

# Österreichs Sieger

Österreichs Salonsieger und Auserwählte sind gekürt. In den folgenden Wochen sind die Weingüter nun mit dem „Salon Österreichischer Wein“ und ihren besten Tropfen im Gepäck auf Tour durch die Casinos Austria.

PETRA BADER

Noch nie wurde in Österreich mehr heimischer Wein getrunken als jetzt. Auch im Ausland hat Österreichs Wein Hochkonjunktur – das zeigen die steigenden Exportzahlen. Prämierungen und Bewertungen wie der „Salon Österreichischer Wein“ tragen nicht unwesentlich zur permanenten Qualitätssteigerung bei – sie sind gleichzeitig Anreiz und Aufforderung für die Winzer. Jährlich sind im „Salon“ 260 der besten heimischen Weine versammelt. Arrivierte Weingüter sehen die Nominierung in den „Salon“ als Bestätigung. Für junge Nachwuchsbetriebe ist die Aufnahme in den Kreis der „Salon“-Sieger ein deutlicher Karrierekick. Basis des „Salon Österreichischer Wein“ sind 7000 Weine, die zu den Landesweinprämierungen eingereicht wurden. Zusätzlich werden durch Weinfachmagazine und Sommeliers 40 Spitzenbetriebe direkt nominiert. Die zehn Meistgenannten unter diesen Nominierten werden zu den „Salon-Auserwählten“ des jeweiligen Jahrgangs. Hier die Sieger:

## Welschriesling

**Weingut Adam-Lieleg, Leutschach**  
Welschriesling Classic 2009  
Das unweit von Leutschach

gelegene Familienweingut ist ein klassisch steirischer Weinbaubetrieb mit schönen Fremdenzimmern. Die gebietstypische Rebsortenpalette wird entsprechend fruchtbetont ausgebaut. 5,50 Euro.

## Grüner Veltliner klassisch

**Winzer Krems eG, Krems**  
Grüner Veltliner  
Krems Goldberg 2009  
Mitten in den Weinbergen der Stadt liegt das Gut der Winzer Krems. Der „Salon“-Sieger von der Lage Goldberg ist erfrischend und nach Steinobst duftend. 6,50 Euro.

## Grüner Veltliner kräftig

**Weingut Neustifter, Poysdorf**  
Grüner Veltliner Weinviertel DAC Saurüssel 2009  
Das Weinviertler Weingut Neustifter wird in der dritten Generation geführt und ist mittlerweile auf 20 Hektar angewachsen. Klar, dass der Grüne Veltliner hier die Hauptrolle spielt. Viel Dichte und eine kräftige Textur zeichnen den üppigen Veltliner außerdem aus. 6,10 Euro.

## Riesling

**Weingut Dockner, Höbenbach**  
Riesling Kremstal DAC Reserve Rosengarten 2009  
Junior Josef Dockner arbeitet ganz bewusst den Kremstaler Stil der Weine heraus. Sein Riesling Reserve vom Rosengarten zeigt ein dichtes Marillenbukett und ein enormes Fruchtspiel am Gaumen. 12 Euro.

## Burgunder & Altösterreichisch klassisch

**Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien**  
Wiener Gemischter Satz 2009  
Seit Generationen wird auf dem Weingut Mayer die alte Wiener Tradition des Gemischten Satzes hochgehalten. Der Wein wird hauptsächlich aus Riesling, Grünem Veltliner, Rotgipfler und Zierfandler erzeugt und ist stets die Visitenkarte des Hauses. 8,50 Euro.

## Burgunder & Altösterreichisch kräftig

**Weingut Neustifter, Poysdorf**  
Chardonnay 2009  
Dass das Weingut Neustifter mehr als nur ein Geheimtipp ist, zeigt die doppelte Auszeichnung im heurigen „Salon“. Nicht nur bei den kräftigen Veltlinern konnten sie punkten. Auch ihr stoffiger Chardonnay hat es geschafft. Tolles Preis-Genuss-Verhältnis. 6,80 Euro.

## Sauvignon Blanc

**Weingut Gschweicher, Röschitz**  
Sauvignon Blanc  
Reipersberg 2009  
Die Trophäe für den besten Sauvignon geht diesmal nicht in die Steiermark. Heuer bewies das Weinviertel auch hier seine große Stärke. Ein saftiger und gleichzeitig knackiger Wein. 8 Euro.

## Schmeckerte (Aromarebsorten)

**Weingut Giessauf-Nell, Klöch**  
Gewürztraminer Selection 2009  
Ein Wein mit sehr kräftiger Aromatik und einer feinen Restsüße aus der Riede Hochwarth unmittelbar hinter dem Ortszentrum. 9,50 Euro.

## Rotweine klassisch & fruchtig

**Weinbau Kroneder, Langenlois**  
Blauer Zweigelt Kremfeld 2008  
Mitten in Langenlois liegt das Gut der Winzerfamilie Kroneder, die auch Gästezimmer anbietet. Der Siegerwein, ein Zweigelt aus der Lage Kremfeld, ist unkompliziert, mit einer würzigen

Beerenfrucht und feinem Tannin ausgestattet. 6 Euro.

## Zweigelt

**Weingut Anita und Richard Goldenits, Tadtten**  
Zweigelt Select 2008  
Im Seewinkel ist der Zweigelt die beliebteste Rebsorte. Und dort haben auch Anita und Richard Goldenits ihr Weingut. 2007 sind sie auf biologischen Weinbau umgestiegen. Ihr Select ist ein besonders kraftvolles Beispiel eines saftigen Zweigelts. 7 Euro.

## Pinot Noir

**Weingut Heinrich Hartl, Oberwaltersdorf**  
Pinot Noir Graf Weingartl 2007  
Dass die Thermenregion das Burgund Österreichs ist, hat sich aufgrund der eindrucksvollen Pinots Noirs aus der Gegend herumgesprochen. Heinrich Hartl ist 2007 in den elterlichen Betrieb eingestiegen und konnte mit seinem Pinot Noir „Salon“-Sieger werden. Letztes Jahr konnte er in der Kategorie St. Laurent mit seiner Reserve 2007 gewinnen. 15,90 Euro.

## St. Laurent

**Weingut Steindorfer, Apetlon**  
St. Laurent Reserve 2007  
Der Seewinkel hat sich in den vergangenen Jahren als Qualitätsgebiet für saftige Rotweine gemauert. Ernst und Rosa Steindorfer gelingt es hervorragend, dies umzusetzen. Nebenbei sind sie auch Könner im Bereich Süßwein und auch die trockenen Weißen sind probierenswert. Ihr „Salon“-Sieger besticht durch eine rauchige, sehr dunkle Beerenfrucht und einen sehr gut strukturierten, schmelzigen Körper. 13,50 Euro.

## Blafränkisch

**Rotweingut Lang, Neckenmarkt**  
Blafränkisch Vitikult 2007  
Im Herzen des Blafränkischgebiets Neckenmarkt im Mittelburgenland gelegen, ist das Rotweingut Lang Spezialist für perfekt ge-



260 Weine sind zu verkosten.

Bild: SN/ÖWM/STELZHAMMER

machte Weine aus dieser Sorte. Mit ihrem Blafränkisch Vitikult, einem Wein mit dunkler, leicht rauchiger Frucht und viel Würze am Gaumen, gewann die Familie Lang souverän die Kategorie Blafränkisch. 9,90 Euro.

## Cuvées & andere Sorten

**Weingut Scheiblhofer, Andau**  
Grande Reserve 24 Years 2007  
Das Weingut Scheiblhofer ist gewissermaßen Stammgast im „Salon“ und zählt zu den fixen Erfolgsgaranten. Vergangenes Jahr konnten sogar drei Kategorien gewonnen werden. Die Reben für diese stoffige Cuvée wachsen auf mineralischem Rotschotter. Der Wein ist tiefdunkel, zeigt viel schwarze Beerenfrucht und Tabak. Am Gaumen ist er äußerst dicht und nachhaltig. 25 Euro.

## Spätlese/Auslese

**Weingut Kroiss, Illmitz**  
Sämling 88 Auslese 2009  
Neben einigen Weingärten in Wien ist die Familie Kroiss

auf Rot- und Süßweine im Seewinkel spezialisiert. Die Auslese vom Sämling 88 stammt aus einem Weingarten mit 40 Jahre alte Reben. Der Wein wurde behutsam im Stahltank vergoren und bei einer sehr passenden Restsüße von 60 Gramm abgestoppt. Schöne tropische Noten, eine cremige Süße und gleichzeitig eine erfrischende Säure. 6,50 Euro.

## Hohe Prädikate

**Weingut Heiss, Illmitz**  
Sämling 88 Trockenbeerenauslese 2008  
Und ein zweites Mal punktet die Rebsorte Sämling 88 bei den Süßweinen. Der auf dem neun Hektar großen Familienweingut gewachsene Wein stammt aus der Hand des Süßweinspezialisten Franz Heiss. Er versteht wie kaum ein anderer, Trockenbeerenauslesen mit Schmelz und Frische zu produzieren. Jahrelange Erfahrung und beste Rieden machen es möglich. 16,30 Euro.



KOSTBARE KULTUR  
JETZT ENTDECKEN



**www.aufzumwein.at**  
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugelände, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)  
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN

## DIE Auserwählten

**Weingut Bründlmayer, Langenlois**  
(auserwählt vom Magazin „A la carte“)  
Kamptal DAC Grüner Veltliner Käferberg 2008

**Weingut Steininger, Langenlois**  
(Wiener Sommelierverein) Kamptal DAC Grüner Veltliner Grand Grü Reserve 2008

**Weingut Kollwentz Römerhof, Großhöflein**  
(wein.pur)  
Chardonnay Tatschler 2008

**Weingut Pongratz, Gamlitz**  
(Magazin „Falstaff“)  
Sauvignon Blanc Hochberg 2008

**Weingut Gross, Ratsch an der Weinstraße**  
(„Gault Millau“) Sauvignon Blanc Ratscher Nussberg STK Große Lage 2008

**Weingut Edlmoser, Wien**  
(„Gault Millau“)  
Gemischter Satz Dorflage 2008

**Weingut Alphart, Traiskirchen**  
(Fachjournalisten)  
Rotgipfler Rodauner 2009

**Weingut Veyder-Malberg, Spitz an der Donau**  
(Salzburger Sommelierverein)  
Riesling Bruck 2009

**Weingut Weninger, Horitschon**  
(Fachjournalisten)  
Mittelburgenland DAC Blafränkisch Dürrau 2007

**Weinbau Schiefer, Welgersdorf**  
(Fachjournalisten)  
Blafränkisch Reihburg 2007

## SALONtermine

**6. September:**  
Casino Kleinwalsertal  
**7. und 8. September:**  
Casino Graz  
**14. und 15. September:**  
Casino Linz  
**22. und 22. September:**  
Casino Innsbruck  
**28. und 29. September:**  
Casino Bregenz

Eintritt jeweils von 15.00 bis 21.00 Uhr, Einlass bis 20.00 (im Casino Kleinwalsertal von 16.00 bis 22.00 Uhr, Einlass bis 21.00 Uhr). Karten: 30 Euro, inbegriffen Spieljetons im Wert von 25 Euro und das „Salon Buch“.