A la Carte
Das Magazin für Ess- und Trinkkultur
Wien, im April 2016, Nr: 1, 4x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 31 500, Größe: 92,48%, easyAPQ: _
Auftr.: 4400, Clip: 9685916, SB: Weingut Prieler
Position
www.observer.at

Terroir total

Sehr unterschiedlich präsentieren sich Blaufränkisch 2014 und 2013: intensive Frucht versus regionalspezifischer Charakter der Rebsorte.

TEXT VON WILLI BALANJUK

Die Probe der klassischen Blaufränkischen 2014 und der Blaufränkisch Reserven und Cuvées 2013 offenbarte die Stärken und Schwächen der Rebsorte. Das Jahr 2014 war von hohen Niederschlagsmengen und sehr aufwendiger Weingarten- und Pflanzenschutzarbeit gekennzeichnet. Regionale, mikroklimatische Unterschiede und sehr individuelle Faktoren wie Alter der Rebstöcke, Hanglage und Rebmaterial hatten hohen Einfluss auf die Qualität des Jahrgangs. Gut drainagierte Böden und Hanglagen wie im Südburgenland, am Leithaberg und in Teilen des Mittelburgenlands waren leicht bevorzugt. Die strenge Selektion und die Verwendung von hochwertigsten Chargen – normalerweise den Riedenweinen und Top-Cuvées vorbehalten –, die von vielen Winzern in die Basisqualitäten verschnitten wurden, sorgen für ein breites Spektrum an Qualitäten. Daher findet man bei den klassischen Blaufränkisch-Weinen sowohl einfache, fruchtige Weine mit markanter Säure als auch dichte, nuancierte Weine mit komplexen Fruchtnoten.

Die Weine des kühleren Jahrgangs 2013 sind von einer präzisen, eleganten Frucht gekennzeichnet, die von Brombeere über Weichsel bis zu roter Ribisel reicht. Daneben zeigen die Weine durch die hohe physiologische Reife der Trauben komplexe Kräuter- und Würzenoten. Der ausdrucksstarke Jahrgang bringt auch den Terroircharakter und die vielschichtigen Facetten der Rebsorte bestens zum Vorschein. Die Weine vereinen sowohl reinsortig als auch als Cuvée eine engmaschige Textur, ein fruchtiges Säurespiel und feinstes Tannin. Durch den kühlen Herbst konnten die Trauben sehr spät gelesen werden und die niedrigen Temperaturen konservierten die elegante Frucht.

Die Top-Riedenweine und Reserve-Qualitäten präsentieren beim Blaufränkischen eine perfekte österreichische Interpretation von Rotwein – eine vielschichtige, intensive Frucht, fein verwobenes Holz, eine lebendige Struktur und ein feinkörniges, fruchtiges Finish. Ein Muss für Rotweinliebhaber, die elegante Fruchtstilistik mögen. 2013 wird in der Hitliste der Spitzenjahrgänge ein wunderbarer Herausforderer des 2011er werden. Die Vorteile des 2013ers liegen im klaren Ausdruck der Herkunft: Die Weine aus dem Golser Raum vereinen eine elegante Frucht mit einem feinen Fruchtschmelz, die Weine vom Leithaberg zeigen neben der Frucht mehr ihre kräutrig-würzigen Noten, das Mittelburgenland wiederum präsentiert eine enorme Fruchttiefe und Saftigkeit im Ausdruck, und das Südburgenland punktet mit seiner „kühlen Frucht" und feiner Würze. Nicht vergessen werden darf das niederösterreichische Blaufränkisch-Juwel am Spitzerberg mit präziser, kühler Fruchtnote. Kurz: Der 2013er zeigt besser als je zuvor die regionalen Unterschiede des Blaufränkischen.

A la Carte hat die Blaufränkisch Grand-Cru-Verkostung in drei Kategorien mit insgesamt 140 Weinen durchgeführt. In der ersten Kategorie – 2014, fruchtbetonte Blaufränkische – wurden 33 Weine eingereicht, die mehrheitlich mit dunkel- und rotbeerigen Aromen überzeugten, am Gaumen aber überwiegend leicht und von Säure geprägt wirkten. Die zweite Kategorie – gehaltvolle Blaufränkisch „Reserve"-Qualität und Riedenweine – war mit 76 eingereichten Weinen ein wirkliches Highlight. Die Mehrheit der Weine vereint Fruchttiefe, Komplexität und Balance am Gaumen sowie feinfruchtigen Nachhall im Abgang. Die dritte Kategorie bildeten Blaufränkisch-geprägte Cuvées. Die 31 probierten Weine präsentierten sich sowohl in der Aromatik als auch im Stil sehr unterschiedlich. Die Cuvée-Partner variieren dabei von Zweigelt über Cabernet Sauvignon bis zu Merlot. Die Weine sind entsprechend abwechslungsreich, der Konsument profitiert deutlich von der Information über die jeweiligen Partner-Rebsorten. —

Die eingereichten Weine wurden vom Autor in Zalto-Universalgläsern verkostet und bewertet. Im Anschluss wurden die besten Weine der drei Kategorien von einer Fachjury in einer Blindverkostung bewertet.

Jurymitglieder sind: René Antrag (Weinakademiker & Sommelier *Steirereck*), Steve Breitzke (Sommelier *Le Loft*), Hans Martin Gesellmann (Wein & Co), Thomas Juranitsch (Sommelier *Kussmaul*), Wolfgang Kneidinger (Palais Coburg), Benjamin Mayer (Del Fabro), Franz Messeritsch (Sommelier *Le Ciel*), Philipp Schäfer (Weinakademiker & Weinhändler Graz) und der Autor.

FLASCHENFOTO: MICHAEL MARKL, WINZERFOTO: WOLFGANG HUMMER

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/74077*0).

A la Carte
Das Magazin für Ess- und Trinkkultur
Wien, im April 2016, Nr: 1, 4x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 31 500, Größe: 89,23%, easyAPQ: _
Auftr.: 4400, Clip: 9685916, SB: Weingut Prieler
Position
www.observer.at

Kategorie 2013 Blaufränkisch Reserve 96 A LA CARTE POINTS

Weingut Krutzler, Deutsch Schützen

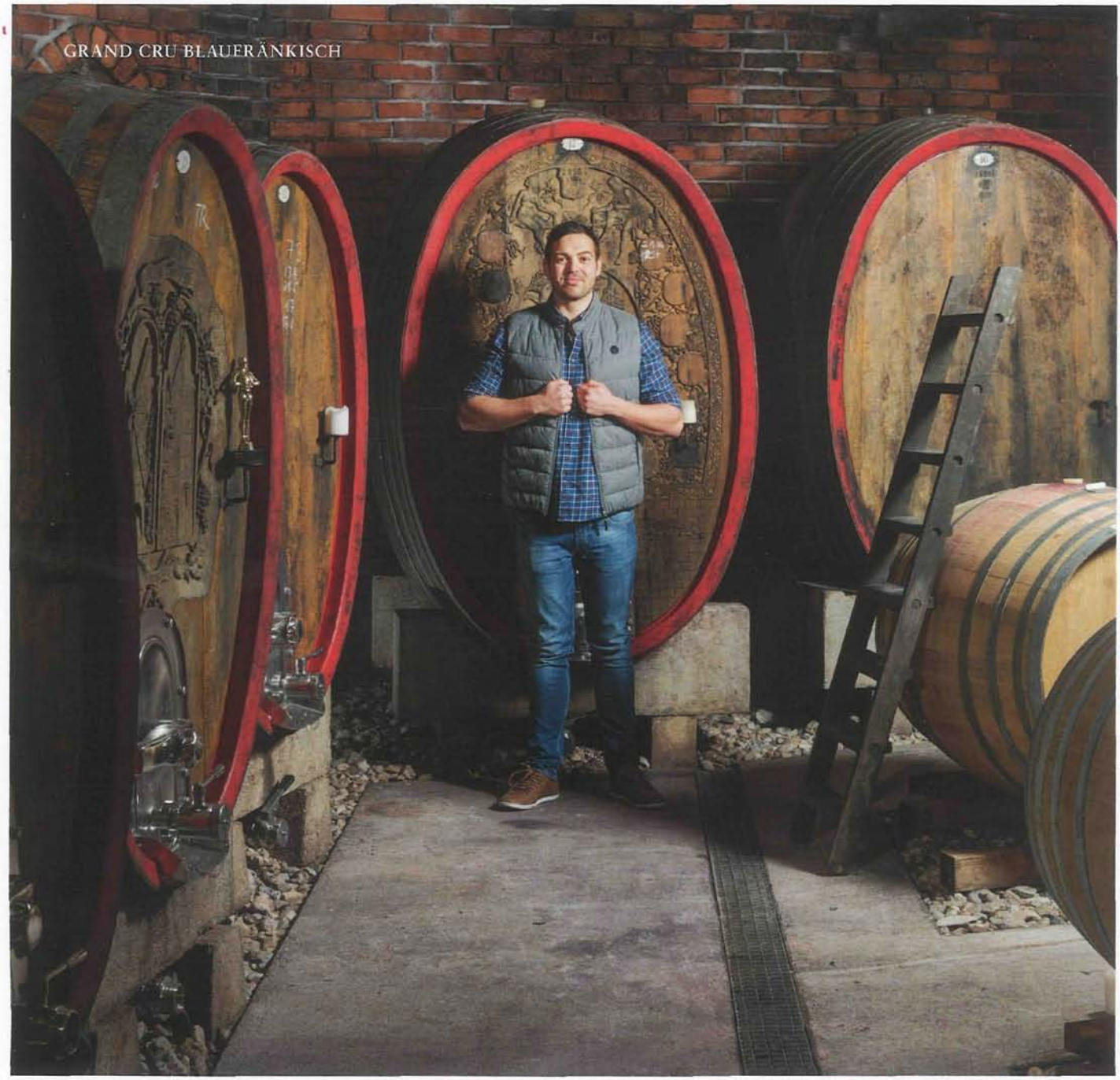
2013 Blaufränkisch Perwolff, 13,5 %, NK

Tiefdunkle Farbe, komplexe Aromen, intensive, feine rote und dunkle Beerenfrucht, fein verwobene Holzwürze, Kräuteranklänge, am Gaumen körperreich, dicht, engmaschige Textur, fruchtiges Säurespiel, feinkörniges Tannin, enorme Länge, großartiger Wein.

Reinhold Krutzler: „Der Perwolff stammt von 30- bis 50-jährigen Reben, reift in Barriques und 500er Fässern und bringt die etwas kühlere Stilistik des Südburgenlands zum Ausdruck."

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/74077*0).

A la Carte
Das Magazin für Ess- und Trinkkultur
Wien, im April 2016, Nr: 1, 4x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 31 500, Größe: 89,72%, easyAPQ: _
Auftr.: 4400, Clip: 9685916, SB: Weingut Prieler
Position
www.observer.at



Kategorie 2013 Blaufränkisch Cuvée 94 A LA CARTE PUNKTE

Weinhof Illa & Oscar Szemes, Pinkafeld

2013 Cuvée Desiderius, 13,5 %, NK

Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Cassis, Brombeere, Waldboden, zart animalisch, am Gaumen gehaltvoller Wein, straffe Textur, fester Tanninkern, feinkörnig, zart rauchiger Nachhall, gute Länge, großartige Entwicklung im Glas.

Oscar Szemes: „Der Jahrgang 2013 bot perfektes Traubenmaterial, das eine zurückhaltende und reduzierte Weinbereitung erforderte. Die Zielsetzung war perfekte Fruchtreife und dezentes Holz, das heißt Finesse auf den Punkt gebracht."

FLASCHENFOTOS: MICHAEL MAŤKL
WINZERFOTOS: LINKE SEITE: REGINA HÜGLI, RECHTE SEITE: WOLFGANG HUMMER

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/74077*0).

A la Carte
Das Magazin für Ess- und Trinkkultur
Wien, im April 2016, Nr: 1, 4x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 31 500, Größe: 87,64%, easyAPQ: _
Auftr.: 4400, Clip: 9685916, SB: Weingut Prieler
Position
www.observer.at

Kategorie 2014 Blaufränkisch 92 A la Carte Punkte

Claus Preisinger, Gols

2014 Blaufränkisch Kalkstein, 13 %, DI

Jugendliche Farbe, gereifter Rand, vielschichtige, feinwürzige Nase, dunkle Beeren, straffe Textur, dicht, engmaschiger Wein, feinfruchtiges Finish, Blutorange im Rückaroma, lang anhaltend.

Claus Preisinger: „Kalkstein bedeutet, dass nur Trauben von kalkhaltigen Lagen am Leithagebirge verwendet wurden. Durch sehr späte Lese, viele Chargen von alten Reben, den Ausbau im großen Holzfass und durch den geringen Alkohol wirkt dieser Blaufränkisch sehr filigran und elegant."

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/74077*0).

A la Carte
Das Magazin für Ess- und Trinkkultur
Wien, im April 2016, Nr: 1, 4x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 31 500, Größe: 89,05%, easyAPQ: _
Auftr.: 4400, Clip: 9685916, SB: Weingut Prieler
Position
www.observer.at

Kategorie 2014 Blaufränkisch 92 A LA CARTE PUNKTE

Wachter-Wiesler, Deutsch Schützen

2014 Blaufränkisch Béla-Jóska Eisenberg DAC, 12,5 %, DV

Jugendliche Farbe, ausgeprägte, elegante Nase, Brombeere, feinwürzige Noten, straffe, lebendige Struktur, guter Trinkfluss, lang im Abgang.

Christoph Wachter: „Der Jahrgang ist durch eine kühle, pfeffrige Aromatik gekennzeichnet. 2014 ist ein wunderbarer, puristischer Jahrgang mit Ecken und Kanten, der seine Balance aus älteren Reben erzielt."

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/74077*0).

A la Carte
Das Magazin für Ess- und Trinkkultur
Wien, im April 2016, Nr: 1, 4x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 31 500, Größe: 99,33%, easyAPQ: _
Auftr.: 4400, Clip: 9685916, SB: Weingut Prieler
Position
www.observer.at

Weitere Grand-Cru-Sieger

Kategorie BF Reserve 2013

Paul Achs, Gols **95**

2013 Blaufränkisch Altenberg, 13 %, NK

Kräftige Farbe, nuancierte Frucht, Brombeere, Wacholder, feine Holzwürze, am Gaumen straff, dicht und engmaschig, dunkelbeerige Frucht, Heidelbeere, feinkörniges Tannin, enorme Länge und Blutorange im Rückaroma, Potenzial

Familie Prieler, Schützen am Gebirge **95**

2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC, 13,5 %, NK

Jugendliche, kräftige Farbe, saftige Fruchtnoten, Heidelbeere, Brombeere, am Gaumen stoffige, elegante Textur, balanciertes Säurespiel, feinkörniges Tannin, feinfruchtiger Trinkfluss, dichtes und engmaschiges Finish

Wachter-Wiesler, Deutsch Schützen **95**

2013 Blaufränkisch Ratschen Eisenberg DAC Reserve, 13 %, NK

Kräftige Farbe, leichte Reduktion, gewinnt mit Luft, dunkelbeerig, Wacholder, Brombeere, zarte Würze, am Gaumen elegant und dicht, engmaschige Struktur, feinkörniges Tannin, lang anhaltend, fruchtig-würziger Nachhall, eleganter Stil

Paul Achs, Gols **94**

2013 Blaufränkisch Ungerberg, 13 %, NK

Intensive Farbe, vielschichtige Noten, rotbeerig, Würze, Brombeeren, feine Kräuter, leicht rauchig, am Gaumen körperreich, balanciert, fein-fruchtiges Säurespiel, seidiges Tanninfinish, lang anhaltend, großartige Entwicklung im Glas

Weingut Markus Altenburger, Jois **94**

2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC, 13,5 %, NK

Kräftige Farbe, intensive Fruchtnoten, Brombeere, Kirsche, Minze, würzig, rauchig-röstig, am Gaumen straffer Wein, feines Säurespiel, rotbeerige Noten, feinkörniges Tannin, gute Länge, fruchtig-würziger Nachhall

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz **94**

2013 Blaufränkisch Hochberc, 14 %, NK

Kräftige Farbe, vielschichtig, Brombeere, Holunder, feine Kräuternoten, fein verwobene Röstaromen, am Gaumen gehaltvoller Wein mit dichter, eleganter Struktur, feinkörniges Tannin, großartige Entwicklung im Glas

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/74077*0).

A la Carte
Das Magazin für Ess- und Trinkkultur
Wien, im April 2016, Nr: 1, 4x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 31 500, Größe: 89,68%, easyAPQ: _
Auftr.: 4400, Clip: 9685916, SB: Weingut Prieler
Position
www.observer.at

Weingut Giefing, Rust **94**
2013 Blaufränkisch Guter Roter, 13,5 %, NK
Dunkle Farbe, vielschichtiges Bukett, dunkelbeerige Noten, Pflaume, feine Röstaromen, am Gaumen kräftiger Wein, saftige, weiche Textur, guter Trinkfluss, feinkörniges Tannin, Bitterschokolade im Finish, bereits gut antrinkbar

Heike & Gernot Heinrich, Gols **94**
2013 Blaufränkisch Alter Berg, 13 %, GL
Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Brombeere, Dirndlkirschen, zart animalisch, Schlehen und Wacholder, am Gaumen eleganter Wein, dicht, feine Textur, feinkörniges Tannin, Kräuterwürze im Nachhall, lang

Hans Moser, Eisenstadt **94**
2013 Blaufränkisch Hummelbühel, 13,5 %, NK, FP
Intensive Farbe, nuancierte Frucht, Brombeere, Bitterschokolade, am Gaumen gehaltvoller Wein, guter Fruchtschmelz, fester Tanninkern, feinkörnig, lang anhaltend, fruchtiger Nachhall

Muhr-van der Niepoort, Rohrau **94**
2013 Blaufränkisch Spitzerberg, 13 %, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, elegante rotbeerige Frucht, Cranberry, Himbeere, am Gaumen straffer Wein, markante, aber balancierte Säure, feinkörniges Tanninfinish, rotbeeriger Abgang und lang anhaltend

Gerhard Pittnauer, Gols **94**
2013 Blaufränkisch Rosenberg, 13 %, GL
Jugendliche Farbe, gereifter Rand, vielschichtige Fruchtnoten, Schwarzkirsche, Himbeeren, leicht animalisch, am Gaumen körperreich, elegante Textur, seidiger Trinkfluss, feinkörniges Finish, enorme Länge

Weingut StephanO, Deutsch Schützen **94**
2013 Blaufränkisch Gonzalo Eisenberg DAC Reserve, 13,5 %, NK
Intensive Farbe, ausgeprägte Frucht, Himbeere, Kirsche, Würze, Kräuternoten, am Gaumen straffe Struktur, elegantes Frucht-Säure-Spiel, süßer Schmelz, im Finish fester Kern, rotbeeriger Nachhall, gute Länge

Weinhof Illa & Oscar Szemes, Pinkafeld **94**
2013 Blaufränkisch Imperial Mittelburgenland DAC Reserve, 14 %, NK
Jugendliche Farbe, intensive rot- und dunkelbeerige Frucht, Schlehen, Würze, leicht rauchig, am Gaumen straff, dicht, kerniges Finish, feine Tannine, fruchtig-würziger Abgang, lang anhaltend

Ernst Triebaumer, Rust **94**
2013 Blaufränkisch Mariental, 13,5 %, GL
Jugendlich, kräftige Farbe, Brombeeren, Cranberry, markant rauchige Noten, Bitterschokolade, am Gaumen stoffiger Wein, lebendige Säure, fester, engmaschiger Tanninkern, zarte Holzwürze im Rückaroma, gute Länge

Wachter-Wiesler, Deutsch Schützen **94**
2013 Blaufränkisch Weinberg Eisenberg DAC Reserve, 13 %, NK
Kräftige Farbnoten, intensive Nase, leichte Reduktion im Vordergrund, großartige Entwicklung von Beerenfrucht im Glas, rauchige Noten, am Gaumen elegante Struktur, dunkelbeerige Frucht, straff, feinwürzig, kerniges Finish, feine Tanninkörnung, lang anhaltend

Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt **94**
2013 Blaufränkisch Well, 14,5 %, NK
Intensive, jugendliche Farbe, saftige Fruchtnoten, Heidelbeere, Brombeere, Bitterschokolade, zarte Kräuternoten, am Gaumen körperreicher Wein, dichtes und konzentriertes Fruchtspiel, festes, feinkörniges Tanninfinish, lang anhaltend

Kategorie BF Cuvées

Weingut Feiler-Artinger, Rust **93**
2013 Solitaire (BF/CS/ME), 14 %, DV/NK
Jugendliche Farbe, einladende Fruchtnoten, Schwarzkirsche, Brombeere, Wacholder, rauchig, am Gaumen körperreich, elegante Textur, wirkt leichtfüßig, Bitterschokolade im Finish, gute Länge

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz **93**
2013 Opus Eximium (BF/ZW/CS), 13,5 %, NK
Kräftige Farbnoten, komplexe Nase, Kirsche, Heidelbeere, Cassis, Würze, fein rauchige Anklänge, am Gaumen guter fruchtiger Trinkfluss, feinkörniges Tannin, gute Länge

Hans Igler, Deutschkreutz **93**
2013 Ab Ericio (BF/ME/ZW), 13,5 %, NK
Jugendliche Farbe, dunkelbeerige Noten, Kirsche, Bitterschokolade, saftiger Wein, körperreich, feine Textur, viel Fruchtschmelz und Kakao im Finish, gute Länge und feines Tannin

Paul Kerschbaum, Horitschon **93**
2013 Cuvée Impresario (BF/ZW/CS/ME) 13,8 %, NK
Jugendliche Farbe, intensives Bukett, markante Rauch- und Röstaromen, saftige dunkelbeerige Frucht, Zimt, am Gaumen gehaltvoller Wein, opulente Textur, Anklänge von Mon Chéri, feinkörniges Tannin, rauchiges Finish, gute Länge

Irmgard & Walter Kirnbauer, K+K, Deutschkreutz **93**
2013 Das Phantom (BF/CS/CF/SY/ME), 13,5 %, NK
Jugendliche Farbe, intensives Bukett, Brombeere, Schwarzkirsche, Wacholder, ausgeprägte Röstaromen, zedrig, am Gaumen gehaltvoller Wein, lebendige Struktur, markantes, feinkörniges Tanninfinish, gute Länge, fruchtig-rauchiger Nachhall

Gerhard Pittnauer, Gols **93**
2013 Pannobile (BF/ZW/SL), 12,5 %, GL
Jugendliche Farbe, gereifter Rand, feine Fruchtnoten, Kirsche, dunkelbeerig, Teeblätter, stoffig, fein verwobene Holzwürze, am Gaumen stoffig, weiche Textur, guter Trinkfluss, feinkörniges Tannin

Claus Preisinger, Gols **93**
2013 Paradigma (BF/ME), 14,5 %, NK
Tiefdunkle Farbe, anfänglich leichte Reduktion – dekantieren, dann vielschichtige Nase, Wacholder, Heidelbeere, Schwarzkirsche, am Gaumen stoffiger Wein, intensive, straffe Textur, im Finish markantes Tannin, feinkörnig, Potenzial

Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt **93**
2013 Fraternitas (BF/CS/ME), 14 %, NK
Jugendliche Farbe, intensive rot-dunkelbeerige Frucht, Cranberry, feine Würze, Bitterschokolade, körperreicher Wein, straffe Struktur, markantes Säurespiel, großartige Entwicklung im Glas

FLASCHENFOTOS: MICHAEL MARKL

Weitere Weine finden Sie ab Seite 184.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/74077*0).