

OÖN-Weinshow: Der beste Wein vom Leithaberg

Gans im Glück: Die Familie Hans und Christine Nittnaus aus Gols triumphierte am Martinstag mit ihrem Blaufränkischen

GMUNDEN. Ein knusprig gebratenes Gansl, frisch aus dem Ofen, ist an und für sich schon ein kulinarischer Höhepunkt. Und passt perfekt zur kalten Jahreszeit, wenn die herbstlichen Aromen die Sinne sanft umschmeicheln. Noch besser gelingt die Verführung jedoch mit einer korrespondierenden Weinbegleitung, vorzugsweise passt dazu die Sorte Blaufränkisch.

Die OÖN nahmen den Martinstag und zehn Jahre Leithaberg zum Anlass, und veranstalteten im Landhotel Grünberg in Gmunden in gewohnt prachtvollem Ambiente die beliebte Weinshow. Dem Thema entsprechend wur-

den die roten Leithaberg DAC-Weine verkostet. Der analytische Alkohol sollte 14 Vol% nicht übersteigen, der Ab-Hof Preis war mit 25 Euro limitiert. Wie bei den vergangenen Weinshows wurden die Weine im Vorfeld von einem Sommelier-Team verdeckt verkostet und bewertet. Danach griffen die 120 Gäste zu den Gläsern und kosteten von den 14 verschiedenen Weinen. Von jedem Betrieb gab es zwölf Flaschen. Der Wein, der zuerst ausgetrunken wurde, und demnach den Gästen am besten schmeckte, durfte sich als Sieger der Weinshow bezeichnen. Für das vinophile Publikum ging der erste

Platz an Hans und Christine Nittnaus aus Gols, gefolgt vom Weingut Höppler aus Breitenbrunn und Toni Hartl aus Reisenberg.

Für die Sommeliers belegte Hartl ebenso den dritten Platz, ex aequo mit dem Golser Betrieb Hans und Anita Nittnaus. Zweiter wurde Prieler aus Schützen, und den Sieg heimste sich Leo Sommer aus Donnerskirchen ein.

Nächste Weinshow: 10. Februar, Gasthof Haudum, Helfenberg, Thema: Neusiedler DAC, 45 Euro (mit OÖNcard 43 Euro) inkl. Menü, Wein, Wasser und musikalischer Umrahmung. Anmeldung: 07216/6248, www.haudum.at



Die Experten Michael Pernkopf, Hannes Schubert, Hans Stoll und Philipp Braun



Die beliebtesten Leithaberg-Weine

Expertenwertung

Die Jury bestand aus WIFI-Sommelierausbildner und Mitorganisator Hans Stoll, Grünberg-Sommelier Hannes Schubert und OÖNachrichten-Weinspezialist Philipp Braun.

Die Kriterien für die Weine wurden im Vorfeld festgelegt. Dem Weinshow-Motto „zehn Jahre Leithaberg“ entsprechend wurden die Leithaberg DAC Rotweine verkostet. Der analytische Alkohol sollte 14 Vol% nicht übersteigen. Der Ab-Hof Preis war mit 25 Euro limitiert. Die Experten verkosteten die Weine verdeckt und bewerteten nach dem 20-Punkte-System.

1 Leo Sommer, Donnerskirchen, Jg. 2013, 16 Euro, 02683/8504

2 Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Jg. 2013, 23 Euro, 02684/2229

3 Nittnaus Hans und Anita „John“, Gols, Jg. 2014, 17,90 Euro, 02173/2248

3 Toni Hartl, Reisenberg, 25 Euro, Jg. 2013, 02234/806365

5 Nittnaus Hans und Christine, Gols, 15,90 Euro, 02173/2186

nachrichten.at

Mehr Fotos:
nachrichten.at/fotogalerie

Die Show-Sieger

Das Publikum verkostete die Weine ebenso verdeckt. Als Weinshow-Sieger ging der Weinbetrieb hervor, dessen zwölf Weine zuerst ausgetrunken wurden, und somit den 120 Gästen am besten schmeckten.

1 Nittnaus Hans und Christine, Gols, Jg. 2011, 15,90 Euro, 02173/2186

2 Weingut Höppler, Breitenbrunn, Jg. 2012, 14,90 Euro, 02683/239070

3 Toni Hartl, Reisenberg, Jg. 2013, 25 Euro, 02234/806365

4 Weingut Koppitsch, Neusiedl am See, Jg. 2012, 18 Euro, 02167/2636

5 Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Jg. 2013, 23 Euro, 02684/2229



Danke für die köstliche Kooperation