

Foto: Wolfgang Angerer

Kurt Angerer, der bullige Lengenfelder, schiebt sich mit konstant hohen Leistungen in den Vordergrund (1). Josef Bauer hat leicht lachend mit Rosenberg und Spiegel hat er zwei modellhafte Veltliner im Keller (2).



dische Noten, Champignons, Waldboden, hefig, zartes Holz, Toastbrot, Kräutervürze, Frucht dezent im Hintergrund; Oliven, viel Opulenz, zarte Holznoten, Mandarinen, Ananas, Melonen, Birnen, knackig, schöne zartbittere Note, Bitterschoko, hinten etwas schlanker. **16,7**

Josef Bauer, Feuersbrunn

Rosenberg, 13,5%, S, € 9,40 Sehr floral, Blütennoten, Rosenbusch, frisch und klar, Blumenwiese, Frucht eher schüchtern, cremig, Vanille, Kokos; cremig, geschmeidig, Vanilleschoten, gute Fülle, Lebkuchen, Stachelbeeren, feinherb, Teeblätter, zartwürzig, guter Biss, hinten saftig und mit guter Länge ausgestattet. **17,1**

Spiegel Alte Reben, 13,5%, S, € 8,30 Frische helle Aromatik, Tee, Orangen, Limetten, leichte Kräuter- und Laubnote, weißer Pfeffer, bisschen metallisch; schöne Blüten, reife Äpfel, kernige Art, etwas burschikos, Mango, leichte Exotik, mit Luft immer besser, hinten fest und gute Länge, fruchtsüß. **16,9**

Stefan Bauer, Königsbrunn

Steinagrund, 13,5%, S, € 9,- Rauchiges Bukett, bisschen Getreidenoten, kandierte exotische Früchte, Anis, Lebkuchenglasur; am Gaumen wuchtig, dahinter aber sehr saftig, noch ziemlich verkapselt, hinten noch fordernd, braucht noch. **15,6**

Johann Bäuerl, Joching

Stein am Rain Smaragd, 13%, S, € 7,30 Bisschen überreife Frucht in der Nase, traditionelle Machart, exotische Fruchtnoten, Mango, Orangen, Ananas, mit Luft deutlich besser, opulent nussige Würze, Oliven, etwas Feuerstein, Lorbeer, mittlere Mätschen, aber sehr gutes Glas Wein. **15,9**
Pichl Poin, Smaragd, 13,5%, S, € 8,30 Zitrone, Pfeffer, Lebkuchen, ziemlich reif, rauchig, pikante

Würze; burschikos, sehr viel Pfeffer, etwas ledig, leichte Mineralität, Kräutergarten, Lorbeer, schlanker im Finish. **15,5**

Familie Bäuerl, Loiben

Kellerberg Smaragd, 13,5%, S Grüne Hülsenfrüchte, frische Kräuter, grüne Kirschen, recht offen; geschmeidig, ausgewogen, gewürzige Art, etwas metallisch, schöne Frucht, Weingartenpfirsich, hinten pikanter, Säurebiss, lebhaft, rauchig, schön komponiert, trinkanimerend auf gutem Niveau. **16,2**

Loibenberg Smaragd, 13%, S Sehr authentische Nase, helle Aromatik, deutlich Pfeffer, Pfefferoni, pikant, frisch, lebhaft; dann ganz anders, nur leicht bis mittelgewichtig, betont trockenes Finish, mineralisch, etwas asketisch. **15,2**

Bayer, St. Michael

Vordersseiber Smaragd, 13%, S, € 8,20 Süßliche Nase, Ananas, Früchtebrot, Karamell, Pikanz, Zitrus; die offenherzige attraktive Nase setzt sich am Gaumen nicht fort, sehr weiche Konturen, etwas BSA, wenig Leben, wirkt lasch, hinten relativ kurz. **14,6**

Berger, Röschitz

Stoltzenberg WV DAC, 13,5%, S, € 5,20 **13,2**

Blaha, Röschitz

Reipersberg WV DAC, 13%, S, € 5,80 Gute Fülle, Kletzenbrot, bisschen Pfirsich, Hülsenfrüchte, Weißbrot, relativ duftig; Williamsbirne, Zitronen, Mandarinen, leichte Rauchigkeit, grüner Pfeffer, schlank, knackig, aber ehrlich. **15,7**
Exklusiv, 13%, S, € 4,20 **13,8**

Böheim, Arbesthal

Reserve, 14%, S, € 8,- Florale Noten, Flieder, eher pikante Würze, sehr frisch und lebhaft, leichtflüchtig, Grapefruit; sehr würzig, fast fleischig, stimmig, ras-

