

Fachweinprobe Dezember 2013

Best of Komtureiratskeller

WB Michael Schenkenfelder mit Andrea Krenner

Restaurant Josef



Michael Schenkenfelder mit einer recht ansehnlichen Flasche

Seit Jahrzehnten unterhält die Komturei Oberösterreich der Österreichischen Weinbruderschaft einen „Komtureiratskeller“, also eine Sammlung Weine guter Jahrgänge (und hier wiederum mit einem klaren Österreich-Schwerpunkt, in der Wachau, jedoch auch einem guten Anteil aus dem Bordelais), die von Zeit zu Zeit naturgemäß – unter Beachtung der Trinkreife – ihrer eigentlichen und erfreulichen Bestimmung zugeführt werden. Das erfolgt bei Ordens- und Komtureifesten, und dann und wann auch im Rahmen von Fachweinproben. Die überwiegende Gestaltung einer Fachweinprobe durch Komtureikellervorräte hat es allerdings schon lange nicht mehr (oder noch nie?) gegeben. Dazu kamen an diesem Abend noch Spenden der Mitglieder des Komtureirates, in deren Kellern, wenig überraschend, auch einige interessante Sachen lagern...

Und angesichts der Jahreszeit sollte das ganze in einem kulinarisch besonderen Rahmen als Weihnachtsfeier ablaufen – Günter W. Hager und Andreas Atzelsberger hatten sich ein besonderes Menu ausgedacht, angesichts des einen oder anderen älteren Jahrganges unter den bereitstehenden Flaschen auch mit einem Hauch Nostalgie nach dem einstigen Weinbrüder-Domizil „Allegro“ im Raiffeisengebäude am Südbahnhofmarkt.

1993 Grüner Veltliner Smaragd von den Terrassen, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau, Österreich (KK)

V: sattes Goldgelb, trotzdem etwas grüne Reflexe; schöner Körper

N: Kalbsbraten, Kamille, Weizenkeime, Stachelbeeren, Kräuter

G: edle sanfte Pfefferwürze, gelbe Früchte und Beeren; der komplexe Naseneindruck erreicht dann doch nicht ganz den Zungengrund, wirkt doch etwas kurz; wie auch immer, ein erfreulicher Einstieg

B: 17+

1997 Riesling Zöbinger Heiligenstein Lyra, WG Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, Österreich (KK)

V: sattes Goldgelb, guter Körper

N: zartes, eher harzig-würziges Petrol, zarte Blütennoten, pochierte gelbe Pfirsiche

G: cremig, saftig, gelbfruchtig, fast mundfüllend, dabei mit ausreichend Säure für Lebendigkeit und Struktur ausgestattet, zieht sich mit Struktur und schöner schwarzpfeffriger Würze zu einem schlanken, nichtsdestoweniger nachhaltigem Abgang

B: 19

1995 Haut-Gardère blanc, Pessac-Léognan, Bordelais, France (KK)

V: mittleres Goldgelb, dichter Körper

N: intensiver Anis, der rasch verfliegt, bis ein zarter öliger Ballistoduft übrigbleibt. Grüne Kräuter, ein bisschen Rauch.

G: zunächst relativ harmlos, nicht sehr eindrücklich, bekommt aber mit der Zeit eine recht ansprechende Nelkenwürze und gelbe Frucht, hat auch die nötige Säure für Leben und Frische.

B: 17

Gefüllte Gänseleber-Weintraube mit Süßweingelee – einzeln! geschälte!! Weinbeeren!!! ein Allegro-Klassiker: feine Kombination der cremig-samtigen Lebermousse mit frischen, saftigen Beeren, dazu gebratene Briochescheiben 18 P

Als Begleitung zwei Süßweine recht unterschiedlichen Zuschnittes:

1998 Grüner Veltliner Beerenauslese Weissenkirchner Achleiten, WG Prager, Weissenkirchen, Wachau, Österreich (KK)

V: helles Cognacorange, dichter Körper

N: Gebratener Sellerie, getrocknete Marillen, Honignoten

G: Mandeln, gelbe Früchte, schöne Struktur

Bl: 17



1997 Rheinriesling Eitelsbacher Karthäuserhofberg Auslese Nr. 19, Karthäuserhof, Trier-Eitelsbach, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland (HH)

V: dunkles Goldgelb, guter Körper

N: süßes Petrol, gelbe Pfirsiche

G: sehr ausgewogenes Bild aus schöner Säure, Fruchtkörper und Süße, ziemlich lange, cremig

B:18

2007 Grüner Veltliner Smaragd Dürnsteiner Kellerberg, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau, Österreich (KK)

T: großes Jahr, besser als das (zu) gigantische 2006?

V: sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Thujen, gelbe Früchte

G: bissl Bitterl, sehr mundfüllend, reif, traubig-saftig, auch hier Hauch Thujen, langer cremiger Abgang

B: 18+

2007 Grüner Veltliner Smaragd M (Magnum) F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau, Österreich (KK)

V: helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Vanillin, später leichtes Bitterl, Andeutung Blauschimmelkäse, gebratene Pfirsiche

G: dichter, glycerinhafter Zungenaustritt, leichter Bierton, nicht so recht Freude bereitend, war zu Beginn noch sehr fruchtig, frisch – das ist aber schnell vergangen.

B: 17? Ungünstiger Zeitpunkt??

Zander auf Erdäpfelgulasch: schön knusprige Haut, der Fisch könnte aber feuchter sein; das Gulasch von delikater Schärfe, 17.5 P

2005 Riesling Smaragd Singerriedel (Doppelmagnum), **Franz Hirtzberger**, Spitz, Wachau, Österreich (KK)

V: dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: dicht und verschlossen

G: schwer, wuchtig, aber undefiniert – zu kalt, verschlossen, was auch immer...

B: später!!

2007 Riesling Smaragd Dürnsteiner Kellerberg (Magnum), **F. X. Pichler**, Oberloiben, Wachau, Österreich (KK)

V: helles Goldgelb, dichter Körper

N: Pralinè, dann sehr feingewobene Kräuter- und sogar etwas Ledertöne. Wird immer beeriger, frischer in der Nase

G: sehr feingliedrige Struktur mit viel Frucht und Delikatesse, trotz des Gewichtes auf der Zunge; Salz, fein auslaufender langer Abgang

B: 18.5

2007 Riesling Unendlich (Magnum), **F. X. Pichler**, Oberloiben, Wachau, Österreich (KK)

V: sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Weißbrot, Birnen, Milkschokolade, Hauch Haselnüsse

G: dichte, saftige reife Trauben, Brioche, Hauch schwarzer Pfeffer, Mango und Pfirsiche, wärmend, sanft und lange. Wenn nicht zu kalt und länger an der Luft, ziemlich berückend!

B: 19++



Ochsenwangerl mit getrüffeltem Püree und Bordeaux-Safterl himmlisch zartes Fleisch, Mirepoix mit Biß, feines Püree mit bestem Trüffelaroma 19.5 P!

1983 Château Talbot (Doppelmagnum), 4^{ème} Grand Cru, St-Julien, Bordelais, France (HLH)

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Cassis, Leder, klassische Bordeauxwürze

G: dunkle Beeren, ein bisserl trocken, saftig, sehr schöner Essensbegleiter, mittellang, schlank, fein

B: 17

2001 Château Haut-Bailly (Magnum), Grand Cru Classé, Pessac-Léognan, Bordelais, France (JK)

V: Violettgranat, eher zarter Körper,

N: schöne Cabernetwürze, schwarze Beeren, Cassis, Lakritze, schwarze Kirschen

G: schöner trockener Saft, mittellang, rotbeerig

B: 17.5

2003 Château Rollan de By, Cru bourgeois, Haut-Médoc, Bordelais, France (WS)

V: bräunliches Violettgranat, dichter Körper

N: Umami, Fleisch, Lakritze, rote Frucht

G: schöne rote Frucht und Beeren, ziemlich gewichtig auf der Zunge, ausgewogen ziemlich lang

B: 18+

1986 Château Cos d'Estournel, 2^{ème} Grand Cru classé, St-Estèphe, Bordelais, France (KK)

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: etwas Firnis, madeirisert

G: mäßig freundlich, typisch kleinerer Bordeauxjahrgang

B: 15- – austrinken...

1986 Château Cos d'Estournel, 2^{ème} Grand Cru classé, St-Estèphe, Bordelais, France (WS)

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

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: schöne rote Beeren und Frucht,

G: zarte Kräuterwürze, rote Beeren und Frucht, mittellang, relativ feingliedrig, ausgewogen

B: 17.5

Fazit: der Komtur hat den besseren Keller...?? ☺

1990 Château Montrose, 2^{ème} Grand Cru classé, St-Estèphe, Bordelais, France (KK)

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Leder, leise süße rote Beeren

G: wunderbare feingliedrige Struktur, feine Süße, rote Beeren, ziemlich lange immer noch fein bleibend, immer noch rote Beeren im Abgang, sehr elegant

B: 19.5

1989 Château Lynch-Bages, 5^{ème} Grand Cru classé, Pauillac, Bordelais, France (KK)

V: dunkles Violettgranat, viel Körper

N: Rauch und süße Lakritze, sehr reif-napavalleyish, reife rote Beeren, feuchte Walderde, schwarze Trüffel

G: reife rote Beeren, feine Struktur, mit Delikatesse mundfüllend, sehr lange, bleibt perfekt strukturiert bis ganz weit hinten unten am Zungengrund

B: 20 – die ganz hohe Schule des Bordeaux: Struktur und Sanftheit und Wohlbefinden!!

Reife Käse in perfekter **Auswahl** mit Rotschmiere, Blauschimmel, Brie auf Fladenbrot 19 P

1995 Château Bouscassé Vieilles Vignes, Alain Brumont, Maumusson-Laguian, Madiran, France (KK)

T: Reiner Tannat (damals wohl bis 80 Jahre alte Reben) aus dem Stammgut der Familie, die auch das berühmtere Château Montus führt

V: Violettgranat mit schwarzen Reflexen, mittlerer Körper

N: Weichseln, Lakritze, süß, Naphthalin, rote Beeren im Hintergrund

G: dunkelbeeriger Saft, tief, leichte Zimtwürze, immer noch verträgliche, gut eingebaute Tannine, ziemlich lange – zum reifen Käse ein wunderbarer Begleiter!

B: 18.5

1995 Château Pichon-Longueville-Baron, 2^{ème} Grand Cru, Pauillac, Bordelais, France (MS)

V: bräunliches dunkles Granat, mittlerer Körper

N: getrocknete Feigen, Leder, rote Früchte,

G: würzige rote Beeren, kräftige Tannine, noch längere Zukunft

B: 19.5 +

1995 Grand-Puy-Lacoste, 5^{ème} Grand Cru classé, Pauillac, Bordelais, France (RS)

V: Violettgranat, dichter Körper

N: Schweiß, Paprika, süße rote Beeren, Leder

G: fein strukturiert, rotbeerig, feinkörnige Tannine, lang mit Eleganz

B: 19



Hausmacher-Kekserlauswahl: butterig, aromatisch, mürbe 19 Punkte

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

1985 Vintage Port, Quinta do Noval, Vila Nova de Gaia, Douro/Porto, Portugal (HH)

V: helles bräunliches Granat, zarter, aber nachhaltiger Körper

N: süße Himbeeren, Kakao, Marzipan, Nougat

G: zartgliedrige, aber nachhaltige und unendlich lange Mundauskleidung mit edelstem Himbeerlikör, reifen roten Ribiseln, Mandeln, roten Pfefferbeeren, ätherische Ausklänge mit Marzipan und Haselnüssen, nochmals roten süßen reifen Beeren

B: an die 20

2005 Riesling Smaragd Singerriedel (Doppelmagnum), **Franz Hirtzberger**, Spitz, Wachau, Österreich (KK)

Nachverkostung zimmerwarm, nach >> 2 Stunden an der Luft

N: gelbe Früchte, Pfirsich, etwas Zimt oder Gewürznelken

G: reif, gelbfruchtig (Ringlotten), immer noch lebendige Säure; schließlich dann laaaaaange balanciert ausklingend, immer noch mit gelben Früchten, Karamelluntergrund und leiser schwarzpfeffriger Würze

B: jetzt geb' ich ihm gerne 20 Punkte!!

Zum Jahresabschluß also eine runde und genußreiche „Leistungsschau“ der Komturei Oberösterreich, könnte man sagen; und natürlich herzlichen Dank den Spendern aus dem Komtureirat für ihre feinen Mitbringssel!

Die wahre Ehre für die Leistungen des Abends gebührt aber, was die Weine anlangt, natürlich den Winzern, die diese herrlichen Tropfen vor großteils schon ziemlich langer Zeit als Trauben in ihren Rieden gehegt und gepflegt haben, im Keller zu tollem Wein werden ließen und dann auch noch beim Verschließen der Flaschen den richtigen Kork-Lieferanten gewählt haben!! Das Ganze (wie immer zuverlässig) umrahmt von der leistungsfähigen, erstklassigen Küche des „Josef“, mit perfekter Leistung natürlich auch seitens des Service, angeführt von Herrn Erwin.

Das Verkostungsprogramm für das erste Halbjahr 2014 ist schon fertig geplant. Wir werden uns sicher wieder etliche Höhepunkte ... leisten!!

Bis dahin: frohe Weihnachten und alles Gute im neuen Jahr!

H. Huber