

## Reiseachtel N°23

**Grüner Veltliner FSP Kürnberg**  
2013  
Weingärtnerei Frischengruber  
Rührsdorf, Wachau

### Verkostungsnotiz:

#### Passt zu

**Sauvignon Blanc Klassik**  
2013  
Weingut Kögl  
Ratsch an der Weinstraße  
Südsteiermark

### Verkostungsnotiz

#### Passt zu

**Rosé Corail**  
2013  
Chateau de Roquefort  
Roquefort la Bédoule/Provence

### Verkostungsnotiz

#### Passt zu

**Pinot Noir**  
2013  
Michael Auer  
Höflein/Carnuntum

### Verkostungsnotiz

#### Passt zu

Rechtzeitig zum Altweibersommer, vier Weine aus dem Jahrgang 2013, ein französischer Rose und drei Österreicher. Darunter drei vielversprechende Newcomer in der Weinszene. Michael Auer aus dem Carnuntum, Georg Grischengruber aus der Wachau und Tamara Kögl aus der Südsteiermark.

Georg Frischengruber hat im März 2014 den elterlichen Betrieb übernommen, nachdem er mit dem Jahrgang 2011 in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist. Gearbeitet wird mit der Natur, man achtet auf physiologische Reife und liest spät. Im Keller arbeitet Georg ähnlich bedachtsam weiter. Die meisten Weine werden spontan vergoren und liegen dann für Monate auf der Feinhefe – die Einzellagen bleiben bis in den Spätsommer im Tank und gewinnen dort zusätzliche Nuancen, Eleganz und Komplexität. In diesem Jahr durfte sich der junge Winzer erstmals über den Sieg beim Falstaff-Federspiel-Cup freuen.

Mittleres Grüngelb, gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Mango, zarte Wiesenkräuter, feine dunkle Mineralik. gereifte Apfelnote, spannender Säurebogen, extraktsüßer Nachhall, salzige Mineralik im Abgang, Gemacht für einen sonnigen Nachmittag im Garten\*

Das ehemalige Weinköniginnen auch Wein machen können, beweist Tamara Kögl auf ihrem elterlichen Weingut. An der heurigen VieVinum konnte sie bereits auf sich und ihre Weine aufmerksam machen. Wir sind gespannt, wie Tamara ihre Handschrift weiter entwickelt und werden ihre Weine begleiten.

Mit Brennessel, Cassis, Holunder, etwas Minze und Brombeerblättern legt er gleich gut vor. Der Eindruck am Gaumen fällt passend rassig aus. Jetzt schon ein guter Trinkfluss, frisch und lebendig.

Thai-Nudeln, Mango-Tunfischsalat mit Wasabi, Schweinsbraten

Schon der optische Auftritt von Raimond de Villeneuves Weinen des Château de Roquefort ist anders. Da ist nichts was sich gefällig in die Masse von unauffälligen Erscheinungen einreihet oder an ihnen orientiert. Vor allem seine Weine und sein Verständnis davon. Eine Cuvée aus Trauben, die sonst eher für Rotweine typisch sind: Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Mourvèdre und nur 15% weißer Trauben: Rolle und Clairette.

Aromen von roten Früchten, Zitrusfrüchten und Pfirsich, im Mund frisch, fruchtig und vollmundig \*\*\*\*\*unbedingt belüften\*\*\*\*\*

Tomaten-Mozzarella, Steinoffenpizza mit Gemüse

Pinot Noir aus Carnuntum? Sind die schon noch zu retten? Doch Michael Auer landet mit seinem Syrah Kirchtal 2012 den Landessieg 2014 in der Kategorie Sortenvielfalt, Dadurch wurden wir auf seinen Pinot Noir aufmerksam.

Feines rotbeeriges Konfit, kandierte Orangenzensten, Erdbeeren, saftig, feiner Nougat mit einer ausgewogenen Textur, gute Mineralik im Nachhall,

Hackbällchen in Orangen-Tomaten-Sauce, Steinpilze gebacken

R E I S E A C H T E L