



Rudolf & Norbert Fidesser

2051 Platt 39

Tel. & Fax 02945/2592

weingut@fidesser.at

www.fidesser.at

„Nichts geben, nichts nehmen“ lautet das Credo des ruhigen Leitwinzers aus Platt, der schon jahrelang mit der Umstellung auf biodynamische Wirtschaftsweise liebäugelt; kein Wunder, beschäftigte sich doch Norbert Fidesser schon lange vor dem Bio-Boom mit den komplexen Zusammenhängen alternativer Bewirtschaftung. Mit gleich fünf sehr unterschiedlich charakterisierten Veltlinern beginnt die umfangreiche Verkostung, der Leichte Trinkgenuss macht seinem Namen alle Ehre, wird aber schon vom DAC Platt Rieden in puncto Feingliedrigkeit in die Schranken gewiesen. So richtig zur Sache geht es mit dem intensiv würzigen Kirchleiten, er kommt dem zweiten Stern schon erstaunlich nahe. Auf diesem Niveau sind sowohl Ranner als auch der neue Nalber Holzzapfel angelegt, Ersterer ist, wie jedes Jahr, von burgundischer Eleganz und druckvoller Aromatik geprägt, der Zweite ist ein waschechter Neuzugang und stammt vom Granit-Gneis-Verwitterungsboden direkt neben der markanten Retzer Windmühle; gebündelt und strahlend rollt er über den Gaumen, die Mineralität ist sehr ausgeprägt, deutlicher kann man Bodenunterschiede kaum herausarbeiten, ein vielversprechendes Veltlinerduo.

Auch bei den Aromasorten arbeitet Norbert Fidesser kompromisslos, das merkt man bereits dem höchst erfrischenden Muskateller an. Sehr solide und ausgereift präsentiert sich auch der Sauvignon Blanc Platt Rieden, so richtig die Sorte hochleben lässt dann der Außerm Holz, ein ausgesprochen dunkelfrüchtiger Typus, zupackend und mit viel süßer Pikanz klingt er nach. Ein offener und trinkfreudiger Riesling leitet zum diesjährigen Highlight des Hauses Fidesser über, dem beeindruckenden Weißen Traminer Höhweingarten: Schon die Nase ist schlichtweg superb, tief aromatisch, jugendlich und elegant verwoben, das alles verdichtet sich am Gaumen bei 15% Alkohol, rassiger Säure und exorbitantem Extrakt, dabei wirkt er leichtfüßig und beintrocken, ein großes Gewächs. Bei den Roten ist ein herzhaft fruchtiger Zweigelt Kirchleiten zu vermelden sowie ein beachtlicher Pinot Noir vom Kapellenberg, der präzise Aromatik und Ausgewogenheit ins Glas bringt. Am interessantesten ist freilich der Retzer Parbluieberg, dessen Syrah-Anteil noch einmal spürbar gesteigert wurde; mit feurig-pfeffriger Würze, zupackender Beerenfrucht und noblem Toasting setzt sich dieser „Hermitage aus dem Retzer Land“ in Szene. *rp*

2007 Leichter Trinkgenuss (GV)

2007 Weinviertel DAC Platt Rieden	★
2007 Grüner Veltliner Kirchleiten	★
2007 Grüner Veltliner Ranner	★★
2007 Grüner Veltliner Nalber Holzzapfel	★★
2007 Gelber Muskateller Platt Rieden	★
2007 Sauvignon Blanc Platt Rieden	★
2007 Sauvignon Blanc Außerm Holz	★★
2007 Riesling Platt Rieden	★
2007 Weißer Traminer Obere Höhweingarten	★★★
2005 Zweigelt Kirchleiten	★
2005 Pinot Noir Kapellenberg	★
2006 Retzer Parbluieberg (ZW/SY)	★★