

Weinbeschreibungen der Schulweine innerhalb der Veranstaltung „Wissenschaftlicher Workshop über Weinfehler und Verkostung von Weinen der Weinbauschule Klosterneuburg“

1. Österreichisch Weiß 2021



13%, 8g/l Säure, 14,9g RZ

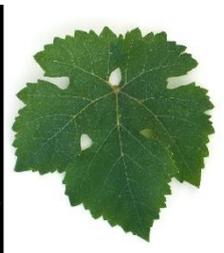
Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen; in der Nase sehr aromatisch, grünfruchtig, am Gaumen trocken, veritable Fruchtsüße, leichtes Pfefferl, Stachelbeere, Körper und Abgang von mittlerer Intensität.

2. Heunisch 2021

12,25%, 7,7g/l Säure

Helles Zitronengelb; in der Nase floral, süßfruchtig, exotische Anklänge; am Gaumen trocken, sehr wenig Säure, blumig, flach, wässrig, reißt ab. Sehr einfacher Wein.

3. Goldriesling 2021



11,6%, 7,7g/l Säure, 3,3g RZ

Blasses Zitronengelb; in der Nase exotische Aromen, Mango, auch Pfirsich; am Gaumen trocken, mittlere Säure, florale Noten, auch grünfruchtig, etwas vegetabil, Kohl, Körper nicht sehr intensiv, kurz im Abgang.

4. Primera 2022



11,3%, 6,8g/l Säure, 1,6g RZ

Blasses Zitronengelb; in der Nase mittelstarke Aromen, grünfruchtig, Steinobst, typischer Muskatton, Zitrus; am Gaumen trocken, mittlere Säure, wieder Muskatnoten, Pfirsich, unterlegt von Kräutern, mittlerer Körper, kurzer Abgang.

5. Grüner Portugieser 2022



11%, 6,0g/l Säure, 9,1g RZ

Blasses Zitronengelb; in der Nase grünfruchtig, Kräuter, Thymian, Salbei, Limette; am Gaumen trocken, mittlere Säure, wie in der Nase Kräuter betont, leichter Körper, relativ kurzer Abgang mit einem leichten Bitterl.

6. Solaris 2022



13,4%, 6,2g/l Säure, 9,1g RZ

Blasses Zitronengelb mit grünen Reflexen; in der Nase massives Eiszuckerl, exotisch, etwas muskatig; am Gaumen trocken, mittlere Säure, wieder viel Eiszuckerl, etwas Maracuja, sehr aromatisch, mittlerer Körper und Abgang mit einem ganz leichten Bitterl.

7. Donauriesling 2020

13,5%

Mittleres Strohgelb mit silbernen Reflexen; in der Nase mineralisch, reifes Steinobst, mittlere Intensität; am Gaumen trocken, markante Säure, straff, mineralisch, viel Pfirsich, Kräuter, mittlerer Körper, langer ,Abgang.

8. (Rhein-)Riesling 2022, Ried Franzhauser

13,5%

Mittleres Strohgelb; in der Nase reifer Pfirsich, viel Marille, wahrnehmbare Fruchtsüße; am Gaumen trocken, fast rassige Säure, die dem Wein Struktur gibt, Weingartenpfirsich, Fruchtsüße, etwas Mineralik, mittlerer Körper und Abgang.

9. Blütenmuskateller 2022



11%

Mittleres Zitronengelb; in der Nase fast penetrant fruchtig, etwas Katzenpisse, sehr muskatig, Rosenblätter; am Gaumen trocken, mittlere Säure, sehr intensive Aromatik, Muskataroma, floral, mittlere Länge und Körper.

10. Gelber Muskateller 2021

14,5%; Orangewein

Goldgelb, unfiltriert, nicht klar; in der Nase gekochtes Gemüse, phenolisch; am Gaumen trocken, mittlere Säure, leichtes, sehr angenehmes Tannin, zurückhaltende Fruchtaromatik, Kräutertee, dichter Körper, langer Abgang mit einem kleinen Bitterl von den Tanninen. Spezieller, komplexer Muskateller für Kenner.

11. Rathay 2021



14%

Opakes Rubingranat; in der Nase viel Vanille, Brombeere, Rumtopf; am Gaumen trocken, viel weiches Tannin, mittlere Säure, wieder viel Vanille, Rumtopf, Zwetschke, relativ intensiver Körper, langer Abgang, alles dominiert vom Vanillearoma.

Der Wein wurde mit einer speziellen Hefe vergoren.

12. CSM 2021

14,5%; Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Opakes Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase viel Vanille, etwas Cassis, würzig; am Gaumen trocken, mittlere Säure, die Tannine sind noch etwas kantig, schwarzfruchtige Aromen, dicht, lang. Der Wein hat enormes Lagerpotential!

13. Traminer Eiswein 2022

120-150g RZ

Mittleres Strohgelb mit goldenen Reflexen; in der Nase Honig, Melone, etwas Kräuter, Nelke, Rose, Litschi; am Gaumen süß, harmonisch durch die markante Säure, Honig, Melone, Litschi. Sehr guter Süßwein.

14. Riesling Eiswein 2012

80-90g RZ

Intensives Gelbgold; in der Nase Petrol, Honig, noch immer viel Holz, unreifer Weingartenpfirsich, Honig; am Gaumen sehr süß, die Süße wirkt durch die markante Säure frisch, Holznoten, Vanille, Weingartenpfirsich, sehr dicht und lang. Toller Süßwein.

Verkostungsnotizen: Irene Holzacker

Quelle Bilder: WeinPlus <https://www.wein.plus/de>