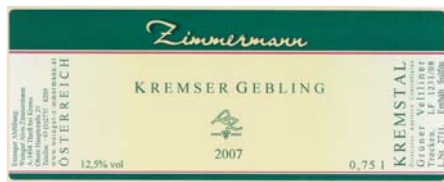


Weingut
ZIMMERMANN



Alois Zimmermann
3494 Theib, Obere Hauptstraße 20
Tel. 02735/8209, Fax -4
a.zimmermann@aon.at
www.weingut-zimmermann.at
11 Hektar, W/R 100/0



Als aktives Mitglied der „Losgelöst“-Weininitiative hat Alois Zimmermann natürlich ein wachsames Auge auf seine Weingärten in besten Kremstaler Lagen, die sich auf Südterrassen in Gedersdorf, Rohrendorf und Kreams verteilen. Die Böden spiegeln auch das Sortiment wider, neben den unterschiedlichen Ausprägungen von Löss finden sich auch klassische Urgesteinsböden; bekannte Rieden wie Gebling, Sandgrube oder Kraxn werden bewirtschaftet. Intensive Laubarbeit und ein gutes Timing für die Ausdünnung und Lese sind der Grundstein für die Weinqualitäten, welche lagenrein und ganz klassisch im Stahltank vergoren und ausgebaut werden. Die Angebotspalette ist angenehm gestrafft und bietet sowohl beim Veltliner,

der unangefochtenen Leitsorte des Betriebs, als auch beim Riesling gutvoneinander abgestufte Charaktere an. Wobei natürlich der Reifeverlauf des 2009er-Jahrgangs auch die mittelgewichtigeren Weine mit recht druckvoller Frucht und deutlich mehr Exotik als üblich gesegnet hat. Besonders hervorzuheben ist der Gebling, ein griffiger, verspielter Veltliner mit toller Frucht reife. Die Lage Rosshimmel hat recht wuchtige 2009er hervorgebracht, sowohl der Veltliner als auch der Riesling sind feurige und recht eigenständige Weine, die noch etwas Flaschenreife vertragen. Der Riesling Kraxn ist ein Klassiker des Hauses, schöner Extrakt und Schmelz, dazu die feine Säurepikanz, viel Wein um wenig Geld. rp

2009 Grüner Veltliner Gernlüssen DAC €€ Klassischer Löss-Stil, etwas Renetten und Kriecherin, zart schotige Noten dahinter; dezentes Fruchtbild, weiche Textur, bisschen Gerbstoff, unkompliziert.

2009 Grüner Veltliner Sandgrube DAC €€ Ringlotten, Minze und markante Apfelnote, Zitrus, kühle Kräuterpikanz dahinter; geschmeidiger Fruchtbogen, etwas weicher texturiert als gewohnt, nussige Würze, nach hinten ziemlich kräftig, zieht spritzig ins Finale, geschmeidiger Trinkfluss.

2009 Grüner Veltliner Gebling DAC €€ Schon in der Nase sehr ausgewogen, Williamsbirne, Hülsenfrüchte, Melisse, Orangenschale, Schwarzbrotgewürz; viel reifes Kernobst, dunkle Kräuterwürze und nervige Säurepikanz, legt zu mit Luft, vereint griffige Textur mit guter Frucht reife, einige Schichten, klingt lang nach. **TIPP, PLV**

2009 Grüner Veltliner Rosshimmel DAC Reserve €€ Fülliger und recht druckvoller Stil, hinter der tropischen Frucht auch markante Pfeffernoten und Chili, dieses Jahr deutlich offener; kraftvolle Fortsetzung, die reichlich muskulöse Frucht

und cremigen Unterton zeigt, auch genug Säurestütze nach hinten, feuriges, druckvolles Finale, seriöser, eigenständiger Stil.

2009 Riesling Kapuzinerberg DAC €€ Viel Marillen- und Orangenfrucht, dazu Biskuit und feine Kräuter, hübsch offen und sortentypisch; präzise Frucht auch am Gaumen, griffig, durch etwas Gerbstoff gestützt, etwas schlank um die Mitte, nach hinten zunehmend zitronig und spritzig, solide. **FUN**

2009 Riesling Kraxn DAC Reserve €€ Vollreife Nase, Navelorangen, roter Pfirsich und Kräuterlikör, dunkel-rauchige Noten, herzhaft und großzügig; kraftvolles Entree, füllige Agrumen und Steinobst, wiederum viel Kräuterwürze, von der präsenten Säure getragen, viel Extrakt und Schmelz, klingt rassig nach, gute Substanz und Länge. **PLV**

2009 Riesling Rosshimmel €€ Breit angelegt, noch etwas luftbedürftig, süße Agrumen, Ananas, Marillenröster, heller Nougat, einige Tiefe anzeigend; druckvolle Fortsetzung, hinter der muskulösen Frucht nervige Pikanz, von etwas Restzucker abgepolstert, eigenständiger Bodenton im Finish, ein Individualist, hat Potenzial.