



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



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.



Breitenpuechtorff, Riesling 2017

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.





GROISS

BREITENWAIDA – WEINVIERTEL

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.

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.

SAUBERG Tradition, Grüner Veltliner 2017

falstaff

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

A LA CARTE

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

Pankraz Reserve, Grüner Veltliner 2017

falstaff

Falstaff 93 Punkte! Zarter Duft nach Mango und Ananas, ein Hauch von Blütenhonig, feine Melissennoten, Mandarinenesten. 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.