

FWP September 2012

Burgund 2009

WB Heinz Lehner, Weinhof Schenkenfelder, mit WB Dr. Josef Krenner

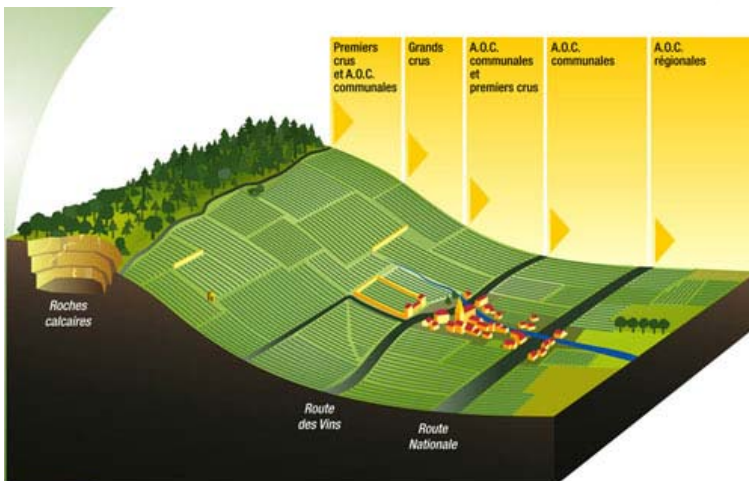
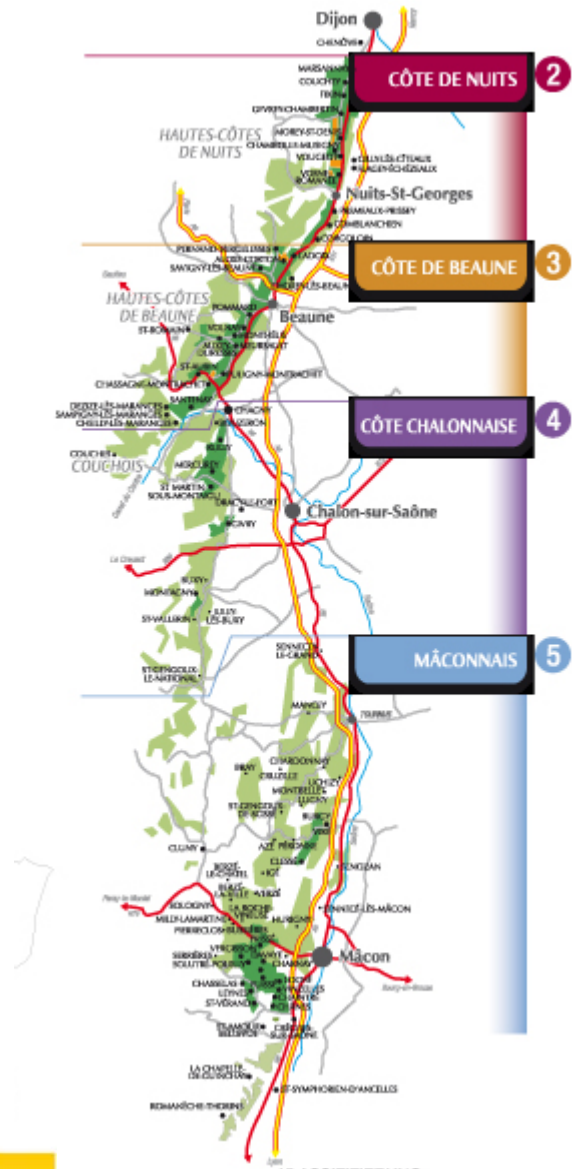
Restaurant Josef

Heinz Lehner ist zwar erst seit Mai dieses Jahres offiziell Weinbruder, als Hauptverantwortlicher der Vinothek „Schenki“ in der Arkade an der Landstraße und in anderen Positionen beim Weinhof Schenkenfelder ist er uns aber schon seit Jahren als Experte in Sachen Spitzenweine bekannt. Nach vielen „Assistenzeinsätzen“ bei früheren Fachweinproben hat er nun die erste eigene auf die Füße gestellt, und sich gleich ein schwieriges Thema aufgehalst – obwohl, der Burgunder des Jahrganges 2009 verspricht einen recht zugänglichen Einstieg in diese ehrwürdige bis legendäre, aber bei uns eher wenig vertretene Region, denn es ist laut den wichtigsten Weinautoren eines der größten Jahre dieser Appellation. Und, was auch keineswegs die Regel ist: Rote und Weiße sollen gleichermaßen von diesem Jahr profitiert haben.

Das Burgund ist in Nord-Süd-Ausdehnung 230 km lang, was ein Hinweis darauf ist, daß es keineswegs eine einheitliche Klimazone darstellt. Die Geologie ist da schon weniger abwechslungsreich, denn auf einem guten Teil dieser 230 km finden sich SO- bis SW-Hänge mit Kalk und (teilweise) Lehm, was mit die Mineralität vieler Gewächse bedingt.

Das Burgund weist 27.500 ha Weingärten auf, was ca. der niederösterreichischen Weinanbaufläche entspricht, bei insgesamt eher geringem ha-Ertrag.

Die Geschichte des Weinbaues in dieser Gegend reicht ununterbrochen 2.000 Jahre zurück. Die Sortenverteilung: 46 % Chardonnay, 36 % Pinot noir, 7,5 % Gamay, 6 % Aligoté, der Rest verschiedene andere. Die Qualitätshierarchie teilt sich in Grands Crus (ca. 60 : 40 rot/weiß), die 1,4 % der Produktion ausmachen, Premiers Crus (45 : 55; 10,1%), Appellations Villages und Regionalweine. Diese Klassifizierung bezieht sich auf Lagen, egal, wer dort die Stöcke pflegt und die Trauben



verarbeitet, noch dazu mit oft extrem kleinteiliger Parzellierung (einige wenige Monopollagen gibt es freilich auch), und es ist durchaus üblich, daß Weingüter ihre Gärten in verschiedenen Gemeinden haben (weshalb der Sitz des Weingutes im Folgenden auch weniger bedeutsam ist). Diese unübersichtliche Situation führt zu mitunter seltsamen Preisen für seltsame Weine und das Burgund macht zu einem Gebiet, in dem sich nur echte Experten zurechtfinden.

Am oberen Ende der Prominenz- und

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

meist auch Qualitätsskala finden sich Weine, deren Preise längst jeden Rahmen bürgerlicher Budgets gesprengt haben, und auch dieser Punkt macht die Führung durch das Burgund durch einen Wissenden nötig, um was wirklich Gutes und dabei Leistbares zu bekommen. Über dieses für das Burgund unabdingbare Wissen verfügt Heinz, wie er uns mit seiner Präsentation und Auswahl an diesem Abend bewies.

Im Internet finden sich etliche interessante Informationsquellen über das Burgund, wie z.B. www.weine-aus-dem-burgund.de (von wo auch die Grafiken hier im Text stammen) und natürlich der unerschöpfliche (aber kostenpflichtige) www.burghound.com von Allen Meadows.

An Traubensorten trinken wir heute im wesentlichen Chardonnay und Pinot noir. Der eine oder andere respektable Wein aus der Burgunderfamilie wächst aber auch in Österreich, und so hatten wir Gelegenheit für Vergleiche.

2011 Morillon-Chardonnay, *Domaine Müller*, Groß-St. Florian, Südsteiermark

V: helles Grüngelb, zarter Körper

N: Hauch Anis, Heublumen, Minerale

G: rund, saftig, weiße Ribisel, grüne Stachelbeeren, relativ lange für die zu verzeichnende Frische, sehr schöner Speisenbegleiter

P: 15 – 16

Sehr gute Begleitung zum Tapas-Turm aus **marinierter Lachsforelle mit Kohlrabischäumchen**, 17, **Carpaccio vom Almoachsen** 17, **Fisolensalat mit Lardo** 18.

2009 Bourgogne "Hautes Côtes de Nuits", Clos St. Philibert Monopole, *Domaine Meo-Camuzet*, Vosne-Romanee

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: Kamille, Spargel, schöner kühler nasser Kalkstein, reife Stachelbeere

G: leichte Zitrusanklänge, saftig, noch etwas kürzer, aber das Gewicht hintennach lässt, ohne genauere Definition, einigen Platz für Zukunftshoffnungen

P: 17

2009 Meursault „Narvaux“, *Olivier Leflaive*, Puligny-Montrachet

T: wächst eher auf lehmigem, wärmeren Boden, daher wirkt der Wein teils voluminöser, was mit der Eleganz anderer weißer Burgunder nicht ganz mitkann

V: kräftiges Grüngelb, mittlerer Körper

N: reife süße Ringlotten, Milchkaffee, grünfruchtige stachelbeerige feine Säure, Mokka

G: doch etwas gröber als in der Nase, obwohl er eigentlich eher jung zu trinken wäre, auch süß, doch etwas dominierende Säure; vielleicht doch noch etwas warten.

P: 17 Potenzial

Weißweinrisotto mit Garnelenragout, mit Hummersauce – 19,5 !! intensiv, optimal bißfest, süß, würzig und einfach großartig!

2009 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "Champsgain", *Bernard Moreau*

V: helles Grüngelb, kräftiger Körper

N: zarter Mokka, Stachelbeeren und Ribisel, leichte Minze, bisserl helles Malz

G: noch recht merkliche, aber schön fruchtige Säure, kaum Holznoten, elegant im mittellangen Abgang

P: 17++

2009 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Champ-Gain", *Olivier Leflaive*

T: der wuchtigere Wein als sein (nicht ganz naher, ähnlich benamster) Nachbar aus Chassagne-Montrachet

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: cremiger Milchkaffee bis Malz, Teernoten, dann auch reife grüne Früchte, Minerale

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

G: durch Holz erschlagen, sicher mehr Freude in ein paar Jahren...

P: 17++ anzunehmen.

**2009 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "Morgeot",
Domaine Ramonet**

T: Ein Rotwein ist selten in dieser Weißweingemeinde

V: helles Bräunlichrot, mittlerer Körper

N: beginnt mit alter Kleinbahn in längerem Betrieb, wechselt dann zu völlig klarem, typisch leichtfüßigem pinot noir, mit zarten Erdbeeren und Himbeeren, Hauch Mandeln, süß, Kräuter, fast tänzerisch

G: pure frische reife kirschige Frucht, leicht und nachhaltig, Andeutung Gewürze (Nelken!)

P: 18 schon jetzt



2009 Givry 1^{er} Cru „Clos du Cellier aux moines“, Domaine Joblot

V: kräftiges Kirschrot, mittlerer Körper

N: reife Kirsche, aber auch Brettanomyces, kommt langsam immer stärker heraus, Hauch Mokka

G: etwas kantig und jetzt doch deutlich "Brett", eher kurz

P: 17 – 16

2009 Nuits St-Georges "Les Fleurières", Domaine Confuron

T: Kleines Gut, nur ca. 7 ha Anbaufläche

V: violetter Kirsch, kräftiger Körper

N: feiner fruchtiger Kirschduft, Himbeeren, Rauch und Lakritze, Hauch Erde

G: noch ein bissl tannin-pelzig, gute Frucht, Gewicht, relativ lange

P: 18 ++

geschmorte Kaninchenkeule mit Spinatpuree und Karotten 19++!! Saftig, zart und mit perfekt sämiger Sauce, auf flaumigem Püree...

1999 Vosne-Romanee 1^{er} Cru „Les Suchots“, Domaine Lamarche

T: war jetzt 5 Jahre nicht trinkbar, aber diese Phase ist wohl zu Ende...

V: helles Granatrot, dichter Körper

N: etwas alkoholisch, kirschig, reife „Mieze Schindler“-Erdbeeren, Moos und Minze, Löwenzahnmilch

G: kühle Frische, Länge mit Eleganz, rote Frucht, zart und nachhaltig

P: 18 – 19

2009 Vosne Romanee 1^{er} cru „Les Beaux-Monts“, Daniel Rion & Fils

V: granatrot, dichter Körper

N: sehr süße kirschfruchtige Nase, trockene Erdbeeren, Hauch Macchiakraut, Minze, gering Rauch

G: sehr würzig, mineralisch, rotfruchtig, lange, feingliedrig...

P: 19+

2009 Santenay 1^{er} Cru “Clos Tavannes”, Domaine La Pousse d'Or

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Walderdbeeren, Himbeeren, Lakritze, etwas Rauch, zarte Kräuter

G: saftig und rotbeerig, reife Frucht, klassisch-burgundische Eleganz, trotz Leichtigkeit ziemlich lang

P: 18,5

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

2009 Gevrey-Chambertin AC, Claude Dugat

T: bei Parker einer der größten wine makers; Abfüllung non filtré

V: dunkles Violettgranat, dichter Körper

N: frische Kirsche, Himbeeren, Lakritze, reife Erdbeeren

G: dicht und süß-saftig, sicher nicht klassisch burgundisch, mangelt etwas an Säure, dabei süß-mollige, fast überreife Frucht, geht doch etwas ins Marmeladige. – kurz und dabei doch recht mundfüllend...

P: womöglich in 10 Jahren ganz anders, derzeit nicht aufregend, 18 P mit goodwill...

2009 Beaune Champs-Pimont 1^{er} Cru, Jacques Prieur, Meursault

V: mittleres Violettgranat, dichter Körper

N: reife dunkle Kirschen, Lakritze, wäre fast bordelaisisch – wenn nicht doch ein Hauch Erdbeeren im Hintergrund den Burgunder verrät ... süße, satte Erde

G: Süße bis doch leicht plumpe Frucht, nicht ohne Finesse, aber mittellang, noch adstringierend... in 5 Jahren noch einmal kosten!

P: 18, potenziell höher

2009 Pinot noir „Holzspur“, Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

V: Violettgranat, kräftigerer Körper

N: bisserl Tran, dann rote reife Beeren, auch Heidelbeeren, etwas Rauch

G: sehr saftig-roter Fruchtmix, recht locker und tänzerisch auf der Zunge, eher lange, dann recht feingliedrig ausklingend, aber doch auch (noch) etwas kratzig.

P: 17 – 18

2009 Pinot noir „Kästenbaum“, Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

T: Anpflanzung mit alten Klonen, die die Familie Reinisch von Domaine Romanée-Conti erworben hat, Riede wohl unter 1 ha, der Wein ist kaum zu bekommen – nur für die Verkostung konnte Heinz zwei Flaschen von Reinisch erwedeln...

V: bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: Hauch Grüntöne, sehr elegante rotbeerige Frucht, Hauch Spargelton, Anis, Liebstöckel

G: feine rote Beerennoten, reif, rund, erdbeerig, samtig, elegant und lange, wirklich toll, kann mit großen Franzosen mit!

P: an die 19

2009 Corton Grand Cru „Clos du Roi“, Domaine La Pousse d'Or

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: feiner kräutergewürzter Beerengarten, sehr zart und trotzdem nachdrücklich.

G: setzt sich nahtlos am Gaumen fort, tolle Eleganz und Finesse, Frucht, ehr lange

P: 19 schon jetzt...

Und zum Finale der Griff zu den besten Lagen...

2009 Ezecheaux Grand Cru, Daniel Rion & Fils

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: außerordentlich feinziseliertes schwebendes Duft, rotbeerig, leiser Orienttabak, helle Rosinen

G: mit feinkörnigen Tanninen gewürzte, reife, rote Beeren, auch deutlich kräuterwürzig, langer Abgang mit feinziseliertes Eleganz

P: 19.5 +

2009 Clos de Vougeot Grand Cru „Pres le Cellier“, *Domaine Meo-Camuzet*

V: dunkler-bräunliches Granat, viel Körper

N: anfänglich ein bisserl Kohlstinkerl, der Jugend zuzuschreiben; Lakritze wie großer Bordeaux, unterlegt von reifen Erdbeeren und Zimt, Nelken

G: Erdbeeren mit Zimt und Nelken setzen sich fort, intensive Würze, langanhaltend Frucht und Freude, und das sicher noch lange nicht am Höhepunkt...

P: 20 sind drin!



Heinz Lehner, Ezecheaux und Vougeot

Den kulinarischen Abschluß bildete eine reife, feine, gut chambrierte **Käseauswahl**, mit aromatischen Weich- und Hartkäsen erneut auf den Weincharakter des Abends abgestimmt, auch dafür sind 18 Punkte wohlverdient.

Dazu hatte Heinz noch über die Verkostungsliste hinaus noch eine Abrundung mitgebracht:

2009 Pommard, *Domaine de Courcel*

V: sehr dunkles Granatrot, viel Körper

N: pfefferwürzige Erdbeeren, in Weinbrand eingelegte Dörrpflaumen, süße Erdäpfelknödel, Likörtöne

G: sanft-samtig gewürztes Kompott, ein bissl kurz, aber saftig, gute Begleitung eines Dorfkäses

P: 17 +

Wenn wir nicht schon längst gewußt hätten, daß unser neuer Weinbruder ein wahrer Experte ist, hätte er sich mit diesem Abend selbstverständlich als solcher etabliert. Und daß 2009

einer jener Jahrgänge sein dürfte, der in so gut wie allen wesentlichen Weinbaugebieten der Welt hervorragende Qualitäten hervorbrachte, wird auch immer klarer – nun haben wir den Nachweis auch für das nicht immer „leichte“ Burgund.

WB Günter W. Hagers „Josef“ bot uns wie gewohnt erstklassiges Service in eleganter Umgebung, und die Küchenleistung war, wie schon beschrieben, großartig; diesmal – Chef Rudi Grabner war auf Urlaub – wurde er als Leiter der Küchenbrigade vom jungen Andreas Atzelsberger hervorragend vertreten, der ein perfekt abgestimmtes Menü gestaltete und so zum Gelingen des Abends wesentlich beigetragen hat.

Herzlichen Dank allen!



Andreas Atzelsberger mit Josef Krenner

Helmut Huber