



Vorstandsstammtisch des OSOV
20.8.2019
Verkostungsliste

GET TOGETHER

2018 Sauvignier Gris, Frauwallner, Straden (Annette Edlmayr)

BLINDVERKOSTUNG

2017 Benje Blanco, Envínate, Teneriffa (Dagmar Gross)

2010 Grauburgunder Lackner-Tinnacher, Gamlitz (Annette Edlmayr)

2018 Muscaris, Frauwallner, Straden (Annette Edlmayr)

2017 Sauvignon Blanc, Lackner-Tinnacher, Gamlitz (Silke Tautermann)

2013 Grüner Veltliner Smaragd, Rudi Pichler, Wösendorf (Hans Stoll)

1992 Gelber Muskateller, FX Pichler, Oberloiben (Thomas Breitwieser)

2015 Sauvignon Blanc Edelschuh, Wohlmuth, Fresing (Florian Meier)

2017 Kostenheim Weiss Erd GG, Künstler, Rheingau, Hochheim am Main (Sarah Klar)

2016 Riesling „RR“, Klaus Peter Keller, Rheinhessen (Franz Dafner)

2015 Grüner Veltliner Smaragd, Magnum, Hirtzberger, Spitz (Mike Hanisch)

2011 Fontalloro, Felsina, Toskana, Castelnuovo Berardenga (Silvia Fürstberger)

1995 Château Cormeil Figeac, Grand Cru, Saint-Emilion (Rudi Schwarzmüller)

2007 Rioja Gran Reserva, La Rioja Alta, Labastida (Dagmar Gross)

1997 Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru, Graves (Andreas Jechsmayr)

2015 The wild boys of Club Batonnage, Burgenland (Mathias Riepl)

2016 Cirsium, Olevano Romano, Cesanese (Andreas Parzer)

2015 Cirsium, Olevano Romano, Cesanese (Andreas Parzer)