gruppen: Am oberen Ende gab es einige Champagner aus großen Häusern, in der Mitte dominierte die Handvoll heimischer Sektkellereien, und das untere Segment wurde von einem Mix aus billigen Markenschaum- und -perlweinen von Massenerzeugern aus deutschsprachigen Landen sowie einem prickelnden Potpourri vorwiegend aus Italien beherrscht.

Doch hatten sich im Fahrwasser der ab Ende der Achtzigerjahre wieder erstarkenden Weinwirtschaft in Österreich ein paar Qualitätsproduzenten mit dem sprudelnden Nass zu beschäftigen begonnen, und deren Hartnäckigkeit machte sich bezahlt. Nach gutem Start wurde die Qualität beharrlich weiter gesteigert, zudem wurde die Palette an heimischen Sekten bereichert. Nahm der Sektzug anfangs nur langsam Fahrt auf, so nahm die Beschleunigung vor allem in den jüngsten eineinhalb Dekaden immer stärker zu, und mittlerweile liegt Qualitätssekt aus Österreich voll im Trend; bei vielen Gelegenheiten lautet das Motto gar schon "Alles Schaum".

#### Qualität mit Herkunft

Was bei aller Wertschätzung für die Qualitätssteigerungen der heimischen Produzenten dann immer noch fehlte, waren klare Regeln, denn die schaumweinspezifischen Richtlinien im Weingesetz wirkten ziemlich schwammig. Das änderte sich das im vergangenen Jahrzehnt: 2013 wurde unter Mitarbeit aller beteiligten Gruppen – Winzer, Sekthäuser, Händler – das Österreichische Sektkomitee als Körperschaft öffentlichen Rechts offiziell gegründet, welches vom rechtlichen Status her mit den regionalen Weinkomitees vergleichbar ist, dabei aber einen Wirkungsbereich für ganz Österreich aufweist.

2015 wurde mit der Schaffung eines qualitäts- und herkunftsorientierten Systems in Gestalt einer Sektpyramide mit klar definierten Bezeichnungsvorschriften schließlich eine wesentliche Lücke geschlossen. Ursprünglich als "Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung" ("Sekt g.U.") bezeichnet, ist man inzwischen auf die international als verständlicher empfundene Bezeichnung "Sekt Austria g.U." umgeschwenkt. Dieses herkunftsbasierte Qualitätssystem umfasst die Kategorien Klassik, Reserve und Große Reserve und ist nur in Verbindung mit einer dieser Bezeichnungen zulässig.

Das Regelwerk dazu gibt den Erzeugern Vorgaben in diversen Bereichen – neben der Herkunft reicht das von der Ernte über Ausbeutersatz, Traubenverarbeitung, Vinifizierung und Versektung sowie die Lagerung bis hin zum frühesten Zeitpunkt der Vermarktung.

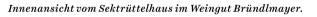
In der Kategorie Klassik ist vieles erlaubt: Es muss als Herkunft ein generisches Weinbaugebiet also Bundesland angegeben sein, eine nähere Angabe ist nicht erlaubt. Es sind zudem alle Methoden der Sektherstellung zugelassen, die Lagerzeit auf der Hefe beträgt nur mindestens neun (Flaschengärung) bzw. sechs (Tankgärung) Monate; auch in Sachen Farbe und Zuckerstufe ist im Klassik-Segment alles zulässig. Die betont lockeren Regeln könnten ein Grund sein, warum diese Kategorie sich unter Qualitätsproduzenten nur mäßiger Beliebtheit erfreut.

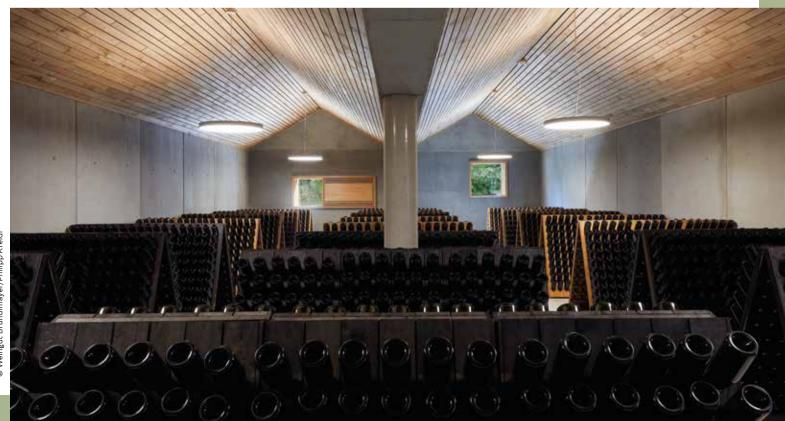
Bei Reserve und Große Reserve geht es schon deutlich strenger zu: Handlese, Ganztraubenpressung und Flaschengärung sind u.a. verpflichtend, die Mindestlagerzeit auf der Hefe beträgt 18 bzw. 36 Monate. Bei der Reserve müssen die Trauben ebenfalls aus einem einzigen Bundesland stammen und dort gepresst werden, nähere geografische Angaben -Großlage, Gemeinde oder Riede - sind aber auch zulässig; bei der Großen Reserve ist die Angabe der Gemeinde verpflichtend, nähere Angaben sind erlaubt. Die Weine dürfen maximal zwölf Gramm Restzucker pro Liter enthalten, dürfen also brut, extra brut oder brut nature sein; der Alkoholgehalt ist nicht begrenzt.

Doch werden nicht alle Premium-Sekte nach diesem Qualitätssystem vermarktet, denn die Teilnahme ist natürlich freiwillig – wie die Anwendung von DAC für Stillweine. Einige Top-Sekterzeuger sind nämlich mittlerweile aus dem System ausgestiegen oder füllen nur einen Teil ihrer Sekte herkunftsbezogen ab. Diese Weine kommen - vorausgesetzt, die Trauben bzw. der Grundwein stammt aus Österreich – als "Österreichischer Sekt" ("Österreichischer Qualitätsschaumwein") ohne geografische Angabe bzw. geschützte Ursprungsbezeichnung auf den Markt. Ist lediglich die Herstellung des Sekts in Österreich erfolgt, darf das Produkt mit "hergestellt in Österreich" bezeichnet werden.

#### Stilistische Vielfalt

Für unsere Premiumsekt-Verkostung waren österreichische Qualitätsschaumweine mit entsprechend langer Hefelagerzeit zugelassen – unabhängig davon, ob sie die Qualitätspyramide nutzen oder nicht. Trotz gesetzlicher Rahmenbedingungen ist die stilistische Bandbreite bei österreichischem Sekt groß. Sie hängt u.a. von der verwendeten Sorte bzw. vom Sortenverschnitt ab. Außerdem gibt es in Sachen Zuckerreife der Beeren sehr unterschiedliche Ansätze. Etliche Erzeuger setzen auf eher filigrane, elegante Vertreter, für die Most aus gerade reifen und teils noch etwas grünen Beeren





## Topliste Premium-Sekt Österreich

\*\*\*\* 17,5 | Sekthaus Christian Madl 2016 Von den Weißen Brut (WR/GV/ RI)

\* \* \* \* 17,4 | Weingut Bründlmayer
NV Blanc des Blancs Extra Brut
Reserve

 $\star\star\star\star$  17,1 | Weingut Bründlmayer  $NVBrut\ Reserve$ 

\* \* \* \* 17,1 | Weingut Bründlmayer 2017 Langenlois Brut Nature Blanc de Blancs Große Reserve

\*\*\* 16,9 | Weingut
Schloss Gobelsburg
NV Blanc des Blancs (CH/WR/GV)
Brut Reserve

\* \* \* \* 16,8 | Weingut Buchegger 2017 Große Reserve Extra Brut

\*\*\* 16,8 | Weingut
Johannes Gebeshuber
2017 Zierfandler Gumpoldskirchen
Zero Dosage Extra Brut
Große Reserve

★★★★ 16,8 | Weingut Loimer 2014 Blanc des Blancs Langenlois Brut Nature Große Reserve

\*\* \* 16,8 | Sekthaus Christian Madl 2014 Oenothek Von den Weißen Brut

 $\bigstar \bigstar \bigstar 16,7$  | Weingut Bründlmayer  $NVBrut Ros\acute{e} Reserve$ 

★★★★ 16,7 | H.P. Göbel 2016 Carniche Orange Pinot Noir Rosé Reserve Extra Brut

★★★ 16,6 Zuschmann-Schöffmann 2019 Grüner Veltliner Brut Nature Große Reserve

★★★★ 16,5 | Weingut Bründlmayer 2017 Langenlois Brut Nature Blanc de Blancs Graβe Reserve

★★★ 16,5 | Verein Eruption 2019 Eruption Brut Reserve



verwendet wird; der Alkoholgehalt liegt bei den Brut-Varianten mehrheitlich zwischen 11,5 und 12,5 Prozent Alkohol. Andere Sekthersteller verwenden dafür voll ausgereifte, möglichst gesunde Beeren um substanzreiche, vollmundige Sekte zu erzeugen, die Alkoholwerte von 13 bis 14 Prozent auf dem Etikett ausweisen. Wobei man nicht vergessen sollte, dass der für das Initiieren der zweiten Gärung zugesetzte Tirage-Likör (Fülldosage) neben Kohlensäure auch etwas Alkohol zum Endprodukt beiträgt. Großen Einfluss auf die Stilistik haben schließlich weiters der Ausbau (Holz, Stahl etc.), biologischer Säureabbau und Dauer der Hefelagerzeit, ggf. Verschnitt mit Reserveweinen etc.

Rund 65 Sekte – brut, extra brut und brut nature in Weiß und Rosa – wurden zu unserer Verkostung eingereicht. Im Vergleich zu ähnlichen Verkostungen in den vergangenen Jahren ist die Qualität weiter angestiegen. Grobe Kohlensäure ist fast nie mehr ein Problem. Dafür wirken manche Sekte zu schlank, teils sogar karg, andere allzu kräftig oder üppig. Trotz der ausgedehnten Hefelagerzeit waren etliche Sekte dabei, die eindeutig zu jung waren und sich daher zwar teils sehr gut, aber eindeutig noch nicht auf dem Höhepunkt präsentierten – etwa

Madls 2014er Oenothek oder Bründlmayers Jahrgangssekte etc.

Dennoch war die Degustation überwiegend vergnüglich bis teils beeindruckend. In den vorderen Rängen waren Blanc de Blancs (ausschließlich aus Weißweinsorten hergestellt) überproportional stark vertreten.

Herausragend war der 2016er Von den Weißen Brut von Christian Madl, der mit seinem unwiderstehlichen Fruchtcharme und seiner perfekten Frucht-Säure-Balance seinen noch embryonalen großen Bruder in Gestalt der Oenothek 2014 zum Verkostungszeitpunkt übertraf. Knapp hinter dem Sieger schlug das Weingut Bründlmayer mit gleich drei Sekten zu: Blanc des Blancs Reserve sowie sein weißer Jahrgangsbruder 2017, dazu der hierarchisch im Langenloiser Topbetrieb an der Basis stehende Brut Reserve. Mit kleinem Abstand folgten die wiederum weißen Sekte von Schloss Gobelsburg, Buchegger, Gebeshuber, Loimer und Madl, bevor mit Brut Rosé Reserve von Bründlmayer der erste pinke Sekt folgte. Dahinter rangierten mit 2016 Carniche von H.P. Göbel ein Orange-Sekt, der reinsortige Grüne Veltliner von Zuschmann-Schöffmann sowie Eruption aus dem Vulkanland und viele weitere sehr gute Schaumweinen. •

Andreas Wickhoff und Thomas Klinger mit Edwige und Willi Bründlmayer.

# INTERVIEW MIT

# Willi Bründlmayer

## Vinaria: Gratulation zum gelungenen Blanc de Blancs Extra brut Reserve. Welche Sorten macht ihn aus, und warum diese Sorte?

*Willi Bründlmayer:* Dieser Blanc de Blancs besteht aus 100 Prozet Chardonnay. Chardonnay mit Leichtigkeit, Finesse und Tiefgang wächst herausragend gut auf den Hügeln rings um Langenlois.

Für mich war der erste große internationale Erfolg der erste Platz in der Verkostung der weltbesten Chardonnays von Luigi Veronelli, in der wir mit unserem Jahrgang 1985 auf dem ersten Platz gelandet sind.

Wir produzieren auch einen Grünen Veltliner Sekt, können aber noch nicht behaupten, dass er auf Augenhöhe mit unserem besten Chardonnay zu beurteilen ist. Möglicherweise hat der Grüne Veltliner Sekt weiteres Potenzial, aber momentan stehen bei uns noch Chardonnay (BldBl) und Pinot Noir (Blanc de Noirs) oben auf dem qualitativen Podest. Vielleicht hat das auch damit zu tun, dass die Motivation zur Produktion unseres ersten Sekts im Jahre 1989 auf die Liebe meiner aus Frankreich stammenden Frau zu feinsten Champagnern zurückzuführen ist. Mir war es als Winzer klar, dass Langenlois als Treffpunkt der beiden so kontrastreichen Klimazonen Donau- und Kamptal ideale Bedingungen für feinsten Sekt bietet.

## Aus welchem Jahrgang bzw. welchen Jahrgängen stammt dieser Sekt? Warum ist der Jahrgang nicht angeführt?

Wir sind in der glücklichen Lage, in unserem tiefen Erdkeller fantastische

Sekt Grundwein-Reserven lagern zu können. Non Vintage bietet die Gelegenheit zu feinen Kompositionen, in diesem Fall ist der Kern der Komposition in der Frische, Präzision und Leichtfüßigkeit des 2014ers zu sehen, während der 2013er einen Hauch von Wärme und Würze verleiht.

## Bei der Verkostung waren besonders viele Blanc de Blancs vorne vertreten. Woran könnte das liegen?

Aus meiner Sicht sind die Sorten Pinot Noir und Chardonnay vollkommen gleichwertig. Es gibt aber unter den Experten auch Modetrends – derzeit zeigt die Präferenz in Richtung Chardonnay, das kann in einem anderen Jahr ganz anders aussehen.

## Welche wichtigen Eckpunkte gibt es bei Vinifizierung und Lagerung der Sekte im Hause Bründlmayer?

Bei der Ernte ist der richtige Lesezeitpunkt auf den Tag genau zu ermitteln. Wird zu früh geerntet, so kann die Säure noch kratzig und bissig sein; wird zu spät geerntet, dann besteht die Gefahr der Breite, Schwere und Langeweile. Natürlich muss die Lese ausschließlich per Hand in kleine Kisten erfolgen. Dabei werden alle Beeren, die nicht vollkommen sind, zu Boden geschnitten. Die Lesegeschwindigkeit bei selektiver Handlese beträgt nur knapp 25 Prozent einer normalen Handlese. Ideal finde ich, wenn der fertige Sektgrundwein irgendwo im Bereich von zehn bis 10,5 Prozentvolumen liegt. Die Gärung im Fass erfolgte mit unserer autochthonen

Hefe, für die traditionelle Flaschengärung verwendeten wir für den Blanc de Blancs Bio-Hefe aus der Champagne. Ich liebe leichte Grundweine mit frischer, aber reifer Säure, die im Zuge der Fassreife die malolaktische Gärung erfahren, was ihnen weitere Komplexität, Wärme und natürliche Reifefähigkeit vermittelt. Bezüglich Lagerung mag ich unsere traditionellen Holzfässer, gerne aber ergänzt durch Frische aus dem Edelstahl; die Chargen werden dann vor der Füllung im sich ergänzenden idealen Verhältnis zusammengestellt. So soll der fertige Wein die Quadratur des Kreises ermöglichen: frisch, aber doch reif.

## Exzellent hat auch der Basis-Sekt Brut Reserve abgeschnitten. Was macht den unglaublichen Charme dieses Schaumweins aus?

Für den Brut Reserve steht uns ein größeres Sortenspektrum zur Verfügung, auch Pinot Noir spielt dabei eine Rolle. Die Sorgfalt ist dieselbe wie beim Blanc de Blancs, die Reifezeit ist aber etwas kürzer, was zu vertretbareren Kosten für den Konsumenten führt. Der Brut Reserve stammt aus etwas wärmeren Jahrgängen, was es ermöglicht, ihn schon etwas früher zu genießen als unseren Blanc de Blancs oder unsere Vintage Reserven.

Letztendlich zeigt bereits ein Blick auf das angeführte Datum von Tirage bzw. Degorgement: Die verlängerte Lagerung auf der Hefe ist sicher ebenso ein wichtiger Grund für die Eleganz und Harmonie beim Brut Reserve.

vinaria 07|2022



★★★ | 17,1

12,0% | K € 23,50

mittellang.

★★ | 15,9

12,0% | K € 24,90

Weingut Bründlmayer, Langenlois

Weingut Bründlmayer, Langenlois

NV Brut Reserve Sekt Austria NÖ q.U.

Etwas hefige Nase, bisschen röstig-brotig, recht

gute Fülle, bisschen Kernobst, Lederapfel,

Hirschbirne, bisschen frisch geheute Wiese;

saftig, sehr knackig, hellfruchtig, vibrierend

frisch, ordentlich Substanz, zarte Fruchtsüße,

knackig, sehr erfrischend, lebhaft, guter Biss,

NV Extra Brut Reserve Sekt Austria NÖ q.U.

Schön Biskuit-hafte Noten, Zitrus, biss-

chen hefige Noten, zarte Birnennoten, zart

Fülle, ausgereift; saftig, fruchtbetont, mittel-

gewichtig, Zitronenzesten, bisschen Ribiseln,

getoastet, bisschen Ribiselnoten, gewisse

Grapefruits, knackig, nicht allzu lang.

★★ | 14,8

#### Heribert Bayer - Kellerei In Signo Leonis, Neckenmarkt

2017 In Signo Aquarii Pinot Noir Brut Nature Große Reserve Horitschon Ö Sekt BG q.U. 12.0% | K € 38.20

Etwas rotes Fruchtgelee und Orangenfruchtaufstrich, Schoko-Trauben, recht mollig im Duft, einige Fülle, recht cremige Frucht; eher füllige Textur, wirkt etwas getragen von der Frucht, am Gaumen rote Beeren, zart gerbstoffig hinten, ziemlich schlank im Abgang.

★★★ | 17.4

#### Weingut Bründlmayer, Langenlois NV Blanc des Blancs Extra Brut Reserve Sekt

Austria NÖ q.U. / 12,0% / K € 36,00 Elegante Frucht, leicht samtig-ölige Noten, Un-

mengen Frucht, Melonen und Ringlotten, sehr schöne Fülle, ungemein saftig, geschmeidiger Fruchtschmelz, am Gaumen auch Orangennoten, kernig, fest, griffig

★★★ | 15,7

#### Weingut Bründlmayer, Langenlois 2016 Blanc des Noirs Extra Brut Reserve Sekt

*Austria NÖ g.U.* / 12,0% / *K* € 49,00 Recht ausgereifte Nase mit Würze nach getrockneten Wiesenkräutern und Schwarzbrot, bisschen erdig, getrocknetes Laub, etwas Kernobst; ziemlich spritzig, etwas forsche Kohlensäure, knochentrocken, bisschen Zitrus, herb, fest, etwas direkte Art, mittleres Finish.

Michael Moosbrugger vom Weingut Schloss Gobelsburg.

 $\Rightarrow \Rightarrow \Rightarrow 17.1$ 

#### Weingut Bründlmayer, Langenlois

2017 Langenlois Brut Nature Blanc de Blancs Große Reserve Sekt Austria NÖ q.U. 12.5% | K € 45.00

Röstig, bisschen reduktive Noten, pfeffrige Noten, ziemlich würzig, geröstete Nüsse, Kernobst, ziemliche Fülle, die Frucht kommt erst mit der Luft, Lederapfel und alte Birnensorten; kraftvoll, strukturiert, etwas Brioche, viel Zitrus, Bergamotte und Limette, schmelzig und saftig, reif und extraktreich, lang.

★★★ | 16,8

#### Weingut Buchegger, Dross

2017 Große Reserve Extra Brut Sekt Austria NÖ q.U. | 12,0% | K € 33,00

Kühl, duftig, schöne elegante, dezente Frucht, ungemein frisch, duftig, frische Wiesenblüten, bisschen Litschis, viel Weißbrot, hochelegant; knackig, erfrischend, guter Biss, knackig, sehr erfrischend, schöne Frucht, dezent, zartgliedrig, ganz trocken, zart getoastet, fest, Biss, zeigt subtile Länge.

★★ | 14,9

#### Weingut Wien Cobenzl, Wien

2018 Gemischter Satz Reserve Sekt Austria Wien q.U.  $|13,0\%| K \in 24,00$ Recht hefige Nase mit pikanter Frucht nach Steinobst und Zitrus, zeigt schon bisschen Reife, Heunoten; leichter bis mittlerer Körper, gereifte, recht breite, eher milde Frucht mit bisschen Gerbstoff, mittleres Spiel, hinten

★★ | 14,8

schlanker.

## Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen

2019 Weißburgunder Brut Reserve Ö Sekt ST  $q.U. / 13,0\% / K \in 15,90$ 

Forsche Nase, viel CO2, getrockneter Majoran und Oregano, recht würzig, bisschen Heunoten, geriebene Nüsse; kraftvoll, ziemlich vollmundig, ziemlich saftig, gerundet, deutliche Fruchtsüße, etwas Honignoten, mundfüllend, etwas wuchtig nach hinten, gewisse Länge, etwas breitschultrig.

 $\Rightarrow$   $\Rightarrow$   $\Rightarrow$  1 16.7

# Weingut Bründlmayer, Langenlois

NV Brut Rosé Reserve Sekt Austria NÖ q.U. 11,5% | K € 23,50

Schöne Fülle, tolle Frucht, ausgereift, superreif, dichte Fülle, elegante Reife, recht samtig, bisschen Laubnoten, sehr interessante Nase; etwas Erdbeeren, etwas Hagebutten, Grüntee; schöne Fülle, kernig, erfrischend, ausgereift, sehr dicht, sehr gute Frucht, mittellang.

**★★★** 1.15.7

#### Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien

2020 Gemischter Satz Brut Nature Reserve Sekt Austria g.U. Wien | 13,0% |  $K \in 25,00$ Kühl und frisch, frische Wiesenblüten, bisschen Melone und etwas Litschis, Birnen, Holunderblüten, duftig, sehr frisch; knackig, ganz trocken, viel Biss, Holunderblüten, kernig, lebhaft, Biss, hinten etwas schlanker, mittlere Länge.

★★★ | 15.6

#### Weingut Johannes Gebeshuber, Gumpoldskirchen

2018 ZF Gumpoldskirchen Zero Dosage Extra Brut Reserve Sekt Austria NÖ q.U. 12,5% | K € 24,90

Sehr traubige Noten, tolle Frucht, schöne Fülle, ausgereift, ganz helle Fruchtanmutung. geht über vor Frucht, Almkräuter, ausdrucksstark; saftig, ziemlich fruchtsüß, geht auch am Gaumen über vor Frucht, schöne Fülle, saftig, mittellang.

★★★ | 16,8

#### Weingut Johannes Gebeshuber, Gumpoldskirchen

2017 Zierfandler Gumpoldskirchen Zero

Dosage Extra Brut Große Reserve Sekt *Austria NÖ q.U.* / *12,5%* / *K* € *29,90* Ausgereift, tolle Spannung zwischen Reife und Jugend, Vitalität, toller Fruchtausdruck, Ananas, dezente Würze, Dinkelbrot, ordentlich Tiefgang; kernig, fest, zartherb, trocken, griffig, am Gaumen bisschen gehemmt, bisschen geradlinig, mittleres Finish, nicht ganz perfekt.

★★★ | 15,7

#### Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

NVBF Rosé Brut Ö Sekt | 12.0% | K Duftig, sehr schöner Fruchtausdruck, Ribiselgelee, ziemlich pikant, bisschen getoastete Noten, recht schöne Fülle, Orangen; kernig, guter Biss, lebhaft, knackig, erfrischend, recht spritzig, eher schlank, zartherb, nicht allzu lang.

**★★★★** 1 16.7

## H.P. Göbel, Wien

2016 Carniche Orange Pinot Noir Rosé Reserve Extra Brut Ö Sekt Wien g.U. 12.5% | K € 28.00

Oxidative Noten, ziemliche Fülle, reichhaltig, dichte Fülle, Neugewürz, Birnenkompott, Biskuit, ausgereift; kraftvoll am Gaumen, recht gutes Holz, Apfelmus, vollmundig, dicht, sehr gut Substanz, kernig, griffig, gute Herbe, robust, herzhaft, viel Substanz, lang.

★★★ | 16.2

#### Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg NV Rosé (PN/ZW/SL) Brut Reserve Ö Sekt NÖ *a.U.* / 11.5% / *K* € 23.00

Opulent, reichhaltig, zart oxidativ, eingemachte Birnen und Äpfel, expressive Noten, opulent; kernig erfrischend, schön geschmeidig am Gaumen, recht schmelzig, zartherb, Zitrus, guter Biss, weinig, mittleres Finish.

★★★ | 16,9

# Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg

NV Blanc des Blancs (CH/WR/GV) Brut Reserve Ö Sekt NÖ q.U. | 12,0% | K € 26,40 Kühle Frucht, elegant, bisschen Weiße Ribiseln, ein Hauch von Limetten, viel Ananas, duftig, einiger Tiefgang; kernig, viel Zitrusschalen, rassige, Zitronen und Limetten, saftige Mitte, hinten dann extra-brut, straff, präzise, pointiert, griffig, lang, salzig.

**★** ★ | 14.9

#### Weingut Alois Gollenz, Tieschen

NV Der Gollenz Rosé (Blauer Muskateller) Viarum Brut Sekt aus Ö | 12,0% | K € 19,00 Opulent, intensive Noten, sehr aromatisch, Rosenholz, sehr gewürzig, Wacholder, opulent, muskatige Noten, Hagebuttenmarmelade; ziemlich spritzig, sehr schlank, etwas Zitrus, zartbitter, eher direkt, hinten eher kurz.

★ ★ | 15,2

### Weingut Alois Gollenz, Tieschen

2019 Der Gollenz Burgundersekt (PB/CH/PN) *Extra Brut Ö Sekt | 12,5% | K € 26,00* Etwas Weißbrot im Duft, Melonen, weißfruchtige Exotik, bisschen Hollerblüten, duftig, kühl, bisschen reduktiv; ziemlich schlank, recht forsche Kohlensäure, auch am Gaumen Hollerblüten, spritzig, jung, frisch, eher kurz.

★★★ | 16.4

#### Graf Hardegg, Seefeid-Kadolz

NVV (Viognier) Brut Nature Sekt 12,0% | KGeht über vor Frucht, Traubenzucker, transparent, glockenklar, Hollerblüten, Birnen, Pfirsiche, tolle Frucht, fein-pikant, lebhaft, auch etwas Limette; herrlich saftig, supersaftig, erfrischend, Biss, griffig, toller Extrakt, saftig, fest, recht lang.

★★★ | 15,8

#### Weingut Leo Hillinger, Jois

2016 Hill Brut Reserve (CH/PN) Sekt Austria  $BGg.U. / 12,5\% / K \notin 27,40$ 

Rauchig, würzig, Hefenoten, bisschen speckig, einiges an Unterholz, recht viel Holznoten, Schwarzbrot, recht röstig; trocken, geradlinig, eher geradlinig, viel eingeweichtes Brot, leicht herbe Noten, etwas rustikal bisschen gereift, brotig, Zitrus, nicht allzu lang.

Michael Nastl und Silke Mayr erzeugen den Topsekt vom Weingut Buchegger.

164



 $Eva, Peter, Brigitta\ und\ Karl\ Steiniger$ 



Stefan und Heidi Potzinger





BIS € 22

## Best Buy Premium-Sekt Österreich

 $\bigstar \bigstar \bigstar 16,2$  | Weingut Stefan Potzinger NV Sekt 1860 Brut Rosé / €19,90

**★★★** 16,2 | Weingut Steininger 2019 Riesling Brut Reserve | € 22,00

★★★ 16,1 | Weingut Jordan 2020 Grüner Veltliner Brut Reserve €19,50

★★★ 16,0 | Weingut Steininger 2019 Chardonnay Brut Reserve € 22,00

\*\* 15,9 | Weinviertler Sektmanufaktur 2019 Sauvignon Blanc Welschriesling Stützenhofen Brut Reserve | € 22,00

★★★ 15,6 | Weingut Polz

NV Brut Rosé (PN/ZW) Reserve

€ 19,80

\* ★ ★ 15,7 | Weingut Gesellmann 2014 Blaufränkisch Rosé Brut € 22,00

★★★ 15,5 | Hirschmugl – Domäne am Seggauberg 2019 Muskcaris Brut / € 19,00

\* \* \* 15,5 | Weingut Familie Schuster 2019 Riesling & Veltliner Brut € 19,00

\* ★ ★ 15,5 | Weingut Steininger 2018 Grüner Veltliner Brut Reserve € 22,00

> ★★ 15,4 | Weingut Müller NV Grüner Veltliner Brut Große Reserve | € 18,00

★ 15,4 | Weingut Polz NVBrut Blanc (CH) Reserve | € 19,80

★★ 15,4 | Weinviertler
Sektmanufaktur
2019 Blanc des Blancs Brut Klassik
€ 16,00

 $\bigstar$  ★ 15,4 | Winkler-Hermaden 2017 Pinot Brut Blanc de Noir (70 PN/30 SL) Nature | € 18,00

#### Weingut Leo Hillinger, Jois

2018 Brut Rosé Reserve (PN) Sekt Austria BG  $q.U. / 11,5\% / K \notin 27,40$ 

Getrocknete Wiesenblüten, etwas Wurzelgemüse, Tomaten, etwas Heublumen, leicht röstig und brotig; eher schlank am Gaumen, recht weich, leicht laktische Noten, dezente Frucht, rote Blüten, alt, matt, hinten schlan-

#### ★ ★ | 15.0

#### Hirschmugl - Domäne am Seggauberg, Leibnitz

2019 Brut Blanc (Cabernet Blanc) Sekt aus Ö 12,5% | K € 19,00

Reife Frucht nach Birnen und Holunderblüten, auch traubige Noten, sehr fruchtbetont, duftig. ein Hauch von Lokum; schlank, knackig, zarte Kräuternoten am Gaumen, bisschen herber Einschlag, Zitronenzesten getrocknet, mittleres Spiel und Finish.

#### ★★★ | 15,5

# Hirschmugl - Domäne am Seggauberg,

2019 Muskcaris Brut Ö Sekt ST g.U. 12,0% | K € 19,00

Ziemlich aromatisch im Duft, sehr frisch und klarer Ausdruck, kühle Frucht, Orangenschalen und ätherisches Orangenöl, dunkles Laub; recht elegant gebaut, sehr frisch und vital, Mix aus muskatigen Noten und Zitrus, recht anregend, gewisser Biss, knackig, strukturierende Herbe, fest, mittleres Finish.

#### **★** ★ | 14.5

#### Hirschmugl - Domäne am Seggauberg, Leibnitz

2019 Decto Rosso Rosé Brut (ZW/SL) Reserve Ö Sekt ST q.U. / 12,0% / K € 19,00

Sehr pikant und frisch, Blutorangen und saure Erdbeeren, pikant, bisschen Malventee, feine Würze, durchaus anregend; mittelgewichtig mit etwas fahler, bisschen brotig untermalter Frucht, zartherb, betont trocken, direkt, eher

#### ★ ★ | 15.0

#### Weingut Jordan, Pulkau

2020 Blanc de Noir (ZW) Brut Reserve Ö Sekt NÖ a.U. / 11.5% / K € 19.50

Etwas heuige Nase, Sommerwiese, dahinter dann bisschen kirschige Frucht, einige Würze, röstig; ziemlich schlank, am Gaumen dann Kirsch und Erdbeeren, charmant, recht füllig, dezente Fruchtsüße, Gummibärli, etwas gefällig, hinten sehr zart.

#### ★★★ | 16.1

#### Weingut Jordan, Pulkau

2020 Grüner Veltliner Brut Reserve Sekt *Austria NÖ g.U.* / 12,0% / *K* € 19,50 Füllige Fruchtnase nach gelbem Apfel, Bananenapfel, reif, dann auch pfeffrige Noten, auch etwas Nussbrot; schön saftig, ausgesprochen fruchtbetont, zart fruchtsüß, Ringlotten, Grapefruit, lebhaft, vital, knackiger Biss nach hinten.

#### **★** ★ | 15.4

#### Weingut Loimer, Langenlois

NV Extra Brut Reserve Sekt Austria NÖ q.U. 12.0% | K

Dichte reife Nase, ausgeprägte Birnennoten, reife Fülle, ziemlich dicht, reif, expressives Bukett, schöne Fülle; am Gaumen eher schlank, nette Frucht, eher dezent, passables Spiel, bisschen direkt, nicht allzu lang.

#### ★★★ | 16,4

#### Weingut Loimer, Langenlois

NV Brut Rosé Reserve Sekt Austria NÖ q.U.

Kühle Frucht, Rhabarber und Ribiseln, duftig, erfrischend, sehr viel Malve, duftig, pikant, duftig, sehr klar mit hefigen Noten; kernig, knackig, erfrischend, knochentrocken, filigran, schöner Biss, knackig, lebhaft, erfrischend, griffig, knackig, lebhaft, straff, mittel bis mittellang.

#### ★★★ | 16,8

#### Weingut Loimer, Langenlois

2014 Blanc des Blancs Langenlois Brut Nature Große Reserve Sekt Austria NÖ g.U. | 12,0% | K Wunderschöne tolle Reife Fülle, Autolyse-Noten, viele Birnen, eingelegte Frucht, Brioche, Fruchtkuchen, opulent, tolle Reife, rote Beeren; kraftvoll, griffig, knackig, viel Biss, griffig, ausgereifte Frucht, knochentrocken, Biss, straff, ganz trocken, pointiert, messerscharf, lang.

Johannes Gebeshuber aus Gumpoldskirchen macht exzellenten Zierfandler-Sekt.



#### ★★ | 15,0

#### Sekthaus Christian Madl, Schrattenberg

NV Rosé Brut (ZW) Ö Sekt | 12.0% | K € 22.00 Sehr fruchtbetont, recht viele Erdbeeren, duftig, schöne Reife, ausgereift, Traubenzucker, viel Frucht, reif, pikant, auch etwas Ribisel; recht saftig, Unmengen Frucht, saftig, recht kernig, straff, nach hinten recht schlank, fruchtig, mittleres Spiel und Länge.

#### ★★★ | 16.2

# NV Blanc de Blancs Brut (CH/PB) Ö Sekt

Rauchige Biskuitnoten, recht röstig, anfangs ziemlich verkapselt, geriebene Nüsse, schöne Fülle, ausgereift, Bananenchips, Autolyse-Note, reif; saftig, schöne Reifenoten, bisschen maischiger Unterton, getoastetes Schwarzbrot, griffig, kernig, fest, kernig, mittellang.

#### ★★★★ | 17,5

## 2016 Von den Weißen Brut (WR/GV/RI) Ö Sekt $12,0\% | K \notin 22,50$

Reife Fülle, beachtliches Volumen, ausgereift, dicht, Fruchtkuchen, frisches Biskuit, zeigt Tiefgang, kandiertes Steinobst, tropische Noten, Papaya; saftig, knackig, erfrischend, hochelegant, toller Biss, knackig, erfrischend, griffig, lang, tolle Reife, noble Reife.

#### ★★★ | 16,8

#### Sekthaus Christian Madl, Schrattenberg 2014 Oenothek Von den Weißen Brut Ö Sekt 12,0% | K € 52,00

Anfangs viel Kohlensäure, dann sehr fruchtbetont, etwas Fruchtgummi, Wacholder, duftig, Erdbeeren, rote Früchte, duftig, Wiesenblüten; sehr frisch, knackig, viel Zitrus, bisschen Hollerblüten, sehr lebhaft und frisch, spritzig, knackig, erfrischend.

#### Weingut Müller, Krustetten

NV Grüner Veltliner Brut Große Reserve Ö Sekt NÖ q.U. / 12,0% / K € 18,00 Rauchiges Bukett mit tabakiger Würze, einige Gewürznoten, etwas Stoffnoten, bisschen kandierte Zitronen, etwas brotige Noten; recht mollig, recht cremig, bisschen brotige Noten, bisschen recht schmelzig, ganz trocken, zartherb, mittellang, etwas geradlinig.

## ★★★ | 15,6

#### Weingut Polz, Strass

NV Brut Rosé (PN/ZW) Reserve Ö Sekt ST g.U. 11,5% | K € 19,80

Etwas röstig untermalte Himbeer-Ribisel-Frucht, recht ausgewogen, elegant, zarte Biskuitnote; saftige Frucht, viel Biss, elegant, geschmeidig mit Biss, anregend, schöne Fruchtausdruck, knackig, mittlere Länge, süffig mit Stil.

## Sekthaus Christian Madl. Schrattenberg 12,0% | K € 28,00

# Sekthaus Christian Madl. Schrattenberg

## ★ ★ | 15.4

## Weingut Polz, Strass

NV Brut Blanc (CH) Reserve Ö Sekt ST g.U. 12,0% | K € 19,80

Recht pikante, leicht hefige Noten, recht schöne, gesetzte Wiesenblütennoten, elegante Noten, bisschen Ananas und Steinobst; knackig, etwas direkte Noten, recht fest, trocken, zartherb, leichte Reifenoten, betont trocken, mittleres Finish.

#### ★★★ | 16,2

#### Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf NV Sekt 1860 Brut Rosé Ö Sekt 12,5% | K € 19,90

Jugendlich, etwas getrocknete Blüten, röstigbrotig, recht viel Wiesenkräuter, recht dezent, frisch und klar; kernig, schöne Frucht, griffig, guter Biss, elegant gebaut, ansprechende Frucht am Gaumen, helle Kirschen, fest, mittleres Finish.

#### ★★★ | 15,8

#### Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf NV Sekt 1860 Brut Blanc (CH)

 $Jubil\"{a}um sedition\ Große\ Reserve\ \ddot{O}\ Sekt\ ST$ *q.U.* / 12,5% / *K* € 35,00

Schöne Fülle im Duft, ziemlich traubige Noten. frische Birnen, auch Steinobst, Mirabellen, frische Wiesenkräuter, zart röstig; recht saftig, schöne Frucht, leicht- bis mittelgewichtig, etwas Milchkaramell, weißbrotig, Zitrus und Wiesenkräuter, Grapefruits, zartbitter, knackig, straff, etwas gereift, hinten schlanker.

#### Fred Loimer beeindruckt mit besonders finessenreichen Sekten.

#### **★** | 14,0

#### Propstei Weingut Wachau, Mautern

NV Rosé Brut Ö Sekt | 13,0% | K € 14,00 Etwas gereifte Nase nach eingemachten roten Beeren, bisschen Weißbrotnoten, weiche Fülle, bisschen würzig, röstig; am Gaumen ziemlich schlank, eingemachte Erdbeeren, etwas forsche Kohlensäure, filigrane Substanz, zart fruchtsüß, hinten ausgesprochen schlank.

#### ★ ★ | 14,9

#### Propstei Weingut Wachau, Mautern NV Muskat-Ottonel Brut Ö Sekt 13,0% | K € 14,00

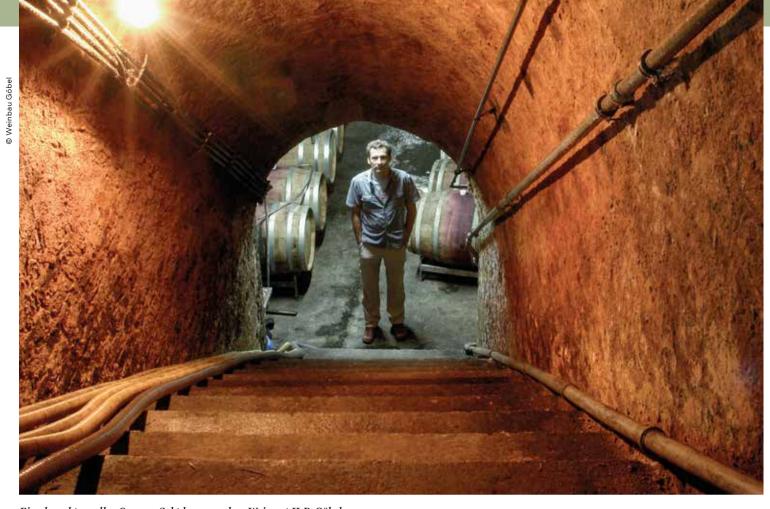
Kühl und frisch, traubige Noten, auch etwas Wiesenblüten, bisschen Wurzelgemüse, aromatischer Unterton; recht füllig, reif, etwas Honignoten, mollige Gelbfrucht, gelbe Trauben, reif, bisschen grobe Kohlensäure, zartbitter, nicht lang.

#### ★★ | 15,3

#### Propstei Weingut Wachau, Mautern 2013 Riesling Extra Brut Ö Sekt *13,0%* / *K* € *20,00*

Pikant, frisch, Wiesenblüten, Zitronenfrische und etwas Steinobst, recht lebhaft, etwas

Weizenkleie, helle Aromatik; kernig, erfrischend, guter Biss, sehr lebhaft, erfrischend, knackig, viel Zitrus, wirkt trotz Kraft recht filigran, zartbitter.



 $Ein\, charakter voller\, Orange-Sekt\, kam\,\, aus\, dem\,\, Weingut\, H.P.\,\, G\"{o}bel.$ 

#### ★★ | 14,7

## Weinguzt Reckendorfer, Ollersdorf

NV Maestoso Blanc de Blancs Brut Reserve Ö<br/> Sekt NÖ g.U. | 12,0% |  $K \in 19,00$ 

Pfiffig und pikant, ganz helle Aromatik, anfangs ziemlich hefig, Wiesenblumen mit zart nussigem Touch, ein bisschen weißfleischiges Steinobst, Melisse; ziemlich schlank am Gaumen, getrocknete Wiesenkräuter, frisch, aber karg, feines Bitterl, direkt, eher kurz.

#### ★★ | 14,6

### Hannes Reeh, Andau

2019 Unplugged Brut Ö Sekt / 12,5% / K € 19,00 Recht volle Nase, reif nach Kernobst und viel Zitrus mit hefigen Untertönen, bisschen röstige Art, weißbrotig, Wiesenkräuter; ziemlich schlank am Gaumen, zögerliche Frucht, vor allem Zitrus, zartherb, hinten deutlich schlanker, geradlinig.

#### ★★ | 15,4

#### Josef Scharl Charakterweine, St. Anna am Aigen

2019 Souvignier Gris Reserve Brut Ö Sekt Steiermark g.U. | 13,0% | K € 26,50 Schöne Frische, duftige Art, frische Wiesenblüten, traubige Noten, etwas Wiesenkräuter, dezente Ausprägung; ziemlich saftig, viel Zitrus am Gaumen, Agrumen, auch Zitronenzesten, pointiert, pikante Säure, hinten schlanker.

#### ★★★ | 15,5

# Wein- und Sektkellerei Schlumberger, Wien 2017 Chardonnay Brut Reserve Sekt Austria

NÖg.U. / 12,0% / K € 22,99

Ziemlich weißbrotig, blumige Noten, leicht getoastete Noten, Weißbrot, etwas Ananasfrucht, recht geschmeidig; recht cremig, mittelgewichtig, zeigt leichte Reife, Grapefruits, etwas zartbitter, kerniger Biss, mittleres Finish.

#### ★★★ | 16,0

# **Sektkellerei Schlumberger, Wien**2015 Chardonnay Poysdorf Brut Große

Reserve Sekt Austria g.U. NÖ / 12,5% / K € 38,99 Recht füllige Nase, gute Fülle, schöne Ananasund Zitrusnoten, Brioche und Striezelnoten, ziemliche Fülle; vollmundige Art, schmelzig, viel reife geschmeidige Frucht, opulenter Stil, süße Orangen und reife Ananas, kernig, fest, gewisse Länge.

#### ★★★ | 15,7

#### Wein- und Sektkellerei Schlumberger, Wien 2015 Cuvée 1842 Brut (CH/PN) Reserve Ö Sekt NÖ q.U. | 12,0% | K € 22,99

Pikant mit heller Aromatik, leicht hefig, deutet gute Reife an, wirkt noch sehr jugendlich, leichte Reifenote, etwas exotische Noten, Ananas und Zitrus; eher schlanker Körper, ausgeprägte Zitrusfrucht, dezent geschmeidige Textur, leichte Reife, zartherb, ganz trocken, straff, mittleres Spiel und Finish.

#### ★★★ | 15,5

# Weingut Familie Schuster, Großriedenthal 2019 Riesling & Veltliner Brut Biosekt aus Ö 12,5% / K $\in$ 19,00

Recht hefige Nase mit dezenter Frucht und etwas heuigen Anklängen, bisschen Schwarzbrot, etwas gereifte Art; am Gaumen schöne Fruchtentrée, Kriecherln und Pfirsich mit Zitrus, saftig, dezente Fruchtsüße, gute Harmonie, erfrischend, füllig, gewisser Biss nach hinten, zartherb.

#### **★** | 14.2

### Weingut Schwertführer 47er, Sooß

2019 Royal Blend (60CH/40PN) Reserve Sekt Austria NÖg.U. | 12,5% | K € 13,00

Anfangs forsche Kohlensäure, gewürzig, Lagerapfel, rechtbreit angelegt, ziemlich brotige Noten, auch etwas Falllaub; am Gaumen eher flach, weiche Frucht, im Hintergrund Säurebiss, nicht verwoben, Säurebiss, etwas matt, eher kurz.

#### ★★ | 15,0

#### Landesweingut Silberberg, Leibnitz NV Silberberg Brut (MOR/WR) Reserve Ö Se

 $NV Silberberg \, Brut \, (MOR/WR) \, Reserve \, \ddot{O} \, Sekt \\ ST \, g.U. \, | \, 12,0\% \, | \, K \in 17,50$ 

Bisschen forsches Bukett zu Beginn, leicht hefig, dann etwas Kernobst und getrocknete Wiesenblüten, speckig, heuig; am Gaumen ganz trocken, vor allem Zitrus, eher schlank, dezent saftig, recht straff, nicht allzu langes Finish.

#### ★★★ | 15,5

#### Weingut Steininger, Langenlois

2018 Grüner Veltliner Brut Reserve Ö<br/> Sekt NÖ $g.U.\,|\,13,0\%\,|\,K\,{\in}\,22,00$ 

Kühle Frucht, Zitronenmelisse, duftig, elegant, elegante Blütenaromen, sehr elegante Noten, Stachelbeeren, bisschen Pfirsich; recht volle Frucht am Gaumen, einige Kraft, mittelkräftig, saftig, leichte Honignote, zartherb, fest, recht lang, recht barock.

#### ★★★ | 16,2

## Weingut Steininger, Langenlois

2019 Riesling Brut Reserve Ö Sekt NÖ g.U.  $13,0\% \mid K \in 22,00$ 

Kühl und frisch, schöne Riesling-Frucht, Pfirsichnoten, frische, helle, grüne Würze, etwas Oliven, frische Kräuter, elegant; knackig, erfrischend, einiger Biss, elegante Frucht, knackig, erfrischend, jede Menge Frucht, elegant, knackig, feiner Biss, pikant, gute Säure.

#### ★★★ | 16.0

#### Weingut Steininger, Langenlois

2019 Chardonnay Brut Reserve Ö Sekt NÖ g.U. 13,0% | K  $\in$  22,00

Recht volle Frucht mit leicht aromatischen Anklängen, leichte Schotennoten, Hollerblüten, auch Biskuitnoten, duftig, sehr frisch; kernig, fest, straff, recht kräftig, griffig, Biss, kernig, etwas getrocknete Kräuternoten, griffig, knochentrocken, mittleres Finish, fest.

#### ★ ★ | 15,3

## Weingut Steininger, Langenlois

2018 Traminer Brut Reserve Ö Sekt NÖ g.U. 13,5% | K  $\in$  22,00

Ausgereifte Nase, reife Fülle, Rosenblüten, elegante Wiesenblüten, kühl, elegante Ausprägung, Traubengelee, bisschen Würze; trocken, herb, kraftvoll, etwas Gerbstoffbegleitung, fest, griffig, kraftvoll, wuchtig, zartherb, fest, frisch, schlankeres Finish.

### ★★ | 15,2

### Weingut Steininger, Langenlois

2018 Sauvignon Blanc Brut Reserve Ö Sekt NÖ g.U. | 13,0% | K  $\,$  £ 22,00

Schoten, Pfeffer und Paprika, ziemlich würzige Noten, auch Brennnessel, viel Sortentypizität, eher laute Aromatik, intensives Bukett; am Gaumen dann auch etwas Frucht, kraftvoll, etwas herb, griffig, bisschen grünwürzig, zartherb, hinten schlanker.

#### ★★★ | 15,6

#### Weingut Steininger, Langenlois

2017 Riesling Zöbing Ried Heiligenstein Brut Große Reserve Ö Sekt g.U. NÖ 13,0% / K & 40,00

Recht würzige Nase, bisschen rauchig, leicht aromatische, recht pfeffrige Noten, recht kühle Kräuternoten, etwas hefiger Schleier, etwas zurückhaltend; mittelgewichtig, Gewürznoten, verhaltene Frucht, zartherb, etwas Zitrusnoten, ganz trocken, Biss, knackig.

#### ★★★ | 15.7

#### Weingut Steininger, Langenlois

2017 Grüner Veltliner Langenlois Ried Steinhaus Brut Große Reserve Ö Sekt NÖ g.U. 13,5% | K € 40,00

Opulente Nase, ziemlich barock, üppige Art, reichhaltig, zeigt schon deutliche Reife, bisschen Spätlese-artig, gedörrte Marillen, Waldhonig; kraftvoll, kernig, auch am Gaumen etwas entwickelte Frucht, bisschen Milchkaramell, kraftvoll, hinten etwas herb, mittleres Finish.

#### ★★ | 15,2

#### Weingut Steininger, Langenlois

2019 Weißburgunder Langenlois Ried Panzaun Brut Große Reserve Ö Sekt NÖ g.U. 13.5% / K & 40.00

Ausgereifte Nase, etwas Honignoten, Riesenfülle, sehr dicht, Blütenhonig und Honigcerealien, opulent Brioche, Bratapfel; schmalzig, sehr dicht, rauchig, kraftvoll, betont trocken, ziemliche Fülle, etwas in die Breite, wuchtig, mittellang.

Else Zuschmann-Schöfmann und Peter Schöfmann brillierten mit Grüner Veltliner Reserve Sekt.



© Michael Reidinge

170 vinaria 07/2022



Eruptions-Winzer (v.l.): Rupert Ulrich, Daniel Pfeifer, Stefan Krispel, Alois Gollenz, Karl Thaller, Katharina Thaller, Fritz Frühwirth, Stefan Müller, Josef Scharl und Franz Hutter.

### ★★★ | 15,6

#### Johann Topf, Straß 2014 Große Reserve Ö Sekt NÖ g.U.

12,5% / K € 31,90 Bisschen hefig, leicht nach gerösteten Nüssen, Frucht nach Birnen, duftig, recht lebhaft, bisschen hefig, einige Zitrusnoten; kernig, betont

chen hefig, einige Zitrusnoten; kernig, betont trocken, eher nach Zitrusfrüchten, Wiesenkräuter, bisschen kalkig, rassig, etwas schlank nach hinten.

#### ★★★ | 16,5

#### Verein Eruption, Neusetz

2019 Eruption Brut Reserve Ö Sekt ST g.U. 12,0% |  $K \in 34,00$ 

Bisschen Weihrauch, frisches Ciabatta, ganz jugendlich, kühle Anmutung, duftig, recht viel Frucht im Hintergrund, etwas Melonen; ziemlich saftig, guter Biss, bisschen spritzige Kohlensäure, guter Biss, knochentrocken, knackig, tolle Rasse, sehr straff, gegliedert, mittellang.

#### **★** ★ | 14,

#### Weinviertler Sektmanufaktur Familie Hugl, Stützenhofen

2019 ZW Rosé Brut Nature Ö Sekt 12,5% |  $K \in 18,00$ 

Etwas oxidative Nase, opulent, breite Fülle, Apfelschalen, füllig, breit, Zwetschken, opulent; eher schlank am Gaumen, dann eher Rhabarbernoten, eher gefällige Frucht mit leichtem Säurebiss, recht offen, etwas Oxidation, gute Ansätze, sehr offen, schade.

#### ★★ | 15,4

#### Weinviertler Sektmanufaktur Familie Hugl, Stützenhofen

2019 Blanc des Blancs Brut Klassik Ö<br/> Sekt NÖ $g.U.\,|\,12,0\%\,|\,K\,{\in}\,16,00$ 

Ausgesprochen forsch zu Beginn, hefig, CO2 mit weißbrotigen Noten, bisschen Majoran, leichte Apfelnoten; knackig, ziemlich frisch, wieder Weißbrot, recht elegante Frucht, eher schlank, zartbitter, nicht sehr lang.

### **★** | 13,5

#### Weinviertler Sektmanufaktur Familie Hugl, Stützenhofen

2018 Burgunder (CH/PB) Stützenhofen Ried Pampich Extra Brut Große Reserve Sekt Austria NÖ g.U. | 12,0% | K € 22,00 Getrocknetes Weißbrot, ziemlich würzebetont, recht offen, ziemlich geröstete Noten, getreidige Noten, bisschen Zitrus, viel getrocknete Wiesenkräuter; am Gaumen schon deutlich gereift, eher milde Säure, laktische Noten, weite Maschen, nicht lang.

#### ★ ★ | 14,5

#### Weinviertler Sektmanufaktur Familie Hugl, Stützenhofen

2017 Burgunder (CH/PB) Stützenhofen Ried Pampich Extra Brut Große Reserve Sekt Austria NÖ g.U. / 12,0% / K € 22,00
Ziemlich hefig, einige Würze, ziemlich hefige Noten, vor allem Würze, keine Frucht erkennbar, röstig, getrocknetes Laub; recht füllige Art, eingemachte Gelbfrucht, Lagerapfel, etwas geradlinig, trocken, etwas herb, eher kurz.

#### **★★★** | 15.9

#### Weinviertler Sektmanufaktur Familie Hugl, Stützenhofen

2019 Sauvignon Blanc Welschriesling Stützenhofen Ried Hoad Brut Reserve Sekt Austria NÖg.U. | 13,0% | K € 22,00 Ziemlich forsche Nase zu Beginn, lebhaft und frisch mit reifen schotigen Noten und guter Frische, Stachelbeeren; saftig, erfrischend, Zitrus und etwas Stachelbeeren, zart cremig, guter Biss, saftig, knackig, recht griffig, feinherb, anregend, mittellang.

#### ★★ | 15,1

#### Weinviertler Sektmanufaktur Familie Hugl, Stützenhofen

2017 Sauvignon Blanc Welschriesling Stützenhofen Ried Hoad Brut Große Reserve Sekt Austria NÖ g.U. / 12,0% / K € 22,00 Ziemlich heuig und brotig, die Frucht sehr schüchtern, getrocknete Wiesenblüten, bisschen Kernobst, wirkt recht gereift; ziemlich ausladende Frucht, geht in die Breite, eher milde Säure, etwas generische Frucht, gerundet, füllig, zartherb, hinten schlanker.

#### ★ ★ | 15,4

#### Winkler-Hermaden, Kapfenstein

2017 Pinot Brut Blanc de Noir (70 PN/30 SL) Nature Österreichischer Biosekt 12,5% |  $K \in 18,00$ 

Betont würzig, bisschen erdig, Unterholz, bisschen gewürzig, fast Weizenkleie, Heu, recht dezente Frucht; bisschen Birne; trocken, zeigt etwas Entwicklung, recht gesetzte Frucht, zartherbe Noten, nicht allzu lang.

#### ★★★ | 16,3

# **Zuschmann-Schöffmann, Martinsdorf** 2019 Rosé Brut Reserve Ö. Sekt NÖ g.U. 11,5% | K

Ausgeprägte helle Rotbeerigkeit, Himbeeren und helle Kirschen, ausgeprägte Fruchtnoten, duftig, erfrischend, etwas hefig, sympathisch, einladend; saftig, lebhaft, eher schlank, betont trocken, schöner Fruchtausdruck, rotbeerig, weiniger Charakter, Kirsch und Ribisel, hinten schlanker.

#### ★★★ | 15,9

#### **Zuschmann-Schöffmann, Martinsdorf** 2019 Chardonnay Extra Brut Große Reserve Ö. Sekt NÖ q.U. | 12,5% | K

Etwas röstig-brotige Noten, gewisse Tiefe, bisschen Pistazien, einige Würze, etwas nussig, schöne Fülle, ausgereift; mittelgewichtig, recht erfrischend, zeigt ein bisschen Reife, zartherb, etwas Wiesenblüten, etwas trocken, fest, griffig, etwas direkt, mittlere Länge.

#### ★★★ | 16,6

#### **Zuschmann-Schöffmann, Martinsdorf** 2019 Grüner Veltliner Brut Nature Große Reserve Ö. Sekt NÖ q.U. / 12,0% / K

Frisch, pikant, Fruchtakzente von Melonen und Litschis, kühle, glockenklare Frucht, traubig, duftig und elegant, hübscher Ausdruck; am Gaumen saftige Fruchteleganz, eher filigran, knackig, feiner Biss, anregend, ziseliert, mittlerer Abgang, aus einem Guss, sehr hübsch.

Alexius und Maximilian Hardegg von Graf Hardegg.

