

FWP November 2011

VinoVino: Bordeaux 2005 - 2008

Willi Katschthaler mit Andrea Krenner und WB Ing. Georg Wolff
Restaurant Josef, 14. 11. 2011



Willi Katschthaler betreibt seinen Weinhandel in Linz-Urfahr (www.vinovino.at) mit den Schwerpunkten Bordelais und Piemont, auf der steten Suche nach interessanten und trotz der wilden Preissprünge der letzten Jahre leistbaren Weinen. Solch ein ambitioniertes Programm kann man natürlich nur mit großem persönlichen Engagement durchführen, und das bedeutet vor allem Verkostungsreisen; unvermeidlicherweise besonders schwierig im Bordelais zur Zeit der primeur-Rallye, wo er als kleiner Händler oft Probleme hat, zu Spitzengütern vorzustoßen, es andererseits mit Beharrlichkeit und Verbindungen oft schafft, auch große Fische zu guten Preisen an Land zu ziehen.

Wir haben uns heute mit teilweise bei ihm noch erhältlichen Weinen aus dem unterschätzten Jahrgang 2008, dem weithin als groß bekannten 2005 und dem etwas schwierigeren 2006, der aber auch sehr schöne Vertreter bot, beschäftigt. Und das mit definitivem Vergnügen!

Die Weinzusammensetzungen bezeichnen die Bestockung des jeweiligen Gutes; die eigentliche Cuvierung kann deutlich davon abweichen.

Zur Einleitung Frisches in Weiß:

2010 Grüner Veltliner Federspiel Selection Magnum, *Jäger*, Weissenkirchen, Wachau

V: helles Strohgelb, guter Körper
 N: frische Minerale und Säure, leicht bitter
 G: eher dominante Säure, fruchtig
 B: 15

2010 Grüner Veltliner Federspiel, *Urbanushof Paul Stierschneider*, Oberloiben, Wachau

V: helles Strohgelb, wenig Körper
 N: relativ wenig, leichter Fruchtzuckerlton
 G: fruchtig, würzig, mittellang
 B: 16

2010 Morillon Klassik, *Daniel Jaunegg*, Eichberg-Trautenburg, Südsteiermark

V: mittleres Gelb, guter Körper
 N: wenig Bouquet, etwas frisches Gras
 G: rund und fast etwas malzig, aber mit lebendiger Säure, mittellang,
 B: 15.5

Dazu ein Tapas-Turm aus Rudi Grabners Josefs-Küche: **Rehfilet im Pilzgelee** (18), **Fasanenterrine** mit Sce. Cumberland (17.5), **Räucherfischmousse** mit Kräuterjoghurt (17.5)

2005 Château Cambon La Pelouse Magnum, Cru Bourgeois, Haut-Médoc

V: Granat mit violetten Reflexen, wenig Randaufhellung; eher leichter Körper

N: sattes malziges Kirschkompott mit Zwetschgen, heller türkischer Tabak

G: recht süß, fleischig, etwas likörhaft, doch bissl aggressive Säure auf der Zunge, mittellanger Abgang mit Kirschensaft

B: 16

2008 Château d'Aiguilhe, Côtes du Castillon

T: 80 % Merlot 80, 20 % Cabernet franc

V: sattes Granat, guter Körper,

N: eher verschlossen, leichte Kräuterwürze

G: schöner Saft, kräftige Kirsche bis Weichsel; noch recht robuste, aber doch feinkörnige Tannine, sehr solide und gewichtig auf der Zunge

B: 17+

2008 Château Tour Carnet, 4^{ème} Grand Cru classé, Médoc

T: 50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 20 % Cabernet franc

V: helleres Kirschrot, kräftiger Körper

N: sehr schöne rote Beeren, Hauch Minze, etwas Lakritze, diskret Fleisch

G: klare Fortsetzung der Nasensensorik, Eleganz, ziemlich lang, dabei sehr feingliedrig rotbeerig bleibend

B: 18

2008 Château Grand Puy Lacoste, 5^{ème} Cru classé, Pauillac

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot

V: helleres Granatrot, mäßiger Wasserrand, kräftiger Körper

N: rote Beeren, Rauch, Tabak

G: Saft von reifen roten Beeren und Zwetschgen, feingliedrig, feinkörnige Tannine, lang

B: 19

2008 Château Croix St-Georges, Pomerol

T: Merlot 100 %

V: dunkleres Kirschrot, viel Körper

N: reife Zwetschgen, Lakritze, Fleisch, heller Tabak, sehr intensiv

G: fast tintig saftig, Weichseln, Tabak, süß, bleibt feingliedrig

B: 18.5

Eine süße, saftige **gebratene Bauernente** mit flaumig feiner Fettscheit und knuspriger Haut, dazu bröselgewuzelten Erdäpfelknödel und Blaukraut, mit köstlichem Safterl – geht's besser? ich denke nein. Für dieses auf höchstem Niveau konventionelle und doch unendlich feine und perfekte Gericht gibt's 20 Punkte!!

2008 Château L'Evangile Magnum, Pomerol

T: 80 % Merlot, Cabernet franc 20 % (*laut Rene Gabriel tatsächlich 88 zu 12*)

V: eher helles Granat, kaum Wasserrand, guter Körper

N: Vanille, Lakritze, Rauch, sehr süße rote Beeren

G: in erster Linie süße Tannine, aber verschlossen – jedoch die Wucht ist da

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

B: 19 potentiell

2008 Château Gazin, Pomerol

T: 4.5 ha, 90 % Merlot, 10 % Merlot

V: samtig dunkles Granat mit deutlichem Violettanteil, kaum Wasserrand, mittlerer Körper

N: mollige reife Brom- und Himbeeren, Campher, Leder, Rauch

G: verschlossen, feine Tannine merkbar, Gewicht und Länge

B: 18.5 – 19

2008 Château Cos d'Estournel, 2^{ème} Grand Cru classé, St-Estèphe

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

V: saftiges Granatrot, sehr viel Körper, mäßiger Wasserrand

N: Lakritze, Weichseln, Fleisch

G: feinkörnige und süße Tannine, Kakao, sehr lang

B: 19+

2008 Château Montrose, 2^{ème} Grand Cru classé, St-Estèphe

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, geringer Wasserrand, eher schwächerer Körper

N: Lakritze und Rauch, zarte Blüten, Leder

G: Tannine und nicht sehr viel mehr, sicher verschlossen, aber irgendwie nicht sehr versprechend

B: 17.5?

2005 Château Les Gravières Magnum, Grand Cru, St-Émilion

V: Granat, guter Körper, wenig Wasserrand

N: eher feingliedrig, süße rote Beeren

G: etwas rauhe Tannine, süß, nicht wirklich lang

B: 17

2005 Château Croix St-Georges, Pomerol

T: 100 % Merlot

V: dunkles Granat, violette Reflexe, wenig Wasserrand, kräftiger Körper

N: deutlicher Campher bis Lakritze, Leder, Erde, reife rote Beeren und Weichseln

G: saftig, schöner Trinkfluß, ziemlich lange mit Beeren-Rückaromen

B: 18.5

2005 Château Calon-Ségur, 3^{ème} Grand Cru classé, St-Estèphe

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: feine Blütenaromen, Fleisch, Hauch Zimt, dunkle Schokolade, Lakritze

G: sehr süß und rund, feinkörnige Tannine, lange, einfach schön, wenn auch noch nicht ganz zugänglich

B: 19+

2006 Château Calon-Ségur, 3^{ème} Grand Cru classé, St-Estèphe

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

V: etwas heller als der 05er, eher zarter Körper

N: nicht sehr ausdrucksstark, dominierend Leder und Lakritze

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

G: eher deutliche Tannine, zwar saftig, aber nicht sehr lang

B: 17.5

2006 Château Ducru-Beaucaillou Magnum, 2^{ème} Grand Cru classé, St-Julien

V: Granat mit Violetreflexen, wenig Wasserrand, deutlicher Körper

N: Lakritze, Nehl, etwas zuckerhaft

G: verschlossen, derzeit nur Säure und Tannine merkbar, wenig Fruchterl, nicht sehr lang

B: derzeit 17 – 18

2006 Château Léoville-Las Cases, 2^{ème} Grand Cru classé, St-Julien

V: Granat mit Violetreflexen, wenig Wasserrand, eher geringer Körper

N: Kräuterwürze, Vanille, reife rote Beeren, Lakritze, etwas Leder

G: feingliedrig, fruchtig, elegant, obwohl verschlossen recht lange

B: 19

2006 Château Clerc Milon, 5^{ème} Grand Cru classé, Pauillac

V: Granatrot, relativ deutlicher Wasserrand, kräftiger Körper

N: Lakritze bis Campher, rote Beeren, gering auch Vanille

G: sehr saftig und trinkfreudig, mittellang, feingliedrig und elegant; Mokkanoten

B: 18.5

2006 Château Lagrange, 3^{ème} Grand Cru classé, St-Julien

V: dunkleres Granat mit violetten Reflexen, eher dünner Körper

N: anfänglich Stinkerl, dann recht sauber mit Lakritze, roten Beeren

G: eher etwas schwach, sicher feingliedrig, aber nicht recht nachhaltig; trinkt sich aber gut, jedoch kürzerer Nachklang, pelzige Tannine

B: 17.5

Mandarinenmousetörtchen auf Nußkaramel 18, sehr maghrebinisch intensiv

Ein in vielen Aspekten klassischer Abend auf sehr gutem Niveau, der uns ein schönes Panorama aus rezenteren Jahrgängen vom linken und rechten Ufer brachte, dabei auch klar darlegte, daß man im Bordelais sogar bei den Traditionalisten versucht, frühere Zugänglichkeit zu gewährleisten.



Herzlichen Dank unserem Gast Willi Katschthaler, Andrea Krenner und Georg Wolff sowie dem Team von Günter W. Hagers „Josef“, mit Rudi Grabner hinter dem Herd und Herrn Erwin, der das Service wie gewohnt flink und diskret organisierte.

Helmut Huber