

FWP Jänner 2009:
Willi Klinger – Österreichisches Weinmarketing

Die Hälfte der Weine wurde mitgebracht von Mag. Klinger (die jeweiligen Siegerweine aus Salonwertungen), die andere Hälfte (*jeweilige Gegenstücke*) wurde von der Weinbruderschaft ausgewählt.

Produktion in Ö ca. = Verbrauch, nämlich 2,5 Mio hl/Jahr. Davon gehen 50 – 70 Mio l/Jahr (ca. 25 %) in den Export, diese Menge kommt auch über Import wieder herein.

<http://www.weinausoesterreich.at/>

Zur Einleitung:

Grüner Veltliner Am Berg 2007, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram:

T: 11,5 % Alkohol

V: helles Grüngelb

N: Blumenwiese

G: beträchtliche Säure, relativ kurz

W: 14 - 15

Grüner Veltliner "L + T" (*leicht und trocken*) 2008, Willi Bründlmayer, Langenlois, Kremstal:

T: 11 % Alkohol

V: Helles Strohgelb

N: Banane, bissl auch Aceton

G: auch etliches an Säure, dominiert den zart fruchtigen Gaumen.

W: 15

Grüner Veltliner Classic 2007, WG Ernst, Großwiesendorf, Wagram:

T: 12,7 % Alkohol, 4 g/l Restzucker

V: helles Gelbgrün

N: Zarte Butternoten, Wiesenblumen, aber auch Thymian

G: Honignoten, deutliche Säure, cremiger Abgang.

W: 17

Grüner Veltliner Kamptal 2007, Fred Loimer, Langenlois, Kremstal:

T: 12.5 % Alkohol

V: helles Gelbgrün

N: etwas schwacher Eindruck

G: strukturierte Säure, elegant, lang

W: 16 P, aber Potential höher.

Grüner Veltliner Reserve Gottschelle 2007, WG Stift Göttweig Kremstal DAC

T: 13,4 % Alkohol, 2 g/l Restzucker; 15 – 35 jährige Stöcke, Ernte bis 17. 11.2007

V: strohiges helles Gelbgrün

N: Trockenmarillen, Hauch Erdbeeren,

G: zwar schönes Gewicht am Gaumen, aber etwas wenig definierte Aromen, eher kurz.

W: 17

Grüner Veltliner GV Rosenberg 2007, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram:

T: 13,5 % Alkohol; „Beste Lößlage am Wagram“, bis zu 53 Jahre alte Stöcke.

V: helles Strohgelb

N: warme Fruchttöne mit Marillen und Erbeeren

G: gewichtig, lange, Fortsetzung der Nasenaromen

W: 17 – 18

Rheinriesling Smaragd Ried Kirnberg 2007, WG Sigl, Rossatz, Wachau:

T: 12,5 % Alkohol, 7,5 g/l Restzucker, 7,1 ‰ Säure, trocken

V: helles Strohgelb

N: frisches Obst, Golden Delicious, auch Bananen und schließlich Maracuja.

G: Sehr klar definierte gelbe Früchte, Agrumen, ziemlich lang

W: 18

Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2007, WG Prager, Weissenkirchen, Wachau:

T: 13,8 % Alkohol

V: leicht grünliches Strohgelb

N: exotische gelbe Früchte, aber nicht besonders druckvoll

G: sehr gewichtig mit klarer Mineralik, auch hier exotische Früchte, lang.

W: 18 mit Potential auf 19

Chardonnay 2007, Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion:

T: 14,9 % Alkohol, 3,9 g/l Restzucker (Angaben zum Ch 2008: Vergärung im kleinen Holzfaß, Ausbau im Stahltank)

V: helles Strohgelb

N: Intensiver Kaffee, grüner Spargel, Physalis

G: Banane und Kaffee, Trockenmarillen, mittellang. Sehr kalifornisch.

W: 17

Chardonnay 2007, Albert Gesellmann, Deutschkreutz:

T: 13 % Alkohol, 2,7 g/l Restzucker, 6,6 ‰ Säure; mittelschwere kalkhaltige Lößböden, Stockalter 21 – 52 Jahre, Handernte 10. und 14. 9. 2007, Vergärung im temperaturkontrollierten Stahltank und im kleinen Holzfaß; Flaschenfüllung März 2008.

V: helles Strohgelb

N: zarte feingliedrige Sommerwiese, frische Säure

G: eher dominante Säure, fein strukturiert, aber eher kurz

W: 16

Sauvignon Blanc Grassnitzberg 2007, Manfred Tement, Südsteiermark:

T: 13,7 % Alkohol, 4,6 g/l Restzucker, 6,2 ‰ Säure.

V: wasserhell

N: intensivstes cassis, wildelt fast

G: etwas schwächer als die Nase, aber immer noch eine sehr wichtige Angelegenheit; „Neuseeland!“-Rufe werden laut.

W: 17

Sauvignon Blanc 2007, Martin Nigl, Senftenberg:

T: 13 % Alkohol

V: wasserhell

N: sehr fein bis zur Schüchternheit

G: zarte Süße, mineralisch, feingliedrig

W: 17

Zweigelt Bienenfresser 2006, Pitnauer, Göttlesbrunn, Carnuntum

T: 14 % Alkohol, 2,4 % Restzucker

V: Kaffeeduft, kaum Wasserrand, zarte Abrinner

N: SÜSS, gedörnte Pflaumen, (derzeit?) ein bisserl wenig ausdrucksstark

W: 16

Zweigelt 2007 Josef Umatham, Frauenkirchen, Neusiedlersee

FEHLER Böckser

Blaifränkisch Hochäcker 2006, Weninger, Horitschon, Mittelburgenland

T: 13,2 % Alkohol, 0,9 g/l Restzucker

FEHLER Korkt

Blaifränkisch Leithagebirge 2006, Kollwentz, Großhöflein

T: Anbau 1975 – 1998, kalkhaltiger Lehmboden

V: violett, schmaler WT, kaum Abrinner

N: Kirschenfrucht

G: Minze, Pflaumen
W: 17

St. Laurent Selection 2006, Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

T: 13,3 % Alkohol, 1,5 % Restzucker; 7 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche gelagert. 10 Jahre lagerfähig.
V: dunkles Purpur
N: Zwetschgen und Erdbeeren, Nougatuntergrund
G: schwarzbeerig, Weichseln, Kaffee, mittellang, ziemlich gewichtig
W: 17 – 18

St. Laurent Selection Juris 2006, Stigelmar, Gols:

T: 13,5 % Alkohol, 0,9 g/l Restzucker, 5,6 ‰ Säure; fruchtbetonter Ausbau im Holzfaß, 5 – 8 Jahre lagerfähig.
V: sehr dunkles Purpur
N: deutliche Erdbeeren, bissl Rosinen
G: etwas ranzelnd, dann Kaffeetöne, Frucht kommt nicht recht durch, bissl Härte von Tanninen.
W: 16

Château Cambon La Pelouse 2003, Cru Burgeois Exceptionnel, Haut-Medoc:

T: Alkohol
V: leicht bräunlich violett
N: erdbeerig
G: lange, rote Früchte, hört nicht auf
W: 18

Cuvée AVUS (BF, ZW, CS, ME) 2003, Weber, Lutzmannsburg, Mittelburgenland:

T: (2005er: 30 Monate Barrique)
V: bräunlich unterlegtes Purpur, kaum Wasserrand, eher dünne Abrinner
N: extrem kirschfruchtig, geringe Mokkatöne
G: vorerst etwas zuckerhaft, aber dann würzig, alkoholisch, am Anfang der Trinkreife, laaang.
W: 18 – 19

Trockenbeerenauslese 2006 Walter Payer, Apetlon, Neusiedlersee

T: 6,8 % Alkohol, 305 g/l Zucker
V: helle Cognacfarbe
N: rosenparfümierter Honig
G: Datteln, Mandarinen, Gewicht, Akazienhonig
W: 19, schon recht nett zu trinken.

TBA Grande Cuvée Nr. 7 Nouvelle Vague, Alois Kracher, Illmitz, Neusiedlersee

T: Alkohol
V: leicht rosé abgetöntes sattes Gelb
N: kandierte Früchte, Mandarinen
G: sehr dicht und mollig, nicht ohne Finesse, große Länge, Kastanienhonig im Ausklang.
W: 19 – 20 P aber wohl erst in Zukunft.

Mag. Klinger brachte uns nebst obigen Weinen nicht nur viele bemerkenswerte Details über die österreichische Weinwirtschaft näher, sondern widmete sich auf wirklich mitreißende Art auch anderen, noch – durchaus unverdient – brach liegenden österreichischen landwirtschaftlichen Produkten, wie dem Käse, der in Österreich eine größere Vergangenheit aufweist als, man glauben möchte.

Organisation und Moderation dieses hochinteressanten Abends, der von hervorragendem Essen von Prielmayer's umrahmt war, lagen in den bewährten Händen von WB Ing. Georg Wolff.

HH