



Weinbeschreibungen Tafelrunde Göttlesbrunn- Gols

12.August 2025

Ort: Jedlersdorfer Alm, 1210 Wien, Jedlersdorfer Platz 36

Weinbeschreibungen: Irene Holzhacker

Anmerkung: Die angegebenen Preise der Weine sind Angaben der Teilnehmer bzw. der Homepage des jeweiligen Weinguts entnommen.

1. Prellenkirchen 2017, Dorli Muhr, Weingartenweg 6, 2472 Prellenkirchen

Schober Veronika

12,5 vol%

€ 21,00

90% GV, 10% R



Klar, mittleres Goldgelb; in der Nase Zitrus, Stachelbeeren, weißer Pfirsich, Birne, Apfel, grünfruchtig und leicht mineralisch, am Gaumen trocken, Säure mittel+, salzig, Pfirsich, schön mineralisch, mittlerer Körper und Abgang mit einem leichten Bitterl.

1a GV 2022, Weingut Pitnauer, Weinbergstraße 4/6, 2464 Göttlesbrunn

Hamersky Franz

12,5 vol%

€ 7,00

Klar, dichtes Goldgelb; in der Nase sauber, grüne Früchte, Joghurt, gelbe Birne, Wiesenkräuter; am Gaumen trocken, markante Säure, grünfruchtig, floral, mittlerer Körper und Abgang.





2. CH Ried Schüttenberg 2019, Gerhard Markowitsch, Pfarrgasse 6, 2464 Göttlesbrunn

Stieglar Herbert

13,5 vol%

ca. € 25,00



Klar, mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen; in der Nase sauber, Zitrus und Joghurt; am Gaumen trocken, markante Säure, angenehmer Holzton, Zitrus, cremig, engmaschig, salzig, dicht und lang.

3. Pannobile (weiß) 2011, Paul Achs, Neubaugasse 13, 7122 Gols

Kitzler Engelbert

14 vol%

ca. € 30,00

100% CH



Klar, dichtes Goldgelb; in der Nase sauber, buttrig, spürbare Reifenoten, Röstaromen, etwas Haselnuss, leichter Oxidationston; am Gaumen trocken, mittlere Säure, etwas Gerbstoff, überreife gelbe Äpfel, schon abbauend, mittlerer Körper und Abgang.

Dieser Wein hat seine beste Zeit schon überschritten.

4. CH Altenberg 2018, Juris, Marktgasse 12-18, 7122 Gols

Holzhacker Leopold

14,5 vol%

€ 32,00



Klar, dichtes Goldgelb mit leichten grünen Reflexen; in der Nase buttrig, Joghurt, Zitrus, etwas weißer Nougat, mineralisch; am Gaumen trocken, Säure mittel+, sehr burgundisch ausgebaut, schöner Schmelz, leichtes Toasting, Pfirsich, Kräuter, etwas Kumquat und Grapefruit, sehr dicht und lang.

4a CH Rosenberg 2016, Lukas Markowitsch, Kiragstetten 1, 2464 Göttlesbrunn

Holzhacker Leopold und Irene

13,5 vol%

ca. € 17,00



Klar, dichtes Goldgelb; in der Nase sauber, viel überreife gelbe Birne; am Gaumen trocken, Säure mittel+, oxidativ, gelbes Kernobst, mittlerer Körper und Abgang; überreif.



5. ZW FREDDO 2022, Nitnaus, Untere Hauptstraße 105, 7122 Gols

Himmelbauer Jo

12,5 vol%

€ 8,00



Klar, mittleres Rubingranat mit violetten Reflexen; in der Nase sauber, viel Kirsche; am Gaumen trocken, wieder sehr fruchtbetont mit Kirsche und Weichsel, mittlerer Körper, kurzer Abgang.
Unkomplizierter „Sommerwein“.

6. PN Breitenteil 2016, Juris, Marktgasse 12-18, 7122 Gols

Holzhacker Irene

13,5 vol%

€ 33,00



Fast klar, mittleres Granatrot mit ockerfarbenen Randaufhellungen; in der Nase Waldpilze, Waldboden, erdig, deutliche Reifearomen, etwas Waldbeeren; am Gaumen trocken, markante Säure, gereifte, gut eingebunden Tannine, noch etwas Frucht von Waldbeeren, weniger Tertiäraromatik als in der Nase, mittlerer Körper und sehr langer Abgang.
Braucht Zeit und Luft, um sein wahres Potenzial zu entwickeln.

7. PN Hochreit 2016, Juris, Marktgasse 12-18, 7122 Gols

Stalder-Holzer Gaby

14 vol%

€ 33,00



Fast klar, mittleres, braunliches Granatrot mit braunen Randaufhellungen; in der Nase deutliche Reifenoten, zuerst Maggiton, der mit der Zeit verfliegt, schwarze Kirsche, etwas Laub, Graphit / mineralisch; am Gaumen trocken, markante Säure, viel gereiftes Tannin, etwas rote Johannisbeere, sonst von der Tertiäraromatik dominiert, Waldboden, erdig, schönes Graphit, sehr komplex, dicht und lang.

Braucht Zeit und Luft, um sein wahres Potenzial zu entwickeln.



8. St. Georg Reserve 2013, Juris, Marktgasse 12-18, 7122 Gols

Pühr Michael

14 vol%

70% PN, 30% SL

€ 30,00



Opakes Granatrot mit ockerfarbenen Randaufhellungen; in der Nase sauber, dominierende Tertiäraromatik, ein Hauch Maggi, Cassis, schwarze Früchte; am Gaumen trocken, markante Säure, gut eingebundene, präsente Tannine, deutliche Reifenoten, leichtes Bitterl, dunkle Beeren, Preiselbeeren, dichter Körper und langer Abgang.
Eleganter Wein, der viel Luft und Zeit braucht, um sein ganzes Potenzial zu entwickeln.

8a St. Georg Reserve 1991, Juris, Marktgasse 12-18, 7122 Gols

Kitzler Engelbert

12,5 vol%

? €



Mittleres Granatrot, braune Randaufhellungen; in der Nase sauber, Kirsche, etwas Maggikraut; am Gaumen trocken, mittlere Säure, sehr schöne Tanninstruktur, schöne Alterungsnoten, noch etwas Kirschfrucht, dichter Körper und relativ langer Abgang.

Für dieses Alter sehr eleganter, schöner Wein!

9. SL Alte Reben 2015, Philipp Grassl, Am Graben 4-6, 2464 Göttlesbrunn

Kitzler Engelbert

13 vol%

ca. € 20,00



Opakes Rubinrot mit wenig granatroten Randaufhellungen; in der Nase sauber, Rumtopf, etwas Graphit, viel schwarze Beeren, würzig, Curry; am Gaumen trocken, Säure mittel+, Tannine noch leicht adstringierend, etwas Tomatenblatt, sehr würzig, extrem dunkelfruchtig, dicht und lang.
SL as ist best!

Wirkt viel jünger als er ist!



10. Barrique de Beurse 2014, Claus Preisinger, Goldbergstraße 60, 7122 Gols

Stiegler Herbert

14 vol%

ca. € 25,00

60% ME. 35% ZW, 5% CF

Opakes Rubinrot; in der Nase sauber, fleischig, Graphit, leicht grasig; am Gaumen trocken, Säure mittel+, grüne Tannine, grüner Paprika, saftig, Preiselbeeren, Kräuter, mittlerer Körper und Abgang.



11. Paradigma 2008, Claus Preisinger, Goldbergstraße 60, 7122 Gols

Leitner Klaus

13 vol%

€ 31,50

90% ZW, 10% BF



Opakes Schwarzrot; in der Nase sauber, dunkle Schokolade, schwarze Kirschen; am Gaumen trocken, markante Säure, viel Tannin, noch etwas adstringierend, schwarze Früchte, sehr konzentriert und lang.

11a Dornenvogel 1998, Weingut Glatzer, Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn

Hamersky Ingrid

13 vol%

? €

100% ZW



Opakes Granatrot; in der Nase sauber, Kaffee, etwas Maggi und dunkle Beeren; am Gaumen trocken, Säure mittel+, wenig, gut eingebundene, sehr reife Tannine, Kaffee, Küchenkräuter, schwarze Beeren, rauchig, mittlerer Körper und Abgang.

Noch immer sehr eleganter Wein!



12. Bienenfresser 2011 ZW Reserve, Weingut Pitnauer, Weinbergstraße 4/6, 2464 Göttlesbrunn

Hamersky Ingrid

13,5 vol%

? €



Opakes Schwarzrot, keine Randaufhellungen; in der Nase viel Tertiäraromatik, viel Kaffee, Maggi, etwas Nougat; am Gaumen trocken, Säure mittel+, sehr weiche Tannine, Fruchtextrakt, etwas Schokolade und Kirsche, viel Kaffee, geprägt von deutlicher Tertiäraromatik, sehr dicht und lang.

13. Ried Rosenberg 2021, Gerhard Markowitsch, Pfarrgasse 6, 2464 Göttlesbrunn

Feigl Jürgen

14 vol%

€ 37,00

ME, BF, ZW (genaue Zusammensetzung unbekannt)



Opakes Schwarzrot; in der Nase sauber, Rumtopf, viel schwarze Früchte, Gewürznelke, schöner Holzton; am Gaumen trocken, Säure mittel+, Tannin schon sehr zugänglich, elegant, Cassis, dunkle Beeren, etwas Wacholder, Gewürznelke, dicht und lang.
Toller Wein mit enormen LP!

14. Golser Gabarinza 2019, Gernot & Heike Heinrich, Baumgarten 60, 7122 Gols

Heider Alexander

14 vol%

50% ZW, 25% BF, 25% ME



Opakes Schwarzrot; in der Nase sauber, schwarze Zwetschke, Rumtopf, etwas Waldboden; am Gaumen trocken, sehr weiche Tannine, extraktreich, Zwetschke, Nougat, extrem dicht und lang.
Toller Wein mit enormen LP!



15. Tricata 2017, Juris, Marktgasse 12-18, 7122 Gols

Holzhacker Irene

16 vol%

€ 47,00

100% BF



Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung; in der Nase sauber, intensive dunkle Beerenfrucht, etwas Schokolade, reife Zwetschken, mineralisch-tabakige Nuancen; am Gaumen trocken, mittlere Säure, schöne, präsente tragende Tannine, schon gut eingebunden, kraftvoll, stoffig, reife Brombeeren und Kirschen, Nougat im Abgang, gewürzige Nuancen, mineralisch und anhaftend, wird von Flaschenreife profitieren.

Abkürzungen:

BF	Blaufränkisch
CF	Cabernet Franc
CH	Chardonnay
GV	Grüner Veltliner
LP	Lagerpotenzial
ME	Merlot
PN	Pinot Noir
R	Riesling
SL	Sankt Laurent
ZW	Zweigelt