

## Weingut Holzappel Joching / Wachau

**Karl Holzappel** hat für sein Weingut ein prächtiges Zuhause: den historischen Prandtauerhof in **Joching**. Hier macht er mit großer Präzision seine Weine. Karl ist ein Fanatiker, der Weine von großer Klarheit und reiner, präziser Frucht erzeugt. Sie sind immer durchgegoren, und gerade deshalb sind sie auch zupackend und spannend. Und sie spiegeln ihr jeweiliges Terroir in den Aromen ganz besonders deutlich wider. Leicht, verspielt und mit zarter Frucht ist die **Steinfeder** vom **Grünen Veltliner**, gerade so, wie dieser Weintyp konzipiert ist. Gehaltvoller sind die **Federspiele**, mit reifer, saftiger Frucht der **„Zehenthof“**, der eher vom Löß geprägt wird, elegant und betont mineralisch die **Achleiten**, ganz Abbild dieser wunderbaren Urgesteinlage! Die gleichen Aromen, wenngleich konzentrierter, mit reiferer Frucht unterlegt, finden wir im **Achleiten-Smaragd**, wohingegen der **Kollnitz** mehr mit Würze und Fülle punktet. Auch bei den **Rotweinen** beweist Karl Holzappel eine sichere Hand. Sein **Zweigelt „Zehenthof“** wird aus sorgfältig selektiertem Lesegut gekeltert und reift rund anderthalb Jahre im Holzfaß. Der Wein hat eine wunderbare Frucht mit Noten von reifen Kirschen, auch Gewürzen wie Lorbeer und Nelke, und besticht mit Feuer und Samtigkeit.

<b>2011 Grüner Veltliner Steinfeder</b>	<b>9,25</b>
<b>2011 Grüner Veltliner Federspiel „Zehenthof“</b>	<b>11,50</b>
<b>2010 Grüner Veltliner Federspiel „Zehenthof“</b>	<b>11,50</b>
<b>2011 Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten</b>	<b>12,25</b>
<b>2011 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollnitz</b>	<b>19,50</b>
<b>2011 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten</b>	<b>21,50</b>
<b>2008 Riesling Smaragd Ried Vorderseiber</b>	<b>19,50</b>
<b>2007 Riesling Smaragd Ried Vorderseiber</b>	<b>19,50</b>
<b>2010 PINK! Zweigelt Rosé</b>	<b>9,25</b>
<b>2009 Zweigelt „Zehenthof“</b>	<b>11,50</b>

## Karl Holzappel gehört zu den angesehensten Brennern Österreichs!

Er hat eine eigens für ihn konstruierte Brennerei in den ältesten Gebäudeteilen des Prandtauerhofes unter einem mächtigen Kreuzrippengewölbe installiert. Beim Brennen arbeitet er mit der gleichen Präzision wie bei der Weinbereitung. Die Schnäpse werden aus 100% Frucht ohne jegliche Zugabe von Fremdkohol, Zucker oder Aromastoffen oder anderen Sachen im traditionellen Doppelbrand (Rauh- und Feinbrand) gebrannt. Reife, handverlesene Früchte werden dazu eingemaischt, Früchte wie Marille und Kirsche werden von Hand entkernt!! Karl sagt: **„Das Wichtigste ist die aromatische Reife des Obstes. Was im Mund nicht gut schmeckt, schmeckt auch nicht im Schnaps.“** Dadurch gelingt es Karl, die pure Frucht fast archaisch ins Glas zu bringen. Er ist Mitglied der angesehenen Brenner-Vereinigung **Quinta Essentia**.

Im letzten Schnapstest der **VINARIA** von **Vene Maier**, einem anerkannten Experten, war **Karl Holzappel** nicht nur unter den **Top-Ten-Schnapsbrennern 2011**, sondern auch seine Schnäpse schnitten überragend ab! Die Wertungen:  
**KERNOBSTBRÄNDE: 2007 Williamsbirne 19,25 von 20 Punkten – 3. Platz!**  
**STEINOBSTBRÄNDE: 2007 Marille 19,75 von 20 Punkten – beste Bewertung!**  
**BEERENBRÄNDE: 2005 Schwarze Ribisl 19,75 von 20 Punkten – beste Bewertung!**



<b>2007 Williamsbirne</b>	<b>0,5 l</b>	<b>42,00</b>
<b>2007 Marille</b>	<b>0,5 l</b>	<b>48,00</b>
<b>2000 Weichsel (Sauerkirsche)</b>	<b>0,5 l</b>	<b>45,00</b>
<b>1998 Quitte</b>	<b>0,5 l</b>	<b>61,00</b>
<b>2005 Schwarze Ribisl (Johannisbeere)</b>	<b>0,35 l</b>	<b>58,00</b>



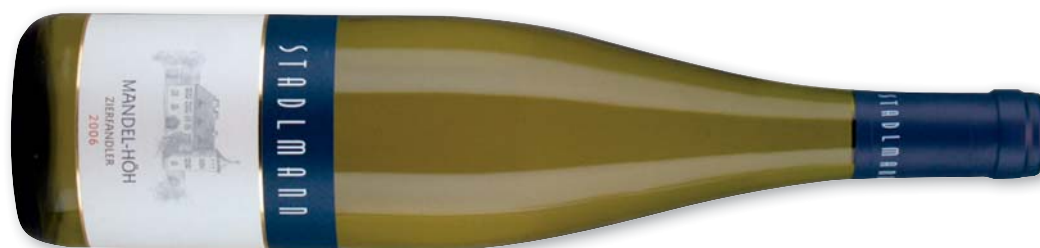
## Weingut Birgit Eichinger Strass / Kamptal

**Birgit Eichinger** ist eine der engagiertesten Winzerinnen Österreichs – und eine der besten dazu. Bei der Teilung des Familienbesitzes fielen ihr nicht gerade die Filetstücke zu, aber heute verfügt sie über ein Lagenportfolio von hervorragender Güte! Der **Heiligenstein** mit seinem Wüstensandstein ist eine der spektakulärsten **Rieslinglagen** in Österreich, die Kammerer Lage **Lamm** ist sensationell für **Grünen Veltliner**. Aber auch der **Gaisberg** ist von besonderer Güte: im kargen oberen Teil wächst mineralischer Riesling, in der Mitte saftiger Grüner Veltliner und am Hangfuß, wo der Löß mächtiger ist, rassiger **Chardonnay**. Die Grünen Veltliner vom **Wechselberg** sind saftig und nachhaltig, „das **Hasel**“, wie Birgit sagt, ist leichter, frischer und lebendiger.

Eine Besonderheit ist der **Rote Veltliner**. Trotz des Namens ist er 1. ein WEISSWEIN und 2. nicht mit dem GRÜNEN Veltliner verwandt. Seine Ahnen sind eher Traminer und Zierfandler, seine Weine sind kompakt, mit spannender, reifer Aromenvielfalt mit Noten von Birnen, etwas Stachelbeere und Kräuter – und leider sind sie äußerst rar!

Die Weine von Birgit Eichinger sind so, wie die Winzerin sie gerne selber trinkt: saftig, „mollig“, wie sie sagt, mit deutlicher Frucht und rundem, nachhaltigem Finale.

<b>2011 Grüner Veltliner Hasel</b>	<b>7,80</b>
<b>2011 Grüner Veltliner Wechselberg</b>	<b>10,90</b>
<b>2011 Grüner Veltliner Gaisberg Reserve</b>	<b>15,50</b>
<b>2011 Grüner Veltliner Lamm Reserve</b>	<b>22,50</b>
<b>2011 Roter Veltliner Stangl</b>	<b>12,50</b>
<b>2011 Chardonnay Gaisberg</b>	<b>12,50</b>
<b>2011 Riesling ‚Vom Berg‘</b>	<b>10,90</b>
<b>2011 Riesling Gaisberg Reserve</b>	<b>14,80</b>
<b>2011 Riesling Heiligenstein Reserve</b>	<b>19,80</b>
<b>2008 Riesling Heiligenstein Reserve</b>	<b>19,80</b>



## Weingut Stadlmann Traiskirchen / Thermenregion

Traiskirchen liegt in der **Thermenregion**, auf den Abhängen des **Wienerwaldes**. Sie ist das Weinbaugebiet gleich südlich von Wien, rund um das Thermalbad **Baden**. Das Klima wird von der ungarischen Steppe noch pannonisch beeinflusst, aber in der Nacht kommt kühle Luft aus dem Wienerwald – ideales Weinbauklima! Auch die Böden mit unterschiedlichen Ausgangsgesteinen bieten der Rebe ein gutes Zuhause.

Hier befaßt sich **Hans Stadlmann** („Mister Zierfandler“) mit viel Herzblut mit den beiden autochthonen Rebsorten **Zierfandler** und **Rotgipfler**, die -Sorten in der Thermenregion! In der Tat sind beide in Deutschland nicht sehr bekannt – oder doch? Erinnern Sie sich noch an den alten „Gumpoldskichner“? Das war eine Cuvée aus diesen beiden Rebsorten!

Der Zierfandler ergibt kräftige Weine mit rassischer Säure und üppigen Aromen mit Noten von Quitte, Steinobst, Pfirsich und Ananas, in der Konsistenz sind die Weine cremig und füllig, die schöne Säurestruktur macht sie saftig. Auch der Rotgipfler bringt Weine von burgundischem Format: sie sind reich und üppig in Frucht und Körper mit Noten von Birne und reifer Melone, kraftvoll, dabei mit geschliffener, dezenter Säurestruktur. In Hans' Spitzenlagen **Mandel-Höh** und **Tagelsteiner** laufen die beiden zu Höchstform auf und zeigen ihr Potential und ihre Eigenschaften in Vollendung. Sozusagen „Le Montrachet“ aus der Thermenregion – allerdings bedeutend weniger kostspielig!!

Der kühle, mineralische **Weißburgunder** mit Noten von reifer Birne und Nüssen ist durchaus auch eine Spezialität von Hans, aber wir dürfen keinesfalls seine Rotweine vergessen, die er grundsätzlich im großen Holzfaß ausbaut. Dadurch haben sie Struktur und behalten ihre wunderbare frische Frucht: **Zweigelt** in den Kopfnoten mit Kirsche und Zwetschge, mit Sauerkirsche und Brombeere der **Sankt Laurent** – wunderbare Rotweine mit Tiefe und schönem Trinkfluß und Ausdruck ihrer nicht so bekannte Heimat!



<b>2011 Weißer Burgunder ‚Anninger‘</b>	<b>10,90</b>
<b>2011 Rotgipfler ‚Anninger‘</b>	<b>10,90</b>
<b>2011 Zierfandler ‚Anninger‘</b>	<b>10,90</b>
<b>2008 Zierfandler ‚Anninger‘</b>	<b>9,75</b>
<b>2011 Rotgipfler TAGELSTEINER</b>	<b>19,30</b>
<b>2011 Zierfandler MANDEL-HÖH</b>	<b>22,80</b>
<b>2007 Zierfandler MANDEL-HÖH</b>	<b>19,50</b>
<b>2010 Zweigelt</b>	<b>7,80</b>
<b>2009 Sankt Laurent</b>	<b>11,40</b>