

vinaria

WEINGUIDE

DIE 3500 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2012/13



Jetzt den kompletten Vinaria Weinguide bestellen!

T +43 2732/82000-31 oder office@lwmedia.at



Weinbau
SCHREINER



Gernot Schreiner

7071 Rust, Hauptstraße 4 (Kirchengasse 5)
Tel. 02685/6235

office@weinbau-schreiner.at

www.weinbau-schreiner.at

5,5 Hektar, W/R 50/50

„Richtig reif wurden die Trauben 2011 erst nach der Hitzeperiode, ab der zweiten Septemberwoche ging's bei uns dann so richtig los mit der Lese“, so Gernot Schreiner. Der Mann weiß, was er tut, mit tatkräftiger Unterstützung seiner Frau Vici betreibt er eines der vielversprechendsten jungen Rotweingüter der Region: kompromisslos in Selektion und Qualitätsverständnis, individuell, biologisch zertifiziert und mit vernünftigen Preisen. Spaß machen die Schreiner-Weine auch noch. Struktur und das richtige Quantum an Tanninhärte sind die Eckpfeiler der überaus lagerfähigen Schreiner'schen Weincharaktere, Finesse kommt hier immer vor Kraft, das wird naturgemäß bei den etwas filigraner gezeichneten 2010ern besonders deutlich. Da blitzt immer wieder die Schule des Lehrmeisters Ernst Triebaumer durch, wo Gernot Schreiner viele Jahre

als Kellermeister tätig war. Dabei ist die stilistische Eigenständigkeit aber weit gediehen, das manifestiert sich schon seit Jahren beim Blaufränkisch Rhodolith. Selbiger macht auch in seiner 2010er-Form beste Figur, genauso wie die Spitzencuvée des Hauses, der Hennry, ein druckvoller Blend von Cabernet und Blaufränkisch. Immer besser werden die Weißweine, so ist der aktuelle Mandelbaum in seiner eleganten, kompletten Art wohl einer der besten bis jetzt. Gernot und Vici sind in der Ruster Kulturszene fest verankert, weshalb Aktivitäten wie die Lesungen und das Improvisationstheater am Hof schon allein ein Grund sind, das Weingut zu besuchen, und die feinen Schreiner-Weine, die nimmt man dann gleich mit. Wohlverdient ist die Aufwertung des Betriebs im Guide, somit setzen wir dem Weingut Schreiner die dritte Krone auf. rp

2010 Welschriesling € ★★★★★

Recht duftige Variante mit gelbem Apfel, etwas Marzipan und Vanille, kompakt und zart rauchig; saftiges, helles Fruchtbild, schön kerniges Unterfutter, knochentrocken und sortentypisch, macht Spaß. **FUN**

2010 Mandelbaum € ★★★★★

(CH/PB) Schon in der Nase ein individueller Charakter, tolle Würze von Walnüssen und Pfefferminze, dazu Christbirne und gebrannte Nüsse; hinter dem feinen Fruchtbogen zarter Holzeinsatz und hell-pikante Rauchigkeit, nervige Säure, feurig-fülliges Finish, gute Länge, wird noch zulegen. **FUN**

2010 „zusammen gehen“ € ★★★★★

(WR/PB) Heuer etwas mehr Weißburgunderanteil, Zitronatzitrone und Lageräpfel, weiße Blüten; recht saftig und jugendlich, hinter der zarten Frucht cremig und kernig texturiert, schön trocken, animierender Aperó.

2010 Chardonnay € ★★★★★

2010 Blaufränkisch € ★★★★★
Duftiger Typus von Sommerkirschen und hellem Marzipan, Hibiskus und frische Haselnüsse; saftiger Fruchtbogen mit

schlankem Entree und viel Pikanz, straffe Textur, trinkfreudig und knackig, klassisch im besten Sinne. **PLV**

2010 Gemärk € ★★★★★

(BF/ME/CF/CS) Hellfruchtige Noten von Kirschen, Berberitzen und Pfirsich, auch etwas Pfeffer und Tabak; geschmeidig texturierte Aromatik, hinter der eingängigen Rotbeerigkeit auch frische Bergkräuter, trinkfreudig und fleischig bei mittleren Maschen.

2010 Blaufränkisch Rhodolith € ★★★★★

Vereint gewohnt verlockend Brombeeren, Weichseln und Hibiskus, die kühl-mineralische Ader ist besonders ausgeprägt; am Gaumen überraschend saftig, rote Beeren, Kardamom und Fenchelsamen, rassig und kernig dank der nervigen Säure, ausgereift und lang. **PLV, TIPP**

2010 Hennry € ★★★★★

(CS/BF) Blättrig unterlegte Nase von Cassis, schwarze Oliven und Bitterschokolade, Currypulver und Pfefferminze, sehr fokussiert; saftige, nahezu süße Fruchtwelle mit prachtvollem Würzefond von Pfefferkorn und Zimtrinde, markante Pikanz bis ins Finish, tolle Länge. **PLV, TIPP**