

Fachweinprobe Dezember 2014

Weihnachtszeit ist Magnumzeit

Aus den Kellern der Weinbrüder, zusammengestellt und arrangiert von den WBB Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger und Michael Schenkenfelder, mit Andrea Krenner

Restaurant Essig's

Es geht das, von manchen Winzern bestrittene, von manchen bestätigte, Gerücht, je größer das Flaschenformat, desto ausgesuchter sei die Weincharge, die zur Füllung gelangt. Nicht ganz leicht nachzuprüfen, aber jedenfalls eine gute Begründung, den Jahresabschluss des Verkostungsreignis als „Magnumereignis“ auszurufen; und zwar gespeist aus den Kellern der Teilnehmer – Weinbrüder und Gäste. Als Herberge diente uns dabei Georg Essigs Restaurant am Froschberg, und so begrüßte uns unser Komtur Willi Schützenberger an der Tafel von „Essig's harter Kochschule“ im ersten Stock. Selbstredend sorgte der Hausherr für ein, seinem Renommee als (man möchte es fast nicht glauben: jahrzehntelang) zuverlässiger „Haubenkoch“ entsprechendes, vorzügliches Menü.

Als Aperitiv – und als Begleitung einer vorzüglichen Rohwurst- und Aufstrich-Ouverture mit verschiedenen Brotsorten:

2011 Grüner Veltliner Reserve, Leo Alzinger, Unterloiben, Wachau, A

V: Helles Grüngold, reicher Körper

N: dichte karamelige gelbe Frucht, Hauch Minerale, minimal grüner Pfeffer

G: Gewichtig, gelbe cremige Früchte (Mango, Papaya), schöne schwarzpfefferige Würze, kleidet den Mund elegant aus, ziemlich langer Abgang.

B: 18+

2012 Grüner Veltliner Kammerner Lamm Reserve, Johannes Hirsch, Kammern/Langenlois, Kamptal, A

V: helles Grüngelb, guter Körper

N: Minerale, geröstetes Kalbfleisch und Weißbrotrinde, bis hin zu frischen Brioche; lebhafter grüner Pfeffer, wird mit Zeit an der Luft immer cremiger und intensiver.

G: stahlige Struktur, getrocknete Marillen, trotz Jugend und sehr großer Zukunft schon schön zu trinken. Der Abgang lang, wärmend, fein strukturiert.

B: 19

2007 Riesling Singerriedel, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, A

V: Helles Strohgelb, mittlerer Körper

N : zartes Petrol, zarte Seife, Minerale, weißer Pfirsich, Hauch gebratene Banane

G: cremiger würziger Gaumenauftritt, schwarzpfefferig, mittellang dabei feinziseliert, trocken aber nicht austrocknend

B: 18,5 – begleitet den nun servierten Gang aufs charmanteste:



Krustentier-Ravioli mit gebratenen Jakobsmuscheln und Krustentierschaum: Die Muscheln innen glasig, außen leicht angebräunt, von perfekter Frische und Konsistenz; das Schäumchen weist saubere und intensive Garnelenwürze auf, ist nicht mit Butter und Obers auf geschmacksverniedlichende Weise niedergebügelt und umhüllt die generös bemessenen, exakt bißfesten und mit feinstem Meeresfrüchteragout gefüllten Ravioli aufs erfreulichste: 19

Punkte

2010 Uhlen Roth Lay Reserve, Reinhard und Cornelia Heymann-Löwenstein, Winningen, Mosel, D

V: helles grünliches Strohgelb, leichter Körper,

N: duftig-leicht, minimaler Petrolrest (nach 15 Minuten an der Luft), feine Minerale, Rosen und Pfeffer, weißer Pfirsich

G: Viel Säure und genau richtig mit Restsüße abgepuffert, wunderbare feine Struktur, Eukalyptus, fein strukturierter langer Abgang, trotz seiner Eleganz vielleicht sogar ein Monument.

B: gegen 20

1999 Riesling Loibner Visionen, J. und G. Högl, Vießling/Spitz, Wachau, A

V: goldgelb, zarter Körper

N: Geröstet, schon Haucherl Firnis, Mineral, eher sandig

G: in Ehren gealtert, noch etwas Marillentöne, etwas Säure, nobel, aber doch nicht ganz abgerundet, eher kurz

B: 17.5

2001 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, A

V: Goldgelb, dichter Körper

N: braune Butter, Litschi, gelbe Pfirsiche und Maracuja

G: karamelig und fruchtig, mollig den Mund auskleidend, reich und einhüllend, lang

P: 19.5

1977 Martha's Vineyard, Joe Heitz, St. Helena, Napa Valley, CA, USA

T: beginnend mit dem JG 1966 war dies der erste single vineyard Wein der USA – der Weingarten gehört Tom und Martha May, ist 34 acres (14 ha) groß und liegt im zu St. Helena benachbarten Oakville.

V: helleres Granatrot mit Rubinreflexen, mittlerer Körper

N: Pralinè, Lakritze und rote Kirschen, Teakholz

G: perfekt ausgewogen zwischen Frucht und Struktur, Lakritzwürze, rote Kirschen, sehr lange, großartig strukturiert, unendlich lange mit immer noch frischen (!) Fruchtnoten ausklingend...

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

B: allgemeiner Befund: großartig! 20 P?

2004 Il Corzano, Corzano e Paterno, San Casciano Val di Pesa, Toscana, I

T: 45 % Sangiovese, 40 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot

V: bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: Marzipan, rote Kirschen, Sultaninen

G: Würzig mit Lakritze, feinen Tanninen, im Untergrund gut gewürztes Zwetschgenkompott, feingliedrig, sehr schöner langer Nachhall mit Kirschnoten

B: 19+



Hirschrücken mit Nußkruste, Rotkraut und Serviettenknödel: Absolut perfektes weiches, saftiges, dunkelrosiges Fleisch, mollig karamalisierte Serviettenknödel, zartes bissfestes Blaukraut, dezent gewürzt – auf seine Art unüberbietbar und perfekt, verdient 20 Punkte!

1997 Villa Cafaggio, Chianti classico, Basilica Cafaggio, Panzano in Chianti, Toscana, I

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: dunkle Beeren, Lakritze

B: feine Tanninwürze, rote reife Früchte, weich mundfüllend, feinziseliert, lange zart ausklingend

B: 19

1996 Château-Figeac, Premier Grand Cru Classé B, St-Émilion, Bordelais, F

V: dunkles Granatrot, mittlerer Körper

N: butterige Heidelbeeren, zarte Rauchnoten, erdig, Milchkafee, schwarzer Pfeffer

G: sehr schön strukturierter klassischer Bordeauxgaumen, wärmend, rote Kirschen und feinziseliert lange abgehend, saftig, geht dann mehr ins Schwarzkirschige

B: mit Geduld 19.5

1998 Château La Grave à Pomerol, Christian Moueix, Pomerol, Bordelais, F

V: Granatrot mit braunen Reflexen, leichter Körper

N: sehr schöne Lakritze und rote Beeren (Him-!), Leder, höchst elegante Zusammenstellung

G: sanft und nachhaltig, sehr feiner Gaumen, feinstziseliertes Gaumenspiel und langer, ebenso delikater Abgang

B: 19.5 – 20, als feingliedriger Bordeaux kaum zu überbieten (als „einfacher AC“, der er aber nur zum Schein ist, sowieso nicht...)

1994 Château Cheval blanc, Premier Grand Cru Classé A, St-Émilion, Bordelais, F

V: bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: süße Lakritze, Rauch, Süße, reife rote Beeren

G: perfekte Mischung aus reifen roten Beeren, Kräuterwürze, feinsandigen Tanninen. Man könnte sagen monumental, aber in Wirklichkeit ist er auch sowas von elegant und feingliedrig – eine gotische

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

Kathedrale – nein, kleinteiliger und trotzdem noch prächtiger: Ste-Chapelle in Paris. Mit rotbeerigem, eleganten, dabei sehr langem Abgang, und bleibt doch immer feinst strukturiert.

B: 20

2004 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2^{ème} Grand Cru, Pauillac, Bordelais, F

V: Granat mit violetten Reflexen, sehr dichter Körper

N: Geröstete Agrumen, Dörrzwetschgen, dunkle Schokolade (70 %), Lakritze

G: perfekt strukturierte reife dunkle und rote Beeren, Tanninwürze; langer, ebenso feingliedriger und würziger Abgang

B: 20

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

V: mittleres Granat, reife saftige schwarze Kirschen, diskreter Edelholzton, minimal Lakritzwürze

N: heller Tabak, Lakritze, Andeutung Macchiakräuter

G: wunderbare Struktur mit trockenen roten Beeren, feine Tannine, lange feinziselierte Struktur im Abgang

B: 19

2007 Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci, Toscana/Maremma, I

V: Granat, mittlerer Körper

N: sehr süße Nase, Mokka, Lakritze, Rauch

G: wunderbare reife Süße, dunkle Kirschen, mollig, mundfüllend ohne eine gewisse noble Strenge der Tannine vermissen zu lassen; extrem lange mit feinst ziselierte Struktur und sehr süß ausklingend

B: 20

2009 Pathos IGT, Azienda Santa Barbara, Santa Barbara (Ancona), Molise, I

T: je ca. 1/3 Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

V: erdiges dunkles Granat, kräftiger Körper

N: rotfruchtig-würzig mit Zimtpuren, reifen Kirschen, roten Ribisel

F: Feines rotbeeriges Gaumenspiel, sehr nachhaltig, durchaus süß, reif und fast wollüstig, lange abgehend

B: 19.5

Mascarpone-Mandel-Tarte mit Zabaglione und rotem Beerenkompott: fein strukturiert, nicht zu süß, und wunderbar aromatisch:19.5

2005 Château Nairac, Barsac, Bordelais, F

V: dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: sehr fruchtig süße Nase, geröstete Mandeln, sonnig-golden; Erdnußbutter, Basilikum

G: komplett und rund, mit perfekter Würze durch eine fein ausgewogener Säure; in der Basis schön abgerundete Karamel- und Honigtöne, kandierte Marillen, Milchkafee, unendlich lange und feinfruchtig ausklingend

P: 20

2006 Caymus Special Selection, Caymus Vineyards, Rutherford, Napa Valley, CA, USA

V: dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

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

N: Leichter Zimttton, dabei aber sehr kräftige reife Zwetschgen- und rote Kirschenbasis mit Kompottgewürzen, Rohrzuckernoten, feuchte schwarze Erde. Aber auch etwas Minerale und Frische herauszuriechen.

G: Trockenes, aber sehr aromatisches und im Nachklang dann doch fruchtsüßes Kompott, rote Früchte. Darunter kommt eine süße Basis hervor, mit delikater Frucht; eleganter, langer und eher trockener, aber nicht austrocknender Abgang

B: 19.5

Feine Käseauswahl (u. a. Fourmé d’Ambert, Vacherin...) mit Brot, Forellenbirnen, Honig und Senf...

2009 GV M, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau, A

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: sehr schöne weihnachtliche Würze, vor gelbfruchtigem (reife Pfirsiche!) Hintergrund.

G: reife gelbe Frucht, delikate Süße, sehr lang und würzig

B: 19.5

2007 GV M, F. X. Pichler Oberloiben, Wachau, A

V: sattes Goldgelb, eher zarter Körper

N: ausgeprägte Kräuterwürze, reife Mango, Kokosanklang

G: eher trocken, aber nichtsdestotrotz saftig-fruchtiger Gaumenauftritt. Feinziseliert weiter auf der Zunge verweilend, gelbfruchtig. Ziemlich langer, feinfruchtiger Abgang.

B: 19.5 – 20

Was da so alles in den Kellern unserer Weinbrüder und Freunde liegt, ist recht eindrucksvoll – wobei nicht nur die bekannten Größen punkten konnten, sondern auch einige weniger bekannte, fast als Trouvaillen einzuschätzende Weine begeistern konnten. Überdies waren alle Flaschen an diesem Tag in hervorragender Verfassung – Luftdruck? Mondphase? Streicheleinheiten seitens unseres Kellermeisters Michael Schenkenfelder, der Sammlung und Zwischenlagerung der Flaschen übernahm?

Freilich wurden die Weine auch in einer äußerst angenehmen Umgebung, atmosphärisch wie kulinarisch, unter Verantwortung von Georg und Cornelia Essig, kredenzt. Herzlichen Dank an die großartige Küche und das perfekte Personal!

Wie auch immer, ein höchst erfreulicher und angenehmer Jahresabschluß. Danke allen Teilnehmern, die wunderbare Sachen aus ihren Kellern geholt



haben; sie haben einmal mehr bewiesen, dass – Mathematiker werden jetzt allerdings mit den Ohren schlackern – geteilte Freude multiplizierte, wenn nicht gar potenzierte Freude ist!

H. Huber

