LEICHTE ROTWEINE

AUSGEZEICHNET

TROPHYSIEGER

Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol (I)
2018 RÉSERVE DEL CONTE (LAGREIN, ME, CS) € 15,90
94 P. Zarte ledrige Noten, Pflaume und Veilchen; etwas Nougat, harmonisch und vielschichtig, angenehmer Trinkfluss, gut stützende Säure mit kräftiger Körperspannung, samtige Tannine; langer salziger Abgang; gutes Lagerpotenzial.

Weinhof vlg. Ritter, St. Paul, Bergland (Kärnten)
2019 CUVÉE GRANAT (ROTBURGER, BLAUBURGER) € 18,–
93 P. Schwarzkirsche, Pflaume und etwas Cassis; feine dunkle Gewürznoten nach Zimtrinde und Anis, kräftige, gut abgerundete Tannine, stützende Säure mit guter Mandarinenspannung; langer tintiger Abgang; trinkanimierend.

Schiefer & Domaines Kilger, Großpetersdorf, Eisenberg
2017 BLAUFRÄNKISCH BURGENLAND € 17,–
92 P. Zarte ledrige Noten, Brombeere mit ätherischer Kräuterwürze; spürbare Pfefferwürze, harmonisch, straff und elegant, leicht prickelnd, feiner, frischer Säurebogen; salzig mit langem Abgang und tintigem Nachhall; fast burgundisch.
2018 BLAUFRÄNKISCH BURGENLAND € 12,–
91 P. Brombeere und Schwarzkirsche, feine ätherische Anklänge sowie Wacholderbeerenwürze und Thymian; zart erdig-ledrige Noten, gute Säurespannung, weiche, präsente Tannine; länger im Abgang mit tintig-fruchtigem Nachhall.

Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee
2017 PINOT NOIR GOLSER € 12,50
91 P. Zarte ledrige Burgundernase sowie blättrige Kräuterwürze, etwas Weichseln und Hagebutte, füllig und balanciert, guter Zitrus-Säure-Bogen, gut abgerundete Tannine; länger im Abgang mit salzigem Nachhall.

Weingut Kornell, Florian Brigl, Terlan, Südtirol (I)
2019 SÜDTIROL DOC LAGREIN GREIF € 12,30
90 P. Dunkelbeerige und erdige Noten; etwas Pflaume, Vogelbeere und Schwarzkirsche, hintergründige Holzwürze, kräftige, noch jugendliche Tannine, stützende Säure; mittellanger Abgang mit zarten Bittertönen in der Begleitung.

Domaine Pöttelsdorf Familymade, Pöttelsdorf, Rosalia
2019 ROSALIA DAC BLAUFRÄNKISCH LANDFISCH € 6,90
90 P. Pflaume und würzige Noten mit ätherischen Anklängen; italienische Kräuterwürze, saftige Kirsche, balanciert und trinkfreudig, weiche Tanninstruktur, guter Säurebogen; langer leicht salziger Abgang.

Weingut Pichler-Schober, St. Nikolai im Sausal, Südsteiermark
2017 MEDICON CUVÉE ZWEIGELT WILDBACHER € 9,–
90 P. Ledrig-erdige Noten mit feinem animalischem Touch; dunkle Beeren, etwas Hagebutte und Pferdesattel, spürbare Extraktsüße, weiche Tannine, stützende Säure; längerer Abgang mit gutem aschigem Nachhall.

SEHR GUT

Weinhof vlg. Ritter, St. Paul, Bergland (Kärnten)
2019 PINOT NOIR RIED JOSEFSBERG € 20,–
89 P. Reife Weichseln sowie grüner Kräutertee; etwas Himbeere, balanciert, frisch und straff, mittelkräftige, noch jugendliche Tannine, gut stützende Säure; mittellanger weichseliger Abgang.

Weingut Reumann, Deutschkreutz, Mittelburgenland
2019 ZWEIGELT CLASSIC € 8,–
89 P. Florale Noten, Weichseln sowie Herzkirsche; zarte ätherische Anklänge, sehr saftig und trinkfreudig, abgerundete Tannine, gut stützende Säure, sortentypisch; länger im Abgang mit bissig-zitronigem Nachhall.
2018 ST. LAURENT SELECTION € 12,–
87 P. Schwarzer Holler, Flieder sowie ätherische Noten; harmonisch und unkompliziert, kräftiger Säurebogen, abgerundete Tannine; neutrale Frucht im Abgang mit zitronig-würzigem Nachhall.

Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen, Südtirol (I)
2020 SÜDTIROL DOC ST. MAGDALENER KLASSISCH € 9,–
89 P. Transparenter Kern; rauchige und erdige Noten; etwas Hagebuttentee, aschig, Steinöl und Schießpulver, saftig, sehr weiche Tannine, stützende Säure; mittellanger Abgang mit fruchtigem Nachhall.

Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee
2017 ST. LAURENT GOLSER € 11,50
89 P. Zart ledrige Anklänge, fleischig mit dunkelbeerigen Noten; tintig, harmonisch, saftig und trinkfreudig, abgerundete Tannine, gut stützende Säure; länger im Abgang mit erdig-ledrigem Nachhall.

Domaine Pöttelsdorf Familymade, Pöttelsdorf, Rosalia
2019 ROSALIA DAC ZWEIGELT LANDFISCH € 6,90
89 P. Pflaume und Schwarzkirsche sowie erdige, trockenblättrige Anklänge; grüne Pflaumen und Walnüsse, jugendliche, ungestüme Tannine, stützende Säure; mittellang mit gutem Potenzial.

Weingut R&A Pfaffl, Stetten, Weinviertel
2020 ZWEIGELT VOM HAUS € 6,90
89 P. Schwarzkirsche und dunkle Kräuterwürze; Zwetschke und Preiselbeere, lebendiger Säurebogen, sehr frisch und tänzerisch, lebendige Säure; länger im Abgang mit zitronig-kirschiger Begleitung; noch jung.
2020 ZWEIGELT SANDSTEIN € 8,70
89 P. Dunkle Kirsche und etwas Pflaume; tintig, sehr saftig und trinkfreudig, weiche Tannine, gut stützende Säure; mittellanger frischer Abgang mit gutem Druck am Gaumen.
2020 WIEN.2 ZWEIGELT / PINOT NOIR € 7,40
88 P. Schwarzkirsche, Jostabeeren sowie Süßholzraspeln; Himbeerjoghurt, zart prickelnd, gut stützende Säure, abgerundete Tannine, kräftiger, salziger Zitrusbogen; längerer Abgang mit Milchkaffee im Nachhall; jugendlich.

Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol (I)
2019 DER KEIL (VERNATSCH) € 14,50
89 P. Transparenter Kern; Mokka-Noten und dunkle Blüten; reife Acerola-Kirsche und Toffee, zart moussierend, sehr weiche Tannine, stützende Säurestruktur; mittellanger Abgang mit Nougat im Nachhall.

Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim, Rheinhessen (D)
2018 BECHTOLSHEIMER PETERSBERG MERLOT TROCKEN € 7,70
88 P. Ansprechende rotbeerige Noten mit ätherischer Kräuterwürze; Haselnüsse und Süßholzraspeln, Extraktsüße, jugendliche Tannine, kräftiger Säurebogen; längerer, fruchtiger Abgang.
2018 SPÄTBURGUNDER TROCKEN „B" BECHTOLSHEIMER PETERSBERG € 17,50
87 P. Erdig-ätherische Noten; etwas Nougat und Süßholzraspeln, fragile Textur mit sehr reifem Fruchtansatz, weiche Tannine, stützende Säure; moderater Abgang mit Nougat im Nachhall.

Remushof Jagschitz, Oslip, Leithaberg
2019 BLAUFRÄNKISCH RIED BIENENFRESSER € 6,–
88 P. Sehr reife Pflaumennoten; Powidl und Süßholzraspeln mit roten Apfelschalen, spürbare dichte Extraktsüße, weiche, unruhige Tannine, stützende Säure, mittellanger süßlich-fruchtiger Abgang.

Weingut Helmut Preisinger, Gols, Neusiedlersee
2019 ZWEIGELT GOLSER ORTSWEIN € 7,50
88 P. Grüne vegetabile Noten sowie helle Kräuterwürze; grüne Bananenschalen und Apfelbaumblüten, weiche Tannine, gut stützende Säure; mittellang mit ledrig-vegetabilem Nachhall; interessant.

Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee
2018 ZWEIGELT € 10,50
88 P. Vielschichtige duftig-florale Noten sowie Lorbeerwürze; reife präsente Kirschnoten und Jod, leicht moussierend, abgerundete Tannine, stützende Säure; mittellang mit speckigem Nachhall.

Weingut Tischler, Halbturn, Neusiedlersee
2019 NEUSIEDLERSEE DAC ZWEIGELT € 6,50
88 P. Ledrige Anklänge und Schwarzkirsche; etwas Süßholzraspeln, sehr saftig, unkompliziert und trinkfreudig, stützende Säure, weiche Tannine; mittellang mit süßlich-fruchtigem Nachhall.

Cantina Kaltern, Kaltern, Südtirol (I)
2019 KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE (VERNATSCH) € 7,90
87 P. Transparenter Kern; reife Hagebutte, Jostabeeren und Sanddorn; sehr leichtfüßig, zart moussierend, gut stützende Säure, sehr weiche Tanninstruktur; moderate zart-würzige Länge.

Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf, Thermenregion
2018 ST. LAURENT EXKLUSIV € 10,–
87 P. Zart ledrige Anklänge, Veilchen sowie schwarze Johannisbeerblätter;

VERKOSTUNG

Verkostungsleiterin:
Mag. Birgit Kowarik, Weinakademikerin
VerkosterInnen:
- Karin Vratny, Diplom Sommelière
- Pepe Perez-Ubeda, Weinakademiker

Ort & Datum
Wien, Februar 2021
Verkostungsglas
Riedel Cabernet-Merlot

guter Fruchtextrakt und etwas Kaffeepulver, weiche Tannine, dezenter Säurebogen; mittellanger fruchtig-zitroniger Abgang.

Weingut Hautzinger, Tadten, Neusiedlersee
2019 NEUSIEDLERSEE DAC ZWEIGELT € 6,60
87 P. Schwarzkirsche sowie zarte dunkle Kräuterwürze; Zedernholznoten, saftig, harmonisch, abgerundete Tannine, gut stützende Säure; mittellang mit etwas Gerbstoffbegleitung.
2019 SANKT LAURENT € 5,60
87 P. Sehr reifer Beerenmix mit etwas Pflaume; Nougatanklänge mit Wacholderbeerenwürze, saftig und trinkfreudig, weiche Tannine, gut stützende Säure; mittellanger Abgang mit Süßholz im Nachhall.

Strablegg-Leitner Panoramaweinhof, Leutschach, Südsteiermark
2018 BLAUER ZWEIGELT KLASSIK € 7,50
87 P. Kirsche, Weichseln sowie duftig-florale Noten mit zarter dunkler Kräuterwürze; saftig und trinkfreudig, sehr weiche Tannine, gut stützende Säure; mittellang mit schmeichelndem würzigem Nachhall.

Weingut Müller, Krustetten, Kremstal
2018 ZWEIGELT GÖTTWEIGER BERG € 6,–
86 P. Schwarzkirsche, dunkle Kräuterwürze sowie violetter Flieder; zarte Zitrusuntermalung, sehr saftig und etwas rustikal, weiche Tannine, gute Säurestruktur; mittellang mit fruchtigem Nachhall.

Weingut Kummer, Mönchhof, Neusiedlersee
2019 ST. LAURENT € 5,90
86 P. Reife Beeren mit zarten Nougatnoten; sehr reifer Fruchtansatz, Granatapfel, weiche Tannine, milde Säurestruktur; moderate salzige Länge mit Nougat im Nachhall.

Weingut Stefan Zehetbauer, Schützen am Gebirge, Leithaberg
2018 BLAUFRÄNKISCH SONNENBERG € 7,–
85 P. Sehr reife fruchtige Noten und Liebstöckel; Zwetschkenschalen, frisch und jugendlich, weiche Tannine, stützende Säure; kürzer in der Länge; etwas eindimensional.

Wein & Heuriger Ganneshofer, Sooß, Thermenregion
2019 BLAUER PORTUGIESER „WAASERN" € 5,90
85 P. Dunkelblättrige Würze und etwas Zwetschke; Veilchen und Tonerde, samtige Tannine, zart moussierend, leicht herb; moderate Länge mit spürbaren Bitternoten; unkomplizierter, sortentypischer Trinkwein.

Weingut Wien Cobenzl, Wien
2018 BLAUER ZWEIGELT BISAMBERG – WIEN € 6,60
85 P. Kräutrig-ätherische Noten und Senfkörner; etwas Pflaume, speckig, weiche Tannine, leicht unruhige Säurestruktur, mittellanger fruchtiger Abgang mit wärmendem Nachhall.

GUT

Weingut Heuriger Piribauer, Neudörfl, Rosalia
2019 ROSALIA DAC ZWEIGELT € 6,20
Zart ledrige Anklänge, Blaubeeren und Waldboden; erdig, dunkelwürzig sowie etwas Pferdesattel, abgerundete, mittelkörnige Tanninstruktur, gut stützende Säure; mittellang mit Gerbstoffbegleitung.
2019 ROSALIA DAC BLAUFRÄNKISCH € 6,80
Krautig, Pflaume und etwas Wacholderbeerenwürze; saftige Schwarzkirsche, lebendige Säurespannung, kräftige, abgerundete Tannine; moderate Länge mit Pflaume im Nachhall.

Weingut Reiner Probst, Vogtsburg-Achkarren, Kaiserstuhl, Baden (D)
2018 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN € 7,95
Leicht überreife Fruchtnoten, erdiges Rumtopfaroma sowie Waldboden, Süßholzraspeln, etwas grüne Tannine, stützende Säurestruktur; mittellanger Abgang mit zitronigem Nachhall; braucht viel Luft.

Weingut Kummer, Mönchhof, Neusiedlersee
2019 ZWEIGELT € 7,70
Sehr offene Noten nach kaltem Mokka und Schwarzkirsche; Cocktailkirsche und Maroni-Mousse, abgerundete, etwas pelzige Tannine, gut stützende Säure; mittellang mit leicht mostigem Nachhall.

Weingut Mayer Resch, Krems, Kremstal
2020 ZWEIGELT ALTE POINT € 9,90
Hagebuttentee mit Rum; Hibiskus und Gewürznelken, deutlicher Säurebogen, abgerundete Tannine; moderate Länge mit Granatapfel im Nachhall; etwas bissig und ungestüm.

Foto: © Herbert Lehmann

Edler Trüffel trifft Wiener Käsekrainer

TEXT: TANJA BRAUNE

Eine Weltneuheit aus Hernals: Der innovative Wiener Christian Metzker präsentiert neue Trüffel-Käse-Piccolinis, die das Aushängeschild seiner Fleischerei werden sollen.

Christian Metzker ist Fleischer mit Leib und Seele und der letzte seiner Zunft in Hernals. In seinem Fachgeschäft im 17. Wiener Gemeindebezirk bleiben für Fleisch-Fans keine Wünsche offen. Mit seinem reichhaltigen Sortiment hat er sich bereits weit über die Bezirksgrenzen einen Namen gemacht. Er bietet seine Produkte nicht nur in seinem Eckgeschäft in der Mariengasse an, sondern auch Abhol- und Lieferservice. „Ich habe zwei Lieferfahrer, die normalerweise die Gastronomie beliefern. Während des Lockdowns wollte ich sie nicht in Kurzarbeit schicken und habe einen Lieferservice initiiert – und der ist extrem gut angenommen worden", freut sich Metzker. Dieses Service will der Fleischer nicht nur nach der Corona-Pandemie weiterhin anbieten, sondern auch den Lieferbereich über die Bezirksgrenzen erweitern. „Ich habe die Lockdown-Phase für die Erstellung meines Onlineshops genutzt, so werden jetzt unter anderem auch die Bestellvorgänge für alle Beteiligten um vieles einfacher!"

Weltneuheit mit Trüffel

Mit seinen Produkten hat er sich einen begeisterten Kundenstamm im Bezirk aufgebaut, von seiner neuesten Innovation aber spricht nun schon fast ganz Wien. Denn Christian Metzker hat quasi die Käsekrainer neu erfunden und sie mit feinstem Trüffel kombiniert. Die Idee ist eigentlich einem Freund geschuldet, der trotz feinstem Trüffel-Sternemenü viel mehr Gusto auf eine Käsekrainer hatte. „In meinem Hirn hat es sofort zu rattern angefangen: Wie kann ich diese Dinge kombinieren", erzählt Metzker. Es war eine Herausforderung, denn der Trüffelgeschmack muss der Grillhitze standhalten. Der Fleischer verrät: „Ich wollte nicht mit Aromen arbeiten, sondern ein ehrliches Produkt herstellen. Und so habe ich über ein Jahr experimentiert – und bin schließlich auf einen Trüffel-Pecorino als Basis und eine Trüffel-Salsa mit Echttrüffelanteil gekommen. So schmeckt die gegrillte Käsekrainer, die übrigens wie alle meine Wurstprodukte aus dem Tullnerfelder Schwein ist, wirklich nach Trüffel!"
Seit etwas mehr als vier Monaten ist das Produkt jetzt auf dem Markt und sorgt bereits für Furore. „Ich hätte nicht geglaubt, dass es so gut angenommen wird, ich bekomme fast täglich Anrufe von interessierten Kollegen und Neukunden!" Die Trüffel-Käse-Piccolinis werden für 19,40 Euro pro Kilo in der Fleischerei Metzker verkauft. Für Kollegen oder die Gastronomie gibt es das Kilo um 13,10 Euro. Auch für die Wiederverkäufer hat sich Metzker etwas Besonders ausgedacht: „All jene, die mein Produkt verkaufen, werden mit Text, Foto und Verlinkung auf meiner Homepage präsentiert und beworben!"

www.fleischerei-metzker.at