

FWP Dezember 2012

best of cellar

der neuen WBB Christian Asen, Bernhard Hahn, Heinz Lehner und Hannes Reisinger
mit Andrea Krenner

Restaurant Josef

Sozusagen als Vermächtnis des scheidenden Komturs Wolfgang Haider wurden beim Bundes-Komturfest im Mai des Jahres in der prächtigen Kulisse des Festsaaes im kaufmännischen Vereinshaus mehrere neue Weinbrüder angelobt. Natürlich waren uns die Betreffenden schon bei mehreren Veranstaltungen davor als



V. l. n. r.: H. Lehner, B. Hahn, C. Asen, H. Reisinger

Gäste mit bemerkenswerten Weinkenntnissen aufgefallen, und nun hatten sich vier der „Neuen“ bereit erklärt, einen Abend mit ihren Kellerfavoriten auszurichten (von den Auftritten der übrigen-Neo-WBB wird in nächster Zeit hier zu lesen sein). Die Vier dieses Abends jedenfalls erlaubten der Runde, "in ihren intimeren Weinbereich einzudringen", wie Komtur Wilhelm Schützenberger es formulierte.

Motto des Abends war also ausnahmsweise nicht ein Winzer, eine Region oder ein Jahrgang, sondern ganz einfach der Genuß – und der war nicht nur seitens der Weine aus den Reserven profunder connoisseurs zu erwarten, sondern auch Rudi Grabner, Herrscher über die ebenso nach Volumen wie nach kulinarischem Niveau höchst leistungsfähige (oder besser: höchstleistungsfähige!) Küche des Josef hatte sich viel vorgenommen...

2003 Gelber Muskateller Spätlese, Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

als apéro; WB hat viel Geduld beim Muskateller, sehr oft sehr späte Lese, oft auch Eiswein; jedenfalls schon einmal ein sehr guter Anfang, bravi!

Nun wird von der Servierbrigade, wie meist an den Weinbrüder-Abenden, von Herrn Erwin angeführt, ein Tapasturm hereingebracht: mit **gebratener Gänseleber auf Apfel-Ingwerkompott** (18.5), **marinierter Lachsforelle auf getrüffeltem Fenchelsalat** (18.5), **Rehpastete im Teigmantel** (18)

2005 Rheinriesling Ried Klaus, Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau

Toni Bodensteins Meisterwerk – ein perfekter Begleiter zur foie gras

1999 Grüner Veltliner Hochrain, Rudi Pichler, Wösendorf, Wachau und

1999 Grüner Veltliner Rosenberg Reserve, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram

waren zum Fisch und zur Rehpastete sehr gut abgestimmt – der Hochrain ein bisserl leichter (eine wirklich perfekte Flasche?), der Ott dicht, goldig, mit Zimtwürze und exotischer Frucht.

2003 Rheinriesling Kellerberg Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau und

2003 Rheinriesling Loibner Berg Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau

Zwei überzeugende Werke des Meisters, mit leichten Vorteilen für den Kellerberg.

Die Punkte (von 20, diesmal nur vom Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Das **gebratene Filet vom Steinbutt auf Kalbskopf mit Kohlrabi-Linseneintopf** war genial abgestimmt, zeigte perfekte Konsistenzen, völlig selbstverständliche Geschmackskombination, nach am Tisch vorherrschender Meinung unter den vielen großartigen Gerichten Rudi Grabners, die wir bisher schon hier genossen haben, das allerbeste – 20 Punkte!!!

Zu diesem sensationellen Gang gibts

2003 Grüner Veltliner Loibner Berg Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau
und

2003 Grüner Veltliner M, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau:

zwei weitere großmeisterliche Angebote – wobei die Runde einhellig anmerkt, der früher (über)fette 2003er hätte sich soweit verschlankt und verfeingliedert, daß er inzwischen zu den besten Jahrgängen von Franz Xaver und Lukas Pichler gehören könnte... wie auch immer, der M ist zu diesem überragenden Steinbutt der Tupfen auf dem i...

2004 Rheinriesling Ried Hochrain Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau: sehr feine Struktur, wenn auch ein bisserl dominante Säure; sonst sauberer, eleganter Wein.

2004 Rheinriesling Ried Singerriedel Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau: Trübung, dabei ohne klare sonstige Beeinträchtigung. Vielleicht ein Haucherl Sulfonamide und eine doch leicht auf dem Zungengrund kratzige Säure... Abfüllungsfehler?

Der Einstieg in die Welt des Rotweines erfolgte sanft, aber eindrücklich mit:

2004 Pinot Noir, Daniel Gantenbein, Fläsch, Graubünden
und

2003 Magnum Spätburgunder R, Bernhard Huber, Malterdingen, Baden

Gantenbein sehr fruchtig, Huber strenger, rauchiger, komplexer ... beides ganz großartige Weine!

2000 Château Ducru-Beaucaillou, 2^{ème} Grand Cru classé, St-Julien

Rene Gabriel meinte, daß das nie ein Wein für Fruchtrinker wird ... Frucht ist aber durchaus da, wenn auch die Struktur eines klassischen Bordeaux überwiegt.

2000 Almaviva, Viña Almaviva, Puente Alto, Chile (Doppelmagnum):

schwerer, fruchtiger, schwarzbeeriger, extrem solider Saft!

Dazu ein **Rinderfilet mit Lauch-Kürbiskernkruste auf Rotweinsaft, Grießknöderl und Rahmkohl** ... und noch einmal 20 Punkte!! Das Fleisch von überragender zarter, gerade bißfester, saftiger Konsistenz, die Beilagen perfekt abgestimmt, und das zu punktgenau passenden Weinen. Geht es besser? Nicht vorstellbar!

Blaufränkisch Ried Mariental, Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee/Hügelland

alles Magnum, aus **2000, 2002, 2003** – eine genußreiche Übersicht aus drei, überwiegend gerade erst am Anfang der Trinkreife stehenden, hervorragenden Jahrgängen dieses Aushängeschildes österreichischer Rotweinkultur.

1996 Château Lynch-Bages, 5^{ème} Grand Cru classé, Pauillac,

1999 Château Margaux, 1^{er} Grand Cru classé, Margaux
und

1997 Bella Oaks, Heitz Cellars, St. Helena, Napa Valley, California

stellten den top flight des Abends; die Franzosen präsentierten sich perfekt, der Heitz leider etwas umwölkt? Aber: Heitz gilt als eigenwillig (wie Château-Figeac...). Es entspinnt sich eine engagierte Diskussion über Kalifornien vs. Bordeaux, auf höchsten Niveau... schlußendlich wird allgemein der Margaux 1999 als „Roter des Abends“ anerkannt.

Nun wirds süß...

1996 Château Rieussec, 1^{er} Cru classé, Fargues/Sauternes
und

Die Punkte (von 20, diesmal nur vom Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

1997 Château Lafaurie-Péraguey, 1^{er} Cru classé, Bomme/Sauternes

zwei cognacfarbige, hocharomatische Klassiker, der Lafaurie minimal oxydativ – ist womöglich der Rieussec noch etwas zukunftsträchtiger?

1985 Taylors Vintage Port, Vila Nova de Gaia, Porto

Ein perfekter Begleiter zum

Nußschmarren mit Zimteis: erneut ein Meisterstück der Josefsküche, gut und gerne 19 Punkt wert. Rudi Grabner hat uns wieder einmal GROSSE Freude bereitet...



Unsere neuen Weinbrüder haben uns wirklich Bemerkenswertes und vor allem Genußreiches aus einigen der besten Weinbaugebiete der Welt mitgebracht – und dazu noch gezeigt, daß sogar Weine aus finsternen Alpentälern ☺ mit den Allerbesten mithalten können. Diese Intimitäten, wie der Komtur es ausdrückte, sind unschuldig und doch ein Genuß, sie sind (fast) jugendfrei... und g'scheiter als Alkopops schon lange!!

H. Huber