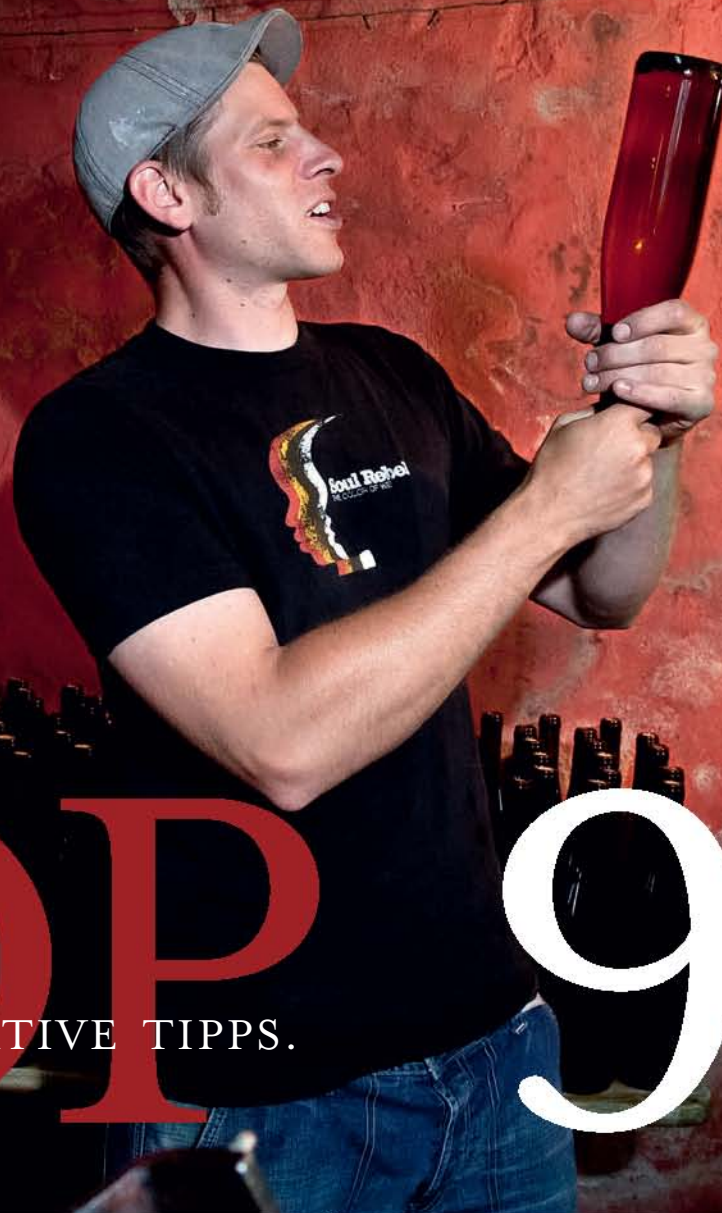


01 | 2016

WINE-TIMES

DAS UNABHÄNGIGE WEINMAGAZIN | .COM



TOP 99

KNALLS VÖLLIG SUBJEKTIVE TIPPS.

Daniel Abmuth, meine Nummer 24. Fotografiert von Rachel Wirch. Danke!



MILLÉSIMA
BORDEAUX

DerguteTon
Kostenloser Versand*



Unsere deutschsprachigen Weinspezialistinnen Frau Treptow und Frau Niggel beraten Sie gerne.

* AN EINE ENZIGE ADRESSE IN DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH

www.millesima.com
IHR SPEZIALIST FÜR GROSSE WEINE & CHAMPAGNER

Millésima - 87, quai de Paludate - CS 11691 - F33050 Bordeaux Cedex - email: utreptow@millesima.com - Tel. gratis : 00800 267 33 289 - DOWT





KNALLS VÖLLIG SUBJEKTIVE TOP 99.

Was soll denn das jetzt wieder?

Liebe Leser!

Ganz einfach, ich bin ja viel unterwegs und verkoste sehr viel. Dabei fallen mir immer wieder Weine, Winzer oder Winzergruppen, ja manchmal sogar ganze Regionen auf, die es wert wären, dass man darüber berichtet. Das sind aber oft sehr kleine Weingüter, unbekannte Namen, die haben dann auch selten ein Budget, mit dem man einen Bericht, die Reise dorthin oder auch nur eine halbwegs gut besuchte Veranstaltung finanzieren könnte.

Und wen interessieren denn die schon? Das sind doch alles schwierige Weine, viele bio oder biodyn, natural, orange und wie das alles gerade genannt wird. Ja und? Und es wäre ja nicht der Knall wären da nicht auch jede Menge einfach süffige Weine dabei, solche, wo man nicht nachdenken muss, sondern wo man zum Essen einfach zu zweit eine Flasche leert. Weils so gut schmeckt.

Genuss ist keine Wissenschaft. Ehrlich. Mir geht dieses ganze Geschwafel um Zahlen im Wein nur mehr auf die Nerven. Bevor einer einen Schluck trinkt fragt er nach Alkohol, Restzucker, Säure - ja sogar, wie denn der pH-Wert wäre. Wozu denn bitteschön? Ist es nicht viel wichtiger, dass der Wein schmeckt? Dass er zum Essen passt? Dass die Liebste glücklich ist? Man mit den Freunden Spass hat? Ich finde schon. Und in diesen 99 Tipps stehen lauter Weine für Geniesser.

Ja, es fehlen viele klingende Namen. Aber die stehen eh immer und überall drin. Und ich kann ja auch nur über das schreiben was ich auch verkostet habe. Was mir nicht geschickt wurde, was mir nicht eingeschickt wurde, steht auch nicht drin. Und man kann in einem Jahr nicht alle besuchen, die man gerne besuchen würde. Auch deswegen – völlig subjektiv.

Und natürlich sind es hauptsächlich Weine aus den Ländern und Regionen, wo ich halt regelmässig bin. Österreich, Italien, Deutschland, Bordeaux. Und in jedem dieser Länder könnte ich locker Top 299 machen. Und für den Rest der Welt hätte ich wahnsinnig gern mehr Zeit und Geld. Wer nicht?

Welche Jahrgänge - fragen Sie? Wenn es nicht ausdrücklich dabeisteht, waren es immer die gerade aktuellen Jahrgänge. Aber im Prinzip ist das relativ egal, denn die Winzer sind heute so gut, dass es ja diese Totalausfälle so gut wie nicht mehr gibt. Die, die ich Ihnen empfehle sind jedes Jahr gut. Naturkatastrophen einmal ausgenommen.

Eigentlich ist so ein Ranking ja völliger Blödsinn. Stimmt. Denn all diese Winzer sind grossartig und eigentlich gleichwertig. All diese Weine hätten bei mir im Hunderter-System mindestens 88-90 Punkte, ein paar liegen drüber. Aber sehr, sehr gut sind die alle. Versprochen.

Also wünsche ich viel Spass. Probieren Sie ruhig einmal was anderes aus. Es lohnt sich. Und ihr Importeure: Lest euch das genau durch, da sind jede Menge Geheimtipps ohne Importeur dabei.

Viel Spass, Prost, Cin Cin und a la votre santé...

Ihr und Euer

Helmut O. Knall
Investmentberater für Höherprozentiges.

Impressum:

Herausgeber, Verleger und Chefredakteur,
(Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes):

Helmut O. Knall

Redaktion: A-1070 Wien,
Zieglergasse 78 Top 8
+43 676 967 17 07
redaktion@wine-times.com
www.wine-times.com

Grafik: Brigitte Fröhlich

Fotos: Cover-Foto von
Rachel Wirth, Hamburg

Alle anderen Fotos
wurden von Helmut O. Knall
oder von den Weingütern
zur Verfügung gestellt.



1 Santa Maria Valverde Valpolicella - Amarone

... weil Nicola Campagnoli auf diesem hoch gelegenen kleinen Weingut gerade einmal 10.000 Flaschen keltert, die sind allerdings vom Feinsten. Über 500m Seehöhe misst man hier in den Weingärten von Marano, in denen nur die klassischen autochthonen Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara Oseletti auf Terrassen angebaut werden. Geringer Ertrag, Trockung nur durch die Fallwinde, das ergibt diese einzigartige Qualität, die mich so fasziniert hat, dass ich dieses kleine Weingut zu meiner Nummer Eins gekürt habe.

Bei der Anteprema des Amarone Jahrgangs 2012 war jedenfalls nichts Faszinierenderes zu finden. Warum dieser Mann bei eh geringen Mengen und dieser hohen Qualität, dann noch immer einen Importeur sucht, verstehe ich sowieso nicht.

◆ Meine subjektive Nummer Eins.

TOP

2 Fred Loimer Kamptal



... weil Fred Loimer unglaublich viel Aufwand in der Umstellung zu einem der wohl besten Bio-Betriebe Österreichs betrieben - und dabei auch viel riskiert hat, denn einige Kunden verstanden seinen Weg wohl nicht und die schwierigen Jahrgänge mitten in der Umstellungsphase waren auch nicht gerade easy zu handeln. Heute kann man seine ganze, doch ziemlich breite Kollektion aber wohl nur zum allerbesten, das es in Österreich gibt, zählen.

Meine Tipps: Käferberg Grüner Veltliner und der „Orange“ Traminer Alte Reben.



3 Villa Calcinaia Toscana - Chianti Classico

... weil Conte Sebastiano Capponi in den letzten zehn Jahren die Weingärten ziemlich umgekrempelt hat, die alten Stöcke dabei bewahrt hat und alles systematisch auf Bio umgestellt hat. Im Keller achtet man jetzt auf Frucht und Eleganz und hat den Holzeinsatz deutlich reduziert. Und mit der Präsentation der drei 2013er Chianti Classico Gran Selezione Einzellagen Top-Weine hat er einen echten Hattrick gelandet, keiner davon notiert bei mir unter 95 Punkten. Bravissimo. Auch, wenn es nur sehr wenige Flaschen davon geben wird.

Meine Tipps: Chianti Classico DOCG und die drei Gran Selezione.





4 Elio Altare Piemont - Barolo - La Morra

... weil Elio Altare, obwohl Revoluzzer, langlebige und elegante Barolo produziert, seine Tochter Silvia das genial übernommen hat und Elio jetzt auch noch seine Liebe zu den steilen Terrassen im Cinque Terre entdeckt hat und auch dort tolle Weine keltert, allerdings Weisswein.

Meine Tipps: Barolo Unoperuno, handgerebelt in Irrsinns-Arbeit, die sich aber auszahlt, und Cinqueterre Campogrande Bianco.



7 Domaine de Chevalier Bordeaux - Graves - Pessac-Léognan

... weil Olivier Bernard seit den 1980er Jahren das alte Gut in die moderne Zeit geführt hat, dabei aber nie auf den „modern style“ Trend aufgesprungen ist, sondern immer bei der Eleganz blieb und so einen der besten Speisebegleiter keltert. In den Weingärten wird auf die Natur geachtet und sogar wieder Pferde zur Bearbeitung eingesetzt.

Meine Tipps: Domaine de Chevalier 2012 und Domaine de la Solitude, das Zweitweingut der Familie, ein absoluter Preis-Leistungs-Hit.

5 Willi Bründlmayer Kamptal

... weil der Willi Bründlmayer sowas wie der Grandseigneur des Kamptals ist, für seine Liebste den besten Sekt Österreichs creiert hat und Sohn Vincent mit erfrischend eigenen Creationen bereits tapfer und erfolgreich in den grossen Fuss-Stapfen folgt.

Meine Tipps: Bründlmayer Extra Brut und Vincent Grüner Veltliner Spiegel.



6 Caparsa Toscana - Chianti Classic

... weil Paolo Cianferoni ein Familienmensch ist - und daher schon bevor die Kinder hier mitten zwischen den Arbeitsgeräten und Rebzeilen ihr Spielzeug verteilen, alles was giftig sein könnte entfernte. Also auf bio umstellte, was in dem hügeligen Gelände, das von Wald umgeben ist, gar nicht so einfach war. Seine Weine sind so wild wie die selbstgestalteten Etiketten und kommen immer erst zwei, drei Jahre später auf den Markt, als alle in der Umgebung. Sie schmecken jedenfalls phantastisch.

Meine Tipps: Caparsino und Doccia a Matteo, die Riserva.

8 Kracher Neusiedlersee

... weil Gerhard Kracher erfolgreich die grosse Lücke füllt, die Vater und Grossvater hinterlassen haben, die uns mit ihren weltweit hoch geschätzten Süsswein-Spezialitäten für alle ausländischen Süssweine erfolgreich verdorben haben. Das führt Gerhard Kracher genauso erfolgreich fort, seine Kollektionen sind heiss begehrt und erreichen weltweit Spitzenwertungen.

Meine Tipps: Scheurebe TBA 2013 Zwischen den Seen Nr. 8 und Welschriesling TBA 2013 Zwischen den Seen Nr. 4

9 Valdonica

Toscana - Maremma -
Monteregio di Massa Marittima

... weil Martin Kerres mit seinem Team hier auf Böden, die zuvor noch nie landwirtschaftlich genutzt wurden, tatsächlich rein organisch in den Weingärten arbeitet, ganz ausgezeichnete elegante Weine keltert und nebenbei eine der schönsten Wein-Tourismus-Destinationen geschaffen hat.
Meine Tipps: *Saragio aus Sangiovese und Ballarino, das weisse Gegenstück aus Vermentino.*

10 Villa Canestrari

Valpolicella - Amarone

... weil Francesco Bonuzzi ein breite Palette von Valpolicella über Soave und Amarone bis hin zum Spumante anbietet, die alle höchst empfehlenswert sind.
Meine Tipps: *Soave Superiore und Amarone 1888 Riserva.*

11 Wein- und Sekt von Steininger

Kamptal

... weil der Karl Steininger nicht ganz unbeteiligt am Loismus in Langenlois ist, weil er mit seinem Team nicht nur feine Weine, sondern auch grandiose Sekt-Spezialitäten fabriziert.
Meine Tipps: *Jahrgangssekt aus 2013, Riesling und Burgunder Cuvée.*

12 Ciro Biondi

Sizilien - Etna

... weil Ciro Biondi hier am Etna, 800 Meter über dem nahen Meer, die feinsten Rotweine aus Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio fabriziert.
Meine Tipps: *Cisterna Fuori und Outis.*

13 Marco Porello

Piemont - Canale

... weil Marco Porello zwar nicht in den berühmten beiden Dörfern sondern gleich nebenan in Canale seine Top-Lagen bewirtschaftet und deswegen absolute Preis-Leistungs-Granaten aus Nebbiolo liefert, fast ein bisschen ungerecht, denn seine Weine stehen den berühmten Nachbarn kaum nach.
Meine Tipps: *Nebbiolo d'alba und Roero Torretta.*

14 Georg Breuer

Rheingau

... weil Theresa Breuer in den letzten Jahren nicht nur die bekannt hohe Qualität des Weingutes gehalten, sondern mit ihrem eigenen Stil noch gesteigert hat. Feingliedrige grandiose Weine aus den spektakulären Rudesheimer Bergen sind das Ergebnis - die verdienten Auszeichnungen der Lohn.
Meine Tipps: *Rauenthal Nonnenberg und Berg Rottland.*

15 Cusumano

Sizilien

... weil die Brüder Diego und Alberto Cusumano mit einem sehr kleinen aber extrem motivierten Team, mehr als 500 Hektar quer über Sizilien bewirtschaften und eine tolle Palette sehr regionstypischer Weine produzieren. Seit kurzem auch am Etna.
Meine Tipps: *Sàgana aus Nero d'Avola und Alta Mora aus Nerello Mascalese.*

16 Gernot Leitner

Neusiedlersee

... weil der ruhige Gernot Leitner hinter so manchen schillernden Persönlichkeiten im Golser Raum kaum bemerkt wird, seine Weine aber bemerkenswert sind.
Meine Tipps: *Ungerberg Blaufränkisch und Syrah Schafleiten.*

17 Poggio Antico

Toscana - Brunello di Montalcino

... weil Paola Gloder die meiner Meinung nach allerbesten Lagen auf 450 Meter Seehöhe bei Montalcino bewirtschaftet und genau deshalb seit vielen Jahren immer unter meinen Favoriten bei der alljährlichen Präsentation Benvenuto Brunello ist.
Meine Tipps: *Brunello di Montalcino und Brunello Altero.*

18 Robert Weil

Rheingau

... weil Wilhelm Weil mit seinem Team nicht nur grandiose Weine produziert, die weltweit bekannt sind, sondern auch der Motor für viele Verbesserungen im gesamten Rheingauer Weinbau agiert.
Meine Tipps: *Riesling Gräfenberg Grosses Gewächs und Klosterberg.*

19 Bartolo Mascarello

Piemont - Barolo

... weil Maria Teresa, Bartolos Tochter, in seinem Sinn die Tradition fortführt. Keine Herbizide, Spontanvergärung, nur grosse Holzfässer. Wer klassischen Barolo höchster Qualität sucht, wird hier fündig.
Meine Tipps: *Barolo Bartolo Mascarello und Freisa Langhe Monrobiolo, die regionale Spezialität.*

20 Markus Molitor

Mosel

... weil Markus Molitor nicht nur schon legendäre Weine aus Steillagen hoch über der Mosel keltert, sondern auch noch viele kleine unrentable Parzellen und damit die Kulturlandschaft rettet. Aus der Vielfalt seiner Kollektion Tipps auszusuchen ist fast unmöglich.
Meine Tipps: *Kosten sie sich durch die einzelnen Lagen, wie Erdener Treppchen und Ürziger Würzgarten.*

21 Kellerei Terlan

Südtirol

... weil hier seit Generationen Qualität in Flaschen gefüllt wird und die Weine nicht nur grandios gut sind, sondern auch eine geradezu ungläubliche Lagerfähigkeit mitbringen. Der neueste Streich ist der Terlaner 1, der es einmal mit den teuersten Burgundern aufnehmen wird, aber da sollten noch ein paar Jahre Flaschenlagerung vergehen.
Meine Tipps: *Quarz - einer der besten Sauvignons der Welt und der Nova Domus.*

22 Siro Pacenti

Toscana - Brunello di Montalcino

... weil Giancarlo Pacenti ein akribischer Weingarten-Arbeiter ist und seine Lagen zu den Vorbildern der Region zählen.
Meine Tipps: *Rosso di Montalcino, hier so gut, wie anderswo der Brunello und Brunello Pelagrilli.*



23 Paffl Weinviertel

... weil die ganze Familie bezaubernd ist, der junge Roman dem Vater Roman die Arbeit abgenommen hat und sie genauso erfolgreich weiterführt.

Meine Tipps: *Grüner Veltliner Reserve Hundsleitens und Goldjoch.*

24 Daniel Aßmuth Pfalz

... weil Daniel Aßmuth in seinem Mini-Weingut beherzt einige der besten Weine der Region keltert. Leider gibt es davon viel zu wenig. Kein Wunder, es sind echte Preis-Leistungs-Hits.

Meine Tipps: *Riesling Fuchsmantel Alte Reben und Riesling Dürkheimer Rittergarten.*

25 Jurtschitsch Kamptal

... weil Stefanie und Alwin Jurtschitsch den Traditionsbetrieb ziemlich auf den Kopf und auch gleich auf Bio umgestellt haben, riskant aber erfolgreich; weil sie mit dem Projekt Wurzelwerk das spannendste Weinprojekt überhaupt aus der Taufe gehoben haben und weil sie mit ihren Experimenten neue Lust am Wein und Sekt probieren schaffen. Bei der Auswahl fällt es schwer irgend etwas nicht zu empfehlen, denn es ist einfach alles spannend.

Meine Tipps: *Riesling Quelle und Grüner Veltliner Sekt brut nature.*

26 Josef und Philipp Bründlmayer Kremstal

... weil Philipp Bründlmayer mit rar gewordenen Rebsorten, wie dem Neuburger ebenso beachtenswerte Weine keltert, wie aus den Stammsorten Grüner Veltliner und Riesling.

Meine Tipps: *Grüner Veltliner Moosburgerin und Neuburger Vordernberg.*



27 Weingut Stift Göttweig und Weingut Stadt Kreams Kremstal

... weil Fritz Miesbauer mit seinem Team gleich beide Weingüter höchst erfolgreich managed und beide Kollektionen Jahr für Jahr Trinkvergnügen vom Feinsten bieten.

Meine Tipps: Riesling Grillenpärz und Grüner Veltliner Wachtberg aus dem Weingut Stadt Kreams. Riesling Silberbichl vom Weingut Stift Göttweig.

28 Loacker Südtirol - Montalcino - Maremma

... weil Rainer, Hayo und Franz-Josef Loacker dieses kleine Wein-Imperium komplett bio bewirtschaften und Jahr für Jahr aus allen Regionen wunderbare Weine präsentieren.

Meine Tipps: Morit St. Magdalener vom Schwarhof in Südtirol und Corte Pavone Brunello di Montalcino.

29 Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto Toscana - Brunello di Montalcino

... weil nach dem viel zu frühen Tod des Künstlers Gianni, seine Frau Laura das Weingut und die legendäre Osteria Le Logge in Siena in seinem Sinn fortführt und die Weine und das Olivenöl immer wieder überzeugen.

Meine Tipps: Brunello di Montalcino und Amor Costante.

30 Balthasar Ress Rheingau

... weil Christian Ress nicht nur den genialen Tausendsassa Dirk Würtz an Bord holte und damit eine neue grandiose Weinlinie startete, sondern auch noch mit spektakulären Aktionen, wie dem Weingarten in Sylt, der WineBank, Distributionsfirmen und der Weinbar immer wieder Akzente setzt.

Meine Tipps: Weissburgunder maischevergoren und Riesling Hattenheim Wisselbrunnen.

31 Lubentiushof Mosel

... weil Susanne und Andreas Barth mit einer unglaublichen Intensivität ihre spontan vergorenen Rieslinge produzieren und präsentieren, die beiden leben das einfach. Ein Besuch macht kaum wo anders so viel Spass.

Meine Tipps: Der Einstiegswein „Spontan“ und der Gäns Alte Reben.

32 Cupano Toscana - Brunello di Montalcino

... weil sich Lionel Cousin und Ornella Tondini einfach einen Traum erfüllt haben - und jetzt viele Wein-Liebhaber weltweit zum Träumen bringen. Und weil sie beweisen, dass das auch als Bio-Gut möglich ist. Auch hoch oben in den Hügeln südlich von Siena bei Montalcino.

Meine Tipps: Brunello 2010 und 2011.

Zwei tolle aber doch recht unterschiedliche Jahrgänge.

33 Château Pontet-Canet Bordeaux - Pauillac

... weil Gerard Tesseron dieses Traditions-Weingut auf Bio umgestellt hat und seit Jahren einen Top-Wein nach dem anderen herausbringt.

Meine Tipps: Château Pontet-Canet 2012.

34 Franz Türk Kremstal

... weil Franz Türk eh schon immer einige der besten Tropfen im Kremstal gekeltert hat, aber von seinem Sohn ganz offensichtlich noch ziemlichen Input zu bekommen scheint.

Frischer Wind in Stratzing.

Meine Tipps: Grüner Veltliner Thurnerberg und der sensationelle Riesling Ausbruch.

35 Lentsch - Zur Dankbarkeit Neusiedlersee

... weil Josef Lentsch nicht nur ein famoser Wirt ist, sondern auch ein ebensolcher Winzer. Seine Spezialität sind die Weine aus Burgunder-Sorten. Und das sowohl Weiss, Rot als auch Süß. Einige seiner raren Tropfen sind Legenden und haben höchste Auszeichnungen erreicht, wie die Trockenbeerenauslese vom Pinot Noir 2002, die mir glatte 100 Punkte wert war.

Meine Tipps: Dankbarkeit weiss, eine Cuvée aus Pinot Blanc, Pinot Gris und Neuburger und der Pinot noir.

36 Tement Südsteiermark

... weil Heidi und Manfred Tement quasi aus dem Nichts ein grossartiges Wein-Gesamtkunstwerk aufgebaut haben, von Spitzenwein über ein architektonisches Meisterwerk, bis hin zu Gastronomie- und Übernachtungs-Möglichkeiten der Superlative. Und weil die Söhne Armin und Stefan bereits fleissig eingestiegen sind. Der Zieregg ist längst Kult aber auch die restliche breite Kollektion ist jedes Jahr top.

Meine Tipps: Sauvignon Blanc Zieregg und Morillon Sulz.

37 Tinhof Neusiedlersee - Hügelland - Leithaberg

... weil Erwin Tinhof ganz eigenständige Weine produziert, die auch eine tolle Langlebigkeit besitzen, wie eine Vertikale über drei Jahrzehnte kürzlich bewies, weil er sorgsam auf Bio umgestellt hat und dabei auch noch rare Sorten, wie den Neuburger pflegt.

Meine Tipps: Neuburger vom Kalk und Leithaberg Blaufränkisch.

38 Hofstätter
Südtirol

... weil Martin Foradori hier in Tramin nicht nur grandiose Traminer keltert, sondern auf der anderen Seite des Tales Pinot Noir vom allerfeinsten gedeihen lässt, dem der Knall sogar einmal die Hundert Punkte verlieh.

Meine Tipps: Kolbenhof Gewürztraminer und Barthenau Vigna s.Urbano Blauburgunder (Pinot Noir).

39 La Contea
Sizilien - Etna

... weil Giuseppa Capizzi und Giuseppe Turrisi unter dem Label Classe 39 ganz ausgezeichnete aber auch ausgefallene Weine produzieren. Wie den famosen Weissen aus Rotwein-Trauben oder den Rosso aus denselben Traubensorten Nerello Mascalese und Cappuccio.

Meine Tipps sind in diesem Fall genau diese beiden Weine, denn andere gibt es hier gar nicht.

40 Château Talbot
Bordeaux - Saint-Julien

... weil Lorraine Cordier, Nancy Bignon-Cordier und Jean-Paul Bignon dieses traditionsreiche Haus wieder an die Spitze führen.

Meine Tipps: Château Talbot 2013.

41 Zucchi
Emilia Romagna

... weil Tochter Silvia Zucchi seit 2010 in das Familien-Unternehmen eingestiegen ist und ganz vorzügliche Lambrusco di Sorbara macht, kein bisschen süß, hell und unglaublich süffig.

Meine Tipps: Rito - Lambrusco di Sorbara DOP.

42 Gambino Vini
Sizilien - Etna

... weil Francesco Raciti, der Sohn von Maria Gambini, selbst der Oenologe ist und Weine produziert, wie sie typischer kaum sein könnten.

Meine Tipps: Tifeo aus Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio.

**43 Herrenhof Lamprecht**
Südost-Steiermark

... weil Gottfried Lamprecht da Wein anbaut, wo ewig keiner mehr angebaut wurde. Und weil er dazu auch alte, nahezu ausgestorbene Rebsorten verwendet.

Der Wein-Tüftler macht damit Furore.

Einige seiner Weine besitzen bereits Kultstatus.

Meine Tipps: Furmint und Gemischter Satz.

44 Armin Kobler
Südtirol

... weil Armin Kobler einer dieser Tüftler ist, die selbst, wenn sie grandiosen Wein in der Flasche haben, immer noch überlegen, ob es nicht noch ein bisschen besser ginge.

Meine Tipps: Puit Cabernet Franc und Feld Gewürztraminer.

45 Cantina Wiegner
Sizilien - Etna

... weil der Schweizer Peter Wiegner und Laura Pucetti hier, 800 Meter hoch über dem Meer, auf den vulkanischen Böden ganz hervorragende eigenständige Weine machen. Einen Weissen aus Fiano-Trauben, einen Cabernet Franc oder einen Aglianico.

Meine Tipps: Elisena Fiano und Treterre aus Nerello Mascalese.

46 Leitz
Rheingau

... weil der „Dschoosi“, wie er in Rüdesheim gerufen wird, ein unglaubliches Gespür hat, was den Leuten in welchen Märkten schmeckt - und ihnen genau das liefert, weltweit quasi. Und dann aus den Top-Lagen der steilen Rüdesheimer Berge, noch die Trauben heraus zu selektionieren, aus denen dann die absoluten Spitzen-Rieslinge gekeltert werden.

Meine Tipps: Berg Roseneck und Kaisersteinfels.

47 Enderle & Moll
Baden

... weil die beiden mit ihrem Mini-Weingut bereits so bekannt sind, wie manch zehnmals so grosse Güter es nie sein werden. Und das liegt am bedingungslos anderen Stil. Manche würden es sicher Bio-Spinner, „natural“ oder orange nennen, ich sage, Weine, die ein bisschen anders sind - und vielleicht gerade deswegen so vielen Menschen schmecken.

Meine Tipps: Weisswein Cuvée Kaya und Pinot Noir Muschelkal.



48 Hammel & Cie Pfalz

... weil der Christoph Hammel mit seinem Bruder Martin den vielleicht besten Grünen Veltliner ausserhalb Österreichs keltert, einen der besten Müllers und mit dem Winepunk auch noch den süffigsten Rosé.
Neben den 30 anderen „normalen“ Weinen.

Meine Tipps: Müller Thurgau Tradition und Grüner Veltliner Halbstück.

49 Ferragù Valpolicella - Amarone

... weil Carlo Ferragù nicht nur eine „Typen“ ist, wie wir in Wien zu sagen pflegen, also so einer zum Rösserstehlen und Nächte versumpfen, sondern auch einer, der grandios ehrliche Weine macht. Sein Valpolicella Superiore ist besser als viele Amarones und sein Amarone kraftvoll aber mit Eleganz, ganz grossartig.

Meine Tipps: das waren sie bereits.

50 Junge Wilde Winzer Österreich

... weil hier gleich eine ganze Gruppe junger Winzer ziemlich erfolgreich unterwegs ist und sie sich gegenseitig hoch pushen, Respekt meine Damen und Herren.

Matthias Schödl, Artur Toifl, Gregor Nimmervoll, Ludwig und Michael Gruber, Robert Direder, Philipp Bründlmayer, Leo Uibel, Stefan Schauer, Alexander Zöllner, Elisabeth Rücker, Jakob Buchinger, Martin Obenaus, Urban Stagård und Bernhard Ernst.

Meine Tipps: Ein Paket schnüren lassen, wo von allen was dabei ist.

51 Chanterives Burgund

... weil die bezaubernde Tomoko Kuriyama mit ihrem Guillaume in Savigny les Beaune lächerliche 20.000 Flaschen feinsten Burgunders produziert, das keiner wahrhaben will, dass eine Exil-Japanerin das zusammenbringt und sie trotzdem lächelt.

Meine Tipps: Chassagne-Montrachet 1er Morgeot und der Volnay Sur Roche.

52 Malvirà Piemont

... weil die Damonte-Brüder aus dem „schlechtgelegenen“ (mal-vira) Weingarten inzwischen einen gut gehenden Weinbaubetrieb gemacht haben und die Weine recht eigenständig, aber sehr fein sind.

Meine Tipps: Roero Arneis Vigna Trinità und Roero Riserva Renesio.



Peter Gago Chief Winemaker © Penfolds

53 Penfolds Australien

... weil es einen Wein aus diesem Haus gibt, den ich seit Jahrzehnten unglaublich gern trinke, es mir selten leisten kann, aber wenn dann geht es mir immer so, wie mit dem 2006er, ich möchte nie wieder aufhören damit.

Nein, ich rede gar nicht vom Grange. Aber fast.

Meine Tipps: St. Henri Shiraz.

54 Manuel Rojo Colleteiro Ribeiro

... weil die Familie, wie so viele andere hier, in völlig irrwitzigen Steillagen dem Felsen ein paar Trauben von autochthonen Rebsorten wie Treixadura, Lado oder Godello abtrotzen und daraus in winzigen Kellern ohne Technik, recht eigenständige und sehr gute Weine fabrizieren. Wenn man dann noch die überbordende Gastfreundschaft mit köstlichen Speisen am See oder an den Fluss-Terrassen sitzt, schmeckt der Wein geradezu fabelhaft.

Meine Tipps: Die einzigen zwei Weine, die es hier gibt. Einer weiss, einer rot.

55 Buchegger Kremstal

... weil Walter Buchegger seit Jahren ein Fixpunkt in meinem Weinkonsum ist. Er macht einfach Weine, die ganz hervorragende Speisenbegleiter sind. Deshalb finde ich sie auch immer wieder auf den Weinkarten der Restaurants, in denen ich gerne essen gehe. Wenn Sie ihn besuchen, fragen Sie nach seinem Pinot Noir, ein Geheimtipp.

Meine Tipps: Grüner Veltliner Gebling und Riesling Moosburgerin.

56 Kloster am Spitz Neusiedlersee - Hügelland - Leithaberg

... weil Thomas Schwarz eigenwillige aber herausragende Tropfen keltert. Bio natürlich. Manchmal muss man ihnen ein paar Jahre Zeit geben, aber gut sind die immer. Auch der Sekt.

Meine Tipps: Blaufränkisch Rohrwolf und Muschelkalk Cuvée weiss.

57 Ebner-Ebenauer Weinviertel

... weil der stille Manfred einfach das Allerbeste aus den Weingärten in die Flaschen füllt, das aber nie jemandem verraten würde. Weswegen seine Marion die ideale Ergänzung ist, denn die kann das ganz ausgezeichnet. Und deswegen sind die beiden auch erfolgreich.

Ihr Sekt ist inzwischen in allen internationalen Rankings berühmt, die Stillweine verdienen das Lob allerdings auch.

Meine Tipps: Grüner Veltliner Black Edition und Bürsting.

58 Sepp Moser Kremstal

... weil Niki Moser mich alten Skeptiker mit seinen maischevergorenen Minimal-Veltlinern überzeugt hat. Und weil er in seinem Bio-Weingut noch viele andere tolle Weine keltert.

Meine Tipps: Grüner Veltliner Minimal und Riesling Gebling.



59 Elisabetta Foradori
Trentino

...weil die wunderbare Lady des Weines nicht nur den Teroldego zur Spitze gebracht hat, sondern zusammen mit ihren Kindern jetzt auch im Naturwein- und Amphoren-Sektor aufhorchen lässt.

Meine Tipps: Natürlich der *Granato* aber auch der *Incrocio Manzone Fontanasanta*.

60 Raccaro
Friaul

... weil Dario Raccaro seit vielen Jahren still und leise einige der besten Weissweine des Friaul produziert, nicht einmal als er die begehrten „Tre Bicchieri“ des Gambero Rosso erhielt, machte er davon Aufhebens. Die Kenner schauen sowieso beim ihm in Cormons vorbei.

Meine Tipps: *Collio Bianco* und *Friulano Vigna del Rolat*.

61 Château Canon La Gaffèliere
Bordeaux - Saint Emilion

... weil Stephan von Neipperg nicht nur auf Château Canon La Gaffèliere seit vielen Jahren stetig hervorragende Qualität erzeugt, sondern mit all seinen anderen Weingütern und Beteiligungen auch. Sogar in Bulgarien.

Meine Tipps: *La Mondotte* und *Château Peyreau*.

62 Niepoort
Portugal - Douro

... weil Dirk van der Niepoort nicht nur die traditionsreiche Portwein-Firma mit wunderbaren neuen Jahrgängen weiter florieren lässt, weil er eine ganz wunderbare Kellerei in einem Nebental des Douro gebaut hat, sondern auch weil er dem doch ziemlich unbekanntem Rotwein aus Portugal zusammen mit einer kleinen Gruppe Gleichgesinnter international bekannt machte.

Meine Tipps: *Poeirinho de Bairrada* und *Turris Douro*.

63 Knebel
Mosel

... weil Matthias Knebel in den spektakulären Steillagen rund um Winnigen mineralische Rieslinge fabriziert, wie sie feiner kaum zu machen sind. Ganz grosse Klasse.

Meine Tipps: *Riesling Uhlen L* und *Bruckstück*.

64 Rudolf Fürst
Franken

... weil Paul Fürst für mich einfach die besten Spätburgunder Deutschlands macht. Wenn man einmal mit ihm durch die Weinberge gewandert ist, die viele Arbeit gesehen hat (und die eigens angelegten Kompost-Haufen), dann wundert einen das auch nicht.

Meine Tipps: *Centgrafenberg Frühburgunder „R“* und *Schlossberg Spätburgunder GG*.



65 Knoll Wachau

... weil die beiden Emmeriche einfach klassische Wachauer mit endlos langer Haltbarkeit produzieren und damit immer wieder zur Weltspitze der Weissweine zählen.

Meine Tipps: *Grüner Veltliner Pfaffenberg und Riesling Schütt.*

66 Franz Weninger Mittelburgenland

... weil Franz und Sohn Franz-Reinhard Weninger konsequent Bio arbeiten und damit einen im Mittelburgenland neuen, eigenständigen Stil geschaffen haben, Blaufränkisch von verschiedenen Böden und Regionen gibt es nur hier. Der Dürrau ist inzwischen ein Kultwein aber einige andere haben auch das Zeug dazu.

Meine Tipps: *Blaufränkisch Kirchholz und Kalkofen.*

67 Castello di Neive Piemont

... weil die Familie Stupino hier einen liebenswert altmodischen (im besten Sinn) Stil pflegt, weswegen die Weine heute schon fast eine Rarität geworden sind.

Meine Tipps: *Barbaresco Albesani S. Stefano und Dolcetto d'Alba Basarin.*

68 Cascina Maddalena Lombardei

... weil die ganze Familie hier in dem kleinen Weingut mit Agriturismo mithilft und nicht nur feine Weine, sondern auch jede Menge andere Spezialitäten anbietet.

Meine Tipps: *Lugana Brut Metodo Classico und Lugana DOC.*

69 Ugolini Valpolicella - Amarone

... weil Giambattista Ugolini als Quereinsteiger nicht nur ein altes Castell, in dem einst unsere K & K Soldaten übernachteten, zu einem Schmuckstück renoviert hat, sondern auch weil er mit seinen ersten Jahrgängen gezeigt hat, wie gut hier aus Bio-Weingärten Valpolicella und Amarone sein kann. Und - weil er den Mut hat, gleich einmal ein Jahr auszusetzen, weil er der Meinung ist, dass die Amarone heutzutage viel zu rasch auf den Markt kommen. Chapeau.

Meine Tipps: *Valpolicella Superiore San Michele und Amarone Valle Alta.*

70 Ploder-Rosenberg Südost-Steiermark

... weil man hervorragende Weine gar nicht „schräger“ machen kann. Lang vor der Orange-Welle fiel Fredi Ploder schon mit seinen ausgefallenen Experimenten positiv auf. Das hat sich nicht geändert.

Meine Tipps: *Sauvignon Blanc Linea und wer es gern schräg hat: Aero oder Fejro, Weine aus der Amphore.*

71 Jalits Süd-Burgenland

... weil mir Matthias Jalits schon sehr jung mit seinen würzigen Rotweinen und seiner Liebe zum Pinot Noir aufgefallen ist. In den besten Lagen am Eisenberg keltert er tolle Weine, die ihm auch Respekt bei den arrivierten Winzern einbrachten.

Meine Tipps: *Blaufränkisch Szapay und Diabas.*

72 Thierry-Weber Kremstal

... weil Artur Toifl in den Familienbetrieb ganz schön frischen Wind hinein gebracht hat. Das ganze Sortiment ist wunderbar regionstypisch, da ist kein einziger Wein dabei, den man beim Abendessen nicht locker austrinkt.

Meine Tipps: *der gemischte Satz „Wolferl“ und der Riesling Geblung Reserve.*

73 Familie Schuster Wagram

... weil Karl Schuster und seine Familie einige der besten Weine am Wagram keltern, und die Liebe zur Rarität Roter Veltliner eine eigene Auszeichnung wert wäre.

Meine Tipps: *Grüner Veltliner Eisenhut Reserve und Roter Veltliner Altweingarten.*

74 Hans Schwarz Neusiedlersee

... weil Hans Schwarz „The Butcher“ immer schon durch seine liebenswerte Neugierde auffiel. Schon mit seinem Schwarz Rot erzielte er rasche Bekanntheit, inzwischen hat er eine umfangreiche Kollektion spannender Weine am Markt.

Meine Tipps: *The Butcher Blaufränkisch und Panta Rhei Pinot Noir.*



75 Katharina Wechsler Rheinhessen

... weil Katharina Wechsler über Umwege nach Westhofen zurückgekehrt ist und da jetzt ausgesprochen spannende Weine produziert.

Meine Tipps: *Fräulein HU und Riesling Benn.*

76 Kai Schätzel Rheinhessen

... weil Kai Schätzel mit langen Maischstandzeiten und langem Hefelager sehr eigenwillige aber ungemein saftige Weine erzeugt und ich den einfach wahnsinnig gern trinke.

Meine Tipps: *Silvaner Querkopf und Riesling Pettenthal.*

77 Dalgaard & Jordan Rheingau und Mittelrhein

... weil die beiden Quer-Einsteiger inzwischen zu den besten Erzeugern entlang des Rheins zählen. Und weil ich die Weine ungemein schnell austrinke. Bei mir ist „süffig“ durchaus als Kompliment zu verstehen.

Meine Tipps: *Oberdiebacher Fürstenberg und Rauenthaler Rothenberg.*

78 Wolfgang Bäuerl Wachau

... weil Wolfgang Bäuerl seit vielen Jahren feingliedrige und mineralische Weine fabriziert, die oft verkannt werden, weil sie Spätstarter sind. Und weil seine Frau Waltraud eine der liebenswertesten Gastgeberinnen der Wachau ist und Spitzen-Schmankerl beim Heurigen aufischt.

Meine Tipps: *die beiden Smaragde vom Kellerberg.*





79 Herbert Zillinger Weinviertel

... weil der junge Mann mit seinen „radikalen“ Bio-Weinen eine Klasse für sich ist. Diese Weine kann man international in jede Vergleichsverkostung stellen.

Meine Tipps: *Traminer Profund und Grüner Veltliner Radikal.*

80 Andreas Gsellmann Neusiedlersee

... weil Andreas Gsellmann neue Wege beschreitet. Man könnte es auch experimentieren nennen. Egal, was rauskommt ist so spannend, dass selbst Gegner von langer Maischegärung plötzlich überzeugt ein zweites Glas trinken.

Meine Tipps: *Traminer Maische und Gabarinza Reserve*

81 Marchesi di Gresy Piemont - Barbaresco

... weil Alberto di Gresy und sein langjähriger Oenologe Jeff Chilcott einen sehr eigenständigen eleganten Stil verfolgen, der mir ausgezeichnet mundet.

Meine Tipps: *Barbaresco Gaiun und Martinenga.*

82 Castellare di Castellina Toscana - Chianti Classico

... weil die Mannschaft von Paolo Panerai hier seit den 1970ern durchgehend hervorragende typische Weine produziert.

Meine Tipps: *Il Poggiale und I Sodi di San Niccolò.*

83 Gravner Friaul

... weil Josko Gravner einer der ersten war, der Weine in Amphoren machte, dafür belächelt wurde und heute als Vorreiter gelten darf.

Meine Tipps: *Bianco Breg und Ribolla.*

84 Cornelissen Sizilien - Etna

... weil Frank Cornelissen der allererste war, der mir den Floh von den tollen Weinen hoch oben am Ätna ins Ohr gesetzt hat, er war der Erste den ich dort besucht habe und ich war - und bin - fasziniert. Auch von seinen sehr eigenwilligen Weinen.

Meine Tipps: *Munjebel Rosso Vigne Alte und Magma Rosso.*

85 Damijan Friaul

... weil Damijan Podversic extrem eigenwillig vinifiziert und daher etwas „andere“ Weine keltert. Da ist sie wieder, die Frage: Ist das Orange-Wine? Mir wurscht, mir schmecken seine Weine.

Meine Tipps: *Bianco Kaplja und der grossartige Ribolla Gialla.*

86 Il Conventino Toscana

... weil Alberto Brini hier hoch oben ausgezeichnete Lagen organisch bewirtschaftet und dadurch eine ganz eigene Kräuterwürze in seinen Weinen hat, die sehr spannend und elegant sind.

Meine Tipps: *Vino Nobile di Montepulciano und Il Cambio IGT.*

87 Fattoria Cerbaia Toscana - Chianti Classico

... weil der Louis-Marie Chollet aus Bordeaux mit seiner Birgit, die eigentlich aus Wien stammt, mitten in der Toscana auf biologische Art ausgezeichnete Weine und Olivenöle produzieren.

Unsere Tipps: *Chianti Classico und das Olivenöl.*

88 Antonelli Umbrien

...weil Filippo Antonelli einer der wenigen in Montefalco ist, der mit der enorm Phenol-reichen Traubensorte Sagrantino wirklich gut umzugehen weiss.

Unsere Tipps: *Montefalco Rosso und Sagrantino.*

89 Champagne Gosset Champagne

... weil die Jahrgangschampagner 2002 und der Rosé 2007 eine kleine Sünde locker wert sind.

Meine Tipps: *genau diese beiden.*

90 Johannes Zillinger Weinviertel

... weil Johannes Zillinger, ein Demeter-Betrieb, seit einigen Jahren mit Ecken und Kanten aufwartet und die Weine ungemein spannend sind.

Meine Tipps: *Riesling und Grüner Veltliner „Numen“.*





91 Crivelli Piemont

... weil Marco und sein Sohn Jonathán Crivelli hier in Castagnole Monferrato die selten gewordenen originalen Rebsorten kultivieren und diese ganz eigenständigen Weine mit den lustigen Etiketten daraus entsehen lassen.

Meine Tipps: Ruché und Grignolino.

92 Urbanihof Wagram

... weil es das junge Team um Franz Paschinger geschafft hat, trotz schlimmer Hagelschäden, doch eine kleine und sehr feine Kollektion zusammenzustellen.

Meine Tipps: Grüner Veltliner Scheiben - Wagramer Selektion und Roter Veltliner Zeiselleiten.



93 Zöhler Kremstal

... weil Toni Zöhler jun. seine Palette an Lagenweinen sehr fein erweitert hat, einen recht feinen Sekt fabriziert und mit seinen Orange-Experimenten auch ziemlich trinkige Tropfen gefüllt hat.

Meine Tipps: Grüner Veltliner impuls und Anteon.

94 Podere Lentisco Toscana - Maremma - Monteregio di Massa Marittima

... weil die zauberhafte Laura Rossi hoch oben über dem Meer ein winzig kleines Weingut mit uralten Reben bewirtschaftet und daraus grosse Weine zaubert.

Meine Tipps: Fugace, es ist der einzige Wein hier und ist reiner Sangiovese.

95 Fontodi Toscana - Chianti Classico

... weil die Familie Manetti hier zertifiziert biologisch arbeitet und ganz grossartige, typische Weine produziert.

Meine Tipps: Dino, ein Wein ausgebaut in Terracotta-Amphoren, die die Familie selbst herstellt - und Flaccianello della Pieve.

96 Fattoria di Corsignano Toscana - Chianti Classico

... weil Elena Gallo mit ihrer Familie hier ein kleines Genuss-Refugium aufgebaut hat. Agriturismo, Kochkurse, Olivenöl und phantastischer Wein, alles bio. Grossartig. Selbst die Etiketten, die alte Tarock-Karten zieren.

Unsere Tipps: Chianti Classico und die grossartige Gran Selezione.

97 Rubinelli Vajol Valpolicella - Amarone

... weil der faszinierende Renzo Rubinelli eigentlich Philosoph ist, man ganz wunderbar mit ihm stundenlang plaudern und Gedanken spinnen kann - und weil er ganz unglaublich feingliedrige und elegante Weine produziert, die mir nun über mehrere Jahre immer wieder auffallen. Bei der Anteprima der Amarone Jahrgang 2012 war jedenfalls kaum etwas Faszinierenderes zu finden. Warum dieser Mann bei eh geringen Mengen und dieser hohen Qualität, dann noch immer einen Importeur sucht, verstehe ich sowieso nicht.

Unsere Tipps: Valpolicella Superiore und Amarone di Valpolicella.

98 Rudi Hofmann Traisental

... weil der bescheidene Rudi Hofmann immer ein wenig im Hintergrund steht, obwohl er sich mit seinen Weinen gar nicht verstecken muss.

Unsere Tipps: Riesling Reserve 2006 (!) und Grüner Veltliner Venusberg 2015.

99 Peter Schweiger Kamptal

... weil der Peter Schweiger einer dieser kleinen Geheimtipps aus Zöbing ist.

Unsere Tipps: Riesling Heiligenstein und Grüner Veltliner „96“.





KOSTBARE **KULTUR**

Gebrüder Thonet, Kanapee nr.27, www.buhtzmoebel.at

ÖSTERREICH WEIN 

„Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche.“ Gustav Mahler

www.osterreichwein.at