



Alles im grünen Bereich

Es gibt tausend gute Gründe, die Wachau gernzuhaben. Wir konzentrieren uns mehrheitlich auf den Grünen Veltliner Smaragd des Jahrgangs 2012. Durchs Band weg ein Vergnügen.

Text: Andrin C. Willi | Degustationsleitung: Hans Georg Babits | Foto: Dominique Schütz

Das Donautal zwischen Melk und Krems ist ein kulinarisch-önologisches Paradies, das sich in Niederösterreich, etwa eine Autofahrt westlich von Wien, befindet. Die Weine der Vinea Wachau-Winzer, ein Schutzverband, dem alle namhaften Weinbaubetriebe der Region angehören, werden in drei Qualitätsklassen unterteilt: Steinfeder, Federspiel und Smaragd. In der Schweiz spielen vor allem die besten und wertvollsten Weine mit der Bezeichnung Smaragd eine Rolle. «Zu Recht», findet Joachim Günther, der Leiter der Académie du Vin, «denn bei den Smaragd-Weinen treten auch die mineralischen Terroireigenschaften am deutlichsten hervor», bestätigt er.

Dennoch, auch die alkoholärmeren, fruchtig-frischen Federspiel-Weine können durchaus schmeichelhafte Charmebolzen sein. In unserer Degustation der Grünen Veltliner (GrüVe oder GV) haben wir uns jedoch auf die Smaragd-Weine mit «höchster Traubenreife» und «natürlicher Konzentration» beschränkt. Gemäss dem Verband Vinea Wachau Nobilis Districtus handelt es sich

hierbei um «Weine von Weltklasse-Format», was auch deutlich im Preis ersichtlich ist, der in der Degustation von 20 bis 82 Franken variiert. Der Grüne Veltliner ist mit rund 30 Prozent Flächenanteil die meistangebaute Rebsorte Österreichs. Vom einfachen, in Österreich als Schankwein bezeichneten, leichten Wein bis zur Trockenbeerenauslese ist mit dieser Rebsorte sehr vieles möglich.

Einige Degustatoren, Hans Georg Babits etwa, erkennen im Grünen Veltliner neben den klassisch-pfeffrigen, auch fleischige Noten. «Mich erinnern sie an den Duft einer zart köchelnden Hühnerbouillon», sagt er, das mache den Grünen Veltliner für ihn einzigartig und unverwechselbar.

Der Jahrgang 2012 ist, kurz zusammengefasst, von einer frühen Reblüte, teilweisen Spätfrostschäden und einem sehr trockenen Sommer gekennzeichnet, der sich vor allem in Weingärten ohne Bewässerung unerbittlich zeigte. Wegen des schönen Herbstwetters ergab sich wenig Botrytisbefall. Man spricht von einem Jahrgang, der eine gute Quantität, sehr dichte, reintonige

und ausgewogene Weine mit Potenzial hervorgebracht hat. «Alkohol, Körper und Säure waren bei allen Weinen sehr gut verpackt», findet auch Degustator Joachim Günther.

Wem das alles jetzt viel zu trocken ist, dem sei der Wachauer Weinfrühling empfohlen. Am 3. und 4. Mai öffnen über hundert Winzer ihre Türen und präsentieren die ersten Resultate des Jahrganges 2013.

DEGUSTATOREN

Hans Georg Babits (Weinakademiker), Joachim Günther (Weinakademiker, Académie du Vin), Amanda Bulgin (Sommelière im Parkhotel Vitznau) und Miriam Grischott (Weinakademikerin, Creavitis)

BEWERTUNGSSKALA

19 – 20	HERVORRAGEND
17 – 18	SEHR GUT
15 – 16	GUT
13 – 14	ZUFRIEDENSTELLEND

Degustiert wird nach der WSET®-Methode des systematischen Verkostens aus einheitlichen Allround-Gläsern (Schott Zwiesel). Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet. Weine gleicher Punktzahl sind gleichwertig. Die Reihenfolge ist daher willkürlich.

BESTER WEIN

1 GRÜNER VELTLINER SMARAGD ACHLEITEN STOCKKULTUR 2012 Weingut Prager

19 PUNKTE | CHF 39.80

Klares Zitronengelb mit grünen Reflexen. Vielschichtiges Bouquet, Aromen von Pfirsich, grünem Apfel, reifen Williamsbirnen und weissem Pfeffer. Frische verleihende Säure, sehr gut integrierter Alkohol, kraftvoller Körper, langer Abgang. Ein hervorragender Wein, der förmlich nach Tafelspitz schreit und generell zu gekochtem Rindfleisch, Jungschweinsbraten, Schwammerlsauce mit Knödel und einem Bauernschmaus passt.

selection-schwander.ch

LIEBLINGSWEIN DER JURY

2 GRÜNER VELTLINER SMARAGD VINTHOFKÜLLUNG 2012 Weingut Knoll

18 PUNKTE | CHF 55.00

Klares, kräftiges Goldgelb, hohe Viskosität, mittelintensives Bouquet: Die Palette reicht von reifem Kernobst bis zu exotischen Früchten, pfeffrigen Noten, rauchiger Mineralität und blumigen Aromen. Prägende Säure, warmer Alkohol und kräftiger Körper. Langer, warmer, von Süsse geprägter Abgang. Unbedingt dekantieren. Passt zu Gustostückerl vom Rind mit Markbein, Kümmelbraten mit Knödel, gerösteter Kalbsleber und reifem Bergkäse.

vinothek-studer.ch

BESTE PREIS-LEISTUNG

3 GRÜNER VELTLINER SMARAGD ACHLEITEN 2012 Domäne Wachau

17 PUNKTE | CHF 26.80

Klares, tiefes Zitronengelb, funkelnd. Kräftig entwickeltes Bouquet: fruchtige Aromen von reifen gelben Äpfeln, Zitrusfrüchten und Pfirsichen. Süsse Gerwürze, Biskuit und pfeffrige Noten. Präzise, kräftige Säure, hoher Alkohol und weicher, voller Körper. Noten von Safran-Curry und Kamille, langer Abgang. Geradlinig mit frischer lebendiger Säure, grosser Trinkspass. Sehr guter «Esswein», der zu österreichischen, aber auch exotischen Gerichten passt.

steinfelsweine.ch

4 Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor 2012 Weingut Franz Hirtzberger

17.5 PUNKTE | CHF 48.00

Grossartiger Wein – sehr gut balanciert, kräftig, würzig und sehr mineralisch – komplex.

moevenpick-wein.com

5 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2012 Weingut Franz Hirtzberger

17.5 PUNKTE | CHF 82.00

Sehr typisch – mit üppigen Fruchtaromen, kräftigem Körper, würziger Frische und unglaublicher Länge.

moevenpick-wein.ch

6 Grüner Veltliner Smaragd Loibner 2012 Weingut F. X. Pichler

16.5 PUNKTE | CHF 49.80

Sehr gut balanciert, typischer Smaragd GV, mit vollem Körper, prickelnder Würze und lang anhaltend.

vinothek-brancaia.ch

7 Grüner Veltliner Smaragd Dürnsteiner Liebenberg 2012 Weingut F. X. Pichler

16.5 PUNKTE | CHF 72.00

Gaumen füllend, mit sehr intensiven Fruchtaromen – an Pêche Melba erinnernd. Imposante Würze und sehr lang anhaltend.

vinothek-brancaia.ch

8 Grüner Veltliner Smaragd Wösendorfer Kollmitz 2012 Weingut Rudi Pichler

16.5 PUNKTE | CHF 49.90

Sehr gut, hat Potenzial, komplexer, würziger GV, zartbitter, lang anhaltend.

moevenpick-wein.ch

9 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kretles 2012 Weingut Emmerich Knoll

16 PUNKTE | CHF 33.00

Mineralisch, würziger GV mit Aromen reifer

Früchte, braucht noch etwas Zeit, um seine volle Grösse zu zeigen.
vinothek-brancaia.ch

10 Grüner Veltliner Smaragd Loibner 2012 Weingut Alzinger

16 PUNKTE | CHF 37.00

Sehr saftig, komplex und mit einer intensiven Mineralität.

haus-oesterreich.ch

11 Grüner Veltliner Smaragd Ried Loibner 2012 Weingut Emmerich Knoll

16 PUNKTE | CHF 41.50

Typisch, pfeffrig – mineralisch, sehr spannend, braucht noch etwas Zeit.
gerstl.ch

12 Grüner Veltliner Reserve 2012 Weingut Alzinger

16 PUNKTE | CHF 46.00

Spezielle Interpretation von GV, floral mit Gewürznoten, sehr üppig und voll, sehr extraktreich.

vinothek-brancaia.ch

13 Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz 2011 Weingut Franz Pichler

16 PUNKTE | CHF 43.50

Süßfruchtig, frische Säure, Stil «Neue Welt», füllig im Finale.
globalwein.com

14 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2012 Domäne Wachau

16 PUNKTE | CHF 20.00

Typisch, schlank, frisch und fruchtig.
steinfelsweine.ch

15 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2012 Weingut Rudi Pichler

15 PUNKTE | CHF 33.00

Spritzig, würzig, ein ausgewogener Trinkspass.
moevenpick-wein.com