

FWP März 2011

Gereifte Bordeaux mit Dr. Peter Baumann

Organisation: Andrea Krenner und WB Ing. Georg Wolff
Restaurant Josef

Als Georg an Peter Baumann mit der Idee einer "Probe mit reifen Bordeaux" herantrat, meinte dieser, das schaffe er nicht, denn ein jetzt reifer Bordeaux stamme für ihn aus 1970, 64, 61, 59, 53 etc.. DAS GEHT NICHT (mehr). Zudem sind die Weine nach 1988 mehr und mehr zum rascheren Genuß vinifiziert worden, und deshalb könnten sogar aus den großen Jahrgängen 1989 und 1990 einige renommierte Châteaux schon etwas müde wirken.



Haut-Brion im Vordergrund: Überblick über unser Verkostungsprogramm

Heute kommen die Güter wieder zurück auf ihre klassische Linie, mehr Terroir, weniger süd- und nordamerikanische Zugänglichkeit und Wuchtigkeit... Nun, Georgs Überredungskünste können bekanntlich auch über große Distanzen Brücken schlagen, und so kam schließlich ein Programm zustande, das auch der nicht so einfach (auch mit sich selbst) zufriedenzustellende Peter Baumann mit Überzeugung präsentieren konnte. UND: es gibt, meint Dr. Baumann, beim Trinken nichts bekömmlicheres als ALTE Weine, kein Kopfweh, keine Magenbeschwerden, nur Rausch... (mengenabhängig) – na dann Prost! Die umrahmenden Weine zum Essen stammten aus den Beständen von WB Ing. Wolff.

2006 Prager Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten, Weissenkirchen, Wachau

V: goldenes Strohgelb, sehr kräftiger Körper

N: Ananas, zuerst ein bißchen altertümlich und Wermutartig, etwas Physalis, dann Kräuter.

G: etwas zu kalt... auch später kommt er nicht auf Touren. Oxydiert??

B: Flasche suboptimal...

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2006 F. X. Pichler Riesling Smaragd Kellerberg, Oberloiben, Wachau

V: helles Strohgelb, eher zarte Abrinner

N: zu Beginn runde, karamelige Nase, dann hocheleganter süßer weißer Pfirsich

G: cremige Pfirsichfrucht, mundauskleidend, ziemlich lange

B: 18 ++

Diese beide begleiteten eine kalte **gebratene Entenbrust auf Selleriesalat mit würzigem Traubenchutney** (17 P). Es folgte ein **Seesaiblingsfilet in der Lauchkruste auf Bärlauchrisotto** (18).

2006 Prager Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein, Weissenkirchen, Wachau

V: goldenes Strohgelb, zarte Abrinner

N: Weinbergpfirsich, süße Erdbeeren, Hauch grüne Stachelbeeren

G: schöne mundfüllende gelbe bis weiße Frucht, ziemlich lang

B: 19

2005 F. X. Pichler Grüner Veltliner Smaragd Loibner Berg, Oberloiben, Wachau

V: mittleres Strohgelb, kräftige Abrinner

N: zarte Mango- und Ananastöne, sehr feingliedrig und würzig

G: saftig-fruchtig, nicht ohne Eleganz, Auftritt mit Persönlichkeit, fast etwas fordernd, im Abgang noch etwas exotische Würze

B: 18++

1990 Château Grand Puy Lacoste 5^e Cru Classé, Pauillac

T: Besitzerfamilie ist eher konservativ, aber 90 hat sie doch schon etwas im obigen Sinne modernisiert...

V: bräunliches Granat, eher kräftige Abrinner

N: Lakritze und Minze, Bittermandeln, dunkler Tabak, vollreife rote Beeren, etwas Kirschen - SCHÖN!!

G: doch etwas tanninisch und lederig, aber auch hier setzen sich die rotbeerigen Töne durch, recht lang und durchaus sexy und klassisch.

B: 19

1989 Château Le Gay, Pomerol

V: volles Granat, zarte Abrinner

N: Lakritze, VOLLE rote Frucht, Vanille, Minze

G: ein bissl harmlos fruchtig, schöne aber wenig Gewicht und Länge

B: 17 – 18

1988 Château Palmer 3^e Cru Classé, Margaux

T: letzter sicher und bei fast allen (außer Mouton, die schon früher die Kellerarbeit „modernisierten“) klassischer Bordeaux-Jahrgang

V: leuchtendes Granat, sehr dichte Abrinner

N: Brennesel, leichter Pferdeschweiß, Lakritze, sandig, heller Tabak

G: schlank und elegant, vernehmliche lebendige Säure, dabei doch rotbeerig und ansatzweise cremig, auch Kaffee.

B: 19

1986 Château-Figeac 1^{er} Grand Cru Classé B, St-Émilion

T: "unerfahrene Figeac-Trinker sagen, er korkt"

V: granatrot, schöne Abrinner

N: Kork? Jedenfalls Walderdbeeren, und nach etwas Ablüften schöne Minze, Lakritze vor roten Beeren

G: leicht milchige Töne, gute rote Frucht, feinziseliert, noch Resttannine, lange

B: 19 für Spezialisten

1985 Château Haut-Bailly Cru Classé, Graves

T: heißester September seit 30 Jahren, großer Klassiker, war sehr lange in der Fruchtphase

V: dunkelsamtiges Granat, dicke Abrinner

N: Leder und Erdbeeren, im Untergrund Lakritze, reizt die Nase mit frischer Brise, dann aber auch sanfte Karamelnoten

G: etwas weniger Dimensionen, immer noch ganz nett, aber weniger fruchtig, doch etwas vordergründige Säure

B: Nase 20, Gaumen 17.5

1983 Château Léoville-Poyferré 2^e Cru Classé, St-Julien

V: etwas stumpferes Granat, eher zarte Abrinner

N: leuchtende reife rote Beeren, helle Kirschen, dabei noch kräftige Obertöne von würzigen, aber durchaus verspielt kratzenden Tanninen (Rebenrauch an kaltem Spät-Oktoberstag), insgesamt sehr lebendiges Bild.

G: schöner rotbeeriger Saft, frische Säure, mittellang, feinkörnige Tannine, immer noch leicht aufruhend, jugendlich

B: 19

1982 Château Haut-Batailley 5^e Cru Classé, Pauillac

T: 1980er hatten 8 sehr gute bis Spitzenjahrgänge, 82 war besonders bejubelt – oder doch ein Blender? heute nach mehr als 25 Jahren eher ja: rechtsufrige Weine sind kaputt, von den linksufrigen einige noch ganz gut, aber eher am Ende.

V: bräunliches Granat, sehr solide Abrinner

N: laaaangsam kommt ein bissl Kork hervor, die andere Flasche doch deutlich solider mit Lakritze und roten Beeren

G: erdig, der Kork stört nicht sehr, aber läßt sich nicht ausblenden

B: -

1970 Château L'Évangile, Pomerol

T: jetzt sind wir definitiv bei ALTweinen!

V: bräunliches Granat, dünne Abrinner

N: Rindssuppe, reife Ananaserbeeren, Haucherl Lakritze, Chamoisleder, Rauch

G: schöne rote Beeren, lang, samtig

B: 19

1964 Château Meyney Cru Bourgeois Supérieur (2003), St. Estèphe

T: gutes Jahr, aber im September und Oktober schwerer Regen, re Ufer besser

V: helleres Granat, mäßiger Körper

N: nach langem Ablüften: Austernsauce beim Chinesen, Sattelleder, feinziselierte Lakritze

G: Kork? – später doch etwas zugänglicher

B: 17 – 18, Nase besser als Gaumen

1959 Château Haut-Marbuzet Cru Bourgeois Exceptionnel (2003), St. Estèphe

V: dunkles Granat, eher dünne Abrinner

N: Liebstöckel, samtige Rauchnoten, Edelleder, Asperl, etwas likörig, fruchtig-herbstlich, old world charm, regt zum Träumen an!!

G: kommt mit dem Gaumen durchaus mit, auf der Zunge herumrollend ausführliche Aromenspiele im Bereich Erdbeeren, Asperl, Leder, heller Tabak, lebendige Süße, lang.

B: 20!!!! Und PB schwört Stein und Bein, daß er nicht den Decanter mit Portwein aveniert hat! Musikalische Assoziation: Frank Sinatra singt "Witchcraft"... textlich wie in der Anmutung.

1992 Château Mouton Rothschild 1^{er} Cru Classé, Pauillac

T: 92 war schlecht und Mouton besonders schlecht unter den Premiers Crus...

V: leuchtendes Granatrot, mittlere Abrinner

N: anfangs sehr dicker Mokka, aber dann schöner feingliedriger dunkelrotfruchtiger Ton, der schließlich etwas in die papierene-vanillinige Anmutung eines synthetisches Parfums hineinrutscht

G: Kaffee, dunkelrote Kirschen, etwas leichtgewichtig auf der Zunge

B: 17 – 17.5

1994 Château Haut-Brion 1^{er} Cru Classé, Graves

V: Violettgranat, dichte Abrinner

N: noch sehr jugendlich, Milchtou, Lakritze, schwarze Kirschen,

G: nicht fertig, dunkelfruchtig, lange

B: 19++ Potenzial

1993 Château Haut-Brion 1^{er} Cru Classé, Graves

V: dunkles Violettgranat, schöne eher feine Abrinner

N: Rauch und Lakritze, noch im Nasenhintergrund aufrauhend, dunkelfruchtig-tiefgründig

G: jugendliche Frucht, saftig, aber nicht sehr lange

B: 18

1990 Château Haut-Brion 1^{er} Cru Classé, Graves

T: H-B blieb unter den grands crus immer, wie auch Latour, dem Klassizismus verhaftet

V: dunkles Granat mit bräunlichen Reflexen, nachhaltige Abrinner

N: Lakritze und Sattelleder, Macchiakräuter auf Basis samtiger dunkler Beeren, süß, erotisch

G: sehr vielschichtig mit roten Beeren, noch recht lebendigen, aber süßen Tanninen, Leder; mundfüllend, dabei aber nicht aufdringlich oder fett, sondern immer feingliedrig bleibend.

B: noch lange nicht am Höhepunkt, aber schon gut für 19,5 P

1989 Château Haut-Brion 1^{er} Cru Classé, Graves

T: um diesen Wein herrscht ein Größ, daß in der Diskussion um die Füllhöhen der Gläser (24 Teilnehmer/2 Flaschen pro Wein), sogar der Satz fällt "gegen Dich ist ja der Strasser ein Muster an Ethik!"

V: granatrot, leichte Abrinner

N: süß, reif, rotbeerig-frisch, Rauch und Lakritze und etwas Leder

G: Jugend und Frucht, Länge und mit Finesse garnierte Mundfüllung, und diese bleibt unendlich lange

B: der Wein ist heute sauteuer, und das mit Recht. 20 Punkte, OHNE JEDE DISKUSSION

1988 Château Haut-Brion 1^{er} Cru Classé, Graves

V: samtiges Granatrot, eher zarte Abrinner

N: Rauch und Lakritze, rote Beeren, etwas weniger eindrücklich als beim 89er

G: relativ deutliches Tannin, nicht ganz so feingliedrig wie der 89er, aber immer noch ein ganz großer hervorstechender Wein

B: 19.5



Nun noch etwas zum Essen aus der brillanten Küche von Rudi Grabner – **glaciertes Kalbsbries auf Erbsen-Couscous in Portweinsaft** (19) und dann **Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Sauerrahmerdäpfel und geschmortem Mangold** (19,5). Als Begleitung:

2003 Château Clerc-Milon 5^e Cru Classé, Pauillac (Magnum)

V: granatrot mit zarten Abrinnern

N: ausgeprägte Lakritze, Leder und Tabak, noch etwas phenolisch-eindringlich, wenn auch nicht ohne rote bis schwarze Beerenfrucht

G: Naseneindruck wird sehr gut am Gaumen gespiegelt, auch hier ein sehr schöner und versprechender Wein

B: 19 Potenzial

2003 Ducru-Beaucaillou 2^e Cru Classé, St-Julien (Magnum)

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, feingliedrige Abrinner

N: fruchtiger Ersteindruck, rote Beeren, wird etwas vom inzwischen servierten sehr intensiv aromatischen Roastbeef überdeckt. Soweit detektierbar sehr feine Röstaromen (Mokka) und dunkle Frucht.

G: juveniler tiefgründiger Wein, lang, große Zukunft.

B:18.5 +++

Es mag ja sein, daß für die Maßstäbe des größten Linzer (und auch weit drüber hinaus größten!) Bordeaux-Kenners das eine Verkostung war, die sich (wenngleich mit EXTREMEM Aufwand) auch noch toppen ließe. Für uns sicherlich verwöhnte besser-als-Normalverbraucher war der Abend jedenfalls ein denkwürdiges und nicht leicht wiederholbares Erlebnis, ein wirkliches

Geschenk – nicht nur, wenn man den heutigen Handelswert der von Dr. Baumann vor Dekaden zum Subskriptionspreis eingekauften göttlichen Tropfen betrachtet....!

Herzlichen Dank ihm, den Organisatoren und dem perfekten Team des „Josef“ aus Küche sowie Service!



Helmut Huber