

Verkostung AM PUNKT.
Peter Moser am 18.10.2018

Gereiht nach Punkten

95 Punkte

95 - Leithaberg DAC rot Ried Joiser Jungenberg 2015 - verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im 500-Liter-Holzfass
12,5 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Nuancen von Hagebuttenmarmelade, rotbeeriges Konfit, zart nach Mandarinenzesten. Saftig, rotfruchtiger Körper, straff und anhaltend, feine Kirschenfrucht im Abgang, mineralisch auch im Finale, kann bereits angetrunken werden, verfügt über sicheres Reifepotenzial.

95 - Leithaberg DAC rot Ried Joiser Jungenberg 2016 - verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique
13 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart nach Weichseln, Morellokirschen, eher rotbeerige Nuancen, floraler Touch, etwas Hibiskus, dunkle Schiefer-Mineralität. Straff, rotbeerig, engmaschig, finessenreiche Säurestruktur, salzige Mineralität, eher mittlere Länge, zitroniger Touch im Rückgeschmack. (verfügbar ab Sept. 2019)

95 - Blaifränkisch Jungenberg 2008 – Einzelflaschen verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique
14,5 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Ockerrand. Feines schwarzes Waldbeerkonfit, kandierte Orangenzenen, etwas Nougat, floral unterlegt, sehr attraktives Bukett. Stoffig, elegant und ausgewogen, reife süße Kirschen, feine Tannine, schokoladiger Abgang, bleibt lange haften, jetzt perfekt zu trinken. Sehr überzeugend.

95 - Blaifränkisch Gritschenberg 2013 – Magnums verfügbar

Purer Leithakalk, Ausbau im 500-Liter-Holzfass 2jährig
13 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Zart rauchig, leicht reduktiv, ein Hauch von Schießpulver, noch unzugänglich. Am Gaumen straff, salzig, rotbeerige Nuancen, die Frucht ist noch ziemlich abgedeckt, braucht noch einige Jahre mehr, verfügt fraglos über großes Potenzial.

95 - Blaifränkisch Gritschenberg 2012 - verfügbar

Purer Leithakalk, Ausbau im 500-Liter-Holzfass neu
14,5 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Reife schwarze Beerenfrucht, etwas Lakritze, Nougat, sehr vielschichtiges Bukett, zart nach Karamell. Saftig, komplex, extraktsüß, feine, runde Tannine, sehr gute Länge, frisch und straff, schokoladiger Abgang, ein Herrenwein, bereits gut antrinkbar.

94 Punkte

94 - Leithaberg DAC Ried Joiser Jungenberg Chardonnay 2017 - verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im großen Stockinger-Holzfass + Betonei + 500-Liter-Holzfass

13,5 Vol.-%, NK, Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Reife Ananasfrucht, ein Hauch von Mango, zart nussige Nuancen, aber floralen Touch, attraktives Bukett. Saftig, gute Komplexität, weißes Steinobst, mineralisch, ein Andeutung von Rancio im Finale, sehr gut Länge, zart nach Babybanane im Finish. (verfügbar ab März 2019)

94 - Leithaberg DAC Ried Joiser Jungenberg Chardonnay 2013 –verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im 500-Liter-Holzfass

13,5 Vol.-%, NK, Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Akazienhonig, weißer Pfirsich, feine Kräuterwürze, facettenreiches Bukett. Saftig, elegant, straffe Textur, angenehme Extraktsüße, frisch strukturiert, bleibt sehr gut haften, ein eleganter Speisenbegleiter mit sicherem weiteren Reifepotenzial, kann es mit Chassagne-Montrachet aufnehmen.

94 – Leithaberg DAC Blaufränkisch Jungenberg 2013 - verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im 500-Liter-Holzfass 2jährig

13 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Dezent balsamisch unterlegte Brombeernuancen, zart nussig, ein Hauch von Stangensellerie, mineralischer Touch. Frisch und elegant, rote Herzkirschen, straffe Mineralität, lebendig strukturiert, bleibt sehr gut haften, femininer wie 2012, finessenreich und mit guter Zukunft ausgestattet.

94 – Leithaberg DAC Blaufränkisch Jungenberg 2012 - verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm Ausbau im 500-Liter-Holzfass neu

14,5 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart kräuterwürzig, einladende dunkle Beerenfrucht, fast etwas piemontesisch anmutendes Bukett. Stoffig, elegant, feste Tannine, reife schwarze Kirschen, mineralisch und anhaftend, Schieferruancen im Abgang, sicheres weiteres Reifepotenzial.

94 - Blaufränkisch Jungenberg 2010

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique

12,5 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Ockerrand. Mit einem Hauch von Lakritze unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, feine Hauch von Schiefer und Feigen, facettenreiches, gut entwickeltes Bukett. Stoffig, saftig und süß, finessenreich strukturiert, zart nach Gewürznuancen, salziger Touch, bleibt sehr gut haften, delikater Stoff. Anm.: Die beiden 2010er Lagen-Blaufränkisch gibt es leider nicht, sie wurden in andere Weine verschnitten und nicht auf den Markt gebracht.

94 - Blaufränkisch Jungenberg 2009

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique

14 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Reifes dunkles Waldbbeerkonfit, likörige Süße, ein Hauch von Lakritze und Dörrzweitschken. Saftig, Schokonuancen, feine Extraktsüße, Noten von Feigen, runde Tannine, mineralisch, schokoladiger Touch im Abgang, bereits sehr gut entwickelt. Jetzt am Punkt zu trinken.

94 - Leithaberg DAC rot Ried Joiser Gritschenberg 2016 - verfügbar

Purer Leithakalk, Ausbau in 700-Liter-Holzfässer

13,1 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Sehr verhalten, schwarze Kirschenfrucht, frische Orangenzesten, steinige Mineralität, feine Kalknoten. Straff, knackig, reife Weichselfrucht, dezente Extraktsüße, wieder sehr mineralisch, bleibt lange haften, lang anhaftend, etwas Nougat im Nachhall. (verfügbar ab Sept. 2019)

94 - Leithaberg DAC rot Ried Joiser Gritschenberg 2015 – Magnums verfügbar

Purer Leithakalk, Ausbau im 500-Liter-Holzfass

13,5 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Zart balsamischer Touch, schwarze Kirschen, Weichseln, tabakige Nuancen, betont würziger Touch. Saftig, engmaschig, rotbeeriger Körper, salzig-mineralisch, feines Säurestruktur, ausgewogen und bereits antrinkbar, sehr gute Länge, überzeugende Frische, sicheres Zukunftspotenzial.

94 - Blaufränkisch Gritschenberg 2010

Purer Leithakalk Ausbau im Barrique

13 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart floral, nach kandierten Veilchen, schwarze Beeren und Nougat, schokoladige Anklänge, einladendes Bukett. Saftig, angenehme Extraktsüße, dabei straff und anhaltend, feiner Nougattouch, wäre jetzt perfekt anzutrinken, nur leider gibt es diesen Wein nicht, salziger Nachhall.

93 Punkte

93 - Leithaberg DAC Ried Joiser Jungenberg Chardonnay 2016 - verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im 500-Liter-Holzfass + Betonei

13 Vol.-%, NK, Mittleres Gelbgold, Silberreflexe. Zart nach kandierte Mandarinenzesten, feine rotbeerige Nuancen, floraler Touch, ein Hauch von Limetten und weißen Blüten im Hintergrund. Ausgewogen, elegante Textur, dezente Fruchtsüße, markante nussige Rancio-Note im Abgang, wirkt im Finale eher leichtfüßig und gut entwickelt, salziger Nachhall, bereits antrinkbar.

93 - Leithaberg DAC Ried Joiser Jungenberg Chardonnay 2015 - Magnums verfügbar
Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im 500-Liter-Holzfass + Betonei

13 Vol.-%, NK, Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Mineralisch unterlegte feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Grapefruitzesten, dezente Kräuterwürze, ein Hauch von Kreide. Saftig, elegant, feine weiße Frucht, runder Säurebogen, feine Textur, ganz zart nussig im Abgang, Marzipan im Rückgeschmack.

93 - Chardonnay Jungenberg 2012 – Einzelflaschen verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im 500-Liter-Holzfass

14 Vol.-%, NK, Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Noten von Feuerstein, gelbe Tropenfrucht, sehr burgundisches Bukett, Nuancen von Gewürznelken. Saftig, elegant, sehr balanciert, angenehme Salzigkeit, weiße Apfelfrucht im Nachhall, zitronig, gute Länge, mineralisch, jetzt perfekt zu trinken.

93 - Chardonnay Jungenberg 2010

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique

14,5 Vol.-%, NK, Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Reife gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Kiwi und weißem Spargel, feine Holzwürze, zarter Blütenhonig. Saftig, elegant, angenehme Extraktsüße, feiner Säurebogen, mineralisch-salzig im Abgang, dezente Süße im Nachhall, Facetten von Meersalz und Safran im Rückgeschmack.

93 - Chardonnay Jungenberg 2009

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique

13,5 Vol.-%, NK, Kräftiges Goldgelb, Silberreflexe. Zarter Nougat, ein Hauch von Dosenananas, Grapefruitzesten, feine Kokosflocken. Mittlere Komplexität, feine weiße Frucht nuancen, integrierte Holzwürze, zart karamellig, bereits gut entwickelt, feine nussige Nuancen im Abgang, zart salzig im Nachhall, hat einen ersten Trinkhöhepunkt erreicht.

93 - Blaufränkisch Gritschenberg 2011 - verfügbar

Purer Leithakalk, Ausbau im Barrique

14,5 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Zart ätherisch unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, dezente Kräuterwürze, erdiger Touch. Straff, herrisch, schokoladige Textur, schwarze Kirschenfrucht, die aber von einer präsenten Mineralität überlagert wird.

93 - Blaufränkisch Gritschenberg 2007

Purer Leithakalk, Ausbau im Barrique

14,5 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Etwas Nougat, schwarzes Beerenkonfit, zart tabakig, feine Kräuterwürze, Minze und Brombeeren unterlegt. Saftig, engmaschig, zarte Extraktsüße, wirkt sehr frisch, mineralisch, ein Hauch von Dörrzwetschken im Abgang, hat eine gute Trinkreife erreicht.

92 Punkte

92 - Leithaberg DAC Ried Joiser Jungenberg Chardonnay 2014 - Magnums verfügbar
Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im 500-Liter-Holzfass + Betonei

12,5 Vol.-%, NK, Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Nutella, sehr zarte gelbe Tropenfrucht, feiner Blütenhonig, kandierte Orangenzenen, wirkt sehr verhalten. Mittlere Komplexität, zart nach weißem Pfirsich, dezente Säurestruktur, zitroniger Touch, zarte Mineralität, ein angenehme Speisenbegleiter.

92 - Chardonnay Jungenberg 2008

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique
13,5 Vol.-%, NK, Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische Nuancen von Orangenzenen, Grapefruit, gelbe Tropenfrucht, mineralischer Touch, ein Hauch von Kirsche und Karamell. Mittlerer Körper, elegant, dezenter Säurebogen, reife Ananas und etwas Honig im Abgang, ein gut entwickelter Speisenbegleiter.

92 - Chardonnay Jungenberg 2007

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique
14 Vol.-%, NK, Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Tropenfrucht, reifer Pfirsich, feine Kräuterwürze, zart nach Karamell und gerösteter Ananas. Saftig, elegant, mittlere Komplexität, zarter Säurebogen, feine Süße im Abgang, ein Hauch von Dörrzwetschken und Honig im Nachhall.

92 - Chardonnay Jungenberg 2006

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique
13 Vol.-%, NK, Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von dunklem Stollwerck, Sternanis, etwas Räucherspeck, mineralischer Anklang. Saftig, elegant, feine Süße, zart nach Marzipan, angenehme Säurestruktur, reifer Apfel im Abgang, individuelle Aromatik, bereits gut entwickelt.

92 - Blaufränkisch Jungenberg 2011 - verfügbar

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique
14 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Ein Hauch von Dörrobst, reife Pflaumen, zarte florale Nuancen, etwas Nougat, tabakiger Touch. Mittlere Komplexität, wirkt am Gaumen zart süß, aber in gewisser Weise schlank, dunkle Schokolade, ein feinwürziger Speisenbegleiter.

92 - Blaufränkisch Jungenberg 2007

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique
14 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart tabakig unterlegtes rotes Beerenkonfit, ein Hauch von Marzipan, dezente Kräuterwürze. Mittlere Komplexität, frisch Weichselfrucht, relativ säurebetonte Textur, frisch und salzig, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

92 - Blaufränkisch Gritschenberg 2009

Purer Leithakalk, Ausbau im Barrique

14,5 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Zart floral unterlegte reife Herzkirschen, ein Hauch von Brombeerkonfit, dunkle Mineralität. Straff, engmaschig, schokoladiger Touch, präsenze Würze, dunkles Beerenkonfit im Nachhall, würziger Stil, salziger Nachhall, noch nicht ganz trinkreif.

92 - Blaufränkisch Gritschenberg 2008 - Einzelflaschen verfügbar

Purer Leithakalk, Ausbau im Barrique

14 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Zart balsamischkräuterwürzig, schwarze Beerenfrucht, tabakige Nuancen, noch etwas verhalten. Straff, engmaschig und introvertiert, deutliche Terroirwürze, angedeutete Frucht, sehr gute Länge, noch nicht zugänglich, braucht weitere Flaschenreife, dezent austrocknend im Finish.

91 Punkte

91 - Chardonnay Jungenberg 2011 **

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau im Barrique

14,5 Vol.-%, NK, Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte reife gelbe Apfelfrucht, eher verhalten, zarter Karamelltouch. Mittlerer Körper, zart nach Birne, dezenter Säurebogen, eher fruchtig im Abgang, zarte Mineralität im Finale.

Ausblick

(95-97) - Leithaberg DAC rot Ried Joiser Jungenberg 2017

Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm, Ausbau in Keramik

12,5 Vol.-%, NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Floral, rotbeerig, frische Kirschen, zarter Schieferhauch. Seidig, finessenreich, rotbeerig und sehr balanciert, frisch strukturiert und ungemein vielversprechend, sehr präzise vinifiziert. (verfügbar ab Sept. 2020)

(94-96) - Leithaberg DAC rot Ried Joiser Gritschenberg 2017

Purer Leithakalk, Ausbau im 500-Liter-Holzfass

12,5 Vol.-%, NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart Randaufhellung. Einladendes rotes Waldbeerkonfit, eingelegte Kirschen, Orangenkonfit. Saftig, elegant, straffe Textur, extraktsüß, sehr nussig, Ranciotouch, schokoladiger Rückgeschmack. (verfügbar ab Sept. 2020)

Infos:

Weingut Markus Altenburger

Untere Hauptstraße 62, 7093 Jois

Tel. +43 2160 71089

E-Mail contact@markusaltenburger.com

www.markusaltenburger.com