

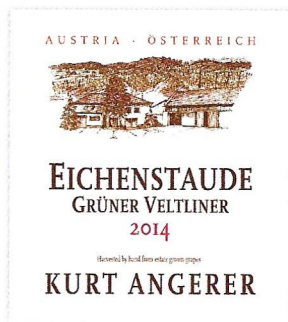
vinaria

WEINGUIDE

DIE 3800 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2016/17





Weingut ANGERER



Kurt Angerer

3552 Lengendorf, Schickenberggasse 4

Tel. 0676/3655787, Fax 02719/8424

kurt.angerer@aon.at

www.kurt-angerer.at

43 Hektar, W/R 70/30, k.A.

Wo es sinnvoll ist, sind die Weine des Hauses mit dem Jahrgang 2015 als Kamptal DAC klassifiziert, auch die konkrete Riedenbezeichnung kommt ab nun konsequenterweise aufs Etikett. Ungeklärt bleibt wie der Hausherr selbst, so präsentieren sich auch seine Weine: Vom griffigen Kies bis hinauf zum kraftvollen Unfiltriert sind die Veltliner – die Protagonisten des Hauses – bestens abgestimmt und bei aller Reife nicht um Trinkigkeit verlegen. Den Titel „bester Veltliner“ im Sortiment teilt sich dieses Jahr der Unfiltriert (hauptsächlich von Granitlagen stammend) mit

der Eichenstade, ein ernsthafter Reservewein, der die Mineralik der kalkig-schottrig geprägten Lage bestens übersetzt. Bei den exotischen Komplementären hat wohl auch witterungsbedingt der rassige, substanzreiche Viognier die Nase vorne. Besonders empfehlenswert sind darüber hinaus die Reserve-Rotweine des Hauses, neben dem gewohnt substanzreichen Zweigelt Granit ist der Red Granite 2011 ein fantastisches Rotweinerlebnis à la Rhône-Syrah mit enormem Lagerpotenzial.

rp

KAMPTAL DAC

2015 Grüner Veltliner Loam Riede Friesenrock ★★★

S/K €€€

FUN

2015 Grüner Veltliner Spieß Riede Ametsberg ★★★

S/K €€€ Ausgeprägte nussige Noten, Engelwurz und Walnüsse im rauchig unterlegten Fruchtbogen; ausgereifter wie präziser Fruchtbogen, pfeffrig-ätherische und mineralische Noten, Trinkspaß mit Substanz und Länge.

PLV

2015 Grüner Veltliner Eichenstade Riede Kiesling ★★★★★

S/K €€€ Eigenständige Nase nach Ananas, Apfelquitten, Cedro di Diamante-Zitronen, Galgant, Pfefferminze; vollreifer Fruchtbogen, geriebene Nüsse, feine Kräuterpikanz, nervige Säurerasse dahinter, bestechende Balance, klarer Bodenton.

TIPP

2015 Riesling Donatus S €€€ ★★

2015 Riesling Ametsberg Riede Ametsberg S/K €€€ ★★★ Marillenröster und Limette, auch Zimtrinde und Lorbeerblatt, Fruchtbrot, weiße Lilien; saftige Machart mit herb-krautbetonter Pikanz, kernig und typisch, wird noch zulegen.

NIEDERÖSTERREICH

2015 Grüner Veltliner Kies S €€ ★★

2015 Pinot Blanc K €€€ ★★★

2015 Chardonnay K €€€ ★★★★★

Walnussblätter, kandierte Äpfel, Engelwurz und Galgant, dann Grapefruit und Mandelmilch, eigenständig; sanft und

druckvoll gleichermaßen, feine Säurerasse, dezentes Holz, Riesensubstanz, vielversprechend.

2015 „VI“ K €€€€ ★★★★★

(VI) Verlockende Nase nach Quitten, Feigen, Walderdbeeren und Dörrmarillen, typisch rauchig-exotisch; fruchtsüß und strukturbetont, fast rassige Säuretextur im langen Finish, tolle Reife und Substanz.

2015 „SE“ K €€€€ ★★★★★

(SE) Quitten, Walnüsse und Kletzen, auch Anis und Kumquat im fokussierten Duftspiel; großzügiger Aromenbogen und kerniges Unterfutter, elegantes Toasting dahinter, feurig-exotisch, beachtliche Substanz.

2015 Grüner Veltliner Unfiltriert K €€€€ ★★★★★

Verlockende Nase nach Dost, Kamille und Bergamotte, cremige und mineralische Aspekte, Kraft und Finesse; feingliedrige Fruchtführung, markante Mineralität, Säure, Extrakt und Frucht in Balance, klingt lang nach.

TIPP

2012 Zweigelt Granit K €€€€ ★★★★★

2011 Red Granite K €€€€€ ★★★★★

(SY) Das Rhôneetal lässt grüßen: Räucherspeck und Dirndl, Schwarzbrot, Cassis und Feuerstein, enorme Tiefe anzeigend; ruhig und gediegen mit druckvoller Frucht, Pfefferkorn, reifer, dichter Tannintepich, nobles Toasting, individuell, enorme Substanz und Länge.

TOP

KAMPTAL