



Zugänglich – Vielseitig – Authentisch.  
NEUSIEDLERSEE DAC – Zweigelt von der  
Sonnenseite Österreichs

Die geöffnete Tür darf durchaus als  
Einladung in die Region Neusiedlersee DAC  
verstanden werden.

Auf mehr als 7000 Hektar Rebfläche reift an den östlichen und nordöstlichen Ufern des Steppensees eine große Sortenvielfalt. Der Zweigelt, mit knapp 2000 Hektar, die im Gebiet am häufigsten angepflanzte Rebsorte, hat hierbei seit 2011, dem ersten Jahrgang für Weine der geschützten Herkunft Neusiedlersee DAC, eine noch prägnantere Rolle.

Ein Neusiedlersee DAC kommt aus der pannonischen Klimazone. Charakteristisch sind hier heiße, trockene Sommer und kalte, schneearme Winter sowie moderate Niederschläge. Der Neusiedlersee selbst nimmt hierbei die wichtige Funktion eines Klimaregulators ein: Im Sommer heizt sich die große Wasserfläche auf und gibt nachts die gespeicherte Wärme langsam an die Umgebung ab. Die leichte Abkühlung in der Nacht fördert die Ausbildung einer kühlen, klaren Frucht und der Wein erhält die notwendige Säure. Maßgeschneidert für die Rebsorte Zweigelt.

Ein klassisch ausgebauter Neusiedlersee DAC besticht gebiets- und klimatypisch mit kühler, klarer Frucht, balancierter Säure und harmonischer Struktur. Eine Neusiedlersee DAC Reserve, die zumindest 18 Monate Reifung in Keller und Flasche erfährt, kann – der grundsätzlichen Zugänglichkeit der Rebsorte fast schon zum Trotz – äußerst vielschichtig, anspruchsvoll und kräftig sein. Dabei bleibt sie jedoch von

der klaren, dunkelbeerigen Frucht des Zweigelts geprägt, die nicht zuletzt auch einen guten Genussfluss garantiert. Dabei gerät manchmal fast ein wenig in Vergessenheit, dass der Zweigelt auch ein ganz vielseitiger Speisebegleiter ist. Gekochtes, Geschmortes, Gebratenes und die regionstypischen Paprikagerichte mag er besonders gerne. Leicht gekühlt begleitet ein Neusiedlersee DAC Wein jedoch auch Karpfen, Wels und Zander äußerst gekonnt.

Zugänglich wie die Neusiedlersee DAC-Weine sind auch die Winzer und Winzerinnen in diesem Gebiet. Fast das ganze Jahr stehen die Pforten der Weingüter offen, denn die Region hat nicht nur in den wärmeren Jahreszeiten einiges zu bieten. Meist sind Besuche am Weingut sogar ohne Voranmeldung möglich, immer aber gibt es einen herzlichen Empfang ohne Allüren.

**NEUSIEDLERSEE**  
• DAC •

**NEUSIEDLERSEE**  
• DAC •  
RESERVE

#### INFO

Verein NEUSIEDLERSEE DAC  
Untere Hauptstraße 47  
7100 Neusiedl am See  
T: +43 664 1823470  
E: office@neusiedlersee-dac.com  
www.neusiedlersee-dac.com

Wie die Herkunft, so auch der Wein. Für das östlichste DAC-Gebiet Österreichs lässt sich das am besten beschreiben mit: zugänglich, vielseitig und authentisch. Falstaff hat die Neusiedlersee DAC-Weine des Jahrgangs 2017 sowie die Neusiedlersee DAC-Reserven 2016 für Sie verkostet.

Fotos: Steve Halder, beige stellt

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM  
FÜR NACHHALTIGKEIT  
UND TOURISMUS

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

LAND  
BURGENLAND

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete





### ERFOLGSSTORY MIT SEEBLICK

Die Erfolgsgeschichte der roten Neusiedlersee-DAC-Weine aus dem Nordburgenland wird mit dem tollen Jahrgang 2017 weitergeschrieben. Mittlerweile erzeugen bereits über 100 Weingüter den gebietstypischen Blauen Zweigelt mit der signifikanten Herzkirschenfrucht. Beginnend mit dem hervorragenden Rotweinjahrgang 2011 wird ein unverwechselbarer burgenländischer Rotweintypus unter der Herkunft Neusiedlersee DAC angeboten. Mit den eleganten Vertretern des Jahrgangs 2017 geht diese Erfolgsgeschichte in ihre nunmehr bereits siebte Auflage. Seit 2012 besteht der Verein Neusiedlersee DAC, in dem sich eine stets weiter anwachsende Zahl von qualitätsorientierten Winzern zusammengeschlossen hat, um diesen auf der regionalen Leitsorte Blauer Zweigelt aufgebauten Rotweinstil bei den Konsumenten im In- und Ausland bekannt zu machen. **NOTIZEN** VON PETER MOSER

Der klassische Neusiedlersee DAC ist ein reinsortiger Blauer Zweigelt, der mit viel Frucht und zarter Würze alle Vorteile dieser Sorte verkörpert. Auch die Reserve-Kategorie wird in wachsendem Ausmaß aus reinem Zweigelt gekeltert.



91

**1. Platz**  
**Neusiedlersee DAC Heideboden 2017**  
**Weingut Heinrich Lunzer, Tadtén**  
 13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Brombeernuancen, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von schwarzen Kirschen, einladendes, typisches Bukett. Saftig, elegant und ausgewogen, integrierte runde Tannine, frisch und anhaftend, ein facettenreicher Speisenbegleiter.  
**heinrich@weingutlunzer.at, € 7,10**



91

**2. Platz**  
**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Jacqueline Klein, Andau**  
 14 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, dunkles Beerenkonfit, reife Kirschen, zarte Holzwürze unterlegt, etwas Zimt. Saftig, süße Kirschen, feiner Nougat, integrierte Tannine, zart karamellig im Abgang, würziger Nachhall, gute Länge, verfügt über Entwicklungspotenzial.  
**info@klein-wein.at, € 7,50**



91

**3. Platz**  
**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Markus Iro, Gols**  
 14 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Holzwürze, attraktive dunkle Beerenfrucht, reife Kirschen, etwas Lakritze, tabakige Nuancen. Stoffig, elegant, reife Kirschenfrucht auch am Gaumen, dezente Fruchtsüße, integrierte Tannine, bleibt haften, mineralischer Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.  
**wein@markusiro.at, € 7,70**

Fotos: Claudia Schmidmaier (3), beige stellt: Steve Haider

90

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weinbau Gerhard Haider, Illmitz**  
 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte rote Herzkirschenfrucht, zart tabakig, floraler Touch. Saftig, rote Waldbeeren, feine Tannine, süße Frucht im Abgang, bleibt haften, zugänglich und vielseitig einsetzbar.  
**office@weinhaider.at, € 6,-**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Nationalparkweingut Lotte und Johann Adrian, Apetlon**  
 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte dunkle Kirschenfrucht, ein Hauch von Brombeeren, florale Nuancen. Saftig, elegant, ein Hauch von Veilchen, frisch strukturiert, mineralisch, bleibt haften, facettenreicher Speisenwein.  
**office@weingut-adrian.at, € 6,50**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut M. Kast, Neusiedl am See**  
 13 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart floral, dezent kräuterwürzig, dunkles Beerenkonfit, aber auch rote Kirschen, elegant und ausgewogen am Gaumen, feine Tannine, frisch strukturiert, dezenter Nougat im Nachhall, ein vielseitiger Speisenwein.  
**info@weingut-kast.at, € 6,50**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Hautzinger, Tadtén**  
 13 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarzes Beerenkonfit, dunkle Kirschen, etwas Cassis, tabakige Nuancen unterlegt. Stoffig, elegant und dunkelbeerig, samtige Tannine, etwas Nougat, bleibt haften, ein ausgewogener Speisenwein.  
**weingut@hautzinger.at, € 6,60**

**Neusiedlersee DAC Selection 2017**  
**Weingut Salzl – Seewinkelhof, Illmitz**  
 13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart tabakig unterlegtes Brombeerenkonfit, schwarze Kirschen, dezente Kräuterwürze. Mittlerer Körper, feinwürzig, reife Kirschenfrucht, gut integrierte Tannine, bleibt haften, verfügt über Entwicklungspotenzial.  
**salzl@wein-salzl.at, € 6,70**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Erich Scheibhofer, Andau**  
 13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breite Randaufhellung. Zarter Duft nach Herzkirschen unterlegt mit etwas Kräuterwürze, dunkles Beerenkonfit, floraler Touch. Mittlere Kom-

plexität, saftig, elegant, feine Fruchtsüße, balancierte Tanninstruktur. Brombeeren, Tabakwürze im Nachhall, bereits gut antrinkbar, vielseitiger Speisenbegleiter.  
**office@scheibhofer.at, € 6,90**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Preinerwein, Apetlon**  
 12,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische reife Zwetschgenfrucht, kandierende Orangenzesten, dunkles Beerenkonfit unterlegt. Saftig, rund und fruchtbetont, dezente Tannine, bereits gut entwickelt, feiner Schokotouch im Finale.  
**office@preinerwein.at, € 6,90**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Horst und Georg Schmelzer, Gols**  
 13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart tabakig unterlegte schwarze Kirschen, feines Brombeerenkonfit im Hintergrund, einladendes Bukett. Saftig, elegant, zart floral, feine Tannine, gute Frische, mineralischer Abgang, gutes Reifepotenzial.  
**info@wein-schmelzer.at, € 7,-**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Hannes Reeh, Andau**  
 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine Kräuterwürze mit Herzkirschennoten, ein Hauch von rotem Beerenkonfit, etwas Orangenzesten, blättriger Touch. Saftig, elegant, frische Struktur, rote Kirschen und etwas Erdbeerenkonfit im Abgang, leicht fruchtsüß im Nachhall, gut antrinkbar.  
**wein@hannesreeh.at, € 7,40**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Schwarz Wein, Andau**  
 12,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, reife Kirschenfrucht, zartes Waldbeerenkonfit unterlegt, einladendes Bukett. Saftig, feine Fruchtsüße, angenehme frische Struktur, samtige Tannine, balanciert, ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter.  
**office@schwarz-weine.at, € 7,50**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Keringer, Mönchhof**  
 13,3 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte Herzkirschen, etwas Orangenzesten, rotes Beerenkonfit, florale Anklänge. Saftig, mittlere Komplexität, Brombeerennoten im Abgang, integrierte Tannine, leichtfüßig, gut antrinkbar, unkompliziertes Trinkvergnügen.  
**weingut@keringer.at, € 7,50**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Kummer, Mönchhof**  
 13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung.

Zart tabakig-kräuterwürzig unterlegtes rotes Kirschenkonfit, mineralischer Touch. Saftig, ausgewogen, feines Waldbeerenkonfit, runde Tannine, dezente Fruchtsüße im Abgang, vielseitig einsetzbar.  
**johanneskummer@aon.at, € 7,70**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Heinrich Lunzer, Gols**  
 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, Noten von reifen Zwetschgen, kandierten Orangenzesten und Nougat, schwarze Beerenfrucht unterlegt. Mittlerer Körper, rotbeerige Frucht, Kirschen, feine Tannine, frischer Säurebogen, bereits gut antrinkbar und entwickelt.  
**weingut@heinrich-lunzer.at, € 8,-**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Golser Wein GmbH – Gaudium Vinum Galos, Gols**  
 13,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Dunkles Beerenkonfit, zart tabakig unterlegte Kräuterwürze, schwarze Kirschen, etwas Cassis. Saftig, elegant und ausgewogen, samtige Tannine, feiner Nougat, gute Frische, bereits gut antrinkbar.  
**prost@golserwein.at, € 9,90**

89

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weinbau Silvia Steiner Podersdorf am See**  
 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zartes rotes Waldbeerenkonfit, frische Kirschen, sauberes Bukett. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüße, ein Hauch von frischen Zwetschgen, samtige Tannine, etwas Nougat, vielseitig einsetzbar und zugänglich.  
**office@weinbau-silvia-steiner.at, € 6,-**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weinbau Nekowitsch, Illmitz**  
 13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht, rote Kirschen unterlegt. Mittlerer Körper, rotbeeriges Konfit, zarte Tannine, dezente Süße im Abgang, vielseitig einsetzbar.  
**office@weinbau-nekowitsch.at, € 6,-**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Gartner, Illmitz**  
 14 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegtes rotes Waldbeerenkonfit, zart nach Lakritze und Orangenzesten. Mittlere Komplexität, süße Textur, runde Tannine, samtiger Abgang, schokoladiger Nachhall, bereits entwickelt.  
**info@gartnerwein.at, € 6,-**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Loos, Apetlon**  
 14 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze, dezente Brombeeren, reife Herzkirschen, ein Hauch von Orangenzesten. Saftig, feine Zwetschgenfrucht, integrierte Tannine, dezente Süße im Abgang, bereits gut antrinkbar.  
**office@weingut-loos.at, € 6,-**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weinbau Alois & Martin Gangl, Illmitz**  
 13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Dunkles Waldbeerenkonfit, zart nach Zwetschgen, kandierte Orangenzesten unterlegt. Mittlerer Körper, rotbeerige Textur, zarte Tannine, dezente Fruchtsüße im Abgang, unkomplizierter Stil.  
**weinbau.gangl@bnet.at, € 6,20**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Münzenrieder, Apetlon**  
 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart rauchig-tabakig unterlegte Nuancen von Brombeeren und dunklen Kirschen. Mittlerer Körper, rotbeerige Nuancen, zarte Tannine, etwas weitmaschig im Abgang, ein Hauch von Orangen im Finale.  
**info@muenzenrieder.at, € 6,50**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Pillinger, Mönchhof**  
 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit einem Hauch von Lakritze unterlegte schwarze Kirschenfrucht, Mandarinenzesten. Wirkt leichtfüßig, süße Beerenfrucht, dezente Tannine, etwas Schokolade im Abgang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.  
**weingut-pillinger@aon.at, € 6,50**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Paul Rittsteuer, Neusiedl am See**  
 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Dunkle Mineralität, zart blättrig, dunkles Beerenkonfit, etwas Zwetschge, feinwürzige Kräuternuancen. Saftig, frische Struktur, eingebundene Tannine, zarte Kirschenfrucht, Fruchtsüße im Nachhall, bereits gut antrinkbar, mittlere Länge.  
**office@weingut-rittsteuer.at, € 6,80**

**Neusiedlersee DAC 2017**  
**Weingut Horvath, Gols**  
 13,3 Vol.-%, DV. Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart mit Orangenzesten unterlegtes rotes Beerenkonfit, etwas Brombeere, feine Zwetschgen und Pflaume. Mittlerer Körper, eingebundene Tannine, zarte dunkle Beerenfrucht im Abgang, Tabakwürze im Nachhall, bereits gut antrinkbar.  
**info@weingut-horvath.at, € 6,90**

# falstaff

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Hoffmann, Mönchhof**

13 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart blättrig-kräuterwürzig unterlegte dunkle Beerenfrucht, tabakige Nuancen. Mittlerer Körper, rote, süße Kirschenfrucht, runde Tannine, bereits gut zugänglich, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

hoffmann.weingut@gmail.com, € 6,90

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Temer, Gols**

13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Etwas verhaltenes Bukett, zart nach roten Kirschen, tabakig-blättrige Nuancen. Wirkt leichtfüßig, zartes Waldbeerkonfit, ausgewogen, bereits gut antrinkbar.

office@weintemer.at, € 7,-

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon**

13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, Nuancen von Erdbeeren, zart nach Orangenzenen. Mittlerer Körper, Anklänge von Herzkirschen, würzige Nuancen im Abgang, etwas Nougat im Rückgeschmack.

office@weingut-pmc.at, € 7,-

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Alexander Egermann, Illmitz**

13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zarter Tabakwürze unterlegtes dunkles Beerenkonfit, etwas Brombeere, zart nach Zwetschgen, Kräuternuancen, ein Hauch von Karamell. Saftig, elegant, eingebundene Tannine, Kirschennoten im Abgang, zarte Fruchtsüße, mittlere Länge.

wein@alexander-egermann.at, € 7,70

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Elisabeth Helmut Elisabeth Wendelin, Gols**

13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit einem feinen Nougattouch unterlegte rote Herzkirschenfrucht, zarte tabakige Nuancen. Mittlerer Körper, rotbeerige Textur, zarte Tannine, mineralischer Abgang, vielseitig einsetzbar.

wendelin@weingut-wendelin.at  
€ 7,90

● **Neusiedlersee DAC 2017****Thomas Lehner No2 2017****Weingut Thomas Lehner, Illmitz**

11,9 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Brombeerkonfit, Anklänge von schwarzen Kirschen, ein Hauch von Gewürznelken, einladendes Bukett. Saftig, rotbeerig, lebendig strukturiert, kirschiger Abgang, zitroniger Touch im Nachhall.

info@thomaslehner.at, € 8,40

● **Neusiedlersee DAC 2017****Artisan Wines, Halbtorn**

13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Frische Herzkirschen, feines rotbeeriges Konfit, zarte Kräuterwürze. Mittlerer Körper, dezentes Beerenkonfit, integrierte Säurestruktur, bereits gut entwickelter Speisenbegleiter.

franz@artisanwines.at, € 9,-

88

● **Neusiedlersee DAC 2017****Bauer – Die Weinfamilie – Illmitz, Illmitz**

13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart nach reifen Zwetschgen, dezente Dörrobstnuancen, ein Hauch von Orangenzenen. Süße Pflaumen, reife Kirschen, runde Tannine, etwas weitmächtig im Abgang, ein unkomplizierter Speisenbegleiter.

hans.bauer@a1.net, € 6,-

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingüter Weiss-Taschner, Gols**

12,6 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Rauchig-blättrig unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, zart nach Orangenzenen. Mittlerer Körper, rote Kirschen, zarte Tannine, frischer Nachhall, bereits gut antrinkbar.

wein@wt-gols.com, € 6,-

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Pinetz, Frauenkirchen**

13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Frisches rotes Waldbeerkonfit, zart nach Kirschen, dezente floraler Touch. Mittlerer Körper, rotbeerig auch am Gaumen, zarte Tannine, dezente fruchtige Süße im Abgang.

weingut@pinetz.com, € 6,30

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Jonny Wegleitner, Apetlon**

12,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart blättrig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Orangenzenen. Mittlerer Körper, leichtfüßiger Stil, dezente Fruchtsüße, etwas weitmächtig, unkomplizierter Speisenbegleiter.

weingut@wegleitner.at, € 6,50

● **Neusiedlersee DAC 2017****Arkadenweingut Walter Heiss, Illmitz**

13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschgen, ein Hauch von Dörrobstnuancen, dunkles Beerenkonfit. Mittlere Komplexität, dezente Fruchtsüße, runde Tannine, schokoladiger Nachhall, unkomplizierter Wein für alle Tage.

walter.heiss@netway.at  
€ 6,50

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Michaela und Gerhard Lunzer, Gols**

13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Etwas verhalten, zartes Erdbeerkonfit, ein Hauch von Orangenzenen. Leichtfüßig, zart nach roter Kirschen, etwas weitmächtig, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.

weingut.mg.lunzer@aon.at  
€ 6,80

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Stefan Kast, Neusiedl am See**

12,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart blättrig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, Nuancen von Erdbeeren und Orangenzenen. Mittlerer Körper, rotbeerige Frucht, frisch strukturiert, zitronig, rote Kirschen im Finale.

wein@stefankast.at, € 6,90

● **Neusiedlersee DAC****Ried Edelgrund Apfelgrund 2017****Allacher Vinum Pannonia, Gols**

14,1 Vol.-%, VL. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Rauchig-blättrig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, zart nach Weichseln und Ribisel. Mittlere Komplexität, wirkt etwas weitmächtig, dezente Tannine, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.

wein@allacher.com, € 8,20

● **Neusiedlersee DAC 2017****Weingut Familie Riepl, Gols**

13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Verhalten, zart floral, ein Hauch von roten Kirschen, dezente Kräuterwürze unterlegt. Mittlere Komplexität, rote Kirschen, präsenze Tannine, würziger Nachhall, süße, aber auch vegetale Nuancen im Finish.

office@weingut-riepl.at, € 8,50

## 2016 Reserve

93

## 1. Platz

● **Neusiedlersee DAC Reserve****Ried Goldberg 2016****Weingut Hans und Christine Nittnaus, Gols**

14 Vol.-%, NK. Tiefsdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife dunkle Waldbeeren, Nuancen von Kirschen, kandierte Orangenzenen, etwas Kräuter, feine Holzwürze, zart floraler Touch. Saftig, elegant, angenehme Extraktsüße, samtige, tragende Tannine, zarter Nougat, Kirschen im Nachhall, bleibt haften, gutes Entwicklungspotenzial.

weingut@nittnaus.net, € 15,90

92

## 2. Platz

● **Neusiedlersee DAC Reserve****Ried Waldacker 2016****Weingut Kiss, Halbtorn**

13,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische rote Herzkirschenfrucht, zart nach Nougat und Honig, dezente Holzwürze, facettenreiches Bukett. Mittlerer Körper, Noten von reifen Pflaumen, dezente Fruchtsüße, runde Tannine, bereits zugänglich, vielseitig einsetzbar.

office@weingutkiss.at, € 15,-

## 3. Platz

● **Neusiedlersee DAC Reserve****Ried Luckenwald 2016****Weingut Hans und Christine Nittnaus, Gols**

14 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas verhalten, reife Herzkirschen, zart nach Brombeer und Cassis, mineralischer Touch. Saftig, dunkles Beerenkonfit, integrierte Tannine, mineralisch, frisch strukturiert, etwas Nougat im Nachhall, verfügt über Entwicklungspotenzial.

weingut@nittnaus.net, € 15,90

● **Neusiedlersee DAC Reserve****Ried Zeiselberg 2016****Weingut Kummer, Mönchhof**

14 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Nuancen von Edelholz und etwas Lakritze, schwarze Kirschen klingen an, kandierte Orangenzenen, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, elegant und ausgewogen, feine Tannine, angenehme Säurestruktur, etwas Nougat im Finale, bereits gut antrinkbar, hat Potenzial.

johanneskummer@aon.at  
€ 16,50

91

● **BIO Neusiedlersee DAC Reserve****2016****Bio-Weingut Ettl, Podersdorf am See**

13 Vol.-%, VL. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart tabakig-kräuterwürzig unterlegtes schwarzes Kirschkonfit, Nuancen von Brombeeren und Orangenzenen. Saftig, mineralische Textur, dunkle Beeren, präsenze Holzwürze, etwas dunkler Nougat, ein stoffiger Speisenbegleiter, verfügt über gute Länge.

office@bioweingut-ettl.at, € 12,-

● **Neusiedlersee DAC Reserve****Alte Reben 2016****Weingut Andi Kroiss, Illmitz**

13,5 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, frische Herzkirschen, kandierte Orangenzenen, dunkles Beerenkonfit unterlegt. Saftig, elegant und ausgewogen, feine Extraktsüße, integrierte, samtige Tannine, schokoladiger Touch, vielseitig einsetzbar.

weingut.kroiss@bnet.at  
€ 12,50

● **BIO Neusiedlersee DAC Reserve****Obere Heidäcker 2016****Weingut Christian und Thomas Weiss, Gols**

14,5 Vol.-%, VL. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Dezente Gewürznuancen, ein Hauch von Zimt, etwas Nougat, reife Pflaumen, dunkles Beerenkonfit unterlegt. Mittlere

Komplexität, schwarze Kirschen, samtige Tannine, ein Hauch von Karamell im Nachhall, bereits gut antrinkbar.

info@weingut-weiss.at  
€ 16,10

● **Neusiedlersee DAC Reserve Ried****Golser Goldberg GOLS 2016****Weingut Horvath, Gols**

13,5 Vol.-%, VL. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit feinem Nougat unterlegte dunkle Beerenfrucht, feine Haselnussnuancen, reife Zwetschgen, kandierte Orangenzenen, floraler Touch. Mittlerer Körper, rotbeerige Frucht, reife Kirschen, runde Tannine, dezente Süße, saftiger Speisenbegleiter.

info@weingut-horvath.at, € 17,-

90

● **Neusiedlersee DAC Reserve 2016****Weingut M. Kast, Neusiedl am See**

13,5 Vol.-%, NK. Tiefsdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Gewürzige Edelholznuancen, reifes dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Orangenzenen, etwas Schokolade. Mittlerer Körper, Nuancen von Kirschen, präsenze Tannine, etwas Nougat im Abgang, ein würziger Speisenbegleiter.

info@weingut-kast.at, € 12,-

● **Neusiedlersee DAC Reserve 2016****Weingut Paul Rittsteuer, Neusiedl am See**

13,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, zart nach Herzkirschen, tabakige Nuancen. Mittlerer Körper, rote Kirschen, dezente Tannine, gute Frische, bereits entwickelt, ein vielseitiger Begleiter bei Tisch.

office@weingut-rittsteuer.at  
€ 12,90

● **Neusiedlersee DAC Reserve****Sapientia 2016****Winzerhof Julius Steiner, Podersdorf/See**

14 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Dezente Gewürznuancen, etwas Nougat, rotbeerige Fruchtanklänge, frische Kirschen, saftig, mittlere Komplexität, würzige Tannine, gute Frische, Brombeeren und etwas Schokolade im Nachhall.

info@julius-steiner.at  
€ 12,90

! **Tasting-Info**

Alle Verkostungsnotizen online unter

● [falstaff.com/neusiedlersee-dac2018](http://falstaff.com/neusiedlersee-dac2018)

