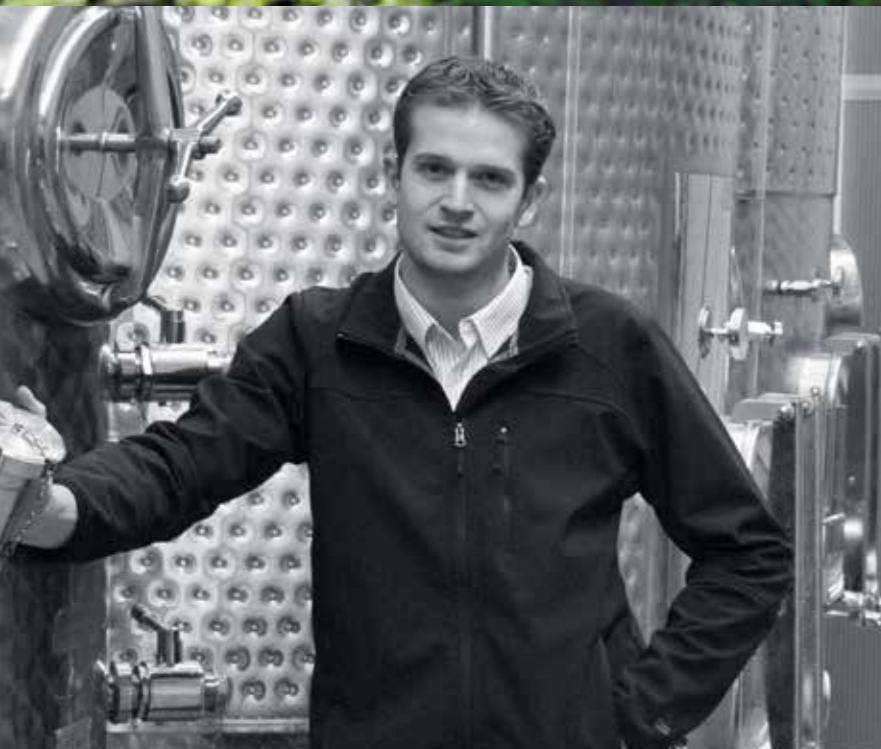


NEUSIEDLERSEE DAC CUP

Nach einer einjährigen Pause, die durch den schwierigen Jahrgang 2014 notwendig wurde, hat Falstaff wieder den Cup für die noch jungen Herkunftsweine aus dem Gebiet Neusiedlersee ausgeschrieben. Teilnahmeberechtigt waren die klassischen Neusiedlersee-DAC-Weine aus 2015 und die Reserven aus 2013 und 2014. Die Klassik-Kategorie holte sich die Newcomerin Jacqueline Klein, die das Weingut Salzl – Seewinkelhof aus Illmitz – sowie ihren Andauer Kollegen Erich Scheiblhof auf die Plätze verwies. In der Reserve-Kategorie konnte sich Harald Kiss aus Halbtorn mit seinem Neusiedlersee DAC »Reserve vom Waldacker« durchsetzen, er hat damit seinen Cup-Sieg aus 2013 wiederholen können. Auf Platz zwei folgten im Stechen die Reserve des Weinguts Ziniel in St. Andrä am Zicksee, wo sich der junge Kellermeister Andreas Ziniel immer besser in Szene setzt. Der dritte Rang geht an das Weingut Hans und Christine Nittmaus aus Gols für die Reserve Luckenwald. **NOTIZEN** VON PETER MOSER



NEUSIEDLERSEE DAC 2013 RESERVE
1. Cupsieger: Harald Kiss, Halbtorn

He did it again. Nachdem Harald Kiss bereits bei der Premiere dieses neuen Cup-Bewerbs den Sieg mit der Reserve vom Waldacker 2011 erringen konnte, hat er sich nun mit 2013 erneut durchsetzen können. Die Toplage Waldacker im Süden Halbtorns weist einen besonders hohen Kalkgehalt auf und kann Wasser gut speichern – ideal für Zweigelt.



NEUSIEDLERSEE DAC 2015
1. Cupsiegerin: Jacqueline Klein, Andau

2010 vinifizierte die Jungwinzerin ihren allerersten Jahrgang, binnen kurzer Zeit ist es ihr gelungen, sich einen guten Namen zu machen. Sie bezeichnet den Zweigelt als ihre Lieblingssorte und beherrscht sie sowohl reinsortig wie als Cuvéepartner perfekt. Nun steht sie mit ihrem Zweigelt erstmals im Cup ganz oben am Siegertreppchen.

Fotos: beigestellt

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- DV Drehverschluss
- NK Naturkork
- VL VinoLok

Neusiedlersee DAC 2015

92

1. Platz

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Jacqueline Klein, Andau**
14 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zarter Kräuterwürze unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, Brombeeren und reife Herzkirchen klingen an. Saftig, komplex und fruchtsüß am Gaumen, mineralisch, feine Tannine, zarter Nougat im Abgang, sehr gute Länge, ein stoffiger Speisenbegleiter. € 6,50

91

2. Platz

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Salzl – Seewinkelhof, Illmitz**
13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart blättrig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, zart florale Nuancen, ein Hauch von Nougat. Saftig, elegant und ausgewogen, reife Kirschen und Zwetschgen, angenehme Süße im Abgang, feiner Schokotouch im Nachhall. € 6,50

3. Platz

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Erich Scheiblhof, Andau**
13,5 Vol.-%, DV. Tiefsdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Würzig unterlegte reife schwarze Waldbeerfrucht, zart nach Nougat und Kräutern, einladendes Bukett. Saftig, gute Komplexität, feine Brombeernote, elegante Tannine, schokoladiger Nachhall. € 6,50

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Alexander Eggermann, Illmitz**
13 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig, rote Beerenfrucht, reife Kirschen, ein Hauch von Feigen und Nougat. Saftig, elegant, reife Beerenfrucht, frisch strukturiert, kirschtiger Abgang, Orangen im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial. € 7,50

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Markus Iro, Gols**
13,5 Vol.-%, NK. Tiefsdunkles Rubingranat, violette



lette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit Röstaromen unterlegte schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Cassis, reife Pflaumen, etwas dunkler Nougat. Saftig, gute Komplexität, angenehme Fruchtsüße, integrierte Tannine, ein eleganter Speisenbegleiter mit Reifepotenzial. € 7,70

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Vinum Pannonia Allacher, Gols**
13,9 Vol.-%, VL. Tiefsdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Rauchige Kräuterwürze, noch zart reduktiv, schwarze Beerenfrucht unterlegt, ein Hauch von Lakritze im Hintergrund. Kraftvoll, stoffig, schokoladige Textur, reife Zwetschgen, bleibt haften, ein Speisenbegleiter mit Reifepotenzial. € 8,20

90

● **Neusiedlersee DAC Zweigelt Classic 2015, Weingut Kiss, Halbtorn**
13 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines rotes Waldbeerkonfit, zarte florale Anklänge, ein Hauch von Kirschen. Mittlere Komplexität, frisch strukturiert, zitronig unterlegte rote Beerenfrucht im Abgang, dezente Süße im Nachhall, leichtfüßiger Stil. € 6,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Thell, Andau**
13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Kräuterwürzig unterlegtes dunkles Beerenkonfit, zart nach Brombeeren und Lakritze. Saftig, komplexe Textur, dezente Fruchtsüße, mineralisch und anhaltend, dunkle Kirschen im Nachhall, vielseitig einsetzbar. € 6,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weinbau Helmut Bruckner, Gols**
13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zarte Brombeernote, tabakige Nuancen, ein Hauch von Kräutern und Orangenzenen. Mittlerer Körper, rotbeeriger Touch, dezente Süße, frisch strukturiert, bereits zugänglich, ein vielseitiger Speisenbegleiter. € 6,50

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Münzenrieder, Apetlon**
12,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit einem Hauch von Zwetschgen unterlegte frische Kirschen, dezente Kräuterwürze im Hintergrund. Saftig, elegant, zarte Fruchtsüße, dezenter Nougat im Abgang, ein charmanter Speisenbegleiter. € 6,50

● **Neusiedlersee DAC Classic 2015 Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon**
13,5 Vol.-%, DV. Tiefsdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschgen, mit Brombeerkonfit unterlegt, dezente Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenzenen. Saftig, angenehme Fruchtsüße,

feine Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, vielseitig einsetzbar. € 7,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Hannes Reeh, Andau**
14 Vol.-%, DV. Tiefsdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Frisches Brombeerkonfit, ein Hauch von Zwetschgen, etwas Lakritze und mineralische Nuancen. Saftig, rote Waldbeeren, feine Tannine, frisch und gut anhaltend, salziger Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter. € 7,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Toth, Illmitz**
13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive florale Nuancen, ein Hauch Hibiskus und Malven, rotbeerige Frucht unterlegt. Saftig, dabei mittelgewichtig, Nuancen von Himbeeren, blumig-verspielter Stil, angenehme Fruchtsüße im Nachhall. € 7,50

● **Neusiedlersee DAC Klassik 2015 Weingut Ziniel, St. Andrä/Zicksee**
13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart rauchig, angenehme Kräuterwürze, dunkle Beerenfrucht, dezente Reduktion. Mittlerer Körper, saftige Frucht, angenehme Süße, integrierte Tannine, bereits gut antrinkbar. € 7,50

89

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Etl, Halbtorn**
13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit einem Hauch von Lakritze unterlegtes Brombeerkonfit, florale Nuancen, tabakige Würze. Mittlere Komplexität, rotbeeriger Touch, frisch strukturiert, zitroniger Nachhall. € 6,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weinbau Gangl, Illmitz**
13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Zwetschgenfrucht, dunkles Waldbeerkonfit unterlegt, ein Hauch von Schokolade. Saftig, elegante Textur, frische Kirschen, lebendig strukturiert, trinkfreudiger Stil. € 6,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Gartner, Illmitz**
14 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit einem Hauch von Lakritze und Zwetschgen unterlegte dunkle Beerenfrucht, dezente Kräuterwürze. Saftig, frische Kirschenfrucht, integrierte Säure, feine Fruchtsüße im Abgang, vielseitig einsetzbar. € 6,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Hoffmann, Mönchhof**
13 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit,



Stop cork killing your work of art

Don't let the cork ruin the aroma and taste of your wine. Use Vinolok to eliminate the problems of cork taint (TCA). After all, glass has been proven to be the best material for keeping beverages safe over the centuries. To find out more, visit www.vinolok.cz



kandierte Orangenzesten, feine tabakige Nuancen. Mittlerer Körper, elegant, feine Kirschenfrucht, eingebundene Tannine, bereits zugänglich, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen. € 6,50

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Paul Rittsteuer, Neusiedl/See** 13 Vol.-%, DV. Tiefschwarzes Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes schwarzes Waldbeerkonfit, Nuancen von frischen Zwetschgen, dezente Kräuterwürze. Mittlerer Körper, Nuancen von Kirschen, frisch strukturiert, trinkfreudiger Stil. € 6,80

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Horvath, Gols** 13 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine rauchige Nuancen, dunkle Beeren, reife Kirschen, tabakig unterlegt. Mittlerer Körper, rotbeerige Frucht, dezente Tannine, zitroniger Touch im Abgang. € 6,90

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Bernd Nittnaus, Gols** 12,5 Vol.-%, DV. Tiefschwarzes Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart floral unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, feine tabakige Kräuterwürze klingt an. Elegant, eher leichtfüßig, feiner Säurebogen, ein Hauch von Ribisel im Abgang, animierender Speisenbegleiter. € 6,90

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Christoph Hess, Neusiedl am See** 13,5 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feines rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Kräuterwürze, Kirschen im Hintergrund. Rotbeerig, eher schlanke Textur, frischer Säurebogen, mineralisch-zitroniger Nachhall, lebendiger Speisenbegleiter. € 7,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Kummer, Mönchhof** 14,5 Vol.-%, DV. Tiefschwarzes Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife schwarze Kirschen, zarte Kräuterwürze, tabakig, Nougat, einladendes Bukett. Mittlere Komplexität, zarte Brombeerfrucht, prä-sente Tannine, würziger Abgang. € 7,-

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Michlits Stadlmann St. Andrä/Zicksee** 13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte Weichselnuancen, rotbeeriger Touch, zarte Nuancen von Orangenzesten. Mittlerer Körper, ein Hauch von Lakritze, prä-sente Tannine, mineralischer Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter. € 7,50

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Hans und Christine Nittnaus Gols** 13 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette



Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart blättrig unterlegtes rotes Beerenkonfit, ein Hauch Ribisel, Orangenzesten. Mittlerer Körper, rotbeerig, frisch strukturiert, zitroniger Touch im Abgang, ein unkomplizierter Speisenbegleiter. € 7,50

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Helmut Preisinger, Gols** 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte reife Herzkirschenfrucht, dezente nach Brombeerkonfit, ein Hauch von Nougat. Mittlere Komplexität, rote Beerenfrucht, frisch strukturiert, zitroniger Touch im Abgang. € 7,50

● **Neusiedlersee DAC 2015 Weingut Familie Riepl, Gols** 13 Vol.-%, VL. Tiefschwarzes Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze, Nuancen von Tabak. Mittlere Komplexität, dunkle Frucht, zart nach Brombeeren, prä-sente Tannine, zarte vegetale Würze im Finale. € 7,50

● **Neusiedlersee DAC 2015 BioWeingut Günter Fink, Wallern** 13,5 Vol.-%, DV. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart blättrig-kräuterwürzig unterlegtes rotes Beerenkonfit, dezenter Kirschenanklang, Mittlerer Körper, zart nach Lakritze, ein Hauch von Orange, mineralischer Nachhall. € 8,-

● **Neusiedlersee DAC Heideboden 2015 Weingut Leitner, Gols** 13 Vol.-%, DV. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Frisches rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Pflaumen und Brombeeren. Mittlerer Körper, angenehme süße Kirschenfrucht, dezente Tannine, fruchtsüßer Abgang. € 9,-

Neusiedlersee DAC Reserve 2013

93

1. Platz
● **Neusiedlersee DAC Reserve vom Waldacker 2013 Weingut Kiss, Halbturn** 14 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit einem Hauch von Nougat unterlegte reife Kirschenfrucht, zart nach Lebkuchen, einladendes Bukett. Saftig, elegante Textur, gut eingebundene Tannine, feiner Schokoladetouch, reife Zwetschgen im Nachhall, mineralischer Touch, gute Balance und Extraktsüße, verfügt über Entwicklungspotenzial. € 14,50

92

2. Platz
● **Neusiedlersee DAC Reserve 2013 Weingut Ziniel, St. Andrä/Zicksee** 14 Vol.-%, NK. Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Reife Kirschen, zarte Cassisnoten, ein Hauch von Kräuterwürze mit Kardamomnoten. Mittlere Komplexität, elegante Textur, gut eingebundene Tannine, rotbeerige, süße Frucht im Abgang, feine Mineralität, zitroniger Touch, guter Speisenbegleiter, beweist Länge. € 15,-

3. Platz
● **Neusiedlersee DAC Reserve Luckenwald 2013, Weingut Hans und Christine Nittnaus, Gols** 14 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zartem Nougat unterlegte reife Herzkirschenfrucht, zart nach schwarzen Beeren, angenehme

Kräuterwürze. Saftig, feine Zwetschgenfrucht, komplex, angenehme Fruchtsüße, integrierte Tannine, angenehmer Säurebogen, Brombeeren im Nachhall, gut antrinkbar. € 15,90

● **Neusiedlersee DAC Reserve GOLS 2013, Weingut Horst und Georg Schmelzer, Gols** 14 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschgenfrucht, unterlegt mit Cassis, etwas Nougat, Orangenzesten klingen an. Saftig, fruchtsüß nach Kirschen, feiner Säurebogen, eingebundene Tannine, mineralisch im Nachhall, harmonischer und vielseitiger Speisenbegleiter, salziger Rückgeschmack. € 16,-

● **Neusiedlersee DAC Reserve GOLS 2013, Weingut Nelly – Matthias – Andreas Nittnaus, Gols** 14 Vol.-%, VL. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte reife Herzkirschen, frische Pflaumen, zart nach Vanille und Nougat. Saftig, elegant, kraftvoll, angenehme Würze, Brombeerkonfit, schokoladig, salziger Nachhall, bereits gut antrinkbar. Preis: k. A.

91

● **Neusiedlersee DAC Reserve 2013 Weingut Paul Rittsteuer, Neusiedl/See** 13,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelholznote, reifes schwarzes Beerenkonfit, Nuancen von Zwetschken unterlegt, ein Hauch von Nougat und Kräutern. Komplex, schwarze Kirschen, integrierte Tannine, frisch, dunkle Beerenfrucht, feiner Nougatanklang, würziger Nachhall. € 12,-

● **Neusiedlersee DAC Reserve 2013 Weingut Wegleitner, Apetton** 13 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Einladendes rotes Waldbeerkonfit, zart nach Brombeeren, ein Hauch von kandierten Orangenzesten, etwas Vanille. Mittlere Komplexität, angenehme Fruchtsüße, Anklänge von Kirschen, feiner Honigtouch im Finale. € 12,-

● **Neusiedlersee DAC Reserve GOLS 2013, Weinbau Reinhard Bruckner, Gols** 13,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit süßen Röstaromen unterlegte frische Herzkirschen und Weichseln, schwarze Beeren, ein Hauch von Orangenzesten, ganz zarter animalischer Touch. Saftig, elegant, Brombeerkonfit, feine Tannine, fruchtsüßer Abgang, gute Länge, harmonisch und vielseitig einsetzbar, Kirschen auch im Nachhall. € 16,-

● **Neusiedlersee DAC Reserve Gols 2013 Weingut Horvath, Gols** 14 Vol.-%, VL. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Nuancen von dunklen Waldbeeren, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Zimt, etwas Nougat und Orangenzesten. Saftig, gute Komplexität, integrierte, feine Tanninstruktur, Brombeerenkonfit im Abgang, ein würziger Speisenbegleiter mit guter Länge. € 16,-

TASTING-INFO

Weitere Tastings und Bewertungen finden Sie online unter www.falstaff.at/tastings

congress messe INNSBRUCK

FAFGA '16 ALPINE SUPERIOR

29. Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design

fafga.at

19.-22. SEPT. Messe Innsbruck