

ÖSTERREICH'S BESTE WEINGÜTER • VERKOSTET • BEWERTET • EINKAUFSTIPPS

falstaff

WEIN GUIDE

ÖSTERREICH/SÜDTIROL

2015/16

3400 aktuelle Weine
430 Bezugsquellen



Weingut Kurt Angerer

3552 Lengdenfeld, Annagasse 101

T: +43 (676) 4306901

kurt.angerer@aon.at, www.kurt-angerer.at

Kellermeister und Ansprechpartner: Kurt Angerer
 Anzahl/Flaschen: k. A. (60 % weiß, 40 % rot) Hektar: 43
 Verkostung: ja, gegen Voranmeldung Ab-Hof-Verkauf: ja
 Andere Produkte: Destillate, Sekt
 Messen: ProWein, The London International Wine & Spirits Fair, Vinexpo

Kurt Angerer, bodenständig und welt-offen zugleich, ist einer aus der jungen Winzergeneration, der sich dem Grünen Veltliner verschrieben hat. Nicht, dass er ausschließlich die wichtigste Sorte Österreichs kelteren würde, aber er ist bestrebt, ihre Vielfalt zum Ausdruck zu bringen. Dabei entstehen Weine, die ihre mineralischen Strukturen und unterschiedlichen Standorte auszudrücken vermögen. Urgesteinsböden, tiefgründige Lössböden und Kies erlauben eigenständige Weine mit Namen, die auf ihre Herkunft Bezug nehmen: Sie heißen »Kies«, »Spies«, »Loam«, »Granit« oder »Eichenstaude«. Bereits seit 170 Jahren betreibt die Familie Angerer in den Rieden des beschaulichen Winzerortes Lengdenfeld Weinbau, der heutige Inhaber bewirtschaftet 43 Hektar. Hier entstehen Weine von großer Individualität, mit denen sich der zu den Newcomern zählende Kurt Angerer bereits in das Spitzenfeld der Kamptaler Winzer katapultiert hat und die ihm zahlreiche internationale Auszeichnungen eingebracht haben.

93 Riesling Ametzberg 2014

13,5 Vol.-%, DV/NK, Stahltank, €€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischen Limettenzesten unterlegte feine weiße Steinobstnuancen, mineralische Noten, weiße Blüten. Saftig, weiße Tropenfrucht, frische Säurestruktur, straff und anhaltend, zitroniger Touch, bleibt sehr gut haften, sicheres Reifepotenzial.

92 Grüner Veltliner Loam 2014

13,5 Vol.-%, DV/NK, Stahltank, €€€€

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte frische gelbe Apfelfrucht, feuchtes Gestein, tabakige Nuancen. Saftig, reife Mangofrucht, straff strukturiert, mineralisch und anhaltend, dezente Extraktsüße, zeigt gute Länge.

91 Grüner Veltliner Spies 2014

13,5 Vol.-%, DV/NK, großes Holzfass, €€€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart mit Wiesenkräutern unterlegte frische Birnenfrucht, etwas Mango und Honigmelone unterlegt, mineralischer Touch. Mittlerer Körper, weiße Apfelfrucht, dezente Extraktsüße, frisch strukturiert, zart nach Orangen im Abgang.

91 Grüner Veltliner Eichenstaude 2014

13,5 Vol.-%, DV/NK, großes Holzfass, €€€€

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Frische Kräuterwürze, weiße Apfelfrucht, tabakige Nuancen, zart nach frischen Orangenzensten. Komplex, engmaschig, Nuancen von Birne, würziger, zart vegetaler Stil, dunkle Mineralik im Abgang, zitroniger Touch im Rückgeschmack.

89 Grüner Veltliner Kies 2014

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

(92-94) Viognier – Semillon 2013 VI/SE

11,5 Vol.-%, NK, Teilbarrique, süß

Hefetrüb, mittleres Gelb. Feine Honignuancen, reife gelbe Tropenfruchtanklänge, reifer gelber Pfirsich, etwas Maracuja, facettenreiches Bukett, dezente Holzwürze. Saftig, zart nach eingelegtem Steinobst, ein Hauch von Litschis, angenehme Honigsüße im Nachhall, kandierte Orangenzensten im Rückgeschmack.