

Eisenberg DAC.pur

Verkostet wurden die aktuellen Weine Eisenberg DAC des Jahres 2009 und Eisenberg DAC Reserve des Jahres 2008. 13 DAC und 14 DAC Reserve stellten sich der Verkostungsjury, bestehend aus Daniela Dejnega und Gerhard Gruber für **wein.pur** sowie als Gastverkoster Clemens Hafner (Werbeagentur Hafners), Markus Hareter (Wein Burgenland), Mathias Jalits (Weingut Jalits), Thomas Wachter (Wachter-Wiesler) und Peter Maikis (Vinum Ferreum). Die Verkostung der Weine erfolgte in Wachter-Wieslers Ratschen – ein herzliches Danke für die Gastfreundschaft.

2009 Eisenberg DAC



Ausgezeichnet

Weinbau Csencsits, Burg

€ 6,-

Kräuterwürze, schöner Säurebogen, feine Frucht, dezent salzig. Gut strukturiert, sehr sortentypisch, gute Länge. Macht Spaß.

Weinbau Jalits, Badersdorf

€ 6,-

Feine, frische Fruchtaromatik, sehr würzig erdig, Tabak und Leder. Wirkt sehr kühl (Minze). Engmaschig mit schöner Säure und gutem Druck am Gaumen. Hat durchaus Potenzial.

Thomas Wachter, Deutsch-Schützen

Sehr schöne Beerenfrucht, feiner Säurebogen. Typisch Blaufränkisch. Feines, reifes Tannin (noch etwas zu präsent). Sehr trinkanimierend mit guter Länge.



Sehr gut

Weinbau Anton Mittl, St. Kathrein

Feine Frucht, vegetale Noten. Sehr einladend. Schönes Frucht-Säurespiel. Ansprechend, sehr harmonisch, gute Länge. Easy drinking, aber sehr gut.



Weinbau Straka, Rechnitz

€ 5,90

Sehr verhalten, legt mit der Zeit aber deutlich zu. Rotbeerig, erdig würzig und salzig. Markante Säure. Typisch Südburgenland.

Weinbau Stubits, Eisenberg

€ 5,80

Leicht parfümiert mit deutlicher Kräuterwürze. Derzeit noch etwas ruppig. Sehr geradlinig, gut strukturiert und mit feiner Mineralität. Könnte mehr Druck besitzen. Braucht noch etwas Zeit.

Weingut Schützenhof, Deutsch-Schützen

€ 7,-

Feine Frucht, dunkle Beeren, Quitte, Hagebutte, erdig würzig, Kräutergemüse. Gut strukturiert, etwas austrocknendes Tannin. Mittlere Länge.

Weingut Vinum Ferreum, Eisenberg

€ 6,50

Dunkle Beeren, vegetale Noten, erdige Würze. Üppig mollig, sehr

saftig. Wirkt etwas zu brav, Spannung fehlt. Dezent Mineralik, gute Länge. Noch sehr jung.



Gut

Dietmar Rabold, Eisenberg

Eisenberg DAC € 5,-

Martina & Herbert Weber, Eisenberg

Eisenberg DAC € 5,80

Weinbau Wacholder, Burg

Eisenberg DAC € 6,50

2008 Eisenberg DAC Reserve



Ausgezeichnet

Hafners wein/genuss, Großpetersdorf

€ 15,-

Sehr fruchtbetont, erdige Würze, vegetale Noten. Sehr saftig, kom-

pakt und mit deutlicher Würze. Etwas hartes Tannin, sehr jung und derzeit etwas rustikal. Braucht Zeit.

Weinbau Jalits, Badersdorf

€ 9,50

Sehr beerig mit feiner Kräuterwürze und erdig-pilzigen Komponenten, Schokolade. Saftig, mit guter Struktur, Biss und Länge. Sehr trinkanimierend, legt deutlich zu im Glas. Eines der beiden Highlights der Verkostung.

Weingut Kopfensteiner, Deutsch-Schützen

Selektion € 22,-

„After Eight“, Minze, dunkle Beeren und florale Komponenten. Sehr straffe Tanninstruktur, dahinter viel Wein. Saftig, würzig, lebendig mit guter Länge. Das zweite Highlight der Verkostung.

Weingut Kopfensteiner, Deutsch-Schützen

Weinberg € 10,-

Dunkle Beeren, wunderschöne Würze, Wacholder, fein harzig und erdige Komponenten. Gute Struktur und Länge, sehr elegant, fast schmeichelnd. Saftig und trinkanimierend.

Stephano Das-Wein-Gut, Salzburg

Gonzalo € 14,-

Fein fruchtig, Preiselbeere, Kirsche, dazu Pfefferminze, Zimt und Leder. Wirkt sehr frisch und fein strukturiert, schöner Säurebogen. Geradlinig und trinkanimierend.

Weingut Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen

Steinweg € 30,-

Präzise Fruchtaromatik, dunkle Beeren, deutliche Würze, Tabak. Merkwürdig Holz, kräftiges Tannin, fast süßlich am Gaumen. Engmaschig und doch mächtig.

DAC.Info

Seit 2002 erlaubt es das österreichische Weingesetz, regionstypische Weine unter einem Appellationsystem (DAC) zu vermarkten. „DAC“ steht für „Districtus Austriae Controllatus“ und heißt übersetzt so viel wie „Österreichische kontrollierte Herkunftsbezeichnung“. Derzeit gibt es in Österreich 7 Qualitätsweine mit typisch regionaler Herkunft: Weinviertel DAC, Mittelburgenland DAC, Traisental DAC, Kremstal DAC, Kamptal DAC, Leithaberg DAC und Eisenberg DAC.

Eisenberg DAC.pur

Weingut Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen

Pfarrweingarten € 12,-

Präzise, offene Fruchtaromatik, deutliche Kräuter-Noten. Sehr saftig, würzig und kompakt mit strafem Tannin. Derzeit etwas ungestüm, braucht Zeit.



Sehr gut

Weinhof Gassler, Moschendorf

€ 10,50

Sehr fruchtig mit feiner Würze. Filigran und feingliedrig, schöne Tanninstruktur. Gute Länge. Im Abgang etwas tanninbetont.

Weinbau Anton Mittl, St. Kathrein

Dunkle Kirsche, deutliche Röstaromen, dezenter Kräuter-Touch. Gute Struktur und Länge, aber doch deutlich holzbetont. Kompakter Körper, könnte mehr Druck am Gaumen haben.

Weingut Vinum Ferreum, Eisenberg

€ 13,90

Sehr offene, süßliche Frucht, Rumtopf, Kirsche und Kokos. Kräftiges, fast austrocknendes Tannin. Wirkt derzeit etwas rustikal.



Gut

Weinbau Laczko, Badersdorf

Eisenberg Reserve

Weingut Rennhofer, Eisenberg

Eisenberg Reserve € 7,50

Weinbau Stubits, Eisenberg

Eisenberg Reserve 10,-

Weinbau Wacholder, Burg

Eisenberg Reserve € 14,50

Winzeradressen auf

www.weinpur.at/adressen

wein.pur.Tipps

Csencsits

Gasthaus & Restaurant
A-7512 Harmisch 13
Tel. +43 (0)3366/77220
gasthaus@csencsits.at, www.gasthaus-csencsits.at

Wachter-Wieslers Ratschen

Restaurant, Gebietsvinothek & Kaufladen
Deutsch-Schützen 254, A-7474 Deutsch-Schützen
Tel. +43 (0)3365-20082
office@ratschen.at, www.ratschen.at

Koasa Schlössl

Wohnen und Genießen am Eisenberg
Obere Kellergasse 35A, A-7474 Eisenberg
Tel. +43 (0)3365-20079, Fax +43 (0)3365-20089
residenz@koasa.at, www.koasa.eu

Eisenberg.DAC

Das Weinbaugebiet Eisenberg umfasst die Bezirke Oberwart, Güssing und Jennersdorf im Burgenland. Eisenberg DAC darf ausschließlich aus Trauben aus dem Weinbaugebiet gekeltert, im Gebiet hergestellt und in Glasflaschen gefüllt werden. Maximaler Restzuckergehalt: 4g/l.

Rebsorte

100% Blaufränkisch

2 Kategorien

Eisenberg DAC (ab dem Jahrgang 2009):

Sortentypisches, fruchtig, mineralisch-würziges Geschmacksprofil, kein bis kaum merkbarer Holzton, 12,5 oder 13,0% Vol. Alkohol, Naturkork oder Schraubverschluss, ab dem 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres im Verkauf.

Eisenberg DAC Reserve (ab dem Jahrgang 2008):

Sortentypisches, fruchtig, mineralisch-würziges Geschmacksprofil, mit Potenzial, Ausbau im großen Holzfass oder im Barrique, mind. 13,0% Vol. Alkohol, ausschließlich Naturkork, ab dem 1. März des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres im Verkauf.



Blaufränker mit Charakter wachsen im Südburgenland beispielsweise auf kargen Schieferverwitterungsböden

Mittelburgenland DAC



Wie schmeckt Mittelburgenland?

Fruchtig, würzig –
unverkennbar Blaufränkisch!

Die drei Säulen des Mittelburgenland DAC!

- Mittelburgenland DAC Classic
- Mittelburgenland DAC mit Lagenbezeichnung
- Mittelburgenland DAC Reserve

Wie wird ein Wein zum Mittelburgenland DAC?

Die Blaufränkischtrauben für diesen Wein dürfen ausschließlich im Weinbaugebiet Mittelburgenland geerntet und verarbeitet werden und müssen den strengen DAC-Verkostungskriterien entsprechen.

Nähere Infos:

Verband Blaufränkisch Mittelburgenland
7311 Neckenmarkt, Rathausgasse 1
Tel.: +43 (0) 2610 42040
office@blaufraenkischland.at

www.blaufraenkischland.at