

FWP April 2014

FWP Österreich 2011 Rotwein

mit Kellermeister WB Michael Schenkenfelder, WB Heinz Lehner und Andrea Krenner
Mensa der JKU Linz – Kepler-Stüberl

Zahlreiche Stimmen haben den österreichischen Rotweinjahrgang 2011 schon in den höchsten Stimmen gelobt. Unser Kellermeister hat dies und die schon laufende Arrivage (einige „Nachzügler“ ausgenommen) zum Anlaß genommen, uns eine umfassende Auswahl dieser Ernte zu präsentieren.



Wie ist dieser Wein zu dem geworden, was sein Ruf verkündet? www.oesterreichwein.at beschreibt die klimatische Entwicklung wie folgt: *Begonnen hat das Weinjahr 2011 mit einem recht strengen Winter, der da und dort auch für Frostschäden sorgte. Diese führten in den betroffenen Gebieten, wie etwa dem Weinviertel, später zu Ernteeinbußen. Dann aber kam der Frühling, und zwar pünktlich und mit aller Macht. Die überdurchschnittlich warme und sonnige Periode hielt bis zur frühen Weinblüte an, die unter optimalen Bedingungen erfolgte.*

In der zweiten Junihälfte änderte sich die Großwetterlage und eine äußerst instabile und feuchte Phase folgte, die zum Leidwesen der Österreich-Urlauber den ganzen Juli hindurch anhielt. Kaum waren die ersten Befürchtungen zur Wachstumsentwicklung geäußert, wendete sich allerdings das Blatt in Gestalt eines sonnenreichen und warmen August, wobei ausgesprochene Hitzewellen größtenteils ausblieben. Dennoch war sorgfältige Weingartenarbeit gefragt, um beispielsweise den gefürchteten „Sonnenbrand“ der heranwachsenden Beeren zu vermeiden. Für Terrassenlagen mit kargen Böden war eine Bewässerungsmöglichkeit ein Segen.

Das wichtigste Zeitfenster vor der Hauptlese war von einem wunderbar warmen Altweibersommer geprägt, der den ganzen September hindurch praktisch niederschlagsfrei bis zum 8. Oktober anhielt. Zu diesem Zeitpunkt etwa war die Ernte im Burgenland fast vollständig abgeschlossen. Diese sehr angenehmen Rahmenbedingungen waren auch den Rest des Oktobers weithin gegeben. Ein wenig von der österreichischen Winzerschaft gefürchtet wurde der Trockenstress, dem die Reben teilweise ausgesetzt waren. Die Situation wurde durch ungewöhnlich hohe Nachttemperaturen verschärft, was zu einem relativ raschen Absinken der Säurewerte führte. Die Hauptlese konnte

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

zeitlich sehr gut eingeteilt werden, wobei anfangs nach Möglichkeit noch die kühleren Morgenstunden genutzt wurden, um nicht allzu aufgeheiztes Traubengut einzubringen.

Nach dem nun vorliegenden Zahlenmaterial wird sich die österreichische Gesamternte 2011 auf rund 2,8 Millionen Hektoliter belaufen, was etwas über dem langjährigen Durchschnitt und weit über den Ergebnissen von 2009 (2,35 Mio. hl) und 2010 (1,74 Mio. hl) liegt. Hier gibt es gebietsmäßig jedoch erhebliche Schwankungen, wie etwa ein frostbedingtes Minus im Weinviertel und ein fast zweistelliges Plus in der Steiermark, die diesmal von späten Adriatiefs und den gefürchteten Hagelschlägen, die anderswo punktuell aufgetreten sind, größtenteils verschont blieb.

Die beschriebenen Wachstumsvoraussetzungen haben naturgemäß zu einer sehr hohen Traubenreife und entsprechenden Alkoholgraden geführt, wie dies zuletzt etwa 2006 der Fall war. Die Extraktwerte liegen dabei in einem guten bis durchschnittlichen Bereich, die Säurewerte eher am unteren Limit. Selbst wenn die Säurewerte analytisch gesehen gering sind und im krassen Gegensatz zur überaus hohen Säure des Vorjahres stehen, wird dieses Merkmal sensorisch kaum je als Manko wahrgenommen. Die meisten Weißweine präsentieren sich sehr balanciert und harmonisch.

Aufgrund der beschriebenen Witterung sind der Befall mit *Peronospora* und *Oidium* weitgehend ausgefallen. Glücklicherweise ebenso ausgeblieben sind *Botrytis* und andere Fäulnisformen, sodass im Regelfall überaus gesundes Traubengut zu reintönigen Mosten und Weinen verarbeitet werden konnte. Im Allgemeinen sind die Sortencharakteristika in markanter Weise wahr zu nehmen.

...

2011 waren auch alle klimatischen Voraussetzungen gegeben, um tolle Rotweine zu keltern: Tiefdunkel funkeln sie im Glas und vereinen hohe Reife mit erstaunlicher Fruchttiefe und vornehmen, weichen Tanninen im Hintergrund. Vergleiche mit den ähnlich strukturierten, dichten 2006ern sowie den besonders fruchttiefen 2009ern bieten sich sofort an. Alles in allem könnten die hinreißenden 2011er die beiden letzten großen Rotweinjahre noch um ein Quäntchen übertreffen. Sie sind derart solide gebaut, dass sie für einen forcierten Barriqueausbau wie geschaffen erscheinen. Die euphorische Erwartung bezieht sich übrigens auf alle Rebsorten, also von Pinot Noir über St. Laurent, Zweigelt und Blaufränkisch bis zu den Bordeauxsorten, die bei entsprechender Wahl des Lesezeitpunkts in gleich blendender Weise reüssieren konnten. Aufgrund dieser Umstände werden auch nicht so bekannte Rotwein-Herkünfte in diesem Jahr gute Resultate liefern.

Unser Kellermeister hat – unter Verzicht auf Blauburgunder, für den dieses Jahr vielleicht doch nicht so ideal war – eine Auswahl der klassischen österreichischen Roten zusammengestellt, um uns eine Einschätzung zu ermöglichen, ob die Bäume vielleicht diesmal wirklich einmal in den (Wein)Himmel gewachsen sind. Immerhin – die Erfahrung wird mit jedem Jahrgang größer, und sind früher große Weine „passiert“, so wird heute mit hoher Treffsicherheit durch sorgfältige Gartenbewirtschaftung und sauberer Kellertechnik von erstklassig ausgebildeten Winzern das für Lage und Wetterverlauf Beste herausgeholt. Wenn man 1999 und 2006 als Jahre mit ähnlich guten Chancen nimmt, so kann man erwarten, daß die Spitze verglichen mit jenen ebenso breiter wird wie sie enger zusammenrückt.

2013 Pinot Gris Burgegg Domäne Müller, Groß-St. Florian, WBG Südsteiermark

V: blasses Strohgelb, merklich Körper

N: Brioche, Hellerzuckerl, Birnen, Blütenduft

G: nicht ganz so wie die Nase verspricht, bleibt über der Zunge hängen, kurz, aber zum Essen recht nett

B: 15

Die Unterlage wurde in altbekannter und erprobter Tradition von der Mensa der Kepler-Universität in Form eines hausgemachten Heurigenbuffets serviert – Brat'l, Geselchtes, Schnitzerl, Spargelröllchen, Käse, Schinken, Erdäpfelsalat usw. frisch und geschmackig, und zum Thema passend. Herzlichen Dank!

Und nun hinein ins Vergnügen!

Zweigelt Hallebühl, Josef Umathum, Frauenkirchen, WBG Neusiedlersee

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Leichter Rauch, feines Leder bis Sattelduft, Hauch Veilchen, Mokkanoten

G: Saft und Würze, nicht überbordend, aber sozusagen hartnäckig; generell nicht sehr druckvoll, aber doch nachhaltig mit feinsandigen Tanninen, schließlich recht lang anhaltende blütenhafte und kräuterige Noten.

B: 17++

Schwarz Rot, Hans Schwarz, Andau, WBG Neusiedler See

T: für diesen Winzer geradezu wenig Alkohol, mit 13,5 %. Hat vor einigen Jahren seine Stöcke auf tiefere Wurzelung umerzogen, dürfte jetzt seinen neuen Standard erreicht haben.

V: dunkleres Violettgranat, kräftiger Körper

N: Kohle, Blut und Fleisch, milde Lakritztöne

G: leichtes Bitterl, Fleischnoten, Basissüße, deutliches Tannin, saftiges Mundgefühl, mittlere Länge, im Zungenrund noch Tanninspuren im Abgang. Keinesfalls der fette und mitunter breite Wein früherer Jahre.

B: derzeit 17, aber Entwicklung nicht abzusehen...

Nach diesen beiden Zweigelts folgten acht verdeckte Weine der Bordelaiser Art; vielleicht ist auch der eine oder andere Pirat dabei, aber jedenfalls: aufgedeckt wird erst, wenn alle acht durch sind! Unser Kellermeister ist da streng, und er hat recht damit – genau so schärft man die Sinne und lernt dazu!

Nr. 1

V: kräftiges Granat, viel Körper

N: Holzvanille, Fleisch, zarte Minze, Granitsteine in der Sonne

G: großer Cabernetauftritt, vielleicht nicht allerletzte Reife, Restsüße, feine Tannine, ziemlich lang, Kirschennoten recht lang anhaltend

B: 17+

Nr. 2

V: bräunliches Granat, dichter Körper

N: cremig, leicht karamellig, bissl Alkohol, Brombeeren, Hauch Phenol, fast exotisch, man hört Zwischenrufe wie „Chile?“...

G: dicht und tanningig, Idee von Château Montus? Ruppig, aber sehr solide und gewichtig, wohl noch beachtliche Entwicklung bevorstehend

B: 17+

Nr. 3

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Teer, reife dunkle Kirschen, Marzipan, Lakritze

G: süßes feinkörniges Tannin, intensiv mundauskleidend, dabei aber sehr schön strukturiert bleibend; sehr lange, saftig, rotfruchtig.

B: 19 potenziell

Nr. 4

V: mittleres Granat, viel Körper

N: (Milch)Kaffee, Hauch Kräuternoten, saftig, aber bleibt ein bissl oberflächlich verglichen mit den drei tollen Vorgängern

G: mäßig Tannin, immer noch schön rotbeerig bis rotfruchtig, Andeutung Chlor?

B: 17 – 18

Also, bis jetzt muß man bei den Weinen GANZ laut dazu sagen, daß die aus Ö kommen, sonst glaubt das keiner!! Anweisung des Komturs: Der Kellermeister lege für Nachverkostung in fünf Jahren etwas auf die Seite. Wir freuen uns schon.

Nr. 5

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Leder, Lakritze, Hauch Bratl, minimal Blütennoten, auch etwas Mostobst, Schweiß

G: klare Cabernetnoten, feinkörnige süße Tannine, süß und eigentlich freundlich, auch wenn noch recht jung; gut mittellang, bissl Säure spürbar

B: 18 ±

Nr. 6

V: sehr dunkles Granat mit schwärzlichen Reflexen, viel Körper

N: Dominant Zimt, Gewürznelken – sein eigener Glühwein? Bissel Lakritze und Fleisch

G: Reifer Schwarzkirschaft, Zwetschgenkompott, süße glatte Tannine, ziemlich gewichtig, aber Struktur fehlt (noch?) etwas, gute Länge

B: 18-

Nr. 7

V: Granat mit Violetreflexen, sehr viel Körper

N: gekochtes Rindfleisch, Kräuter (Liebstöckel!), Lakritze, zarter Rauch

G: feinkörniges, aber deutliches Tannin, reif und süß, mittellang

B: 18

Nr. 8

V: mittleres Granat, mittlerer Körper

N: kirschsüße Liqueurnoten, Fleisch, Lakritze, türkischer Tabak

G: die Nase setzt sich am Gaumen fort, sehr feinkörnige süße Tannine, sehr lange mit rotbeerigem und gut strukturiertem Abgang

B: 19

Auflösung: viele Ahs, Ohs und Ohos! Aber kein Öha.

Nr. 1: **Cabernet Sauvignon, Ernst Triebaumer**, Rust, WBG Neusiedlersee-Hügelland

Nr. 2: **Cabernet Sauvignon Ungerberg**, WG Prieler, Schützen am Gebirge, WBG Neusiedlersee-Hügelland

Nr. 3: **DER Cabernet Sauvignon, Domäne Müller**, Groß-St. Florian, WBG Südsteiermark

Nr. 4: **Château Calon-Ségur**, 3^{ième} Grand Cru Classé, St-Estèphe, Bordelais, France

Nr. 5: **Bela rex, WG Gesellmann**, Deutschkreutz, WBG Mittelburgenland

Nr. 6: **Salzberg, Gernot und Heike Heinrich**, Gols, WBG Neusiedlersee (Faßprobe, 60 % Merlot)

Nr. 7: **Merlot, WG Krutzler**, Deutsch-Schützen, WBG Südburgenland

Nr. 8: **Château Pavie-Macqin**, Premier Grand Cru Classé, St-Émilion, Bordelais, France

Übrigens: die beiden hier eingefügten Bordeaux (immer 2011!) sind jeweils ca. doppelt so teuer wie die Österreicher in der Gruppe.

Nun zwei flights Blaufränkisch:

Joiser Kirschgarten, Josef Umatham, Frauenkirchen, WBG Neusiedler See

T: Vorvermarktungsflaschen!

V: Dunkles Granat, violette Reflexe, schwächerer Körper

N: anfänglich unklare Nase gibt etwas zu Sorge und dunklen Vermutungen Anlaß, lüftet aber sauber ab, Umatham wollte ihn mit Recht noch nicht verkaufen! Getrocknete Kirschen und Rosinen greifen Platz, mit Pfefferwürze, beeriger Süße.

G: berückende rotbeerige Frucht, feinstgliedrig, nicht plump süß, sehr lange, homogen bis ganz hinten im Rachen, und höret nimmer auf

B: 19; ein Blaufränkischer von einem Pinot-noir-geprägten Winzer, der folgerichtig Merlot-Charakter aufweist... ☺☺ (siehe auch die Vorstellungen von Dirk Niepoort zum Blaufränkischen, im „Spitzerberg“ manifestiert!)

Perwolff, WG Krutzler, Deutsch-Schützen, WBG Südburgenland

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: ganz schön rotbeerig, aber nicht so rein wie der Umathum. Etwas Bittermandel, leichte Erdtöne

G: saftig kirschtig, feine süße Tannine, etwas ruppiger und strenger als der vorige, aber doch recht lange, rotbeerig ausklingend

B: 18

Ungerberg, Gerhard Pittnauer, Gols, WBG Neusiedlersee

V: helleres Violettgranat, mittlerer Körper

N: Zimt und Gewürznelken, rote Beeren

G: kalkig, rotbeerig, eher kurz und harmlos

B: 16 – 17

Mariental, Ernst Triebaumer, Rust, WBG Neusiedlersee-Hügelland

V: Schwarzviolettgranat, mittlerer Körper, färbt intensiv

N: feinsten veilchengetönt-rotbeeriger Naseneindruck, gebratene Babybanane, Haucherl Lakritze, später Minze

G: intensive beerige und fruchtige Mundfüllung, großes Gewicht, aber mit sehr guter Struktur bei passender Fülle, so gut wie ideale Blance, sehr lang mit fein an Gaumen und Zungengrund spielendem Abgang, obwohl dabei Gewicht genauso präsent ist.

B: 19 ++ bis vielleicht einmal die Spitzennote!

Geologisch-topographische Anmerkung: Jois liegt auf Kalk vom Leithagebirge, Rust auf Schwemmland, Deutsch-Schützen am Eisenberg, Gols in der Ebene



Impresario, Paul Kerschbaum, Deutschkreutz, WBG Mittelburgenland

V: schwarzviolett, mittlerer Körper

N: Fleisch, umami, Kräuter, Anis, Schwarzbrot

G: süß und einigermaßen strukturiert, rotbeerig, ziemlich lange mit Cassistönen bis tief hinunter, aber letztendlich doch recht glatt, vielleicht etwas zu gefällig für wahre Größe...

B: 18

Das Phantom, WG Kirnbauer, Deutschkreutz, WBG Mittelburgenland

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

V: leicht violetter Granat, weniger Körper
 N: leicht modrige Vanille, winterliche Gewürze, Fleisch und gering Rauch
 G: zwetschgig-fruchtig, würzig, schöne Fruchtsüße, mittellang
 B: 17.5

Ab ericio, Hans Igler, Deutschkreutz, WBG Mittelburgenland

V: Violettgranat, sehr viel Körper
 N: leichte Koniferentöne, Fleisch, Thymian, Lakritze, dunkle Schokolade
 G: hohe Fruchtsäure, rotbeerig, eher kurz, hält nicht das Versprechen der Nase
 B: 17

Steinzeiler, Römerhof-Kollwentz, Großhöflein, WBG Neusiedlersee-Hügelland

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper
 N: leichte Schweißnoten, Lakritze und Rauch, Macchiawürze, etwas Minerale
 G: etwas austrocknend, Weichseln, dunkle Schokolade, nicht sehr lang, etwas Säuren
 B: 17 – 17.5

Judith, Judith Beck, Gols, WBG Neusiedlersee

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper
 N: cassis noir, Hauch Mokka, Fleisch, bissl Thymian
 G: wo ist da die Einheit? einerseits doch rotbeerig, cremig, aber auch etwas bitter, separat der Alkohol, jedenfalls sauber, wenn auch derzeit "nur" als ordentlicher Speisenbegleiter zu sehen
 B: hier gehen die Meinungen sehr weit auseinander von ungut bis recht respektabel – der Berichtersteller sieht ihn bei 16.5 – 17 Punkten, also gute Mittelklasse...

Paradigma, Claus Preisinger, Gols, WBG Neusiedlersee

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper
 N: Lakritze, Macchia, Minze, Blut/Eisen, schwarzer Pfeffer
 G: recht deutliche, aber doch feinkörnige Tannine, klarer, nicht sehr intensiver Kirschensaft, doch schließlich eher länger, wärmend
 B: 18 – 19



Rosenberg, Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, WBG Carnuntum

V: dunkelsamtiges Granat, weniger Körper
 N: Filterkaffee mit Kathreiner-Anteil, Hauch Rindssuppe, ganz weit hinten Kirschnoten
 G: minimal grünliche Cabernetnoten, Malz und rotbeerige Süße, mittellang
 B: 18 aber eher Potenzialwerung – werma sehen, was draus wird

Bärreiser, Hans & Philip Grassl, Göttlesbrunn, WBG Carnuntum

V: Violettgranat, mittlerer Körper
 N: zarte Kaffeenoten, Lakritze, Maulbeeren, Steinpilze
 G: profunder pflaumiger Kompottsafft, ein bissl wenig Tanninpräsenz für sein jugendliches Alter, aber große Kraftreserven, lässt Gewicht erkennen; (derzeit) aber nicht rasend langer Abgang
 B: 18.5

Admiral, Rene Pöckl, Mönchhof, WBG Neusiedlersee

V: schwarzviolett, intensivste Färbung auch der Abrinner

N: Marzipan, Maulbeere, Cassis, süße Lakritze, Rindfleisch gekocht

G: Holunderlikör, reife und kräftige Tanninbasis, eher verschlossen, aber ganz hinten doch Gewicht und schön langsam entwickelt sich Länge

B: 19 ++ in fernerer Zukunft, eher in 10 als 5 Jahren



Gabarinza, Gernot und Heike Heinrich, Gols, WBG Neusiedlersee

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze, etwas Rauch, reife Weichseln, schwarzer Pfeffer

G: sehr dunkel saftige Früchte, Blaubeeren, Brombeeren, süße Tannine, sehr lange

B: 19 ++ potenziell

Abgesehen davon, daß die „üblichen Verdächtigen“ in diesem von A – Z großartigen Überblick auch unter vielen vorzüglichen Konkurrenten wenig überraschend wieder vorne lagen, zwei vielleicht nicht ganz konventionelle Indikatoren eines wuchtigen Jahrganges: Erstens rinnt immer etwas Wein am

Stiel des Verkostungsglases hinunter, und bei den heutigen Weinen ist man daran wirklich mit den Fingern picken geblieben. Und zweitens die Farbe der Zähne nach dem Abend... Also: Österreich Rot 2011 bedeutet Extrakt SATT. Mitunter konnte man sich bei dieser Verkostung irgendwo in Kalifornien, zwischen Yountville und Cupertino, wähen, weil die Weine so kräftig, aber auch strukturiert imponierten. Kurz und gut: der Ruf, der dem 2011er vorangeht, ist berechtigt. Schlicht und ergreifend ein ganz großer Jahrgang. Michael, assistiert von Heinz, konnte dies anhand überzeugender Beispiele darlegen.

Fehlt nur noch die Erfahrung, wie sich manche Cuvées aber auch sortenreine Weine (abseits so bekannter Größen wie Admiral, Gabarinza, Bela Rex und Mariental) langfristig entwickeln werden, denn viele so große Jahrgänge gab es bislang für Rotwein aus Österreich, mit diesen oft sehr speziellen Cuvierungen, nicht. Besagte Erfahrung werden wir selbst machen müssen; dieser Prozeß verspricht aber großen Genuß, denn die Prognosen, die sich aus dieser quasi-Arrivageverkostung ergeben, sind äußerst positiv, und das über ein etliche Jahre langes Trinkoptimum.

Ein herzlicher Dank den Veranstaltern, und ein herzlicher Dank dem Mensateam von Alexander Schedl!

H. Huber