



Weingut
HANS & MARTIN NETZL



Hans & Martin Netzl
 2464 Göttlesbrunn, Rosenbergstraße 1
 Tel. 02162/8201, Fax -4
 weinbau@netzlnet, www.netzlnet

15 Hektar, W/R 40/60

Martin Netzl führt in dritter Generation das Familienweingut. Erstmals wurde unter Großvater Hans Netzl die Flaschenabfüllung eingeführt, der Betrieb hatte für damalige Verhältnisse beachtliche 7 ha. Aufmerksamkeit erregte der Betrieb in weiterer Folge mit mehreren Prämierungen ausgezeichnete Weine, insbesondere mit St. Laurent. Seit 2010 ist Martin Betriebsleiter, seine Gattin Sandra arbeitet sehr aktiv mit, vor allem im Büro und Vertrieb.

Derzeit werden 11 ha eigene Weingärten bewirtschaftet, von 4 ha wird zugekauft. Rebsorten: Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Traminer, Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Merlot, Pinot Noir. Das Ziel des Winzers sind regions- und lagentypische Weine mit fester, reifer Frucht, vor allem sollen sie viel Trinkspaß bereiten. Schon seit mehr als

30 Jahren werden Trauben vom Spitzerberg zugekauft. Die vorherrschende Philosophie, lagenreine Weine abzufüllen (und auch das steigende Renommee des Gebietes), führten dazu, diese Weine nun als Spitzerberg zu vermarkten. Bekannt sind auch Netzls ausgezeichnete Rieslinge (sonst eher selten im Gebiet). Eine Spezialität des Hauses sind die Weinamen. Als Symbol der Bodenständigkeit und Ortsverbundenheit bekamen etliche Weine Mundartnamen. Für die Barriques wird teilweise eigenes Eichenholz verwendet. Mit dem Jahrgang 2009 ist der Winzer sehr zufrieden, ganz gesunde Trauben mit herrlicher Aromabildung versprechen ausgezeichnete Weine. Negativ ist nur die enorme Ertragsseinbuße beim St. Laurent: 50% wegen der Verrieselung.

2009 Grüner Veltliner € Erweichende, reife Frucht, saftig und rund, Pfaffenwürze. **King** (König) belohnt aus.

2009 Welschriesling € Sehr pikant, etwas floral, apfelfuchthoch, frischer Wein.

2009 Riesling Gmoa €€ Sehr einnehmend, feinsüchtiger Wein, wenig Säure und Zibus, der bekannt gute Riesling nicht nur der „Gmoa“ (Gemeinde), sondern des Gebietes. **FUN**

2009 Grüner Veltliner Stoana €€ Sehr reif, rund und elegant, auch pikant, sortentypisch mit viel Pfaffenwürze, großes Trinkvermögen.

2009 Gelber Traminer €€ Sehr reif und doch erfrischend frucht, elegant, Fräse, Litschi und Rosen, ein leichtblütiger, trinkanreizender Traminer. **FUN**

2008 St. Laurent Hoadocka €€€ Vielschichtig, Frische, Weichheit und Heibelberer im Vordergrund, ein angenehmes, fruchtig-süßes Wein.

2008 Pinot Noir €€€€ Angenehme, tiefgründige Frucht, reif, sortentypisch, rote Beeren, etwas Orangen, ein trinkanreizender Pinot.

2008 Spitzerberg (BF) €€€€€ Sehr edel, tapeter Karamell der Gaumen, vielschichtige, feste Frucht, ein typisches, sehr mineralischer Spitzerberg. **TIPP**

2008 Cuvée Oida Schwoaza (ZW/BF/ME) €€€€ Saftig und mundfüllend, schöne Struktur, sehr reif, Geschos und schwarze Beeren, sehr beeindruckend.