

## 6 2006 WEINVIERTEL DAC RIED SCHILLING

WEINBAU WEINWURM,  
DOBERMANNSDORF

Bezug: Weine & Feines,  
Eppendorfer Weg 194, 20253  
Hamburg, Tel. 040-420 15 55,  
weineundfeines@onlinehome.de,  
www.weine-feines.de

Der Familienbetrieb befindet sich unweit der slowakischen Grenze im nordöstlichen Weinviertel und präsentiert einen ganz typischen Vertreter der Region: klar, pikant, geradlinig, rassig und knochentrocken. Außerdem punktet der Wein mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten, Petersilie, Lauch und Zucchini. Preis: € 8,90

## 7 2006 WEINVIERTEL DAC SSIC

NGUT STUDENY,  
KERSDORF

W  
Be  
E  
8:  
Te  
E  
w  
Sa  
be  
St  
lä  
an  
M  
sc  
ru  
an

Kocher Großhandel Gifßibl,  
ße 36, 85396 Hallbergmoos,  
805-56 24 37, Fax 01803-  
, info@kocherversand.de,  
erversand.de

che, lang anhaltende  
les jungen Herbert Studeny  
er charaktervollsten Weine  
gekochtes Apfelmus in  
in der Statur saftig, füllig,  
elschichtig und elegant.  
en sind leicht tropisch und  
on einer pikanten, animieren-  
gestützt. Preis: € 7,20

Das Weinviertel nördlich von Wien ist nicht nur Österreichs größtes Weinanbaugebiet, sondern auch die Hochburg des Grünen Veltliners – etwa die Hälfte der 16 000 Hektar großen Rebfläche ist mit dieser Sorte bepflanzt. In der Region sind die Böden ganz unterschiedlich, und doch stellen die Weine einen bestimmten Typ dar: feinfriuchtig, würzig und frisch, nicht zu schwer und nicht zu dicht. Ein Gewächs eben, das besonders gern in Buschenschänken getrunken wird.

„Der Grüne“ verleiht dem idyllischen Weinviertel somit ein Stück Identität. Und deshalb wurde auch hier im Jahr 2002 das erste DAC-Gütesiegel des Landes eingeführt (vom lateinischen *districtus austriacae controllatus*), Österreichs erstes kontrolliertes Ursprungsgebiet. Damit wird nach französischem (AOC), italienischem (DOC) und spanischem (DO) Vorbild erstmals die Herkunft über die Rebsorte gestellt.

### DIE JURY:

37 Grüne Veltliner des DAC Weinviertel des Jahrgangs 2006 wurden in Hamburg verkostet von: Sommelière Hyoun-Jin Choi, Restaurant „Jolesch“ (Berlin), den Weinkontrolleuren Ursula Linssen (Kiel) und Peter Scheib (Berlin), Gastronom Christian Wrenkh (Restaurant & Kochstudio „Wrenkh“, Wien), Weinakademikerin Monika Krupski, FEINSCHMECKER-Redakteurin Gabriele Heins (beide Hamburg) sowie Weinjournalist und Autor Stephan Reinhardt (Lüneburg)

Wie bei den großen Vorbildern soll so ein Weingebiet zur Marke erhoben werden – wie beim Chablis, Chianti oder Rioja. Mittlerweile sind in Österreich das Mittelburgenland (mit Blaufränkisch) und das Traisental (mit Grünem Veltliner und Riesling) gefolgt.

Hinter der Bezeichnung Weinviertel DAC muss ein gebietstypischer Grüner Veltliner mit einheitlichem Profil stecken: pfeffrig-würzig und zartfriuchtig. Dem Weinviertel hat das Siegel, mit dem mehr als 500 Winzer ihre Weine vermarkten, Aufschwung gebracht: Die Weine sind so gut und so beliebt wie nie! Sie sind vielseitige Speisenbegleiter, die besonders gut zur Wiener Küche passen, zu Schweinsbraten, Schnitzel oder zur Jause. *Stephan Reinhardt*

The family winery lies close to the Slovakian border in the north-eastern Weinviertel and presents a region-typical wine: clear, spicy, straightforward, racy and bone-dry. It additionally acquires enchanting flavours of citrus fruits, white blossoms, parsley, leek and zucchini. Price: € 8,90

