



# REIFEPRÜFUNG GRÜNER VELTLINER

Was wäre Österreichs Weinswelt nur ohne Grünen Veltliner? Mit Fug und Recht lässt sich hier von der Leitrebsorte sprechen, sie zeigt den Charakter dieser Weinregion, drückt die Böden, Lagen und das Handwerk aus, ist als Begleiter der österreichischen Küche nicht wegzudenken. Eine Leistungsschau von 2018 zurück bis in die 1970er Jahre.

**Text: Harald Scholl, Verkostung: Harald Scholl und Nicole Harreisser**

**E**ines darf gerne einmal vorab gesagt werden: Diese Verkostung war auch für altgediente Weinjournalisten keine Selbstverständlichkeit. Dass auf unsere Anfrage die Winzerinnen und Winzer in den Keller gingen, um nach alten Schätzen zu graben, um alte und bisweilen sehr alte Weine zur Verfügung zu stellen, ist in der Tat ein grosses Dankeschön wert. Was solche Verkostungen über Jahrzehnte hinweg so wertvoll und besonders macht, ist die Möglichkeit, im direkten Vergleich die Jahrgänge exakter beurteilen zu können. Vor allem das Reifepotenzial einer Rebsorte lässt sich so wirklich eindeutig herausarbeiten. Ein paar Beispiele verdeutlichen das.

Der Jahrgang 2018 - der jüngste im Feld - zeigt sich aktuell voll fruchtiger Wärme, ist deutlich opulenter und extraktreicher als seine Vorgänger. Die Weine scheinen im Moment noch unter ihrer Primärfucht versteckt zu sein, viel Marille, Kraft und Schmelz verbergen noch die aromatischen Feinheiten. Dagegen ist der Jahrgang 2017 sehr viel karger, kühler, griffiger, aber leider auch immer wieder mit leichten Bittertönen durchsetzt. Ein Jahrgang

für Freunde der sehnigen Weine. Eine absolute Überraschung war der Jahrgang 2016, der mit perfekter Balance aus Frucht, Kraft und Finesse zu überzeugen weiss. Er zeigt tatsächlich das Potenzial der Rebsorte Grüner Veltliner, vor allem die «einfachen» DAC-Weine aus dem Weinviertel oder dem Kremstal scheinen aus diesem Jahr besonders gelungen. Die ungestüme Primärfuchtphase scheint sich bei dieser Rebsorte nach vier bis fünf Jahren zu legen, es kehrt mehr Ruhe ein, der Wein kommt in Balance und wird dann zum perfekten Speisebegleiter. Ein Glück, wenn sich solche Weine im Restaurant finden lassen. Für die gehobeneren Weine, also die DAC-Reserve-Weine oder entsprechende Qualitäten, ist der Jahrgang 2013 im Moment die beste Wahl. Hier zeigt sich sehr schön eine Stärke der Rebsorte: die frische, aber dennoch moderate Säure. Viele Weine aus diesem Jahr brillieren im Moment geradezu, glücklich darf sich schätzen, wer solche Weine im Keller hat oder auf einer Weinkarte im Restaurant findet. Für alle anderen gilt: Jetzt die Jahre 2021 und 2020 einlagern und sich auf die Zukunft freuen. Grüner Veltliner hält, was er verspricht!

## 2018

### Weingut Stefan Bauer, Königsbrunn am Wagram

#### Wagram Grüner Veltliner Hutzler

17.5 Punkte | 2023 bis 2034

Sauberer, klarer GV-Duft: Aprikose, Marille, Gras, kalter Rauch, rundum angenehm und einladend. Im Mund mit saftigem Schmelz, wieder gelbes Steinobst, aber auch deutlicher Würzezug, leicht salzig am Zungenrand. Füllt den Mundraum, ohne zu kleben, dicht, intensiv – und lang!  
**25 Euro | [www.weingutbauer.at](http://www.weingutbauer.at)**

### Weingut Bründlmayer, Langenlois

#### Kamptal DAC Grüner Veltliner

#### Ried Käferberg Langenlois 1ÖTW

17 Punkte | 2023 bis 2030

Mittleres Goldgelb, zarte Grünreflexe. In der Nase würzig, deutlicher Pfeffer, ätherische Schärfe, etwas vegetabil, grüne Paprika, Schwarztee, durchaus angenehm und komplex. Im Mund mit frischer Ader, auch Gerbstoff, leichter Grip, klare Zitrusfrucht, strahlt aus sich heraus. Sehr klare, helle Art. Auch im Finale mit frischer, klarer Zitrusnote, lässt ein wenig Gerbstoff zurück.  
**39,90 Euro | [www.bruendlmayer.at](http://www.bruendlmayer.at)**

### Martinshof, Neusiedl an der Zaya

#### Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner

17 Punkte | 2023 bis 2034

Nahezu hochfarbig, intensives Goldgelb. Leicht viskos mit Kirchenfenstern. Auch in der Nase viel Extrakt, dicht, gelbe Frucht, Aprikose, dazu Würze, Macis, Piment. Im Mund viel Schmelz, opulent, reichhaltig, wieder gelbe Frucht, feinnervige Säure als Konterpart. Im Finale leicht zitrisch, Salzzitrone, auch ein Tick herbe Noten.  
**16,90 Euro | [www.martinshof.at](http://www.martinshof.at)**

### Josef & Philipp Bründlmayer, Grafenegg

#### Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner Selection Widnau

16.5 Punkte | 2023 bis 2028

Saftiger Stil, gelbes Steinobst, Marille, Mirabelle, auch deutliche Würze, steinig, rauchig, kühl. Im Mund mit guter Balance zwischen Reife und Frische, hat Körper, bleibt schön am Gaumen hängen, hat Tiefe und Länge. Gelungener Kompromiss zwischen Anspruch und Trinkbarkeit.  
**35 Euro | [www.philipp-bruendlmayer.at](http://www.philipp-bruendlmayer.at)**

### Fürstzellerhof, Imbach

#### bei Kreams

#### Österreich Grüner Veltliner

#### Faltliner sehr alte Rebe – 101 Jahre

16.5 Punkte | 2024 bis 2028

Des Pfefferl springt in die Nase, würzig, rauchig, kaum Frucht. Im Mund mit steinigen Noten, viel Gerbstoff. Dahinter klar und sauber, hat Zug, keinerlei Kitsch, ausschliesslich über das Mineral



kommand. erinnert fast an einen Muscadet neuen Stils.

**10 Euro | [www.fuerstzellerhof.at](http://www.fuerstzellerhof.at)**

### Weingut Höppler, Breitenbrunn

#### Burgenland Grüner Veltliner

#### Ried Kirchberg Winden

16.5 Punkte | 2023 bis 2030

Brave, ruhige Nase, reifes Obst, heller Tabak. Im Mund mit dichtem Schmelz am Gaumen, jetzt Steinobst, Reife, Dichte, aber auch spürbare Phenolik. Nicht fett oder überladen, Säure ist präsent, hat Zug. Und auch gute Länge.  
**16,40 Euro | [www.hoepler.at](http://www.hoepler.at)**

### Weingut Eder, Gedersdorf/Stratzdorf

#### Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner

#### Ried Gedersdorfer Wieland

16 Punkte | 2023 bis 2028

Kraftvolles Gelb im Glas. In der Nase viel reifes Steinobst, Marille, Pfirsich, auch Ananas. Kurz vor Opulenz – aber eben nicht ganz. Am Gaumen viel Extrakt und Schmelz, reichhaltig, aber auch ein klarer Säurenerve, etwas zu viel Aroma für die Struktur. Ihm geht im Finale die Luft aus.  
**22,90 Euro | [weinguteder.at](http://www.weinguteder.at)**

### Weingut Hahn, Hohenruppersdorf

#### Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner

16 Punkte | 2023 bis 2028

Sehr typische Nase, bis hin zum Pfefferl. Aprikose, Marille, Zitrus, Würze. Klar und geradlinig, auch im Mund. Frische Säureader, etwas Frucht, aber überaus schlank. Alkohol komplett versteckt. In sich schlüssig, sehr trinkig, angenehm. Im positiven Sinn ein Alltagswein.  
**16,90 Euro | [www.weinguthahn.at](http://www.weinguthahn.at)**

### Schlossweingut Graf Hardegg,

#### Seefeld-Kadolz

#### Weinviertel DAC Grüner Veltliner

#### Ried Steinbügel

15.5 Punkte | 2023 bis 2028

Duftet nach Marillenmarmelade, schwarzer Tee, Holzeinfluss, eine Mischung aus Reife und Würze. Im Mund mit überraschender Säure, sehr frisch, fast kess, grüne Noten, ungewöhnlich für das Jahr. Viel mehr als das kommt auch nicht, lediglich etwas Phenolik bleibt haften.  
**16,50 Euro | [www.grafhardegg.at](http://www.grafhardegg.at)**

### Hutter – Silberbichlerhof, Mautern

#### Wachau Eiswein Grüner Veltliner

#### Ried Zaum Mautern

15.5 Punkte | 2024 bis 2040

Opulente Nase, Honigmelone, Nuss, exotisches Trockenobst, Papaya, Mango. Im Mund mit viel Süsse, leicht vordergründig, Rosinen, Studentenfutter. Im Mund mit deutlichen Bitternoten, nicht wirklich elegant, auch keine echte Balance. Ungewöhnlich kurz für die Prädikatsstufe.  
**20,30 Euro | [www.hutter-wachau.at](http://www.hutter-wachau.at)**

### Weingut Eichberger, Eibesbrunn

#### Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner

15 Punkte | 2023 bis 2025

Kaltvergärer, Weihrauchnoten, Tee, dann Apfel. Im Mund mit etwas Fruchtschmelz, Birne, dann aufgesetzt wirkende Säure, Eisbonbon, schlank bis dünn, wenig Aroma. Bleibt mit grünen Noten retronasal zurück.  
**12,90 Euro | [www.weinguteichberger.at](http://www.weinguteichberger.at)**

### Weingut Markus Laurer, Deinzendorf

#### Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner handcraftet

15 Punkte | 2023 bis 2026

Weisser Pfirsich, helle Brotrinde, grüner Apfel. Am Gaumen leichter Schmelz, auch grüne Noten, Rauchnoten, wird von der Säure geprägt.  
**12 Euro | [laurerwein.at](http://laurerwein.at)**

### Weingut Raith, Nappersdorf

#### Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner

15 Punkte | 2023 bis 2028

Helles Gelb, grüne Reflexe. Frische Nase, Apfel, Birne, Stachelbeere, etwas Zitrusfrucht, eine Spur Grüntee. Im Mund mit feinem Schmelz, dann sofort Frische, lebhaft, minimal CO<sub>2</sub>, schlank, wenig Stoff, leicht bittere Untertöne.  
**10,50 Euro | [www.weingut-raith.at](http://www.weingut-raith.at)**

### Sohm & Kracher, Illmitz

#### Niederösterreich Grüner Veltliner

#### Single Vineyard

15 Punkte | 2023 bis 2027

In der Nase Kräutertee, Zwiebelschale, heller Tabak, reife Aprikose. Im Mund mit Zink, wenig Anmut. Herb, rau, auch kurz im Abgang.  
**36 Euro | [www.sohmundkracher.at](http://www.sohmundkracher.at)**

## 2017

### Weingut Eder, Gedersdorf/Stratzdorf

#### Wagram Grosse Reserve

#### Grüner Veltliner Ried Kirchthal

17.5 Punkte | 2023 bis 2030

Kühle, leicht rauchige Nase, nasse Steine, gestossener Pfeffer, mit Luft kommt eine Ahnung von Gelbfrucht, Wachs. Im Mund leicht schmelzig im Auftakt, Gelbfrucht verstärkt sich, Marille, Mirabelle. Darunter ein frischer Säurezug, Zitrus, auch Mandarine. Zeigt leichte Phenolik, hat Grip, setzt Salz an den Zungenrand.  
**16,49 Euro | [weinguteder.at](http://www.weinguteder.at)**

### Weingut Graben-Gritsch, Spitz

#### Wachau Smaragd Grüner Veltliner

#### Ried Schön Viessling

17.5 Punkte | 2023 bis 2032

Honiggold. Aus dem Glas strömen pure Reife und Kraft, Marillenkompott, Blütenhonig, auch

TIPP

leichte Fleischnoten, Würze, Umami. Viskos, im Mund wie eine Auslese, sehr dicht, schmelzig, fast cremig. Dabei klar und trinkig, schöne Säurestruktur, Salzzitrone. Sauberer, anhaltender Ausklang. Vom Stil her altmodisch oder traditionell – aber nahezu perfekt gemacht.  
**22 Euro | [www.josef-gritsch.net](http://www.josef-gritsch.net)**

**Weingut Wolfgang Seher, Platt  
Niederösterreich Grüner Veltliner  
Neue Zeit Nr. 4  
17.5 Punkte | 2024 bis 2030**

Feine Nase, subtile Noten von Holz, ebenso die Frucht, sehr dezent. Am Gaumen typisch GV und typisch 2017, einerseits etwas Schmelz und Frucht, andererseits kühl und steinig-mineralisch. Braucht Zeit.  
**25 Euro | [www.weingutseher.at](http://www.weingutseher.at)**

**Weingut Stefan Bauer, Königsbrunn am  
Wagram  
Wagram Grüner Veltliner Hutzler  
17 Punkte | 2023 bis 2028**

Sehr typische Nase, reifes Steinobst, eine Spur Blütenhonig, auch etwas Milchkaffee, weisser Pfeffer. Im Mund mit frischem Auftakt, Zitrusfrucht, aber auch Salz, hat überraschenden Grip, setzt sich fest, wieder Kaffeenoten. Ganz, ganz leichte Bittertöne, nicht störend, eher Struktur gebend. Mitteltgewichtig, mit ansprechender Länge und finaler Frische.  
**25 Euro | [www.weingutbauer.at](http://www.weingutbauer.at)**

**Josef & Philipp Bründlmayer, Grafenegg  
Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner  
17 Punkte | 2023 bis 2032**

Schöne Sortentypizität, etwas Birne, leicht Marille, auch Pfefferl-Würze. Im Mund fein gegliedert, zart saftig, aber auch mineralisch-würzig, hochelegant. Sehr stimmig, toller Trinkfluss und dennoch komplex und tief. Sauberes, klares Finale, anhaltend.  
**35 Euro | [www.philipp-bruendlmayer.at](http://www.philipp-bruendlmayer.at)**

**Weingut Ingrid Groiss, Breitenwaida  
Niederösterreich Reserve Grüner Veltliner  
Ried Sauberg Tradition  
17 Punkte | 2024 bis 2030**

Zurückhaltend in der Nase, eher Apfel und Birne als Steinobst. Im Mund mit sauberer, einladender Frucht, sehr präzise auf der Zungenmitte, auch schöne Phenolik, hat Grip, Salz am Zungenrand. Elegant, fast vornehm, muss erobert werden. Blitzsauberes, langes Finale.  
**36 Euro | [www.ingrid-groiss.at](http://www.ingrid-groiss.at)**

**Weingut Graben-Gritsch, Spitz  
Wachau Smaragd Grüner Veltliner  
Ried Gut am Steger Schaffenfeld  
17 Punkte | 2023 bis 2030**

Hochfarbig, viskos. In der Nase jede Menge hochreifes Steinobst, Marille, Pfirsich, Melone,

ein Hauch Alkohol. Im Mund mit voller Attacke, wieder Frucht, Marillenkompott, enorm dicht, kaum Spiel, füllt den Mund. Auch durchweg mit leichten Bittertönen, im Abgang etwas kurz.  
**22 Euro | [www.josef-gritsch.net](http://www.josef-gritsch.net)**

**Weingut Alois Höllerer, Engabrunn  
Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner  
Langer Weg – Alte Reben  
17 Punkte | 2023 bis 2026**

Klare, saubere Nase, nicht aufdringlich, etwas Frucht, eher Kern- als Steinobst. Im Mund mit ebenso klarer Frische, etwas Schmelz von der Frucht, ganz leichter Grip. Sehr ansprechend, einladend, hat eine schöne Trinkanimation.  
**15 Euro | [www.weingut-hoellerer.at](http://www.weingut-hoellerer.at)**

**Weingut Mayr, Ravelsbach  
Niederösterreich Grüner Veltliner Manus  
17 Punkte | 2023 bis 2030**

Gelbes Steinobst trifft Kamillenblüten, klar, sauber, aber nicht konventionell. Im Mund mit leichter Phenolik, hat Grip, dazu eine Spur Frucht im Hintergrund. Klar und sauber, weniger elegant als vielmehr zupackend. Mit ganz klarer Struktur, eine Spur Bittermandel im Abgang.  
**10 Euro | [www.weingut-mayr.at](http://www.weingut-mayr.at)**

**Weingut Georg Nigl, Perchtoldsdorf  
Weinland Grüner Veltliner Alte Reben  
17 Punkte | 2023 bis 2030**

Bienenwachs, Lindenblüten, Tannengrün, alt-deutscher Apfel, Quitte, phenolische, leicht oxidative Art. Auch im Mund ist die phenolische Ader sofort spürbar. Maischekontakt (?), fest gewirkt, wenig bis keine Frucht, alles über Struktur. Wirkt wie ein Natural, ist dabei völlig sauber und gekonnt. Braucht unbedingt Luft.  
**29 Euro | [www.nigl.com](http://www.nigl.com)**

**Weingut Sigl, Rossatz  
Wachau Smaragd Grüner Veltliner  
Ried Kirnberg  
17 Punkte | 2023 bis 2028**

Duftet nach reifem Steinobst, Marille, Pfirsich, dazu Kamille, etwas Blumenwiese, Gras. Cremiger Auftakt, hat Schmelz, wieder die gelbe Steinfrucht, auch ein wenig Würze am Zungenrand, auch leichte Extraktzüsse. Schön sauber gearbeitet, und sehr typisch.  
**24 Euro | [weingut-sigl.at](http://weingut-sigl.at)**

**Weingut Buchegger, Dross  
Kremstal DAC Grüner Veltliner  
Ried Gedersdorfer Vordernberg IÖTW  
16.5 Punkte | 2023 bis 2028**

Durchaus typisch in der Nase, Rauch vermischt sich mit Steinobst, Weihrauch, heller Tabak. Im Mund frisch und schlank, saftig, guter Säurezug. Hat Schliff, Rasse, wirkt lebendig-jugendlich. Nicht sehr lang, aber enorm trinkfreudig.  
**Auf Anfrage | [www.buchegger.at](http://www.buchegger.at)**

**Weingut Tom Dockner, Theyern  
Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner  
Ried Neusiedler Hochschopf  
16.5 Punkte | 2023 bis 2028**

Klassischer GV, frische Nase, Steinobst, sowohl grüne wie auch leicht ätherische Noten, dezente Würze. Im Mund mit Zitrusfrucht, saubere Frische, dann kommt das Steinobst. Hat auch etwas Gerbstoff, etwas Tannin am Zahn, das gibt Struktur. Spannungsbogen, hat vielleicht ein bisschen wenig Druck in der Mitte.  
**24 Euro | [www.docknertom.at](http://www.docknertom.at)**

**Weingut Christoph Donabaum, Spitz  
Wachau Smaragd Grüner Veltliner  
Ried Spitzer Zornberg  
16.5 Punkte | 2023 bis 2030**

Leuchtendes, helles Gelb, grüne Reflexe. In der Nase offen, feingliedrig, Marille, Nougat, Minze, vielschichtig und klar. Auch im Mund mit feiner Balance aus Frische und Extrakt. Die Säure frisch und gut eingebunden, schlanker Körper, kühl, spiegelt den Jahrgang sehr schön wider. Am Zungenrand leichte Bittertöne, bleibt sauber und animierend bis ins nicht übermässig ausladende Finale.  
**20 Euro | [www.weindonabaum.at](http://www.weindonabaum.at)**

**Weingut Eder, Gedersdorf/Stratzdorf  
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner  
Gedersdorf Martin  
16.5 Punkte | 2023 bis 2028**

Sattes Gold im Glas, hat offensichtlich Extrakt. In der Nase zunächst Weihrauch und gerösteter Kaffee, ein wenig Melone kommt dazu, bleibt aber insgesamt würzig. Im Mund mit dichtem Schmelz, legt sich an den Gaumen. Hat Dichte, aber auch viele Bittertöne, ziemlich markant.  
**22,90 Euro | [weinguteder.at](http://weinguteder.at)**

**Schlossweingut Graf Hardegg,  
Seefeld-Kadolz  
Weinviertel DAC Grüner Veltliner  
Ried Steinbügel  
16.5 Punkte | 2023 bis 2032**

Deutliche Kühle in der Nase, Birne, Quitte, Grüntee, im Hintergrund Kräuterwürze. Auch im Mund eher kühl, karg, wenig Frucht, Zitronenzeste, Estragon, steinig, mineralisch, kroidig, deutliche Phenolik, Gerbstoff an den Zähnen. Fast ein wenig ruppig in der Erscheinung, aber mit individuellem Charme.  
**16,50 Euro | [www.grafhardegg.at](http://www.grafhardegg.at)**

**Weingut Markus Huber,  
Reichersdorf  
Traisental DAC Grüner Veltliner  
Ried Alte Setzen IÖTW  
16.5 Punkte | 2023 bis 2026**

Leichte Reife und Schmelz, Ginsterblüte, etwas Herbes, eher Quitte als Steinobst. Im Mund mit

TIPP