

Die Presse

Weingenuß



Ausgezeichnet und preiswert

„Die Presse“ und das Weinberatungsunternehmen MT Cool Climate ermitteln zum fünften Mal Österreichs Preis-Leistungsweine im Rahmen einer umfassenden Verkostung. Die besten Weine der jeweiligen Kategorien wurden in einer Hauptverkostung und in einer Finalverkostung ermittelt. Bewertet wurde nach dem internationalen 20-Punkte-System. Alle Weine, die dabei mindestens 15,6 Punkte erreicht haben, dürfen die höchste Auszeichnung – das „Presse“-Weingenuß-Siegel in Gold tragen – und gelten als außerordentlich gute Weine hinsichtlich Qualität und reintonigem Ausdruck, Fruchtcharme, Balance und Trinkvergnügen. Jene Weine mit 15,0 bis 15,5 Punkten, gelten als sehr gute Weine und sind mit dem Weingenuß-Siegel in Silber ausgezeichnet.

Das gesamte Ranking der ausgezeichneten Weine der Frühjahrskost 2023 finden Sie unter [diepresse.com/weingenuss23](https://www.diepresse.com/weingenuss23)



Prickelnde Erlebnisse und rosa Frühlingsgrüße

Zum fünften Mal vergibt die „Presse“ genussvolle Auszeichnungen für Weine mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis. Den Anfang machen die jungen Roséweine, die leichten Frizzante, die Pet Nats sowie die zeitlosen Naturweine.

Das Weinjahr beginnt prickelnd und ist rosa getönt. Immer wenn die Frühlingssonne die Gastgärten erwärmt und die Outdoor-Saison beginnt, sieht man viele Weingläser rosa leuchten oder in ihnen feine Perlen aufsteigen. Denn die warme Jahreszeit ist die Hochsaison für Roséweine, für Frizzante sowie vieles weitere Junge, das frisch-fruchtig sprudelt. Daher hat sich die „Presse“ im ersten Teil der großen Weingenuss-Verkostung, diesem Thema angenommen.

In unserer Frühlingsskost standen die attraktivsten Preis-Leistungsweine der Kategorien „trockene Roséweine“ (Jahrgang 2022), „Frizzante“ und einfache „Schaumweine“ im Fokus, sowie die Kategorien „Pet Nats“ und „Naturweine“. Die Preisobergrenze betrug 15 Euro (Ab-Hof-Preis); nur bei den Pet Nats waren es maximal 20 Euro, die die eingereichten Weine

Ab-Hof kosten durften. Dieses Preissegment ist besonders attraktiv, da in Österreich mehr als 90 Prozent der Weine dort ihren Absatz finden.

Vorschau. Die besten Preis-Leistungsweine werden heuer in drei Teilen verkostet.

In der nächsten „Presse“-Sommerkost geht es um die trockenen Qualitäts-Weißweine der Jahrgänge 2022 und 2021 und in der Herbstkost werden die attraktivsten Preis-Leistungs-Rotweine aus den Jahren 2022, 2021 und 2020 ermittelt. Eingereicht werden können trockene Qualitäts-Rotweine sowie österreichischer Sekt – aktuell verfügbarer Jahrgang oder NV (Non Vintage).

Wie gewohnt, wurden alle eingereichten Weine in einer Haupt- und einer Finalrunde gedeckt verkostet und nach dem international gebräuchlichen 20-Punkte-Schema bewertet. Die Fachjury der Frühlingsskost wurde gebildet

von der Diplom-Sommelière Natascha Quester und dem langjährigen Rewe-Einkaufsleiter Franz Zickl. Von Seiten der Organisatoren waren in der Jury: Michael Thurner, Geschäftsführer MT Cool Climate GmbH und Hans Pleininger, der Autor des Beitrags und Weinfachmann der „Presse“.

Im Trend. Roséweine sind jene Weine, die zu meist die Vorboten des neuen Jahrgangs sind – und Rosés liegen seit mittlerweile mehr als zehn Jahren im Trend als Begleiter durch den Frühling und als Sommer-Hit. Dieser Boom scheint auch heuer ungebrochen anzuhalten, was man an den vielfältigen rosa Schattierungen erkennen kann. Rosa ist aber auch eine enorm beliebte Farbe, wenn es um „Sprudel“ geht – also um geschäumte Weine. Hier hat sich mit dem unkomplizierten, spritzigen Frizzante auch seit vielen Jahren ein südlandisches Fee-

VON HANS PLEININGER

ling bei uns breit gemacht. Eine neue Facette hat das Schaumweinsegment mit den Pet Nats bekommen. Die Abkürzung steht für Pétillant Naturel – das heißt auf Deutsch „natürlich perlenend“ und ist eine uralte Form der Schaumweinproduktion, die immer mehr Winzer, die auf Bioweinbau setzen und auf Naturweine fokussiert sind, für sich entdecken. Das Thema Naturweine hat sowieso eine gewisse Eigen-dynamik entwickelt, welches von immer mehr Weinliebhabern nachgefragt wird. Daher hat die „Presse“ die Naturweine schon im Vorjahr als eigene Kategorie ausgeschrieben, weil sich auch im preisgünstigen Segment immer mehr attraktive Weine finden.

Apropos finden: Auf den folgenden Seiten finden Sie aus der „Presse“-Frühlingsskost die Ergebnisse mit den Top-Preis-Leistungsweinen. Eine Auswahl der ausgezeichneten Weine gibt es auch im „Presse“-Shop unter shop.diepresse.com

Die Presse

Der Shop



Hier gehts zum Shop



Erlesenes entdecken und genießen.

Im „Presse“-Shop finden Sie ausgewählte Geschenkkideen, Wein, Kunst und Kulturangebote – bequem online zu bestellen.

