

## Weinbeschreibungen Geheimnisse

19. März 2024

VER<KOST>BAR, GRÄTZLVINOTHEK,  
Testarellogasse 24  
1130 Wien

### Weinbeschreibungen: Irene Holzacker

Vorweg einige Anmerkungen:

Verkostet wurden 10 Geheimnisse.

Bei den Beschreibungen wird immer zuerst die ursprüngliche Verkostungsnotiz von Alexander Heider angeführt, danach erst die aktuelle Weinbeschreibung.

Begonnen wurde mit den beiden weißen Geheimnissen, dann folgten die roten Cuvées (jeweils von jung nach alt).

### 1. Geheimnis Nr. IX (2018)

#### Weingut Joseph Fritz

Ortsstraße 3  
3701 Zaußenberg am Wagram

50% RV, 40% WB, 5% GV, 5% TR, 13vol%

#### Alexander Heider (24.8.2020)

**Optik:** klar, leuchtendes helles goldgelb, extrem langsame Tränenbildung.

**Geruch:** jugendlich, trocken, Rosenduft, Früchte, Litschi, Mandeln, etwas Gewürznelken, dezentes Bukett, kühle Eleganz, mittlere Intensität.

**Geschmack:** trocken, ausgewogene erfrischende Säure, intensive Früchte, Ananas, Weingartenpfirsich, Akazienblüten, weißer Pfeffer, zarte Honignote, auch Hirschbirne, mittlerer Körper, weiche Tannine, anhaltender nobler Abgang (bei Nachverkostung am Folgetag unverändert).

**Eindruck:** sehr gute Qualität, sehr balanciert, seidige Eleganz, geht im Glas langsam auf, finessenreich, tolles Preis-Leistungsverhältnis mit gutem Reifepotenzial bis 2032, **96-97 Punkte.**



### Irene Holzacker

Intensives Gelbgold; in der Nase buttrig, exotisch, Litschi, Mango, Nüsse, weiße Blüten; am Gaumen trocken, mittlere Säure, anfangs leichter Petrolton, der verschwindet, wieder viel exotische Aromen, Walnüsse, Ananas, extraktreich, schöner Schmelz, dicht, lang.  
Toller Wein, der noch enormes Lagerpotenzial hat.

## 2. Geheimnis Nr. V (2015)

### Weingut Schwarzböck

Hauptstraße 56-58

2102 Hagenbrunn (Weinviertel)

50% RR, 25% GV, 25% GB, 13,5vol%

### Alexander Heider (15.10.2016)

**Optik:** klar, helles Goldgelb, anfangs CO<sup>2</sup>-Bläschen, breiter Wasserrand, langsam aufbauende Schlieren.

**Geruch:** jugendlich, trocken, Kernobst, Apfel, Quitte, etwas Toastbrot und Muskatnuss, zunächst verhaltende dann mittlere Intensität, braucht zur Entfaltung etwas Zeit im Glas.

**Geschmack:** trocken, saftige Frucht, reife gelbe Äpfel, weißer Pfirsich, dann Blütenhonig, voller Körper, eingebundene Säure, delikater Schmelz, konzentriert, Alkohol spürbar, langer Abgang. (Bei der Nachverkostung am Folgetag ebenso jugendlich, das Bukett bleibt zunächst sanft, sonst wie am Vortag, jedoch mehr Blütenhonig).

**Eindruck:** sehr gute Qualität, jung, Substanz, finessenreich, kann bereits genossen werden, ist aber auch lagerfähig, Reifepotenzial bis 10 Jahre, 92 Punkte.



### Irene Holzacker

Intensives Gelbgold; in der Nase intensiv exotische Aromen, weiße Blüten, Zitrus, etwas Kräuter, braucht viel Zeit, um sein volles Aromenspektrum zu zeigen; am Gaumen trocken, mittlere Säure, leichte Alterungsnote, extraktreich, gelber, fast überreifer Apfel, dichter Körper, Abgang mit einem leichten Bitterl.

Lagerpotenzial max. 5 Jahre.

### 3. Geheimnis Nr. X (2020)

#### Weingut Matthias Schödl

Akazienweg 8  
2225 Loidesthal (Weinviertel)

50% CS, 30% ME, 20% ZW, 13,5 vol%

#### Alexander Heider (24.10.2022)

**Optik:** klar, purpurrot, violette Reflexe, schöne Tränenbildung.

**Geruch:** jugendlich, trocken, rote Früchte, Weichsel, Preiselbeere, Veilchen, leicht rauchig, dennoch angenehmes Toasting, mittlere Intensität, das Bukett öffnet sich erst mit der Zeit im Glas.

**Geschmack:** trocken, sehr jugendlich, zupackende frische Säure, griffige eher trockene Tannine, intensive rote Früchte, viel Weichsel, Zwetschke, schwarzer Pfeffer, Kräuternoten, Minze, Alkohol merkbar, mittlerer Körper, braucht Zeit im Glas und wird zum roten Fruchtgenuss, langer wärmender Abgang (bei der Nachverkostung am Folgetag jugendlich und unverändert im Geschmack, etwas dezenteres Bukett).

**Eindruck:** sehr gute Qualität, fordernd, braucht weitere Flaschenreife, in nächster Zeit ist Dekantieren von Vorteil, verfügt über ausgezeichnetes Reifepotenzial, 2023 bis 2038, **94 Punkte**.

#### Irene Holzhacker

Opakes Rubinrot, kaum Randaufhellungen; in der Nase sehr würzig, dunkle Beeren, Cassis, schwarze Zwetschke, etwas rote Kirsche, rauchig; am Gaumen trocken, intensive Tannine, die schon eingebunden sind, aber noch etwas kantig wirken, markante Säure, jetzt schon unglaublich ausgewogen, rote und schwarze Früchte (Johannisbeeren, Weichseln), Küchenkräuter, dichter Körper und langer Abgang.

Hat sicher noch 20 Jahre Lagerpotenzial.



## 4. Geheimnis Nr. VIII (2018)

### Weingut Christ

Amtsstraße 12  
1210 Wien

50% CS, 30% ME, 20% ZW, 13,5vol%

### Alexander Heider (3.10.2019)

**Optik:** klar, rubinrot, Wasserrand, extrem langsame Tränenbildung.

**Geruch:** jugendlich, trocken, mittlere Intensität, sofort schwarze Oliven, dann Johannisbeeren, schwarzer Tee, Cassis, schöne CS-Nase, zarte Holznote, dezente Kräuterwürze.

**Geschmack:** trocken, mittlerer Körper, noch etwas vorlaute Tannine, adstringierend, animierende stützende Säure, dunkle Beerenfrüchte, Holunder, schwarze Kirsche, vegetativ, schwarze Oliven, schwarzer Tee, Lakritze, mineralischer Touch, rauchig, abrundender Holzeinsatz, ausgeprägte Geschmacksintensität, Alkohol integriert, sehr langer Abgang (die Nachverkostung am Folgetag zeigt: ebenso jugendlich, intensiver sehr langer Abgang, sonst unverändert zum Vortag)

**Eindruck:** sehr gute Qualität, charaktervoll, von CS getragen, auf der kühlen Seite, finessenreich, wird viel Freude machen, ein Langstreckenläufer mit hohem Reifepotenzial bis 2030, **94 Punkte.**

### Irene Holzacker

Opakes Rubinrot, fast schwarz; in der Nase viel schwarzer Hollunder, schwarze Zwetschke und Johannisbeeren, etwas schwarze Oliven, etwas Zeder; am Gaumen trocken, mittlere Säure, sehr weiche, präsente Tannin, gut eingebunden, wieder dunkle Beeren, Cassis, etwas Kirsche, würzig, leicht rauchig vom Holz, Eichenton, extrem dicht und lang, harmonisch. Hat sicher noch 10 Jahre Lagerpotenzial.



## 5. Geheimnis Nr. VII (2016)

### Weingut Gisberg

Hauptstraße 14  
2524 Teesdorf  
(Thermenregion)

47,5% CS, 32,5% ME, 20% ZW, 13,5vol%

#### Alexander Heider (31.10.2018)

**Optik:** klar, leuchtendes Rubinrot, Wasserrand, langsam aufbauende Tränenbildung.

**Geruch:** jugendlich, trocken, mittlere Intensität, Frucht, schwarze Kirschen, Brombeeren, auch Cassis, dezente Würze, Haselnuss, ein Hauch Leder.

**Geschmack:** trocken, eleganter ausdrucksstarker Körper, frische animierende Säure, präzise Tannine, einladende Frucht, Cassis, Piemont-Kirsche, Marzipan, harmonischer Holzeinsatz, gerbstoffreich, ausgeprägte Geschmacksintensität, Alkohol bestens integriert, langanhaltender Abgang, (bei der Nachverkostung am Folgetag unverändert jugendlich, zur Fruchttiefe gesellt sich zarte Kräuterwürze mit Lakritzenoten, sonst wie am Tag davor).

**Eindruck:** ausgezeichnete Qualität, ausgewogenes harmonisches Gesamtbild, breit strukturiert, finessenreich, angelehnt an Margaux-Stilistik, kann mit großen Weinen mithalten, bereitet schon jetzt Trinkvergnügen, hohes Reifepotenzial bis 2030, **96 Punkte**.

#### Irene Holzacker

Opakes Rubingranat mit deutlichen braunen Randaufhellungen; in der Nase dominiert die Tertiäroromatik, nasser Waldboden, Kirsche und etwas Zeder und Leder; am Gaumen trocken, mittlere Säure, viel weiche, sehr reife Tannine, wieder deutliche Alterungsnoten von Waldpilzen, etwas schwarze Johannisbeeren, schöne Holznoten, der CS dominiert, mittlerer Körper und Abgang. Hat noch ca. 5 Jahre Lagerpotenzial.



## 6. Geheimnis Nr. VI (2015)

### Weingut Edlmoser

Maurer Lange Gasse 123  
1230 Wien

50% CS, 30% ZW, 20% SY, 13,5vol%

#### Alexander Heider (14.10.2017)

**Optik:** klar, rubinrot bei mittlerer Farbtiefe, breiter Wasserrand, extrem langsam aufbauende Schlieren.

**Geruch:** jugendlich, trocken, braucht im Glas etwas Zeit um sich voll zu entfalten, Frucht, Weichsel, Maulbeere, Flieder, Gewürze, Schwarztee, leicht angebranntes Holz.

**Geschmack:** trocken, tragendes Säuregerüst, präsenste Tannine, Maulbeere, Cassis, balsamisch, Tabak, Gras, im Hintergrund auch Gerbstoffe, gute Geschmacksintensität, schwarzer Pfeffer, auch Steinpilze, integrierter Alkohol mit süßem Spitz im langer Abgang, zarte Holz- und Lakritzennoten (bei der Nachverkostung am Folgetag jugendlich, das Bukett ist merklich ausdrucksvoller, der Geschmack ist voll und abgerundet, kann schon getrunken werden, sonst wie am Tag davor).

**Eindruck:** gute Qualität, zu jung, unmittelbar nach dem Öffnen noch Ecken und Kanten, welche sich gut abrunden, daher Dekantieren, erinnert an einen Lagen-Barolo klassischen Stils, Trinkreife 2017 bis 2026, 92 Punkte.



#### Irene Holzacker

Opakes Rubingranat mit mittleren, braunen Randaufhellungen; in der Nase viel Waldboden, schwarze Früchte, dominierende Tertiäraromatik, die nach einiger Zeit vor allem von Kaffee dominiert wird, fleischig, etwas schwarzer Pfeffer; am Gaumen trocken, mittlere Säure, viel weiches, gut eingebundenes Tannin, am Gaumen mehr Frucht als in der Nase, wirkt noch jünger, viel schwarze Früchte, würzig, Pfeffer, etwas Tabak und Kaffee, sehr dicht und lang.

Toller Wein, der noch immer frisch ist; hat noch max. 10 Jahre Lagerpotenzial

## 7. Geheimnis Nr. IV (2013)

### Weingut Oppelmayer

Kirchengasse 9

2464 Göttlesbrunn (Carnuntum)

40% ME, 30% BF, 30% CS, 13,5vol%

#### Alexander Heider (11.10.2015)

**Optik:** klar, rubinrot und im Kern eine Spur dunkler, breiter Wasserrand, extreme Schlierenbildung.

**Geruch:** jugendlich, trocken, einladende Frucht, rote Kirsche, Himbeere, schwarze Johannesbeere, Würze, Teeblätter, Eukalyptus, Pfeffer, etwas Leder, im Hintergrund leicht grasig, ausgeprägte Intensität.

**Geschmack:** trocken, opulente saftige Frucht, schwarze Kirsche, schwarze Johannesbeere, intensive Würze, Kräutergarten, Eukalyptus, Ledertöne, zupackende Tannine, gutes Säuregerüst, Alkohol noch nicht ganz eingebunden, braucht Zeit, Vanilleschoten, Havanna-Tabak, merkbarer jedoch passender Eichenholzeinsatz, gerbstoffreich, komplexe Textur, langer Abgang (bei der Nachverkostung am Folgetag ebenso jugendlich, das Bukett etwas ruhiger bei mehr Harmonie, sonst wie am Vortag, auch der lange Abgang bleibt und ist ergänzt um Bitterschoko).

**Eindruck:** sehr gute Qualität, jugendlich, Frucht-Würze-Explosion, Cabernet Sauvignon gibt den Ton an, weswegen 1 bis 2 Jahre zur Harmoniebildung empfohlen werden, Reifepotenzial für 8 bis 10 Jahre

#### Irene Holzacker

Rubingranat, im Kern opak, deutliche, wässrige Randaufhellungen; in der Nase feuchter Waldboden, rote Ribisel, Brombeeren, etwas Waldpilze, etwas Leder und Tee; am Gaumen trocken, markante Säure, viel Tannin, das noch immer leicht adstringierend wirkt, wieder viel Tertiäraromatik von Waldboden, schwarze, gereifte Brombeeren, komplex, dicht und lang.

Sehr schöner, gereifter Rotwein, der noch immer Ecken und Kanten hat und nicht gefällig wirkt. Lagerpotenzial 5 bis 7 Jahren.



## 8. Geheimnis Nr. III (2012)

### Weingut Gassler

7540 Moschendorf 130 (Eisenberg)

60% BF, 25% SY, 10% ZW, 5% CS, 14vol%

#### Alexander Heider (28.10.2014)

**Optik:** klar, purpurrot, schwarzer Kern, violette Reflexe, deutliche Schlierenbildung.

**Geruch:** jugendlich, trocken, dunkle Beerenfrüchte, Lakritze, Bleistift, zartes Holz, etwas Lavendel und Zimt, verhaltende mittlere Intensität.

**Geschmack:** trocken, perfekt eingebundene Säure, voller Körper und gleichzeitig harmonisch, polierte geschliffene Tannine, seidige Eleganz, dunkle Beerenfrüchte, schwarze Johannesbeere, Würze, Lakritze, schwarzer Pfeffer, Veilchen, Feuerstein, neues Holz gut integriert, etwas Toasting spürbar, Kraft und Eleganz, Pauillac-Stil, komplexe Textur, extraktreich, mit gewisser Strenge, anhaltender Abgang (bei der Nachverkostung am Folgetag unverändert jugendlich. Der geschmackliche Gesamteindruck bestätigt sich und bleibt voll erhalten).

**Eindruck:** sehr gute Qualität, jung, gute Balance mit Kraft und Eleganz, im Pauillac-Stil, Reifepotenzial für 7 bis 10 Jahre, 94 Punkte



#### Irene Holzhacker

Opakes Rubingranat, kaum Randaufhellungen; in der Nase dunkle Beeren, Lakritze, Graphit, schwarzer Pfeffer; am Gaumen trocken, viel weiches Tannin, leicht adstringierend, mittlere Säure, schwarze Früchte, verhaltenes Holz, Graphit, Lakritze, mineralisch, würzig; wirkt noch immer jung mit Ecken und Kanten. Kein Wein für jedermann.

Lagerpotenzial 10 bis 15 Jahre!

## 9. Geheimnis Nr. II (2011)

### Weingut Welkovits

Wiesengasse 2

7012 Zagersdorf

40% BF, 30% ZW, 30% SL, 14vol%

#### Alexander Heider (15.12.2013)

**Optik:** klar, purpurrot, violette Reflexe, dunkler Kern, Schlierenbildung.

**Geruch:** jugendlich, trocken, Früchte, Dörrzwetschke, schwarzer Holunder, Eiche, Gewürznelke, einladendes Bukett, mittlere Intensität.





**Geschmack:** trocken, Alkohol merkbar, etwas wärmend am Gaumen, markante Säure, griffige maskuline Tannine, Frucht abermals Dörrzwetschke, etwas rauchig mit Havanna-Tabak, Würze, Lakritze, Holz gut integriert, kraftvoll, etwas bitter, komplexe Textur, langer Abgang (bei der Nachverkostung am Folgetag ist alles da, aber ausgewogener mit Steigerung zum Vortag, weiteres Reifepotenzial).

**Eindruck:** sehr gute Qualität, zu jung, fordernd, einiges Reifepotenzial, 91 Punkte.

### Irene Holzacker

Mittleres Granatrot; in der Nase schwarze Früchte, etwas Lakritze, Eiche Pfeffer, am Gaumen trocken, markante Säure, viel schön gereiftes Tannin, trotz vieler Tertiäraromen wirkt der Wein noch frisch, wieder schwarze Zwetschke, Lakritze, Pfeffer und stützendes Holz, dicht und sehr lang. Hat noch immer Entwicklungs- und Lagerpotenzial!

## Geheimnis Nr. I (2010)

### Weingut Kirschner

Quergasse 47

7123 Mönchhof (Neusiedlersee / Seewinkel)

45% BF, 30% SY, 25% ZW, 13,5vol%



### Alexander Heider (15.12.2013)

**Optik:** klar, rubinrot, breiter Wasserrand, deutliche Schlierenbildung.

**Geruch:** jugendlich, Früchte, Preiselbeeren, Johannesbeeren, etwas grüne Oliven, frische Würzkräuter, etwas Rosmarin, mittlere Intensität.

**Geschmack:** trocken, prägnante Säure, mittlerer Körper, ruppige Tannine brauchen Zeit sich besser einzubinden, spürbarer Alkohol, Gewürze, Lavendel, schwarze Johannesbeere, Wacholder, Teeblätter, etwas Zimt und Muskatnuss, gute Struktur, Syrah sticht hervor, im Abgang süßes Holz mit Vanilleton (bei der Nachverkostung am Folgetag bleibt der geschmackliche Gesamteindruck erhalten).

**Eindruck:** gute Qualität angesichts des Jahrganges, jugendlich, hat noch Reifepotenzial, 90 Punkte.

### Irene Holzacker

Fast durchsichtiges Granatrot; in der Nase Viel Waldboden und -pilze, dominierende Tertiäraromatik; am Gaumen trocken, mittlere Säure, weiche Tannine, leicht adstringierende, noch immer Fruchtaromen von Kirsche und roter Ribisel, Wacholder, Pfeffer, mittlerer Körper und Abgang. Geradliniger Wein, der gut trinkbar ist und relativ jung wirkt. Hat sicher noch etwas Lagerpotenzial (max. 5 Jahre).

### Fazit:

Alle Geheimnisse sind noch immer gut trinkbar; die Reifung erfolgte sehr unterschiedlich. Interessant wäre eine weitere Verkostung in 5 Jahren.