



# Schlossweingut Graf Hardegg

## Maximilian Hardegg

2062 Seefeld-Kadolz, Großkadolz 1  
Tel. +43 2943 2203, Fax 2203-10  
office@hardegg.at, www.grafhardegg.at  
35 Hektar, W/R 67/33, 200.000 Flaschen/Jahr

Im Schlossweingut Graf Hardegg beginnen wir die Verkostung mit zwei Sekten: zuerst der elegante, mit feiner Perlage ausgestattete „Brut Graf Hardegg“ aus 2013, gefolgt von einem „Brut Rosé 2013“ mit feiner Kirsch- und Mandelnote. Bemerkenswert: keine Dosage verdeckt die Grundaromen und den geschmacklichen Charakter dieser Schaumweine. Sie sind wirklich brut, ein Tipp für Liebhaber trockener Schaumweine.

Dr. Andreas Gruber, Kellermeister und verantwortlich für die Weinproduktion des Schlossweingutes, erklärt begeistert die Chancen, hier auf mineralischen Böden prägnante Weine mit großem Charakter herzustellen. Die Serie der Veltliner läutet der schon zur Marke gewordene Veltinsky – bereits zum 21. Mal – mit fruchtiger Würze und hohem Trinkanimo ein. Der Veltlinerreigen führt uns weiter über den klassischen „Graf Hardegg“ zum Lagenveltliner „Vom Schloss“ mit reifer, kerniger, Säure. Jener von der Lage „Steinbügel“ zeigt sich von mächtiger Struktur, erfüllt jede Gaumenfreude – eine Empfehlung für jeden Veltlinerfreund. Die Rieslinge sind durch besondere Frucht geprägt, besonders jener von der Toplage Steinbügel. Der Chardonnay aus der gleichen Lage aus 2015 zeigt sich dicht, lange am Gaumen mit feiner belebender, salziger Note. Unbedingt zu erwähnen ist die in Österreich nur hier anzutreffende Sorte Viognier. Der aus 2015 stammende zeigt bei festen Extrakten wunderbar eingebundene Zitrusnoten. Im roten Bereich gefällt der schon traditionell bekannte und begehrte Pinot 2014. Er stammt aus der Lage Steinbügel und weist viel Fruchtigkeit und belebende Tanninstruktur auf. *hab*

## NIEDERÖSTERREICH

★★ S €€  
**2016 Veltinsky** Klassisch süffig, gute Würze, pfeffrig, gute lebhaft Säure, spürbare animierende Kräuterstruktur, Äpfel und Steinbirne, gewohnte Trinkfreude, Sommerwein.



★★★ S €€  
**2016 Grüner Veltliner Graf Hardegg** Sortenreiner Duft, gelber Apfel, weißer Pfeffer, Reineclaude, Nektarine, viel Trinkfluss, gut gereift, auflebend, animierend.

★★★ S €€  
**2016 Grüner Veltliner Vom Schloss** Feine Mandel-Nuss-Note, Ciabatta, Weißbrot, Grapefruit, Spur von Zimt, Nelke, feine, reife Säure, kernig, dicht am Gaumen, fleischig, eingebundene Säure.

★★★★ S €€€ **TIPP**  
**2016 Grüner Veltliner Steinbügel** Melone, reife Birne, exotische Früchte, gelbe Pfirsiche, dicht, extrakt süß, ständig in Bewegung, feine Creme, Vanillehauch.

★★★ S €€  
**2016 Riesling Vom Schloss** Fein duftendes Marillenkompost, Orangenzesten, geschmeidig, cremig, glockenklar, reife Säure, schöner Abgang.

★★★★ S €€€€ **FUN**  
**2016 Riesling Steinbügel** Mineralisch geprägt, Weingartenpfirsiche, Zitrus, Honignote, gelbe Blüten, Grapefruit, sehr elegant und feinnervig, dicht, lang am Gaumen, gut balanciert.

★★★ S €€€  
**2015 Chardonnay Steinbügel** Sehr beerenfruchtig, weiße Ribisel, Stachelbeere, Kriecherl, mineralisch, salzige Note, Gewürzstraub, zarter Vanillehauch, versteckte Rasse, guter, reifer Körper, muskulös, lange am Gaumen, Harmonie von Körper, Frucht und gediegener Reife.

★★★★ S €€€€ **TIPP**  
**2015 Viognier** Viel Birne, mineralisch, cremig, würzig, Zitrusnoten im Duft, Zitronengras, Verbene, Limone, Limette, Steinobst, sehr sortentypisch, extrakt dicht, Rarität.

★★★ S €€  
**2014 Pinot Noir Vom Schloss** Erdbeere, Mandel, Dörripflaumen, belebende Säure, frisch, fidel, gleitende feine, graphitartige Tannine, knackig belebend, kernig.

★★★ S €€€€  
**2014 Pinot Noir Steinbügel** Erdbeermus, Mandel, pfeffrig, sehr würzig, auffrischend, dichte Struktur, knackige Fülle, langer Nachhall, einiges an Potenzial.

## ÖSTERREICH

★★★★ K €€€ **FUN**  
**2013 Graf Hardegg brut/2** (CH/PN) Klassische Champagnercuvée, mineralische Textur, Birne, Biskuit, fruchtig, leichte Erdbeere, Duft von Himbeere, viel Creme, feine Perlage, belebende Struktur, angenehm gaumenfüllend, ganz trocken, lange im Nachhall.

★★★ K €€€  
**2013 Graf Hardegg brut Rosé/2** (PN/ZW) Feine, dezente Kirschnote, rotfruchtig, nussig, Mandel, kernig, Grapefruit, feine Klinge vom Pinot, gute Säure, angenehm belebende Perlage, keine unnötige Dosage, ganz trocken, pikant und kernig.