



## 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**

Alois Zimmermann, engagiertes Mitglied der „Losgelöst“-Weininitiative, hat seine Weingärten, die sich auf Südterrassen in Gedersdorf, Rohrendorf und Krems verteilen, bestens im Griff. Die Böden spiegeln auch das Sortiment wider, gut drei Viertel des Sortiments sind Grüner Veltliner. Neben den unterschiedlichen Ausprägungen von Löss finden sich aber auch klassische Urgesteinsböden, und somit ist auch König Riesling ein wichtiges Thema im Betrieb. Die Mengeneinbußen in Toprieden wie Gebling, Sandgrube oder Kraxn hielten sich in Grenzen: „Veltliner ist bei uns nicht so stark verrieselt wie befürchtet, aber es war natürlich schon wenig, in Anbetracht des Jahrgangs sind wir aber mit einem blauen Auge davongekommen.“

Dass Alois Zimmermann dieses Jahr längere Hefekontaktzeiten auf der Vollhefe realisieren konnte, tut den Weinen schmeckbar gut; das merkt man vor allem beim Veltliner Gebling, der ausgerechnet im 2010er-Jahr so präzise und ausgeprägt dasteht, wie selten zuvor im Betrieb – entsprechend groß ist der Sprung von Gernlüssen und Sandgrube hin zum Kollegen. Gut voneinander abgestuft sind dieses Jahr die Rieslinge: vom süffigen Einstieg in Form des Rosshimmels über den exotischen, fruchtbetonten Kapuzinerberg – eine recht schottrige Lage – bis hinauf zur ausgereiften und überaus mineralischen Kraxn. Letzterer ist ein klassischer Urgesteinstypus, der den Bodenton dieses Jahr besonders gut transportiert. Summa summarum hat das Weingut Zimmermann dieses Jahr qualitativ zugelegt. *rp*

**2010 Grüner Veltliner Gernlüssen KR €€** Duftiger Typus aus klassischer Lösslage, glockenklar und anschmiegsam; schlanker Fruchtbogen, deutliche Kräuterwürze, passende Säure und Gerbstofftraffheit, trinkiges Leichtgewicht.

**2010 Grüner Veltliner Sandgrube KR €€** Markante Noten von Ringlotten, Minze und Renetten, Anis, etwas Grapefruit; saftig und resch, Äpfel und Agrumen, etwas Marzipan, feingliedriger, klassischer Lössveltliner mit guter Säurepikanz und viel Trinkfluss.

**2010 Grüner Veltliner Gebling KR €€** Vielfältige Nase, Hülsenfrüchte, Williamsbirne, Melisse, Zesten, Walnüsse, ausdrucksstark, gutes Volumen und viel Sortendefinition; reifes Kernobst, etwas dunklerer Würzefond, pikante Säure, engmaschig und ausgewogen bei guter Länge. **TIPP, FUN**

**2010 Grüner Veltliner Rosshimmel KR-R €€** Von Beginn an viel Fruchtpräsenz, Kletzenbirnen, Kandiszucker, Aranzini, weißer Pfeffer, Kräuterlikör, röstige Noten; gewisse Fülle,

sortentypisch und überaus fruchttief, saftig bei nerviger Säure, viel Würze im Finish, ein Klassiker. **PLV**

**2010 Riesling Rosshimmel KR €€** Schön duftig, Marille, Orangenzesten, helle Würze, etwas Nougat, glockenklare Stilistik; schlank und süffig, hinter der hellen Steinobstfrucht auch herbe Kräuternoten, rassige Säure, trinkig und sortentypisch.

**2010 Riesling Kapuzinerberg KR €€** Hat wie immer viel Exotik zu bieten, Navelorangen, Physalis, Marillen, florale Aspekte und süße Kräuternoten, eigenständig; am Gaumen sehr saftig, Steinobst und Zesten, kernig und rassig, angenehm trockenes Finish, viel Sorte fürs Geld.

**2010 Riesling Kraxn KR-R €€** Die Lage hat das schwierige Jahr sehr gut verkraftet, Orangen, Dörrmarille, Pumpernickel und Pfefferminze; seidig texturierte Aromatik, ordentliches Volumen und Schmelz bei präsender Säure, fokussierter und ausgereift, deutliche Mineralik im Finish, eine Überraschung. **TIPP**