

AUSGEZEICHNET

im

falstaff

WEIN GUIDE

2016/17

www.falstaff.at



Weingut Kurt Angerer

3552 Lengenefeld, Annagasse 101
T: +43 (676) 4306901
kurt.angerer@aon.at, www.kurt-angerer.at

Kellermeister und Ansprechpartner: Kurt Angerer
Anzahl/Flaschen: k. A. (60 % weiß, 40 % rot) Hektar: 43
Verkostung/Ab-Hof-Verkauf: ja, gegen Voranmeldung
Andere Produkte: Destillate, Sekt
Messen: ProWein, The London International Wine & Spirits Fair, Vinexpo

Kurt Angerer, bodenständig und welt-offen zugleich, ist einer aus der jungen Winzergeneration, der sich dem Grünen Veltliner verschrieben hat. Nicht, dass er ausschließlich die wichtigste Sorte Österreichs kelttern würde, aber er ist bestrebt, ihre Vielfalt zum Ausdruck zu bringen. Dabei entstehen Weine, die ihre mineralischen Strukturen und unterschiedlichen Standorte auszudrücken vermögen. Urgesteinsböden, tiefgründige Lössböden und Kies erlauben eigenständige Weine mit Namen, die auf ihre Herkunft Bezug nehmen: Sie heißen »Kies«, »Spiess«, »Loam«, »Granit« oder »Eichenstaude«. Bereits seit 170 Jahren betreibt die Familie Angerer in den Rieden des beschaulichen Winzerortes Lengenefeld Weinbau, der heutige Inhaber bewirtschaftet 43 Hektar. Hier entstehen Weine von großer Individualität, mit denen sich der zu den Newcomern zählende Kurt Angerer bereits in das Spitzenfeld der Kamptaler Winzer katapultiert hat und die ihm zahlreiche internationale Auszeichnungen eingebracht haben.

(93) Riesling Riede Pfeiffenberg 2015

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive gelbe Pfirsichfrucht, zart nach Orangenzenen, etwas Blütenhonig. Komplex, saftige weiße Frucht nuances, dezente Süße, lebendiger Säurebogen, mineralisch und anhaltend, sicheres Entwicklungspotenzial.

(93) Grüner Veltliner Riede Friesenrock Loam 2015

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte weiße Frucht nuances, ein Hauch von Apfel, Mango und Orangenzenen. Stoffig, komplex, reife Birnenfrucht, feiner Säurebogen, dezente Fruchtsüße im Abgang, gute Länge, Honigmelone im Nachhall.

(92) Riesling Riede Ametsberg 2015

13 Vol.-%, DV, Stahltank

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach kandierten Orangenzenen, etwas Blütenhonig, gelbe Steinobst nuances. Saftig, elegante Textur, frische Säurestruktur, zitronige Nuancen, mineralisch und anhaltend, salziger Rückgeschmack.

(92) Grüner Veltliner Riede Ametsberg Spiess 2015

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Birnenfrucht, ein Hauch von Melone, dezente Kräuterwürze. Kraftvoll, komplex, reife gelbe Apfel frucht, mineralischer Abgang, bleibt haften, stoffiger Speisenbegleiter.

(92) Grüner Veltliner Riede Eichenstaude 2015

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Intensive Kräuterwürze, weiße Apfel frucht, zart nach Birne, mineralischer Touch, dezente Hefearomen. Wirkt kraftvoll und opulent, dezente Fruchtsüße, bleibt gut haften, zarte Honignuancen, braucht noch seine Zeit.

89 Grüner Veltliner Riesling Kies 2015

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€