



Weinbeschreibungen Tafelrunde „Kultige österreichische Rotweincuvées“

3. Oktober 2023

VER KOST BAR, 1130 Wien, Testarellgasse 24

1. Cuvée 4 You 2017, Steiner, Sooß, Thermenregion

14,5%, EUR 13,00

CS, ZW, ME, BL

Mittleres, opakes Rubingranat mit ganz leichten Randaufhellungen; in der Nase zuerst viel Holz, schwarze Frucht mit Ansätzen von Waldboden, etwas Teer; am Gaumen trocken, mittlere Säure, sehr weiche Tannine, wieder etwas schwarze Zwetschke, dominierende Tertiäraromatik besonders vom Holz, mittlerer Körper und Abgang.

2. Quattro 2017, Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

14,5%, EUR 22,00

BF, CS, ME, ZW

Mittleres Granatrot mit deutlichen Randaufhellungen; in der Nase rotfruchtig, besonders rote Ribisel, etwas Brombeere, Waldbeeren, etwas Kaffee, Tabak vom Holz; am Gaumen trocken, mittlere Säure, sehr viele, schon schön weiche Tannine, wieder Waldbeeren, eher dunkelfruchtig, Brombeeren, etwas Cassis, leichte Kräuternoten, dicht, saftig, mittlere Komplexität, langer Abgang, der auch vom wärmenden Alkohol getragen wird.

3. Quattro 2008, Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

13,5%, EUR ca. 20,00

ZW, ME, CS, BF

Mittleres Rubingranat, braune Randaufhellungen; in der Nase Kaffee, Waldboden, Waldpilze, getragen von der Tertiäraromatik, kaum mehr Fruchtnoten; am Gaumen trocken, markante Säure, sehr weiche Tanninstruktur, strukturiert, wieder wie in der Nase dominierende Tertiäraromen von Waldboden und -pilzen, etwas Zwetschke, langer Abgang.

Toller Wein, der jetzt getrunken werden sollte!



4. Legendär 2017, Glatz, Bad Waltersdorf, Vulkanland

14%, EUR 22,00

ME, ZW, etwas PN

Dichtes Rubingranat; in der Nase sehr fruchtig, anfangs etwas Aceton, das schnell verfliegt, Tertiäroromen entwickeln sich langsam, Kaffee, Holz; am Gaumen trocken, mittlere Säure, weiche Tannine, rote Ribiseln, etwas Rumtopf, schöne Holznoten, dicht, wärmend im Abgang. Trinkbar, aber zu jung; hat enormes Lagerpotenzial!

5. Kontrast 2016, Gisperg, Teesdorf, Thermenregion

13,5%, ca. EUR 20,00

SL, RL, ME, CS

Mittleres Rubingranat; in der Nase schöne Tertiäroromatik von Kaffee, etwas Rumtopf; am Gaumen trocken, markante Säure, kräftige Tannine, die noch recht fordernd und grün sind, etwas Teer, Zeder, eher kühle Früchte, rot- und schwarzbeerig, mittlere Länge und Abgang. Ein Wein mit Ecken und Kanten, nicht Mainstream, der (noch) von der Säure dominiert wird und (noch) etwas unrund wirkt.

6. Kontrast 2013, Gisperg, Teesdorf, Thermenregion

13,5%, EUR 18,50

SL, ZW, RL, ME

Mittleres Rubingranat; in der Nase eher zurückhaltend, etwas Kräuterwürze, rotfruchtig unterlegt von Holz; am Gaumen trocken, markante Säure, weiche Tannine, wieder sehr rotfruchtig, Ribisel, etwas Zwetschke, saftig, mittlerer Körper und Abgang. Deutlich harmonischer und nicht so von der Säure dominiert wie der 2016er.

7. Duo Septimius 2015, Dreisiebner, Gamlitz, Südsteiermark

13%, ca. EUR 15,00

BW, ZW

Fast durchsichtiges Rubingranat mit deutlichen Randaufhellungen; in der Nase Brett, schwarze Kirsche und Johannisbeeren; am Gaumen trocken, fast rassige Säure, starke Tannine, schon gut eingebunden, wieder schwarze Johannisbeeren, etwas Bitterschokolade, mittlerer Körper und Abgang.

Eine ungewöhnliche Cuvée, die so mehr erzeugt wird.



8. Tycoon 2017, Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

14,5%, EUR 55,00

BF, CS, TN

Mittleres Rubingranat, orange-braune Randaufhellungen; in der Nase Alterungsnoten bemerkbar, Leder, Zwetschke, Vanille, sehr intensiv; am Gaumen trocken, markante Säure, viel Tannin, die schon relativ zugänglich sind, aber noch Reifepotenzial besitzen, schwarze Früchte, Leder, Lakritz, getrocknete Waldfrüchte, sehr dicht und lang.

Wein mit enormen Reifepotenzial, der zu jung getrunken wurde!

9. Pinot Laurent Premium 2013, Auer, Tattendorf, Thermenregion

13%, EUR 14,00

50% PN, 50% SL

Durchsichtiges Rubingranat mit braunen Randaufhellungen; in der Nase dominiert die Tertiäroromatik von Waldboden und -pilzen, etwas Ribiselmarmelade; am Gaumen trocken, mittlere Säure, sehr schöne Tannine, weich und gut eingebunden, wieder Waldboden, Zeder, Weichsel, Ribiseln, komplex, mittlerer Körper und Abgang.

Hat jetzt die optimale Trinkreife.

10. Antares Grande Reserve 2012, Zahel, Wien

13,5%, ca. EUR 28,00

SL, ZW, CS, ME

Durchsichtiges Rubingranat, deutliche braune Randaufhellungen; in der Nase Edelholz, Kräuterwürze, rote Waldbeeren, Tabak; am Gaumen trocken, mittlere Säure, Tannine schon weich und gut eingebunden, Kirschen, Extraktsüße, Zeder, dichter Körper, langer Abgang. Schön gereift, gehört aber jetzt getrunken!

11. Stuhlwerker privat 2011, Böheim, Arbesthal, Carnuntum

14%, EUR 42,00

SY, BF

Opakes Rubingranat, leichte, durchsichtige Randaufhellungen; in der Nase schwarze Früchte, etwas Rumtopf, Vanille, Zimt, etwas Kardamon, Kräuterwürze; am Gaumen trocken, mittlere Säure, sehr weiche Tannine, grandiose Extraktsüße, Ribisel, Brombeeren, Weichsel, straff, dicht, engmaschig, sehr lang.

Toller Wein, der jugendlicher wirkt als er ist; hat jetzt die optimale Trinkreife.



12. Velum 2011, Stift Klosterneuburg, Wagram

14%, EUR 60,00

SL, CS, ME

Opakes Rubinrot mit braunen Randaufhellungen; in der Nase Waldboden, Floral, schwarze Zwetschke, Kirsche, Orangenesten; am Gaumen trocken, mittlere Säure, sehr weiche Tannine, schöner Fruchtextrakt, Ribisel, Brombeeren, dicht, komplex, langer Abgang mit etwas Nougat. Sehr harmonischer Wein, der jetzt die optimale Trinkreife hat.

13. Bela Rex 2009, Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

14,5%, EUR ca. 37,00

50% CS, 50% ME

Opakes Rubingranat mit braunen Randaufhellungen; in der Nase dominierende Tertiäraromatik von Waldboden, Kaffee, Tabak, rauchig, kaum Fruchtaromen; am Gaumen trocken, mittlere Säure, viel weiches, gereiftes Tannin, Kaffee, Waldboden wie in der Nase, komplex, dicht und lang. Toller, gereifter Wein.

14. Perwolff 2000, Krutzler, Deutsch Schützen, Eisenberg

13,5%; ca. EUR 60,00

BF, CS

Mittleres Rubingranat mit deutlichen braunen Randaufhellungen, ungefiltert; in der Nase dominieren die Tertiäraromen von Waldboden und -pilzen, Preiselbeeren, etwas Mineralik; am Gaumen trocken, mittlere Säure, intensive, gereifte Tannine, wieder Kaffee, Zwetschke, unterlegt von schöner Kräuterwürze, leicht floral, Waldbeermarmelade, Nougat, hat noch immer schönen Fruchtextrakt.

Gereifter Wein mit (noch immer) Lagerpotenzial!

15. Cablot 1999, Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

13,5%, Preis unbekannt

CS, ME

Wirkt sehr gereift, mittleres Granatrot, braune Randaufhellungen, ungefiltert; in der Nase Tabak und Kaffee, Waldboden, leicht oxidativ, keine Frucht mehr wahrnehmbar; am Gaumen trocken, mittlere Säure, runde, weiche Tannine, viel Kaffee, Leder, keine Fruchtaromen, mittlerer Körper und Abgang. Der Wein hat seine optimale Trinkreife bei Weitem überschritten.



16. Praittenbrunn 2013, Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

15%, EUR 45,00

CS, ME

Tiefdunkles, opakes Rubingranat; in der Nase Nougat, schwarze Zwetsche, Vanille, etwas Kräuter; am Gaumen trocken mit veritabler Fruchtsüße, relativ wenig Säure, viel, extrem intensives Tannin, getrocknete Heidelbeeren, Cassis, Nougat, dichter Körper, leicht bitterer langer Abgang.

Eine Cuvée mit „Neuer-Welt-Stilistik“.

17. Impresario 2007, Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

14%, ca. EUR 32,00

50% BF, 40% ZW, 10% ME

Opakes Granatrot, ungefiltert; in der Nase Waldboden und -pilze, schwarze Zwetschke, etwas Rumtopf; am Gaumen trocken, mittlere Säure, schöne, weiche Tannine, Extraktsüße, schwarze Johannisbeere, Zwetschke, Brombeeren, etwas Zeder, dicht und lang.

Verkostungsnotizen: Irene Holzhacker

Abkürzungen der Rebsorten:

BF	Blaufränkisch
BL	Blauburger
BW	Blauer Wildbacher
CS	Cabernet Sauvignon
ME	Merlot
RL	Rösler
TN	Tannat
SL	St. Laurent
SY	Syrah/Shiraz
ZW	Zweigelt