

Reiseachtel

N°11

Es herbstet sehr

**Grüner Veltliner Katzensprung**

2011

Leo Uibel  
Schmidatal, Weinviertel

**Verkostungsnotiz:**

Leo Uibel aus dem westlichen Weinviertel ist ein untypischer Vertreter seiner Region seine Weißweine liegen auf der Hefe (sur lie) ohne Schwefelzugabe. Er bewirtschaftet seine 7 ha alleine und hat einen Leitspruch: "Ich mache was ich will und das ist gut so"

Lebendiger Fruchtbogen von Birne, Papaya, Mango, Erdnüsse und Kokos, Orangenminze, ausgereift und feinstrahlig; kraftvolle Fortsetzung, tropische Fruchtnoten und nervige Säureunterstützung, präzise und rassig bis in den langen Abgang.

**Passt zu**

Wiener Schnitzel, gebratenem Süßwasserfisch

**St. Laurent**

2011

Rosi Schuster  
St. Margarethen, Neusiedlersee-  
Hügelland

Das Weingut wird von Hannes und Mama Rosi Schuster geführt. Es werden im Moment nur mehr Rotweine, hauptsächlich Blaufränkisch und Sankt Laurent, produziert. Durch die verschiedenen Bodenarten, schwere Lehmböden mit unterschiedlichem Ton- und Kalkgehalt in Zagersdorf und die sandigen Lehmböden in St. Margarethen, ergeben sich klare, delikate und feine Weine.

**Verkostungsnotiz**

Leuchtendes Rubinrot, rauchig-würzige Note, Anklänge von Weichseln und Himbeeren, gute Säurestruktur

**Passt zu**

Jausenplatte, Schweinssteak, Olma-Bratwurst

**Malbec Unico**

2011

Bodegas Fournier  
Mendoza, Südamerika

Das besondere in Chile: Es sind zu 100% Originalreben, also keine auf amerikanische Unterlags-Reben aufgepfropften Klone. Die Reblaus kann aufgrund des Klimas und der Sandböden hier nicht überleben. Seit Anfang 2007 hat Jose Manuel Ortega Fournier seinen Wirkungskreis auf Chile – neben Spanien und Argentinien – ausgedehnt.

**Verkostungsnotiz**

Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen trifft eine erdbeerige Fruchtsüße auf das rauchige, holzige Aroma durch die Fassreife Der Wein ist sehr ausgewogen, vollmundig und doch würzig.

**Passt zu**

Fleisch vom Grill, Pizza

**Martina Selezioni IGT (Merlot)**

2012

Tua Rita  
Suvereto, Toskana

Das Gut in Ortschaft Notri in Suvereto liegt auf einer Seehöhe von über 100 m. Die Böden sind mittelschwer und lehmig und reich an Spurenelementen wie Eisen und Zink, die Weine "mineralstoffhaltiger Territorialität" auszeichnen und auf welchen internationale Rebsorten eine äußerst günstige Umgebung finden. Mittlerweile gehören ihre Weine – darunter der Kultwein Redigaffi – zur Weltspitze.

**Verkostungsnotiz**

Aromen von Kirschen, dunklen Beeren, schmeichelhaft, balancierte Säure, weiches Tannin

**Passt zu**

Pasta, Pizza, Scaloppine

REISEACHTEL