



WEINGUT HANS UND MARTIN NETZL

2484 Göttlesbrunn, Rosenbergstraße 1

T: 02162/82 01, F: DW 4

weinbau@netzl.net

www.netzl.net

KELLERMEISTER UND ANSPRECHPARTNER: Martin Netzl
ANZAHL/FLASCHEN: k. A. (40 % weiß, 60 % rot) **HEKTAR:** 11
VERKOSTUNG: ja, gegen Voranmeldung **AB-HOF-VERKAUF:** ja
ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEIT: kann organisiert werden
VEREINSZUGEHÖRIGKEIT: Die Rub in Carnuntum Weingüter,
 Weinbauverein Göttlesbrunn **MESSEN:** ProWein, VieVinum

Kontinuität, Qualität und Tradition«, so lautet das Credo des Betriebes der Familie Netzl. Qualität steht bei jedem Arbeitsgang, ob im Weinkeller oder in den elf Hektar Weingärten, im Vordergrund. Kontinuität beweist die Familie Netzl mit seit vielen Jahren zufriedenen Kunden. Tradition spiegelt sich darin wider, dass Martin und Hans Netzl schon die dritte Generation im Betrieb sind. Der Großvater hat mit der Flaschenfüllung begonnen und erreichte im Jahr 1959 eine Goldmedaille in Budapest. Der Vater Hans setzte die Tradition fort und baute den Betrieb weiter aus. Die Söhne versuchen heute, den Betrieb gemäß ihren hohen Qualitätsansprüchen zu etablieren.

Charaktervolle und individuelle Weine zu keltern, die die Besonderheit des Terroirs ausdrücken, ist ihr großes Ziel. Die vier Spitzenweine Riesling »Gmoa«, Grüner Veltliner »Stoana«, St. Laurent »Hoadocka« sowie die Cuvée »Oida Schwoaza« tragen alle den Namen des Weingartens, aus dem sie stammen. Die Mundart symbolisiert die Bodenständigkeit und Ortsverbundenheit. Diese Gebietsbezogenheit drückt sich auch darin aus, dass seit einiger Zeit Barriquefässer aus eigenem Eichenholz verwendet werden. Langfristiges Ziel ist es, den Betrieb weiter unter den Top-Weingütern zu etablieren.

(90-92) Oida Schwoaza 2008 BF/ZW/ME

13,5 Vol.%, NK, Barrique, 3000, extratrocken, €€€€
 Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit feiner Kräutlerwürze unterlegte Brombeer-Cassisfrucht, zart nach Nougat und Orangenzesten. Kraftvoll, engmaschig, voll extrakt, süßer Frucht nuances, feiner Säurebogen, ausgewogen mit bereits gut integrierten Tanninen ausgestattet, schöne Länge, gutes Reifepotenzial.

90 Spitzerberg 2007 BF

13 Vol.%, NK, Teillbarrique, 1200, extratrocken, €€€€
 Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Einladende Brombeer-Kirschfrucht, zart nach Orangenzesten, mineralischen Nuancen. Saftige dunkle Beerenfrucht, wieder Schwarzebeeren, frischer Säurebogen, finessenreich und anhaltend, harmonischer Speisenbegleiter mit Potenzial.

(88-90) Pinot Noir Rosnbeag 2008

12,5 Vol.%, NK, Barrique, extratrocken, €€€€

(88-90) Zweigelt Rubin Carnuntum 2009

13,2 Vol.%, NK, Teillbarrique, extratrocken, €€

(90-92) Grüner Veltliner Stoana 2009

13,7 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€
 Mittleres Grüngelb, feinswürzig unterlegte Apfelfrucht, zart nach Honigmelone, rauchige Würze. Saftig, elegant, gute Komplexität, reife gelbe Frucht, feiner Säurebogen, zitronige Nuancen, dunkle Würze im Finish, gute Länge, sicheres Reifepotenzial.

(87-89) Gelber Traminer 2009

14,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€