



Weingut ZIMMERMANN



Alois Zimmermann

3494 Theiß, Obere Hauptstraße 20

Tel. 02735/8209, Fax -4

a.zimmermann@aon.at

www.weingut-zimmermann.at

11 Hektar, W/R 100/0, 80.000 Flaschen/Jahr

Alois Zimmermann, engagiertes Mitglied der „Losgelös(s)t“-Weininitiative, hat seine Weingärten, die sich auf Südterrassen in Gedersdorf, Rohrendorf und Krems verteilen, auch im heißen Jahrgang 2015 schmeckbar im Griff. Überhaupt ist die aktuelle Serie, allesamt Kremstal-DAC-Weine 2015, besonders schlüssig ausgefallen.

Die Dominanz der Lössböden schlägt sich auf das Sortiment nieder, gut drei Viertel der Produktion sind dem Grünen Veltliner gewidmet, neben den unterschiedlichen Ausprägungen von Löss finden sich aber auch klassische Urgesteinsböden, und somit ist auch Riesling ein wichtiges Thema für den Betrieb. Kommen wir zuerst zu den Veltlinern, so zeigt neben dem

Einstiegswein Gernlüssen die Sandgrube heuer eine besonders pikante wie trinkanimierende Ausprägung. Bei den Reserven stiehlt dieses Jahr der von markantem Bodenton und großzügiger Fruchtdefinition geprägte Rosshimmel dem kompakten, vitalen Gebling (ein wenig) die Show – eine echte Überraschung. Von den Rieslingen empfiehlt sich neben dem unkomplizierten wie gewohnt anregenden Rosshimmel der großzügige und rassige Kapuzinerberg als lagerfähiges Exemplar. Einmal mehr überzeugt Alois Zimmermann mit einem angenehm übersichtlichen und schlüssig abgestimmten Sortiment, er gehört zu den besten Preis-Leistungs-Winzern des Kremstals.

TP

KREMSTAL DAC

2015 Grüner Veltliner Gernlüssen S € € ★★

Herzhafter Typus aus klassischer Lösslage, sanfte Apfelfrucht, Melisse, geriebene Nüsse, dezente Kräuternoten; straff und kernig mit jeder Menge Äpfel und Zesten, etwas Weißbrot, passende Säure, herzhaft und trinkfreudig.

2015 Grüner Veltliner Sandgrube S € € ★★★

Gelber Apfel, Zitronat und Birnenmark, auch süß-herbe Kräuternote à la Melisse und Pfefferminze; straffe wie saftige Frucht, gewohnt präzise Pikanz und Balance mit reifer Ausprägung, gut stützende Säure.

FUN

2015 Grüner Veltliner Gebling Reserve S € € ★★★

Schon in der Nase gutes Volumen und Definition anzeigend, Christbirnen und Agrumen, ausgereift, Pfefferkorn und typische Kräuterpikanz; gute Balance und Kraft, angenehme Säure, vital, kompakt und feurig im Finish.

2015 Grüner Veltliner Rosshimmel Reserve S € € € ★★★

Markant steinig-rauchige Nase mit dunkelpfeffrigem Hintergrund, Renetten und Kräutlerlikör, viel Exotik, auch Schwarzbrotwürze; druckvoller Gaumen, bei aller Kraft facettenreich und vielschichtig, exotisch, fleischig und steinig, gute Dichte bei feiner Säurepikanz im langen Finale, beachtliche Substanz.

TIPP

2015 Riesling Rosshimmel S € € ★★

Schon in der Nase viel Frucht à la Marille, Pfirsich und kandierten Zitrusfrüchten, etwas Marzipan; setzt sich fruchtsüß und kernig fort, hell und glockenklar, präsent es Säurespiel, straff und sortentypisch.

2015 Riesling Kapuzinerberg S € € ★★★

In der Nase viel Orangenfrucht, auch Staubzucker und Traubengelee, gewohnt glockenklare Machart; reifer, herzhafter Fruchtauftritt, sanfte Würzepikanz und Rasse, frisch, balanciert und ausgereift.

PLV