

# Was Pfarrer Denk schmeckt ist was uns schmeckt

*Fachweinprobe November 2008*

WB Peter Tischler stellte in Konzelebration mit „Weinpfarrer“ Hans Denk aus Albrechtsberg an der Großen Krems dessen Favoriten – aus "seiner" Wachau, aber auch von anderswo – in einer nicht nur wegen des Ehrengastes denk-würdigen Verkostung vor. Einige Weine kamen auch aus dem Keller von WB Ing. Georg Wolff.

Pfarrer Denks Gedanken zum Abend: Es gibt zwei Sorten von Frommen: diejenigen, die von der Liebe Gottes verzehrt werden, und die, die von der Liebe Gottes erfüllt werden; er sieht sich der zweiten Gruppe zugehörig.

Und: Wer genießt, nimmt die Schöpfung ernst.

## **Zum Essen ganz frisch Eintreffenes:**

**Holzapfel puerilis 2008:** betont fruchtige Nase, wohl etwas Neuburger dabei? Später möglicher Anklang an Sauvignon blanc, sogar Spuren von Cremigkeit auf der Zunge.

**Der junge Jamek 2008 frühroter Veltliner:** wenig Nase, einigermaßen angenehme Säure auf der Zunge, leichtfüßig, aber doch etwas zu ... sehr.

Aktueller Kommentar aus der Wachau: 2008 wird für die, die mit der Lese gewartet haben, ein großartiges Jahr werden; freuen wir uns also auf Nachschub an tollen Smaragden.

**Muskateller Kellerberg Smaragd F X Pichler 1997:** Hauch Petrol, Trockenfrüchte, zum Schluß saurer Apfel; dürfte etwas Kork abbekommen haben. Eine à propos Trinkempfehlung der selben in der Wachau seltenen Sorte: 1999 Muskateller Smaragd Emmerich Knoll, 2007 Högl Federspiel.

**GV Ried Schütt Smaragd Emmerich Knoll 1994:** Getrocknete Marillen, wirkt insgesamt ausgetrocknet, das Pfefferl fehlt (schon). Aber mit etwas Luft legt er zu, wird richtig karamelig-fruchtig und holt dann doch etwas Pfeffer im Abgang hervor.

**GV Honivogl Honifogl Franz Hirtzberger 1986:** Honigwürze, bissl Bier-ton drüber, der aber schnell verschwindet. Dann Veilchen. Blütentöne auch am Gaumen. Lang. 2006 ist dessen moderneres, strukturierteres Pendant.

**GV Honivogl Smaragd Franz Hirtzberger 2002 Magnum:** Die typische Honivogl-Kamille fast nicht da, aber feinstes Tabakkisterl, Ananas, Honig. Elegant mundfüllend, Rosenduft, lange.

**RR Ried Klaus Cabinet Josef Jamek 1985:** Trockenpfirsich, Stachelbeeren, zarter, eleganter Petrolton. Die Säure kann ein Problem sein (bei mir nicht), aber Pfarrer Denk behauptet, ohnedies über einen Nirosta-Magen zu verfügen. Er meint, daß sich diese 1985er aufgrund der gesunden Säure noch lange halten werden. Die beiden Flaschen

sind minimal unterschiedlich. Der Wein war immer elegant bis tänzerisch, der 86er war dagegen wuchtig und fleischig.

**RR Ried Klaus Smaragd Josef Jamek 1999:** Leiser Marzipananklang, grüne Feigen. Am Gaumen komplexe Minerale, schwebende Süße, langer Stachelbeerenabgang.

**RR Singerriedel Smaragd Franz Hirtzberger 2001:** Geradezu leuchtende exotische Früchte (Mango, Ananas, auch Weichseln und Erdbeeren), tiefste Würze, viele Kräutertöne. Am Gaumen feinst ausgewogene Mineralik als Stütze des Fortbestehens der feinen Aromen, ein Hauch von Campher, belebend und frisch. Ist das der absolut ideale Weißwein? Vielleicht nicht für jeden, aber für die Wissenden... UNVERGESSLICH!!

**GV Ried Lamm Schloß Gobelsburg 1998:** sind wir schon bei den Süßweinen? Lamm = Loahm. Haucherl Petrol, bissl Feuerstein, viel Botrytis, aber wunderbar eingearbeitet. Große, malzige Fruchttöne, Marillenmarmelade, Balsamtöne, Schwarztee. Nicht so ausgeprägte Minerale, aber sehr schöne und elegante Frucht und Kräutertöne bis ins lange Finale. Er singt.

**GV "M" F X Pichler 2005:** Aceton und Pfirsich, bissl Ananas, unendliche Fülle, voll und den Mund auskleidend mit frischen Feigen, Hauch Kaffee, Asperl, Weichseln. Und das lang. Trotz unterschiedlichen Charakters heftige Konkurrenz zum Singerriedel 2001 um den besten Weißen des Abends.

**Secentenario Antinori 1985 Magnum:** Dürfte aus den besten Chargen 1983 und 1984 ausgewählt worden sein. Ziegelgranat. Erdbeeren, Maulbeeren. Am Gaumen schon ein bissl erdig und marmeladig, bissl Säure und eher kurz. Over the top, sicher, trinkt sich aber noch recht schön.

**Saffredi Le Pupille 1995 Magnum:** Fleischtöne, Tabak, Lakritze, Röstaromen, Thymian und Hauch Liebstockl, Akazienhonig. Am Gaumen sanfte Malztöne, Espresso, Amarena, damit auch eine Kleinigkeit Marzipan. Lang.

**Casanova Neri, Brunello di Montalcino, Tenuta Nuova, 2001:** Viel zu jung. Lakritze, gewichtig.

**Léoville Las Cases 1990:** Bissl spröde, schöne Schokolade, rote Früchte, aber doch etwas eckig auf der Zunge verbleibend.

**Montrose 1990:** Saftiger, süßer Klassiker, sicher (in Anbetracht schwankender Qualitäten des Hauses innerhalb eines Jahrganges) "aus der guten Charge", Kräuter und Maulbeeren, Haucherl Petrol, seeeehr lang, ein Verführer zum Trinken auf höchstem, eleganten Niveau.

**Ducru Beaucaillou 1995:** DIE Lakritze mit Mokka. Intensive rote Früchte mit Vanille und ein gewaltiger "Schwaaf". Diese Wollust entschuldigt Herr Pfarrer, wenn man nur dem Allmächtigen für DIESEN Wein dankt.

**Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1996:** Immense Frucht, rund und saftig, lang und rund, knapp unter dem Ducru anzusiedeln.

**Ruster Ausbruch Neuburger Feiler-Artinger 1988:** Oxydativ, fast portweinfärbig. Wunderbare Nase, Wermuthtöne, Schokolade, Orangenschalen. Im Mund ölig, schwer,

auskleidend, auch hier aranciniartig, lang, dicht und bis ins Letzte anhaltend. Furminant, äh, fulminant, wie ein ganz alter Tokajer.

**Ruster Ausbruch Furmint Wenzel 1991:** Dunkles Goldgelb. Thujen, Kriecherl, Heublumen, pralinèhafte Süße. Süße Fruchtigkeit, lang, wahrscheinlich noch 10 oder 20 Jahre mit Gewinn alterungsfähig.

Spaß am Trinken und Genuß auf hohem bis höchsten Niveau waren die Motti des Abends. Hochwürdens sehr gut nachvollziehbares Stichwort dazu "Trinkfluß".

Herzlichen Dank allen, die diesen Abend möglich gemacht haben!

*H. Huber*