

# WEINVERKOSTUNGEN MAG. GÜNTHER HOFER PINOT NOIR

## **THEMA**

21 Pinot Noir Weine aus Österreich, Schweiz, Deutschland und Südtirol

## **VERKOSTUNGSPANEL UND LOGISTIK**

Margot Prinz, Eva Redl, Ingrid Schindlbauer, Charlotte Wimmer, Norbert Bauer, Robert Freudenthaler, Othmar Hartl, Franz Leidenmühler, Harald Müllner, Thomas Prinz, Christian Redl, Günther Rock, Gottfried Schindlbauer, Christoph Szep, Horst Wimmer, Gue Hofer.

Die Verkostung fand am 14.03.17 im Kliemstein Obere Donaulände 15 in Linz statt. Die Bewertung erfolgte an Hand der 20 Punkte Skala. Die Ergebnisse errechnen sich aus dem Durchschnitt der Bewertungen der Verkoster. Die höchsten und die niedrigsten Bewertungen wurden gestrichen.

## **BEURTEILUNG**

Pinot Noir ist eine der kapriziösesten Rebsorten. Sie polarisiert wie selten ein anderer Weintyp. Entweder man liebt Pinot Noir heiß oder man lehnt ihn ab. Auch für die Winzer ist der Pinot beileibe keine leichte Sorte. Sie stellt hohe Ansprüche an den Standort und den Boden, will in der Pflege verwöhnt sein, ist sie doch ziemlich krankheitsanfällig. Und bei Pinot Noir hat man als Produzent immer eine „große Chance“, an der Sortentypizität vorbei zu produzieren. So hörte man im Panel manchmal die Aussage: „Das ist ein guter, feiner Wein, die Typizität allerdings fehlt mir.“

Für diese schwierige Voraussetzung ist das Ergebnis der Verkostung allemal achtbar. 3 Weine schnupperten am Prädikat „großer Wein“. Immerhin schaffte es die Hälfte der Starter mehr als 16 Punkte zu bekommen. Was will man mehr?

Sehr unterschiedlich bewertet wurde der Pinot Noir des Weinguts Nigl. Der Wein bekam sowohl 18 Punkte als auch 14 Punkte, da waren sich die Verkoster nicht recht einig. Sonst lagen die Bewertungen eigentlich ziemlich eng beieinander.

Die ersten drei fantastischen Pinots sollen nun näher beschrieben werden.

**Heinrich Hartl III, 2012, Pinot Noir, Graf Weingartl:**

Ganz feiner Himbeerduft, tiefe Würze, etwas Graphit, Weichseln und Preiselbeeren, saftiger Bursche, kommt kühl herüber, punktet mit seiner eleganten Grazie.

**Bründlmayer, 2013, Pinot Noir, Reserve:**

Definitiv nach Waldhimbeeren und Kirschlikör, dazu auch dunkle Beeren, sehr ausbalanciert, swingt richtiggehend am Gaumen, am Ende auch kandierte Orangen.

**Dockner Tom, 2005, Pinot Noir, Hochschopf:**

Gediegene, reife Performance, schöne Himbeerfrucht, aber auch Erdbeere, mild und rund, florales Standing, geschmeidiger Fruchtschmelz, zu Verlieben.

## KOSTERGERBNISSE

Heinrich Hartl III	2012 PN Graf Weingartl	17,58
Bründlmayer	2013 PN Reserve	17,37
Dockner Tom	2005 PN Hochschopf	17,01
Heggenberger	2012 PN Reserve	16,87
Ruthishauser Barossa	2013 PN Ostschweizer	16,85
Uibel	2011 PN Reserve	16,73
Gehring	2013 PN Barrique	16,55
Mathier	2014 PN Ambassadeur	16,50
Nauer	2011 PN Rarum	16,39
Heinrich Hartl III	2012 PN Reserve	16,07
Plonerhof	2012 BB Riserva	15,75
Schwarztrauber	2014 SB Gimmeldinger Meerspinne	15,54
Topf	2009 BB Stangl	15,38
Nigl	2011 PN	15,30
Deim	2011 PN Ried Rast	15,19
Braunewell	2013 SB Teufelspfad	15,08
Lenz	2013 PN Barrique	14,87
Loimer	2013 PN Langenlois	14,57
Gabriel	2014 PN	14,54
Loimer	2014 PN Niederösterreich	14,45
Gober	2012 PN	14,42

Diese Mails haben den alleinigen Zweck, das Ansehen guten Weines zu fördern.

Sollten Sie die Zusendung der Mails nicht mehr wünschen, ersuche ich Sie um ein Mail mit dem Vermerk „Cancel“