

ÖSTERREICH'S BESTE WEINGÜTER • VERKOSTET • BEWERTET • EINKAUFSTIPPS

# falstaff

## WEIN GUIDE

ÖSTERREICH/SÜDTIROL

# 2017/18

4000 aktuelle Weine  
450 Bezugsquellen



# WEINGUT KURT ANGERER

**K**urt Angerer, bodenständig und weltoffen zugleich, ist einer aus der jungen Winzergeneration, der sich dem Grünen Veltliner verschrieben hat. Nicht, dass er ausschließlich die wichtigste Sorte Österreichs keltern 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«, »Spies«, »Loam«, »Granit« oder »Eichenstaude«. Bereits seit 170 Jahren betreibt die Familie Angerer in den Rieden des beschaulichen Winzerortes Lengenfeld Weinbau, der heutige Inhaber bewirtschaftet 42 Hektar. Hier entstehen Weine von großer Individualität, mit denen sich der zu den Newcomern zählende Kurt Angerer bereits in das Spitzenfeld der Kamptaler Winzer



**WEINGUT KURT ANGERER**  
3552 Lengenfeld, Annagasse 101  
T: +43 (676) 4306901  
kurt.angerer@aon.at  
www.kurt-angerer.at

**Kellermeister/Kontakt:**  
Kurt Angerer  
**Produktion:** 60 % weiß, 40 % rot  
42 Hektar  
**Verkostung/Ab-Hof-Verkauf:** ja  
**Andere Produkte:** Destillate,  
Sekt  
**Messen:** ProWein, The London  
International Wine & Spirits Fair,  
Vinexpo



katapultiert hat und die ihm zahlreiche internationale Auszeichnungen eingebracht haben.

### (94) Grüner Veltliner Kamptal DAC Ried Lengenfelder Kiesling „Eichenstaude“ 2016

14 Vol.-%, DV, großes Holzfass, €€€€  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine Steinobstanklänge, ein Hauch von Marillen, Nuancen von Blütenhonig, fettenreiches Bukett. Komplex, extraktsüß, reife Apfelfrucht, süße Honigmelone, finessenreich strukturiert, zeigt sehr gute Länge, ein stoffiger Speisenbegleiter, gutes Zukunftspotenzial.

### (93) Grüner Veltliner Kamptal DAC Ried Lengenfelder Ametzberg „Spies“ 2016

14,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€€  
Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Ananas und Honigmelone, frische Orangenzesten, zart tabakige Nuancen. Komplex, saftig, reife weiße Apfelfrucht, feine Säurestruktur, bleibt gut haften, zitronige Nuancen im Abgang, gutes Reifepotenzial.

### (92) Grüner Veltliner Kamptal DAC Ried Lengenfelder Friesenrock „Loam“ 2016

14 Vol.-%, DV, großes Holzfass, €€€€  
Helles Gelb, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte feine gelbe Apfelfrucht, zart tabakig, ein Hauch von Orangenzesten. Saftig, gute Komplexität, frische Honigmelone, frischer Säurebogen, bleibt haften, süße Birnennuancen im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

### (92) Riesling Kamptal DAC Ried Lengenfelder Ametzberg 2016

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€  
Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Feine Ananasfrucht, ein Hauch von Maracuja, floraler Touch, mineralisch unterlegt. Saftig, elegant, feine Steinobstnuancen, lebendiger Säurebogen, zitroniger Touch, bleibt haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

### 94 Grüner Veltliner Unfiltriert 2015

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, €€€€€  
Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Feine Holzwürze, nussiger Touch, reife gelbe Tropenfrucht, etwas Biskuit und Nougat, attraktives Bukett. Saftig, feine Fruchtsüße, cremige Textur, reife gelbe Fruchtanklänge, zarter Honigtouch, Nuancen von gelbem Pfirsich im Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

### 93 Chardonnay 2015

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, €€€€  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig, feine Holzwürze, Nuancen von Vanille, dezente gelbe Tropenfrucht unterlegt, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feinwürzig, angenehme Fruchtsüße, zarte Holzkomponente, die gut integriert ist, ein Hauch von Karamell im Nachhall.

### 93 VI 2015

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, €€€€€  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Reife Honigmelone, Nuancen von Blütenhonig, zarter Touch von Bourbonvanille, gelbe Tropenfrucht unterlegt. Saftig, elegant, weiße Frucht nuancen nach Pfirsich, feiner Säurebogen, mineralisch, bleibt gut haften, ein gut entwickelter Begleiter bei Tisch.

### 92 SE 2015

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, €€€€€  
Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze, ein Hauch von Kokos, zarte gelbe Tropenfrucht, dezente Holzwürze, Limettenzesten, etwas Blütenhonig. Saftig, feine Fruchtsüße, cremige Textur, angenehme Säurestruktur, reife Steinobstnoten im Nachhall, ein eleganter Speisenbegleiter.

### (92) Pinot Blanc 2015

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, €€€€  
Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Nougat unterlegte frische gelbe Birnenfrucht, zart nach Ananas, Nuancen von kandierten Orangenzesten. Mittlere Komplexität, weiße Frucht nuancen, seidige Textur, feiner Säurebogen, zitroniger Touch, etwas Biskuit im Nachhall.