

## 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>