

# FWP Mai 2010

## Klassische Blindverkostung

mit

## Michael Schenkenfelder

Kepler's @ JKU Linz



Einmal in der jährlichen Abfolge der Fachweinproben kommt die Zeit der Spür-Nasen und der gewitzten Gaumen: Kellermeister WB Michael Schenkenfelder sucht in seinen reichen Archiven nach Bekanntem, Unbekanntem, Piraten und Granaten. Für die genußreichen Rätselspiele wurde wieder einmal die relativ nüchterne (wenngleich durchaus bequeme) Umgebung des Extrastüberls der Mensa der Johannes Kepler Universität herangezogen. Deren Küche verschaffte uns auch mit einem verfeinerten Heurigenbuffet die zu den 2 + 20 Weinen des Abends nötige, zudem schmackhafte Unterlage, der von den versammelten Weinbrüdern auch die gebührende Ehre angetan wurde.

Zum Essen:

**Gelber Muskateller Federspiel 2009, Josef Jamek**, Joching, Wachau:

V: helles Strohgelb, zarter Körper

N: Zarter Kastanienhonig, Holunderblüten

G: Kräftige Säure, aber auch Minerale und Agrumen, und das lang – also sehr versprechend, wenn auch noch nicht wirklich trinkreif.

P: 17 Potenzial

**Gewürztraminer 2009, Josef Stigelmar**, Gols, Neusiedlersee

V: helles Goldgelb, zarte Abrinner

N: Schafgarben, Kamille, Gebirgswasser, Hauch Pfeffer

G: rund und fast mundfüllend, Williamsbirne, Stachelbeeren, bissl Ananasanklänge, stützende Säure, mittellang; etwas später deutliche Gewürznoten auf der Zunge (Kardamom, Zimt).

P: dzt. 17, wird mit seiner reifen Säure noch mindestens 1 – 2 Jahre (und 1 Punkt) zulegen können und dann wahrscheinlich länger auf der Höhe bleiben.

Uns erwartet eine Blindverkostung in Vierer-Flights mit Aufdeckung nach jeder Serie. Allfällige Hinweise des Veranstalters wurden uns natürlich wahrheitsgemäß gegeben, erleichterten die Sache aber nicht notwendigerweise...

**Flight 1** („Gleiche Sorte, aus vier Weltgegenden“)

V: Helles Goldgelb mit zartgrünen Reflexen

N: Frischer Gebirgsbach, Akazienhonig, Rosen, Ananas, zarteste Zitrusnote

G: etwas malzige gelbe Fruchtnoten, unterlegt mit belebender Säure, den Mund sehr gut auskleidend, mittellang

P: 18

**Dirmsteiner Himmelsrech Rheinriesling Großes Gewächs 2007, Knipser-Johannishof**, Laumersheim, Pfalz, D

V: leuchtendes Goldgelb, deutlicher Körper

N: grüne Stachelbeeren, heller Malzkaffee, Karambolen, süß

G: Banane mit Hauch Petrol, im Untergrund kräftige, aber gut eingebaute Säure, eher lang, läßt dann etwas nach

P: 18 → 17

**Hochrain Rheinriesling Smaragd 2007, Franz Hirtzberger**, Spitz, Wachau, A

V: helles Goldgelb, etwas dünne Abrinner

N: deutliche Minerale, leichtes Petrol, zarte Blütenaromen, dann Balistol

G: saftige Stachelbeeren, noch (?) etwas kantig im Mund, aber sehr lang

P: 17.5 +

**Riesling „Hugel“ Jubilee 2007, Hugel & Fils**, Riquewihr, Alsace, F

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: etwas übersüß, nur sehr zarte Minerale und dann Kastanienhonig

G: einiger Restzucker, frische Säure, fruchtig, mittellang

P: 17

**Eroica 2007, Château Ste-Michelle & Dr. Loosen**, Woodinville, Columbia Valley, Washington, USA

*Die Runde war hier bei der Aufdeckung nicht sonderlich überrascht – nur der Elsässer gab zu einiger Verwirrung Anlaß; der US-Riesling war schon bekannt (aus der Americas-Probe), wurde von einigen, seiner Mosel-Charakteristik wegen, Deutschland zugeordnet.*

**Flight 2** („Wir bleiben jetzt zwar in Österreich, aber wir haben die selbe Sorte auf 4 Böden: Schuttkegel, Wüstenstandstein mit Vulkanit, Löß und Gneis“)

T: Schuttkegel

V: goldgelb, deutliche Kirchenfenster

N: gebratene Banane, etwas Mineral, reifer Golden Delicious

G: rauchige gelbe Fruchttöne, aber etwas ausgetrocknet und nicht sehr druckvoll auf der Zunge; dabei aber lange und mit guten, bananigen Rückaromen, später doch deutliche Säure.

P: 17

**Ried Schütt Grüner Veltliner Smaragd 2008, Emmerich Knoll**, Unterloiben, Wachau, A

T: Wüstensandstein mit Vulkaniteinlagen am Zöbinger Heiligenstein

V: strohgelb

N: ausführliche Exotik, fast fett, leise Minztöne, Hauch getoastete Vanille

G: deutliche Barriqueanklänge, minimal grüne Spuren, Kaffeenoten,

P: 18

**Grüner Veltliner Ried Lamm 2008, Willi Bründlmayr**, Langenlois, Kamptal, A

T: tiefer Lößboden, bis zu 52 Jahre alte Stöcke

V: strohgelb, eher zarte Abrinner

N: Mineralik, eher schwächere Früchte, macht aber im weiteren Verlauf auf

G: rund und mollig, Banane mit Karambol, nicht allzu lange, Hauch Pfefferl, das mit der Zeit stärker wird.

P: 17 → 18

**Grüner Veltliner Rosenberg 2008, Bernhard Ott**, Feuersbrunn am Wagram, Donauland, A

T: Gneis

V: sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: sehr süße Honignase, aber wenig sonstiger Charakter; später Kräuter in Alkohol, bissl Eibisch

G: anfänglich interessant, verliert aber dann und bleibt länger eher flach, kräftige Säure mit gelben Früchten, eher kurz; wird später aber viel länger, mit Pfefferanklängen

P: 16 → 18!

**Grüner Veltliner Stockkultur Achleiten 2006, Prager-Bodenstein**, Weissenkirchen, Wachau, A

*Der Grüne Veltliner ist ja klar (obwohl bei Nr. 2, durchaus Berührungspunkte zu einem mit feiner Holzwürze ausgestatteten Chardonnay bestehen); einige meinen, in Nr. 4 Bodenstein zu schmecken – Bingo!*

**Flight 3:** Ab jetzt wird's rot! („Cabernet-lastige Cuvées“)

V: granatrot, wenig Rand, viel Körper

N: Lakritze, reife Weichseln, bissl Rauch, dunkle Schokonoten

G: sehr saftig, kräftige Tannine, süß, mundauskleidend, lange, wiederum mit roten Früchten

P: 17.5 – deutlich später 18.5, vielleicht 19

**Sassicaia 2006, Tenuta San Guido**, Bolgheri, Toskana/Maremma, I

V: dunkles Granat, eher feine Abrinner

N: Blackcurrant, Fleisch, Macchiawürze, Mokkanoten, wird süß, fast portweinartig, später ein bissl mehlig

G: Heidelbeeren, Rumpflaumen, dunkle Schokonoten, auch wieder fleischig, wenn auch nicht wirklich muskulös – aber doch lange, mit feinen Rückaromen; später etwas milchige Anklänge.

P: 18.5 – 18

**Cuvée Forever 2007, K+K Kirnbauer**, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

V: granatrot, guter Körper

N: anfangs etwas ordinäre eindimensionale Weinigkeit, dann rote Beeren, später feingewebte Kräuternoten

G: rote Beeren, frisch, offensichtlich sehr jung, langsam aber doch eine gewisse Größe entwickelnd

P: 17 derzeit, aber ++

**Château Léoville-Poyferré 2005**, St-Julien, Bordelais, F

V: dunkelvioletgranat, kräftige Abrinner

N: schwarzbeerig, Rauch, Lakritze

G: noch kräftige Tannine, sehr dunkle Aromen, sehr lang,

P: 18.5

**Anwilka 2006, Jooste & Prats & de Laforest**, Helderberg, Stellenbosch, RSA

*Na bum, das war ein Auftakt in Rot. Kann man das toppen?? Im übrigen ließen die meisten Weine die Runde ehe ratlos zurück – einige meinten richtigerweise, die Nr. 2 als Österreicher entlarven zu können; aber etwas später wurden auch diese in die Schranken gewiesen...*

Kleine Pause: Richard Schmitt an der Hühnerkeule



**Flight 4:** („Jetzt wird's exotischer und deutlich älter, um 1998“)

V: bräunliches Granat, dichte Abrinner

N: warme dunkelrote reife Früchte, Rauch, Lakritze, mächtig, Fleisch und Muskeln

G: Saft und Kraft, schwarze Beeren und reife rote Früchte, Gewicht und Länge, noch nicht am Höhepunkt, noch deutliche Tanninstütze,

P: 19+

**Solaia 1997, Marchese Piero Antinori**, Firenze, Toscana, I

V: bräunliches Granat

N: ausgeprägter Rauch, bissl Schweiß, dabei aber sehr süß, fast schwelgerisch, Cassis, später deutliche Heidelbeertöne.

G: Saftig und süß, reife dunkle Früchte und Koniferenanklänge, darüber heftige Blackcurrantöne; weich und lange, aber ein leichtes Bitterl steht der Perfektion in Exotik im Wege

P: 19

**Seña 1997, Mondavi & Chadwick**, Valle Aconcagua, RCH

V: dunkles Granat, eher dünne Abrinner

N: zartgliedrige rote Beeren, aber im Hintergrund reife rote Früchte, sehr intensiv bei längerem Luftkontakt

G: elegant und fein, rotbeerig mit leicht kompottwürzigem, warmem Unterton, mittellang

P: derzeit 17.5

**Château Lynch-Bages 1998**, Pauillac, Bordelais, F

T: Cabernet Sauvignon 62, Cabernet Franc 38 %

V: bräunliches Granat, kräftige Abrinner

N: muskulöse, lakritzgestützte schwarze Kirschen, etwas Rauch, Tahiti-Vanillehintergrund; später etwas Thymian und Rosmarin

G: Extreme reife saftige, fast wollüstige rote Frucht, Fruchtsüße mit lebendiger stützender Säure, dazwischen leichte Kräuteranklänge, den Mund vollkommen auskleidend, lange, süß im Nachhall.

P: 19.5

**Viader 1997, Viader Winery**, Deer Park, Napa Valley, California, USA

*Begeisterung und Rätselraten hielten sich die Waage; der Seña wurde z. T. in Australien verortet.*

**Flight 5:** (*„Ihr wollts noch a Steigerung?“*)

T: Malbec 100 %

V: Dunkelkarmin mit Violett, dichte Spuren

N: Pflaumenkompott, leicht erdig, Brotrinde, leichte Yoghurtöne, Blut.

G: Süße Heidelbeeren, Vanille, Karamel, füllt den Mund samtig und lange aus, dabei fehlt aber doch ein bissl Frische.

P: 18

**Catena Zapata Malbec Argentino 2003, Nicolás Catena**, Luján de Cuyo, Mendoza, ARG

T: Zinfandel mit etwas Petite Syrah und Carignan

V: dunkles Granat, etwas feine Abrinner

N: kandierte Walderdbeeren, Lakritze,

G: süß und saftig, Himbeersirup, sehr kurz im Moment

P: 17

**Zinfandel Lytton Springs 2002, Ridge Winery @ Dry Creek Valley**, Healdsburg, California, USA

V: Dunkelviolettgranat, kräftige Abrinner

N: saftige Lakritz-, Maulbeer- und Rauchtöne, Macchiakräuter, reife Weichseln

G: sehr saftige rote bis dunkelrote Früchte, mit schönem, aber nicht sehr feingliedrigem Säurespiel; sehr lange und nachhaltig

P: 19.5 +

**Grange 2002, Penfold's**, Barossa Valley, South Australia, AUS

V: violette Granat, sehr viel Körper

N: wuchtige Lakritze, Leder, Blackcurrant, Hauch Zimt

G: Saftig, reife schwarze Beeren und Zwetschgen, lang, karamelig-fruchtige Rückaromen.

P: 19

**Merlot 2003, Gesellmann**, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

*Das war natürlich noch gewaltig eins drauf zum Finale; ein bekennender Rot-Österreich-Skeptiker fiel fast auf die Knie und schwor, angesichts des großartigen Gesellmann-Merlot, bekehrt zu sein; sollen wir ihn ab jetzt Paulus nennen?*



Langer und lautstarker Applaus für diese großartige, ebenso sensorisch herausfordernde wie sinnlich erfreuende Auswahl. Wieder einiges gelernt...

Herzlichen Dank an Michael Schenkenfelder für seine Vorbereitungsarbeit, unserer Sekretärin Andrea Krenner für die (nicht nur) administrative Betreuung des Abends und dem Mensateam der JKU.

*Helmut Huber*