



Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal

94

Riesling Edelschuh, 13,5 %, NK

Helle Farbe, intensive Nase, Mix aus Marille, Grapefruit, Kiwi, am Gaumen körperreicher Wein mit dichter, engmaschiger Struktur, markantes Säurespiel, kernig, gute Länge und viel Zitrus im Abgang, Potenzial

Intensiv, präzise und fordernd

Für Riesling-Winzer war 2013 ein Jahr der Herausforderung.

TEXT VON WILLI BALANJUK · FOTOS VON MARKUS THUMS

Der Jahrgang 2013 ist charakterisiert durch schwierige Bedingungen während der Blüte: Hagel, langsame Vegetation – die sich im Nachhinein als ein großer Vorteil herausstellte – und einen kalten Herbst. Es waren Geduld, Konsequenz und gute Nerven der Winzer gefragt, da der Riesling nicht gerade die einfachste Rebsorte in dieser letzten Phase vor der Lese ist. Gute, konsequente Weingartenarbeit, mehrere Lesedurchgänge, späte Lese, perfekte Traubenselektion und kein Botrytisbefall führten jedoch zu großartigen Weinen. Wer am Jahresanfang in den Kellern die Weine aus den Tanks oder Fässern probiert hatte, hatte den Eindruck einer „heftigen Säure“ und stellte sich die Frage, ob sich diese jemals einbinden würde? Heute, 6 bis 8 Monate später, kann man den Winzern, die nicht versucht haben, die Säure zu korrigieren oder einen biologischen Säureabbau einzuleiten, nur gratulieren. Der lange Ausbau in den Fässern, der Kontakt mit der Feinhefe und der natürliche Ausfall des Weinstein haben die besten Weine zu intensiv aromatischen Rieslingen mit markantem, aber fruchttragendem Säurespiel reifen lassen. Die Weine überzeugen sowohl in der klassischen, fruchtbetonten Stilistik als auch in der kräftigeren Smaragd- und Reservekategorie.

A la Carte hat den Riesling Jahrgang 2013 in zwei Kategorien beschrieben. Es wurden rund 300 Weine verkostet. Die erste Kategorie umfasst die fruchtbetonten, eleganten Rieslinge bis 13% Alkohol. Hier überzeugten die Weine aus älteren Rebanlagen und höher gelegenen Rieden oder Weine, deren Trauben hochreif geerntet wurden und damit balancierte Säure ergaben. Der Restzucker variiert zwischen 3 und 9 Gramm,

wobei einige halbtrockene Weine sehr gelungen sind. Die kräftigeren Rieslinge in der 2. Kategorie, wie z. B. Smaragde und die Mehrheit der DAC Reserve-Weine, beeindrucken durch den Mix aus Steinobstnoten, Zitrus und einen süßen Fruchtschmelz, durch den oft die wunderbar integrierte Restsüße zum Vorschein kommt. Wieder einmal außerhalb jeder Kategorie überzeugt der Rheinriesling süß 2013 von Bernhard Ott mit 9% und 71g Restzucker im traditionellen Moselstil. Exotische Frucht und eine lebendige Textur mit viel Fruchtschmelz. —

Erklärung über den Ablauf der Verkostung

Die rund 300 Weine wurden vom Autor verkostet und bewertet. Gekostet wurde in Zalto Weißwein- und Universal-Gläsern. Am Ende wurden die besten Weine aus beiden Kategorien von einer Fachjury in einer Blindverkostung nochmals bewertet. Bei der Kategorie I waren 20 Weine (4 x 5er Serie) im Finale und in der Kategorie II waren 35 Weine (7 x 5er Serie) in der Finalverkostung.

Jurymitglieder sind: Rene Antrag (Weinakademiker & Sommelier Restaurant „Steirereck“), Steve Breitzke (Sommelier „Le Loft“), Hans Martin Gesellmann (Wein & Co), Lueder Machold (privater Weinliebhaber), Franz Messeritsch (Sommelier Restaurant „Le Ciel“), Philipp Schäffer (Weinakademiker & Weinhändler Graz) und der Autor.