



SIEGER-INTERVIEW

Josef Pimpel

Vinaria: Stellen Sie bitte unseren Lesern Ihren Familienbetrieb kurz vor.

Josef Pimpel: Wir sind ein Familienbetrieb, der seit Generationen in Carnuntum sesshaft ist und derzeit 13 Hektar Weingärten bewirtschaftet. Die Aufteilung der Weingärten ist nicht zuletzt aufgrund familiärer Verhältnisse etwas verstreut.

So bewirtschaften wir in Göttlesbrunn, Petronell (wo sich auch unser Weingut befindet) und in Prellenkirchen am Spitzerberg – wo die Trauben für unseren Kalkstein-Blaufränkisch herkommen – unsere Weingärten.

Göttlesbrunn ist die Heimat meines Vaters und unser weinbaulicher Ausgangspunkt, wo wir vor allem Zweigelt und Merlot in Toplagen wie Rosenberg kultivieren. In Petronell liegt der Schwerpunkt auf Weißwein: Grüner Veltliner, Welschriesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc und vor allem Gemischter Satz. Weiters bauen wir dort auch St. Laurent an – eine perfekte Sorte für unseren Rosé. In Prellenkirchen am Spitzerberg liegt das Hauptaugenmerk auf Blaufränkisch. Außerdem gibt es dort noch Syrah sowie seit ein paar Jahren Furmint und Weißburgunder.

Ihr Blaufränkisch Kalkstein hat die Jury in höchstem Maß überzeugt. Welche Bedeutung hat Blaufränkisch im Rotweinsortiment und welche anderen Sorten gibt es noch im Sortiment?

Die Sorte Blaufränkisch war seit jeher in unserem Betrieb verankert und

ist für mich speziell am Spitzerberg eine Sorte, die viel Spannung und Würze mitbringt und meine unumstrittene Lieblingssorte ist.

Der Zweigelt ist für uns aber ebenso wichtig, da er in Göttlesbrunn perfekte Bedingungen vorfindet.

Nomen est vermutlich Omen: Aus welchen Lagen oder Weingärten kommt der Blaufränkisch und welche Rolle spielt Kalkstein?

In den letzten Jahren spüren wir vermehrt einen Trend zu mineralischen Weinen aus der Sorte Blaufränkisch, die speziell am Spitzerberg auf Kalksteinböden in Verbindung mit alten Rebanlagen tolle Weine hervorbringt.

Die Trauben für unseren Kalkstein, der unser Basis-Blaufränkisch ist, kommen von eher jüngeren Rebanlagen (15-20 Jahre). Dabei achten wir sehr darauf, nicht überreif zu ernten, was 2024 (extrem heiß und trocken) besonders wichtig war, um Frische und Würzigkeit zu erhalten.

Aufgrund des sehr trockenen und heißen Klimas am Spitzerberg, in Verbindung mit Böden, die fast keinen oder nur sehr wenig Lehmantel besitzen, ist es hier besonders wichtig, auf altes Rebmateriale zurückgreifen zu können.

Wie ist der Weg von Traube zu Wein in die Flasche?

Die Lese erfolgt per Hand in Großkisten. Die Trauben werden im Weingarten vorselektioniert, im Presshaus

nochmals selektioniert und kommen anschließend zur spontanen Vergärung in kleine Bottiche.

Wir geben ganz bewusst – die Menge ist jedoch vom Jahrgang abhängig – ganze Trauben (mit Stielen) in die Bottiche dazu und bewegen die Maische während der gesamten Gärung überhaupt nicht, um Frische und Tanninstruktur zu fördern. Die Maischestandzeit beträgt maximal zwei Wochen.

Seihwein und Presswein werden nicht getrennt. Der Ausbau erfolgt für etwa ein Jahr in gebrauchten 500-Liter-Fässern. Die Hefe wird in den ersten vier Monaten regelmäßig aufgerührt.

2024 war ja auch aufgrund der Septemberniederschläge herausfordernd. Wie war das Jahr im Verlauf in Carnuntum, insbesondere für Blaufränkisch?

Das Weinjahr in Carnuntum begann mit einem sehr frühen Austrieb und reichlich Niederschlag im Frühjahr, der den Peronospora-Pilz stark aufkommen ließ. Am Spitzerberg ist das jedoch kein Problem, da durch den ständig lebhaften Wind alles schnell abtrocknet.

Der Sommer war teilweise extrem heiß und trocken – daran sind wir und unsere Reben mittlerweile gewohnt.

Der ersehnte Niederschlag kam, wie so oft, Mitte August. Der Herbst blieb in unserer Region eher trocken, und die Lese der Blaufränkisch-Trauben startete Ende September mit völlig gesunden Trauben. •

BLAUFRÄNKISCH

★★ | 15,0

Weingut Erwin Beck, Gols

2024 BF Inklusiv BG

13,0 % | S | € 11,00

Zurückhaltend im Duft, dezente Würze, eingemachte Waldbeeren, leichte Noten von Falllaub; lebhaft, elegant gebaut, fruchtbetontes Entrée, zartherbes Tannin, zugänglich, leicht rassig, trinkig.

★★ | 14,6

Weingut Ernst, Deutschkreutz

2024 BF Deutschkreutz BG

13,0 % | S | € 9,00

Rauchig, ausgeprägte Laubnoten, dann auch merklich florale Komponenten, Schlehen und Maulbeeren, samtig, würzig; am Gaumen mittelgewichtig, rotbeerige Fruchtakzente mit leichten Toastnoten, wirkt straff und schartig, hinten leicht bitter, abwarten.

★★ | 15,3

Rotweine Lang, Neckenmarkt

2024 BF Echt Lang BG

14,0 % | S | € 8,90

Anfangs zurückhaltend, rauchige Würze, Lakritze, dunkelbeeriger Ansatz, Moos, Tintenblei; am Gaumen leichter als erwartet, dezenter Schmelz, jugendlich, einige Frucht, herbe Tanninstütze, mittleres Spiel und Länge.

★★★ | 16,0

Weingut Mad, Oggau

2024 BF Seestern BG

13,0 % | S | € 7,00

Rauchig, sehr dicht, ausgereift, tiefe Fülle, erinnert an Gewürzbrot, getragen, schmalzig, Powidl, satt; saftiger Auftakt, mittelgewichtig, schöne Frucht, elegant, lebhaft, erfrischend, guter Biss, knackig, kräftig, mittellang.

★★★ | 15,5

Weingut Neustifter, Poysdorf

2024 BF Ried Hermannschachern NÖ

13,5 % | S | € 10,80

Rauchig, dicht, Efeu, ausgereift, dunkle Blüten, sogar Heidelbeeren, kühle Frucht, klarer Ausdruck; kernig, mittlerer Körper, viel Frucht, würzig, herbes Tannin, passendes Holz, hinten schlanker.

★★★★ | 16,7

Weingut Josef Pimpel, Petronell-Carnuntum

2024 BF Kalkstein NÖ

13,5 % | S | € 11,20

Samtig, reichhaltig, dichte dunkle Beerenfrucht, Heidelbeeren und Brombeeren, beachtliche Fülle, ausgereift, Wacholder, gewisse Tiefe; saftig, kernig, Unmengen Dunkelfrucht, sehr jugendlich, viel Biss, straff, griffig, fest, mittellang.

Sebatian (li) und Tobias Mad waren mit dem Basis-Blaufränkisch Seestern erfolgreich.

★★ | 14,6

Weingut Pluschkovits, Leithaprodersdorf

2024 BF Ried Vorderberg BG

14,0 % | S | € 9,80

Intensive Nase, dunkle Beeren, erinnert fast ein wenig an eingemaischte Beeren, samtig, legt zu, reif; schlank am Gaumen, saure Waldbeeren, Ribiseln, trocken, knackig, einiger Biss, hinten rassig und schlank.

★★ | 14,8

Rotweingut Prickler, Lutzmannsburg

2024 BF Classic MB

13,0 % | S | € 6,90

Rauchig, Kakaonoten, satte Fülle, leicht schochtige Einschübe, warm-röstig, teerig, Kräuter, Waldbeeren; gefällige, leicht gereifte wirkende Frucht roter Tönung, bisschen Hagebutten, leicht bitter, nicht allzu lang.

★★★★ | 16,0

Bioweingut Schreiner, Rust

2024 BF Rhodolith BG

14,5 % | S | € 11,90

Samtige Anklänge, Weihrauch, viel dunkle Beeren, Wildkirschen, Brombeeren und Veilchen, gewisses Volumen, ausgewogen; saftig, jugendlich, anregender Trinkgenuss, gut ausgereift, dabei klarfrisch, griffig, mittellang.

★★★ | 15,7

G+R Triebaumer, Rust

2024 (BF) BG

13,5 % | S | € 13,00

Ätherisch nach Kerzenwachs und Weihrauch, ausgereift, orientalisch, kühl, einnehmende Frucht, dunkelbeerig, Wacholder, tiefe Fülle; saftig mit verlockender Frucht, Beeren, Feigen und Datteln, schmelzig, viel Biss, lebhaft, mittelkräftig, mittellang.

★★ | 14,5

Edwin Weber, Lutzmannsburg

2024 BF Classic BG

13,0 % | S | € 6,20

Rauchig im Duft, wirkt kraftvoll, Frucht von Zwetschken und Hagebutten, gedörnte Frucht; schlank, bisschen gezehrte Frucht, welke Blumen, zartherb, wirkt haftend, bitter, fahl nach hinten.



© Maria Holunder

Topliste Blaufränkisch

★★★★ 16,7

Weingut Josef Pimpel

2024 BF Kalkstein NÖ

★★★ 16,0

Weingut Mad

2024 BF Seestern BG

★★★ 16,0

Bioweingut Schreiner

2024 BF Rhodolith BG

★★★ 15,7

G+R Triebaumer

2024 (BF) BG

★★★ 15,5

Weingut Neustifter

2024 BF Ried Hermannschachern NÖ

★★ 15,3

Rotweine Lang

2024 BF Echt Lang BG



© Maria Hollunder

CABERNET, MERLOT, SYRAH

★★★★ | 16,0

Bio-Weingut Ettl, Podersdorf
2024 ME Ried Prädium BG

14,0 % / S / € 9,40

Rauchig, sehr dicht, ausgereifte Waldbeerenfrucht, kandierte Kirschen, samtig, reife Hagebutten, Tabak; eleganter Schliff, jede Menge Frucht, Erdbeeren, helle Kirschen, Preiselbeeren, schön komponiert, lebhaft, kernig, pikant.

★★★★★ | 16,5

Bio-Weingut Ettl, Podersdorf
2024 CS Ried Alter Satz BG

14,5 % / S / € 9,40

Rauchig, sehr dicht, reiche Fruchtfülle aus dunklen Beeren, schwarze Johannisbeeren, sehr viel Würze, schwarzer Pfeffer; kraftvoll, saftig und stoffig, gehaltvoll, sehr viel jugendliche, klare Frucht, maskuline Struktur, lang.

★★★ | 14,6

Weinhof Rudolf Gössinger, Obersdorf
2024 (ME) NÖ

13,5 % / S / € 7,00

Eigene Noten, Linoleum, Plastilin und Fruchtgummi, getragen und füllig, fast barock; Erdbeermarmelade; weich, süß, mollig, rote Beeren, belegte Frucht, weite Maschen, mittleres Finish, einfach, breit.

★★★ | 15,0

Weinhof Rudolf Gössinger, Obersdorf
2024 (CS) NÖ

13,5 % / S / € 7,00

Opulent, dicht, satte Fülle, sehr viel süßes Holz, Pfeifentabak, Zwetschkenröster, Powidl; leichter bis mittlerer Körper, dezent saftig, sehr viel Cognac, trocken, fahle Frucht, hinten schlanker.

★★★ | 15,4

Markus Iro, Gols
2024 ME Ried Gabarinza BG

14,5 % / S / € 11,40

Samtig, schöne Fülle, ausgereift, Mon Chéri, eingemachte Piemontkirschen, dazu kommen Schokoerdbeeren; zeigt sich kernig und straff, lebhaft, gewisser Biss, gut abgestimmt, geschmeidig, mittellang.

★★★ | 14,6

Markus Iro, Gols
2024 CF Heideboden BG

14,0 % / S / € 10,90

Weihrauch und Kirschconfit, schon offenerzig, Vanillehauch, dicht, samtig, Fruchtchokolade, satte Fülle, opulent; mittlere gewichtig, bitteres Tannin, rotbeerige Frucht, herber Nachklang, bisschen ruppig.

★★★ | 15,1

Weingut Martin Reinfeld, Schützen
2024 SY Ried Seeburg BG

14,0 % / S / € 11,80

Rauchig, schotig, reduktive Noten, Mokka, dicht, ordentliche Fülle, ausgereift, dunkles Laub; leichtgewichtig, laktische Nase, teerige Noten, nach hinten fahler, Milchschoke, wenig Spiel.

★★★★ | 15,7

Weingut Schwertführer 47er, Sooß
2024 CF Exklusiv Ried Bärenschwanzl NÖ

14,0 % / D / € 12,50

Sehr rauchig, auch kalter Rauch, opulente Frucht, dunkles Beerengelee, süßer Pfeffer, Kirschconfit, Zimt, jugendlich trotz portiger Noten; festes fruchtbetontes Entrée mit Waldbeerennoten, griffig, trocken, kraftvoll, hinten zarter, mittleres Spiel und Länge.

★★★ | 15,2

Die Schwertführerinnen, Sooss
2024 ME Classic NÖ

13,5 % / S / € 6,80

Schokoladig im Duft, gute Fülle, sortentypische rote Waldbeerenfrucht, ein Hauch von Süßholz, schön ausgewogen; saftig, dezentes Tannin, Rotfrucht mit leichter Toastnote, mittleres Finish.

★★★★ | 15,6

G+R Triebaumer, Rust
2024 (CS) BG

13,5 % / S / € 13,00

Rauchig, opulente Frucht, intensive Cassisnoten, Colaflascherln, Räucherspeck, ausgereift, eingemachte schwarze Johannisbeeren; griffig, vorne viel Fruchtausdruck, festes Rückgrat, mittlere gewichtig, strukturiert, hinten eine Spur trocken.

Angelika und Philipp Grassl lieferten den besten Rubin Carnuntum.



© Julius Hirtzberger

Topliste Cabernet, Merlot, Syrah

★★★★★ 16,5

Bio-Weingut Ettl

2024 CS Ried Alter Satz BG

★★★★ 16,0

Bio-Weingut Ettl

2024 ME Ried Prädium BG

★★★ 15,7

Weingut Schwertführer 47er

2024 CF Exklusiv Ried Bärenschwanzl NÖ

★★★ 15,6

G+R Triebaumer

2024 (CS) BG

★★ 15,4

Markus Iro

2024 ME Ried Gabarinza BG

★★ 15,2

Die Schwertführerinnen

2024 ME Classic NÖ



Mit „Small Hill“ brachten sie die beste rote Cuvée: Leo jun., Vivienne und Leo Hillinger.

CUVÉE

★★ | 15,2

Leo Aumann, Tribuswinkel

2024 Classic TH
13,5% / S / € 8,90

Samtiges Bukett, schmelzig, dichte Fülle, cremige Art, eingemachte Beeren, Pflaumen; mittelgewichtig, leicht toastig untermalte Frucht, weich und geschmeidig, gefällig, mittlerer Abgang.

★ | 14,1

Weingut Erwin Beck, Gols

2024 Team Rot Cuvée BG
13,0% / S / € 8,50

Bisschen belegte Nase, ein wenig brotig, rote Lakritze, rote Beeren, sanfter Ausdruck, Sauerkirsche eingelegt; weich, weite Masche, schlank, freundliche Frucht, süffig, mäßige Struktur, hinten schmal, nicht lang.

★★★ | 15,8

Bio-Weingut Ettl, Podersdorf

2024 Heideboden Cuvée (ZW, BF, ME) BG
14,0% / S / € 9,40

Dicht, viel dunkles Laub, schöne Fülle, eingemachte Brombeeren, ansprechende Frucht, Pfeffer, bisschen Unterholz; kernig, lebhaft, mittelgewichtig, saftige Ader, vollmundig, viel Kirschfrucht, fest, hinten griffig.

★★ | 15,0

Weinhof Rudolf Gössinger, Obersdorf

2024 M3 (ME, CS, ZW) NÖ
13,0% / S / € 7,00

Kühl, klar im Ausdruck, ein Hauch von Lebkuchen, Mandelkrokant, wird dann rumtopfiger, eingemachte Beeren; startet mit guter Frucht, Entwicklung spürbar, mittlere Struktur, hinten rassig und rotbeerig, herb, mittleres Spiel, direkt.

★★ | 15,1

Weingut Dieter & Yvonne Hareter, Weiden

2024 Blaufränkisch & Blauburger BG
13,5% / S / € 9,90

Jugendliche dunkle Würze, deftig, Laubnoten, Reifengummi, rauchig, dann ein wenig Holler, verkapselt; dezent saftig, viel Schoko, dunkle Frucht, herb, schlanker Schmelz, straff, rassig, mittleres Finish.

★★★ | 16,0

Leo Hillinger, Jois

2024 Small Hill Red BG
13,0% / S / € 11,90

Würzig, Gewürzbrot, viel dunkle Beeren, Brombeeren und Veilchen, süß, ein Hauch dunkle Schoko, reintonig; ungemein saftig, sehr eleganter Ausdruck, pikant, einnehmende Frucht, ausgereift, kernig, mittellang.

★★ | 15,3

Markus Iro, Gols

2024 Special Blend BG
13,5% / S / € 9,90

Leicht verhangene Nase, Waldboden, frische Pilze, dezent rauchige Noten, dunkle Kirschen, Erdbeere; kernig, sehr lebhaft, vital, saftige Mitte, erfrischend, guter Biss, glockenklar, mittellang mit Frucht.

★★★ | 15,5

Keringer Massiv Wine, Mönchhof

2024 Heideboden On Ice BG
12,5% / S / € 9,90

Reduktives Bukett, Tintenblei, kalter Rauch, süß, kandierte Kirschen, leichte Schotennote; mittelgewichtig, Rasse, hinten herbes Tannin, rotbeerige Frucht, Ribiseln, Kräuter, mittlerer Abgang.

★★★ | 15,6

Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn

2024 Roter Baron (ZW, BF, ME) CA
14,0% / K / € 9,90

Samtig, Kirschkompott, Amarena, Pfeifentabak, dichte Fülle, ausgereift, Wacholder, expressiv und lockend; Unmengen Frucht am Gaumen, vollmundig, gewisser Biss, lebhaft, mittel bis mittellang, trinkreif.

★★ | 14,9

Weingut Josef Pimpel, Petronell-Carnuntum

2024 Blaufränkisch-Merlot NÖ
14,0% / S / € 9,90

Sehr rauchig im Duft, geröstete Nüsse, die Dunkelfrucht zu Beginn verhangen, füllig, dann Powidl, Zimt; sanftes Entrée, Ribiseln, wirkt schon zugänglich und reif, gerundet, direkt leichtes Tanninbitterl im Finish.

★★ | 14,8

Rotweingut Prickler, Lutzmannsburg

2024 Maibock (BF, ZW, ME, CS) BG
13,5% / S / € 9,50

Würzig und rauchig geprägt, fast teerig, Kirschen und Brombeeren, bisschen Unterholz, Keksnoten; leichter bis mittlerer Körper, einige Frucht, aber auch zart laktische Noten, hinten deutlich schlanker und bitter.

★★★ | 15,9

Weingut Martin Reinfeld, Schützen

2024 Vier BG
14,5% / S / € 11,30

Opulentes Bukett mit molliger, satter Frucht, Anklänge von Zwetschken, sehr dicht, schwarzer Tabak, Lakritze, ausgereift; ungemein saftiger Schmelz, gute Substanz, Zartbitterschoko, lebhaft, viel Power, lang.

★★★ | 15,7

Weingut Josef und Maria Reumann,

Deutschkreutz

2024 Equinox 365 (BF, ZW, ME) BG
13,5% / S / € 10,90

Rauchig, sehr dunkelbeerig, opulente Frucht, kalter Rauch, zugänglich, leichte Powidlnoten; mittelgewichtig, fest, jugendlich, viel Biss, einige Frucht, nach hinten strenger, lebhaft, trocken, griffig, mittellang.

★ | 14,2

Schaller vom See, Podersdorf

2024 Heideboden (ZW, SL) BG
14,0% / S / € 9,70

Viel Schoko und Zimt, bisschen Wacholder, Colafascherln, vordergründig einnehmend, Cassis; schlank gebaut mit rotbeeriger Frucht, Milkschoko und Milchblockmalz, mittlere Maschen, plakativ, hinten leicht bitter.

★★ | 15,2

Bioweingut Schreiner, Rust

2024 Ried Gemärk (BF, CF, CS, ME) BG
14,0% / S / € 8,50

Rauchig, sehr dichte Würze, Wacholder, Waldmeister, ausgereift, ätherisch, getrocknete Beeren; mittelgewichtig, jugendliche Frucht, feiner Biss, kernig, dezent saftig, fest, schlanker im Finish.

★★★ | 15,0

Die Schwertführerinnen, Sooss

2024 *Undercover Cuvée* (ZW, ME) NÖ
13,0 % / S | € 8,50

Schokoladig untermaltes Bukett, cremige Frucht, Erdbeerschaum und rotes Fruchtgelee; leichter bis mittlerer Körper, lebhaft, rotbeerige Frucht, dezente Säurepikanz, kräftig, herbtrocken nach hinten, mäßiger Druck.

★ | 14,3

Bio-Weingut Weiss, Gols

2024 *Freigeist Rot Ö*
13,0 % / S | € 10,40

Mollig im Duft, bisschen cremig, röstige Anklänge, eingemachte Erdbeeren, füllig, gerundet, harmonisch; zurückhaltende rotbeerige Frucht, trocken, leicht bitteres Tannin, hinten sehr schlank, nicht allzu lang.

Topliste Cuvée

★★★★ 16,0

Leo Hillinger
2024 *Small Hill Red BG*

★★★★ 15,9

Weingut Martin Reinfeld
2024 *Vier BG*

★★★★ 15,8

Bio-Weingut Ettl
2024 *Heideboden Cuvée*
(ZW, BF, ME) BG

★★★★ 15,7

Weingut Josef und Maria Reumann
2024 *Equinox 365* (BF, ZW, ME) BG

★★★★ 15,6

Lukas Markowitsch
2024 *Roter Baron* (ZW, BF, ME) CA

★★★★ 15,5

Keringer Massiv Wine
2024 *Heideboden On Ice BG*

★★ 15,3

Markus Iro
2024 *Special Blend BG*

★★ 15,2

Leo Aumann
2024 *Classic TH*

SONDERSORTEN

★★★ | 15,2

Christoph Bauer, Jetzelsdorf

2024 *Blauer Portugieser NÖ*
13,0 % / S | € 7,00

Samtige Fülle, dabei dezenter Ausdruck zu Beginn, ausgewogen, schöne Beerenfrucht, Zwetschken; saftig am Gaumen, leichter bis mittlerer Schmelz, jugendlich, griffig nach hinten mit Biss.

★★★ | 14,8

Hundschupfen Kellerei Hagn-Weine, Mailberg

2024 *Blauburger NÖ*
13,0 % / S | € 7,20

Molliges Bukett nach Plumpudding und Powidl, opulente Art, füllig, weich und süß; am Gaumen leichter Körper, schüchterner Frucht-schmelz, weiche Textur mit leichterem bitteren Hintergrund.

★★★ | 14,9

Weingut Hindler, Schrattenthal

2024 *Blauer Portugieser Ried Längen NÖ*
12,5 % / S | € 7,20

Jugendlich, dicht, dunkle Aromatik, Efeu, Brombeeren und Holler, kühl, ausgereift, transparent; ungemein frisch und lebendig, aber sehr schlanker Schmelz, anregend trinkig, hinten filigran, nicht allzu lang.

★★★★ | 15,8

Familienweingut Honsig, Platt

2024 *Blauer Portugieser Ried Zellerndorfer Längen NÖ*
13,0 % / K | € 11,00

Ausgeprägte Schokonoten, mollig, rund und süß, ein bisschen dunkles Laub, ein Hauch von Vanille, Tintenblei; saftig, mittelgewichtig, feiner Biss, am Gaumen Preiselbeeren und Sauerkirschen, frisch, vital, mittlere Tiefe und Länge.

★★★★★ | 16,5

Weingut Schwertführer 47er, Soob

2024 *Roesler Exklusiv NÖ*
13,0 % / D | € 5,10

Rauchig, Efeu, Waldboden, kühl, Räucher-speck, beachtliche Fruchtfülle, Wildkirschen und Morellen, pfeffrige und kräutrige Noten, Sauerampfer, satt, frische Pilze; zeigt sich am Gaumen mit reichem Fruchtschmelz, griffig, sehr guter Biss, lebhaft, festes Tanningerüst.

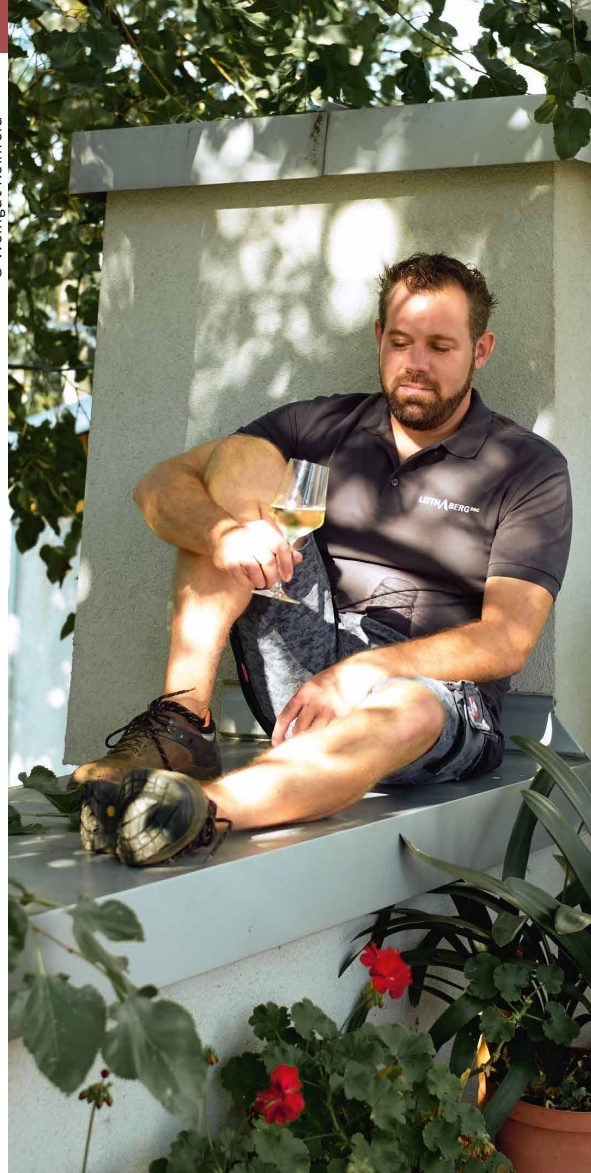
★★★ | 16,2

Edwin Weber, Lutzmannsburg

2024 *Roesler Classic BG*
14,0 % / S | € 7,00

Opulent, tolle Dunkelfrucht, ausgereift, schöne Fülle, sehr dicht, Marzipan, Tintenblei, kalter Rauch, Graphit; satter Schmelz, Unmengen Frucht, viel Biss, kernig, leicht spritzig, hinten pikanter Säurebiss, lebhaft.

© Weingut Reinfeld



Aufsteiger Martin Reinfeld aus Schützen glänzte mit der Cuvée „Vier“.

Topliste Sondersorten

★★★★★ 16,5

Weingut Schwertführer 47er
2024 *Roesler Exklusiv NÖ*

★★★★ 16,2

Edwin Weber
2024 *Roesler Classic BG*

★★★ 15,8

Familienweingut Honsig
2024 *Blauer Portugieser Ried Zellerndorfer Längen NÖ*

★★ 15,2

Christoph Bauer
2024 *Blauer Portugieser NÖ*



ZWEIGELT

★★ | 15,4

Werner Achs, Gols

2024 Goldberg Blauer Zweigelt BG

13,5 % / S / € 9,90

Dichte, süße, fast schmalzige Fülle, viel Schoko, Lebkuchen, reife, süße Kirschen, Pfeifentabak, Vanillenoten; mürbes Tannin, spürbar Holz, fest, mittelgewichtig, viel Kirschen, nach hinten griffiger, mittleres Finish.

★★ | 15,1

Achs-Wendelin Weine, Gols

2024 ZW Heideboden BG

13,5 % / S / € 7,90

Samtige, wenn auch dezente Nase, parfümierte Kirschfrucht, Vanillenoten, harmonisch und einladend; saftiger Start, ausgewogen, fruchtbetont, dezentes Tannin, zart cremig, süffig, an der Oberfläche.

★★ | 15,2

Weingut Artner, Höflein

2024 (ZW) CA

13,0 % / S / € 10,00

Anfangs zögerlich, deutet aber einige Fülle an, dann Anklänge von Kirschkompott, samtig und ausgewogen, Tabak; saftiges Entrée, mittelgewichtig, am Gaumen helle Kirschen und Weichseln, lebhaft mit Biss.

★★ | 15,0

Norbert Bauer, Jetzelsdorf

2024 ZW Haugsdorfer Freyheit NÖ

13,0 % / S / € 8,70

Geröstete Nüsse, ein Hauch von Karamell, bisschen Veilchen und dunkle Kirschen, dezent, Wacholder; leichter Körper, jugendlich und frisch, plakative Frucht, anregend trinkig, hinten bitter, nicht allzu lang.

★★ | 14,8

Weingut Baumgartner, Untermarkersdorf

2024 Blauer ZW Selektion NÖ

13,5 % / S / € 5,50

Cremig und mollig mit einiger Fülle, leicht rauchige Noten, rundlich einnehmend, bisschen Schoko; weich am Gaumen, zartbittere Komponente, wirkt schon gereift, hinten zartbitter, Mokka, rauchig, nicht lang.

★★★ | 15,5

Weingut Baumgartner, Untermarkersdorf

2024 Blauer Zweigelt by Katharina

Baumgartner NÖ

13,5 % / S / € 7,60

Pralinen, samtiges Bukett, viel Kirschfrucht, reife Sauerkirschen, füllig, Kräuter, Rauchnote; mittelgewichtig, geschliffene Frucht, dezentes Tannin, ausgeprägte Kirschenanklänge, ausgewogen, süffig, mittleres Finish.

★★ | 15,1

Alexander Egermann, Illmitz

2024 (ZW) ND

13,5 % / S / € 9,50

Verlockend dichte Fruchtaromatik mit Veilchennoten, samtig, kühler Hauch, transparent, ausgewogen; leicht- bis mittelgewichtig, besticht durch blitzsaubere Sortenfrucht, hinten schlanker, süffig, frisch.

★★ | 14,9

Weingut Ernst, Deutschkreutz

2024 ZW Deutschkreutz BG

13,0 % / S / € 9,00

Würziges Bukett mit röstigen Noten, sanfter Frucht Ausdruck, Waldbeeren, bisschen pfeffrig, cremig; schlanke Bauart, fest, trocken, dezent saftig, lebhaft Rotfrucht, rassig, bitteres Tannin, nicht allzu lang.

*Günter und Regina Trieb-
aumer punkteten mit ihren
Ruster Rotweinklassikern
aus Blaufränkisch und
Cabernet.*

★★ | 14,7

Bio-Weingut Ettl, Podersdorf

2024 ZW Classic ND

13,5 % / S / € 7,50

Würzig, pfeffrig, Kakaonoten mit schotigen Einschüben, Tintenblei, jugendlich, klarer Ausdruck, dunkle Kirschen; saftiger Beginn, lebhaft Art, zartbittere Begleitung, herber Nachklang.

★★★ | 15,7

Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

2024 Rubin Carnuntum (ZW) CA

13,5 % / K / € 12,00

Satte Fülle, kandierte Früchte, ein wenig Weihrauch, Nelken, vollreife dunkle Kirschen, klar, tiefe Fülle; mittelgewichtig, ansprechende Frucht, dezente Waldbeerennoten, straff, hinten zarter, mittleres Finish.

★★ | 14,6

Hundschupfen Kellerei Hagn-Weine, Mailberg

2024 Blauer Zweigelt NÖ

13,0 % / S / € 8,40

Mollig im Duft, Biskuit und Zuckerguss, Vanillenoten, Pflaumennoten, Powidl, tiefe Fülle, opulent, Süßholz, wirkt dicht; startet saftig, schon gesetzte Frucht, eingemachte Kirschen und Zwetschken, Tabak, hinten betont ruppig und tanninig, abwarten.

★★ | 15,3

Leo Hillinger, Jois

2024 (ZW) BG

13,0 % / S / € 10,90

Rauchig und reduktiv, noch sehr jugendlich, verkapselt, Tomatenmark, Sauerkirschen, sehr frische Anmutung, würzig; kernig, mittelgewichtig, anregende Frucht, Kirschen und rote Beeren, saftige Mitte, lebhaft, herb, mittellang.

★★★ | 16,3

Weingut Hindler, Schrottenthal

2024 ZW Ried Innere Bergen NÖ

13,0 % / S / € 7,80

Rauchig, reiches Bukett, samtig, sehr dunkel-fruchtig, ausgereift, glockenklare Frucht, Maraschinokirschen, Zuckerpflaumen; elegante wie klare Frucht, gute Substanz, kernig, saftig, lebhaft, griffig, gutes Tannin, mittlere Länge, Biss, aus einem Guss.

★★ | 14,9

Markus Iro, Gols

2024 (ZW) ND

13,5 % / S / € 8,20

Sehr ausgeprägte Kirschfrucht, wirkt frisch und klar, leichte Kräuternoten, Schokoeinschübe, kühle Noten; lebhaft, frisch, sehr fruchtbetont, leicht laktisch, leichte bis mittlere Substanz, Säurerasse, zartbitter.