

Alois Stangl, Salzburg

Chile & Argentinien

Chile: Sehr wenig Niederschlag, 80 - 120 mm pro anno, es wird nur einmal gespritzt (Vitriol vor Blüte), alles wurzelechte Reben; Wasser kommt mittels einer Art Walensystem von den Anden.

Zum Essen: **Casa Silva Sauvignon blanc Reserva 2007**: Pflanzung von 1912, Gut hat 860 ha. Feigenduft, auch getrocknete Marillen; wuchtig, dicht, fleischig, mit feinen Säuren balanciert, 16 - 17 P. Preis ohne MWSt ca. 7,- €

Los Lingues Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2004, Viña Casa Silva: Minze, leichte Erdtöne, Kirsche; auf der Zunge doch eher schmaler, kurz, 15.5 P, NP €11.35 .

Los Lingues Carmenère Gran Reserva 2004, Viña Casa Silva: etwas fleischige Nase, leicht grüne Tannine, Hauch Kaffee; erschließt sich langsamer als sein Gegenüber, wirkt runder, fruchtiger, etwas länger; 16 P, NP €11, 25.

Lolol Shiraz Gran Reserva 2004, Viña Casa Silva: Schöne Kaffeese, leichter Kräuterton, am Gaumen intensive süße Kirschen, unterlegt mit leicht erdigen Tönen. Mittellang, doch etwas adstringierend. 16,5 P; NP €11,25.

Quinta Generación Colchagua Valley 2004, Viña Casa Silva: Cuvée aus 40 % CS, 40 % CM, 15 % SY und 5 % PV. Nasal wirkt er verschlossen, nicht ergründbar, laaangsam werden Würzkräuternoten merkbar. Längere Pflaumenfrucht, leichte Rumnoten. 16.5 P, NP €16,50.

Altura Colchagua Valley 2003, Viña Casa Silva: *Flagship wine* des Gutes, 14.5 % Alk., kein Lagenwein sondern Auswahl der besten Parzellen. Hoher Petit-Verdot-Anteil (40 CM, 30 CS, 30 PV). Ganz dichte Farbe und Abrinner. Süß, karamelige Nase, unterlegt mit Weichseln, etwas Tabak und Kaffee; am Gaumen ausgesprochen erwachsen, auch hier leichter Tabakton, aber dann lange intensive Pflaumen aus dem Rumtopf, Kirschen, diskret Eukalyptus, rundet sich wohl noch ab. 5.000 Flaschen wurden produziert – bei der üblichen ha-Größe in Chile eine winzige Auflage. 18 P. NP €57,50.

Domus Aurea CS Maipo Valley 2003, Viña Clos Quebrada de Macul: Frische, rote Ribisel- und Kirschnase, ziemlich deutlicher Cassistöne auch am Gaumen; sehr lange, mit später etwas Himbeeren und Kaffee, wohl recht langlebig. 18.5 P. Sehr guter Kauf um NP €28.-

Nun gehts über die Anden nach Argentinien. Oft sehr hohe Lage (800 – 2.000 m), Hagelgefahr, Frühjahrsfröste. Auch hier wurzelechte oft sehr alte Reben. In einigen (untere Exemplare der Reihe) Fällen extrem reduzierter Ertrag, teils nur 12 - 18 hl/ha...

Susana Balbo Cabernet Sauvignon 2004, Domino del Plata: klassische CS-Nase, Gewürze, am Gaumen leises Aceton, lang und fruchtig. 17 P. NP € 18,75

Susana Balbo Malbec 2005, Domino del Plata: Kaffee und Edelhölzer, Kirschen, Erdbeeren; am Gaumen Süße, auch lang, noch leicht spritzige Tannine, 18 P. NP € 15,75.

Quimera Mendoza 2003, Bodegas Achaval-Ferrer: 28 CS, 27 ME, 40 MB, 5 CF. In der Nase Erd- und Himbeeren, die Frucht setzt sich am Gaumen fort, lang und mollig, an die 18 P. € NP 24,-

Quimera Mendoza 2005, Bodegas Achaval-Ferrer: 37 MB, 28 ME, 25 CS, CF 10. Suppenwürfnase, etwas Liebstöckel, dann am Gaumen eher heiße Frucht. Potentialwertung eher 17, aber sicher nicht optimaler Zeitpunkt. NP € 23,-

Finca Altamira Mendoza 2005, Bodegas Achaval-Ferrer: 100 MB, für Argentinien die Prestigesorte. Sehr burgundische Nase, dann süß, mit schöner Tanninunterlage für langes Leben, kann auf 19 P kommen. NP € 49,-

Finca Mirador Malbec Mendoza 2005, Bodegas Achaval-Ferrer: 100 MB. Himbeeren, Kräuter, ausgesprochen burgundisch (und zwar ein Anklang an die höchsten Grade), 19 P. NP € 49,-

Wir fliegen nun in nordöstlicher Richtung über den Atlantik und besuchen DIE klassische Weinbauregion Frankreichs, wenn nicht die berühmteste der Welt...

Bordeaux 2005

Ein toller Jahrgang. St-Julien sehr gut, Medoc sehr gut, Pauillac hervorragend. Lt. Alois Stangl der beste Bordeauxjahrgang, den er je gekostet hat. Leider sehr teuer. Also wo sind die kleine, feinen, leistbaren Châteaux?

Château Belgrave, 5e Grand Cru Classé Haut-Médoc: 60 CS, 35 ME, 5 PV. Zarter Kaffee, Erdbeeren und Kirschen. frisch und fruchtig, lang. 17+ P. NP € 27,50.

Château Ferrière, 3e Grand Cru Classé Margaux: Fehler. Die Gegenseite sagt: rotbeerig, klar, über 17 P. Eine Noagerprobe geht sich noch aus: ähnlich Belgrave, elegant und mit Basis. NP € 36,50.

Château Monbrison, Cru Bourgeois Supérieur Margaux: 35 ME, 30 CS, 30 CF, PV 5. Liebstöckel und andere Gartenkräuter. Fleischnoten. Auch am Gaumen fleischige Kirschen, umspielt von Tanninen, 18+ P. NP € 30,50

Château Les Ormes-de-Pez, Cru Grand Bourgeois St-Estèphe: 55 CS, 35 ME, 10 CF. Strenger, Kirschen und Weichsel, Leder, dabei noch ein Hauch Veilchen drüber. Etwas nerviger und schlanker als der Monbrison, aber sehr viel Potential, könnte 19 P erreichen. NP € 35.-

Château Phelan-Ségur, Cru grand Bourgeois Exceptionnel St-Estèphe: 55 CS, 30 ME, 15 CF. Nase derzeit nicht sehr vielsagend, etwas Kaffee. Aber sehr langer, vollfruchtiger, gewichtiger Gaumen, Leder und feinster orientalischer Tabak und/oder getrocknete Feigen, vollreife Hauszwetschgen. Schon jetzt 18.5 - 19 P, aber kann noch höher kommen. NP € 41,50

Château Malartic-Lagravière, Cru Classé Pessac-Léognan: 50 CS, 25 CF, 25 ME. Etwas schlank und verschlossen, aber sicher mindestens 18 P, wenn trinkreif. NP € 49,-

Château Bellefont-Belcier, Grand Cru St-Émilion: fein strukturiert, reife Erdbeeren, später Kaffee. Dichte, intensive Frucht mit der gehörigen Portion Tanninen, wird an die 19 P bekommen. NP € 36,50

Château Beau-Séjour-Bécot, 1er Grand Cru Classé B St-Émilion: 70 ME, 24 CF, 6 CS. Fast etwas burgundische Nase, mit deutlichem Weichselunterton. Noch reichlich, wenn auch durchaus süße Tannine, lang, gewichtig. 19 P werden mindestens erreicht. NP € 89,-

Auch wenn aus Südamerika einige sehr erfreuliche Kreszenzen dabei waren, die sich sicher viele von uns gerne einlagern werden: Bordeaux ist doch immer wieder der „Heimathafen“, wenn es um großartige Weine geht, die noch dazu nicht unbedingt die Welt kosten müssen, auch wenn bei den Topnamen in den letzten Jahren die Preise betreffend der Teufel los ist.

Und daß Alois Stangl in Österreich eine Größe ist, die man bei erstklassigen (Rot)Weinen nie übergehen darf, hat sich – erneut – bestätigt.

Ihm und WB Ing. Georg Wolff, der die Organisation übernommen hat, herzlichen Dank!

HH