



## DEM FROST GETROTZT

Die Spätfröste, die auch die Wachau Ende April erwischten, sorgten bereits zur Genüge für Aufregung. Wichtig ist im Jahrgang 2016 jetzt ausschließlich das qualitative Ergebnis, und da können die Weinfreunde ganz entspannt sein. Sowohl die Rieslinge als auch die Grünen Veltliner sind ganz ausgezeichnet ausgefallen, im Bereich der Sortenvielfalt gibt es überraschend gute Gelbe Muskateller. Auffällig war die Tatsache, dass man die schlanker und kühler wirkenden Weine eher im Bereich der unteren Wachau findet, die ja grundsätzlich als der wärmere Teil gilt. Der Frost hatte dafür gesorgt, dass in der oberen Wachau die wenigen verbliebenen Beeren reifer ausfielen und daher die Weine eher opulenter wirken. Die Mengen im Bereich der Federspiele sind okay, dank der Klasse der Weine sollte man sich dennoch mit dem Einkaufen nicht viel Zeit lassen. **NOTIZEN** VON PETER MOSER



Grüner Veltliner  
Federspiel

### LEGENDE

- Rosé
- Weißwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert



93

● **Schön 2016**  
**Weingut Högl Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, attraktive florale Nuancen, frische Orangenzesten. Saftig, komplex, weiße Apfelfrucht, feine Säurestruktur, mineralischer Abgang, bleibt gut haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter.  
**www.weingut-hoegl.at**  
**Preis: k. A.**



92

● **Lichtensteinerin 2016**  
**Weinbau Kropf, Weißenkirchen**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Kräuterwürze, etwas Anis, weiße Frucht im Hintergrund, zart nach Orangenzesten, einladendes, facettenreiches Bukett. Komplex, saftig, feine gelbe Apfelfrucht, finessenreiche Säurestruktur, zitroniger Touch, mineralische Akzente, feine Fruchtsüße im Abgang, gutes Entwicklungspotenzial.  
**www.weinbau-kropf.at, € 7,30**



92

● **Ried Klaus 2016**  
**Weingut Jäger, Weißenkirchen**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive reife Kernobstfrucht, Anklänge von gelbem Apfel, zart nach Mango, ein Hauch von Anis und Orangenzesten. Stoffig, feine weiße Frucht, finessenreicher Säurebogen, mineralisch, dezente Fruchtsüße im Nachhall, vielseitig einsetzbar.  
**www.weingut-jaeger.at**  
**€ 9,50**

● **Ried Pichl Point 2016**  
**Weingut Familie Schmelz, Joching**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Wiesenkräuter, feine Apfelfrucht, dunkle Mineralität, angenehme tabakige Nuancen unterlegt. Saftig, elegant, zarte gelbe Frucht nuancen, feiner Säurebogen, bleibt gut hängen, vielversprechendes Entwicklungspotenzial.  
**www.schmelzweine.at, € 9,50**

● **2016**  
**Weingut Rudi Pichler, Wösendorf**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart tabakig-würzig unterlegte reife gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Orangenzesten, etwas Blütenhonig. Saftig, elegante Textur, zart nach Marille, finessenreich strukturiert, im Abgang weißer Pfeffer, stoffige gelbe Frucht nuancen, vielseitig einsetzbar.  
**www.rudipichler.at, € 9,80**

● **Selection 2016**  
**Weingut Jäger, Weißenkirchen**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. feine Nuancen von Mandarinenzesten, gelbe Tropenfrucht, zart nach Blütenhonig, dezente Kräuterwürze. Saftig, elegante Textur, angenehme Fruchtsüße, frisch strukturiert, zeigt eine gute Länge, bereits gut antrinkbar, sicheres Entwicklungspotenzial.  
**www.weingut-jaeger.at, € 10,50**

● **Point 2016**  
**Weingut Johann Donabaum, Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte frische Apfelfrucht, etwas Mango, zart tabakige Nuancen im Hintergrund. Komplex, weißer Apfel, finessenreiche Struktur, mineralisch und anhaltend, gutes Entwicklungspotenzial.  
**www.weingut-donabaum.at, € 11,-**

● **Ried Kaiserberg 2016**  
**Domäne Wachau, Dürnstein**  
Mittleres, leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Noten von gekochtem Rhabarber, ein Hauch von vollreifen Quitten, zart mit Wiesenkräutern unterlegt. Saftig, seidige Textur, elegant, feine Fruchtsüße, gut integrierte Säurestruktur, Blütenhonig im Abgang, bereits smaragdene Nuancen im Nachhall.  
**www.domaene-wachau.at, € 11,50**

● **Ried Liebenberg 2016**  
**Domäne Wachau, Dürnstein**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtanklänge, zart nach Blütenhonig, ein Hauch von frischen Orangenzesten. Elegant, feine Fruchtsüße, finessenreiche Säurestruktur, bereits sehr gut balanciert, zarte Honignuancen im Finish, sehr gute Länge, gutes Potenzial.  
**www.domaene-wachau.at, € 11,50**

● **Ried Superin 2016**  
**Tegernseerhof – Mittelbach, Dürnstein**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte gelbe Tropenfruchtanklänge, zart nach Blütenhonig. Saftig, feine gelbe

Fruchtnuancen, frischer Säurebogen, elegant, zarte Süße im Abgang, bleibt haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter.  
**www.tegernseerhof.at, € 14,-**

● **Klaus 2016**  
**F.J. Gritsch – Mauritiushof, Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Blütenhonig unterlegte weiße Apfelfrucht, feine Mineralität, zarte Nuancen von Orangenzesten und Anis. Komplex, stoffig, feine Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, gelber Apfel im Abgang, verfügt über sehr gute Länge, gutes Entwicklungspotenzial, würziger Nachhall.  
**www.mauritiushof.at, € 16,-**

● **Ried Klostersatz 2016**  
**Weingut F. X. Pichler, Dürnstein**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit dunkler Mineralität unterlegte frische Apfelfrucht, Anklänge von Anis und Nuss, ein Hauch von Blütenhonig. Saftig, feine Extraktsüße, reifer Mango, elegante Textur, feine Säurestruktur, bleibt gut haften, verfügt über Entwicklungspotenzial.  
**www.fx-pichler.at, € 18,-**

● **Achleiten 2016**  
**Karl Stierschneider – Kartäuserhof, Weißenkirchen**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mineralisch unterlegte weiße Fruchtnuancen, ein Hauch von Mandarinenzesten, tabakige Noten unterlegt. Straff, stoffig, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, salziger Touch im Abgang, gelber Apfel im Nachhall, sehr gute Länge, sicheres Entwicklungspotenzial.  
**www.stierschneider.at, Preis: k. A.**

● **Kreutles 2016**  
**Weingut Knoll, Dürnstein**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischer Kräuterwürze unterlegte gelbe Apfelfrucht, kandierte Orangenzesten, dunkle Mineralität, tabakige Nuancen. Saftig, komplex, reifer Apfel, feine Säurestruktur, harmonisch, gut anhaltend, ein vielseitiger Speisenbegleiter.  
**www.loibnerhof.at, Preis: k. A.**

91

● **Vorder Seiber 2016**  
**Weinbau Kropf, Weißenkirchen**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Kernobstnuancen, zart floral, mineralisch und einladend. Saftig, elegant, feine Apfelfrucht, finessenreich strukturiert, mineralisch und anhaltend, sehr präzise vinifiziert, bereits gut zugänglich.  
**www.weinbau-kropf.at, € 7,10**

● **Ried Kirchweg 2016**  
**Weingut Richard Bruch, Weißenkirchen**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Ananas und gelben Birnen, Nuancen von Mandarinenzesten, mineralischer Touch. Saftig, elegant, angenehme Würze, feine Säurestruktur, zart salziger Nachhall, feine Frucht-

süße im Finale, vielseitiger Speisenbegleiter.  
**€ 7,30**

● **Ried Bruck 2016**  
**Gritsch Thomas »Hof in der Lauben« Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktiver Duft von Golden Delicious Äpfeln, zart nach Honigmelone, ein Hauch von kandierten Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, lebendig strukturiert, zarter Zitrus-touch im Finish, vielseitig einsetzbar.  
**www.weingut-gritsch.at, € 7,50**

● **Steinporz 2016**  
**Weingut Anton Nothnagl, Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Litschi, florale Nuancen, attraktives Bukett. Saftig, elegant, frisch strukturiert, angenehme Steinobstanklänge, feine Fruchtsüße im Rückgeschmack, ein facettenreicher Speisenbegleiter.  
**www.nothnagl.at, € 8,-**

● **Ried Steinporz 2016**  
**Weingut Hofstätter, Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfruchtnote, zart nach Mango und Ananas, mineralischer Anhang. Saftig, elegant, feine weiße Apfelfrucht, gut integrierte Säurestruktur, zitroniger Touch im Abgang, bleibt haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter.  
**www.weingut-hofstaetter.at, € 8,20**

● **Johann 2016**  
**Weingut Johann Donabaum, Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frischer gelber Apfel, zart mit Wiesenkräutern unterlegt, einladendes, feinwürziges Bukett. Saftig, straff, weiße Frucht, feine Säurestruktur, lebendig, zitroniger Touch, angenehme Fruchtsüße im Abgang, bereits zugänglich.  
**www.weingut-donabaum.at, € 8,40**

● **Zornberg 2016**  
**Weingut Rixinger, Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral unterlegte feine gelbe Tropenfrucht, frische Orangenzesten klingen an. Saftig, gute Komplexität, feine Würze, dezente Fruchtsüße, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, angenehmer Apfeltouch im Nachhall.  
**www.rixinger.at, € 8,50**

● **Kellerweingärten 2016**  
**Weingut Frischengruber, Rossatz**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfruchtnuancen, zart nach Anis, ein Hauch von Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Mineralität, angenehmer Säurebogen, reife gelbe Apfelfrucht im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.  
**www.frischengruber.at, € 9,-**

● **Tom 2016**  
**Weingut Familie Schmelz, Joching**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feinen Wiesenkräutern unterlegte weiße Tropen-

fruchtnuancen, ein Hauch von frischen Orangenzesten. Straff, knackig, weißer Apfel, feiner Säurebogen, fruchtige Süße im Nachhall, mineralischer Abgang, vielseitig einsetzbar.  
**www.schmelzweine.at, € 9,-**

● **Loibner 2016**  
**Weingut Familie Schmelz, Joching**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Anis unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, zart nach frischen Orangenzesten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frischer Säurebogen, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, gutes Potenzial.  
**www.schmelzweine.at, € 9,30**

● **Steiger 2016**  
**Weingut Frischengruber, Rossatz**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Apfelfrucht, reife Mango, zart nach Blütenhonig, mineralischer Touch. Saftig, gute Komplexität, elegant und ausgewogen, fruchtige Süße im Abgang, bereits zugänglich, ein vielseitiger Speisenbegleiter.  
**www.frischengruber.at, € 9,50**

● **Ried Klaus 2016**  
**Weingut Familie Schmelz, Joching**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Tropenfruchtanklänge, zarte Nuancen von frischen Orangenzesten, mineralischer Touch. Stoffig, engmaschig, angeeuhme weiße Apfelfrucht, feiner Säurebogen, zarte Fruchtsüße im Finale, ein balancierter Speisenbegleiter.  
**www.schmelzweine.at, € 9,50**

● **Ried Pichlpoint 2016**  
**Domäne Wachau, Dürnstein**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig, mit einem Hauch von Anis unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Orangenzesten. Straff, engmaschig, feine weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, salziger Abgang, bleibt gut haften, pikante Stilistik.  
**www.domaene-wachau.at, € 11,50**

● **Ried Kollmitz 2016**  
**Domäne Wachau, Dürnstein**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte weiße Apfelfrucht, dezente tabakige Nuancen, ein Hauch von Grapefruitzesten unterlegt. Mittlere Komplexität, feine Fruchtsüße, lebendige Struktur, salzig-mineralischer Abgang, delikater Essenswein.  
**www.domaene-wachau.at, € 11,50**

● **Axpoint 2016**  
**F.J. Gritsch – Mauritiushof Spitz/Donau**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfruchtanklänge, Nuancen von Honigmelone, tabakige Noten. Straff, gute Komplexität, weiße Frucht am Gaumen, feine Säurestruktur, salziger Nachhall, gutes Reifepotenzial.  
**www.mauritiushof.at, € 12,-**

Fotos: Shutterstock, Claudia Schmidmaisser (3)

● **Ried Hinter der Burg 2016**

**Weingut Prager, Weißenkirchen**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Zitrus, frische Wiesenkräuter, mineralische Nuancen. Straff, zart nach Mango, feine Kräutervürze, Nuancen von Limetten im Abgang, feiner Speisebegleiter, sicheres Entwicklungspotenzial.  
[www.weingutprager.at](http://www.weingutprager.at), € 16,50

● **Mühlpoint 2016**

**Weingut Alzinger, Dürnstein**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feinen tabakigen Nuancen unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango und Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, bleibt gut haften, bereits gut entwickelt.  
[www.alzinger.at](http://www.alzinger.at), Preis: k. A.

● **Rotes Tor 2016**

**Weingut Franz Hirtzberger, Spitz/Donau**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Mango, mineralischer Touch, etwas Zitruszesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frischer Säurebogen, ausgewogen, bereits gut antrinkbar, ein vielseitiger Speisebegleiter.  
[www.hirtzberger.com](http://www.hirtzberger.com)  
Preis: k. A.

● **Kirchensteig 2016**

**Karl Stierschneider – Kartäuserhof, Weißenkirchen**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Florale Nuancen, feine weiße Tropenfruchtklänge, ein Hauch von Blütenhonig, Limettenzesten. Saftig, elegant und stoffig, reife weiße Birnenfrucht, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, bereits zugänglich, ein facettenreicher Speisebegleiter.  
[www.stierschneider.at](http://www.stierschneider.at), Preis: k. A.

Riesling  
Federspiel

92

● **Ried Burgstall 2016**

**Weingut F. X. Pichler, Dürnstein**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Orangenzesten unterlegte Weingartenpfirsichfrucht, mineralische Nuancen, angenehme Würze. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, finessenreicher Säurebogen, bleibt gut haften, gutes Potenzial.  
[www.fx-pichler.at](http://www.fx-pichler.at)  
€ 18,-

● **1000-Eimerberg 2016**

**F.J. Gritsch – Mauritiushof, Spitz/Donau**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Steinobstanklänge, ein Hauch von Orangenzesten, mineralischer Touch. Saftig, feine Fruchtsüße, frische Säurestruktur, mineralisch, zart salzig im Abgang, feiner Blütenhonig im Nachhall.  
[www.mauritiushof.at](http://www.mauritiushof.at), € 12,-

● **Setzberg 2016**

**Weingut Lagler, Spitz/Donau**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Einladende gelbe Tropenfrucht, zart nach Ananas, Mango, Nuancen von Blütenhonig. Saftig, gute Komplexität, feine Fruchtsüße, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, bereits zugänglich, verfügt über Entwicklungspotenzial.  
[www.laglers.at](http://www.laglers.at), € 10,90

● **Ried Achleiten 2016**

**Weingut Jäger, Weißenkirchen**  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Pfirsichnuancen, ein Hauch von Orangenzesten, rauchige Mineralität, facettenreiches Bukett. Gute Komplexität, dezente Fruchtsüße, elegant integrierter Säurebogen, bleibt gut haften, balancierter Stil, gutes Entwicklungspotenzial.  
[www.weingut-jaeger.at](http://www.weingut-jaeger.at), € 12,30

● **Steinterrassen 2016**

**Weingut Franz Hirtzberger, Spitz/Donau**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Blütenhonig unterlegte Pfirsichnote, Nuancen von Orangenzesten. Saftig, wirkt komplex, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, bereits entwickelt, bleibt haften, ein harmonischer Speisebegleiter.  
[www.hirtzberger.com](http://www.hirtzberger.com), Preis: k. A.

● **Bruck 2016**

**Weingut Högl, Spitz/Donau**  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart rauchig-würzig unterlegte Marillenfrucht, feiner Pfirsichtouch klingt an, mineralische Nuancen. Saftig, feine Frucht, angenehmer Säurebogen, salzig-zitroniger Touch, animierender Stil mit Entwicklungspotenzial.  
[www.weingut-hoegl.at](http://www.weingut-hoegl.at), Preis: k. A.

91

● **Riede Ritzling 2016**

**Weinbau Kropf, Weißenkirchen**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Einladende Steinobstanklänge, frischer Weingartenpfirsich, zart nach Litschi, florale Nuancen. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frisch



strukturiert, gute Balance, ein animierender Speisebegleiter.  
[www.weinbau-kropf.at](http://www.weinbau-kropf.at), € 7,50

● **Ried Singieriedel 2016**

**Weingut Hofstätter, Spitz/Donau**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart floral unterlegte Nuancen von Weinbergpfirsich, mineralischer Touch, ein Hauch von Limettenzesten. Saftig, würzig, extraktsüße weiße Fruchtklänge, mineralisch-salziger Abgang, anregender Speisewein.  
[www.weingut-hofstaetter.at](http://www.weingut-hofstaetter.at), € 8,-

● **Wachauer Weingebirge 2016**

**Weingut Familie Schmelz, Joching**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarter Blütenhonig, Orangenzesten, gelbe Pfirsichfrucht unterlegt. Saftig, rund und elegant, angenehme Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, bereits harmonisch, ein vielseitiger Speisebegleiter.  
[www.schmelzweine.at](http://www.schmelzweine.at), € 10,20

● **Ried Steinriegl 2016**

**Weingut Jäger, Weißenkirchen**  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart rauchig-mineralisch unterlegte weiße Pfirsichfrucht, feiner gelber Apfel, etwas Marille, dezente Würze. Knackig strukturiert, feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, zitroniger Touch, bereits gut antrinkbar.  
[www.weingut-jaeger.at](http://www.weingut-jaeger.at), € 10,30

● **Ried Stein am Rain 2016**

**Weingut Familie Schmelz, Joching**  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Frischer Weingartenpfirsich, zart nach Honigmelone, ein Hauch von Zitruszesten. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüße, etwas Birne, angenehmer Säurebogen, bleibt haften, Blütenhonig im Nachhall.  
[www.schmelzweine.at](http://www.schmelzweine.at), € 10,70

● **1000-Eimer-Berg 2016**

**Domäne Wachau, Dürnstein**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische weiße Weingartenpfirsichnote, ein Hauch von Limetten, mineralischer Touch. Mittlerer Körper, dezente Fruchtsüße im Kern, finessenreicher Säurebogen, bleibt gut haften, verfügt über Entwicklungspotenzial.  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at), € 11,50

● **Ried Bruck 2016**

**Domäne Wachau, Dürnstein**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit zartem Blütenhonig unterlegte Pfirsichfrucht, ein Hauch von Mandarinenzesten, einladendes Bukett. Stoffig, reife weiße Frucht nuancen, feiner Säurebogen, zitroniger Touch, mineralisch und anhaltend, gutes Entwicklungspotenzial.  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at), € 11,50

● **Bergterrassen 2016**

**Weingut Johann Donabaum Spitz/Donau**  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Einladende

gelbe Pfirsichnuancen, etwas Blütenhonig, mineralischer Touch. Saftig, elegant, gute Fruchtsüße, feiner Säurebogen, harmonisch und gut anhaftend, zart nach Marille im Nachhall.  
[www.weingut-donabaum.at](http://www.weingut-donabaum.at), € 12,50

● **Terrassen 2016**

**Tegernseerhof – Mittelbach, Dürnstein**  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Orangenzesten unterlegte weiße Pfirsichfrucht, dezente Tropenfruchtklänge, mineralischer Touch. Elegant, straffe Textur, weiße Frucht auch am Gaumen, feiner Säurebogen, Pfirsich im Nachhall.  
[www.tegernseerhof.at](http://www.tegernseerhof.at), € 14,-

● **Ried Steinriegl 2016**

**Weingut Prager, Weißenkirchen**  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Einladende gelbe Pfirsichfrucht, Nuancen von Mango und Ananas, angenehmer mineralischer Touch, frische Orangenzesten, ein Hauch von Ingwer. Saftig, elegant, wirkt schlank und frisch, lebendig strukturiert, zitroniger Touch im Nachhall.  
[www.weingutprager.at](http://www.weingutprager.at), € 16,50

● **Ried 1000-Eimerberg 2016**

**Weingut Stefan Gebetsberger, Spitz**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Attraktive gelbe Tropenfruchtnuancen, zart nach Blütenhonig, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, elegant und ausgewogen, feines Säurespiel, zitronig-mineralischer Nachhall.  
[www.weingut-gebetsberger.at](http://www.weingut-gebetsberger.at), Preis: k. A.

Wachauer  
Sortenvielfalt

92

● **Gelber Muskateller Donaupoint 2016**

**Weingut Johann Donabaum Spitz/Donau**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frisches traubiges Bukett, einladende Muskatwürze, ein Hauch von Mandarinenzesten, rauchige Mineralität. Leichtfüßig, gelbe Tropenfrucht, angenehme Süße, feiner Säurebogen, mineralisch und gut anhaftend.  
[www.weingut-donabaum.at](http://www.weingut-donabaum.at), € 13,-

91

● **Neuburger Spitzer Graben 2016**

**Sommelier Edition Domäne Wachau, Dürnstein**  
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Reife gelbe Fruchtnuancen, zart nach Apfel und Mango, frische Orangenzesten unterlegt. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, angenehme Säurestruktur, harmonisch

und anhaltend, gutes Reifepotenzial.  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at), € 11,50

90

● **Neuburger Ried Auleithen-Spitz 2016**

**Weingut A. u. K. Lechner Spitz/Donau**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von frischen Wiesenkräutern unterlegte Birnenfrucht, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlerer Körper, weißes Kernobst, dezente Fruchtsüße, feiner Säurebogen, ausgewogen, ein harmonischer Speisebegleiter.  
€ 7,-

● **Zweigelt Rosé Terrassen 2016**

**Domäne Wachau, Dürnstein**  
Mittleres Lachsrosa, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, eingelegte Kirschen, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlerer Körper, cremige Textur, frisch strukturiert, kirschiger Touch im Nachhall, ein vielseitiger Speisebegleiter.  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)  
€ 8,80

● **Sauvignon Blanc Hardberg 2016**

**Weingut Anton Nothnagl, Spitz/Donau**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Etwasverhalten, dezente weiße Tropenfrucht, zart nach Grapefruitzesten, florale Nuancen. Saftig, angenehme Fruchtsüße, feine Säure, zitroniger Touch, ein schwingvoller, mineralischer Speisebegleiter.  
[www.nothnagl.at](http://www.nothnagl.at), € 9,-

● **Gelber Muskateller Guglzipf 2016**

**Weingut Paul Stierschneider – Urbanushof, Oberloiben**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Muskatnuss, Anklänge von frischen Wiesenkräutern, weiße Fruchtnoten, etwas Eibisch. Leichtfüßig, feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, bleibt gut haften, ein herrlicher Sommerwein.  
[www.stierschneiderweine.at](http://www.stierschneiderweine.at)  
€ 10,-

● **Gelber Muskateller 2016**

**Weingut Jäger, Weißenkirchen**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Zitruszesten, ein Hauch von Blütenhonig und Muskat, rauchige Würze, mineralischer Touch. Frisch, zart grasiger Touch, lebendiger Säurebogen, Limetten im Abgang, dezente Süße im Rückgeschmack.  
[www.weingut-jaeger.at](http://www.weingut-jaeger.at), € 11,80

**Tasting-Info**  
Alle weiteren Tastings und Bewertungen finden Sie online unter

● [www.falstaff.at/tastings](http://www.falstaff.at/tastings)

# Ausg'steckt is!

## Der Falstaff Heurigen- & Buschenschankguide 2017

Entdecken Sie die besten Betriebe aus Wien, Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark – getestet und bewertet von der Falstaff Community.

Jetzt vorbestellen unter: [www.falstaff.at/guides](http://www.falstaff.at/guides)

**falstaff**  
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN



NEU AB  
24. MAI

Fotos: Claudia Schmidmaisser (3)