

VieVinum Sonderverkostung - wein-plus.de
Wein-Netzwerk im Internet

Welschriesling STK 2007

Hefig-röstige, zart apfelige Nase. Auch im Mund hefewürzige Noten, sehr zarte Frucht, nicht allzu viel Substanz, eingebundene, feine Säure, gut zugänglich und animierend, unpräntiöser Essensbegleiter, passabler bis ordentlicher Abgang. Bald trinken.

Sehr gut (80)

Weißburgunder Steirische Klassik STK 2007

Pflanzlich-würziger und nussiger Duft mit Kernobstnoten. Schlank und herb im Mund, wieder pflanzliche und nussige Würze, gewisser Säurebiss, leichter Gerbstoff, ordentlicher Abgang. Trinken.

Sehr gut (82)

Morillon Steirische Klassik STK 2007

Feinwürziger, leicht nussiger Apfelduft mit Melonentönen. Klar und geradlinig im Mund, feinfruchtig und wieder zart nussig, sehr feine Säure, gewisse Nachhaltigkeit, mineralische Spuren, harmonisch, guter Abgang. Bis 2009

Sehr gut (84)

Sauvignon blanc Steirische Klassik STK 2007

Noch unruhiger, leicht karamelliger Duft nach Kernobst und Honigmelone mit pflanzlicher Würze und deutlich mineralischen Noten. Auch im Mund noch nicht ganz zusammengesetzt, kernobstfruchtig und etwas karamellig, feine Säure, grasige und zart tabakige Würze, mineralisch am Gaumen, ein Hauch Kaffee, gewisser Schmelz, ordentlicher bis guter Abgang. 2009+

Sehr gut (84)

Riesling Stürgkh Grafenstückel 2007

Eingemachter Pfirsich im leicht kräuterigen Duft. Im Mund gut balanciert mit präsender, geschliffener Säure und dezenter Restsüße, kräuterige, dabei sanfte Pfirsichfrucht, zart apfeliger Hintergrund, hat gewissen Biss, Spiel und feine Saftigkeit, nicht übermäßig tief, aber komplex, ordentlicher bis guter Abgang. Bis 2010+.

Ausgezeichnet (86+)

Sauvignon blanc Hochwarth 2007

Etwas karamelliger und buttriger Duft nach weißem Gemüse, Honigmelone und Kernobst. Schmelzig und karamellig-nussig im Mund, weiche Frucht, sehr feine Säure, leicht pflanzliche Töne, am Gaumen mineralisch, guter, würziger, wieder nussig-karamelliger Abgang. Braucht Luft und gewinnt nach dem Öffnen deutlich an Tiefe. 2009+.

Ausgezeichnet (85)

Sauvignon blanc Kirchleiten 2006 Große STK-Lage

Straffer, kräuteriger, grün-gemüsig und zart nussiger Duft nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Holunder mit kühl-mineralischen Noten. Feinsaftig und schmelzig im Mund, wieder etwas nussig, gemüsig Anklänge, sehr feine Säure, grasige und kräuterige Noten, nachhaltig am Gaumen, mineralisch im Hintergrund, recht kräftiger Körper, gute Tiefe, langer, nussiger und süßlich-schmelziger Abgang. Bis 2010.

Ausgezeichnet (88)

Morillon Rosenleiten 2006 Erste STK-Lage

Ziemlich holzige, leicht rauchige Nase mit Apfel- und Melonentönen sowie pflanzlichen Nuancen. Auch im Mund deutliches Holz, dahinter kühle, feinsaftige Frucht, nussige Anklänge und eine Spur Tabak, sehr feine Säure, mineralische Nuancen, wirkt jung, alkoholstark, guter Abgang. 2009+.

Ausgezeichnet (85+)

Grauburgunder Reserve 2006 Erste STK-Lage

Töne von Milchkaramellen in der sanften Nase nach sehr reifen gelben Früchten, Pistazien und Haselnuss. Im Mund ebenfalls sanft und recht cremig, geröstete Haselnuss, Milchkaramell, teils eingekochte und eingemachte gelbe Früchte, ganz zart kräuterig und angedeutet mineralisch im Hintergrund, hat einige Kraft und Tiefe, vielleicht nicht allzu viel Kontur, sehr dezente, eingebundene Säure, wirkt zeitlos, guter Abgang. Bis 2012.

Ausgezeichnet (86+)

Gewürztraminer Stürgkh 2006

Sehr gut (83)

Zarte Teeblätternase mit floralen Noten und Tönen von Melone und Litschi. Zugänglich und fein, sehr geschliffen, moderate, sanfte Frucht und nur angedeutete Säure, ein Hauch Apfel und Rosenwasser im Hintergrund, sortentypisches, ganz feines Bitter im ordentlichen Abgang. Trinken.

Traminer Kirchleiten 2006 Große STK-Lage

Leicht kokoswürziger und an Milchkaramellen erinnernder Litschiduft mit Tönen von Teeblättern und Rosenholz. Im Mund deutlicher, milchiger Karamellentone, etwas eindimensional angedeutetes Holz und einem Hauch Sortenbitter, zarte Würzenoten, zugänglich und beinahe schmeichelnd, sehr dezente Säure, ordentlicher Abgang. Bis 2010.

Sehr gut (83+)

Kirchleiten TBA 2006 Große STK-Lage

Klarer Duft nach Aprikosenkonfitüre und dazu etwas vegetabile und zart nussige Töne. Auch im Mund klare Aprikosenfrucht, die geschliffene, präsente Säure balanciert den Wein hervorragend, hohe, dabei beinahe eingebettete Süße, wirkt noch ein wenig verhalten, sauber und klar vinifiziert, gute Länge. 2010 - 2050

Ausgezeichnet (88+)

Traminer TBA 2006

Sehr dezente, zart kräuterige und blättrige, kühle Nase mit Tönen von Mango, Litschi und Melone. Im Mund feine, kühle und geschliffene Rosinen- und Litschifrucht, ein Hauch Zitrus im Hintergrund, die feingliedrige, präsente Säure balanciert den eleganten Wein perfekt, angedeutete Kräuter und kühle Mineralik im langen Abgang mit zitrusartigem Ausklang. Sehr elegant und herkunftstypisch. Bis 2030.

Ausgezeichnet (89)

Blauer Zweigelt 2006

Kühler, feiwürziger und recht mineralischer Duft nach eingemachten roten Beeren, etwas süßen Kirschen und Zwetschgen mit floralen Nuancen. Klar, geradlinig und feinsaftig im Mund, etwas rauchiges Holz, feinsandige und leicht staubige Tannine, rauchige Anklänge am Gaumen, gewisse Mineralität im Hintergrund, nicht ewig tief, aber harmonisch, ordentlicher bis guter Abgang. Bis 2010.

Sehr gut (84)

Pinot noir Reserve 2005

Leicht malziger und holzwürziger Duft nach teils getrockneten roten Beeren und Zwetschgen mit floralen Nuancen. Fruchtig, leicht malzig und wieder holzwürzig im Mund, leicht rauchige und röstige Töne, feinsandiges, etwas trocknendes Tannin, gute Nachhaltigkeit am Gaumen, ruhiger Stil, recht harmonisch, guter, wenn auch wieder eine Spur trockener Abgang. Bis 2010.

Ausgezeichnet (85)

Cabernet sauvignon 2005

Mineralischer, kräuteriger und etwas selchig-rauchiger Duft nach schwarzen Johannisbeeren, etwas roten Beeren und Tabak. Klar und geradlinig im Mund, dunkle Frucht mit deutlichem, rauchig-röstigem Holz, selchigen Noten, etwas gegrillten Kräutern und Tabak, leicht sandige Tannine, nicht ewig tief, aber relativ lang. Bis 2010.

Sehr gut (84)

HERMADA 2005

Straffer, zart kräuteriger und tabakiger Duft nach eingemachten roten und etwas schwarzen Beeren mit Noten von kandierten hellen Kirschen mit süßlicher Holzwürze im Hintergrund. Klare, reife Frucht im Mund, etwas holzige, pflanzliche und tabakige Würze, feinsandiges Tannin, Schmelz am Gaumen, mineralische Anklänge, gute Nachhaltigkeit, mittlere Kraft, recht eleganter Stil, guter, wieder ein wenig sandiger Abgang. Bis 2012.

Ausgezeichnet (88)

OLIVIN 2005

Leicht röstwürziger Duft nach eingemachten roten und schwarzen Beeren mit zarten Kirschtönen sowie rauchigen und auch mineralischen Anklängen. Kühl und feinsaftig im Mund, deutliche Holzwürze, etwas rauchig, leicht florale Nuancen am Gaumen, mittelfeines, gleichmäßiges Tannin, rauchige Anklänge am Gaumen, nachhaltig, gute Substanz und Tiefe, mineralisch im Hintergrund, sehr guter Abgang. Bis 2013+.

Ausgezeichnet (88)