

Weingut Graf-Faltl, Stratzing

www.winzerin.at

Immer wieder kann die Serie vom Weingut Graf-Faltl aus Stratzing überzeugen. Das beginnt schon beim Landwein in der Literflasche und mündet beim Riesling und beim Grünen Veltliner Ried Sandgrube als Spitze in der Qualitäts-Hierarchie des Betriebes. Bei der Frizzante-Familie ist Zuwachs zu verzeichnen.

1 zu 1 Spritzer

6 Alk/Schraubverschluss/330 ml

Helles, reduktives Farbbild, in Weißgelb gehalten, feiner, doch intensiver Kohlensäurerand; elegantes Fruchtspiel in neutralem Design, mit zarter Würzung; am Gaumen leichtgewichtiges, saftiges Spritzer-Vergnügen, mit animierendem Charakter und Esprit, Sommer- und Terrassenspaß.

Rivaner 2023 Niederösterreich

12 Alk/Schraubverschluss

Helles, reduktives Weißgelb; feine Aromatik, wobei sich ein zarter Muskatton in florale und fruchtige Anteile hineinmengt, ein Hauch Parfüm ergänzt den orthonasalen Bereich; elegant von Beginn an am Gaumen, mit feinem Säurespiel (bei der Sorte nicht selbstverständlich), dazu ein Touch Muskatparfüm, mit Würze und Restfrucht ergänzt, unkompliziert und niveauvoll, beachtlicher Sortenvertreter.

Gelber Muskateller 2023 Niederösterreich

12,5 Alk/Schraubverschluss

Jugendlich helles Farbbild; feine Gewürzkräuter, mit Muskatduft und floraler Vielfalt verwoben, diverse Blüten, etwas Limette und Grapefruit, vegetabil ergänzte Würze; am Gaumen saftig, von trockener Konsistenz, zarte Herbe, abermals mit selbstständiger Muskatellertypizität versehen, aperitiftauglich durch trockenen, feinherben Nachhall.

Grüner Veltliner vom Riedel 2023

13 Alk/Schraubverschluss

Helles Zitrusgelb; feine, intensive Nuss-Löss-Würze, mit Frucht ergänzt, gelber Apfel (Golden Delicious) und Klarapfel; Fruchtsäure drängt am Gaumen die fruchtigen Aspekte in den Vordergrund, immer wieder von nussig-würzigen Anteilen durchdrungen, eleganter, echter Klassiker, wie von Sorte und Herkunft zu erwarten ist.

Grüner Veltliner 2023 Junge Reben

13,5 Alk/Schraubverschluss

Helles, jugendliches Zitrusgelb; feine, reife, gelbe Kernobstfrucht, mit einem Hauch Steinobst und Exotik ergänzt; am Gaumen strukturiert, zarte Herbe geht mit der Frucht eine innige Verbindung ein, zeigt sich abermals würzig, fruchtig und sortentypisch, Alkohol schimmert nur im Abgang zart durch.

Grüner Veltliner 2023 Ried Kremser Sandgrube

14 Alk/Schraubverschluss

Leuchtendes Farbbild in noch jugendlichem Gelb; kann die hohen Weihen der Reife der Sorte schon geruchlich andeuten, Apfel und Bratapfel, weitere zart angetrocknete Kernobstelemente, mit würzigen Anteilen ergänzt; überraschend feinziseliertes Säurebild am Gaumen, strukturierter Verlauf, kann Wärme, aber auch Eleganz vermitteln, bringt die Fruchtanteile durch die Säurepräsenz bis zum Abgang äußerst positiv zur Geltung, erst am Beginn seiner Entwicklung.

Riesling 2023

13,5 Alk/Schraubverschluss

Jugendliches Strohgelb; feine Fruchtaspekte bestimmen das Bukett, Steinobst mit Pfirsich und Marille, reifes, gelbes Kernobst, dazu ein Hauch von tropischen Früchten; elegante Fruchtsüße und zarte Restsüße werden am Gaumen von finessenreicher Säurepikanz ausbalanciert, dadurch entsteht Spannung, betont stets die sortentypische Charakteristik, mündet abermals im Steinobstbereich und schafft es, bis zum Abgang Animationseffekte zu vermitteln.

Rosé Blauer Zweigelt 2023 Niederösterreich

12 Alk/Schraubverschluss

Helles, fast ein wenig schüchternes Lachsrosa mit zart bläulichem Schimmer; feines Fruchtspiel mit Kirschen und Beeren, dazu gesellt sich weiße Schokolade, ein Würzehauch ergänzt das Ensemble; am Gaumen Wettstreit von finessenreicher Restsäure und aufkommendem Gerbstoffgehalt, Rotweinherbe wird immer wieder von Frucht und etwas Pralinenfüllung zurückgehalten, saftig und strukturiert bis zum Abgang,

Grüner Veltliner Frizzante 2023

Österreichischer Schaumwein mit Kohlensäure versetzt

12 Alk/trocken/Konglomerat-Sektkork

Helles, noch jugendliches Farbbild mit Grünreflexen; feines, nussiges sortentypisches Bukett, kann mit dem Dialog aus Frucht und Würze Frische symbolisieren, dazu etwas Wiesenblumen; am Gaumen intensives Mousseux, der Fruchtfaktor wird dadurch intensiviert, Limette, Grapefruitzesten, etwas Klarapfel, frisch, keck, unbekümmert und sortentypisch; Sommer-Terrassen-Feeling, Begleiter auch beim Grillen.

Frizzante Gelber Muskateller 2023

Österreichischer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

12,5 Alk/trocken/Schraubverschluss

Helles, jugendliches, reduktives Farbbild mit zarten Grünreflexen, deutliche Perlage; feine Muskatwürze, mit Kräuternoten vermennt, dazu etwas Limette; am Gaumen saftig und animierend, mit trockener Eleganz ausgestattet, kann eine breite Fruchtpalette offerieren, die sich vor allem im Kernobstbereich bewegt, animierender Nachhall.

Frizzante Rosé Blauer Zweigelt 2023

Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

12 Alk/trocken

Intensive Schaumbildung, feines, zartes Lachsrosa, appetitliches Farbbild; angenehmes, sortentypisches Fruchtfeeling, geht von Kirschen und Weichseln in die Beerenebene hinüber, kann auch würzige Anteile und Rotweinattribute offerieren; saftiges Fruchtspiel auch am Gaumen, mit anregender Säure und charmantem Charakter ausgestattet, bringt zusätzlich Zitrusselemente ins Spiel, die vor allem durch die Säure und Kohlensäure intensiviert werden, animierender Nachhall.

Prof. Dr. Walter Kutscher

Weinredaktion GEWINN

Kutschers Kostnotizen

1170 Wien, Rokitanskygasse 34/24

Tel.: +43 (0) 664 / 243 59 69

walter@kutscher.co.at

www.kutscherskostnotizen.at