



## BREITENWAIDA – WEINVIERTEL

### Bewertungen

*„Ihre Weine sind von ungekünstelter Eleganz und Präzision, sie haben aber auch Charakter und Tiefgang. Sie spiegeln unverfälscht ihre Herkunft und die persönliche Handschrift der Winzerin wider - wirkliche Terroirweine ohne kosmetische Hilfsmittel“ (A la Carte)*

*„Sie galt lange als Spannende Newcomerin im Weinviertel, heute ist sie bei den Topproduzenten nicht mehr wegzudenken“ (Gault&Millau)*

*„Entdeckung des Jahres der Verkostungssaison 2017“ (Wein Plus 2018)*

### Weinviertel DAC, Grüner Veltliner 2017

**Wine Enthusiast: 92 Punkte!** This wine's shy nose gives very little away, but the palate offers subtle Conference pear notes, made more precise by lovely lemon brightness. A touch of yeast lends texture. The finish is wonderfully lip-smacking. Editor's Choice!



### Breitenpuechtorff, Weinviertel DAC, Grüner Veltliner 2017

**Sieger 2018: Grand Cru Verkostung „A la Carte“ Magazin – 92+ Punkte!** Helle Farbe, vielschichtige Nase, Kräuter, Grapefruit, Steinobst, feine Würze, kräftiger Wein, dichte, straffe Struktur, würzig-pfeffriger Abgang, lang anhaltend, Marille im Rückaroma



**Wine Advocate – 90 Punkte!** The 2017 Weinviertel Grüner Veltliner Breitenpuechtorff needs a lot of aeration to reveal its lemon-fresh and crisp fruit aromas. Leafy and stony notes make and round, with a ripe and integrated acidity and a charming texture. Intensely fruity and mouth-filling but with a good tannin structure and finesse. Really impressive for an entry-level wine.



### Breitenpuechtorff, Gemischter Satz 2017

**Wine Enthusiast: 90 Punkte!** The hints of sun-dried hay, russet pear and bright lemon that mark the nose of this wine combine into zesty freshness on the palate. It's ripe and concentrated, with a dry, lemony zing that lingers until the very last echo.



**A la Carte: 92 Punkte!** Helles Gelb, nuancierte Nase, Mix aus Kräuternoten, gelbe Steinobstausklänge, Grapefruit, straffer Wein, dicht und lebendige Struktur, pikanter Abgang, Limette und mandelige Würze im Rückaroma.





# GROISS

## BREITENWAIDA – WEINVIERTEL

### Braitenpuechtorff, Riesling 2017

**falstaff**

**90 Punkte Falstaff:** Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine Wiesenkräuter unterlegen weiße Tropenfrucht, ein Hauch von floralen Nuancen, feinwürzig. Saftig, frische Säurestruktur, elegant, mineralisch-salzig, grüne Apfelfrucht, zarte Zitrusnuancen im Nachhall, bereits gut antrinkbar.



**Wine Advocate – 90 Punkte!** The 2017 Riesling Braitenpuechtorff is a super clear, fresh and reductive style Riesling that intermixed white peach aromas with crushed stones. Pretty spicy and somewhat German in its hard and challenging style. Medium-bodied, lush and terribly piquant, with a straight but refined and elegant character and a lingering grip and vitality, this is a remarkably elegant, lush and fruity dry Riesling with a perfect touch of sweetness.

### RIED AUF DER HENNE, Riesling Reserve 2017

**A LA CARTE**

**A la Carte 92 Punkte!** Einladende Steinobstnoten, Mandarine, saftiger Wein, balancierte Textur, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, kandierte Ananas und Pfirsich im Finish, gute Länge.



**Wine Advocate – 92 Punkte!** Ingrid Groiss's 2017 Riesling Reserve Ried auf der Henne is reduced and spicy on the nose, with lots of herbal flavors whereas the fruit remains discreet. On the palate, this is a full-bodied, intense and mineral wine with lots of juice and concentration. Very tight but with fleshy fruit. Elegant. Persistent, powerful and rich but with grip and tension. Terribly young but with good aging potential.

**WINE ENTHUSIAST**  
THE WORLD IN YOUR GLASS

**Wine Enthusiast – 95 Punkte!** A touch of wet earth grounds then beautifully juicy and aromatic pear fruit on the nose. The palate takes both earthiness and pear fruit and twirls around in a dizzying lemony dazzle. The deliciously tasty zinginess is alluring, invigorating and refreshing. A whole, refreshing mouthful of pure freshness and joy with a long, dry finish. Drink now – 2030.

### RIED IN DER SCHABLAU, Weinviertel DAC Reserve, Grüner Veltliner 2017

**A LA CARTE**

**A la Carte – 93 Punkte!** Jugendliche Farbnoten, ausgeprägte Aromatik, Kumquat, Grapefruit, feine Würze, gehaltvoller Wein, dicht und straff in der Struktur, engmaschiger Abgang, pfeffrige Noten und kandierte Orange im Nachhall.

**falstaff**

**Falstaff 92 Punkte!** Zarte Kräuternuancen unterlegen gelbe Apfelfrucht, etwas Passionsfrucht, feine Tabakwürze, dunkle Mineralität. gute Komplexität, saftig, facettenreiche Säurestruktur, elegante Textur, Maracujanoten, bleibt gut haften, salziger Rückgeschmack, sicheres Potenzial.



## BREITENWAIDA – WEINVIERTEL

### RIED IN DER SCHABLAU, Weinviertel DAC Reserve, Grüner Veltliner 2017



**Wine Advocate – 90 Punkte!** The 2017 Weinviertel Reserve Ried In der Schablau is Rich, ripe and elegant this fruit-intense, round and powerful Veltliner reveals a long and intense, saturating after the second glass. Very intense and aromatic, with tropical fruit and grapefruit flavors in the aftertaste.



**Wine Enthusiast – 93 Punkte!** The nose tells of ripe Mirabelle plum and gentle creaminess. The palate then switches its attention to yeasty, salty power and a pithy, moreish, tingling texture. The body is light and pleasantly slender but also utterly moreish with a beautiful long echo.

### RIED SAUBERG „Tradition“, Grüner Veltliner 2017



**Falstaff 93 Punkte!** Mittleres Gelbgrün. Einladender Duft nach weißer Tropenfrucht unterlegt mit etwas Blütenhonig, ein hauch von Pfirsich, zarte Orangenzesten, komplex, elegant, straffe Textur, balancierte Säure, gelbe Apfelfrucht, feinwürzig im Nachhall, bleibt gut haften, individueller Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.



**Sieger Grand Cru Verkostung „A la Carte“ Magazin – 95 Punkte!** Jugendliche Farbe, reife Fruchtnoten, Würze, Kräuter, florale Anklänge, stoffiger Wein, harmonische, straffe Textur, fruchtig-würziger, lang anhaltender Abgang, Physalis und Grapefruit im Nachhall, Potenzial



**Wine Advocate – 92 Punkte!** The 2017 Ried Sauberg Grüner Veltliner Tradition needs a lot of aeration. Full of crushed stones and lemons on the deep, pure and fresh nose this is a full-bodied, rich and aromatic Veltliner with juicy fruit and bitter grapefruit on the finish. Not bone dry perhaps but intense, generous and elegant, with fine tannins and a persistent finish. Stimulatingly alsty, good aging potential. More purity and piquancy than the Ried Pankraz.



**Wine Enthusiast – 94 Punkte!** A riper aspect of pear plays on the nose, but it is not until the wine reaches the palate that it comes alive. There is a still tight core that holds notes of yeast, shimmering white pepper, celery salt and wet earth, which unfold slowly with a bit of fair. This is concentrated but not heavy, impressive but relaxed and simply balanced perfectly.



## BREITENWAIDA – WEINVIERTEL

### RIED PANKRAZ Reserve, Grüner Veltliner 2017

**falstaff**

**Falstaff 93 Punkte!** Zarter Duft nach Mango und Ananas, ein Hauch von Blütenhonig, feine Melissenoten, Mandarinenzesten. Saftig, komplex, gut integrierte Säurestruktur, mineralisch-salzig, gelbe Apfelfrucht, lange anhaltend, gutes Entwicklungspotenzial, eleganter Speisenbegleiter.

**A LA CARTE**

**95 Punkte A la Carte!** Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Kräuternoten, Grapefruit, Physalis, Marille, körperreicher Wein, straff, dicht, engmaschiger Wein, lebendiger Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, lang anhaltend, pikant und fruchtig im Rückaroma.

**Wine Advocate**

**Wine Advocate – 92 Punkte!** The 2017 Ried Pankraz Grüner Veltliner Reserve is a concentrated and powerful wine with fresh but ripe and concentrated citrus notes, green figs and a yeasty flavor on the nose. Full-bodied, rich and intense on the palate, with a creamy-yeasty texture, fine and stimulating bitters and a remarkable elegance, this is a Smarags type of Veltliner: quite powerful and rich, with a firm structure and good salinity in the finish. Very young, this wine should benefit from bottle aging.

**WINEENTHUSIAST**  
THE WORLD IN YOUR GLASS

**Wine Enthusiast – 94 Punkte!** Green melon, citrus foliage and a lick of creaminess on the nose make for a winning, appetizing combination. The palate speaks of concentration, yeast and salty depth alongside the fresh green pear notes. This is both rich and slender, expansive and focused. Lovely.