

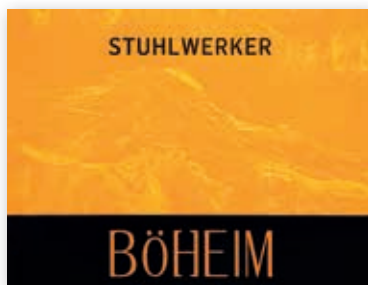


Weingut Böheim

Johann & Stefanie Böheim

2464 Arbesthal, Hauptstraße 38
Tel. +43 2162 8859, Fax 8859-59, Mobil +43 664 2622389
wein@gut-boeheim.at, www.gut-boeheim.at
20 Hektar, W/R 50/50, 100.000 Flaschen/Jahr

Von den 16er-Weißweinen ist Johann Böheim begeistert, nur der Chardonnay wurde aufgrund seines frühen Austriebs vom Frost „großräumig abgestraft“. Die roten Sorten wurden vom Frost überhaupt nicht tangiert. Die Weine klassifiziert er „vorsichtig mit gut“, bis auf den Zweigelt, denn der gefällt ihm sehr gut. In Summe konnten Johann und Stephanie Böheim mit einer normalen Ernte arbeiten. Veltliner & Friends ist der wichtigste Wein im Betrieb. Auf ihn ist immer Verlass, und so präsentiert er sich auch heuer als angenehmer „Süffelwein“ auf gutem Niveau. Beim Sauvignon haben sie heuer „sehr viel richtig gemacht“, sie konnten zweimal lesen, einmal grün-aromatisch, drei Wochen später mit ansprechender Gradation für den Tiefgang. Das Ausdünnen für die Veltliner Reserve hat der Frost erledigt. Herausgekommen ist viel Wein für kleines Geld, umhüllt von einer wunderschönen Kombination aus Frucht, Stoff und Säure. Die Trauben für den Stixbergen stammen von über 30 Jahre alten Stöcken auf sandigem Lehm. Stephanie hat ihn in kleines, gemischtes Holz gepackt, und dort wird er noch eine Zeit lang bleiben. Der Rubin (ab September) ist enorm viel Wein und eine ernsthafte Angelegenheit. Ab dem Jahrgang 2015 sind auch alle Reserven geschraubt, nur der Stuhlwerker bleibt bis auf Weiteres gekorkt. Der Blaufränkisch aus der Ried Stixbergen macht jetzt schon viel Spaß, hat aber erfahrungsgemäß noch Zeit, während sich beim Merlot die zahlreich auflaufenden Assesets noch zusammenraufen müssen. Nur 15% Syrah bestimmen das Geschehen in der wieder sehr gelungenen Cuvée Stuhlwerker. Blaufränkisch sorgt für ätherische Unbeschwertheit, Merlot macht den Gaumen mollig und Zweigelt bildet das solide Fundament. *db*



CARNUNTUM

★★ S €€

2016 Veltliner & Friends (GV/RI/SB) Leicht gesäuertes Apfelmus, Zimt, Nelke; pfliffige Säure, wunderschöner Gerbstoffschliff, sympathische Länge.

★★★ S €€

2016 Gelber Muskateller Typisch, doch dezent; zieht seine Sortenattribute konsequent und voller Elan über den Gaumen, durchgehend stimmig, knackig trocken, herrlicher Schliff, fester Fruchtkern, traubiger Nachklang.

★★★ S €€

2016 Sauvignon Blanc Duftig, typisch, auf der eleganten Linie; seine dunkle Seite wird immer von frischen, vegetabilen Noten flankiert, hängt lange traubig auf den Papillen, feingriffiger Schliff im Ausklang, guter Zug, der Kalk trägt lange nach.

TIPP

★★★ S €€

2016 Grüner Veltliner Reserve Gibt sich noch bedeckt im Duft, reife, dunkle Äpfel, etwas Birne; zeigt am Gaumen Flagge, gräbt mit Luft mächtig viel Frucht aus, sehr guter Ansatz.

★★★ S €€€

2016 Weißburgunder Ried Stixbergen Das Holz hat im Duft wenig Eindruck hinterlassen, zart nussig, typisch; Holzgerbstoffe liegen noch im Clinch mit Säure, dahinter feiner Burgunder, straffer, sehniger, spannender Ansatz.

★★★ S €€

2016 Rubin Carnuntum Dunkle, holzige Fruchtausprägung, dabei verführerisch traubig auf solidem Fundament; seriöser Rotwein, reife Gerbstoffe, hinter denen die Sorte ihren Fruchtcharme ausspielt.

PLV

★★★★ S €€€

2015 Blaufränkisch Reserve Ried Stixbergen Im Duft noch transparent, zeigt er am Gaumen die Pracht der Sorte, sehr straff konturiert, viel Frucht- und Extrakt Süße dahinter, spannende Kombination.

TIPP

★★★★ S €€€

2015 Merlot Reserve Tinte, Leder, Holz nur in Ansätzen, dunkelbeerige Vielfalt, geht am Gaumen wunderschön auf, Gerbstoff sorgt für perfekten Rückhalt, im Nachklang steigt etwas Wärme auf, kraftvolle Eleganz.

★★★★ K €€€

2015 Stuhlwerker (ZW/ME/SY/BF) Syrah zeigt seine mediterrane Vielfalt schon im Duft, schwarze, getrocknete Oliven, fein verwobene Kräuterwürze, dezentes Pfefferli; Säure ist ein Thema, bildet mit Gerbstoff eine Schwelle, hinter der eine wunderschöne Auswahl an dunklen, röstigen Aromen und verführerischen Fruchtnoten wartet, frucht- und extrakt-süß im Nachklang.