

FWP Jänner 2013

Burgundische Weltreise

mit den neuen WBB Gerald Auböck, Christoph Lang und Max Nirnberger
sowie Andrea Krenner

Gasthaus zum Schmiedgraben – Andreas und Renate Bachlechner

Wir sind ja alle alte Bordelaiser (mit einem Zweithafen an der Donau zwischen Willendorf und Mautern), sind sich der Komtur und die Einladenden einig; andererseits landen viele altgediente Weinkenner irgendwann beim Burgunder – aber beim richtigen? Also sehen unsere neuen, im Mai 2012 angelobten Weinbrüder den Abend auch als Fortbildungsveranstaltung. Tatsächlich ist der Burgunder in den letzten Jahren bei unseren



v. l.: Gerald Auböck, Christoph Lang und Max Nirnberger

Verkostungen selten systematisch behandelt worden; erst WB Heinz Lehner hat vergangenen Oktober einmal eine sehr umfassende Burgunderverkostung präsentiert, allerdings fast ausschließlich auf die namensgebende Region und einen (optimalen) Jahrgang beschränkt.

Nun ist der Pinot noir, Spät-, Blau- oder Schwarzburgunder, Pinot nero, Clävner oder Klevner, Malterdinger, samt vielleicht auch noch Schwarzriesling/Pinot meunier, aber im Laufe seiner jahrtausendelangen Entwicklung aus einer französischen Wildform zur Edelrebe ein recht weltläufiger Geselle geworden, und natürlich gibt es hunderte, wenn nicht tausende verschiedene Klone auf unterschiedlichstem Terroir und in höchst vielfältigen (der Purist wird freilich sagen: geeigneten und ungeeigneten) Klimazonen. Also Voraussetzungen für sehr abwechslungsreiche Ergebnisse im Glas und somit für einen recht bunten Abend... Andererseits, eben weil so ein komplexes Gebiet, auch Herausforderung und Prüfstein für die Gestalter.

Weil unsere neu eingetretenen Vereinsbrüder diesen Abend für uns als Einladung ausgesprochen haben, möchte sich der Unterzeichnete mit der Bewertung zurückhalten und nur Punkte für die besten Gewächse des Abends anführen – man wird allerdings sehen, daß diese Gruppe einen sehr hohen Prozentsatz des

Die Punkte (von 20, beim Essen und bei einigen Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Angebotenen ausmacht, Gerald, Christoph und Max also ihre Auswahl mit Kenntnis, Geschick und vor allem auch Großzügigkeit getroffen haben!

2011 Hochrain Rheinriesling Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, Österreich

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: reife süße Stachelbeeren, Hauch Papaya, weiße Pfirsiche, Thymian und andere Kräuter

G: Optimale Balance zwischen Säure und fruchtiger Süße, Pfirsich, Stachelbeeren, mittellanger Abgang

P: 18+

Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Cumberland: sehr zart perfekt, rosig, gut durchzogen sehr geschmackig, die Sce. Cumberland eine gute Einstimmung auf den Burgunder 17 P

2001 Pinot noir, Schloß Gobelsburg, Kamptal, Österreich

V: helles, fast rosiges Granat, bläuliche Reflexe, zarter Körper

N: Walderdbeeren, sehr fein gewoben, aber klar, rote Ribisel im Hintergrund

G: relativ aufrauend am Gaumen, rote Beeren

P: noch bessere Zukunft möglich, sehr jugendlich!

2001 Pinot noir Grand Select, Fritz Wieninger, Wien, Österreich

V: helles Granat, zarter Körper

N: noch etwas Holzvanille, darunter reife Erdbeeren, Lakritze, leicht auch Rauch

G: fast samtig, likörig, mit reifen roten Beeren und auch leichte Zwetschgentöne, mittellang im Abgang, mit schönem Fruchtnachhall.

P: 18

2004 Pinot noir Grand Reserve, Malat, Krems-Palt, Österreich

V: etwas trübes Granat, nicht wie die meisten anderen Weine des Abends leuchtend

N: Shiitake-Pilze, kaum Frucht

G: alkoholisch, auch süffig, aber wenig Charakter

2008 Pinot nero Krafuss, Alois Lageder, Margreid an der Weinstraße, Südtirol, Italien

V: helles fast wässriges Granat, mittlerer Körper

N: leicht mandelig, rote Ribisel, aber keine süße reife Frucht

G: eher wenig sagend, ein bisschen dünner Ribiselsaft

AAAABER das Restl nach mehr Luft (die Südtiroler standen fast 4 Stunden offen, waren aber nicht dekantiert) wird samtig und weich und aromatisch; dieser Wein wird also nach längerer Lagerzeit wohl deutlich mehr zeigen und seinem Ruf als bester Südtiroler Pinot nero gerecht werden...

2009 Pinot nero Sanct Valentin, Cantina Produttori San Michele Appiano, San Michele Appiano, Südtirol, Italien

V: mittelhelles Granat, bisserl violette Reflexe, zarter Körper

N: reife rote Beeren, eher Richtung Ribisel und Himbeeren, etwas Lakritze

G: weitere rote Beeren, recht mundfüllend und etwas längerer Abgang

P: 18+

2009 Pinot nero riserva, Stroblhof, San Michele Appiano, Südtirol, Italien

V: helles Granat mit leichtem Violettklang, mittlerer Körper

N: Veilchen, leiser Bratklank, reife rote Beeren, ribiseldominiert

G: Alkohol etwas vorne, aber doch recht schöne reife rote Beeren, mittellang, wird mit Luft noch schöner und runder, dabei zartgliedrig bleibend

P: 18+

Hausgemachte (!) **Tagliolini mit weißem Trüffel**, sehr cremig, delikater, perfekter Biß, aromatisch, 18 P

2005 Pinot noir Tafelwein, Friedrich Becker, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz, Deutschland

T: der „Tafelwein“ ist in der Regel der beste Wein des Hauses und dieser Traube; nur in Ausnahmejahren gibts darüber noch den „Hommage“

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: zarte vanillige Rösttöne, reife Erdbeeren, dabei deutliche kühle Mineralwürze, süßer Pfeffer, Hauch Leder

G: wunderbarer rotbeeriger, zart gewobener Saft, reichlich reife und süße Tannine (sollte man in 10 Jahren nachkosten, aber schon jetzt sehr schön!), langer, zarter Abgang mit Veilchentönen

P: 19++

2003 Assmannshäuser Höllenberg, August Kessler, Assmannshausen, Rheingau, Deutschland

V: Granat mit Violetttönen, kräftiger Körper

N: Veilchen und Lilien, Brotrinde, Kirschen und ganz hinten hinaus doch etwas rote Ribisel, schwarze Erde

G: saftig, fast ein bissl Fleischtöne, würzig (rote Pfefferbeeren), rote Ribisel und Erdbeeren, beides reif, sehr lang und beerig-fruchtig im Abgang

P: 19

2005 Pinot noir Kanzel, Henrik Möbitz, Freiburg, Baden, Deutschland

T: Kleinstmengen aus dem Garagenweingut vom Dr. der Chemie

V: Granat, kräftiger Körper

N: Likör, Thujen, schwarzer Pfeffer, Minerale, Hauch Liebstöckel und türkischer Tabak

G: nicht ganz so komplex und faszinierend wie die Nase – aber immer noch ein fruchtig-rotbeeriger klassischer Spätburgunder mit eher langem, beerigen Abgang

P: 18

Wildconsommée mit Grießnockerl, klassisch einfach, sauber und schmackhaft 17 P

2001 1^{er} Cru Clos St-Jacques, Domaine Fourier, Gevrey-Chambertin, Bourgogne, Frankreich

T: Traditionalistischer Betrieb, sehr naturnah, keine „große“ Kellertechnik

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: erdbeerlikörig bis erdig, feines Leder

G: gute, trinkfreudige Säure an der Zungenspitze, dann aber doch etwas flacher, wenn auch immer noch elegant bleibend

P: 18

2004 Romanée St-Vivant Grand Cru, Domaine Hudelot-Noellat, Vougeot, Bourgogne, Frankreich

T: kleineres Jahr, aber bessere Lage (vgl. Vorwein); man mußte Reben entlauben zur Fäulnisvermeidung, nur händische Ernte (bei prominenten Häusern die Regel), 80 Jahre alter Rebenbestand!

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: GROSSE Nase mit feiner Röstung, reifen Gartenerdbeeren, Walderdbeeren, Himbeeren, Estragon, Feigen, Kirschen

G: lustvolle rote Früchte und Beeren, sehr samtig, nachhaltig, mundauskleidend, dabei mineralische und kräuterige (wieder Estragon!) Würze; auch sehr lange, samtig fruchtiger Ausklang mit weiteren Mineralen und immer noch schöner Frische

P: an die 20! ... aber teuer (260 € in kleinen Jahren, mehrere 100 in guten)

2005 Aloxe-Corton 1^{er} Cru, Domaine Tollot Beaut, Chorey-lès-Beaune, Bourgogne, Frankreich

T: untypisches Jahr – sehr fruchtige Qualitäten; modernes Gut, 50% 80 – 90 Jahre alte Stöcke; gutes Preis-Leistungs-Verhältnis! T B gehörten zu den ersten burgundischen Gütern, die selbstabgefüllte Weine direkt verkauften (in den 1920ern).

Die Punkte (von 20, beim Essen und bei einigen Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

V: mittleres Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper
 N: Walderdbeeren, etwas Phenol oder Lakritze, Pfeffer
 G: frisch, erdbeerig, etwas alkoholisch, saftig im Abgang
 P: 18

1990 Chapelle-Chambertin Grand Cru, Drouhin-Laroze, Gevrey-Chambertin, Bourgogne, Frankreich

T: außer der Reihe, Eßwein zum Reh aus dem Keller von Max
 V: Granat mit bräunlichen Reflexen, kräftiger Körper
 N: leicht erdige zarte Erdbeeren, Lakritze, etwas ausgetrocknet
 G: süß und fruchtig, genug Säure, um noch lebendig zu sein, mittellang
 P: sehr schöner Essensbegleiter zum

Reh (am Teller lagen reichlich bemessene Stücke von der **geschmorten Keule** und von einem sehr saftig-weichen, rosigen, eigentlich unüberbietbaren **Filet**) mit **Duchessekartoffel** und **Serviettenknödel** sowie richtig bißfestem, fein abgeschmecktem **Rotkraut** – 18.5 – 19 !

Und nun ging es ans Rätseln, denn die Weltreise wies jetzt ins Blaue resp. Silbrige, denn die folgenden Flaschen waren sorgfältig mit Alufolie verblindet. Gibt's es eine Ländertypizität beim Blauburgunder?

Wein Nr.1

T: sehr schwere Flasche (evtl. überseeisch? Kann aber auch in die Irre führen...)
 V: Granat mit deutlich violettem Einschlag, dichter Körper, diskrete Farbspuren in den Abrinnern
 N: zwetschgig-likörig, Hauch Rumtopf, Blütenduft, helle Kirschen, rote Ribisel
 G: großer Stoff, klare aber schon genießbare Tannine, frische Säure, mundfüllend
 P: 19

2008 Pinot noir, Daniel und Martha Gantenbein, Fläsch, Graubünden, Schweiz

Wein Nr. 2

V: helles Rubin, kräftiger Körper
 N: sehr reife Erdbeeren, Veilchen, Rauch und Lakritze
 G: feine fruchtige zarte Struktur, süß, lange
 P: 18.5

2006 Gevrey-Chambertin 1^{er} cru Les Combottes, François Feuillet, Gevrey-Chambertin, Bourgogne, Frankreich

Wein Nr. 3

V: dunkleres Granat, dichter Körper
 N: Milkschokolade, weniger Frucht, mehr Vanille
 G: etwas Teer, sehr süß, weniger Frucht, bisserl stumpf, wirkt für mich zu wuchtig für Burgunder
 P: wohl noch recht verschlossen, aber gewichtig; warten!

2006 Pinot noir, Weingut Schloß Halbturn, Halbturn, Neusiedlersee, Österreich

2007 Pinot noir, Antica terra, Dundee, Willamette Valley, Oregon, USA

T: Maggie Harrison war jahrelang bei Krankls „Sine Qua Non“ als assistant winemaker mitverantwortlich für einige der besten kalifornischen Roten; 2005 erhielt sie die Möglichkeit, in Oregon bei einem kleinen (11 acres = 4,5 ha) Pinot-noir-Besitz Chefin zu werden; 2006 war ihr erster eigener Pinot-Jahrgang.

V: helleres Granat, kräftiger Körper
 N: Gewürznelken, reife rote Beeren, bissl Liebstöckl, insgesamt zart und klar
 G: kalkig, etwas alkoholisch, profunde eher kirschige Frucht, wärmend, lange
 P: 17

Die Punkte (von 20, beim Essen und bei einigen Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2008 Pinot noir, Antica terra, Dundee, Willamette Valley, Oregon, USA

V: mittleres Granat mit Karminreflexen, mittlerer Körper

N: zarte Röstaromen, eher Kirschen und Himbeeren als Erdbeeren, hintennach Rauch und Lakritze

G: Kirschen, Ribisel und Erdbeeren, sehr saftig und relativ dicht und schwer; sicher kein leichtfüßiger Trinkwein, bleibt lange im Mund und zeigt im Abgang wieder schöne Beerenaklänge und etwas Lakritze

P: 18.5 – 19

2009 Pinot noir, Antica terra, Dundee, Willamette Valley, Oregon, USA

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Röstaromen und reife dunkle Kirschen, deutliche Nelken- und auch Zimtwürze, Vanille

G: Kirschensaft, rund und wonnig, keine burgundische Zartheit, lange und samtig

P: 19 sozusagen im Parker'schen Sinne

2007 Pinot noir Bendigo Estate, Quartz Reef, Central Otago, Neuseeland

T: Rudi Bauer, gebürtig aus Salzburg, ausgebildet in Gumpoldskirchen, Krems, Bad Kreuznach und bei Mèo Camuzet, macht seit 1985 noble und hochdekorierte Weine in Neuseeland, seit 1996 mit seinem Gut Quartz Reef; Bendigo Estate ist die oberste Qualitätsstufe (überwiegend Magnums, auch in Eintel), bei Parker 94 P

V: samtiges Granat, kräftiger Körper

N: Himbeeren und Kirschen, Zwetschgen, Lakritze, Zimt, Vanille, zarter Rauch

G: mit fruchtiger Säure garnierter fruchtsüßer Saft, mittellang, balanciert

P: 18

2011 Pinot noir Lot 21, Leyda, San Antonio Valley, Chile

T: soll bester Pinot noir Chiles sein

V: dunkles Granat, etwas Karmin, kräftiger Körper

N: schwarze Ribisel, Maulbeeren

G: wuchtig, saftig und etwas kurz

2007 Pinot noir, Hamilton Russell, Walker Bay, Südafrika

T: soll bester Pinot noir von Südafrika sein; Größe des Gutes 175 ha, davon 22 ha Pinot noir

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: relativ wenig Charakteristika, bissl Lakritze und rote Beeren

G: relativ kräftige Säure, etwas pelzige Zunge, Ribiselsaft, mittellang

P: 18

Renate Bachlechner servierte uns als süßen Abschluß noch je ein Paar ihrer perfekten **Palatschinken mit Marillenmarmelade** – köstliche 19 P.

Zu guter Letzt hielten Gerald, Christoph und Max eine Abstimmung über den Wein des Abends ab:

1. **2004 Romanée St-Vivant Grand Cru, Domaine Hudelot-Noellat**
2. **2005 Pinot noir Tafelwein, Friedrich Becker**
3. **2001 1^{er} Cru Clos St-Jacques, Domaine Fourier**

Zum Drüberstreuen hatten unsere Gastgeber für die „unverbesserlichen Bordoh-Schädeln“ noch ein paar Klassiker mitgebracht – Châteaux Gruaud Larose und Lèoville Barton 2002 und Grand Muraille 1998. Eine sehr nette Geste – nur: zum Besänftigen der Bordeauxphilen wäre sie nicht nötig gewesen, zu überzeugend war die Auswahl, die sie zum Hauptthema des Abends getroffen hatten. Vielleicht haben sie eingefleischte Bordeaux-fans nicht ins Burgund abgeworben, aber gute Werbung für dieses Gewächs haben sie allemal gemacht, und unseren geschmacklichen Horizont wieder um ein Stück erweitert.

Herzlichen Dank dafür und auch an Renate und Andreas Bachlechner für die gelungene gastronomische Betreuung!

H. Huber