

**Robert Oberhofer**

6068 Mils, Bundesstraße 7, Tel.: 05223/586 00

**88 Himbeer 2003** 41 % vol., € 58,-/0,35 l

Deutliche, zitronig-frische Himbeernoten, helle Schokolade, dahinter dunkle Würze; wirkt auch am Gaumen sehr lebendig, dicht und lange anhaltend.

**88 Limonera 2003 (Birne)** 41 % vol., € 29,-/0,35 l

Wirkt im Duft anfangs verschleiert, würzig-nussig, mit zitronigen Akzenten; am Gaumen präsent, süßlich-zitronig-pikant, mit deutlichen, grünlich-herben Noten, Druck und gute Länge.

**83 Schlehe 2003** 41 % vol., € 37,-/0,35 l

Helle Aromatik mit zarter Würze im Duft, kühl und ruhig, weiße Schokolade; am Gaumen etwas rustikal und nicht mehr so transparent, lässt im Abgang nach.

**82 Marille 2003** 41 % vol., € 29,-/0,35 l

Zeigt im Duft sehr schöne und klare Marillenaromen (auch Dörrfrüchte), ist allerdings verhalten; anfangs feiner Schmelz, im Abgang etwas herb.

**80 Brombeer 2003** 41 % vol., € 51,-/0,35 l

Tendenziell helle Beerenaromatik im Duft, mit kühlen, blättrigen Noten; am Gaumen zuckerhaft, etwas unruhig, lässt im Abgang nach.

**80 Williams 2003** 41 % vol., € 26,-/0,35 l

Duft von reifen Birnen, etwas verhalten, mit frischer Würze; wirkt am Gaumen transparent, ohne viel Druck zu machen.

**79 Zwetschke 2003** 41 % vol., € 27,50/0,35 l

Erinnert an Schokolade und Nougat, ebenso an Waldhimbeeren und etwas Marzipan; auch am Gaumen Marzipan, etwas herb und von mittlerer Länge.

**75 Johannisbeer 2003** 40 % vol., € 51,-/0,35 l

Verhalten im Duft, dunkle und marmeladige Fruchtaromen, Noten von grünen Blättern; auch am Gaumen verhalten, mit herb-blättrigen Noten.

**72 Vogelbeer 2000** 45 % vol., € 42,-/0,35 l**70 Holunder 2003** 41 % vol., € 42,-/0,35 l**Obsthof Pankl**

7033 Pötsching, Hauptstraße 52, Tel.: 02631/21 03

**85 Mutsu 1999 (Apfel)** 39,5 % vol., € 19,50/0,35 l

Sehr klar im Duft, erinnert an ledrige Apfelschalen, mit süßlichen und würzigen Noten unterlegt; analog am Gaumen, kompakt und harmonisch.

**84 Zwetschke im Holzfass 2002** 40,5 % vol., € 20,30/0,35 l

Helle Aromen, Vanillepudding, zarte Zimtwürze, die Zwetschke nur verhalten, zarter, gekonnter Holzeinsatz; dezent auch am Gaumen, mit Schmelz und Länge.

**78 Kronprinz Rudolf 2000 (Apfel)** 39,5 % vol., € 17,20/0,35 l

Dunkelwürzig-ledrige Aromen von Apfelschalen, dahinter duftiges Apfelmus, „Pizzatieneis“; wirkt am Gaumen nicht ganz so transparent, im Abgang etwas flach.

**78 Winterforellen 2001 (Birne)** 39,5 % vol., € 25,10/0,35 l

Dezente, grünschalige und nussige Birnenaromen, etwas zurückhaltend; zeigt am Gaumen deutlicher die Frucht, doch nicht klar gezeichnet und scharf.

**Landgasthof Peilsteinblick, Hans Krenn**

3683 Yspertal, Stangles 41, Tel.: 07415/72 58, krenn@wirtshausbrennerei.at, www.wirtshausbrennerei.at

**90 Kaiserholzbirn 2003** 42 % vol., € 23,50/0,35 l

Helle Birnenaromen, zart-würzig unterlegt, insgesamt zurückhaltend; mit zitronigen Noten am Gaumen, druckvoll, dennoch elegant und harmonisch.

**88 Schlehe 2003** 41 % vol., € 38,-/0,35 l

Weiche, schokoladige Noten, dahinter frische exotische Aromen (Maracuja), zartwürzige Anklänge von Zwetschken; verspielt am Gaumen, pfeffrig, marzipanig, etwas herb im Abgang.

**80 Aristo Cuvée 2003 (Obstler)** 41 % vol., € 26,-/0,35 l

Wirkt im Duft leicht bedeckt, Himbeere ist erkennbar, grünlich-frisch; am Gaumen differenzierter, mit Apfel- und Birnenaromen, pikant, aber etwas breit und scharf.

**80 Rote Williams 2003** 42 % vol., € 25,-/0,35 l

Zeigt süßliche, helle Williamsaromen, allerdings sehr verhalten; am Gaumen herb-zitronige Struktur, reife Birnennoten, mit leichter Schärfe.

**79 Honigbirn 2003** 42 % vol., € 22,-/0,35 l

Die Birnenaromen sind da, jedoch verschleiert, breiige und getreidige Noten; lebendiger und pikant am Gaumen, etwas scharf und undifferenziert im Abgang.

**77 Muskateller 2002** 42 % vol., € 22,-/0,35 l

Duft von Rosen in der Nase, süßlich, animierend, schwere florale Noten; wird am Gaumen fast eindimensional süß und stechend pikant.

**75 Marille 2003** 42 % vol., € 26,-/0,35 l

Anklänge von Karamell und Marzipan ebenso wie grünliche Akzente, etwas verschleiert; wirkt am Gaumen eindimensional süßlich, kaum typische Frucht, wird rasch flach.

**74 Quitte 2003** 42 % vol., € 33,-/0,35 l**Thomas Perger**

2405 Bad Deutsch Altenburg, Sulzgassee 11, Tel.: 02165/668 00

**81 Weinbrand im Eichenfass 1998** 40 % vol., € 20,-/0,35 l

Vanille, süßlich-cremige Aromen, Karamell, geschmeidig, mit typischem Charakter; am Gaumen malzig, mit Noten von Kokos, im Abgang etwas herb.

**Pfau, Valentin Latschen**

9020 Klagenfurt, Schleppeplatz 1, Tel.: 0463/427 00-66, info@pfau.at, www.pfau.at

**89 Bramburius 2003 (Kartoffel)** 44 % vol., € 17,-/0,35 l

Getreidige Aromen im Duft, grünlich, nussig-stängelig, sehr typische, frische Fruchtnoten; hat am Gaumen Schmelz, Süße und Länge, kräftig im Alkohol, aber nicht scharf.

