

HIMMLISCHES Vergnügen

Mit „Alles Wein“ offeriert das Handelshaus Kastner nicht nur ein formidables Angebot an Weinen. Vielmehr bietet der C+C-Händler die Kreszenzen von 32 Klöstern und Ordenshäusern in Europa, was alleine ein Sortiment von 130 Stiftsweinen ergibt. Das dürfte ziemlich einzigartig sein. HGV PRAXIS durfte sechs ausgesuchte Ordensweine verkosten.

Weingut Schloss Gobelsburg Messwein Grüner Veltliner 2020

Dieses zum Stift Zwettl gehörende Weingut erklomm seit Michael Moosbruggers Regie im Weingut eine singuläre Stellung. Und versorgt Genießer mit herrlichen Veltlinern. Ein Urmeter dieser Rebsorte könnte der Messwein darstellen: herrlich würziger Duft nach grünen Äpfeln und leichtem Pfefferl; rassige Attacke am Gaumen, an den Ausläufern von zartem Schmelz abgedefert; schlichtweg pures Trinkvergnügen zu einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis: 6,99 netto Gastronomie.



Freigt Thallern Rotgipfler 2018, Ried Student

Thallern zählt zu den ältesten Weingütern überhaupt und gehört zum Zisterzienserkloster Heiligenkreuz. Zutiefst mit der Thermenregion verwurzelt, zeigt sich dieser Rotgipfler als vielschichtiger Wein mit einem Hang zur Exotik: das Bukett erinnert an weißfleischige Äpfel und macht auch Mandarinen erkennbar; bringt eine tolle Frische auf den Gaumen, jugendlich, saftig; spielt mit zunehmender Zeit im Glas eine elegante Cremigkeit, ohne seine spannende Würze einzubüßen. Ein charaktervoller Lagenrotgipfler für 16,59 netto Gastronomie.



Weingut Dveri Pax Furmint 2018

Unmittelbar im Anschluss an die Südsteiermark neigen sich auf slowenischer Seite die Rebgrärten von Dveri Pax gen Süden. Die 72 Hektar gehören dem Stift Admont. Der Furmint – im Burgenland umgangssprachlich auch „Türkenpoldi“ genannt ist kein Frucht-Frontrunner, sondern stellt das Mineralische in den Vordergrund, einem Loire-Gewächs nicht unähnlich. Reife, rote Paprika in der Nase, pikant auch am Gaumen, leichte Salzigkeit und mittlere Länge. Gastro netto: 10,09 Euro.



© HGV PRAXIS, Kastner, Weingüter

Abbay Notre Dame de Quincy

Epineuil AOC, Lame des Dannots 2015

Dieser Wein aus dem Herzen des Burgund trägt seine Herkunft offen vor sich her: wunderbares Wechselspiel zwischen frischen und kandierte Weichseln im Duft; spielt sein Kaliber am Gaumen voll aus: fruchtig, seidige Overtüre auf der Zunge, von angenehmer Säure gehalten, je weiter hinten im Rachen, desto morbider das Tannin und nuancenreicher das Aromaspektrum. Ein Wein wie ein scharfer Ritt durch nasses Unterholz um wohlfeile 19,69 Euro netto Gastronomie.



Panohalmi

Hemina White Cuvée 2019

Diese burgundisch inspirierte Cuvée (45 % Chardonnay, 35 % Weißburgunder, 10 % Sauvignon und 10 % Viognier) steht für cremiges Volumen bei gleichzeitig frischen Fruchttönen. Lindenblüten und Mango vereinen sich im Duft; am Gaumen kommen seidig-weiße Teenoten zum Vorschein, etwas Gelbfrucht, ein Hauch Biskuit, spürbar auch das Lignin des eingesetzten Holzes; schöner, komplexer, panonischer Charmebolzen um 8,59 Euro netto Gastronomie.



Monasterio de Yuso

Rioja DOCa Vobiscum 2015

Die Aufteilung von zwei Drittel Tempranillo und einem Drittel Grancha steht diesem Rioja sehr gut. Dazu kommt, dass die eingesetzte amerikanische Eiche alle verfügbaren Duft- und Geschmackspaletten freisetzt: überraschend zugänglich mit leichten Noten nach Kokos, etwas Mandelholz; robust-sympathisch auf der Zunge, ein komplexer Spaßmacher, der förmlich nach einem Steak schreit. Gastro netto 10,89 Euro.



>sax<