

③/5

## WEIN life



### Christof Höpler:

„Wir lassen unserem Wein die Freiheit, sein Gleichgewicht selbst zu finden. Und das dankt er uns dann mit höchster Qualität.“ Bild: privat

### Weingut Höpler

„Es braucht Zeit. Es braucht Leidenschaft. Und es braucht Gefühl. Wir geben dem Wein so viel Zeit, wie er braucht. Wir schenken ihm so viel Leidenschaft, wie wir haben. Und wir verwenden für ihn so viel Gefühl, wie er benötigt“, so lautet das Credo von Christof Höpler, der in Breitenbrunn gemeinsam mit Jost Höpler ein Weingut leitet, dessen Name für sehr gute Qualität steht. Die Basis wurde 2005 mit der Inbetriebnahme der mit modernster Technik ausgestatteten Produktionsanlage gelegt. Heute werden 42 Hektar Rebflächen bewirtschaftet, wobei das Spektrum der Lagen von Kirchberg über Jungkirchberg, Schanz und Hirschacker bis hin zu Altvierholzer und Rosenberg reicht. Verarbeitet wird weiters das Traubenmaterial von Vertragswinzern.

**Informationen:** Weingut Höpler  
Heideweg 1, 7091 Breitenbrunn  
Telefon: 0 26 83/23 907-0  
Internet: [www.hoepler.at](http://www.hoepler.at)  
In Salzburg sind Höpler-Weine unter anderem im Weindpot Kölbl, im Bacaro, bei Sporer, bei Feinkost Reichl, Maxones, bei Feinkost Ziegler (Grödig) und Wieser Getränke (Piesendorf) erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf.

**Bewertung** in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend). Abkürzungen: BF (Blaufränkisch), CS (Cabernet Sauvignon), S (Syrah).

### Die Weine

**PINOT BLANC** (2008): klare Frucht in der Nase, am Gaumen grüne Birnen, Wiesenkräuter & Blütenhonig, cremige Textur, subtile mineralische Note, makellos.  
**Punkte:** 2,4 **Preis:** 6,80 €

**CHARDONNAY** (2008): feiner Duft nach Steinobst, elegant, stoffig, gute Balance von Frucht und Säure, von Äpfeln, Marille & Zitrusfrüchten geprägtes Aroma, sortentypisch, kompakt.  
**Punkte:** 2,1 **Preis:** 7,70 €

**SAUVIGNON BLANC** (2008): verführerisch fruchtige Nase, rund, harmonisch, facettenreiches Fruchtspektrum mit den Noten von Stachelbeeren, Grapefruit & vollreifen Äpfeln.  
**Punkte:** 1,8 **Preis:** 8,60 €

**BLAUFRÄNKISCH** (2007): Duft nach dunklen Beeren, am Gaumen, Holler, Dörrobst & Ribisel, röstig, herbe Würze, sortentypisch, unkompliziert.  
**Punkte:** 2,4 **Preis:** 6,90 €

**ST. LAURENT „Erwein“** (2007): dezente Kirschfrucht in der Nase, zartgliedrig, wenig Temperament, vollreife Erdbeeren, Zwetschken & Vanille, mittlere Länge  
**Punkte:** 2,7 **Preis:** 9,10 €

**K7** (2006): gelungene Rotweincuvée (S, BF, CS), Duft nach Brombeeren, würzig, vielschichtiges Aroma mit Kirsch-, Bitterschokolade- & Cassisnoten, Tannine gut eingebunden, langer Abgang.  
**Punkte:** 1,5 **Preis:** 10,90 €