

5/5

WEIN: KOSTNOTIZEN

WEINGUT HÖPLER

„Unser Wein wächst und reift in Harmonie, entwickelt einen starken Charakter und findet seine Identität. Sein Ursprung bleibt immer spürbar, seine Heimat immer präsent“, so die Philosophie des burgenländischen Weinguts Höpler in Breitenbrunn.

Informationen: Weingut Höpler
Heideweg 1, 7091 Breitenbrunn
Telefon: 02683/23907-0, Fax: DW 70
Internet: www.hoepler.at

In Salzburg sind Höpler-Weine u. a. im Weindepot Kölbl, bei Feinkost Reichl, Maxones, Feinkost Ziegler (Grödig) und Wieser Getränke (Piesendorf) erhältlich.

Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

GRÜNER VELTLINER (2006): erfrischend fruchtige Nase, würzig, vitale Säure, am Gaumen Maracuja-, Mango- & Steinobstnoten, prägnante Extrakt Süße, mineralisch.

Punkte: 2,3 - Preis: 5 Euro

CHARDONNAY (2006): viel versprechender, würziger Duft, frisch, säurebetont, unkompliziert, vielschichtige Frucht (Apfel, Birne, Kräuter), viel jugendliches Temperament.

Punkte: 2,1 - Preis: 7,20 Euro

K7 (2005): Rotweincuvée aus Syrah, Blaufränkisch & Cabernet Sauvignon, elegant feine Beerennase, kompakt, dicht, Brombeer-, Dörrzwetschen- und Cassisnoten, Tannine gut eingebunden, harmonisch, gute Länge.

Punkte: 2,1 - Preis: 17 Euro

WEINGUT NIGL

Es muss nicht immer die Wachau sein! Martin Nigl, der seine Rebflächen im naturnahen, integrierten Weinbau bewirtschaftet, beweist einmal mehr, dass auch das Kremstal das Potenzial für große Veltliner und Rieslinge aufweist. Urgesteinsböden geben den Weinen die für sie typische Mineralität.

Informationen: Weingut Nigl
Kirchenberg 1, 3541 Senftenberg
☎ 0 27 19/26 09, Fax: 0 27 19/26 09-4
Internet: www.weingutnigl.at

In Salzburg sind Nigl-Weine u. a. bei Wein Wolf, Kremslehner, Vinomonta, Vergeiner (Anif) und Döllerer (Kuchl) erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf.

Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

GRÜNER VELTLINER „Senftenberger Piri“ (2006): feine Frucht in der Nase, am Gaumen Steinobst, Äpfel & Wiesenkräuter, perfekte Balance von Frucht und Säure, animierend.

Punkte: 1,4 - Preis: 8,90 Euro

RIESLING „Senftenberger Piri“ (2006): eleganter Duft mit Steinobstnote, jugendlicher Charme, feine Mineralik, facettenreiches Fruchtspektrum (Marille, Zitrus), gute Würze.

Punkte: 1,7 - Preis: 14,70 Euro

SAUVIGNON BLANC (2006): fruchtbetonte Nase, prägnante Säure, von Birne und Hollerblüten geprägte Frucht, vital, kräftige Textur.

Punkte: 2,0 - Preis: 14,70 Euro