



Weingut Kurt Angerer

Kurt Angerer

3552 Lengnfeld, Annagasse 101
Tel. +43 676 4306901
kurt.angerer@aon.at, www.kurt-angerer.at
35 Hektar, W/R 60/40

Kurt Angerer ist ein besonderer Winzer, von einer Konsequenz, die ihresgleichen sucht. Er kennt keinen Kompromiss. Die Weine zählen für mich zu den besten, den individuellsten des Kamptals. Er arbeitet penibel seine Bodentypen heraus – eben Kies, Lehm, Granit, Schotter, Kalk usw. Hier schmeckt man die mineralischen Strukturen eines jeden Weingartens. Also: Loam = Lehm, Spies = Mineralik, Eichenstaude = Schotter usw. Kurt Angerer ist ein bodenständiger Winzer, mit dem Blick auf die Weine der Welt. Vom Feinsten sind die Grünen Veltliner – Kamptal pur. Loam, Spies, Eichenstaude – die sind eine Wucht, Ried Schreckenstein – hier beginnt eine neue Dimension, ein Wein von unvergleichlicher Eleganz und Feinheit. Der Riesling von der Ried Ametsberg hat Substanz für viele Jahre. 2018 VI (Viognier) – toller Wein, viel Stoff, braucht noch Zeit.

Für mich den Höhepunkt dieser Serie stellt der 2017 Grüner Veltliner Unfiltriert dar. Die 9. Symphonie von Beethoven und dieser Wein!

Die Rotweine von Kurt Angerer stehen den Weißweinen auf Augenhöhe gegenüber. Ich erachte es als ein besonderes Privileg, die Fassproben seiner großen Rotweine verkosten zu dürfen. Herr Angerer zeigt diese – natürlich noch unfertigen – Weine nicht so gerne her, aus verständlichen Gründen. Ein geschulter Verkoster erkennt das enorme Potenzial dieser Rotweine, diese außergewöhnliche Qualität. Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc aus 2019 – da schlummert Fantastisches in den Fässern. 2018 Syrah – ein unfassbarer Wein. Was Kurt Angerer aus der Rebsorte Zweigelt macht, ist mehr als beeindruckend. 2018 Granit und 2018 Ried Schreckenstein – da spielt die Musik.

Red Granite Syrah, die hohe Schule dieser Rebsorte, 2017 oder 2016 – vergleichbar mit den größten Weinen der nördlichen Rhône.

AUSTRIA · ÖSTERREICH



KIES
GRÜNER VELTLINER

Herberechtigt durch Kurt Angerer, Kamptal

KURT ANGERER

KREMTAL-BAU

KAMPTAL

★★★ S €€€€ GV

2019 Grüner Veltliner Spies

★★★ S €€€€ GV

2019 Grüner Veltliner Eichenstaude

★★★★ K €€€€€ GV

2019 Grüner Veltliner Reserve Ried Schreckenstein + Grapefruit, Steinobst, tiefgründig, dezenter Hefeton, adelige Struktur, edle Würze, großartiger Wein, elegante Note, liegt seidig am Gaumen, ganz feine Frucht, ein Wein voller Noblesse.!

TIPP

★★★ K €€€€ RI

2019 Riesling Reserve Ried Ametsberg

NIEDERÖSTERREICH

★★★★ K €€€€€ GV

2017 Grüner Veltliner Unfiltriert + Fichtennadeln, Vanille, Eichennoten, kraftvoll, engmaschig, volle Würze, erinnert fast an Nougat, Fruchtsüße, zeigt eine fast unwahrscheinliche Tiefe, ein Sir im feinen Zwirn, Steinobst, mineralische Ader, perfekter Holzeinsatz, tolle Länge, enorme Substanz, faszinierend.

TIPP

★★★★ K €€€€€ SY

2018 Syrah Stockkultur + Schwarze Oliven, Johannisbeeren, unglaublich saftig, noch festes, aber doch seidiges Tannin, viel Finesse, der Wein ist noch total verkapselt – wenn der explodiert, erinnert es an den Urknall

TIPP

★★★ K €€€€ ZW

2018 Zweigelt Granit

★★★★ K €€€€€ ZW

2018 Zweigelt Ried Schreckenstein + Rumtopf, Kirschen, kraftvoll, enorme Frucht, feinstes Holz, rote und schwarze Beeren, reichhaltig, öffnet sich nur ganz langsam, ein Stoff für Lichtjahre, saftig, weiche Tannine, doch feste Struktur.

TIPP

★★★★ K €€€€ ME

2018 Merlot + Hagebutten, hier bilden Frucht und Eiche eine Einheit, brauchte viel Luft, gibt sich dann harmonisch, um sich wieder zu verschließen, viele schwarze Beeren, weiche Tannine, schwarze Oliven, eine Quintessenz von Merlot.

★★★★ K €€€€€ SY

2017 Red Granite + Das ist Rotwein von Weltklasse. Tief-schwarzviolett, schwarze Beeren in Hülle und Fülle, schwarze Oliven, total eng, enorme Tanninstruktur, feinste Vanille, ein Stoff für die Ewigkeit, der Granitboden verleiht diesem mächtigen Wein Frische, enorme Länge und Tiefe.

TIPP

ÖSTERREICH

★★★ K €€€€ CH

2017 Sekt Brut Blanc de Blancs Chardonnay + (traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt) Wiesenkräuter, Pfirsich, etwas Brioche, Blüten, kleinperlig, Weißbrot, schön trocken, dezent hefig, schliffig, Hauch Vanille, sehr gute Balance, straff durchgezogen, sehr weinig, sehr stimmig.