

WEIN

Niederösterreich

## FEINE WEINE FÜR DIE FEIERTAGE

Weihnachten und Jahreswechsel sind die Zeit des Genießens, des Essens und Trinkens vom Feinsten. Wir haben für Sie die passenden Weine zu Truthahn, Fisch und Festtagsbraten getestet.

Text: Hans Pleininger

**INFORMATION.** Die folgenden Seiten entstanden aus der „Presse“-Weinverkostung „Festtagsweine“, die in Kooperation und mit finanzieller Unterstützung der Wein Niederösterreich Marketing GmbH durchgeführt wurde.



# WEIN

Niederösterreich







***„Man muss für die Weinauswahl mehr auf die Beilagen und Gewürze achten als auf helles oder dunkles Fleisch.“***

**HARALD POLLAK**

Patron und Koch Retzbacherhof

**Harald Pollak.** Der Retzbacherhof-Chef kochte drei typische Festgerichte. Eine Fachjury hat jene Weine herausgekostet, die mit Karpfen, Truthahn und Rindsbraten am besten harmonierten.

Weihnachten und Neujahrsfeiern sind zum Greifen nah. Bald schon klopft auch der Fasching mit seinem bunten Ballreigen an. Ein Genussmarathon. Diese Winterzeit hat viele Gesichter und bietet wahrscheinlich auch die meisten festlichen Anlässe und die meiste Freizeit des Jahres zum Genießen. Denn die Arbeit ist um den Jahreswechsel meist weit weg, die Familie und Freunde dafür umso näher.

Kochen und Essen wird in dieser Zeit oft groß gedacht. Während dann Festtagsbraten, Weihnachtsgans, Truthahn und Fisch wie selbstverständlich aufgetischt werden, gibt es bei der Weinbegleitung immer wieder Unsicherheit, was dazu passen könnte.

Weil man außerhalb von Restaurants meist keinen Sommelier an der Hand oder in der geselligen Runde hat, hat „Die Presse“ gemeinsam mit der Wein Niederösterreich Marketing Winzerinnen und Winzer aus Niederösterreich gefragt, was sie am Festtagstisch zu den Weihnachtsklassikern wie Fisch, hellem und rotem Fleisch servieren.

Sie wurden dabei gebeten, ihre Weinempfehlungen für drei verschiedene Gerichte abzugeben: für ein gegrilltes Karpfenfilet mit Pilz-Teriyaki und Zitronenpolenta, für eine poschierte Truthahnroulade mit Walnussfülle und Karottencreme, sowie für einen gespickten Rinderbraten in kräftiger Sauce mit Erdäpfelknödel – alles gekocht von Harald Pollak, Chef des Retzbacherhofs in Unterretzbach im nördlichen Weinviertel.

Pro Gericht waren zwei Weintypen für die niederösterreichischen Winzer vorgegeben: Einerseits Fisch und Riesling, Pute und weiße Burgundersorten, dazu gehören Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay, sowie Rinderbraten und Rotwein nach Wahl. Andererseits war Niederösterreichs vielseitig einsetzbare Paradesorte Grüner Veltliner für alle drei Speisen als Begleiter zugelassen. Bei den Weinen gab es bezüglich Ausbauart, Alkoholgehalt und Jahrgang keine Vorgaben. Einzig: Die Weine mussten trocken sein und im Sortiment der Weingüter verfügbar.

**FACHJURY.** Alle eingereichten Weinempfehlungen wurden von einer Fachjury in einer Vorverkostung und einer Finalverkostung gedeckt verkostet, bekannt war nur Rebsorte oder Sortengattung (Burgunder/Rotwein). Das jeweilige Gericht wurde frisch zubereitet und zur Sortenverkostung serviert. Die Wertung setzte sich aus zwei Benotungen zusammen. Das Hauptaugenmerk lag darauf, wie gut ein Wein mit dem jeweiligen Gericht harmonierte – von „passt hervorragend“ (1) bis „passt weniger gut“ (5). Als Zweitnote, mit deutlich weniger Gewichtung, wurde die Güte des Weines beurteilt, unabhängig von der gereichten Speise, gewertet im international gebräuchlichen 20-Punkte-System.

Die besten Weine in Harmonie zum Essen und der Qualität im Allgemeinen wurden innerhalb einer Punkte-Bandbreite – dem Anlass entsprechend – mit „Weihnachtssternen“ ausgezeichnet. Die Weinempfehlungen für diese attraktiven Essensbegleiter finden Sie in den Bestenlisten der folgenden Seiten.

Um die perfekte Harmonie zu finden, ist zumeist die Speise der Taktgeber. Der Wein folgt dem Essen. „Wir haben in der Schule gelernt, rotes Fleisch zu Rotwein, helles Fleisch und Fisch zu Weißwein“, sagt Retzbacherhof-Chefkoch Pollak. „Aber man muss vielmehr auf die Beilagen und die Gewürze achten als auf helles oder dunkles Fleisch.“ Somit übernimmt die Beilage mit ihrer Süße, Fülle oder Gewürzigkeit, sie bestimmt damit den Wein. Doch gilt es beim Zubereiten und Würzen mit Bedacht vorzugehen und aufzupassen, betont Pollak: „Achtung vorm Überwürzen. Es darf sich die Speise nicht über den Wein legen.“ Denn der Gaumen müsse diese Intensität auch vertragen.

**FISCH & WEIN.** Als erstes Gericht der Verkostung wurde ein Karpfen gefischt. Der zu Weihnachten in Ostösterreich beliebte Karpfen ist ein erdiger Fisch mit viel Eigen-

## Niederösterreich

geschmack „Er verträgt daher kräftigere Beilagen wie Zitronenpolenta und Pilz-Teriyaki-Sauce“, sagt Pollak. Und dieser Fisch verträgt damit auch kräftigere Weine.

Gereicht wurden Riesling und Grüner Veltliner. An der Spitze waren ausnahmslos kräftige Weine mit 13 und mehr Volumsprozent Alkohol. Einen Tick interessanter hat die Fachjury dabei die Rieslinge gefunden.

„Riesling hat mehr Säure als Veltliner; und zu diesem Gericht brauchst Du mehr Säure, damit es nicht plump wird“, sagt beispielsweise Niederösterreichs Weinbaupräsident Reinhard Zöchmann. Für die Sommelière und Aelium-Geschäftsführerin Elena Rameder ist die Sauce der Beilage „die dominierende Komponente, sie entscheidet. Zum süß-sauren Pilz-Teriyaki und zum Zitrus-Aroma passt die Säure und der Extrakt gut. Das haben die Rieslinge generell gezeigt.“

Sommelier und Weinkritiker Adi Schmid betont, dass der Riesling immer dominant sei und man aufpassen müsse, dass das nicht zu Ungunsten des Essens kippt. Grundsätzlich zeige für ihn aber der Riesling zum Fisch mehr Facetten als der Grüne Veltliner. Die Top 3 Rieslinge in Harmonie und Perfektion zum Fisch sind Empfehlungen aus der Wachau und dem Kamptal: Sie kommen von der Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger (Wachau) mit dem Premium-Smaragd-Riesling 2022 der Ried Kollnitz. Aus dem gleichen Weinjahr ist Birgit Eichingers Riesling von der Kamptaler Top-Riede Heiligenstein. Beides sind Urgesteinsrieslinge, so wie der Dritte im harmonischen Fisch-Wein-Zusammenspiel, ein 2023er, der aus dem Kamptaler Keller der Brüder Andreas und Klaus Burgstaller in Mollands kommt.

Der Veltliner drängt sich beim Karpfen nicht so in den Vordergrund wie der Riesling, punktet jedoch mit seiner oft markanten Würze und bei säureempfindlichen Menschen mit der moderateren Säurestruktur. „Der Riesling hat etwas besser zum Karpfengericht gepasst, solo trinkt man aber den Grünen Veltliner leichter“, sagt Konrad Hackl, Geschäftsführer vom Weinbauverband Niederösterreich.

Nicht Alkohol-leicht, aber fischig perfekt zeigen sich zwei Wagramer Weine: Der Veltliner-Reserve vom Weingut Ernst aus Großwiesendorf sowie vom Weingut Kolkman der Lagenwein Brunnthal, beide 2023. Aus 2021 punktet die Weingärtnerei Aichinger aus Schönberg am Kamp mit seiner Veltliner-Reserve vom Kalvarienberg.

**TRUTHAHN & WEIN.** Ein offenes Match zwischen den beiden Weinbegleitern Grüner Veltliner und weißen Burgundersorten war die Truthahnroulade mit Walnussfülle und Karottencreme. „Für mich waren diese Sorten ex aequo“, sagt Adi Schmid. Sommelière-Kollegin Julia Essl von der Hofmeisterei Hirtzberger waren der Truthahn und die Burgunder „ein perfektes Match“. Die Spitze in bester Abstimmung mit der Pute lieferten ein Chardonnay 2023 vom Weingut Preiß (Traisental); ein Weißburgunder 2023 vom Weingut Ernst (Wagram); und ein Grauburgunder 2021 vom Triesneckerhof (Wagram).

Sommelière Elena Rameder wiederum fand die Grünen Veltliner „homogener“ und Konrad Hackl betonte, der Grüne Veltliner passe immer; er war aber von der Vielschichtigkeit der Burgunder angetan. Die interessantesten und harmonischsten Truthahn-Veltliner machten die Kamptalerin Birgit Eichinger mit ihrem Holz-ausgebauten Wein aus der Ried Lamm 2023 sowie das Weingut Steininger mit dem Lagenwein vom Kogelberg. Aus Untermarkersdorf punktete das Weingut Baumgartner mit einer Weinviertel-Grande-Reserve 2022.

**BRATEN IN ROT-WEISS.** Bei rotem Fleisch zählt schon lang nicht mehr nur Rotwein, wenngleich er nach wie vor gut passt, vor allem, wenn die Weine schon etwas älter und gereifter und die Tannine dadurch schon milder sind. Grüner Veltliner schmeckt aber – vor allem bei histaminempfindlichen Menschen als Rotweinersatz immer mehr als weiße Alternative – und speziell dann, wenn der Veltliner etwas wärmer getrunken wird, bei zwölf bis 15 Grad Celsius.

Bestens veltlinerisch rübergebracht hat das als Begleiter vom gespickten Rinderbraten Andreas Eder aus der Wachau mit seinem „Altn Perendt“-Veltliner, wo der Wachauer Winzer eine Assemblage aus sieben Jahrgängen (2016–2022) von der Lage Alte Point in diesen Wein goss. Jünger, aber auch bestens zum Braten, war der Wagramer Veltliner „Runa“ vom Weinhof Grill (Wagram) sowie die Lagen-Reserve Steinbühel vom Kremstaler Winzer Franz Zederbauer. Je jünger, desto schwieriger passten die Rotweine zum Rindsbraten. Da sei der Veltliner oft der charmantere gewesen, sagte die Fachjury. Dennoch bleibt rotes Fleisch und Rotwein ein Klassiker. Die bemängelten „harten Tannine der Jugend“ kann man ja ein bisschen abschleifen, indem man vor dem Essen den ausgesuchten Rotwein für zwei, drei Stunden in einer Karaffe atmen lässt. Die attraktivsten Rotweine zum Rinderbraten sind alle aus dem hervorragenden 2021er-Jahrgang und kommen aus der Thermenregion und Carnuntum – und zeigen viele passende Facetten: wie der Harterberg von Leo Aumann, eine Top-Cuvée von Merlot, Cabernet Sauvignon mit einem Schuss Zweigelt, wie der Schüttenberg von Philipp Grassl, ein 100 Prozent Lagen-Zweigelt, ausgebaut in neuen und gebrauchten Barriques. Der Wein gilt als einer der besten Zweigelt in Österreich. Und wie der St. Laurent aus der Ried Stiftsbreite in Tattendorf, gekeltert vom ältesten Weingut Österreichs: dem Weingut Stift Klosterneuburg. Alle Wein-Empfehlungen für die Festtage finden Sie auf den nächsten Seiten. „Wein gehört bei uns zur Kultur, vor allem, wenn es um die Festtage ist“, sagt NÖ-Weinbaupräsident Reinhard Zöchmann. „Essen und Wein, das macht ein spannendes Erlebnis.“

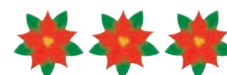
**Festlich.** In den nächsten Wochen werden viele Feiertage Wein und Genuss verströmen.



# Die Top-Rieslinge zum Karpfen

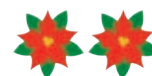
WEINGUT	WEIN / HERKUNFT*	Jahrgang	Alk.	WERTUNG
Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger	Ried Kollmitz Smaragd	2022	13,0	☆☆☆
Weingut Birgit Eichinger	Ried Heiligenstein 1 ÖTW Kamptal DAC	2022	13,0	☆☆☆
Winzerhof Burgstaller	Vom Urgestein	2023	14,0	☆☆☆
Müller-Grossmann	Ried Steinbühel 1 ÖTW	2022	13,0	☆☆☆
Petra Unger	Ried Gaisberg 1 ÖTW Kremstal DAC	2023	13,5	☆☆☆
Familienweingut Honsig	Ried Platter Sandberg	2023	13,5	☆☆☆
Weingut Hirsch	Ried Zöbinger Gaisberg 1 ÖTW Kamptal DAC	2022	13,0	☆☆☆
Weingut Thomas Herndler	Ried Gautscher Kamptal DAC	2023	13,5	☆☆☆
Weingut Rethaller	Ried Wolfsberg Kremstal DAC	2022	12,5	☆☆☆
<b>Der Bauer. Triesneckerhof</b>	<b>Fuxberg Wagram DAC</b>	<b>2023</b>	<b>13,5</b>	☆☆☆
Weinbau Familie Reinberger	Ried Gmörksteig Feuersbrunn Reserve	2023	13,5	☆☆
Gerhard Deim	Ried Irbling	2022	13,5	☆☆
Hecher	Ried in Schullern	2023	14,0	☆☆
Alfred Schwaiger	Riesling Ried Kollmütz Wüsendorf Smaragd	2023	14,5	☆☆
Studeny	Urgestein Ried Triftberg	2023	13,5	☆☆
Winzerhof Schober	Kremstal DAC	2023	13,0	☆☆
Weinkultur Preiß	Ried Pletzengraben Traisental DAC	2023	13,5	☆☆
Schmelz	Ried Steinriegl Smaragd	2022	13,5	☆☆
Vorspannhof Mayr	Ried Marthal 1 ÖTW	2022	13,5	☆☆
Winzerhof Sax	Ried Loiserberg Kamptal DAC Reserve	2022	13,5	☆☆
Winzerhof Fam. Dockner	Kremstal DAC	2023	12,5	☆☆
Weingut Mehofer - Neudeggerhof	Ried Wadenthal	2022	12,5	☆☆
Winzerhof Stift	Vom Urgestein	2023	13,5	☆☆
Weingut Karl Brindlmayer	Traismauer Villages	2023	13,0	☆☆

## WERTUNG:



Drei Weihnachtssterne:

Perfekter Speisenbegleiter  
und in der Weinqualität von  
erster Güte.



Zwei Weihnachtssterne:

Sehr guter Speisenbegleiter  
und Wein von hoher Qualität.

\* Weinbezeichnung/Weinname  
laut Weingutsangabe.

# Die besten Grünen Veltliner

WEINGUT	WEIN / HERKUNFT	Jahrgang	Alk.	WERTUNG
Weingut Ernst	Reserve	2023	14,0	☆☆☆
Familienweingut Kolkman	Ried Brunnthal	2023	13,5	☆☆☆
Weingärtnerei Maximilian Aichinger	Ried Kalvarienberg Kamptal Reserve	2021	13,5	☆☆☆
Domäne Roland Chan	Ried Bach Smaragd Alte Reben	2022	13,0	☆☆☆
Stefan Krottendorfer	Grüner Veltliner	2023	13,5	☆☆☆
Leth	Ried Brunnthal 1 ÖTW	2023	13,0	☆☆☆
Weingut Markus Huber	Ried Berg 1 ÖTW	2023	14,0	☆☆☆
F.X. Pichler	Dürnsteiner	2023	13,0	☆☆☆
Reckendorfer	Weinviertel DAC „allegro“	2023	12,5	☆☆☆
Winzerhof Erber	Urgestein Traisental DAC	2023	12,5	☆☆☆
R&A Pfaffl	Hund Weinviertel DAC Reserve	2023	14,0	☆☆
Familie Stadler	Ried Hohenberg	2023	13,5	☆☆
Schwarzböck	Premium Ried Sätzen	2023	14,0	☆☆
Weingut Paul	Ried Kreuzenstein Weinviertel DAC	2023	13,0	☆☆
Nibiru Wine	Gneiss & Glimmer	2023	11,5	☆☆
Oppelmayer	Carnuntum DAC	2023	12,5	☆☆
Weinhof Thomas Stopfer	Ried Steinberg Wagram DAC	2023	13,5	☆☆
Weingut Müller	Ried Gottschelle Kremstal DAC	2023	13,5	☆☆
Weingut Stadler	Ried Rosenberg Weinviertel DAC	2023	13,0	☆☆
Wutzi	Ried Spiegel Kamptal DAC	2023	13,0	☆☆
Weinmanufaktur Nourani	Ried Stiegl Reserve Privat Wagram DAC	2021	13,0	☆☆
Dürnberg	Ried Rabenstein Weinviertel DAC Reserve	2021	13,5	☆☆
Winzer Krems	Ried Kremser Wachtberg Kremstal DAC Reserve	2023	14,0	☆☆
Weingut Weinsurm	Hommage Weinviertel DAC Reserve	2022	13,0	☆☆

## Fisch und Wein



## Gegrilltes Karpfenfilet

Pilz-Teriyaki, Zitronenpolenta

Weinbegleitung:

Riesling und Grüner Veltliner



# Truthahn: Best of Burgundersorten weiß

WEINGUT	WEIN / HERKUNFT	Jahrgang	Alk.	WERTUNG
Weinkultur Preiß	Chardonnay Ried Brunnoppel	2023	13,5	☆☆☆☆
Weingut Ernst	Weißburgunder Reserve	2023	14,0	☆☆☆☆
<b>Der Bauer. Triesneckerhof</b>	Grauer Burgunder Grande Reserve	2021	13,0	☆☆☆☆
Weinbau & Heuriger Winter	Weißburgunder H. & B.	2023	14,0	☆☆☆☆
Winzerhof Schober	Weißburgunder	2023	13,5	☆☆☆☆
Weingut Josef Jamek	Wösendorfer Weißburgunder Smaragd 2023	2023	13,5	☆☆☆☆
Dürnberg	Ortolan Cuvée Prestige Reserve	2021	13,5	☆☆☆☆
Respiz - Hof Kölbl	Weißburgunder	2023	13,5	☆☆☆☆
R&A Pfaffl	Chardonnay Exklusiv	2023	14,5	☆☆☆☆
Norbert Greil	Terra Inspiration	2022	13,5	☆☆☆☆
Propsteiweingut Wachau	Chardonnay	2021	13,5	☆☆☆☆
Stefan Krottendorfer	Weißburgunder	2023	13,5	☆☆☆☆
Weingut Kerstin und Nadine Schüller	Chardonnay	2023	13,5	☆☆☆☆
Weinhof Anderl	Weißer Burgunder	2019	12,5	☆☆☆☆
Pölz	Weißburgunder	2023	13,5	☆☆☆☆
Studený	Weißburgunder Ried Nussberg	2023	13,5	☆☆☆☆
Johann Schwertführer „35“	Chardonnay Herzstück	2023	13,5	☆☆☆☆
Familie Bauer - Bioweingut	Weißburgunder Großbriedenthal Reserve	2023	14,0	☆☆☆☆
Weinhof Waldschütz	Weißburgunder Grande Reserve	2021	14,5	☆☆☆☆
Leth	Weißburgunder Reserve Fels	2023	13,0	☆☆☆☆
Schwertführer 47er	Weissburgunder Reserve Ried Römerberg Thermenregion DAC	2023	13,5	☆☆☆☆
Winzerhof Sax	Weißburgunder	2023	13,5	☆☆☆☆
Weingärtnerei Maximilian Aichinger	Weißburgunder Oberalbing	2022	13,5	☆☆☆☆
Domäne Roland Chan	Weißburgunder Smaragd Wösendorf Alte Reben	2022	14,0	☆☆☆☆

# Top of Grüner Veltliner zur Pute

WEINGUT	WEIN / HERKUNFT	Jahrgang	Alk.	WERTUNG
Weingut Birgit Eichinger	Ried Lamm 1ÖTW Kamptal DAC	2023	13,5	☆☆☆☆
Domäne Baumgartner	Grande Reserve Weinviertel DAC	2022	13,0	☆☆☆☆
Weingut Steininger	Ried Kogelberg Kamptal DAC	2023	13,5	☆☆☆☆
Weingut Buchegger	Leopold	2023	13,5	☆☆☆☆
Schmelz	Ried Kollmitz Smaragd	2023	14,0	☆☆☆☆
Winzerhof Stift	Methusalem	2023	13,5	☆☆☆☆
Weingut Rabl	Ried Käferberg Alte Reben	2022	13,5	☆☆☆☆
Setzer	Weinviertel DAC Große Reserve	2022	13,5	☆☆☆☆
Weingut Bründlmayer	Langenloiser Alte Reben Kamptal DAC	2023	13,0	☆☆☆☆
Markus Redl	Kremser Ried Holzgasse	2023	14,5	☆☆☆☆
Weinbau Schiel	Reserve	2023	13,0	☆☆☆☆
Weinbau Familie Müllner	Riede Hundsberg Privat	2023	13,5	☆☆☆☆
Winzerhof Poinstingl	Weinviertel DAC	2023	13,0	☆☆☆☆
Winzerhof Burgstaller	Vom Urgestein	2023	13,5	☆☆☆☆
Winzerhof Erber	Reserve Ried Antingen	2022	13,5	☆☆☆☆
Petra Unger	Ried Gottschelle 1ÖTW Kremstal DAC	2023	13,5	☆☆☆☆
Holzmann	Ried Hamert Weinviertel DAC	2023	12,5	☆☆☆☆
Weingut Hofstätter	Ried 1000-Eimerberg Smaragd Wachau DAC	2022	13,5	☆☆☆☆
Weingut Frank	Ried Johannesbergen	2023	13,5	☆☆☆☆
Weinbau Familie Reinberger	Ried Scheiben Große Reserve	2021	14,0	☆☆☆☆
Miestinger	Alte Setzen Traisental DAC Reserve	2023	13,5	☆☆☆☆
Familie Stadler	Riede Sätzen	2023	14,0	☆☆☆☆
Gerhard Deim	Ried Kalvarienberg	2022	13,5	☆☆☆☆
Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein	Ried Karlsberg	2022	13,0	☆☆☆☆



Truthahn und Wein

## Pochierte Truthahnroulade

Semmel-Walnuss-Fülle,  
Karottencreme, Dill

Weinbegleitung:  
Burgundersorten weiß und  
Grüner Veltliner

# DIE WEINJURY



**M**an gönnt sich gern zu den Festtagen ein bisschen Luxus. Wenn man sich dabei für gutes Essen ein paar Stunden Zeit nimmt, dann darf der richtige Wein nicht fehlen.

**Julia Essl**

Sommelière Hofmeisterei Hirtzberger  
in Wösendorf, Wachau



**E**s gibt zu jeder Speise eine unendliche Anzahl von Weinen. Die gilt es herauszufinden. Diese Weine müssen dabei nicht die Top-Qualität haben, sondern als Speisenbegleiter gut harmonisieren.

**Klaus Goldmann**

Geschäftsführer Wein NÖ Marketing



**E**in Festtagsmenü ohne guten Wein ist kein Festtag. Als Ergänzung zum Essen passt Wein besser als vieles andere.

**Reinhard Zöchmann**

Weinbaupräsident Niederösterreich



**D**as wichtigste ist der Wein: Je besser der Wein ist, desto adeliger ist das Gericht – denn ich trinke länger, als ich esse.

**Adi Schmid**

Sommelier-Legende



**M**it der Sorte Grüner Veltliner hat Niederösterreich einen omnipräsenten, facettenreichen Speisenbegleiter.

**Hans Pleininger**

Weinexperte „Die Presse“



**W**enn man die Festtage begeht, ist das ein besonderer Teil unserer Kultur. Zu gutem Essen aus unserem Kulturkreis gehört auch guter Wein; und zusammen schmecken Wein und Essen besser als allein.

**Elena Rameder**

Sommelière und Geschäftsführerin  
Restaurant Aelium in St. Pölten



**T**rotz der großen Bandbreite der gereichten Speisen ist Grüner Veltliner eine sichere Bank. Aber wer sich traut, kann mit den anderen Rebsorten auch vielschichtige Geschmackserlebnisse kreieren.

**Konrad Hackl**

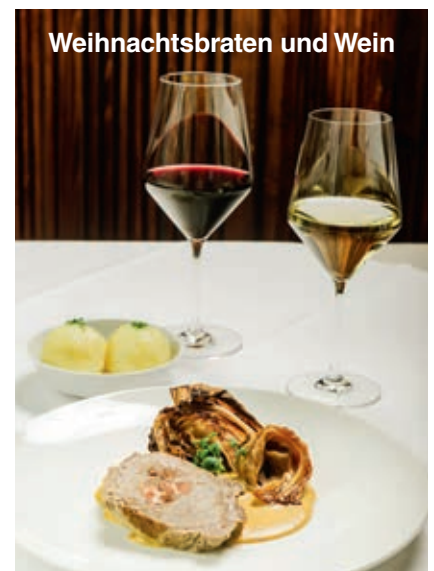
Geschäftsführer Weinbauverband NÖ

# Die besten Rotweine zum Weihnachtsbraten

WEINGUT	WEIN / HERKUNFT	Jahrgang	Alk.	WERTUNG
Weingut Leo Aumann	Harterberg Reserve	2021	14,5	☆☆☆☆
Weingut Philipp Grassl	Ried Schüttenberg 1ÖTW	2021	14,0	☆☆☆☆
Weingut Stift Klosterneuburg	St. Laurent Reserve Ried Stiftsbreite	2021	13,0	☆☆☆☆
Weingut Ecker	Kogelstein Rot Reserve	2020	14,0	☆☆☆☆
Oppelmayer	Cabernet Sauvignon	2021	14,0	☆☆☆☆
Strobl Lorenz	Zweigelt Barrique „Adagio“	2022	14,0	☆☆☆☆
Familie Pitnauer	Merlot vom Schotter „Quo Vadis“	2022	15,0	☆☆☆☆
Johann Schwertführer „35“	Merlot Exklusiv	2022	14,0	☆☆☆☆
Weingut Müller	Diana	2019	13,5	☆☆☆☆
Weingut Rethaller	Cuvée Dana	2021	13,5	☆☆☆☆
Bioweingut Landauer-Gisberg, Winzerhof	Zweigelt best of 2021	2021	13,0	☆☆☆☆
Silvia Kollindorfer	Cuvée Casus	2016	13,5	☆☆☆☆
Domäne Baumgartner	KTI Cuvée Reserve by Katharina Baumgartner	2023	13,0	☆☆☆☆
Weingut Hofmeister	Cuvée Zweigelt-Merlot	2022	13,0	☆☆☆☆
Weingut Alphart	Pinot Noir Ried Rosenberg	2021	13,5	☆☆☆☆
Weingut Faber-Köchl	Quercus	2019	13,0	☆☆☆☆
Bio Weingut Georg Schneider	St. Laurent Tattendorfer Ried Frauenfeld	2020	13,0	☆☆☆☆
Bio-Weingut Schwarz	Blaufränkisch Premium	2019	13,0	☆☆☆☆
Artner	Rubin Carnuntum	2021	13,5	☆☆☆☆
Weinkellerei Lenz Moser	Malteser-Ritter-Orden Kommende Mailberg (Cab.Sauv.-Merlot)	2019	14,0	☆☆☆☆
Schwertführer 47er	Gladiator	2022	14,0	☆☆☆☆
Weingut Hirschtbühler	Cabernet Sauvignon	2021	13,5	☆☆☆☆
Norbert Greil	Rendezvous	2021	13,5	☆☆☆☆
Martinshof	Pinot Noir Reserve „Martins“	2020	13,0	☆☆☆☆

# Grüner Veltliner trifft Rindsbraten

WEINGUT	WEIN / HERKUNFT	Jahrgang	Alk.	WERTUNG
Weingut Eder Wachau	Altn Perendt	Assemb. Nr.1	13,5	☆☆☆☆
Weinhof Grill	Runa	2021	14,0	☆☆☆☆
Zederbauer	Ried Steinbühl Kremstal DAC Reserve	2021	13,5	☆☆☆☆
Weingut Kerstin und Nadine Schüller	Weinviertel DAC Reserve	2022	13,0	☆☆☆☆
Propsteiweingut Wachau	Sonnenkind	2019	14,5	☆☆☆☆
Weinhof Anderl	Kamptal DAC Reserve	2017	13,5	☆☆☆☆
Gerald Waltner	Ried Gössinger Dornier Reserve	2021	14,0	☆☆☆☆
Domäne Wachau	Ried Achleiten LR Smaragd	2018	13,5	☆☆☆☆
Hofmann Rudolf	Ried Fuchsenrand Traisental DAC Reserve	2020	14,0	☆☆☆☆
Weinhof Thomas Stopfer	Ried Steinberg Privat	2021	13,5	☆☆☆☆
Weingut Karl Brindlmayer	Brigos Ried Bergen Reserve	2022	13,5	☆☆☆☆
Weingut Mehofer - Neudeggerhof	Ried Wadenthal	2021	13,0	☆☆☆☆
Weingut Wolfgang Müllner	Ried Hochschopf	2023	14,0	☆☆☆☆
Winzerhof Fam. Dockner	Ried Steinbühl Kremstal DAC Reserve	2022	13,0	☆☆☆☆
Familie Bauer - Bioweingut	Grüner Veltliner	2023	13,5	☆☆☆☆
Weingut Neustifter	Stockkultur	2015	14,0	☆☆☆☆
Bio Weinbau Killmeyer	Grüner Veltliner Reserve Ried Herrnberge	2021	14,5	☆☆☆☆
Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger	Spitaler Smaragd	2020	14,5	☆☆☆☆
Weingut Stefan Höllerer	Wagram DAC Reserve	2022	13,0	☆☆☆☆
Weingut Frank	Ried Johannesbergen	2023	13,5	☆☆☆☆
Weingut Hirsch	Ried Kammerner Lamm 1ÖTW Kamptal DAC	2017	13,0	☆☆☆☆
Weingut Roman Gritsch	Ried Setzberg Smaragd	2023	14,0	☆☆☆☆
Edwin Schreibeis	Ried Gaisberg Kamptal DAC	2022	13,0	☆☆☆☆
Hummel Weinviertel	Big Flight Weinviertel DAC Große Reserve	2020	13,5	☆☆☆☆



Weihnachtsbraten und Wein

## Gespickter Rinderbraten

kräftige Sauce, Ofenkraut und Erdäpfelknödel

Weinbegleitung:  
Rotwein und  
Grüner Veltliner