

vinaria

WEINGUIDE

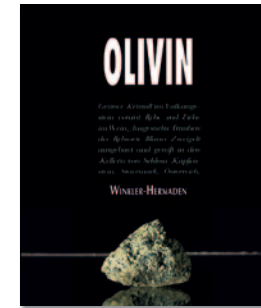
DIE 3500 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2012/13



Jetzt den kompletten Vinaria Weinguide bestellen!

T +43 2732/82000-31 oder office@lwmedia.at



Weingut

WINKLER-HERMADEN



Georg Winkler-Hermaden

8353 Kapfenstein 105
Tel. 03157/2322, Fax -4
weingut@winkler-hermaden.at
www.winkler-hermaden.at
40 Hektar, W/R 50/50

Es ist sehr schön zu sehen, wie unaufgeregert und humorvoll der Übergang im Weingut vonstatten geht. „Wir haben noch nicht ausgedient“, meint Georg Winkler-Hermaden, aber „man richtet sich nach der Jugend.“ Und die Jugend im Weingut sind „die Buben“, denn Tochter Katharina wird in Zukunft im Schloss aktiv werden. Der Vater genießt die Arbeit mit seinen Söhnen sehr. Auch wenn er schon mal des Kellers verwiesen wird, so ist er doch amüsiert über deren Einfälle und Vorstellungen. Praktisch alles, was er bereits ausprobiert hat und für erledigt hielt, wird neu hinterfragt, und manchmal „ist es sehr schwer, gegen die gestudierten Argumente anzudiskutieren“. Die Zukunft bleibt spannend. 2012 ist die erste „gesamtbioologische“ Ernte in Sicht, in zwei Jahren will man „nur noch eigene Trauben verarbeiten“. Auch die Piwis, die

pilzwiderstandsfähigen Sorten, sind ein Thema. Bis allerdings Muscaris und Co. in Ertrag kommen, geht es weiterhin typisch steirisch zu. „Wir schönen unsere Weine mit Zeit“, sagt Christof, der Molekularbiologe, und Zeit sollte man den Weinen auch beim Genuss gönnen, zumal bei den Weißen mit 2010 und 2011 zwei sehr unterschiedliche Jahrgänge auf dem Prüfstand stehen. Die 11er gewinnen vom Start weg mit der jahgangstypischen Präsenz und Fruchtfülle, während die 10er-Weine zwar schon erste Reife zeigen, doch mit Fruchtausdruck und Trinkfluss noch geizen. Beeindruckend sind im Gegenzug Hermada und Olivin 2010, die in Mischmengen ab September in Verkauf kommen. Ein Genuss für Gaumen und Geldbeutel ist wie immer der „Caphenstein brut“, ein im August 2011 degorgierter Weißburgunder 2008. db

- 2011 Sauvignon Blanc STK €€€** ★★★★★
Klassischer Sauvignon, Hollerblüte, Mango, Cassis, kompakt geschnürt, typisch auch am Gaumen, herzhafter Biss, fast feurige Schärfe im Abspann, lang, macht viel Spaß.
- 2011 Riesling Grafenstückel Domäne Stürgh €€€** ★★★★★
Fleischige Steinobstnoten, weißer Pfirsich, gepfeffertes Steinobstsorbet, gute Substanz, phenolischer Rückhalt, fest zupackend, lang und ausbaufähig.
- 2010 Sauvignon Blanc Kirchleiten GSL €€€€** ★★★★★
Deutliche, zitrusfrische Frucht, Holunderblüten, Pikanz von Peperoni im Duft, runder Gaumeneindruck, pointierte Säure, gelungener Fruchtausdruck, Schärfe im Finish.
- 2011 Morillon Rosenleiten ESL €€€** ★★★★★
Sehr feines Holz, feste Würze, ein bisschen Maggikraut, markant am Gaumen, wird sehr fruchtbetont, toller Ansatz. **TIPP**
- 2010 Gewürztraminer Öberg Domäne Stürgh €€€** ★★★★★
(halbtrocken) Röstige Frucht, teeblättrig, Kandis, Mineralik und Gerbstoff sorgen für Haftung, ist ein Langläufer, braucht aber auch viel Anlauf.
- 2011 Gewürztraminer Öberg Domäne Stürgh €€€** ★★★★★
(halbtrocken) Dezenste, leicht ölige Traminernase, sehr saftig,

- kandierte Zitrusnoten, Rosenduft, geht wunderschön auf, gute Balance und Spannung, großes Potenzial. **TIPP**
- 2009 Pinot Noir Reserve €€€** ★★★★★
Farbkraftig, feinziselierte Frucht, holzunterstützt, einnehmender Fruchtcharme hält stand gegen kräftige Gerbstoffe, speckig, sehr guter Ansatz, mit erstem Genuss zu trinken. **TIPP**
- 2010 Olivin €€€€** ★★★★★
(ZW) Unglaublich tiefe Frucht, Waldboden, intensiv würzig, harzig, Tannenzweigerl, kraftvoll, dabei doch filigran und elegant, Mineralik treibt Frucht voran, erstaunlich dicht und gehaltvoll.
- 2010 Hermada €€€€** ★★★★★
(ME/ZW/CS) Helle, frische, ein bisschen vegetale Noten gegen dunkle, ledrige, tiefe Ansätze. Getrocknete Heidelbeeren, fordernde Mineralik, feste Gerbstoffe, Extrakt sorgt für geschmeidigen Trinkfluss, lang und kühl ausklingend.
- 2008 Caphenstein brut €€€** ★★★★★
(PB) Reif, Walnuss, Kräuterstrauß, Lavendel, auch reife Zitrusnoten, gut eingebundenes Mousseux, sehr delikate Säure, knusprig trocken, eine Gaumenweide. **PLV**