



MACHHERNDL

Wines 2010

Grüner Veltliner Federspiel 2009

Ried Kollmütz

12,5 Vol% Alk., 5,3 % Sre., 1,7 g/l RZ, trocken

→ Duftig nach grünen Äpfeln und Kräutern, zartes Pfefferl, animierend; feine Säure und dezente Würze, für diese Klasse einige Kraft, trinkfreudig, fein. (Vinaria)

Steinfruchtig, sehr elegant, sauber, pfeffrig, Äpfel, große Frische; Mega-Trinkfluss, pffiffig, aufgeweckt, salzig, überaus trocken, Prise Tabak, ein Klassiker (wein.pur)

Trinken: 2010 – 2014, Drehverschluß

Ernte: 28.09.– 08.10.2009

Grüner Veltliner Smaragd 2009

Ried Steinwand

13,5 Vol% Alk., 5,0 % Sre., 2,0 g/l RZ, trocken

→ Dicht und mineralisch-würzig geprägt im Bukett, Prise grüner Paprika, auch hauchfeine florale Noten, bringt Herkunft sehr gut zum Ausdruck, distinguiert; elegant und fein strukturiert, wieder Würze, keine Spur alkoholisch, gute Länge, filigraner Wein (Vinaria) Dunkle Mineralik, Nougat, fast behäbig, Balsamico-Einschlag; druckvolles Fruchterlebnis, einige Schichten, harmonisch, burgundische Tiefe, extrem gelungen (wein.pur)

Trinken: 2010 – 2020

Ernte: 21.10.2009

Grüner Veltliner Smaragd 2009

Ried Kollnitz

13,8 Vol% Alk., 5,0 % Sre., 2,1 g/l RZ, trocken

→ Lebkuchen, Aranzini, Irisch Moos, mit Luft auch dezente Steinobstnoten, dicht aber dennoch fein; feinkörnige Säure, bodenstämmige Noten, kompakt, hat Spiel, Würze dominiert am Gaumen, klingt lange nach, braucht noch viel Zeit. Der Lössuntergrund versteckt sich, grazile Mineralität dominiert. (Vinaria) Feine Konturen, Birne, etwas Pfeifentabak, Kümmel; meditativer Eindruck, wähnt sich erst am Beginn, unbedingt weglegen, großes geschmackliches Kaleidoskop, mächtig (wein.pur)

Trinken: 2010 – 2025, Drehverschluß

Ernte: 22.10.– 23.10.2009

Riesling Federspiel 2009

Ried Mitz&Mütz

12,2 Vol% Alk., 7,1 % Sre., 3,2 g/l RZ, trocken

→ Spontan ansprechend mit reifem Steinobst, recht druckvoll; schönes Wechselspiel aus Säure und knackiger Frucht, Trinkanimo, bilderbuchmäßiges Federspiel. (Vinaria) Läuft wie ein Glöckerl, glasklar, Kamille und Marille, etwas Kümmel; aufregend, duftig und mollig zugleich, ein hedonistisches Vergnügen, florale Ader; Ringlotten, wertvoll. (wein.pur)

Trinken: 2010 – 2014, Drehverschluß

Ernte: 27.10.– 28.10.2009



MACHHERNDL

Wines 2010

Riesling Smaragd Alte Reben 2009

Ried Kollmütz/Steinterrassen

14,8 Vol% Alk., 7,4 % Sre., 8,5 g/l RZ, trocken

→ Wuchtiges Bukett mit Auslesecharakter. Kleiner, bewusst verwendeter Botrytisanteil macht sich bemerkbar, Marillenröster, mit Luft auch Mineralität; am Gaumen zunächst überraschend lebendige Säure, dann viel Frucht, Restzucker perfekt integriert, feine Würze von der Edelfäule, klar und strukturiert, lang und mineralisch ausklingend, beste Perspektiven (Vinaria)

Extrem im Zuschnitt, ein Grenzgänger; tolle, schiefrige Mineralik, erinnert an große deutsche Gewächse, hochfruchtig, Honig, Met, Datteln, Ananas, Säurepikanz, für Riesling-Puristen. (wein.pur)

Trinken: 2010 – 2020, Glasstopfen

Ernte: 5.10.– 6.10.2009

Gelber Muskateller Federspiel 2009

Ried Höll

11,8 Vol% Alk., 7,3 % Sre., 1,9 g/l RZ, trocken

→ Springt als Sorte fast aus dem Glas, pointierte Holunderaromatik, auch Melisse und Zitrusfrucht; knochentrocken, belebende Säure, Zitrus im Nachhall, glockenklar, macht einfach Spass. (Vinaria)

Jungfernlese, springt wahrlich aus dem Glas, Holunder, Cassis; toll duftig, erinnert an steirische Exemplare, stylisch, stahlig, pikant. (wein.pur)

Trinken: 2010 – 2011, Drehverschluß

Ernte: 13.10.2009

Chardonnay 2008

Ried Kollmütz

12,5 Vol% Alk., 7,5 % Sre., 3,8 g/l RZ, trocken

→ kräftiges Goldgelb, vorlaute Nase nach Apfel, Birne, Paprika, am Gaumen kräftig, Buisquit, Vanille mineralisch, langer Abgang, klassisch im Edelstahl ausgebaut

Trinken: 2009 – 2014, Glasstopfen

Ernte: 3.11.2008

Chardonnay Smaragd x anders 2009

Ried Kollmütz

13,8 Vol% Alk., 7,3 % Sre., 6,5 g/l RZ, trocken

→ Duftig mit Steinobst, Birne und frischem Brioche; feinkörnige Säure, transparente und belebende Frucht, glockenklar, animierend und leichtfüßig trotz 14% Alkohol, im Finale würzige bis grün-vegetabile Noten. (Vinaria)

Trinken: 2010 – 2015, Drehverschluß

Ernte: 13.10.2009

Grauer Burgunder Smaragd 2009

Ried Postolern

13,0 Vol% Alk., 6,2 % Sre., 3,5 g/l RZ, trocken

→ helles Gelbgrün, intensive Nase, Zitrusfrüchte, Ananas, etwas Akazie; am Gaumen voll, saftig, gelbe Früchte, am Ende etwas Orange, gute Länge

Trinken: 2010 – 2015

Ernte: 19.10.2009



MACHHERNDL

Wines 2010

Pinot Blanc Smaragd 2009

Ried Hochrain

13,3 Vol% Alk., 5,6 % Sre., 7,2 g/l RZ, trocken

→ Kräftiges Gelb, intensiver Duft nach Birne, Banane und Mango, am Gaumen vollmundig, harmonisch, tropische Früchte, ein Hauch von, Ananas

Trinken: 2010 – 2020

Ernte: 20.10. – 30.10.2009

Pinot Blanc Smaragd 2008

Ried Hochrain

13,3 Vol% Alk., 7,3 % Sre., 3,9 g/l RZ, trocken

→ Zuerst Mischung aus Brioche und Gemüse, sehr kühl gehalten; fülliger im Mund, nach hellem Nougat und Haselnuss, gib ihm Zeit, viel versprechend (wein.pur)

Trinken: 2010 – 2025, Drehverschluß

Ernte: 5.11.2008

Anna Zweigelt x Syrah 2005

Ried Harzenleiten, Postolern

12,0 Vol% Alk., 4,7 % Sre., 0,7 g/l RZ, trocken

→ Rubinrot, dunkle Röstaromen, Kräuter, Zwetschken-Rum-Topf, extraktreich, tolle Länge, am Gaumen kommt zart die Syrah-Würze durch, braucht Luft, Zeit und Temperatur

Trinken: 2008 – 2018, Naturkork

Ernte: 21.10.2005

Anna Zweigelt 2001

Ried Postolern

12,6 Vol% Alk., 4,7 % Sre., 1,1 g/l RZ, trocken

→ In der Nase tummeln sich Kirschen mit zart ledrigen, würzigen Aromen, leicht floral, am Gaumen leicht gestützt vom Barrique und schön getragener Abgang, braucht einige „extra“ Jahre auf der Flasche, ist nun aber wunderbar zu genießen

Trinken: 2008 – 2014, Naturkork

Ernte: 20.10., 22.10.2001

Syrah 2008

Ried Harzenleiten

12,7 Vol% Alk., 4,9 % Sre., 0,8 g/l RZ, trocken

→ Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, Fruchtbombe, Obst, wilde Erdbeeren, am Ende etwas Pflaumen, am Gaumen mineralisch würzig, Bitterschokolade, fruchtig, rote Beeren

Trinken: 2009 – 2015, Drehverschluß, unfiltriert

Ernte: 1.11.2008

Rosé Brut 2008

Ried Postolern

12,5 Vol% Alk., 9,5 g/l RZ, trocken

→ Unser „Erstlingswerk“ auf das wir bedingungslos stolz sind – die zweite Gärung haben die Gebrüder Szigeti aus Gols übernommen; frisch geöffnet noch etwas brotig in der Nase aber mit der Zeit kommt immer mehr die klassische Zweigeltfrucht – Kirsche, Weichsel in den Vordergrund; ein wunderschöner Begleiter auch für schlechte Sommer....