**Orientierung im Rotwein Guide Austria 2022**

Weine zu bewerten, ist immer eine persönliche Sache. Über Geschmack lässt sich vielleicht nicht streiten, sehr wohl aber diskutieren.

Die Bewertung der Weine, die Gläseranzahl im Guide, ergibt sich rechnerisch aus dem Durchschnittswert der Einzelbewertungen nach dem 100-Punkte-System. Weine, die im Schnitt über 91 Punkte erzielten, wurden mit 5 Gläsern geadelt.

**Bewertungsschema:**

5 Gläser = „Österreichische Spitze und internationale Klasse“

4 Gläser = „Ausgezeichnet“

3 Gläser = „Sehr gut“

2 Gläser = „Gut“

Die Verkostungen wurden ausschließlich verdeckt vorgenommen. Bei den einzelnen Flights wurden drei Weine in willkürlicher Reihenfolge in großen Burgunder-Gläsern von Sophienwald eingeschenkt und über 20 Minuten mit allen Sinnen begutachtet. Verkostet wurde von zumindest drei professionellen Verkostern, hauptsächlich von Diplom-Sommeliers, Weinakademikern und Weinhändlern unter der Leitung von Herausgeber und Autor Johannes Fiala. Informationen über die Verkoster in Wort und Bild finden Sie auf den Seiten 18 und 19 Rotwein Guide Austria 2022.

Im Guide sind die Weine übersichtlich nach Rebsorten und Weinstilen eingeteilt. Nach den reinsortigen Rotweinen findet man rote Cuvées inklusive Sortenvielfalt. Die Kategorie „Gereifter Wein“ präsentiert Rotweine mit optimaler Trinkreife. Danach folgen die Süßweine zusammengefasst in zwei Gruppen, einerseits die lieblichen Weißweine und die moderat süßen Auslesen und Spätlesen, andererseits die intensiv süßen Dessertweine, wie Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Strohwein, Schilfwein und Eiswein. Ein Sammelbecken für alle Raritäten, bei deren Herstellung Wein oder Weintrauben im Spiel sind, befindet sich im Kapitel „Spezialitäten“ am Ende der Sortenkapitel.

Innerhalb der Sorten-Kapitel erfolgt die Reihung nach der Bewertung von 5 Gläsern absteigend und innerhalb der gleichen Gläserwertung alphabetisch nach Winzernamen. Der höchstbewertete Wein jeder Gruppe wird auf der ersten Seite des Kapitels vor den Vorhang geholt.

Die angegebenen Preise sind immer „Ab-Hof-Preise“ und beruhen auf den Informationen der einreichenden Winzer – Irrtum vorbehalten.

Zu Beginn jedes Rebsorten- bzw. Kategorie-Kapitels gibt es Informationen über die Sorte.

Da die Herkunft eine wichtige und fundamentale Information bei Wein darstellt, haben wir bei den Weinbeschreibungen immer zuerst das Weinbaugebiet angeführt. Danach folgt die Rebsorte, die Lage oder der Markenname sowie der Jahrgang. In der Folgezeile ist der Alkoholgehalt, die Restzuckerangabe (trocken, halbtrocken, lieblich oder süß), die Verschlussart (Schraubverschluss, Naturkork usw.) und der Ausbau (Stahl, Holzfass usw.) angegeben.

Alle wichtigen Daten zum Thema Weinbau in Österreich und DAC-Regelungen sind im Guide auf den Seiten 20 bis 24 zusätzlich mit Karten veranschaulicht.

***Preis-Genuss-Tipp***

Hoch bewertete Weine, die besonders preiswert sind (5-Gläser-Weine bis 10 Euro ab Hof und 4-Gläser-Weine unter 8 Euro ab Hof) haben wir mit dem Preis-Genuss-Tipp belohnt und diese Auszeichnung beim jeweiligen Wein vermerkt. Alle Weine mit dieser Auszeichnung sind vom niedrigsten Preis aufsteigend auf den Seiten 54 bis 60 aufgelistet.

Die besten zehn Rotweingüter, angeführt vom Gesamtsieger dieses Wein Guides, finden Leser auf Seite 26. Bei der komplexen Ermittlung dieses Rankings wird der Anzahl der Sortensiege, der Anzahl der 5-Gläser-Weine und der Durchschnittspunktezahl hohes Gewicht beigemessen. Neu sind zwei Ranglisten, die über die zehn besten Süßweingüter und die zehn Weingüter mit dem attraktivsten Preis-Genuss-Verhältnis über alle eingereichten Weine Auskunft geben.

Die Crème de la Crème der 50 besten Rotweine, der 25 besten Süßweine und der 50 attraktivsten Preis-Genuss-Hits sind auf den Seiten 32 bis 41 zu finden. Zusätzlich haben wir auf den Seiten 42 bis 52 für jede Rebsorte bzw. Kategorie die besten zehn Weine nach Punkten gereiht.

Bei allen Ranking-Listen sind hochwertige Weine, deren mutmaßliches Reifepotenzial sich bei der Nachverkostung bestätigt hat, mit einem Häkchen in der Potenzial-Spalte gekennzeichnet.

**Ihre Ansprechpartner:**

Johannes Fiala / Michael Stein

medianet Verlag GmbH

Brehmstr. 10/ 4, 1110 Wien

Tel: +43 1 919 20 – 0

[j.fiala@medianet.at](mailto:j.fiala@medianet.at) / [m.stein@medianet.at](mailto:m.stein@medianet.at)

<https://weinguide.at/>

Pressearbeit:

Willy Lehmann Markenagentur / Mag. Willy Lehmann

0664 230 5 999 / willy@lehmann.co.at / www.lehmann.co.at

Marktplatz 14, 4490 St. Florian