

1. Platz – Sortensieger**96 Leithaberg DAC
Ried Gritschenberg Jois 2017**

13,5 % NK, dunkles Rubingranat, opaker Kern, dezente Randaufhellung. Dunkle Beerenfrucht, schwarze Kirschen und Zwetschken, ein Hauch Zitrus, mineralisch, insgesamt noch zurückhaltend. Stoffig, süße Brombeeren, lebendig strukturiert, feine, reife Tannine, mineralisch-salzige Nuancen im Abgang, große Länge, wird von Flaschenreife profitieren. € 49,-

Weingut Anita und Hans Nittnaus
Untere Hauptstraße 49, 7122 Gols
T: +43 (2173) 2248, www.nittnaus.at

**2. Platz****96 Eisenberg DAC Reserve Ried Reihburg 2017**

14 % NK, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Attraktive Herzkirschfrucht, reife Zwetschken, Nuancen von Brombeerkonfit, kandierte Orangenzesten, einladendes Bukett, zarte Würze. Saftig, kirschtig, feine Tannine, ausgewogen und mineralisch, feine Säurestruktur, rotbeeriger Touch, frische Kirschen, sehr gute Länge, ein finesenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial. € 28,-

Weingut Kopfensteiner
Untere Hauptstraße 31, 7474 Deutsch Schützen
T: +43 (3365) 2236, www.kopfensteiner.at

3. Platz (ex aequo)**95 Blaufränkisch Ried Oberer Wald 2017**

E
T
2017

ERNST
TRIEBAUMER
RUST
BLAUFRÄNKISCH
RIED OBERER WALD

13,5 % VL, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dunkle Kirschen, schwarze Beeren, zarte tabakig-mineralische Nuancen sind unterlegt, facettenreiches Bukett. Komplex, engmaschig und straff, feine Süße, reife, tragende Tannine, würzig-pfeffrige Nuancen im Abgang, mineralisch und anhaftend, verfügt über gutes Reifepotenzial. € 25,-

Weingut Ernst Triebaumer
Raiffeisenstraße 9, 7071 Rust
T: +43 (2685) 528, www.triebaumer.com

**3. Platz (ex aequo)****95 Blaufränkisch Perwolf 2017**

13,5 % NK, dunkles Rubingranat, tiefer Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart nach Nougat, reife Zwetschken, schwarze Kirschfrucht, kandierte Orangenzesten, zarte Edelholznuancen. Saftig, komplex, süßes Brombeerkonfit, extraktsüß und von feinem, reifem Tannin getragen, feine Mineralität im Abgang, elegant und lange anhaftend, salziger Nachhall, sicheres Entwicklungspotenzial. € 45,-

Weingut Krutzler
Untere Hauptstraße 6, 7474 Deutsch Schützen
T: +43 (3365) 2242, www.krutzler.at