

KUTSCHERS KOSTNOTIZEN:

12. Newcomer Award, 24. Juni 2024, Wien, Palais Coburg

Prof. Dr. Walter Kutscher und seine Kostnotizen haben große Tradition. Unter „www.kutscherskostnotizen.at“ kann man seine Kostnotizen 12 x im Jahr über seinen Newsletter als Abonnement bestellen.

APERITIF

zur Verfügung gestellt von der HBLA Klosterneuburg (www.weinobst.at)

Riesling Sekt Brut Reserve 2018

Feines Sortenbukett, elegant ziseliertes Fruchtspiel mit Steinobstdominanz, vor allem weißer Weingartenpflirsich lässt sich nicht unterdrücken; auch am Gaumen dominiert die Frucht, nur zart leistet die Hefe Beistand, wohlige Pikanz und reifes Mousseux sorgen für ein sortentypisches, prickelndes Rieslingerlebnis.

Hier die Kostnotizen der Newcomer Award Finalweine 2024 in der Reihenfolge der Vorstellung:

Finale Weißwein Klassik (<13% Alk/<9 Rz)

2. Platz

Muskateller 2023 Eichberg Ortswein

12 Alk/4,2 Rz/5,5 Sre/Schraubverschluss/13 Euro

Mathias Lieleg, Weingut Familie Adam-Lieleg, Leutschach-Kranach, Südsteiermark (www.adam-lieleg.at)

Lage: sandige und schottrige Böden, Klima-Einfluss der Koralpe mit kühlen Nächten

Tolles Parfüm, hocharomatisch, fast schon „exotisch“, intensiv, floral, faszinierend; am Gaumen elegant im Alkohol, finessenreich durch Säurepikanz, animierend und von charakteristischer Sortentypizität bis zum Abgang.

1. Platz

Grüner Veltliner 2023 Ried Sätzen

12,5 Alk/3,3 Rz/5,9 Sre/Schraubverschluss/7,80 Euro

Laura Hummel (Weinkönigin Niederösterreich), Weingut Hummel, Niederschleinz, Weinviertel (<https://hummel-weinviertel.at>)

Von jugendlicher Frucht in Kernobstmanier eingeleitet, kündigt schon geruchlich alle Attribute eines Klassikers an;

am Gaumen perfekt balanciert, mit Fruchtsäure auf pikante Weise ausgelastet, sauber und anregend im Finish, verstrahlt Kompetenz auch beim Foodpairing, ein perfekter Hummelflug (Rimski-Korsakow)

3. Platz

Grüner Veltliner 2023

12,7 Alk/5,5 Rz/5,4 Sre/7 Euro

Andreas Mauser, Weingut Mauser, Groß Schweinbarth, Weinviertel (<https://weingutmauser.at>)
Strohgelb und Gold;

in der Nase Würze mit deutlichem Kräuterfeeling, etwas Senfgurkengewürze, Dill, Mostbirnen, dadurch zarte burgundische Assoziationen;

der Hauch von internationalem Feeling zieht sich auch am Gaumen konsequent bis zum eleganten Abgang durch.

Finale Weißwein Reserve (ab 13% Alk)

2. Platz

Riesling Reserve 2022 Antingen

12,9 Alk/halbtrocken, 16,1 Rz/7,3 Sre/Schraubverschluss/12,50 Euro

Sophie Hromatka, Winzerhof Erber, Oberwölbling, Traisental (www.erber-wein.at)

Vorne Frucht und Kräuter, kann dazu mineralische Würze inszenieren;

am Gaumen von süßsaurer Pikanz und beachtlicher Struktur eingeleitet, dezente Herbe lässt den Dialog aus Steinobst und Sponti-Kräutern perfekt zur Geltung kommen; Spannung auch beim Foodpairing.

1. Platz

Grüner Veltliner Reserve 2021

13,8 Alk/6,6 Rz/6 Sre/Schraubverschluss/14 Euro

Thomas Gangl, Weingut Günter Gangl, Illmitz, Neusiedlersee (www.weingutgangl.at)

Info: beste Trauben des Jahrgangs, Ried Neufeld, Tschernosem mit leichtem Schotteranteil im Unterboden, gemeinsam vergoren, ein Jahr auf der Feinhefe im 300-Liter-Holzfass gereift

Goldener und gelber Glanz;

röstig-toastig mit sauberem, aber intensivem Holzeinsatz;

der international vom Toasting geprägte Charakter präsentiert sich mit Kokos und viel Struktur auf intensive Weise, Finish mit langem, feurigem Nachhall und Extraktsüße, tolle Ressourcen.

3. Platz

Grüner Veltliner „1598“ 2021

14,1 Alk/3,6 Rz/4,6 Sre/17,50 Euro

Jakob Paschinger, Bio-Weingut Urbanhof, Fels am Wagram (www.urbanhof.at)

Info: Ried Dorner, tiefgründiger Lössboden, kalt temperierte Fermentation (20 °C), acht Monate auf der Feinhefe ausgebaut

Goldener Glanz;

reife Kernobstfrucht mit einem Touch von Holz verwoben;

am Gaumen weiche Textur und cremige Pikanz, wohliger Tiefgang, feurige Ästhetik, fulminant, internationales Feeling, etwas burgundisch; harmonische Verbindung beim Foodpairing.

Finale Rotwein

2. Platz

Sophie I. Reserve 2022

Cabernet Sauvignon – Merlot – Zweigelt

13,8 Alk/2,1 Rz/5,5 Sre/18 Euro

Sophie Smoley, Weingut Wilhelm Thell, Andau, Neusiedlersee (<https://wilhelm-thell.at/>)

Schwarz, dünner, gekochter Rand;

in der Nase individuell gereift, Rumtopf, Glühwein und Lakritze;

am Gaumen gekochte Frucht mit Tanninen, die sich intensivieren, im Nachhall Tannine, Restsäure, Pralinen und Kräuter.

3. Platz

Exempel 2021

80 % Cabernet Sauvignon – 20 % Syrah

14,5 Alk/1 Rz/5,1 Sre/15 Euro

Alexander Schruiff, Weingut Schruiff, Oslip, Leithaberg

Gekochte Farbe;

in der Nase Rumtopf, Casali und viel Lakritze, noch jugendlich geprägt;

auch am Gaumen Toasting und Fruchtkonzentration, Rotweinlikör, Mon Cheri, Nougat und Tortenglasur, erst am Beginn seiner Entwicklung, ein echtes Jugendwerk.

1. Platz

Merlot Reserve 2021

15,2 Alk/1,2 Rz/5 Sre/15 Euro

Sophie Smoley, Weingut Wilhelm Thell, Andau, Neusiedlersee

Info: zwölf Monate im Eichenfass gereift

Schwarz;

in der Nase Würze und Kräuter, süß eingekochte Früchte, Rumtopf und Glühwein;

kann am Gaumen mit feurigen Anteilen und Fulminanz brillieren, verbreitet wohlige Wärme, zeigt beachtlichen Tiefgang und beeindruckende Länge.