

## **FWP Oktober 2009: Bordeaux & so**

Willi Katschthaler [www.vinovino.at](http://www.vinovino.at), organisiert von Andrea und Josef Krenner  
5.10.2009 im „Kepler's“ der Mensa der Johannes-Kepler-Universität



Möglicherweise sehen wir jetzt eine recht reduktive Phase des sehr großen Jahrganges 2005, des besten seit 1990; wir könnten also heute mehr Arbeit als Vergnügen haben... oder kommt die große Fruchtigkeit doch noch durch?

Als kleine Fußnote kommen zwei 2006er dazu, und noch das eine oder andere... eben "und so".

Als kleinem Händler am internationalen Maßstab ohnedies mikrobischen österreichischen Bordeauxmarkt gelingt es Willi Katschthaler dank guter Verbindungen und schneller Reaktionsfähigkeit immer wieder, interessante lots an Land zu ziehen, von kleinen, aber gut trinkbaren Weinen (in einem großen JG ohnedies immer ein

guter Kauf) bis zu großen Gewächsen – also freuen wir uns auf einen zumindest interessanten, im besten Fall sehr genussreichen Abend.

Einleitung:

### **WG Jäger, Weissenkirchen/Wachau, GV Selection 2008**

T: 12.5 %

V: helles klares Gelb

N: Honignoten, Bananen, leichte Rosenanklänge

G: Leicht, angenehme gut eingebauter Säure, die Nasentöne kommen abgeschwächt wieder

P: 16.5

### **FX Pichler, Oberloiben, GV Klostersatz 2008**

V: Hellgelb

N: relativ wenig ausdrucksstark, ferne Ananastöne

G: Stachelbeeren, Ananas, Mango, vor frischer, nicht aufdringlicher Säure, relativ lang

P: 17

### **Jaunegg Eichberg Trautenburg SB Classic 2008**

V: helles, leicht grasiges Gelb

N: deutliches blackcurrant, aber nicht aufdringlich

G: schwarze Ribisel bis Anis, leicht und tänzerisch, aber doch ausreichende Länge

P: 16.5

### **Paul Stierschneider, Oberloiben, RR Smaragd 2008**

T: 13 %

V: mittelgelb

N: karamellierter Pfirsich, Minerale/Gebirgswasser, Haucherl Banane  
G: Kraft und Muskel, Stachelbeere, Kräuterwürze, gewichtig und lang  
P: 17.5

Doch jetzt zum Hauptprogramm (mit einer recht bemerkenswerten Dekantierkaraffe):

#### **Château de By, Cru Bourgeois, Médoc 2005**

T: nördlichstes Médoc, 50/50 CS/ME  
V: leicht bläuliches Granat  
N: etwas kratzige Süße, kräftige Lakritze, tut ein bissl wie ein jüngerer Blaufränkisch, mit Joghurtanklängen  
G: rund, saftig-säuerlich, kurz, gastronomisch, netter Speisenbegleiter  
P: 14 – 15 um € 10,-

#### **Château Puy Castera, Cru Bourgeois, Médoc 2005**

T: 60/40 CS/ME  
V: sattes, dunkles leicht violettes Granat, dichte Abrinner  
N: satter Mokka, dann CS-Nase mit Ledertönen, dunklen Beeren  
G: sanft und samtig, wärmend, noch relativ frische Säuren, doch noch Fruchtphase. Ausklang mit zarten rotbeerigen Tönen, eigentlich beachtliche Länge.  
P: 17.5, viel Wein für € 16,-

#### **Château d'Escurac, Cru Bourgeois, Médoc 2005**

V: dunkles Granat  
N: noch grüner Paprika, aber auch schöne Rösttöne, Hauch dunkle Schokolade, Lorbeer  
G: rund und samtig, frische Säureunterlage, reife rote Früchte und Beeren, gewichtig und ziemlich lang  
P: 18 – nach dem exzellenten 2003er erneut ein sehr gelungener Jahrgang, um 20,- erhältlich.

#### **Château Rollan de By, Cru Bourgeois, Médoc 2005**

V: dunkles Violetgranat, etwas zartere Abrinner  
N: reife süße rote und schwarze Beeren, etwas schwarzer Pfeffer, bissl Quitten  
G: süß, beerig-saftig, langer kräuterwürziger Abgang  
P: 18, preiswert um 20,- €

#### **Château La Fleur de Boüard, Lalande de Pomerol 2005**

T: 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon  
V: etwas helleres Violetgranat, dichter Abrinnschleier  
N: leichtes Kohlstinkerl, dunkle Schokolade, gegrillte Fleischtöne, später schwarze Kirschen, etwas separierte Alkoholtöne  
G: cremige Tannine mit roten Früchten, Liebstöckelwürze, sehr gewichtig und samtig nach hinten abrollend, fruchtige bis rosige Nachklänge  
P: 18.5, zumindest im Potential, um 39,- €



### **Château Grand-Mayne, Grand Cru Classé, St-Emilion 2005**

V: dunkel, kräftige Abrinner

N: Banane, Alkohol, Kräuter, rote Früchte und auch Beeren, auch Karamel

G: sehr süß, deutliche Tannine, sehr schöne reife rote Beeren, Hauch Marzipan, frisch, und ziemliche (in allen Bedeutungen) Länge

P: erreicht sicher noch 19, für 52,- € ein guter Gegenwert.

### **Château Barde-Haut, Grand Cru Classé, St-Emilion 2005**

V: dichtes Violettrot, sehr voluminöse Abrinner

N: bisserl Gummi, dann rote und blaue Beeren

G: süß und tanninreich – die Tannine aber reif und süß, sehr fruchtig und lange, noch süßer, rot- und blaubeerig, lange

P: erreicht sicher 19, mit 45,- € recht preiswert.

### **Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan 2006**

V: violettgranat, zarte Abrinner

N: kräftiger Milchkaffee (latte macchiato), dann tauchen recht fruchtige Töne, eher stachelbeerartig oder in Karambolrichtung, auf; dann etwas schwarze Ribisel

G: sehr schöne süße rote Frucht, mittellang

P: 18 mit Potential, um 49,- €

### **Château Phélan-Segur, St-Estèphe 2006**

V: leicht bräunliches Violettgranat

N: doch etwas leicht essighafte Säure, wie eingelegte Kapern... dann beruhigt er sich aber und zeigt Mokkaanklänge, süße rote Beeren

G: süße rote Beeren, Würzkräuter, Edelhölzer, wirkt aber doch (noch) etwas dünn, untergründiges Gewicht aber vorhanden; noch relativ deutliche, nicht recht süße (aber keineswegs unreife) Tannine.

P: derzeit nicht in seiner besten Phase, immer noch aktuell für 18 P gut. Das Château ist eigentlich immer preiswert, auch dieser Jahrgang mit seinem Preis von € 35,-

### **Château Clos Fourtet, Grand Cru Classé, St-Emilion 2005**

V: dunkelviolet, fast schwarz, enge intensive Kirchenfenster

N: Süße, Rumtopfrüchte, Hauch Sattelleder, angedeutete Kräuter, Tinte

G: vanillige Weichseln, samtig den Mund auskleidend, noch kräftige Tannine, Nachklänge roter Beeren, nicht ganz lange...

P: 18, aber mit sicherem Potential auf Höheres, was er um 130,- € auch können muß, zumindest in ein paar Jahren.

### **Château Beau-Séjour Bécot, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, St-Emilion 2005**

V: dunkelviolet, zähe Abrinner

N: kandierte Kirschen, Mandeln/Marzipan, dann eher ausdünnend

G: etwas blaubeerig, etwas kratzige Tannine, aber doch süß, mittellange, sicher nicht am Optimum

P: 18 mit Potential, 90,- €

### **Château Léoville-Poyferré, 2<sup>eme</sup> Cru Classé, St-Julien 2005**

V: dunkles Granat, dünnere Abrinner

N: feinste Röstaromen, Macchiakräuter, Hauch rote Beeren

G: Weichselsaft, zarte reife Tannine, rote Beeren, Lakritze auch im langen Ausklang

P: schafft bald 19, um 99,- €

### **Château Gruaud-Larose, 2<sup>eme</sup> Cru Classé, St-Julien 2005**

V: dunkles Granat, feine Abrinner

N: kräftige Mokkatöne, Liebstöckl, etwas grüner Paprika  
G: vorne etwas Minze, flüchtig gebratenes Rebhuhn, dann rote und schwarze Beeren, leichte fruchtige Säure, Druck, derzeit nicht sehr lange  
P: derzeit 18, aber sicher einmal viel höher; doch recht preiswert um 75,- €

#### **Château Clinet, Pomerol 2005**

V: dunkles Violettgranat, dicke Abrinner  
N: intensive Würzkräuter der Richtung Thymian, Rosmarin, Liebstöckel. Dann auch süße rote Beeren.  
G: Kirschen und Weichseln, Crème-Bitterschokolade, süß, langer süß-saftiger Abgang mit Lakritzausklang und ganz hinten cremige Erdbeeren.  
P: 20. Definitiv. Immer noch ein guter Kauf um 120,- €

#### **Château Le Gay, Pomerol 2005**

V: dunkles Violettgranat, dicke Abrinner  
N: süß, aber nicht sehr intensiv; etwas rote Beeren  
G: fein, süße Tannine, nicht sehr klar definierte Aromen  
P: nicht am Höhepunkt, doch eher trotz Wartens zu verschlossen. Man muß 160,- dafür auslegen.

#### **Clos Lunelles, Côtes du Castillon 2004**

T: 80 % merlot, 20 % Cabernet Sauvignon. 20 hl/ha. 92 Parker-Punkte  
V: schwarzviolett, dicke Abrinner  
N: etwas marmeladig und malzig, schwarze süße Beeren, auch leichtes Kohlstinkerl  
G: etwas austrocknend, verschlossen  
P: 18?

#### **Château Lafaurie-Peyraguey, 1<sup>er</sup> Cru Classé, Sauternes 2005**

V: strohgelb  
N: Honig und gebratene Bananen, reife Wachauer Marille, Vanille, Rosenblätter  
G: likörartig dick auf der Zunge, Vanilletopfencreme, reife süße Stachelbeeren, Kanditen, ewig langer Abgang  
P: 19, die 0.7l-Flasche um 59,- €



Eine sehr schöne Zusammenstellung, kenntnisreich und sympathisch präsentiert. Wieder einmal präsentierte sich Pomerol als beste, fruchtigste und samtigste Adresse.  
Herzlichen Dank dem Gast und seinen Assistenzen aus dem Kreis der Weinbruderschaft.

H. Huber