

FWP Oktober 2011

Quendlers feine Weine – von Loire & Rhône

Dr. Franz Quendler mit Andrea Krenner und WB Peter Tischler
Restaurant Josef, 3. 10. 2011



Unser Gast betreibt seit vielen Jahren weitaus erfolgreicher als die Fernsehserie dieses Namens „mitten im Achten“ (Bezirk Wiens) einen Weinhandel (www.quendler.at), dessen Öffnungszeiten er als „eher selten und wenn dann“ umschreibt – aber es gibt ja auch Internet, Telefon und Fax. Er war schon wiederholt mit seinem mit großem Engagement (er verkauft nur Weine von Winzern, die und deren Güter er persönlich kennt) erstellten Programm bei den OÖ Weinbrüdern zu Gast.

Die präsentierten Weißen von der Loire waren auf je einen Vertreter der für die Gegend typischen Sorten reduziert (es gibt an der Loire auch einige Rotweine, die aber neben den Rhône-Weinen nicht so gut bestehen können). Seit 400 Jahren ist die Loire ein etabliertes Weinbaugebiet, eines der nördlichsten

Frankreichs, dazu ein sehr weit ausgedehntes; Schiffbarkeit 400 km landeinwärts half beim Export nach England. „Unsere“ Weine kommen ohne Holz in der Vinifikation aus.

2007 Vouvray Sparkling Grande Cuvée Prédilection Château Moncontour, Vouvray

T: Chénin blanc; Flaschengärung

V: kräftiges Strohgelb, sparsame Perlage

N: klassische Champagnernase mit leisen Hefeanklängen, Weizenkeimen und trockenen gelben Früchten

G: feines Mousseux, sehr mundfüllende Stachelbeeren, erfrischende Säure, ein bißchen weiße Ribisel, dann aber auch Rosenanklänge, recht lange.

B: 18+

P: 12,90



2010 Sancerre "Les Romains", Domaine Fouassier, Sancerre

T: Sauvignon blanc aus einem sehr guten Weißwein-Jahrgang

V: helles Strohgelb, zarte Körper

N: zartes Cassis, Karambolfrucht

G: kräftige Minerale, animierende Saure, hellbeerige Frucht

B: 15, guter Essensbegleiter

P: 15,90

Dazu die köstlichen Vorspeisen-Tapas aus der Küche von Rudi Grabner: **Sardine in Backteig** auf Kohlrabi 19. **Fischterriner** mit Safranjoghurt 17.5, **Kalbskopf** marinert mit Linsensalat 17 Punkte.

2008 Savennières, Domaine Baumard, Rochefort

V: goldenes Strohgelb, eher dicke Abrinner

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

N: steirischer Morillon!? reife Stachelbeeren, reife Asperl und Ringlotten, KleeHonig, Holunderblüten.

G: sehr cremig, aber im Vergleich zur Nase etwas harmlos wirkend, es fehlt die Säure. Womöglich vom absolvierten säurelastigen Essen übertrumpft. Nüsse? Nougat? Braucht noch Luft? – aber nein, auch nach ca. 1 Stunde keine wirkliche Verbesserung.

B: 17 – 16

P: 15,90

2005 Muscadet de Sèvre et Maine "Granit de Clisson" sur lie, *Domaine de la Pépière*, Maisdon-sur-Sèvre

T: **DER** Austerwein, säurehaltig und frisch, wird auf sehr großen Flächen angebaut; einfache Muscadets sind innert eines Jahres zu trinken, manche können aber sehr gut und lange altern. „Sur lie“ ist die Standardvinifikation dieser Sorte.

V: helles Goldgelb, zarter Körper.

N: fruchtige, leicht grüne Säure, Karambolfrucht, Limetten

G: sehr schöne Beeren bzw. Granatapfelkerne, auch grüne Stachelbeeren, minmales Bitterl, mit Muskatuntergrund; eher kurz

B: 15 – wäre aber wohl sehr gut zu einem Teller frischer Austern mit Vollkornbrot

P: 15,90

Aufgrund der Ausdehnung und Vielfalt der Appellationen der Rhône wurde die Konzentration auf eine einzige, nämlich Châteauneuf-du-Pâpe, gelegt, die in der Gegend von Avignon gelegen ist. Der Weinbau dort dürfte auf griechische Siedler des 6. vorchristlichen Jahrhunderts zurückgehen, die auch Marseille gründeten. Zudem ist das die älteste gesetzlich festgelegte Appellation.

Der Name der Region stammt von der durch politischen Einfluß des französischen Königs nach Avignon verlegten Sitz des Papstes (1309 – 1377) und der Existenz eines Gegenpapstes dortselbst (1378 – 1417, Konzil von Konstanz); der zentrale Ort hieß bis 1893 Châteauneuf Calcernier, was auf die dortigen Kalksteinbrüche hinweist – und uns erklärt, warum der Wein oft recht schöne mineralische Frische aufweist. Die Päpste Benedikt XII., Clemens VI. und Innozenz VI. ließen schrittweise den Gebäude- und Gartenkomplex errichten, der heute Stadt und Wein den Namen gibt – eben das „Neue Papstschloß“.

Der Wein kann bis zu 13 (mit Unterarten gezählt: 22) Traubensorten umfassen, benötigt je nach Zusammensetzung (Sortendominanz von Mourvèdre und Syrah) lange Reifung; mit Dominanz von Grenache ergeben sich mehr Frische und frühe Zugänglichkeit.

2009 Châteauneuf-du-Pâpe, *Domaine de Cristia*, Courthezon

T: weit überwiegend Grenache.

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Lakritze und leichter Rauch, dunkle Kirschen, leicht alkoholisch

G: dichte Kirsche, Mandeln, sehr süß, auch süße Tannine, ziemlich lang, dabei jung und frisch

B: 17,5

P: 25,-

Dazu eine **geschmorte Lammstelze in Rotweinsauce**, Rosmarinerdäpfel und Ratatouille – das Fleisch butterweich und saftig am Knochen, in einer berückend aromatischen Sauce, mit knackigem und geschmackigem Ratatouille und perfekt gegarten Kartoffel – 19 ++!!

2009 Châteauneuf-du-Pâpe "Les Quartz", *Clos du Caillou*, Courthezon

T: mehr Syrah, auch Grenache

V: Grantrot, kräftiger Körper

N: Pralinésüße, Nougat, Lakritze, Veilchennoten

G: kandierte Kirschen auf fester Tanninstruktur, leise Bittermandeltöne, dunkle sehr reife (Wald)beeren, sehr lange

B: 18.5

P: 55,-

2007 Châteauneuf-du-Pâpe "Les Quartz", Clos du Caillou, Courthezon

V: dunkles Granat, eher zarter Körper

N: Fleisch, Blut und Leder, Lakritze, darüber deutliche Süße, wie getrocknete Feigen, zart Phenol

G: Wucht, aber mit Struktur! Auch hier die Süße und einige Aromen von Trockenfeigen, Marzipan, süße, feinkörnige Tannine, sehr mundauskleidend und lange, im Rückaroma reife frische Feigen

B: 19,5!!!

P: 65,- wenn man ihn noch kriegen kann.



2009 Châteauneuf-du-Pâpe Réserve, Clos du Caillou, Courthezon

T: 60 % Granache, 40 % Mourvèdre

V: mittleres Granatrot, kräftiger Körper

N: Nougat und Milkschokolade, angedeutet Liebstöckel, leichter Rauch- und Bratflon

G: Kirschkompott mit Gewürznelken, feine Tannine, rote Beeren, ziemlich lang, noch Reserven.

B: 18,5 ++

P: 90,-

2007 Châteauneuf-du-Pâpe Réserve, Clos du Caillou, Courthezon

T: 60 % Granache, 20 % Mourvèdre, 20 % Syrah

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: mächtige Nase mit dunkler Schokolade, Blut und Fleisch, kräftige Lakritze und auch Phenol, Minze, Kohlenrauch

G: sanft und wuchtig zugleich, cremig, schwarzbeerig, kräftige Tannine, viel Struktur, saftig, sehr lang

B: sehr gute Chance auf 20 in wenigen Jahren!

P: 90.-, aber ausverkauft



2009 Châteauneuf-du-Pâpe Vieilles Vignes, Domaine de Cristia, Courthezon

T: reiner Grenache

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: reife dunkle Kirschen, Gewürze in Richtung Zimt, etwas Lakritze und Nougat

G: süßes Kirschen- und Pflaumenkompott, feine Tannine, fast ein hauch Erdbeeren, ziemlich lang

B: 18.5 - 19

P: 60,-

2007 Châteauneuf-du-Pâpe Vieilles Vignes, *Domaine de Cristia*, Courthezon

T: reiner Grenache

V: sehr dunkles Granat, feiner Körper

N: 95 %ige Schokolade, sonst eher wenig intensiv

G: große, sehr dunkle Kirsche und dunkle Schokolade, schöne, schon gut eingebaute Tanninstruktur, sehr lang und rund

B: 19+

P: 60,- als er noch verfügbar war

2007 Châteauneuf-du-Pâpe, *Domaine de La Vieille Julienne*, Orange

T: weitestgehend klassisch vinifiziert

V: dunkles Violettgranat, eher zarter Körper

N: Friedhof – Segenbaum? Erdnoten, Macchia

G: etwas austrocknende Tannine, Erde, eher zarte Beeren- und Kirschtöne

B: 17

P: 45,-

2005 Châteauneuf-du-Pâpe, *Domaine de La Vieille Julienne*, Orange

V: dunkleres Granat, dichter Körper

N: feine Fleischnoten, zarte Kirschen, Thymian

G: sehr feine reife rote Beeren, noch leicht raue Tannine, lang, gut strukturiert

B: 19

P: 54.-

**2007 Châteauneuf-du-Pâpe Cuvée
Reservée, *Domaine du Pégau*,
Châteauneuf-du-Pâpe**

T: um 80 % Grenache, etwas Syrah, Rest sehr viele andere. Reservée ist die Basissorte des Hauses.

V: dunkles Granat mit Violettreflexen, mittlerer Körper

N: Hauch Brettanomyces, auch Weichseln, Macchiakraut – wildelt etwas

G: ausgeprägtes Zwetschgenkompott, süß, lang

B: an die 19

P: 45,-



2003 Châteauneuf-du-Pâpe Cuvée Reservée, *Domaine du Pégau*, Châteauneuf-du-Pâpe

T: sehr heißer JG überall, manche einfach kaputt

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Weichsel, Fleisch,

G: kräftige Struktur, Lakritze, reife Zwetschge, lang

B: 19

P: auf Anfrage

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

2007 Châteauneuf-du-Pâpe Cuvée Centenaire, Domaine Les Cailloux, Courthezon

T: Es war lange üblich, keine Separatcuvées im Châteauneuf zu keltern, sondern nur einen Gutswein zu füllen. US Importeure hatten sich aber angewöhnt, beste Fässer für sich zu reservieren, und ab 1989 wurde das auch Politik der größeren Güter, wobei diese Fässer dann eine Sonderbezeichnung erhielten. Da die Domäne 1889 einen neuen Garten gepflanzt hatte, ergab sich der Jahrhundert-Name.

V: helleres Granat, zarter Körper

N: Minerale, reife dunkelrote Kirschen, Thymian, Anis

G: saftiges und fast cremiges Kirschen- und Zwetschgenkompott, sehr gut mundauskleidend, feinkörnige Tannine, lange und saftig bleibend

B: 19

P: 145.-

2001 Châteauneuf-du-Pâpe Cuvée Centenaire, Domaine Les Cailloux, Courthezon

V: trübe, bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: etwas sehr säuerlich, über Mokka

G: modriges Holz, Fehler

B: -

2006 Quarts de Chaume, Domaine Baumard, Rochefort

T: früh geerntete Botrytis-Trauben, nicht die schwarz verhutzelten Rosinen

V: blässeres Strohgelb, viel Körper

N: Vanille, Mango, weißer Pfirsich

G: Pfirsich, zartes Säurespiel, Holundersirup, lange

B: 18.5

P: 25,-

Pflaumentarte mit Pflaumenschaum und Vanilleeis 20 – perfekt!!

2007 Quarts de Chaume, Domaine Baumard, Rochefort

T: früh geerntete Botrytis-Trauben, nicht die schwarz verhutzelten Rosinen:

V: leuchtendes Goldgelb, kräftiger Körper

N: grüne Stachelbeeren, Hauch Anis, reife Bananen und Mangos

G: cremige Mangofrucht, Vanillewürze, sehr langer, gewichtiger und reif-fruchtiger Abgang

B: 19,5

P: 30,-

Frische Säure und Frucht überwogen bei den Loireweinen, wobei der Vouvray manch „besserem“ Champagner ziemlich nahe rücken kann und für mich in diesem Abschnitt der interessanteste Tropfen war.

Von der südlichen Rhône erfreuten uns – trotz oft sehr hoher Alkoholwerte – fruchtige und strukturierte Weine, die trotz intensivsten Geschmacks samt und sonders weit weg von Wucht und Marmeladigkeit blieben und ungeachtet ihres überwiegend jugendlichen Alters wunderbaren Trinkgenuß boten, wobei eine eher niedrige Serviertemperatur um 16 – 18° all diesen Weinen gut tut.

Franz Quendler präsentierte seine Selektion mit Liebe zur Sache und sicherer Kennerschaft bis ins kleinste Detail. Dazu bot die Küche des „Josef“ mit höchster Qualität den adäquaten Rahmen, auch mit perfektem timing, und die Servierbrigade unter Herrn Erwin war ebenso flink wie diskret unterwegs.

Helmut Huber

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