



BEST OF BIO

wine 2010

Siegerweine

Weinbeschreibungen



BEST OF
BIO

Inhaltsverzeichnis

Weißweine	S. 01
Roséweine	S. 13
Rotweine	S. 17
Schaumweine	S. 27
Süßweine	S. 33





Weißweine

Weißweine

Manfred Rothe

Deutschland, Franken

Bacchus 2009

Helles Strohgelb, in Flasche und Glas wird feines CO₂ sichtbar. In der Nase gut ausgeprägt, frisch und jugendlich. Helle Aromen nach Holunderblüte und Cassis, dazu ein kühler, vegetativer Unterton, der auf saubere, reduktive und kühle Gärung hindeutet. Auch am Gaumen ist der Bacchus ein spritziger, unkomplizierter Begleiter, der eher zum (Weiter-)Trinken, denn zum Verweilen animiert. Das feine Mousseux und die Andeutung von Restzucker tun ihr Übriges, um die „Trinkigkeit“ des Weines zu erhöhen. Jedenfalls ist er genau das: ein sympathischer Essensbegleiter mit hohem Trinkspaßfaktor. Die Leichtigkeit des Seins in flüssiger Form.

Huster – Ökologischer Weinbau

Deutschland, Rheinhessen

Riesling Classic 2009

Helles Strohgelb mit deutlichen grünen Spiegelungen, klarer Schlierenbildung und noch einem Ansatz von CO₂ im Glas. Die Nase meldet: sauber, frisch, jugendlich und vor allem einen gelungenen Mix aus reifen Steinobstnoten und präsenter Mineralik, die sich wie feiner Staub bemerkbar macht. Auch am Gaumen besticht der Wein durch ausgeprägte Sortentypizität und noble Finesse. Das ist wunderschöner Stoff und ein Machtwort aus Rheinhessen, was das Preis-/Leistungs-Verhältnis anbelangt. Um eine Metapher aus der Musik zu bemühen, gleicht der Wein einer Fantasie von Schubert: lebendig und belebend, schwungvoll und bewegend.

BIO-Weingut Georg Forster

Deutschland, Nahe

Burg Layer Johannisberg Weißer Burgunder 2009

Mittleres Strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer, deutlichen Schlieren, eng und langsam abfließend. Konkret: das Glas zeigt wunderschöne gleichmäßige gotische Kirchenfenster. In der Nase ist der Burgunder sauber und zurückhaltend. Was allerdings nicht bedeutet, dass der Wein fade wäre. Die Zurückhaltung wirkt nobel, weil die Aromen vielschichtig sind. Von zart nussig bis leicht nach Orangenschale reicht das Spektrum. Mit einem leicht apfeligen Touch. Am Gaumen ist der Wein mild, hat aber Statur. Wieder ein Preis/Leistungswein, diesmal von der Nahe. Understatement!

St. Antony

Deutschland, Rheinhessen

Riesling Bodenschatz 2009

Der Wein kommt schon etwas dunkler ins Glas als vermutet. Nichts mehr mit „grünen Reflexen“, das ist intensives, sattes Strohgelb. Auch in der Nase präsentiert sich der Wein etwas kompakter und dichter, als man es von früheren Jahrgängen gewohnt ist. Nicht dass es schlecht wäre – im Gegenteil, die hochreife Marillenfrucht und die - ja, genau – Mirabelle! – geben dem Wein Bedeutung und Charme. Allein die noch ganz klar wahrnehmbaren Hefenoten erinnern daran, dass wir es mit einem recht jungen Wein zu tun haben. Am Gaumen dann das gleiche Erlebnis. Die spürbare Fruchtsüße am Gaumen vermittelt einen Eindruck von Cremigkeit und Körper. Während die Rotweine aus dem Haus St. Antony noch Umstellungsweine sind, ist der Bodenschatz 2009 einer der ersten zertifizierten Bio-Weine. Gelungener Einstand würde ich meinen.

Weingut Janson Bernhard

Deutschland, Pfalz

Zeller Schwarzer Herrgott Riesling Spätlese trocken 2009

Mittleres Grün-Gelb, frisch, jugendlich, blitzsauber. Der Wein braucht etwas Luft, dann entfaltet er sein zauberhaftes Aromenspiel. Wir finden darin kristallklare Mineralik, kompakte und reife Steinobstnoten und animierende Zitrusfrische. Am Gaumen macht sich die hohe Erntequalität der Trauben bemerkbar. Nach einem überraschenden Säure-Kick melden sich wieder hochreifer Weingartenpfirsich und frische Limonen. Ein Riesling, wie er im Buche steht und obendrein ein Zellertaler Klassiker, wie die Winzer selber feststellen.

Lesehof Stagård

Österreich, Kremstal

Kremstal DAC Reserve Riesling Grillenparzer Schreck 2009

„Feine Steinobstnoten, verwoben mit präzisen, mineralischen Tönen ergeben bei diesem Wein eine Komplexität, die sich aber nicht in selbstverliebter Hochgeistigkeit verliert.“ So stehts im Kochlust PUR II, dem Kochbuch der BIO-Hotels, und daran hat sich auch nichts geändert. Ergänzend vielleicht noch die Farbe: Intensives, funkelndes und ins Dunkle tendierendes Grün-gelb mit deutlicher (und damit vielversprechender) Schlierenbildung. Die Farbe ist eine Wucht – der Wein kündigt sich mit einem optischen Paukenschlag an und enttäuscht dann weder in der Nase, noch am Gaumen. Kremstal, wie es schmecken soll – und das noch viele Jahre.

Klaus Stülb – Weingut am Rosenborn

Deutschland, Mosel

Kaimter Römerquelle Riesling Auslese 2009

Das ist Moselwein, wie er sein soll und wie er die Mosel berühmt gemacht hat. Klare, helle Farbe, die Nase betört durch hochreife Steinobstnoten nach Weingartenpfirsich, Honigmelone und reifer Ananas auf der einen, sowie durch markante Mineralik auf der anderen Seite. Der schwarzen Schiefer, auf dem die Reben stehen, ist als feiner Oberton deutlich spürbar. Am Gaumen dann das, was wir an der Mosel so schätzen. Ein schlanker, aber doch tiefgründiger Wein. Unter 10 % Alkohol und trotzdem ein Monolith. Schmeichelnder Abgang mit knackiger Säure.

Weingut Zähringer

Deutschland, Baden

Zähringer SZ Weissburgunder 2008

Funkelnd helles, jugendliches Strohgelb. Klare Schlieren am Glas. Sauber und ausgeprägt, sehr reife Mango, zart nussig und vor allem cremig-buttrig. Der Duft spricht für sich und zeigt, dass es sich um reife, gesunde und kräftige Trauben gehandelt haben muss. Auch am Gaumen zeigt der Wein Klasse und Längen. Mit seinen deutlichen, aber gut integrierten Röstaromen beweist der Wein, dass Reifung in Holzfässern auch Weißweinen gut tun kann – entsprechender Körper und Substanz vorausgesetzt. In Summe ein molliger, wärmeverwöhnter und daher vollmundiger Burgunder mit Barriquenoten als dezent Hintergrundmusik.

Weißweine

Zöhlhof

Josef Unterfrauner

Italien, Südtirol

Eisacktaler Gewürztraminer 2009

Der Zöhlhof der Familie Unterfrauner liegt im Eisacktal, im nördlichsten Zipfel des italienischen Weinbaus, gerade einmal eine dreiviertel Stunde südlich von Innsbruck. Was hier an geradlinigen, mineralischen Weinen entsteht, ist bemerkenswert: Der Gewürztraminer zeigt sich grün-gelb mit leicht rötlichem Schimmer. Sein Aroma ist ausgeprägt, würzig und erinnert deutlich an den Duft wilder Rosen, Dörrobst, Muskat und andere edle Gewürze. Im Geschmack begegnet er vollmundig und würzig. Ein perfekter Aperitif und idealer Begleiter herzhafter Vorspeisen und Gerichte aus der feinen europäischen und orientalischen Küche. Ein klares Beispiel dafür, dass Südtirol in Sachen Gewürztraminer die Nase vorn hat.

Weingut Wittmann

Deutschland, Rheinhessen

Riesling 100 Hügel 2009

100 Hügel ist die Partywein-Linie von Philipp Wittmann aus Westhofen. Die Trauben kommen aus eben diesen Hügeln rund um die traditionsreiche Weinstadt, der Wein selbst ist jung, dynamisch und innovativ. Der Beschreibung des Winzers ist kaum etwas hinzuzufügen: Ein genialer trockener Wein mit einer ausgewogenen Kombination aus munterer Säure und Extrakt. Elegant, mit belebender Frische erinnert er an Grapefruit und Weinbergspfirsich. Ideal zu Saisonsalaten, jungem Gemüse und hellem Fleisch. Uns (den Best of Bio-Juroren) hat der Wein durch seine Leichtfüßigkeit und Lebendigkeit überzeugt. Der zitrusfrische Abgang garantiert Trinkvergnügen und Spaß auch an einer zweiten (oder dritten) Flasche.

Weingut Werlitsch

Brigitte und Ewald Tscheppe
Österreich, Südsteiermark
Ex Vero II 2008

Was Ewald und Brigitte Tscheppe (und mit ihnen eine Handvoll befreundeter Winzer) in der Südsteiermark leisten, ist nichts weniger als die Reduktion auf das Wesen des Weins. Extreme Ausprägung der Bodentypizität und lange Ausbauzeiten kennzeichnen diese charaktvollen Weine. Beim Ex Vero II gibt Sauvignon blanc die Richtung an, und Chardonnay bringt Feinheit und Länge in den Wein. Diese Länge ist allerdings umwerfend. Wie Ockhams Rasiermesser bahnt sich der Wein geradlinig seinen Weg über den Gaumen. Der Wein ist hell, klar, präzise und kraftvoll. Voller Leben und Dynamik. Es ist nicht einfach, dem Ex Vero II Aromen zuzuordnen. Natürlich finden wir auch reife exotische Noten, Orangenzeste etwa oder Zitronengras. Darum geht es aber nicht. Der Wein stellt sich nicht von Beginn an in den Fokus der Aufmerksamkeit. Er entfaltet sich, braucht Zeit (und Auseinandersetzung), ist aber gleichzeitig ein nahezu genialer Speisenbegleiter.

Weingut Sepp & Maria Muster

Österreich, Südsteiermark
Erde 2007

In Farbe und Aroma erinnert der Wein eher an Sherry, denn an Wein wie wir ihn gewohnt sind. Nichtsdestotrotz läuft der Wein zu Spitzenleistung auf, wenn es um Langlebigkeit und Harmonie geht. Ihn mit klassischem Verkostungsvokabular zu beschreiben, macht kaum Sinn. Lesen Sie, wie der Winzer selbst seine ERDE beschreibt: „Der Wein steht für eine andere, für uns neue Art des Weinmachens. Angelehnt an uralte Tradition, wurde dieser Weißwein auf der Maische vergoren. Das bedeutet, dass die Trauben nach dem Pressvorgang nicht vom Most getrennt, sondern gemeinsam mit dem Most den Prozess der Gärung durchlaufen. Über den Zeitraum von 12 Monaten lag er in der Tonamphore, wurde dann abgeseiht und reifte für ein weiteres Jahr unberührt im Holzfass. Die Qualität der Erde, welche Nahrung, Heimat und das Geben symbolisiert und somit für Identität und Verwurzelung steht, ist Pate für diesen Wein. ERDE wird in Tonflaschen gefüllt und kommt ausschließlich in diesen auf den Markt. Dieses Geschmacksbild reicht in eine andere Dimension der Weißweinwelt. Ungewöhnlich, urig und ungeschliffen - wie knorrige alte Wesen, wird man an andere Zeiten erinnert.“

Weingut Sepp & Maria Muster

Österreich, Südsteiermark
Graf 2008

Wieder ein Wein, für den mir die Worte fehlen. Vor allem dann, wenn ich in der „Schatzkiste“ konventioneller verbaler Beschreibungen stöbere. Der Graf ist ein Sauvignon Blanc wie kaum ein anderer. Extrem mineralisch, ist es dem Wein nicht wirklich möglich, seine Herkunft zu verbergen. Der karge Opok, wie der kalkmergelige Boden in der Steiermark genannt wird, ist in jeder Faser des Gaumens spürbar. Was jedoch bei diesem Graf überrascht, sind seine fruchtigen Noten. Hier sind ganz eindeutig reife Stachelbeere und hochreife Kumquats wahrnehmbar. Das Überraschende daran ist, dass das bei Muster-Weinen eine eher neue Erfahrung ist. Noch ist der Graf jung. Sehr jung sogar, aber es lässt sich bereits erahnen, wohin die Reise gehen wird. Zarte Holznoten, wie von einer leichten Brise getragen gesellen sich zur immer präsenten Mineralik. Im Glas macht der Wein auch eine interessante Entwicklung durch. Soft und fast zugänglich zu Beginn, wird der noble Graf immer kantiger und fordernder. Die Mineralik drängt mit der Luft in den Vordergrund und weist die Frucht in die Schranken. Atemberaubend.

Weingut Peter Jakob Kühn

Deutschland, Rheingau
Hallgarten Hendelberg Riesling 2009

Unser erster und bisher einziger Vertreter aus dem Rheingau. Ein ausgesprochen gut gelungener Wein: Helles strohgelb, leicht grünlich schimmernd, kristallklar – so präsentiert sich der Wein im Glas. Schon in der Nase macht er einen vergnügt-kecken Eindruck – fast leichtfüßig und doch mit faszinierender Tiefe. Ein Riesling so klar wie ein kühler Gebirgsbach. Man meint die Reben sehen zu können, wie sie sich in langen tanzenden Reihen vom steilen Hang des Hendelberg ins Tal schwingen. Ein Unikat aus dem Buntschiefer dieser alten Hallgartener Weinlage. Frische Steinobstnoten, hell exotische Früchte, vor allem Passionsfrucht liegen über dem Wein. Ganz große Klasse.

Weingut Heiner Sauer

Deutschland, Pfalz

Godramsteiner Münzberg Weißburgunder 2009

Als Weinlage mit lehmigem Untergrund und südlicher Ausrichtung für Burgundersorten prädestiniert, bietet der Godramsteiner Münzberg die idealen Voraussetzungen für diesen Weißburgunder. Kräftig in allem, was ein Wein herzeigen kann: Farbe, Aromendichte, Frische, Klarheit, Körper. Ganz zarte Fruchtnoten, dazu ein ganz deutliches bitteres „Spitzerl“ am Gaumenansatz machen diesen Wein so verführerisch. Über die Maßen sortentypisch und sunkist, sun kissed, von der Sonne verwöhnt eben.

Weingut Mehofer - Neudeggerhof

Österreich, Wagram

Grüner Veltliner Wadenthal WWI 2005

Ich darf mir hier ausnahmsweise einmal das Leben ein bisserl leichter machen und meinen Lehrmeister, Walter Kutscher zitieren. Über den Wadenthal sind wir uns sowieso einig: „Wunderschöne Duftvielfalt, reife Akzente, etwas Honig und Honigmelone, gelbe Früchte, Trockenfrucht, etwas Exotik, auch Vegetabilität und Nusswürze; am Gaumen schöne Reife, florale und vegetabile Elemente, von etwas Grapefruit und gelben Früchten ergänzt, saftige Untermalung, beschwingtes Finish mit Esprit.“

Zu sagen bleibt vielleicht noch, dass die WW1 Weine gemeinhin Freunden von kräftigen Weinen ans Herz gelegt werden. Unter der Abkürzung kommen am Wagram traditionell Top-Weine auf den Markt, die von den Winzern bewusst etwas zurückgehalten und recht reif auf den Markt kommen.

Weingut Mehofer - Neudeggerhof

Österreich, Wagram

Roter Veltliner Riesmein 2009

TROMMELWIRBEL – Ich darf den höchstbewerteten trockenen Weisswein der Best of BIO Wine 2010 Verkostung vorstellen. Für alle Nicht-Austrianer: der Rote Veltliner ist eine Sortenrarität, die Schwerpunktmäßig am Wagram zu finden ist. Darüber hinaus hat er nichts mit dem Grünen Veltliner zu tun. Der Riesmein ist hellgelb mit ganz deutlich grünen Reflexen, hat ein zartes, aber deutliches Bukett, das ein wenig an grüne Kräuter erinnert. Die Fruchtnoten sind ebenso zart aber bereits recht klar entwickelt. Seit seiner Abfüllung hat der Wein jedenfalls enorm zugelegt.

Die Textur ist extrem feingliedrig, der Körper schlank. Mit 11,5 % Alkohol ein nachgerade idealer Sommerwein. Kernig, frisch, resch und knochentrocken. Großartiger Speisenuniversalist.

Yves Amberg

Frankreich, Elsass

Pinot Gris Vieilles Vignes 2008

Der Wein ist ein Beweis dafür, dass Pinot Gris absolut nichts mit Pinot Grigio zu tun hat. Wir reden zwar von der gleichen Rebsorte, allerdings wird der Pinot Gris/Grauburgunder/Ruländer/Graue Mönch hier im Elsass an die Grenzen seiner Leistungsfähigkeit herangeführt. (Während es im Veneto oft die Grenzen des Erträglichen sind, die der Wein erreicht.) Yves Ambergs Pinot Gris hat etwas von einem guten, alten, traditionellen Wein. Intensives Strohgelb, das in Ansätzen schon die rötlich schimmernde Schale erahnen lässt, ein intensives, leicht rauchiges, aber dennoch mildes Bukett und am Gaumen ebenso weiche Rustikalität. Kräftiger Körper, attraktive Längen. In jeder Hinsicht ein Genuss.

Biowein Weber

Österreich, Weinviertel
Grüner Veltliner Selection 2009

Helles, funkelndes Strohgelb, deutliche Schlierenbildung und überhaupt ein viel versprechender erster optischer Eindruck. In der Nase zeigt der Wein die volle Wucht des opulenten Jahres 2009. Neben den kühlen, würzigen, leicht pfeffrigen Noten, finden wir auch reife Stachelbeere, Mirabelle und Quitte. Am Gaumen unglaublich dicht, wobei dem Wein der Körper, der sich hinter seinen über 14 Volumsprozenten verbirgt, nicht wirklich zugetraut wird. Frucht und Säure stecken den schweren Alkohol locker weg und hinterlassen den Eindruck eines kräftigen, aber balancierten Weins. Hochgradig sorten-, jahrgangs- und gebietstypisch. Well done!

Bioweingut Johannes Zillinger

Österreich, Weinviertel
Weinviertel DAC Kellerberg 2009

A La Carte Gourmetguide, Decanter World Wine Award und Wine Challenge Singapur. Alle sind sich einig, wenn es um den Kellerberg 2009 geht: Große Klasse. Das konnte natürlich auch unseren Genießern nicht entgehen: ganz helles, funkelndes Strohgelb mit grünen Schattierungen. In der Nase hocharomatisch, frisch, kühl. Das Aromenspektrum ist beeindruckend: Limette, frische Minze, Lemongrass. Ein unglaublich lebendiger, feinfruchtiger Wein. Am Gaumen trocken, kräftig, würzig, frisch. Erstaunlich passender Begleiter zu deftigen Jausenbrettern.

Yves Amberg

Frankreich, Elsass
Riesling Vignobles d'Epfig 2008

Des Franzosen zweiter Streich. Ein elsässischer Wirtshausriesling, wie er im Bilderbuch steht. Intensives Strohgelb, leicht ins etwas Hellere tendierend, in der Nase bodenständig-rustikal, aber charmant. Reife Fruchtnoten und ein Anflug von floralem Blütenduft. Am Gaumen ist dann der erste Ansatz von Mineralik spürbar, noch dominiert aber auch hier die Blütenaromatik. Wunderschöner Gastronomiewein.





BEST OF BIO

wine 2010

Roséweine

Roséweine

Gustavshof

Deutschland, Rheinhessen

Cabernet Sauvignon – Blanc de Noir 2009

Ein Blanc de Noir ist ein Weißwein, der aus Rotweitrauben gekeltert wird. Das funktioniert, indem man die Trauben presst und den Most danach sofort von den Traubenschalen trennt. Rotwein bezieht seine Farbe ausschließlich aus den dunklen Schalen. Ganz verhindert haben es die Kellermeister hier nicht, denn obwohl der Wein als Weißwein deklariert ist, erinnert seine Farbe an zartes Blassrosa, etwa wie Zwiebelschale.

Der Duft ist aufregend. Einerseits verströmt der Wein exotische Aromen wie Melone, Pfirsich und Holunderblüte, dazu auch deutlich würzige Noten, wie etwa Paprika und Brennnessel.

Eine schräge Mischung aus klassischen Cabernet-Aromen und allem, was von einem soliden Sauvignon Blanc erwartet wird. Am Gaumen richtig kräftige, zupackende Säure, drahtiger Körper und angenehm-anhaltender Abgang. Überraschung!!

Château La Calisse

Frankreich, Provence

Coteaux Varois en Provence AOC 2009

Die Farbe erinnert mehr an Zwiebelschale oder blasses Lachsrosa, als an die kräftig pinkfarbenen Rosés, die in unseren Breiten im Moment so modern sind. Der Wein wirkt dadurch natürlich, authentisch, vertrauenerweckend. Auch am Gaumen unterscheidet sich dieser Wein aus der Provence deutlich von heimischen Rosés.

Mit 13,5 % Alkohol zeigt er Stärke und Statur, im Geschmack sind auch deutliche Gerbstoffe spürbar. Ein deutliches Erkennungsmerkmal der beiden Rebsorten Syrah und Grenache, aus denen der Wein gekeltert ist. In der Nase jedoch gedeckte Würzigkeit und der Hauch von Waldhimbeere. Ein charmanter Franzose für schnellen aber nachhaltigen Genuss.

Weingut Fuchs-Jacobus

Deutschland, Nahe

Rosé Spätburgunder 2008

Mittleres Lachsrosa, an den Rändern sind kleine Bläschen erkennbar. Der Wein bewegt sich leichtfüßig und schnell im Glas. Alles deutet auf einen jugendlichen Sommerwein hin, knackig und fruchtig. Genau das ist er auch. Frische, juvenile Nase, deutliche Fruchtnoten – vor allem Erdbeer (wie es sich für einen Pinot-Rosé gehört) aber auch Rhabarber und Sauerkirsch. Am Gaumen dann kräftige, trinkanimierende Säure und wieder zitrusfrische Frucht. Vor allem im Finish. Ein zauberhafter Sommerwein und hochwertiger Durstlöscher. Well done!







BEST OF BIO

wine 2010

Rotweine

Rotweine

Stellar Organics Winery

Südafrika, W.O. Western Cape

Cabernet Sauvignon – Jubiläumswein 2009

Die Farbe verspricht jugendlichen Charme. Mittleres Granatrot mit leicht violetten Reflexen. In der Glasmitte lässt sich ansatzweise ein Kern erahnen, die Ränder sind deutlich erhellt. Das Bukett ist sauber, jugendlich und ganz klar von frischer, roter Frucht geprägt. Hier vor allem schwarze Johannisbeere, aber auch bezaubernde Kirschtöne und dunkle Schokolade erschließen sich der Nase. Der Geschmack ist trocken und druckvoll. Die Tannine sind weich, harmonisch und sehr rund. Gut eingebundene Säure. Insgesamt ein Frucht-Knaller in der Nase und ein athletisch-kräftiger Wein mit Muskeln an den richtigen Stellen. In jeder Hinsicht ein Paradewein, der durch kompakte Fruchtnoten, Dichte und langes Finish besticht. Schmeichelnd und verführerisch.

La Riojana Coop.

GEPA

Argentinien, Valles del Famantina

Solombra Cabernet Sauvignon – Bonarda 2009

Der Solombra funkelt im Glas und lässt schon beim Anblick die Strahlen von Argentinien's Sonne erahnen. Am besten lässt sich das Farbspiel mit „leuchtendem Rubin“ beschreiben. In der Nase nehmen wir frische Cassis- und Kirschnoten wahr, am Gaumen zeigt der Wein Länge und Finesse und präsentiert sich als junger, frischer, fruchtiger Wein mit hohem Trinkspassfaktor. Ganz zarte Holztöne geben im Hintergrund den exotischen Rhythmus an. Der Wein ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Bonarda. Vor allem geeignet als Trinkwein für Spätsommerabende, aber auch als universeller Speisenbegleiter nicht zu verachten.

Tenute Loacker – Tenuta Valdifalco

Italien, Toskana

Morellino di Scansano – Valdifalco DOC 2008

Intensives, dichtes und vor allem tiefes Granat mit zarten violetten Schattierungen. Intensive Schlierenbildung. Die Aromen sind sauber, jugendlich und vor allem enorm intensiv. Ein wahrer Obstgarten an hochreifen Früchten offenbart sich dem Genießer. Kirsche, aber auch Himbeere und Blaubeere kommen durch. Eine zweite Dimension wird durch zarte Röstaromen und Kaffeetönen erreicht. Am Gaumen haben wir einen der wichtigsten Weine, die man sich vorstellen kann. 14,5 % Alkohol machen enormen Druck und ziehen den Abgang in ungeahnte Längen. Ein komplexer und vielschichtiger Vertreter aus der Sangiovese-Gruppe. Aufgrund seiner Kraft als Begleiter für kräftige Fleischgerichte geeignet. Am Gaumen übrigens trocken, kräftig, mit gut integrierter Säure und vor allem mit druckvollem, langen Abgang.

Weingut Im Zwölberich

Deutschland, Nahe

Langenlonsheimer Steinchen – Frühburgunder Barrique 2008

Böse Zungen würden die Farbe des Weins als dünn bezeichnen. Stimmt auch irgendwie; das helle Ziegelrot und die leichte Tendenz zu hellen Rändern und orangen Reflexen lassen jedenfalls nicht vermuten, was danach kommt. Allein die überdeutlichen Schlieren, zäh, präzise und sehr langsam abfließend, geben eine Idee von dem was hier für Nase und Gaumen daherkommt. In der Nase erleben wir einen Grenzgang zwischen bodenständig-würzigen Noten, wie Kakaopulver, Mokka und Kardamom und intensiv rotbeerigen Aromen. Vor allem die Waldbeeren kommen fast in Likör-Qualität daher. Am Gaumen ist der erste Eindruck ein ungemein harmonischer. Durchs Barrique abgerundet, hat man schnell das Gefühl, es mit einer Eisenfaust im Samthandschuh zu tun zu haben, denn unter der schmeichelnden Oberfläche lauert ein Kerberos, an dem nicht so leicht vorbeizukommen ist. Perfekt zu traditionell kräftigen Gerichten wie Gänsebraten oder Blutwurstgerichten.

Rotweine

Weingut Sepp Moser

Österreich, Neusiedlersee
Zweigelt 2008 Wild Life

Wild Life ist ein ambitioniertes Fundraising-Projekt für den Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel, das Niki Moser gemeinsam mit dem WWF auf die Beine gestellt hat. Mit dem Kauf des Wild Life Zweigelt, wird dieses Projekt zur Erhaltung der Steppenlandschaft im burgenländischen Seewinkel unterstützt. Dass verantwortungsvolles Handeln und Genuss recht einfach unter einen Hut zu bringen sind, beweist der Zweigelt selbst: „Der Wein zeigt klare Kirschfrucht und intensive Beerennoten und präsentiert sich wie geschaffen, dem zarten (Rinder-)Filet eine passende Bühne zu bieten. Seidig und sanft am Gaumen, ist der Wein ein wahrer Gaumenschmeichler, der mit seinen zarten Brombeernoten auch Stunden nach dem Menü noch Freude bereitet.“ So steht es geschrieben in Kochlust PUR II, dem neuen Kochbuch der BIO-Hotels, und daran hat sich auch nichts geändert. Ergänzend vielleicht noch ein paar Takte zur Farbe: Tiefschwarzes Granatrots mit zarten violetten Reflexen. Summa summarum ein Wein mit hohem Trinkspaßfaktor und ein universeller Speisenbegleiter.

Weingut H. & M. Hofer

Österreich, Weinviertel
Cuvée Calypso 2007

Der Calypso ist ein eigenwilliger Wein. Weniger wegen seiner sensorischen Qualitäten. Die stehen außer Zweifel und werden gleich noch beschrieben werden. Vielmehr wegen der Rebsorten, aus denen er gemacht wird. Cabernet Carol kennt man eigentlich überhaupt nicht und Monarch höchstens als Kaffee. Dabei sind das Rebsorten, die eine mögliche Zukunft des Bioweinbaus darstellen. Beide sind interspezifische Neuzüchtungen, oder anders gesagt, pilzwiderstandsfähige Rebsorten (oder eben PiWis). Beides sind in den 80er Jahren gezüchtete Sorten, die sich durch ihre Resistenz gegen Mehltau auszeichnen. Beide stehen für farb- und gerbstoffintensive Weine, und genau das ist auch der Calypso: ein dunkler, kräftiger, dichter Rotwein mit klarem Cabernet Sauvignon-Charakter, also einem intensiven Duft nach Cassis. Ein Kraftlackel von einem Wein.

Weingut Sander

Deutschland, Rheinhessen
Sander Cuvée Rot QbA 2008

Als Cuvée von Portugieser, Dornfelder und Regent hat sich dieser Wein bereits seinen fixen Platz am deutschen Bioweinmarkt erarbeitet. Violette bis dunkelrote Farbe. „Im Duft intensive Eindrücke von roten Früchten wie aromatische Kirsche (ich würde sogar soweit gehen und saftige, reife Traubenkirsche unterstellen) und etwas Kakao, begleitet von einem leicht rauchigem Duft. Diese Rauchschwaden sind es allerdings, die dem Wein einen ruppig-wilden Touch geben. Am Gaumen feine Frucht nach dunklen Früchten und Röstaromen; keine Rede von zuviel Holz, vielmehr bestens abgestimmtes Eichenholzaroma. Klarer Nachhall, sehr gute Balance.

Weingut Herbert und Renate Schleiner

Österreich, Weinviertel
St. Laurent 2008

Immer wieder taucht der Name Schleiner auf. Beim Internationalen Bioweinpreis genauso, wie auf der BioFach. Auch bei Best of Bio sind die Weine von Schleiner keine unbeschriebenen Blätter. Kontinuität, Bodenhaftung und ein exzellentes Preis/Leistungsverhältnis zeichnen diese Weine aus. Der St. Laurent ist intensiv rubinrot, zeigt wunderschöne Schlierenmuster am Glas und bezaubert durch eine wilde Mischung aus roten Beerenaromen, feuchtem Waldboden und einem Hauch Selchspeck. Ein wunderbarer Begleiter für bodenständige Hausmannskost.

Rotweine

Bioweingut Johannes Zillinger

Österreich, Weinviertel

Cuvée Passione 2006

Die Premiumklasse aus dem Keller von Johannes Zillinger. „In der Nase reife Kirschfrucht, zart Nougat unterlegt mit Orangenschalen. Am Gaumen stoffig, elegant, süßes Zwetschkenkonfit, feine Tannine mit frischem Säurespiel unterlegt, rotbeerig. Feine Kräuterwürze im Nachhall, gutes Entwicklungspotential.“ So wird der Wein auf der Website des Winzers beschrieben. Vermutlich hat diese Notiz schon ein paar Monate auf dem Buckel, denn der Wein hat sich zweifelsohne weiterentwickelt. Und nicht zum Schlechten. Hinzu kommen erste dezente Reifenoten, aus dem Nougat wurde ein feiner Mokkaton, zarte Barriquenoten spielen die Begleitmusik. Leidenschaft pur – wie der Name eben sagt.

Bodegas Palmera

Spanien, Utiel-Requena

L'Angelet 2006

Abenteuerlust war es, die den Pfälzer Winzer Heiner Sauer dazu gebracht hat, nach Spanien zu gehen. Seit 1998 werden hier, in der Region Utiel-Requena, westlich von Valencia Bio-Weine gekeltert. Der L'Angelet ist eine Wucht. Unsere Verkoster waren fasziniert von der Fülle und Dichte dieses Weins. Rubinrot, nach hochreifen, Preiselbeeren, Granatapfel und dunkler Schokolade duftend – allerdings in einer Qualität, wie wir sie eher von Fruchtlikören gewöhnt sind. Ausgeprägte Tannine, wenngleich gut in den Wein eingebunden und harmonisch. Der L'Angelet ist ein körperbetonter, voluminöser Wein, der Freunden kräftiger Rotweine echte Freude bereiten wird.

Caiarossa

Italien, Toskana

Caiarossa 2007 IGT

Caiarossa ist wahrlich kein unbeschriebenes Blatt. Dominique Génot und sein Team haben in Riparbella bewiesen, dass biodynamischer Weinbau auf höchstem Niveau auch in den Hügeln der Toskana möglich ist. Der von uns prämierte Caiarossa ist eine Sangiovese-dominierte Cuvée mit Anteilen von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Alicante (!), Syrah, Petit Verdot und Mourvèdre. Dabei heraus kommt ein dunkler, rubinroter Wein mit violetten Rändern und dunklen, langsamen Schlieren. Der Auftakt in der Nase ist würzig, wobei schwarzer Pfeffer und wilder Thymian im Vordergrund stehen. Eine Ebene dahinter dann intensive Rotbeerigkeit. Am Gaumen bleibt in erster Linie der Eindruck von barocker Frucht, feinem Gerbstoff und langem Abgang.

Domaine Bassac

Frankreich, Languedoc

Cuvée Armonia Rouge 2009

Ein Preis-Leistungswein par Excellence. Mittleres Rubinrot, aber mit sehr deutlicher violetter Randaufhellung. In der Nase mischen sich florale Noten nach Lavendelblüte und Muskat mit eher kräutrigen Noten nach Pfeffer und getrockneten Tomaten. Außerdem sind mandelige Aromen spürbar. Am Gaumen liefert der Wein die größte Überraschung. Hier wurde eindeutig mit Restsüße (!) gespielt. Der Wein ist zwar trocken, kratzt vermutlich aber am oberen Ende der Skala zum Halbtrockenen. Jedenfalls macht das den Wein etwas runder und trinkiger (Danke, Andreas Merz für diesen Ausdruck). Ein Gewinn für alle, die beim Wein etwas harmoniebedürftiger sind.

Rotweine

Cupano

Italien, Toskana

Brunello di Montalcino 2005

Den ersten Brunello di Montalcino gab es bei Cupano 2000, und das war eine ziemliche Vorgabe. Der Brunello von Cupano wurde als shooting star gehandelt, und der krisengeschüttelte Brunello hat tatsächlich vitale Impulse bekommen. Dem Wein ist in jeder Faser massiver, aber gekonnter Holzeinsatz anmerkbar. Die Tannine sind nicht minder massiv, und wer sich einmal über die ersten hohen Gerbstoffwellen hinwegpaddeln konnte, wird mit intensiver Granatapfel und Cranberry-Frucht belohnt. Der Wein ist rauchig, rau und fordernd. Ein dominanter Wein, dessen Respekt sich der Genießer (und die Genießerin) erst erarbeiten muss und dem man sich besser mit leicht devoter Haltung nähert. Soll ja auch in anderen Kontexten nicht unspannend sein.

Weingut Jakob Neumer

Lucia und Hubertus Weinmann

Deutschland, Rheinhessen

Dienheimer Tafelstein Spätburgunder trocken, 2008

Helles, verspieltes Rubinrot prägt den ersten Eindruck. Enge und langsam abfließende Schlieren. Der Wein macht den (optischen) Eindruck erster Reife. Das Aroma präsentiert sich expressiv, ausdrucksstark und von geheimnisvoller Tiefe. Die Fruchtnoten nach reifen Waldhimbeeren sind fein gewoben und von rustikalen Tönen getragen. Mild rauchige und dezent würzige Noten runden das Geschmacksbild ab. Am Gaumen trocken und mit markanter, gut stützender Säure. Auch im Abgang eher von der anhaltenden, kräftigen Sorte. Als Aromen wiederholen sich helle rote Beerenfrucht sowie bodenständige Noten von feuchtem Waldboden. Ein idealer Begleiter für Pilzgerichte, Schmorgerichte mit Burgundersaucen und Coq au Vin.

Rotweine







BEST OF BIO

wine 2010

Schaumweine

Schaumweine

Weingut Hirschhof

Deutschland, Rheinhessen

Sekt – Gewürztraminer Trocken 2008

Sehr helles, brillantes Gelb mit strahlend grünen Reflexen, feine Perlage und von jugendlicher Leichtfüßigkeit. Die Aromen präsentieren sich ebenfalls intensiv und in jugendlicher Strahlkraft, allen voran natürlich der verführerische Duft nach Rosenblüte. Dazu gesellen sich aber auch exotische Noten nach reifer Litschi und Papaya. Der Sekt ist trocken, spielt aber mit Frucht- und Restsüße, sodass ein üppig-angenehmes Gefühl am Gaumen bleibt. Die Säure ist für Gewürztraminer typisch mild, die Kohlensäure hochfein und gut eingebunden. Alles in allem ein Schaumwein zum Feiern und Genießen.

Azienda Le Contrade di Savian Arnaldo

Italien, Veneto

Evento – Vino Spumante Brut 2009

Aber Hallo! Was uns da aus dem Veneto grüßt, ist so was von gut, dass es eine Freude ist. Blitzblank, helles und klares Strohgelb, feine Perlage, die sich von der Oberfläche nur langsam dem Glasrand nähert um dort eine kleine Ewigkeit in verheissungsvoller Erwartung zu bleiben. Das Aroma versprüht Noblesse vom ersten Augenblick, zu hellen Noten nach Blütenhonig und Akazie kommt eine ganz deutliche Steinobstwolke. Riesling? Egal – der Schäumer kann was; am Gaumen zeigt sich die Kohlensäure fein ziseliert, wieder finden wir reife, honigsüße Frucht. Ein hochinteressanter Schaumwein aus Italien – und zweifelsohne eine Überraschung.

Sektkellerei Arunda

Italien, Südtirol

Arunda Parlein 2005

Wow! Was für ein Sekt. Schon das Einschenken ist ein sinnliches Erlebnis. Hochfeine Perlage und eine kräftige, intensive Farbe. Das tiefdunkle Strohgelb, fast schon Goldgelb lässt vor allem eines Erahnen: Reife. Genau das ist es auch, was die ersten Aromen bestätigen. Sauber und enorm ausgeprägt und expressiv, intensiv nach reifen Birnen und grünen Äpfeln duftend, ganz deutliche Bisquit-Noten. Am Gaumen deutlich brut, also trocken. Kräftige, zupackende Säure und athletisch-kräftiger Körper. Arunda ist die höchstgelegene Sektkellerei Europas, die Sekte werden im traditionellen Verfahren durch Flaschengärung erzeugt. Der Parlein 2005 ist ein großartiger, traditioneller Sekt, der Glamour und Noblesse versprüht. Ganz nah am Champagner.

Fernand Engel

Frankreich, Elsass

Crémant d'Alsace AOC Rosé 2008

Es sind Weine wie dieser, die das Leben (als Weingenießer) schön machen. In prächtiges Rosé gehüllt, präsentiert sich der Crémant von Fernand Engel als wahres Feuerwerk an fruchtigen Beerennoten. Erdbeer, Ribisel, Rhabarber und etwas Himbeer dominieren die Blume des Schäumers. Zauberhaft jugendlich und frisch, eignet sich der Schaumwein als Aperitif ebenso, wie als kongenialer Begleiter für die ohnehin immer herausfordernde Küche Asiens. Auch zu fruchtbetonten Desserts macht der Rosé eine großartige Figur. Noblesse oblige.

Schaumweine

Holger Hagen bio.wein.gut

Österreich, Südsteiermark

Muskateller Frizzante Brut 2009

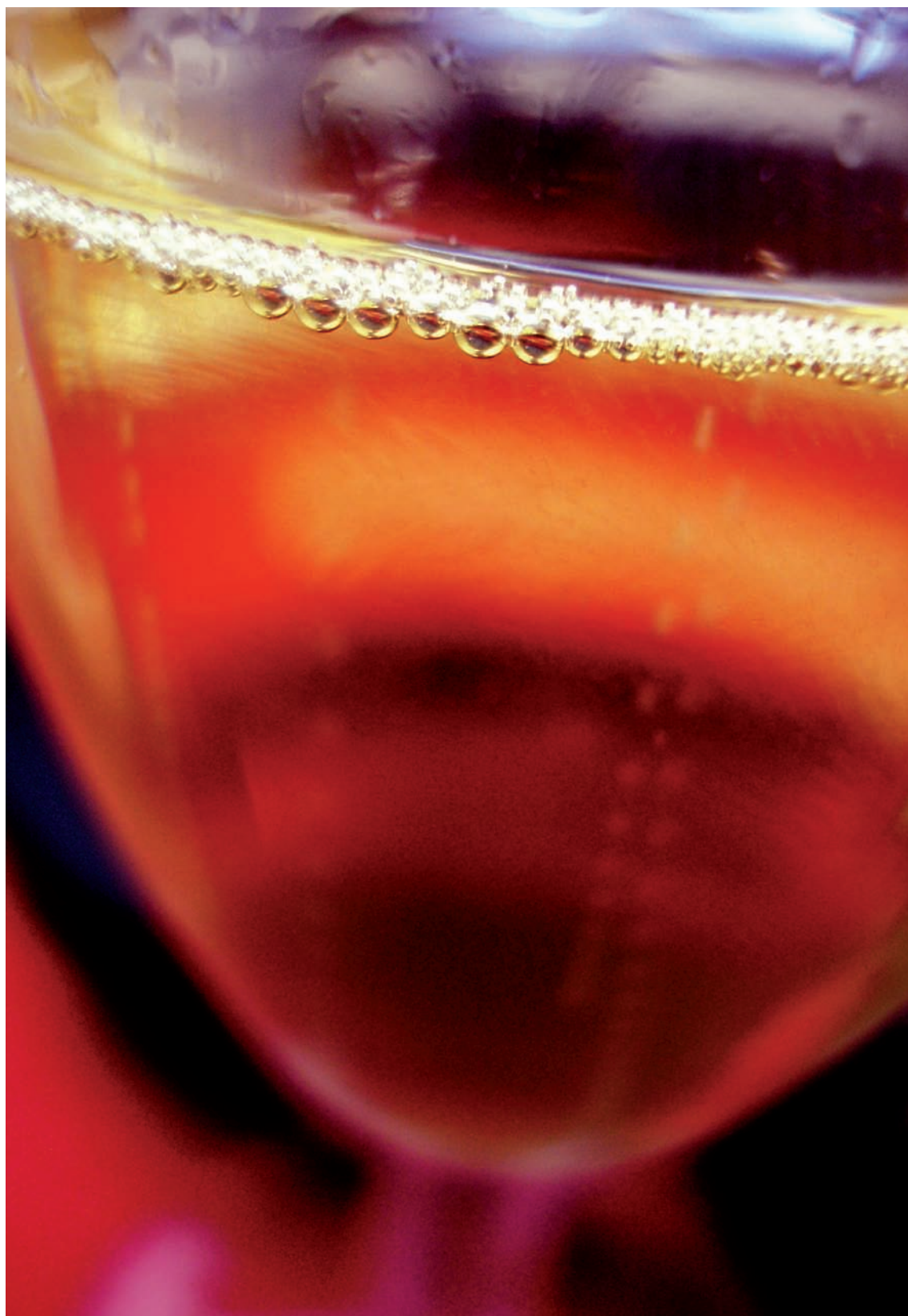
Der Muskateller Frizzante ist die steirische Antwort auf Asti & Co. Aromatisch bis zum Abwinken, aber trocken – oder brut, wie das beim Schaumwein so schön heisst. Dafür sind die Aromen um so süßlich-verführerischer: Rosen- und Holunderblütenduft, sehr prägnant, etwas rote Ribisel und vor allem die unverkennbar leicht apfelig-mostige, traubige Note der Muskat-Traube. Die Zunge wird durch überraschend feine Perlage verwöhnt. Ein Sommer-Frizzante allererster Güte.



BEST OF
BIO

www.bestofbio.info

wine 2010





**BEST OF
BIO**
wine 2010

Süßweine

Fattoria La Vialla

Italien, Toskana

Vin Santo DOC 2006

123 Hektar biodynamischer Weinbau sind schon ein ziemliches Machtwort aus der Toskana. Die Fattoria La Vialla produziert neben Wein auch Gemüse und Käse, das Weinangebot ist vielfältig. Ausgezeichnet wurde der Vin Santo DOC 2006 – und das zu recht. Im Glas präsentiert sich der Wein im dunklen Bernsteinmantel mit strahlenden orangen Reflexen. Die Schlieren laufen fast endlos am Glasrand herunter. Überhaupt macht der Wein einen Eindruck, in sich zu ruhen und ein tiefes Geheimnis zu hüten. Zur Nase geführt, gibt er einen Teil des Geheimnisses preis. Beinahe explosiv werden Aromen von Honig, Rosinen, geriebenen Nüssen und Orangenlikör ans Gehirn übertragen. Das limbische System übernimmt das Kommando und versetzt uns in Lichtgeschwindigkeit in Omas Küche, wo gerade die Weihnachtskekse gebacken werden.

Zwischendurch meldet sich kurz die Vernunft – 16,5 % Alkohol! Pass auf!

Es gibt Weine, da sollte man auch auf das hören, was Bauch und Gaumen zu sagen haben. Tut mir leid, Hausverstand – es ist eh nur eine kleine Flasche ;-)

Società Agricola Monte Tabor

Italien, Valpolicella

Recioto della Valpolicella DOC 2005

Ein süßer Rotwein aus Italien bedarf vielleicht einiger Worte, bevor wir uns seinem Geschmack zuwenden. Recioto della Valpolicella ist ein Strohwein, für den die Beeren erst einmal für 4 Monate auf Strohmatten trocknen müssen. Die Rebsorten Molinara, Rondinella und Corvina sind Rotweintruben. In diesen 120 Tagen nimmt der Most in den Trauben die Farbe der Schalen auf. Daraus entstehen Weine von hoher Konzentration, deutlicher Restsüße und einem intensiv süßlich-würzigen Aroma nach Zimt, Nelken, Pflaumen und Kardamon. Genau wie dieser edle Tropfen hier.

Keltenwein

Österreich

Met - Cernunnos 2003

„Starr in dieses Dunkel spähend stand ich lange – nicht verstehend.“

Nichts trifft die Verblüffung und das Staunen besser, als diese Zeilen aus Edgar Allan Poes Gedicht „Der Rabe“. Der Wein kommt tiefdunkel ins Glas, bernsteinfarben an der Oberfläche schimmernd. Beim flüchtigen Blick hinein wird man auf der Stelle von den aufströmenden Aromen erfasst, die sich wie unsichtbare Nebelschwaden aus dem Glas zu bewegen scheinen. Der erste Eindruck eröffnet völlig neue Dimensionen und irgendetwas in dir will sich bereitmachen – für den Kampf gegen den Drachen. Das ist ein emotionaler Wein, kaum durch Worte zu beschreiben. Am ehesten trifft es vielleicht intensiver Wald-, vor allem Nadelwald-Honig, aber auch Rumtopf, dunkle Schokolade und Zwetschken. Dörrobst und getrocknete Feigen. Am Gaumen macht der Wein Druck bis zur Grenze des Erträglichen. Ich habe schon viele ~~Schlachten~~ Honigweine probiert – dieser ist einzigartig.

Josef V. Farthofer

Österreich, Mostviertel

MOSTELLO - Obstdessertwein aus Birnen 2006

Der Mostello ist eine Innovation, die ganz tief in einer Tradition wurzelt. In Frankreich gibt es die Mistellas, das sind Traubenmoste, die in sehr frühem Stadium der Gärung am Weitergären gehindert werden, indem die Hefen in Schnaps ersäuft werden. Von diesen Tropfen inspiriert, hat sich Josef V. Farthofer aus Aschbach daran gemacht, die Produkte seiner Region, also Mostbirnen, entsprechend zu verarbeiten und außerdem am Fine-Tuning zu arbeiten. So wird der Mostello zum Mostello, indem gärender Birnenmost mit Birnendestillat aufgespritzt wird. Anschließend kommt das Getränk in Barriquefässer, um zu Ruhe und Harmonie zu finden. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Hocharomatisch, kristallklare Birnenfrucht, leicht derb-pelzig (wegen der Mostbirnen), gleichzeitig aber rund und harmonisch (aufgrund des verbliebenen Restzuckers). Eine kulinarische Bereicherung, diese Erfindung. Rustikale Mostbirnenaromatik, nobler Landadel, Honigtöne, rau-pelziger Abgang. Grandios.

Weingut Ollinger-Gelz

Deutschland, Mosel

Sehndorfer Marienberg Solaris Beerenauslese 2009

Hier sind zwei oder drei Worte der Weinbeschreibung voranzustellen. Erstens ist Solaris nicht gerade eine Rebsorte, die jedem Weingenießer geläufig ist, zweitens ist es nicht das, was man sich gemeinhin unter Wein von der Mosel vorstellt. Aber erstens könnten Rebsorten wie Solaris eine mögliche Zukunft des Bioweinbaus darstellen, und zweitens ist der Wein so was von gut, dass Herkunftstypizität locker hinten anstehen kann. Solaris ist eine neu gezüchtete, so genannte Pilzwiderstandsfähige Rebsorte, wird sehr früh reif und garantiert hohe Zuckergrade. Die Beerenauslese ist intensiv goldgelb, weist deutliche Schlieren auf und präsentiert sich hocharomatisch. Feine Honiganklänge finden wir ebenso wie kompakte Zitrusfrucht. Am Gaumen schmelzig und voluminös. Im Finish erkennen wir zart muskatige Noten. Gut 100 g Restzucker geben dem Wein ein stattliches Erscheinungsbild, was auch der Alkohol von 13 % gut widerspiegelt. Erfreuliche Abwechslung von der Mosel.

Geyerhof

Österreich, Kremstal

Weisser Burgunder Ried Zasen 2009

Intensives, dunkles Strohgelb, das bereits am oberen Ende kratzt und seine Fühler ins Goldgelbe streckt. Deutliche, ästhetisch anmutende und vor allem vielversprechende Schlieren am Glas, eng und langsam abfließend. Bei den Aromen mischen sich die klar erkennbaren zartbitteren Botrytis-Noten mit hochreifem exotischen Fruchtkorb und dezentem Honigduft. Am Gaumen dann das, was wir von einem großen Süßwein erwarten. Fein ziselierte Säure, die den Restzucker nicht in die Schranken weist, sondern ihm eine entsprechende Bühne bietet. Unglaublich lange bleibt der Eindruck dieses Weißburgunders am Gaumen haften und hinterlässt ein wohligen angenehmes Mundgefühl.

Weingut Sepp Moser

Österreich, Kremstal

Pinot Blanc Beerenauslese 2009

Sattes, intensives Goldgelb, deutliche Schlieren und funkelnde helle Lichtreflexe. Ein zauberhaftes Bild. In der Nase dann ein enorm ausdrucksstarkes Aroma nach Weinbergpfirsich, Mirabellen und Blütenhonig. Am Gaumen präsentiert sich die Beerenauslese opulent und gleichzeitig elegant, mit exotischem Fruchtschmelz. Die Säure passt perfekt zur ausgeprägten Süße. Das Finish ist unglaublich lange und vor allem geprägt von einem zarten Touch Walnuss. Ein gelungener Dessertwein und klares Machtwort zum Thema Qualität aus dem Kremstal.

Lesehof Stagård

Österreich, Kremstal

Braunsdorfer Riesling Beerenauslese 2009 Große Lage

Süßweine zeigen ihre Klasse dann, wenn die Süße, deretwegen wir diese Weine so gerne trinken, von einer markanten Säure getragen wird, so dass eben diese Süße am Gaumen nicht pampig oder gar klebrig wirkt, sondern verspielt um unsere Zungenspitze tänzelt. Genau das vermag der Braunsdorfer in hohem Maße. Wenn dann noch exotische Noten nach Maracuja, Kaktusfeigen und reifen Orangen, zart umspielt von einer dezenten Honignote dazukommen, sind wir der Süßweinperfektion schon recht nahe. Unsere Verkostungsflasche war jedenfalls beim Aufräumen leer. So macht Süßwein Spaß.

Weingut Im Zwölberich

Deutschland, Nahe

Langenlonsheimer Steinchen – Riesling Auslese 2009

Goldgelb und nichts anderes als das. Keine Nuancierung nach oben oder unten. Präzise. Ebenso in der Nase. Kristallklar, sauber, intensive Ausprägung. Reifes Steinobst, vor allem Marille und Pfirsich, aber auch der obligate Blütenhonig fehlt nicht. 140 Gramm Restzucker und die kräftige Säure des Riesling sind ein ziemliches Machtwort, was das Potential und die Haltbarkeit dieses edlen Gewächses angeht. 10 Jahre Minimum, und der Wein wird dabei keinesfalls schlechter. Im Gegenteil. Bereits jetzt lassen sich künftige Sekundäraromen erahnen. Das ist großer Stoff aus einem kleinen Weinbaugebiet, und irgendwie bin ich sicher, dass wir nicht die einzigen sind, die diesen Wein ausgezeichnet haben.



www.bestofbio.info

www.biogenussmarketing.at

www.gruberundteam.at