

Große Kremstaler Lage an der Grenze zur Wachau:
Der Steiner Pfaffenberg offenbart sich als aufgewölbter
Schild, der sich markant ans Donauufer schiebt.



Renaissance am Pfaffenberg Riedenporträt und Vertikale 2015–1958

Neue Perspektiven eröffnen sich für die geschichts-
trächtige Ried Pfaffenberg. Ihr Lagenpotenzial
entdecken immer mehr Winzer und eine neue
Riedenverordnung lässt auf neue Impulse hoffen.
Vinaria widmet dem Pfaffenberg ein umfassendes
Riedenporträt und geht der Frage nach: Wie schmeckt
Pfaffenberg eigentlich? **Uwe Schögl**

Pffaffenberg ist ein beliebter und häufiger Riedname in Österreich und Deutschland, der früher sehr oft Auskunft über den Besitz der Kirche gab. Der bekannteste ist die Ried in Stein-Krems, die sich über zwei Weinbaugebiete erstreckt und im kollektiven Weinbewusstsein noch viel zu wenig verankert ist: Erstaunlich, erfüllt sie doch in klimatischer wie geologischer Hinsicht alle Voraussetzungen für tolle Weine. Und spricht man mit Topwinzern vor Ort, so fällt ihr Name in einem Atemzug mit Achleiten, Kellerberg, Loibenberg, Kögl oder Wachtberg.

Der Dornröschenschlaf hat viele Ursachen: eine davon ist, dass der Pfaffenberg wie kaum eine andere Riede in Österreich von einer vielschichtigen Historie geprägt ist. Letztendlich begründete diese deren heutige Namensgebung. Ursprünglich als „Mons clericorum“ bezeichnet – was auf rein kirchlichen Grundbesitz rückschließen lässt – ist der Name Pfaffenberg im Ortsteil Stein seit

1230 urkundlich geläufig und genießt seitdem hohe Wertschätzung. Die Kirche (Bistum Passau) und Klöster (Tegernsee, Göttweig, Osterhofen etc.) blieben über die Jahrhunderte Mehrheitseigentümer dieses Kleinods, sodass sich die volkstümliche Bezeichnung „der Pfaffen (Wein)berg“ durchsetzte. Erwähnt sei, dass ursprünglich das Wort Pfaffe gleichbedeutend mit Priester war und die abfällige Bedeutung erst seit der Reformationszeit gebräuchlich wurde. Ebenso war die untere Wachau im Bereich Loiben über Jahrhunderte (bis zur josephinischen Säkularisation) geprägt durch die mehrheitlich kirchlichen Besitzverhältnisse wie das salzburgische Erzbistum und das bayrische Kloster Tegernsee und nicht zu vergessen die wenigen landesfürstlichen und bürgerlichen Besitzungen. Dieser wirtschaftshistorische Kontext macht es verständlich, dass der Pfaffenberg zwar vollständig auf dem Gemeindegebiet Krems, genauer: in der Katastralgemeinde Stein liegt, zu-



Erich Krutzler und Elisabeth Pichler-Krutzler brillierten mit Rieslingen aus den Jahrgängen 2015 und 2013.



Rainer und Christina Wess stellen den beiden Top-Veltliner aus der Ried Steiner Pfaffenberg.

Foto: Markus Rössle, Manika Löffler

gleich aber auf zwei Weinbaugebiete aufgeteilt ist, nämlich die Wachau mit dem Weiler Rothenhof/Gemeinde Unterloiben und der viel größere Part im Kremstal (Stein-Krems).

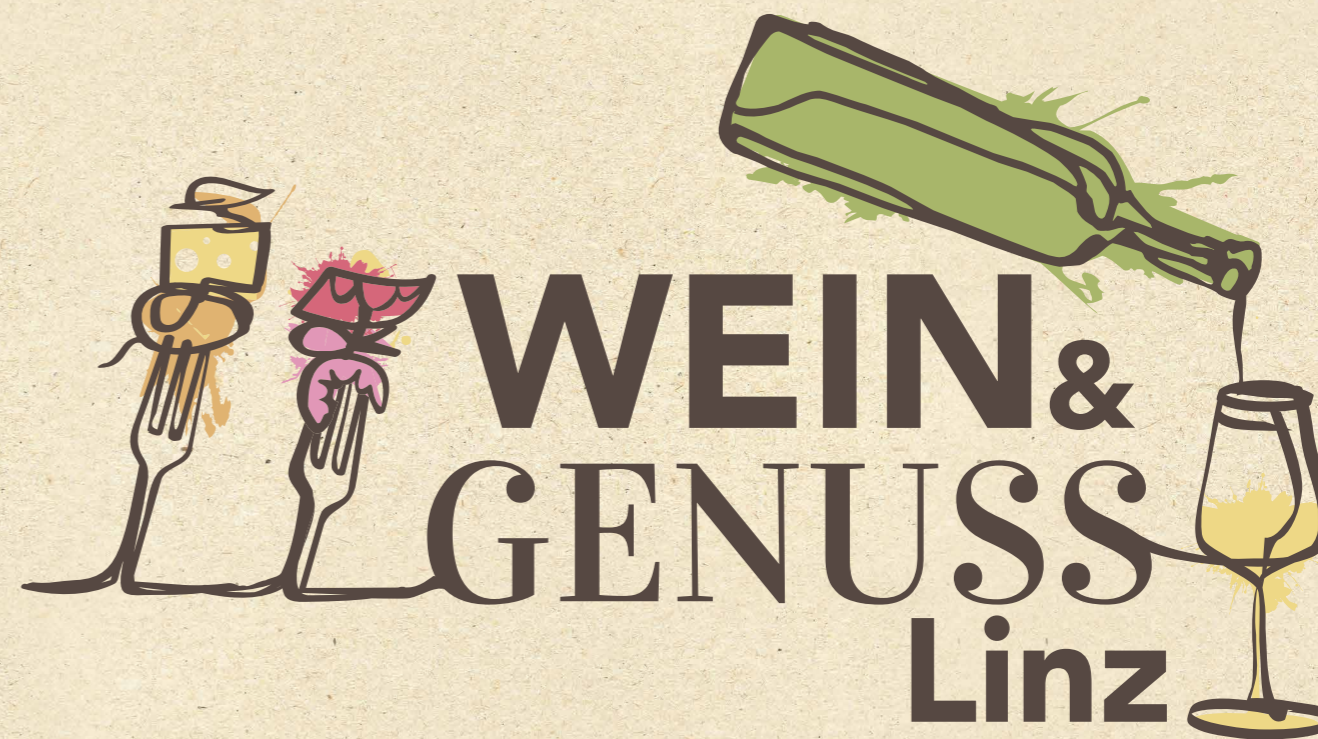
Topografie und Riedendefinition So exponiert die Lage des Pfaffenbergs als aufgewölbter Schild ist, der sich markant an das Donauufer schiebt – topologisch vergleichbar mit der Ried Achleiten – ,so unauffällig und unsichtbar ist er, wenn man entlang der Donaustraße an ihr vorbeifährt. Erst vom rechten Donauufer in Mautern öffnet sich im Auge des Betrachters die circa 15 Hektar große Lage in voller Pracht mit ihren steilen Terrassenanlagen bis zum Steilabbruch („Klarwand“) zur Donau. Die Topografie der Ried Pfaffenberg ist eindeutig festgelegt: begrenzt im Süden durch die Donau, im Osten vom Förthofgraben und auf Wachauer Seite durch den Rothenhofgraben.

Weinpolitische Beschlüsse zur Riedendefinition haben dem Pfaffenberg mehr geschadet als genutzt: Im Jahr 1974 wurde die Kernlage in Stein-Krems zur 185 Hektar großen „Flur Pfaffenberg“ zugeordnet, die wiederum Teil der Großlage Kremstal wurde. In die Flur Pfaffenberg sind die weiteren Rieden Kreuzberg, Kögl, Wachtberg, Wieden eingegliedert, die aber alle differierende Bodenvarianten und Klimabedingungen aufweisen. Die Bezeichnung Pfaffenberg am Etikett ließ – mit wenigen lagenreinen Bouteillenfüllungen – wenig Rückschlüsse auf die Herkunft des Inhaltes zu, meist verbarg sich hinter dem „Kremser Pfaffenberg“ die „Flur“. Im Rückblick war diese Splitting des Pfaffenbergs eine nicht sehr weitsichtige weinpolitische Entscheidung, stand diese doch einer rein qualitätsorientierten und herkunftstypischen Identitätsbildung des

Pfaffenbergs im Wege. Ein Schicksal, das er übrigens mit der „Sandgrube“ in Krems teilt.

Die bedeutendsten Pfaffenberg-Winzer aus Krems und Loiben haben nun alle Anstrengungen unternommen, um eine Änderung der Herkunftsbezeichnung in der Riedenverordnung zu erwirken. Die Großriedenbezeichnung „Flur“ für den Pfaffenberg ist ab nun gesetzlich untersagt, sodass seine topographische Ausdehnung nun als Einzellage (Katastralgemeinde Stein/Krems) begrenzt sein wird.

Facettenreiche Geologie Bodenformation und Klima sind entscheidende Faktoren für das Geschmacksbild eines Weines. Der kompakt-halbkegelförmige und steil-terrassierte Pfaffenberg weist im Wesentlichen mit Gneis durchsetzte Verwitterungsböden auf. Die Bodenzusammensetzungen variieren auf engstem Raum und sind durch unterschiedliche Bodenprofile gekennzeichnet. In westlichen, zur Wachau disponierten Lagen ist mehrheitlich Gföhler Gneis anzutreffen, der östliche Teil in Stein zeichnet sich durch stärkere Amphibolit-Einschlüsse aus. Spezifisch haben sich in den östlichen Flanken Lössablagerungen (sog. Lösspakete) aus der Eiszeit (Pleistozän) angesammelt, die man im Westteil nicht findet. Dieser Bereich verfügt auch über die kargeren Böden, was nicht unwesentlich für das Geschmacksbild der Weine beiträgt. Je nach Höhenlage finden sich unterschiedlich dicke Bodenaufgaben: Die tiefgründigsten Böden befinden sich im mittleren Bereich (von circa 270 bis 300 Meter). Entsprechend der geologischen Beschaffenheit gilt der gesamte Pfaffenberg mit wenig Wasserspeicherung als trockene bis sehr trockene Lage, sodass die Weingärten mit wenigen Ausnahmen



16. & 17. 2. 2018
Design Center Linz, 13 bis 20 Uhr

BESTE
WEINE
HÖCHSTER
GENUSS

Das Top-Event für Freunde des edlen Genusses. Beste Winzer aus ganz Österreich und Anbieter erstklassiger Lebens- und Genussmittel präsentieren bei dieser Fach- und Publikumsmesse feinste Produkte. Zum Kosten und Kaufen.

Jetzt
Tickets
sichern!

↳ komplett bewässert werden. Die Frage, ob die Herausbildung der zahlreichen Subrieden am Pfaffenberg in Zusammenhang mit den stark variierenden Boden- und Gesteinsprofilen auf engstem Raum steht – oder/und durch die stark wechselnden Eigentumsverhältnisse am Pfaffenberg im Laufe der Geschichte begründet ist, muss spekulativ bleiben. Nur wenige dieser Subrieden sind noch bekannt, etwa Greif, Hinterleiten, Klar(wand), Steindl, die alle aber heute ohne lagenbezeichnende Relevanz sind.

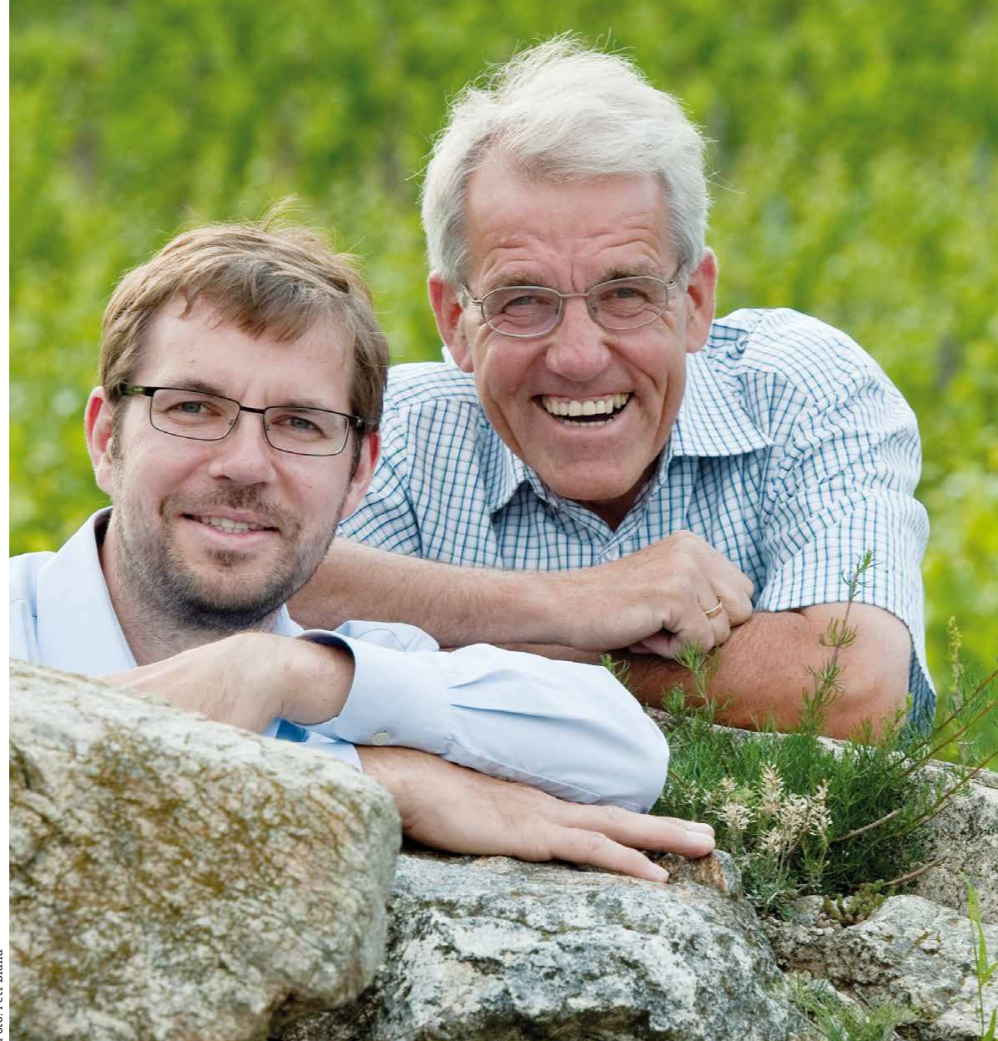
Klima: pannonisch heiß und windig

Am Pfaffenberg treffen jene zwei unterschiedlichen Klimaeinflüsse im Wechselspiel aufeinander, die das Donautal in diesem Abschnitt kennzeichnen: das westlich-ozeanische mit dem kontinental-pannonischen Klima im Osten. Das bedeutet, dass die trockenen, warmen Luftmassen und die nächtlich feuchten Strömungen aufeinandertreffen. Entsprechend seiner spezifischen Exposition ist der Pfaffenberg viel stärker dem Osteinfluss mit intensiverem Wind ausgesetzt, was erhöhte Trockenheit für die Vegetation bedeutet.

Das Mikroklima ist auch hier speziell ausgebildet: Kennzeichnend für den Pfaffenberg sind die großen Höhenunterschiede der Weingärten, die von ca. 250 bis zu 430 Meter reichen. Tiefere Lagen sind viel mehr vom Donauverlauf beeinflusst (Feuchtigkeit) als die oberen Parzellen, die sich oftmals dem spätherbstlichen Nebel entziehen.

Struktur und Stilistik: Wie schmeckt Pfaffenberg? Die Verkostung ging von zwei Prämissen aus: Welche Qualitäten kann der Pfaffenberg beim (trockenen) Riesling und Veltliner erbringen? Und zusätzlich: Gibt es eine typische Lagen- und Mikroklimaausprägung, die sich in der Struktur der Weine ablesen lässt, oder anders gesagt: Wie schmeckt Pfaffenberg?

Beginnen wir mit dem zweitwichtigsten Sortenvertreter am Pfaffenberg, dem Grünen Veltliner, der circa 20% Flächenanteil hat und vor allem auf den tiefgründigen Böden im Mittelbereich anzutreffen ist. Nur wenige Weingüter wie Pichler-Krutzler und Tegernseerhof in Loiben, Rainer Wess und Hörth in Krems/Rohrendorf bewirtschaften dort



Herausragende Reslinge Pfaffenberg-Pioniere Emmerich H. Knoll und Vater Emmrich Knoll

diese Sorte. Auffallend zeigte sich in der Verkostung eine sehr uneinheitliche Stilistik mit wenig ausgeprägter Terroirspezifität, noch dazu fiel das geringe Reifepotenzial der Veltliner auf – die bis zum Jahrgang 2003 zurückreichten. Hinsichtlich präziser Struktur, Klarheit und Balance ist grosso modo bei den Pfaffenberg-Veltlinern noch viel Luft nach oben. Die erfreulichsten Vertreter kamen von Sortensieger Rainer Wess, der seit 2003 im östlichen Mittelbereich etliche Parzellen bewirtschaftet, sowie vom Weingut Hörth und Tegernseerhof.

Ganz anders präsentierten sich die Pfaffenberg-Rieslinge (mit ca. 80% Flächenanteil), von denen die besten Vertreter in puncto Vielschichtigkeit, Finesse und Langlebigkeit voll überzeugen konnten. Emmerich Knoll ist der Doyen für Pfaffenberg-Rieslinge, mit jahrzehntelanger Erfahrung und Wissen, was die jeweilige Lagenspezifität ausmacht. Geschmacklich, so Emmerich Knoll, „stellt sich der Pfaffenberg deutlich eigenständig dar, der erst mit längerer Lagerung (von circa 8 bis 10 Jahren) voll seine Stärken ausspielt“. Er konstatiert dem Pfaffenberg dieselbe Wertigkeit wie dem Loibenberg – beide sind ja bekanntlich im Portefeuille des Weinguts bestens vertreten – aber: Auch wenn „die Böden der beiden Rieden sich kaum unterscheiden, so hat der Pfaffenberg nie so primärfruchtige und intensive Steinobstkomponenten wie der Loibenberg“. Die Pfaffenberg-Rieslinge, so Emmerich Knoll weiter, sind „verhaltener im Ausdruck, zeigen mitunter mehr Würze und nehmen einen kontinuierlicheren Reifungsverlauf im



Foto: Christian Husar, Weingut Tegernseerhof, Helge Kirchberger

Vergleich zu den anderen Loibner Lagen“. Ein weiterer wichtiger Faktor für die Stilistik ist, so Knoll, die „Exposition“ der Weingärten: Circa 1,5 Hektar bewirtschaftet die Familie Knoll, der mittelgewichtige „Kabinett“ kommt von den oberen „trockeneren, östlich gelegenen Parzellen“, die „Selection“ liegt vorrangig im tiefgründigeren Mittelbereich, reift früher und erbringt die gewünschten höheren Mostgewichte.

Erich Krutzler vom gleichnamigen Weingut Pichler-Krutzler in Oberloiben hat sich voll der Entdeckung der Lagenqualitäten am Pfaffenberg verschrieben und bewirtschaftet inzwischen 1,5 Hektar, vor allem Riesling. Entsprechend dem Knoll'schen Vorbild führt er die zwei Varianten von „Klassik“ und eine kräftigere Premiumlinie „Alte Reben“ mit späterer Lese und mehrmonatiger Feinhefenzzeit. Erich Krutzler beeindruckt die Pfaffenberg-Weine durch die „unaufdringlich klare Stilistik und distinguierte Frucht, die in der Jugend ruhig fließen“ und die ganz seiner Ausbauphilosophie von klar und präzise strukturierten Weinen entgegenkommt. Obwohl erst mit



#1 Bertold Salomon vom traditionsreichen Undhof in Stein glänzte mit jung und alt, etwa 2015 und 1995.

#2 Vom Tegernseerhof der Familie Mittelbach gibt es je einen Riesling und einen Veltliner vom Pfaffenberg.

#3 Ausgezeichnete Rieslinge Alt und Jung aus der Flur Pfaffenberg: Winzer-Krems-Team aus Kellermeister Franz Arndorfer, Obmann Franz Bauer, Geschäftsführer Franz Ehrenleitner, Verkaufsleiter Ludwig Holzer.

Toplist Riesling

- 18,5 Weingut Knoll | 2007 Pfaffenberg Selection
- 18,2 Pichler-Krutzler | 2013 Steiner Pfaffenberg Alte Reben
- 18,0 Weingut Knoll | 2006 Pfaffenberg Selection
- 17,5 Weingut Salomon – Undhof | 2015 Pfaffenberg KR-R, 1ÖTW
- 17,4 Pichler-Krutzler | 2013 Steiner Pfaffenberg
- 16,9 Pichler-Krutzler | 2015 Steiner Pfaffenberg
- 16,8 Weingut Salomon – Undhof | 1995 Steiner Pfaffenberg Heiliggeist Auslese
- 16,7 Weingut Tegernseerhof | 2015 Steiner Pfaffenberg
- 16,7 Weingut Winzer Krems | 2007 Kremser Pfaffenberg
- 16,6 Weingut Tegernseerhof | 2009 Steiner Pfaffenberg
- 16,5 Weingut Winzer Krems | 1958 Kremser Pfaffenberg Kabinett
- 16,5 Weingut Tegernseerhof | 2010 Steiner Pfaffenberg

Grüner Veltliner

- 16,4 Rainer Wess | 2010 Steiner Pfaffenberg KR-R, 1ÖTW
- 15,7 Rainer Wess | 2012 Steiner Pfaffenberg KR-R, 1ÖTW
- 15,4 Weingut Tegernseerhof | 2013 Steiner Pfaffenberg
- 15,4 Weingut Hörth | 2015 Steiner Pfaffenberg KR-R, 1ÖTW

**ABKÜRZUNGEN:****G**Glasverschluss**K**Naturkork**S**Schraubverschlusstasted in
Zalto DenkArt

zur Verkostung

dem Jahrgang 2012 am Pfaffenberg eingestiegen, kann Krutzler ein breites Geschmacksspektrum vorweisen und hat mit der Trockenbeerenlese von 2015 ein weiteres Kapitel dieser zukunftssträchtigen Lage aufgeschlagen.

Botrytis am Pfaffenberg – obwohl trocken und windig – ist ein Thema und zeigt, wie vielschichtig das Mikroklima dort ist: Sie bildet sich unterschiedlich stark (besonders 1995 und 1998), vor allem in den kühleren Seitengraben in Kombination mit der Feuchtigkeit der Donau, aus. Bertold Salomon vom Weingut Salomon – Undhof verweist auf dieselben Erfahrungswerte für seine seit 2006 ausgebauten, straff-klarfruchtigen Rieslinge „Kremstal DAC Reserve“, die er absolut Botrytis-frei halten möchte. Das Weingut Salomon – Undhof kann auf eine bis in die 1970er-Jahre zurückreichende Ausbautradition am Pfaffenberg zurückblicken und besitzt beste Parzellen mit altem Rieslingbestand. Durch die im Jahr 2006 erfolgte Übernahme aus den Metternichschen Besitzungen im mittleren Terrassenbereich (mit Süd- bis Südwestausrichtung) ist die Fläche bis dato auf 3 Hektar angewachsen.

Nobler Riesling Der Riesling vom Pfaffenberg, so das Ergebnis der großen Vertikale 1958 bis 2015, hat sich als perfekte Sorte für dieses großartige Terroir herauskristallisiert. Böden und Kleinklima gehen mit dem Riesling eine ideale Partnerschaft ein, die Weine überzeugten stilistisch sowohl in der mittelgewichtigen Ausbaustufe als auch bei den höheren Gradationen der Reserven. Die Siegerweine überraschten nicht: Die Highlights stammten von den sehr guten bis ausgezeichneten Jahrgängen 2015, 2013, 2007 und 2006 und von den angesehensten Weinbaubetrieben Knoll, Pichler-Krutzler, Salomon – Undhof und Tegernseerhof, die sich unisono mit viel Engagement und Weitsicht für das Lagenpotenzial des Pfaffenbergs stark machen. Die gemeinsamen Merkmale der top gelisteten Rieslinge waren puristische Fruchtausprägung, feinziseliert-saftige Struktur, Vielschichtigkeit und Tiefgang. Den Rieslingen mitunter zugeschriebene rauchige Noten fanden wir allerdings in keinem der Weine. Bei den Altweinen war nicht zu erwarten, dass jeder Wein bezaubert, aber es überraschte dann doch, dass jene aus den 1970er- und 80er-Jahren nicht an die Qualitäten der Jungweine heranreichten und auch in puncto Langlebigkeit nicht die Erwartungen erfüllten. Ein Riesling-Methusalem aus dem Jahr 1958 überstrahlte aber alle Altweine: der Kremser Pfaffenberg Kabinett der Winzer Krems, komponiert aus der „Flur“ Pfaffenberg. 🍷

Für die Pfaffenberg-Vertikalverkostung 1958 bis 2015 wurden 13 Grüne Veltliner und 58 Rieslinge von insgesamt 10 Weinbaubetrieben eingereicht. Zugelassen waren Weine mit Herkunftsbezeichnung Ried Pfaffenberg wie auch von der Großlage „Flur Pfaffenberg“, wobei die „Flur“ durch die Bezeichnung „Kremser Pfaffenberg“ am Etikett gleichzusetzen ist. Da es hinsichtlich der einzureichenden Jahrgänge keine Vorgaben gab, waren die aktuelleren Jahrgänge geschlossener vertreten, was Jahrgangvergleiche ermöglichte. Die Altweine waren vornehmlich dem Riesling vorbehalten, und die Streuung der Jahrgänge war entsprechend größer.

Von den aktuelleren Jahrgängen wurden jeweils zwei Kostmuster eingereicht. Die Altweine waren aus Gründen der Verfügbarkeit jeweils mit einem Muster vertreten, sodass das erhöhte Risiko von Flaschenschwankungen bzw. Kork zu Ausfällen (ohne Wertung) führte. Weine, die nicht in die Rankingliste aufgenommen wurden, wiesen entweder einen Flaschenfehler (Korkschröcker o.Ä.) aus, oder wurden mit weniger als 13 Punkten bewertet.

Für Vinaria verkosteten Peter Schleimer, Viktor Siegl sowie Uwe Schögl, der Autor dieses Beitrags. Pointierte Kommentare der Kollegen sind teilweise in die Weinbeschreibungen eingeflossen. Die Blindverkostung wurde Ende April 2017 im Seehotel Das Traunsee in Traunkirchen unter fachkundiger Betreuung des Servicechefs und Sommeliers vom Restaurant Bootshaus Christopher Oliveira-Malveiro durchgeführt. Wir bedanken uns sehr herzlich bei Gastgeber Geschäftsführer Wolfgang Gröller.

VERTIKALVERKOSTUNG PFAFFENBERG:
GRÜNER VELTLINER 2015–2003**14,0 Weingut Tegernseerhof, Loiben**★ **2015 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, 14%, S**

Helle Kräutervürze, knackig, fest, Melisse, fleischige Saftigkeit mit sattem Schmelz, noch kantig bei mittlerer Länge.

14,0 Rainer Wess, Krems★ **2015 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13%, K**

Breite Fruchtnase, Apfel, Rhabarber, pfeffrig, saftige Anlage, malolaktische Untertöne, gute Länge.

15,4 Weingut Hörth, Rohrendorf★★ **2015 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, KR-R, 13,5%, S**

Helle Blütendüfte, setzt sich am Gaumen fort, schlank und knackig, Pfirsich- und Spargelanklänge, schlanke Textur, pfeffrig, reintonig.

13,8 Weingut Hörth, Rohrendorf★ **2013 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, KR-R, 13%, S****15,4 Weingut Tegernseerhof, Loiben**★★ **2013 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, 13%, S**

Saubere und frische Nase, Pfeffer, am Gaumen viel Apfelfrucht, herzhaft, kernig, satter Schmelz im Nachhall, mittlere Länge.

15,7 Rainer Wess, Krems★★★ **2012 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13,5%, K**

Zarte Minzwürze, saftige Gelbfruchtigkeit, Birnen, Quitten, fleischig-runde Anlagen, harmonisch.

14,2 Rainer Wess, Krems★★ **2011 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13,5%, K**

Rauchiger Start, feine Würze, kernig und dabei dicht, saftig und zupackend, angenehm eingebundene Gerbstoffe, solide.

16,4 Rainer Wess, Krems★★★ **2010 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, KR-R, 13%, K**

Animierende Nase nach Birnen und Ananas, schwungvoll und saftig, schöner Spannungsbogen von dichten Fruchtkomponenten, kräftig und gute Länge.

13,0 Rainer Wess, Krems★★★★ **2003 Grüner Veltliner Steiner Pfaffenberg, KR, 13,5%, K**VERTIKALVERKOSTUNG PFAFFENBERG:
RIESLING 2015–1958**14,9 Winzerhof Petz, Krems**★★ **2015 Riesling Pfaffenberg, 12,5%, S**

Zartblumiges Entree: Pfirsich, Limette, vielfältige Facetten, herzhaft und knackig, baut schöne Spannung auf, engmaschig, sehr ansprechend.

15,0 Weingut Knoll, Unterloiben★★ **2015 Riesling Pfaffenberg Kabinett, 12,5%, K**

Verlockende Pfirsichnase, Zitrus, feinziseliert mit rassigem Hintergrund, wirkt verhalten, derzeit unharmonisch, abwarten.

16,9 Pichler-Krutzler, Oberloiben★★★★ **2015 Riesling Steiner Pfaffenberg, 13%, S**

Intensive Ribiselnase, Pfirsichanklänge, verlockendes Fruchtspiel, Stachelbeeren, Weingartenpfirsich, glockenklar und zugleich saftig, dicht, ungemein Extraktichte und ausdrucksstark, beste Struktur und bereits sehr harmonisch, viel Trinkspaß und sehr langer Abgang, große Ausbaureserven.

14,4 Rainer Wess, Krems★ **2015 Riesling Steiner Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13%, K**

Pfirsich, Marille umspielt von Würze, exotische Anklänge à la Ananas, offen und präsent, etwas breite Textur, einige Fülle, gute Länge.

16,0 Weingut Josef Schmid, Stratzing★★★★ **2015 Riesling Steiner Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13,5%, S**

Saftiges Entree mit verlockender Fruchttiefe, Ananas, Mango, umspielt von würziger Melisse, extraktreich und überaus rassige Struktur, knackig, schöne Substanz.

16,7 Weingut Tegernseerhof, Loiben★★★★ **2015 Riesling Steiner Pfaffenberg, 13,5%, S**

Pikante Fruchtnase mit feinen Pfirsich- und Apfelanklängen, noch sehr ungestüm und reduktiv, dicht, viele Facetten und tolle Substanz, Limetten im Nachhall, etwas Chili, tolle Struktur und zeigt Entwicklungspotenzial.

17,5 Weingut Salomon – Undhof,★★★★ **Stein an der Donau**★ **2015 Riesling Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13,5%, S**

Kompakte Fruchtnase, herrliche Fruchtklänge nach Pfirsich und Melone, ungemein viel Biss und Tiefe, extraktsüß, dicht, pointierte Stilistik mit viel Eleganz und Dichte, puristische Ausstrahlung mit lebendiger Mineralität, sehr langer Abgang, mit enormem Potenzial, beeindruckend.

Der Pfaffenberg ist steil
und steinig: Im Bild ein
Weingarten von Rainer Wess.

Der Pfaffenberg von Osten aus betrachtet: Er liegt oberhalb der Kremser Katastralgemeinde Stein.

Foto: Helge Kirchberger



15,6 Weingut Winzer Krens

★★★ 2015 Kremser Pfaffenberg, KR-R, 13,5%, S

Nussige Würze, öffnet sich schnell, rote Ribisel, rund und fleischig, reife Birnen, zarte Rauchigkeit im Abgang, mittlere Länge.

16,1 Weingut Knoll, Unterloiben

★★★ 2015 Riesling Pfaffenberg Selection, 13,5%, K

Noch sehr verhalten, feingliedrige Marillenaromatik, Melonen, schöne Fruchtsüße, fleischig und dicht mit exotischen Anklängen à la Ananas, dicht mit fleischigen Komponenten, weißer Pfeffer, Geduld.

16,3 Pichler-Krutzler, Oberloiben

★★★ 2015 Riesling Steiner Pfaffenberg Alte Reben, 13,5%, K

Eindringlich und feine Kräuternase, dicht und fruchtbetont am Gaumen, straffe Textur, ungemein dicht verwobene Fruchtbestandteile, pikant und charmant, zarte Würze setzt sich fort, viel Biss im Abgang, sehr lang und ausbaufähig.

14,3 Weingut Salomon – Undhof, Stein an der Donau

★ 2014 Riesling Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13,5%, S

Nougat, runder Fruchtcharme der sich druckvoll aufbaut, rotbeerige Nuancen, zarte Zitrusnote, unaufgeregte und geradlinige Stilistik.

16,1 Weingut Tegernseerhof, Loiben

★★★ 2013 Riesling Steiner Pfaffenberg, 13%, S

Aparte Fruchtfrische, sehr einladende Gelbfruchtigkeit, dicht, engmaschig und saftig, feinkörnige Textur, im Nachhall exotische Komponenten, strömend kräftig mit feinem Schmelz, sehr ansprechend und tolle Länge, gefällt.

14,2 Weingut Erwin Tauchner, Krens

★ 2013 Riesling Steiner Pfaffenberg, KR-R, 13%, K

Verhaltene, kühle Nase, Anis, helle Frucht, straff mit zartem Schmelz, noch nicht in Balance.

17,4 Pichler-Krutzler, Oberloiben

★★★★ 2013 Riesling Steiner Pfaffenberg, 12,5%, S

Feinstrahlige, dichte Nase, subtile Fruchtanklänge nach gelben Pfirsichen, Papaya, ungemein druckvoll, supersaftig mit glockenklarer und rassisger Ausstrahlung, verspielte Finesse, alles im Lot und sehr lang im Abgang, tolles Potenzial.

15,5 Weingut Salomon – Undhof, Stein an der Donau

★★★ 2013 Riesling Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13%, S

Tiefe Marillenfrucht und Ananas, schön präsent, zeigt sich körperreich mit nerviger Mitte, zarte Petrolanklänge, noch sehr kantig und eine Spur von Gerbstoffen, fordernde Stilistik bei guter Länge.

15,5 Weingut Josef Schmid, Stratzing

★★★ 2013 Riesling Steiner Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13,5%, S

Duftspiel nach Blütenhonig und grünen Nüssen, Brioche, saftig und fest verwoben, delikat bei gutem Säurerückhalt, fein abgestimmt und strömt mit cremigen Schmelz, gute Anlagen.

18,2 Pichler-Krutzler, Oberloiben

★★★★ 2013 Riesling Steiner Pfaffenberg Alte Reben, 12,3%, halbtrocken, K

Offenherzige und zupackende Nase nach Ananas, rotbeerige Komponenten, Schwarztee, dicht, voluminös und reichhaltig, ein Feuerwerk von exotischer Fruchtaromatik, pikante Pointiertheit, perfektes Süße-Säure-Spiel, das den höheren RZ (halbtrocken!) total einbindet, viel Biss im langen Nachhall, erst am Beginn der Entwicklung, großes Potenzial.

14,1 Weingut Josef Schmid, Stratzing

★ 2012 Riesling Steiner Pfaffenberg, KR-R, 13%, S

Verhaltene Fruchtnase, Marillen, etwas Thymian, ausgewogen mit gerundeten Fruchtbestandteilen, guter Trinkfluss, mittlere Länge.

15,9 Weingut Winzer Krens

★★★ 2012 Kremser Pfaffenberg, KR-R, 13,5%, K

Startet mit charmantem Bukett, das an Marillen, Stachelbeeren erinnert, etwas Weihrauch im Hintergrund, strömt geschmeidig mit rotbeerigen Komponenten, fleischig, saftig, bereits im Reifestadium, gute Länge.

15,1 Weingut Salomon – Undhof, Stein an der Donau

★★ 2011 Riesling Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 13%, S (Magnum)

Extrem würziges Entree, gelbfruchtige Anlage, kraftvoll mit breitschultrigen Anlagen, fleischig, etwas verhalten, gerundet, fortgeschrittenes Reifestadium.

16,0 Weingut Winzer Krens

★★★ 2011 Kremser Pfaffenberg, KR-R, 13,5%, K

Nase nach Nadelwald, Zitronenmelisse, offen und balanciert, harmonisch, klares Fruchtspiel mit feiner Ziselierung, lebendig bei guter Länge.

13,1 Rainer Wess, Krens

★★★★ 2011 Riesling Steiner Pfaffenberg, KR-R, 13,5%, K

14,5 Weingut Salomon – Undhof, Stein an der Donau

★★ 2010 Riesling Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 12%, S

Duftet nach Zitronenschale, sehr verhaltene Frucht mit Anklängen von Boskoop-Äpfeln, Zitronenzesten, hellfruchtig, zeigt eine kühle Eleganz, ist aber im abbauenden Stadium.

16,5 Weingut Tegernseerhof, Loiben

★★★★ 2010 Riesling Steiner Pfaffenberg, 13%, S

Erfrischendes Rosenduftspiel, Blütenhonig, feinziseliert mit kühler Zitrusfrucht, dazu Papaya und Mango, zupackender Säurebiss, beste Struktur, beeindruckende Stilistik mit spielerischer Fruchtleganz, sehr lang am Gaumen, mit Zukunft.

16,6 Weingut Tegernseerhof, Loiben

★★★★ 2009 Riesling Steiner Pfaffenberg, 13%, S

Recht markantes und vielfältiges Bukett, Grapefruit, Darjeeling, delikat gepaart mit verlockender Saftigkeit, Marillen, pfeffrig, engmaschig tief und offenherzig, perfekte Struktur, zarter Schmelz im Nachhall, sehr gute Länge, rundum gelungen.

13,7 Weingut Salomon – Undhof, Stein an der Donau

★ 2009 Riesling Pfaffenberg, KR-R, 10TW, 14%, S

14,6 Weingut Knoll, Unterloiben

★★ 2008 Riesling Pfaffenberg Kabinett, 12,5%, K

Marillenröster pur, rauchig hinterlegt, kühler Hauch, viel Spannung und zahlreiche Facetten, runder Nachhall, gute Länge.

14,1 Weingut Winzer Krens

★ 2008 Kremser Pfaffenberg, NÖ, 13,5%, K

Mischung aus rosa Grapefruit und Honignoten, helle Fruchtnuancen, gerundet und cremiger Schmelz im Nachhall, mittlere Länge.

18,5 Weingut Knoll, Unterloiben

★★★★ 2007 Riesling Pfaffenberg Selection, 13,5%, K

Sehr subtiler Duftreigen von Pfirsich, weißer Ribisel, Wiesenblüten und Iris, offeriert die kommende Finesse mit vielen Facetten gleich zu Beginn: betörender Weingartenpfirsich mit rotbeerigem Spiel, extrem engmaschig, glückenklar und fruchttief, kühle und helle Fruchtleganz, gepaart mit kerniger Saftigkeit, nahezu perfekte Harmonie, langes Finale, große Ausbaureserven, beeindruckend.

14,1 Rainer Wess, Krens

★ 2007 Riesling Pfaffenberg, KR-R, 13%, K

Markante gelbe Pfirsichnase mit Holunderblütenanklingen, saftig und zurückhaltend, zarte Zitrusfrucht, etwas kantig, mittlere Länge.

16,7 Weingut Winzer Krens

★★★★ 2007 Kremser Pfaffenberg, KR, 13,5%, K

Aromatischer Fruchtbogen nach Marillen, Ringlotten, pikant mit rauchigen Untertönen, ausgewogen mit feiner Frucht-Säure-Balance, sehr ansprechend mit guter Länge.

18,0 Weingut Knoll, Unterloiben

★★★★ 2006 Riesling Pfaffenberg Selection, 13%, K

Anmutiges Duftspiel, Brioche, Waldhonig, fruchttief und verlockend, wunderschöne Steinobstfrucht und Ananas, fruchttief und superb, tolle Substanz mit vielen Konturen, Trockenfruchtanklänge, druckvoll, ein Monument von einem Riesling, perfekte Harmonie, lang im Finale, viel Reserven.

16,1 Weingut Winzer Krens

★★★ 2003 Kremser Pfaffenberg Qualitätswein, KR, 13%, K

Duftet nach Marillen, mit rauchigem Hintergrund, fruchtsüß, fleischig, glückenklar, mit cremigem Schmelz ausklingend, sehr lang im Nachhall.

16,4 Weingut Knoll, Unterloiben

★★★ 2002 Riesling Pfaffenberg Selection, 13%, K

Zart rauchige Fruchtnase, Anklänge von Zuckermelone und Pfirsich, saftig, dichter Körper mit verspielter Fruchtfrische, fruchtsüßer Schmelz im Nachhall, charmant bei toller Länge.

15,3 Weingut Winzer Krens

★★ 2001 Kremser Pfaffenberg Spätlese, KR, 13,5%, K

Rotbeeriges Spiel, fest mit fülligen Konturen, Ringlotten, Marillen, rund und ausgeglichen, feiner Schmelz im Nachhall.

15,1 Weingut Salomon – Undhof, Stein an der Donau

★★ 1996 Riesling Pfaffenberg, 10TW, 12,5%, K

Markantes Bukett nach Blutorangen, Schwarzbrot, schöne und kompakte Fruchtfülle, fest und zarte Pikanz im Nachhall, geschmeidige Textur, gelungene wie bemerkenswerte Jahrgangsinterpretation.

16,8 Weingut Salomon – Undhof, Stein an der Donau

★★★★ 1995 Riesling Steiner Pfaffenberg Heiliggeist Auslese, 13%, K

Nase nach Ringlotten und Kräutervürze, Hefeteigremiszenzen, dicht und kernig, druckvoll mit vollreifer gelber Fruchtaromatik, fein eingebundener Gerbstoff, ungemein präsenzte Saftigkeit, harmonisch mit cremigem Schmelz, präsenzte Säure, superb und lang im Nachhall, eine ausgesprochen superbe Auslesestilistik, beeindruckende Harmonie.

15,1 Weingut Knoll, Unterloiben

★★ 1993 Riesling Pfaffenberg Spätlese, 13%, K

Helle Fruchtnuancen, Steinobst, gepaart mit dezenten Zitrusnoten, schönes, harmonisches Fruchtspiel von tiefer Fruchtfülle und graziler Vitalität, mittelgewichtig, beginnendes Abbaustadium.

16,0 Weingut Winzer Krens

★★★ 1992 Kremser Pfaffenberg Spätlese, KR, 12,5%, K

Blütenduftige Nase, am Gaumen Mandarinen, reife Zitrusfrüchte, saftige Facetten, gute Säurekomponenten, feine Tabaknoten und zusehends hervortretende Nadelwaldtöne, eigenwillige Fruchtstilistik, die sicherlich Liebhaber finden wird.

16,5 Weingut Knoll, Unterloiben

★★★★ 1990 Riesling Pfaffenberg Kabinett, K

Beginnt mit viel Ananas, Honig, Schwarztee, Zitrus, am Gaumen nahezu jugendlich tänzelnd, verlockend, elegant, saftig und animierend, wunderschöne Steinobstfrucht, perfekte Struktur, fein liniert mit viel Biss und Trinkspaß.

14,4 Weingut Knoll, Unterloiben

★ 1988 Riesling Steiner Pfaffenberg Kabinett, K

Sehr verhalten, Anklänge von Steinobst, Quitte, Ringlotten, offen und balanciert, kühle Note, reintonig und überaus rassige Struktur, einige Länge.

15,4 Weingut Winzer Krens

★★ 1983 Kremser Pfaffenberg Spätlese, KR, 12%, K

Brotige Anklänge in der Nase, Hauch von Zitronenschale, ausgeprägte Marillenaromatik, fest und kompakt, rauchiger Nachhall, harmonisch gereift.

16,0 Weingut Winzer Krens

★★★★ 1973 Kremser Pfaffenberg Kabinett, KR, 12,2%, K

Duftspiel von Mandarinen und Waldhonig, am Gaumen viel Fruchtcharme, Marille, Tabakwürze im Nachhall, feiner Schmelz mit molliger Tendenz, harmonisches Geschmacksbild mit guter Säureprägnanz, gelungene Jahrgangsinterpretation.

15,0 Weingut Winzer Krens

★★ 1968 Kremser Pfaffenberg Spätlese, KR, K

Melange aus exotischen Früchten, getrockneten Äpfeln, rauchiger Schwarztee, Thymianwürze, sattes Fruchtspiel mit pikanter Säureabstimmung, Tabakwürze, cremiges Finale, beweist bei aller Reminiszenz erneut das gute Lagerungspotenzial.

16,5 Weingut Winzer Krens

★★★★ 1958 Kremser Pfaffenberg Kabinett, KR, K

Bezauberndes Entree von Ringlotten, Schwarztee und Marillenröster, seidene Saftigkeit in Harmonie mit delikatem Honigton und pfeffrig-lebendiger Würzigkeit, am Gaumen eine vielfältige Fruchtpräsenz nach Stachelbeeren, Orangenesten und Kaffeeremiszenzen, gute Struktur in dieser gesetzten Reife (60 Jahre!) – Chapeau, einige Länge im Abgang.