



Burgenländisches
Prädikatswein
Forum

Verkostungsergebnisse 2008

Burgenländisches
Prädikatswein
Forum

Verkostungsergebnisse
2008

Vorwort



Josef Pröll - Landwirtschaftsminister

Die österreichische Weinbaupolitik ist seit Jahren bestrebt, den Herkunftsgedanken für österreichischen Wein zu stärken und damit die typische regionale Vielfalt unserer Weine als Botschafter ihrer Region zu nutzen. Nur ein unverwechselbares Produkt wird künftig im Gedränge der europäischen Weinproduktion seinen Platz behaupten können. In ganz besonderer Weise gilt dies in der internationalen Weinwirtschaft für die Süßweine. Nur sehr wenige weinproduzierende Regionen sind durch ihre natürlichen klimatischen Gegebenheiten imstande, entsprechend ausdrucksstarke Weine zu erzeugen. Das Burgenland kann diesbezüglich als begnadetes Weinland angesehen werden, denn hier gedeihen auf kleinster Fläche trockene und fruchtige Weißweine ebenso hervorragend wie samtig kräftige Rotweine oder eben die weltberühmten Trockenbeereauslesen und Eisweine.



Hans Niessl - Landeshauptmann von Burgenland

Die vergangenen Jahre waren eine Ära der Modernisierung und des tiefgreifenden Strukturwandels. Ganz besonders erfolgreich haben sich jene Bereiche entwickelt, in denen konsequent auf Qualität und Innovation gesetzt wurde. Ein Musterbeispiel dafür ist die Weinwirtschaft. Hier wurde gezielt vom Quantitätsdenken zum Qualitätsdenken übergegangen. Die Spitzenqualität der heimischen Weine ist heute unumstritten.

Das Burgenland ist zu einem Weinland von internationaler Bedeutung geworden. Die Voraussetzung dazu ist die Kompetenz, der Fleiß und Einsatz, die Innovationskraft der heimischen Winzerinnen und Winzer. Sie haben die Entwicklung der Weinwirtschaft zu einer einzigartigen Erfolgsstory gemacht.

Niki Berlakovich - Agrarlandesrat



Prädikatsweine – Qualität „Made in Burgenland“

Der Wein ist ein wichtiges Aushängeschild des Burgenlands. Unsere innovativen Winzer bieten heute ihre hervorragenden Weine weltweit an und ernten damit überall Anerkennung. Der Wein ist neben der schönen Landschaft der Hauptbeweggrund, warum immer mehr Gäste das Burgenland besuchen.

Die Süßweine des Burgenlandes werden in einem Atemzug mit Weinen der berühmten Süßweinbaugebiete Sauternes und Tokaj genannt. Speziell die Wein­gärten rund um den Neusiedler See finden einzigartige klimatische Bedingungen für die Süßweinerzeugung vor: das natürliche Wachstum der Trauben in Verbindung mit dem Auftreten des Edelpilzes *Botrytis cinerea* lassen fast alljährlich Weine heranreifen, die ein ausgewogenes Verhältnis von Fruchtextrakt, Restzucker und Säure aufweisen.

Beim Prädikatsweinformum stehen unsere Spitzenweine in mehreren Kategorien auf dem Prüfstand. Es ist ein Gradmesser auf höchstem Niveau und hat sich als Ratgeber für die Freunde der edelsüßen Weine etabliert. Die alljährlichen Bewertungen der Experten zeigen, dass die Prädikatsweine unserer Winzer zu Recht hohes Ansehen genießen. Dieses Flüssige Gold ist Qualität „Made in Burgenland“ und wird auch in Zukunft ein wichtiger Botschafter unserer Weinwirtschaft sein.

Verkostungsjury:

Wolfgang Billes,
Burgenländische Landesregierung

Hans Martin Gesellmann, Wein & Co

Markus Hareter, Weinakademiker,
LK Burgenland

Darrel Joseph, Journalist
„Wine Spectator“

Luzia Schrampf, Weinakademikerin
Journalistin „Der Standard“

Alfred Liling, Weinakademiker

Anton Palkowitsch, LK Burgenland

Christian Zechmeister,
Weinakademiker,
GF Wein Burgenland

Burgenländisches Prädikatsweinformum



Ing. Christian Zechmeister

Geschäftsführer Wein Burgenland

Das Burgenland ist in Bezug auf Wein sicherlich als das Land der Vielfalt zu bezeichnen. Unsere Winzer produzieren herausragende Qualitäten in weiß, rot, prickelnd und süß. Speziell im Süßweinebereich gilt das Burgenland als eine der besten Regionen weltweit. Um diese Besonderheit noch stärker zu betonen, wurde vor mittlerweile 5 Jahren das Burgenländische Prädikatsweinformum geschaffen - einerseits um die Bekanntheit der hochwertigen Süßweine in Österreich zu erhöhen und andererseits um eine internationale Plattform für Prädikatsweine zu etablieren.

Auch in diesem Jahr hatte eine 8-köpfige Verkostungsjury aus führenden nationalen und internationalen Weinjournalisten, Weinhändlern und Weinakademikern die schwierige Aufgabe die rund 200 eingereichten Weine zu verkosten und nach dem internationalen 100-Punkte-Schema zu beurteilen. In einer strengen Blindverkostung wurden Süßweine ermittelt, die sich besonders durch einen klaren Fruchtcharakter, Harmonie und großes Potential auszeichneten.

Die Bewertung erfolgte in den Kategorien:

Spätlese & Auslese 2007

Beerenauslese 2006

Ausbruch 2006

Trockenbeerenauslese 2006

gereifte Weine 2004 oder älter

Eis-, Stroh- und Schilfwein 2004 - 2007

Rote Prädikatsweine

Erstmals wurde neben den bereits bewährten Kategorien auch eine eigene Kategorie für rote Prädikatsweine geschaffen. In dieser Kategorie konnten von der Spätlese bis hin zur Trockenbeerenauslese alle Prädikatsweine aus Rotweinsorten eingereicht werden.

Das Niveau der eingereichten Weine war auch in diesem Jahr ein sehr hohes. In der Kategorie der Spätlesen und Auslesen war die größte Variation an unter-



schiedlichen Stilen zu bemerken. Die Botrytissüßweine des Jahrganges 2006 sind äußerst finessenreich, fein balanciert und weisen eine intensive Botrytisnase auf. Die besten Weine vereinen die Balance zwischen feiner Restsüße und fruchtunterlegtem Säurespiel.

Die Burgenländischen Prädikatsweine sind darüber hinaus auch exzellente Speisenbegleiter. Von fruchtigen Desserts über Käsevariationen bis hin zur asiatischen Küche harmonieren diese Weine perfekt mit den kredenzten Gerichten. Die Langlebigkeit der Weine macht dieses „flüssige Gold“ darüber hinaus zu wertvollen und einzigartigen Präsenten.

Die Sterne:

- ★★★★★ **5 Sterne:** Absolute Weltklasse, zählt international zu den besten Weinen dieser Süßweinkategorie.
- ★★★★☆ **4½ Sterne:** Hervorragender Prädikatswein, weit über nationalem Niveau, toller Vertreter seiner Sorte und seines Stils.
- ★★★★ **4 Sterne:** Erstklassiger Süßwein, der zu den besten seines Jahrgangs im Burgenland zu rechnen ist.
- ★★★☆☆ **3½ Sterne:** Sehr guter Prädikatswein, der bereits sehr hohe Ansprüche zufrieden stellt.

Spätlese / Auslese 2007

Diese wichtige Kategorie kann jährlich erzeugt werden und bietet besonders aromatische, fruchtige Weine mit eleganter Textur und einem verführerischen Frucht-Säurespiel. Darüber hinaus offerieren Spätlesen und Auslesen ein sensationelles Preis/Leistungs-Verhältnis.

Die Sieger:



1. Platz ★★★★★

2007 Furmint Auslese

Tremmel, Rust

Fruchtiges Bukett nach Bratapfel und exotischen Früchten, leicht würzige Aromen, gute Balance und Länge.



2. Platz ★★★★★

2007 Gewürztraminer Auslese

Wind Hermann & Gerti, St. Margarethen

Feine, elegante Nase und exotische Früchte florale Aromen nach Veilchen und Lavendel, sehr harmonisch am Gaumen.



3. Platz ★★★★★

2007 Gewürztraminer Spätlese

Landauer, Rust

Sehr aromatisches Bukett, Veilchen und Blütenaromatik, leichte Anklänge an Minze, fein balanciert am Gaumen.



4 ★★☆☆
 2007 Chardonnay
 Spätlese
 Storchenhof W., Rust
 Elegantes Bukett,
 exotische Früchte u.
 gelbe Birne.



5 ★★☆☆
 2007 Sämling/
 Welschriesling Auslese
 Heiss Maria, Illmitz
 Intensiver Duft nach
 Honig u. exotischen
 Früchten, florale Anklänge.



6 ★★☆☆
 2007 Muskat Ottonel
 Spätlese
 E. Bayer, Donnerskirchen
 Intensives Bukett nach
 exotischen Früchten,
 leicht muskierend.



7 ★★☆☆
 2007 Muskat Ottonel
 Spätlese
 Lichtscheidl, St. Georgen
 Feine fruchtige Nase,
 leicht würzige Anklänge,
 muskierend.



8 ★★☆☆
 2007 Traminer Spätlese
 Storchenhof W., Rust
 Intensives Bukett,
 Veilchen und
 Rosenholz,
 animierende Aromen.



9 ★★☆☆
 2007 Chardonnay
 Spätlese
 Wind, St. Margarethen
 Sehr fruchtige Nase,
 Äpfel- u. Birnenaromen,
 trinkfreudiger Spätlesestil.



10 ★★☆☆
 2007 Chardonnay Spätlese
 Remushof Jagschitz, Oslip
 Elegante, einladende Nase,
 Birnen u. Orangenaromen,
 balanciertes Zucker-Säure-
 spiel.

Weitere empfehlenswerte Weine:

- 2007 Muskat Ottonel Spätlese, Königshofer, Neusiedl/See
- 2007 Welschriesling Auslese, Achs-Tremmel, Gols
- 2007 Welschriesling Auslese, Feiler Artinger, Rust
- 2007 Gewürztraminer Auslese, Sailer-Hahnekamp, Großhöflein
- 2007 Gewürztraminer Auslese, Strudler, Podersdorf

Speiseempfehlung:

Apfel- und Topfenstrudel, Kaiserschmarren, Buchteln, Cremeschnitte, asiatische Küche, Pasteten, Terrinen und junger Hartkäse.



Beerenauslese 2006

Diese finessenreiche Prädikatsweinkategorie wird wie die Spätlesen und Auslesen durch die Kombination Frucht, vielschichtige Honignoten und eine trinkanimierende Struktur gekennzeichnet.

Der Stil wird durch gute Konzentration, lebendige Textur und einer eleganten Fruchtsüße am Abgang geprägt.

Die Sieger:



1. Platz ★★★★★

**2006 Sämling 88 Beerenauslese
Gesellmann, Deutschkreutz**

Intensives, fruchtiges Bukett nach exotischen Früchten und Honig, leicht würzig, feine Anklänge an Anis, am Gaumen cremig, sehr ausgewogen, gute Länge.



2. Platz ★★★★★

**2006 Sämling 88 Beerenauslese
Angerhof Tschida, Illmitz**

Intensiv fruchtig, würzig, Mango und Maracuja, zarte florale Noten nach Veilchen und Lavendel, feine Balance und eleganter Nachhall.



3. Platz ★★★★★

**2006 Beerenauslese
Ernst Triebaumer, Rust**

Fruchtig-würziges Bukett, Pfirsich und Marille, zarte Honiganklänge, tolles Zucker-Säure-Spiel, harmonisch und ausgewogen.



4 ★★★★★
2006 Chardonnay/
Scheurebe BA
Umathum, Frauenkirchen
Verführerisches Bukett,
Rosenholz, Veilchen,
Marille. Cremige Textur.



5 ★★★★★
2006 Sylvaner BA
Pann. Weingärtner, Gols
Vielschichtig, Honig,
feine Botrytisnuancen,
Karamellnoten, balancier-
tes Zucker-Säure-Spiel.



6 ★★★☆
2006 Cuvée BA
Martin Pasler, Jois
Ausgeprägte Botrytis-
noten, Honig und
exotische Früchte,
ausgewogen und elegant.



7 ★★★☆
2006 Welschriesling/
Sämling BA
Nekowitsch, Illmitz
Fruchtig mit leicht
blumigen Anklängen,
finessenreich.



8 ★★★☆
2006 Chardonnay BA
Manfred Karner, Rust
Ausgeprägte Botrytis-
noten, Honig, leicht
nussig, ausgewogen
und elegant.



9 ★★★☆
2006 BA
Erwin Tinhof, Eisenstadt
Fruchtige Nase mit feinen
Brotrindearomen, Honig,
am Gaumen cremig mit
langem Finish.



10 ★★★☆
2006 Muskat Ottonel BA
H. Fink, Großhöflein
Intensiver Duft nach
exotischen Früchten,
muskierend, feine Balance.

Weitere empfehlenswerte Weine:

- 2006 Gelber Muskateller BA, Weiss, Gols
- 2006 Chardonnay BA, Ringhofer-Pairits, Großhöflein
- 2006 Riesling BA, Stefan Kaiser, Kleinhöflein
- 2006 Riesling Beerenauslese, Helmut Gangl, Illmitz
- 2006 Chardonnay BA, Helmut Lang, Illmitz

Speiseempfehlung:

Marillen- und Zwetschkenknödel, Crème Brûlée, Frucht-desserts, Eis- und Sorbetvariationen, Fruchtschnitten (saisonal), Buchteln, Gänselebervariationen und gereifter Bergkäse.



Ausbruch 2006

In dieser Konzentrationsstufe findet man erstmals neben verschiedenen Honig- und Dörrobstaromen einen Hauch von Botrytis.

Die zart rauchigen Honignoten, ein höherer Alkoholgehalt und die animierende fruchtige Struktur gelten als „typisch“ für den Ruster Ausbruch.

Die Sieger:



1. Platz ★★★★★

2006 Ruster Ausbruch Pinot Cuvée

Feiler-Artinger, Rust

Intensives Bukett, exotische Früchte und Honig,
Feine Botrytisnase, gute stützende Säure,
cremige Textur, sehr harmonisch mit langem Finish.



2. Platz ★★★★★☆

2006 Ruster Ausbruch Welschriesling

G. Triebaumer, Rust

Intensives Bukett, kandierte Apfelaromen,
klassische Edelfäule, leichte Zitrusanklänge,
etwas würzig, sehr komplex, fein balanciert.



3. Platz ★★★★★☆

2006 Ruster Ausbruch Chardonnay Essenz

Feiler-Artinger, Rust

Komplexe Aromatik, fruchtig-würzig,
Honig und Marille, sehr cremig, feine Botrytis,
ausgewogen und lang.



4 ★★★★★
 2006 „Auf den Flügeln der Morgenröte“
 H. Schröck, Rust
 Würzig, fruchtig, zart rauchig, Bratapfelaromen. Elegante Botrytisnoten.



5 ★★★★★
 2006 Welschriesling/ Chardonnay Essenz
 Feiler-Artinger, Rust
 Klassische Edelfäule, Honigaromen, gehaltvoll und balanciert.



6 ★★★★★
 2006 Ruster Ausbruch
 Peter Schandl, Rust
 Feine Nase, Honig und Brotrinde, leicht cremige Textur.



7 ★★★★★
 2006 Ruster Ausbruch
 Weißburgunder
 Elfenhof, Rust
 Feine Frucht, würzig, ausgewogen und sehr elegant.



8 ★★★★★
 2006 Ruster Ausbruch
 Neuburger
 Just, Rust
 Fruchtige Nase, exotische Früchte und leicht nussig.



9 ★★★★★
 2006 Ruster Ausbruch
 Grauer Burgunder
 Alfred Gabriel, Rust
 Würzig, fruchtig, leicht nussig, Honigaromen, Botrytisnote.



10 ★★★★★
 2006 Ruster Ausbruch
 Sauvignon Blanc
 G. Triebaumer, Rust
 Feine, rauchige Botrytisnoten, Holunder; Honig, feine Balance.

Weitere empfehlenswerte Weine:

- 2006 Ruster Ausbruch Turner, H. Schröck, Rust
- 2006 Ruster Ausbruch, Giefing, Rust
- 2006 Welschriesling Ausbruch, Achs-Tremmel, Gols
- 2006 Ruster Ausbruch Bouviertraube, Just, Rust
- 2006 Ruster Ausbruch Anna-Lena, Karl Leitgeb, Rust

Speiseempfehlung:

Birnendesserts, Topfenschmarrn mit Frucht, Crème Caramel, Esterhazytorte, fruchtige Biskuitroulade, Blauschimmelkäse.



Trockenbeerenauslese 2006

Die konzentrierteste Form eines edelsüßen Weins. Tiefe Fruchtaromen, Honig, Botrytisnoten und eine präzise Restsüße werden durch ein feines Säurespiel balanciert. Die Trockenbeerenauslese (TBA) zeigt die höchste Frucht-konzentration.

Die Sieger:



1. Platz ★★★★★

2006 Sämling 88 TBA

H. Tschida-Angerhof, Illmitz

Sehr intensives Bukett, Pfirsich-Maracuja-Noten, zart florale Noten nach Veilchen und Lavendel, Honig-aromen, sehr komplex, langes und cremiges Finish.



2. Platz ★★★★★☆

2006 Sauvignon Blanc TBA

Römerhof Kollwentz, Großhöflein

Intensiver Duft, feine rauchige Botrytis, Stachelbeer- und Holunderaromen, tolle Zucker-Säure-Balance, elegantes langes Finish.



3. Platz ★★★★★☆

2006 Chardonnay TBA

Haider, Illmitz

Feines Bukett, Honig und Brotrindenaromen, fruchtig, Anklänge an Birnen, gut integrierte stützende Säure, sehr harmonisch und balanciert.



4 ★★★★★

2006 Pinot Gris TBA
Willi Opitz, Illmitz
Würzige Nase, zart
rauchig, Honignote,
leicht nussig, gute Länge.



5 ★★★★★

2006 Sämpling 88 TBA
Haider, Illmitz
Intensives Bukett,
florale Anklänge,
feine Exotik, Honig.



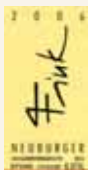
6 ★★★★★

2006 Chardonnay TBA
Walter Kroiss, Illmitz
Intensiver Duft nach
getrockneten Marillen
und Honig, opulent.



7 ★★★★★

2006 Riesling TBA
Haberhauer, Rust
Fruchtige Nase, Honig
u. Marillenaromen,
sehr ausgewogen.



8 ★★★★★

2006 Neuburger TBA
Fink, Großhöflein
Fruchtige Nase, leicht
nussig, Marille, sehr
harmonisch.



9 ★★★★★

2006 Sämpling 88 TBA
Lentsch, Podersdorf
Duftiges, blumiges
Bukett, Anklänge an
exotische Früchte.



10 ★★★★★

2006 Chardonnay TBA
Römerhof Kollwentz,
Großhöflein
Vielschichtiges Bukett,
feiner Botrytischarakter,
würzige Nuancen, elegant.

Weitere empfehlenswerte Weine:

- 2006 Scheurebe TBA, Payer, Apetlon
- 2006 Welschriesling TBA, M. & H. Nittnaus, Gols
- 2006 Chardonnay TBA, Fink, Großhöflein
- 2006 Sämpling 88 TBA, Hans Nittnaus, Gols
- 2006 Gelber Muskateller TBA, Gartner, Illmitz

Speiseempfehlung:

Birnendesserts, Topfenschmarrn mit Frucht,
Crème Caramel, Esterhazytorte, fruchtige
Biskuitroulade, Blauschimmelkäse.



Gereifte Weine (älter als 2004)

Vielschichtige Dörrobstnoten, enorme Dichte am Gaumen und ein unvergleichliches Entwicklungspotential ist allen Prädikatsweinen gemeinsam. Ausbrüche und Trockenbeerenauslesen zeigen über einen Zeitraum von 15 bis 25 Jahren eine grandiose Entwicklung.

Die Sieger:



1. Platz ★★★★★

2002 Sämling 88 TBA

Helmut Lang, Illmitz

Feine Nase, Maracuja und Litschi, florale Noten nach Rosmarin und Veilchen, leicht würzig, langer cremiger Abgang.



2. Platz ★★★★★

2002 Sämling 88 TBA

Angerhof Tschida, Illmitz

Verführerisches Bukett, Veilchen, Maracuja und Pfirsicharomen, sehr elegant, langes Finish, tolles Reifepotential.



3. Platz ★★★★★☆

2001 Scheurebe TBA

Rosa Steindorfer, Apetlon

Intensiver Duft, reifer Pfirsich und Maracuja, gut stützende Säure, fein strukturiert, elegant und vielschichtig.



4 ★★★★★
 1999 Muskat Ottonel
 TBA
 Steindorfer, Apetlon
 Intensiver Muskatduft,
 exotische Früchte, leicht
 würzig, fein strukturiert,
 elegant.



5 ★★★★★
 2002 Sämling TBA
 Ambrosia
 Stölz.Tschida, Illmitz
 Intensiver Duft nach
 Maracuja und Pfirsich,
 florale Noten, Karamell,
 ausgeglichen.



6 ★★★★★
 2002 Weißburgunder
 TBA Essenz
 PMC Münzenrieder,
 Apetlon
 Edelfäule, Honig-
 aromen, leicht nussig,
 sehr harmonisch.



7 ★★★★★
 1998 Stoaweiat TBA
 Essenz
 C. Rainprecht, Oggau
 Intensive Nase, Karamell
 und kandierte Orangen,
 finessenreiche Struktur.



8 ★★★★★
 2002 Chardonnay TBA
 Juris, Gols
 Fruchtige Nase, elegante
 Botrytisnoten, leicht
 würzig, Karamell, feine
 Balance.



9 ★★★★★
 2002 Scheurebe TBA
 Steindorfer, Apetlon
 Intensives Bukett,
 Litschi, Pfirsich und
 Maracuja, sehr harmo-
 nisch und elegant.



10 ★★★★★
 1999 Ruster Ausbruch
 Rivaner
 Landauer, Rust
 Feiner Botrytisduft, Karamell
 u. Orangenlikör, harmoni-
 sches Zucker-Säure-Spiel.

Weitere empfehlenswerte Weine:

- 2001 Traminer Eiswein, Maria Heiss, Illmitz
- 1999 Cuvée TBA, Karl Leitgeb, Rust
- 2004 Grüner Veltliner TBA, Stefan Schumich, Oslip
- 1995 Goldburger Ausbruch, C. Rainprecht, Oggau
- 1999 Neuburger TBA, C. Rainprecht, Oggau

Speiseempfehlung:

Frucht- & Schokodesserts, Sachertorte,
 Marmorkuchen und Käsevariationen.



Eis-, Schilf- & Strohweine 2007 – 2004

Eisweine erfordern Geduld und Risikobereitschaft der Winzer. Nach mehreren Frostnächten müssen die Trauben bei einer Temperatur unter minus 7 Grad Celsius gelesen und im gefrorenen Zustand verarbeitet werden.

Stroh- & Schilfweine werden aus Beeren (weiß & rot) gewonnen, die mindestens 2 bzw. 3 Monate auf Stroh- oder Schilfmatten gelagert wurden. Durch die natürliche Konzentration gleichen diese Weine einer Beerenauslese und überzeugen mit reifer Frucht und großartiger Balance.

Die Sieger:



1. Platz ★★★★★

2004 Welschriesling Eiswein

Rosa Steindorfer, Apetlon

Einladende Fruchtnoten, reife Äpfel, Hauch Kamille, leicht würzige Nuancen, fein balanciert am Gaumen, langes, elegantes Finish.



2. Platz ★★★★★

2006 Welschriesling/Chardonnay Eiswein

Scheiblhofer, Andau

Elegantes Bukett nach reifen, gelben Äpfeln und Honig, zarte blumige Noten, elegante Zucker-Säure-Struktur, fein balanciert, langes Finish.



3. Platz ★★★★★

2005 Muskat Ottonel Eiswein

Angerhof Stschida, Illmitz

Intensiver Duft, muskierend, florale Anklänge, feine Aromatik, exotische Früchte, Honig, Pfirsich, sehr gehaltvoll.



4 ★★★★★

2004 Schilfwein
Tradition
Nekowitsch, Illmitz
Intensive, würzige Nase,
exotische Früchte,
leicht florale Anklänge.



5 ★★★★★

2007 Muskat Ottonel
Eiswein
Stölzerhof Tschida,
Illmitz
Intensive Muskatnase,
blumig, fein balanciert.



6 ★★★★★

2006 Grüner Veltliner
Eiswein
Wegleitner, Apetlon
Fruchtige Nase, Äpfel-
und Birnennoten, zart
würzig, cremig, elegant.



7 ★★★★★

Prämium Eiswein,
Weingut H. & C.
Nittnaus, Gols
Elegantes Bukett, Honig,
leicht florale Noten,
sehr ausgewogen.



8 ★★★★★

2005 Welschriesling
Eiswein
H. & H. Gangl, Illmitz
Feiner Grüner Apfel,
leicht exotisch, Anis-
anklänge, feine Balance.



9 ★★★★★

2005 Welschriesling
Eiswein
Maria Heiss, Illmitz
Fruchtig-würzige Nase,
reife Birne, Honig,
Hauch von Lavendel.



10 ★★★★★

2004 Gr. Veltliner Eiswein
Wegleitner, Apetlon
Florale Anklänge, feine
Aromatik, Honigmelone,
balanciert u. sehr gehaltvoll.

Speiseempfehlung:

Exotische & rotbeerige Fruchtvariationen
wie Fruchttorte, Soufflé, Fruchtmark,
Sorbet & Früchte pur.



Rote Prädikatsweine

Prädikatsweine aus roten Trauben sind eher als Rarität zu betrachten. Die feinen Aromen nach roten und dunklen Beeren sowie die fein integrierte Restsüße machen diese Weine aber zu einem Trinkerlebnis.

Die Sieger:



1. Platz ★★★

2004 Zweigelt Schilfwein

Angerhof Tschida, Illmitz

Elegante fruchtige Nase, Erdbeeren und Kirschen, leicht würzig, ausgewogen, harmonischer langer Abgang.



2. Platz ★★★

2004 Schilfwein „The Red One“

Nekowitsch, Illmitz

Feines, würziges Bukett, Kirsche und Brombeere, zarte Anisanklänge, elegant, feines Zucker-Säure-Spiel, harmonisch und vielschichtig.



3. Platz ★★★

2006 Blaufränkisch TBA Essenz

Maria Heiss, Illmitz

Intensives fruchtiges Bukett, kandierte Himbeere und Brombeere, Kirschkör; cremige Textur, harmonisch mit langem Abgang.



4 ★★☆☆

2006 Zweigelt
Schilfwein „Opitz One“
Willi Opitz, Illmitz
Fruchtig-würzig, kan-
dierte Kirschen, zart
rauchig.



5 ★★☆☆

2005 Zweigelt TBA
Martin Pasler, Jois
Feines Bukett,
kandierte Kirschen, zarte
Brotrindeanklänge, langes
Finish.



6 ★★☆☆

2007 Rosé Spätlese Cab.
Maria Heiss, Illmitz
Intensiver Himbeerduft,
harmonisches Zucker-
Säure-Verhältnis, sehr
fein balanciert.



7 ★★☆☆

2005 Merlot Eiswein
Helmut Lang, Illmitz
Elegantes Bukett,
fruchtig-würzig,
Himbeeren, Hauch von
Orangen, feine Balance.



8 ★★☆☆

2006 Syrah BA
„Rosso e Dolce“
Pöckl, Mönchhof
Fruchtig-würzige Nase,
Brombeeren, Hauch
von Zimt und Vanille.



9 ★★☆☆

2005 Zweigelt Spätlese
Pannonische
Weingärtner, Gols
Fruchtiges Bukett,
Kirschen u. Weichseln,
harmonisch.



10 ★★☆☆

2007 Zweigelt/Pinot
Noir Beerenauslese H.
& C. Nittnaus, Gols
Elegantes Bukett,
geeiste Kirschen, Him-
beere, sehr ausgewogen.

Weitere empfehlenswerte Weine:

2005 Cabernet Sauvignon Eiswein, Haidehof
Tschida – Haider, Illmitz

2006 Syrah BA, Renner, Gols

2007 Zweigelt TBA, Hans Nittnaus, Gols

2005 Zweigelt TBA, Magdalena & Nikolaus Opitz,
Mönchhof

2003 Schilfwein The Red One, Gerhard
Nekowitsch, Illmitz

Speiseempfehlung:

Frucht- & Schokodesserts, Sachertorte,
Marmorkuchen und Käsevariationen.



Die teilnehmenden Betriebe:

Weingüter Achs-Tremmel/Terra Galos - Obere Hauptstrasse 103, 7122 Gols,
T 02173/22644, www.terragalos.at

Hans und Berta Bauer - Gartenweg 1, 7142 Illmitz, T 02175/3428

Weingut Bayer – Erbhof - Hauptstr. 50, 7082 Donnerskirchen, T 02683/8550 – 0,
www.bayer-erbhof.at

Weingut S. & C. Berger - Hauptstrasse 30, 7082 Donnerskirchen, T 02683/8207

Weingut Heinz Döller - Hauptstrasse 129, 7201 Neudörfll/Leitha, T 02622/77408

Etl Josef - Erzherzog-Friedrichstr. 54, 7131 Halbturm T 0699/11353068 www.weingut-etl.at

Weingut Feiler-Artinger - Hauptstr. 3, 7071 Rust T 02685/237, www.feiler-arteringer.at

Weingut H. Fink - Hauptstr. 78, 7051 Großhöflein, T 02682/643 76, www.hermann-fink.at

Kranixfeld – Fischl - Steinerlg. 3, 7072 Mörbisch, T 02685/8348, kranixfeld-fischl@aon.at

Weingut Alfred Gabriel - Hauptstr. 25, 7071 Rust, T 02685/236, www.weingut-gabriel.at

Gangl Winery - Apetlonerstr. 27a, 7142 Illmitz, T 0664/454 25 21, www.ganglwines.at

Weingut H. & H. Gangl - Apetloner Str. 9, 7142 Illmitz, T 02175/3131, www.h-gangl.at

Gartner Johann - Obere Hauptstr. 39, 7142 Illmitz, T 02175/24032, gartnerwein@telering.at

Familie Gartner - Ufergasse 23, 7142 Illmitz, T 02175/3427

Weingut Gesellmann - Langegasse 65, 7301 Deutschkreutz, T 02613/803 60,
www.gesellmann.at

Weingut Giefing - Hauptstrasse 13, 7071 Rust, T 02685/379, www.wein-rust.at

Weingut Ing. Haberhauer - Weinberggasse 11, 7071 Rust, T 02685/253

Mag. Julius Hafner - Halbturner Str. 17, 7123 Mönchhof, T 02173/80263,
hafner-weine@aon.at

Weingut Haider - Seegasse 16, 7142 Illmitz, T 02175 2358, www.weinguthaider.at

Weingut Alois Hareter - Obere Hauptstrasse 35, 7121 Weiden / See, T 02167/7238

Weingut Heiss Maria & Franz - Untere Hauptstr. 12, 7142 Illmitz, T 02175/3332,
weingut@fr-heiss.at

Arkadenweingut Walter Heiss - Obere Hauptstrasse 20, 7142 Illmitz, T 02175/3345,
walterheiss@netway.at

Weingut Leo Hillinger - Hill 1, 7093 Jois, T 02160/8317, www.leo-hillinger.com

Weingut Markus Hoffmann - Untere Hauptstraße 9, 7093 Jois, T 02160/8345

Weingut Elfenhof - Baumgartengasse 11, 7071 Rust, T 02685/60704, www.elfenhof.at

Weingut Höpler - Heideweg 1, 7091 Breitenbrunn, T 02683/239070,
www.weinraeume.at

Fam. Horvath - Untere Hauptstr. 165, 7122 Gols, T 02173/3378, www.weinguthorvath.at

Remushof Jagschitz - Untere Lercheng. 15, 7064 Oslip, T 02684/7022, www.remushof.at

Weingut Fam. Just – Marienhof - Weinbergg. 16, 7071 Rust, T 02685/251, www.justrust.at

Magdalenenhof - Stefan Kaiser - Kleinhöfleiner Hauptstr. 86, 7000 Kleinhöflein,
T 02682/68624, kaiser@magdalenenhof.at

Karnerhof - Gartenschenke, Manfred Karner - Greinergasse 21, 7071 Rust,
T 02685/6644, www.karnerhof-rust.at

Keringer Marietta u. Ing. Robert - Wienerstr. 22 A, 7123 Mönchhof, www.keringer.at

Klein Franz, Seewinkelweingut Klein - Ufergasse 12, 7142 Illmitz, T 02175/2342, www.seewinkelklein.at

Weingut Kollwentz - Römerhof - Hauptstrasse 120, 7051 Großhöflein, T 02682/651 58 – 0, www.kollwentz.at

Weingut Königshofer - Untere Hauptstrasse 34, 7100 Neusiedl/See, T 02167/8056, www.vinumrex.at

Weingut Walter Kroiss - Untere Hauptstrasse 32, 7142 Illmitz, T 02175/21 37

Weingutshof Landauer - Haydng. 5, 7071 Rust, T 02685/278, weinbau.landauer@netway.at

Weingut Helmut Lang - Quergasse 5, 7142 Illmitz, T 02175/2923, www.helmutlang.at

Weingut Josef Leberl - Hauptstr. 91, 7051 Großhöflein, T 02682/678 00, www.leberl.at

Pannonische Weingärtner Neusiedlersee - Schwemmgasse 32, 7122 Gols, T 02173/20060, www.golserwein.at

Weingut Karl Leitgeb - Weinberggasse 7, 7071 Rust, T 02685/380

Lentsch Franz u. Elisabeth - Neusiedlerstr. 40, 7141 Podersdorf, T 02177/2398, www.weingut-lentsch.com

Weinbau Josef Lentsch - Gasthaus zur Dankbarkeit - Hauptstrasse 39, 7141 Podersdorf am See, T 02177/2223, www.dankbarkeit.at

Weingut Lichtscheidl - Hauptstraße 14, 7000 St. Georgen, 02682/68598

Wein und Schnaps Mariell - Hauptstr. 74, 7051 Großhöflein, T 02682/61522, mariell@utanet.at

Weingut Mayer Josef - Eisenstädterstr. 13, 7082 Donnerskirchen, T 0664/4328118, winnermeister:mayer@aon.at

Weingut Michlits Edith - Hauptgasse 20, 7123 Mönchhof, T 02173/80630

Weinbau Michlits Reinhold - Bahnstraße 31, 7151 Wallern

Weingut PMC, P. u. Ch. Münzenrieder - Triftgasse 21, 7143 Apetlon, T 02175/2281, www.weingut-pmc.at

Weingut Gerhard Nekowitsch - Urbanusgasse 2, 7142 Illmitz, T 02175/2039, www.nekowitsch.at

Hans & Christine NITTNAUS - Untere Hauptstrasse 105, 7122 Gols, T 02173/2186, www.nittnaus.net

Matthias und Helga Nittnaus - Obere Hauptstraße 34, 7122 Gols, T 02173/2359

Weingut Magdalena & Nikolaus OPITZ - Franz Liszt-Gasse 23, 7123 Mönchhof

The Opitz Winery - St. Bartholomäus-Gasse 18, 7142 Illmitz, T 02175/2084, www.willi-opitz.at

Die Winzerei Ringhofer / Pairits - Raiffeisenplatz 3, 7051 Großhöflein, T 0699/ 114 54 156, office@winzerei.at

Weingut Martin Pasler - Obere Hauptstraße 44, 7093 Jois, T 02160/8374, office@pasler.com

Prädikatsweingut Payer Rudolf - Sportplatzgasse 17, 7143 Apetlon, T 02175/2593, office@weingut-payer.at

Weingut Pöckl - Zwergäcker 1, 7123 Mönchhof, T 02173/80 258, www.poeckl.com

Weingut Christian Rainprecht - Hauptstrasse 32, 7063 Oggau, T 02685/72 22, www.rainprecht.at

Weingut Renner - Hauptstrasse 97, 7122 Gols, T 02173/2259, www.rennerhelmuth.at

Weingut Sailer Hahnekamp - Hauptstraße 24, 7051 Großhöflein, T 02682/63258

Weingut E. Scheiblhofner - Halbturnerstr. 1 a, 7163 Andau, T 02176/26 10, www.andau.com

Weingut Peter Schandl - Haydng. 3, 7071 Rust, T 02685/265, www.schandlwein.com

Weingut H. Schröck - Rathausplatz 8, 7071 Rust, T 02685/229, www.heidi-schroeck.com

Schumich Stefan - Bachgasse 1, 7064 Oslip, T 02684/2130, weinschumich@netway.at

Weingut Rosa Steindorfer - Illmitzerstrasse 25, 7143 Apetlon, T 02175/2241,
www.weingut-steindorfer.at

Weingut Juris - Axel & Herta Stiegelmar - Marktgasse 12 – 18, 7122 Gols,
T 02173/2748, www.juris.at

Familie Strommer – Gabriel - Hauptstraße 17, 7071 Rust, T 02685/290

Strudler Johannes & Klaudia - Seezeile 8, 7141 Podersdorf, T 02177/2239,
www.johannes-strudler.at

Weingut Tinhof - Gartengasse 3, 7000 Eisenstadt, T 02682/626 48, www.tinhof.at

Weinbau Tremmel - Weinbergg. 19, 7071 Rust, T 02685/368, www.weinbau-tremmel.com

Weingut E. Triebaumer - Raiffeisenstr. 9, 7071 Rust, T 02685/528, www.triebaumer.com

Weingut G. Triebaumer - Neue Gasse 18, 7071 Rust, T 0676/472 82 88,
www.triebaumer.at

Angerhof, Fam Tschida - Angerg. 5, 7142 Illmitz, T 02175/3150, www.angerhof-tschida.at

Weingut Stölzerhof – Tschida - Schrädlgasse 16, 7142 Illmitz, T 02175/2700,
www.stoelzerhof.net

Haidehof Fam. Tschida – Haider - Obere Hauptstr. 58, 7142 Illmitz, T 02175/2108

Weingut Josef Umathum - St. Andräer Strasse 7, 7132 Frauenkirchen, T 02172/24400,
www.umathum.at

Weingut Wegleitner - Frauenkirchnerstr. 24, 7143 Apetlon, T 02175/2156

Prädikatsweingut Familie Weiss - Hauptplatz 28, 7122 Gols, T 02173/3144,
www.weiss-weine.at

Weingut Storchenhof - Fam. Widder - Hauptstraße 7, 7071 Rust, T 02685/369,
www.storchenhof.net

Weingut Wind - Reitschulg. 13, 7062 St. Margarethen, T 02680/2762,
www.weingut-wind.at

B. & W. Wohlrab - Untere Hauptstrasse 84, 7041 Wulkaprodersdorf, T 02687/620 35,
wein@wohlrab.at



Siegerweine 2007:

Spätlese / Auslese 2006

- 2006 Gewürztraminer Spätlese, Weingut Lentsch Franz
- 2006 Chardonnay Spätlese, Weingut Berger Stefan & Christine
- 2006 Traminer Auslese, Weingut Heiss Maria

Beerenauslese 2005

- 2005 Sämling Beerenauslese, Angerhof Tschida Hans
- 2005 Beerenauslese, Weingut Triebaumer Ernst
- 2005 Traminer Beerenauslese, Weingut Feiler Artinger - Familie Feiler

Ausbruch 2005

- 2005 Ruster Ausbruch Turner, Weingut Schröck Heidi
- 2005 Weißburgunder Ausbruch, Karnerhof - Manfred Karner
- 2005 Ruster Ausbruch SAZ, Weingut Wenzel Michael

Trockenbeerenauslese 2005

- 2005 Sämling TBA, Angerhof Tschida Hans
- 2005 Sämling 88 TBA, Weingut Heiss Maria
- 2005 Premium TBA (Chardonnay), Nittnaus Hans u. Mitges

Gereifte Weine 2004 – 1996

- 2002 Muskat Ottonel TBA Goldener Herbst, Ing. Haider Richard
- 2002 Ambrosia Sämling TBA, Tschida Stefan - Stölzerhof
- 2004 Scheurebe TBA, Weingut Kollwentz - Römerhof
- 2001 Pinorana, Nittnaus Hans u. Mitges

Eis-, Schilf- & Strohweine 2006 – 2003

- 2005 Welschriesling Eiswein, Weingut Kollwentz - Römerhof
- 2004 Schilfwein – Tradition, Nekowitsch Gerhard
- 2004 Muskat Ottonel Schilfwein, Angerhof Tschida Hans

IMPRESSUM:

Herausgeber:

Wein Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt


T 02682 702 - 631, wein@weinburgenland.at, www.weinburgenland.at

Redaktion:

Ing. Christian Zechmeister

Fotos:

Robert Staudinger, Luzia Ellert, Österreichische Weinmarketing,

 Frederiks - Catering, Bildagenturen

Art direction/Grafik:

Claudia@weissgrafikdesign.at

Burgenländisches
Prädikatswein
Forum

 **RÖMERQUELLE**
belebt die Sinne

WEIN
BURGENLAND


WEIN AUS
ÖSTERREICH
KOSTBARE
KULTUR

www.weinburgenland.at

www.weinausoesterreich.at