

16.6.2024:

Verkostung Weingut Esterházy:

In Flight 1 zwei Gebietsweine:

GV Estoras Leithaberg DAC 2023: 12,5 Vol%, 1,0 gRZ, 5,3 gS
helles Zitronengelb, frische Mirabellen, Quitte, grüner Apfel
leichte Säure, schlank, erfrischend, mineralisch

SB Estoras 2023: 12 Vol%, 1,0 gRZ, 5,9 gS
Zitrusgelb, exotische Nase, grüner Paprika
salzig-mineralisch, rassig, leicht, schlank, frisch-fruchtig



Flight 2:

Ortswein St. Margarethen CH Leithaberg DAC 2021: 13,5 Vol%, 1,0 gRZ, 5,1 gS
Hellgelb, weißer Pfirsich, Honigmelone, Birne
knackig, frisch, jung, cremig

Riedenwein CH Leithaberg DAC Ried Lamer 2019: 14,5 Vol%, 1,5 gRZ, 5,9 gS
sattes Goldgelb, Birne, Melone, Gewürze (Vanille)
straff, kraftvoll, stoffig, intensiv, gute Tannine, lang



Flight 3 zwei sogenannte 'Projektweine':

Furmit Nr. 21 2022:

90 Tage auf der Hefe, 5 Monate im Betonei, Naturwein, spontane Vergärung
weiße Blüten, Kräuterwürze, viel Säure, salzige Mineralität

GM Amphora Nr. 17 2022: 11 Vol%, 1,1 gRZ, 5,6 gS

helles Strohgelb, intensives Hollunderblütenaroma, traubig, am Gaumen feine Säure,
Ausgebaut in der Amphore, gute Komplexität



Flight 4 zwei Ortsweine:

Großhöflein BF Leithaberg DAC 2020: 13,5 Vol%, 1,1 gRZ, 5,7 gS

Dunkelviolett, Schwarzkirsche, Brombeere, ausgebaut im 500 l-Fass,
samtig, straff, feine Tannine,

Sankt Georgen BF Leithaberg DAC 2019: 14,5 Vol%, 1,1 gRZ, 5,6 gS

Purpurrot, Waldbeere, Schwarzkirsche
erfrischend, straff, gut eingebundenes Holz



Flight 5 zwei Ortsweine:

Großhöflein PN 2020: 13,5 Vol%, 1,0 gRZ, 5,4 gS
kräftiges Rubinrot, Schwarzkirschen, Tabak
reif, vollmundig, komplex, würzig

Sankt Georgen ME 2018: 13,5 Vol%, 1,0 gRZ, 5,9 gS
Purpurrot, Brombeeren, dunkle Schokolade
intensiv, saftig, frisch

Flight 6:

Riedenwein Ried Schildten BF Leithaberg DAC 2021: 14,5 Vol%, 1,0 gRZ, 6,9 gS
dunkles Purpurrot, Schwarzkirsche, Tabak, Brombeeren
vielschichtig und kraftvoll, langes Finish

Tesororo (CS/ME/BF) 2021: 14 Vol%, 1,0 gRZ, 6,0 gS
Blauschwarz, Brombeeren, Cassis, Pflaumen
komplex, intensiv, würzig



Sekt und Champagner-Verkostung A-Nobis:

Flight 1:

Norbert Deux Coers Millesime Grand Cru-Champagner (80% PN, 20% CH)

90 Monate Hefelagerung

Goldgelb, Lindenblütenaroma, schönes Säurespiel am Gaumen, weißes Obst, trockener Abgang

Grand Cuvée Rosé Extra Brut 2013 (60% PN, 40% CH)

100 Monate Hefelagerung

Lachsrosa, vielschichtige Fruchtaromen (rote Beeren)

frisch und trocken



Flight 2:

Cuvée 1217 Blanc de Noirs Extra Brut 2018 (40% PN, 20% ZW, 20% BF, 20% STL)

Tank, dann Fassreife, 60 Monate Flaschenreifung, 2 gRZ

helles Goldgelb, feine Fruchtaromen, elegant, trocken

A-Nobis Brut (30% WB, 30% WR, 30% GV, 10% MO)

leuchtend-helles Goldgelb, Blütenhonig, saftiger Apfel, ausgewogener Körper, harmonisch, feines Säurespiel, trocken, elegant

Flight 3:

Sortensekt Welschriesling Brut

klares Gelb, blumige Aromen, florale Aromen von Wiesenblumen, saftig und frisch am Gaumen

Sortensekt Muskat Ottonel Brut

helles Goldgelb, elegant frische Traubenfrucht, typisch MO, saftig, elegant