

Typisch Österreich

Von aromatisch und verführerisch bis gehaltvoll und gereift – so präsentiert sich die aktuell angebotene Grüner-Veltliner-Vielfalt.

TEXT & VERKOSTUNG VON WILLI BALANJUK

Kurz bevor diese Grand-Cru-Verkostung durchgeführt wurde, präsentierten Laurenz Moser und Markus Huber den 2020 Grüner Veltliner „New Chapter“, den sie für den internationalen Markt konzipiert hatten. Dieser Jahrgang charakterisiert den typisch österreichischen Grünen Veltliner: Fruchtig-würzig dominante Nase, alle charakteristischen Merkmale des Jahrgangs finden sich darin wieder. Die Struktur der 2020er-Weine ist lebendig und markant wie schon lange nicht. Im Gegensatz dazu versucht der GV „New Chapter“, mit etwas mehr Druck, Kraft und Balance dem international erwünschten „Mid-Palate“ gerecht zu werden, was ausgezeichnet gelingt. Wir verkosteten im Rahmen der *A la Carte*-Grand-Cru 850 Grüne Veltliner.

Aber erst einmal der Reihe nach. Die rund 400 Weine der Kategorie 2020 Grüner Veltliner Klassik und DAC klassisch zeichnen sich durch jugendliche Primärfrucht in der Nase aus. Komplexität und Aromatiefe zeigen nur eine geringe Anzahl der eingereichten Weine. Dennoch kann man die Qualität dieser Stilistik als sehr einladend und trinkfreudig beschreiben. Die lebendige Säure, vereint mit jugendlichem CO₂-Charakter, bietet „sommerliche“ Aromatik. Überraschend ist die hohe Präsenz an top bewerteten Weinen aus dem Traisental, etwa von Hauleitner, Markus Huber und Tom Dockner.

Die Kategorie 2020 Grüner Veltliner gehaltvoll, Smaragd, DAC Reserve war mit 85 Weinen vertreten. Viele Fassproben bei den Winzern, die durch weiteren Ausbau der Weine Tiefe und Vielschichtigkeit (gegenüber der Primärfrucht) anstreben. In dieser Kategorie spielt auch der eingangs erwähnte GV „New Chapter“ mit 94+ Punkten im vorderen Feld mit.

2019 Grüner Veltliner gehaltvoll, DAC Reserve und Smaragd war mit 231 verkosteten Weine sehr stark vertreten. Der Jahrgang vereint die Weine durch einen

Touch kandierte Fruchtnoten mit gelber Frucht und eine straffe, gut stützende Säure. Im Spitzenfeld „the usual suspects“ aus Wachau, Kamptal und Kremstal. Die große Überraschung beim Aufdecken der Finalprobe war der Leithaber DAC Grüner Veltliner Ried Himmelreich von Leo Sommer.

Die Kategorie Grüner Veltliner gehaltvoll, Smaragd und DAC Reserve des Jahrgangs 2018 war mit 80 Weinen vertreten. Dieser „heiße“ Jahrgang reift sehr gut. Neben der kandierten Orange und Birne öffnen sich einige Weine bereits und vereinen dazu sehr feine Würze. Am Gaumen findet man mehrheitlich druckvolle Weine mit einem engmaschigen Finish. Der Stil des 2018ers macht ihn zum idealen Speisenbegleiter.

Unter Grüner Veltliner 2017 wurden von uns 56 Weine probiert. Der Jahrgang präsentiert sich in seiner Entwicklung inhomogen. Manche Weine offerieren erste Trinkreife, andere verkosten sich eher schwierig. Eine Vielzahl der 2017er wirkt verschlossen und wird erst in Zukunft das Potenzial des großen Jahrgangs ausspielen.

Zusammenfassend zeigt sich, dass, wie schon in den letzten Jahren, die „klassisch fruchtig-würzigen“ Grünen Veltliner ein sehr gutes Niveau und eine ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Die Grünen Veltliner 2020 wirken spritzig und lebendig und vermitteln durch das prä-sente Säurespiel einen feinen Trinkfluss.

Dass Grüner Veltliner sehr gut reifen kann, ist ja nicht neu. Aber durch das Corona-Jahr wurden viele Weine länger ausgebaut und zeigen daher eine einladende, reifere Aromatik, die sie zu idealen Speisenbegleitern macht.

Einige Betriebe dokumentieren ihr hohes Niveau mit sensationellen Serien: Tegernesserhof, Johann Donabaum, Domäne Wachau, Atzberg und FJ Gritsch aus der Wachau, Schloss Gobelsburg, Jurtschitsch und Willi Bründlmayer aus dem Kamptal, Josef Schmid, Nigl, Hermann Moser und Salomon aus dem Kremstal, Hauleitner, Markus Huber und Tom Dockner aus dem Traisental sowie Ebner-Ebenauer, Ingrid Groiss, Dürnberg und Herbert Zillinger aus dem Weinviertel verdienen ein besonderes Lob für ihre großartigen Interpretationen des Grünen Veltliner. —

Verkostet und bewertet wurden die Weine vom Autor in Zalto-Universalgläsern. Im Anschluss wurden die besten Weine der Kategorien von einer Jury in einer Blindverkostung bewertet.

Jurymitglieder waren Hans Martin Gesellmann (Kracher Fine Wine), Benjamin Mayr (Del Fabro), Dragos Pavelecu (Önologe), Simon Schubert (Sommelier Restaurant Aend) und der Autor.



GV Klassik & DAC Klassik 2020

Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen

2020 Grüner Veltliner Ried Rosengarten Traisental DAC, 13%, DV
Helle Farbe, intensive, vielschichtige Aromatik, Grapefruit, Melisse, Kamille,
Steinobst, kräftiger Wein, eleganter Trinkfluss, feiner Gerbstoff, fruchtig-präziser Abgang,
lang anhaltend, pikanter Nachhall.

Herwald Hauleitner: „Die rund 30- bis 40-jährigen Reben der Ried Rosengarten stehen auf Konglomerat-Löss-Böden in leicht nördlicher Exposition. Der 2020 präsentiert sich im vertrauten Grüner-Veltliner-Stil.“



93+
A LA CARTE
PUNKTE



DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR

A LA CARTE



SIEGER 2021

2020 GV RIED ROSENGARTEN
TRAISENTAL DAC
HERWALD HAULEITNER
Wagram ob der Traisen

wurde bei der Grand-Cru-Verkostung

Grüner Veltliner mit **93+** Punkten ausgezeichnet.

Ch. Grünwald



DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR

A LA CARTE



SIEGER 2021

2020 GV PARAPLUIBERG
TRAISENTAL DAC
HERWALD HAULEITNER
Wagram ob der Traisen

wurde bei der Grand-Cru-Verkostung

Grüner Veltliner mit **93** Punkten ausgezeichnet.

Ch. Grünwald