

*FWP April 2015*

## **(Leistbare) Bordeaux 2012 – Arrivage**

von Willi Katschthaler/vinovino, organisiert von WB Dr. Josef Krenner mit Unterstützung durch Andrea Krenner

*Restaurant Josef*



25 Teilnehmer waren neugierig auf die Weine, die Willi Katschthaler ([www.vinovino.at](http://www.vinovino.at)) diesmal mitbrachte. Aus einem Jahrgang, dem als Vorschuß sicher keine Lorbeeren dargebracht wurden, aber...

2007 war für lange Zeit das kleinste Jahr, und wurde 2008 bei den Faßproben sehr tief bewertet; aber der Jahrgang erholt sich zusehends, und 2012 könnte ähnlich werden. Bei der Assemblage des 2012ers gingen meist nur 50 % in den grand vin, und so wurde aus einem vordergründig schwachen Jahr ein vielleicht überraschend entwicklungsfähiges von anständiger Konzentration. Der Alkoholgehalt ist eher klassisch – 12,5 % findet man ohnedies nicht mehr, aber auch keine 15 %. Die Trinkreife sollte bald kommen, schon ab 2017. Ganz anders als 2009 und 2010, wo wir sehr üppige und langlebige Qualitäten haben und viele Deuxièmes locker die Premiers erreichen.

Wie sah dieses „schwierige Jahr“ also aus? Hauptproblem war ein zweiwöchiger intensiver Regen, der am 16. Oktober, also mitten in der Cabernet-Sauvignon-Ernte, einsetzte. Wenn die Trauben davor schon physiologisch reif waren (und man für genügend Personal gesorgt hatte), war man auf der Gewinnerseite; eine genaue Wettervorhersage gab es schließlich auch schon. Der früher

reifende Merlot war im Vorteil, also ist 2012 ein „rechtsufriges Jahr“; jedoch auch hier wieder differenziert mit Betonung auf Pomerol, denn der für St-Émilion wichtige Cabernet franc litt ebenso unter dem Oktoberwetter.

Nicht ganz so schlecht ging es den trockenen Weißen aus Pessac-Léognan, Sauternes/Barsac hingegen erlitten nach dem hervorragenden Jahr 2011 einen schweren Durchhänger.

Wir kennen alle die en-primeur-Probenberichte von Robert Parker, Rene Gabriel oder Jancis Robinson; aber: welche Flaschenqualität kommt dann WIRKLICH in Österreich (oder anderswo) an? Unser Gast bezieht seine Ware seit Jahrzehnten bei immer den selben vier Großhändlern, auf die er sich verlassen kann. Aber man muß natürlich zugeben, daß Großflaschen und die Flaschen für die Topgastronomie in Frankreich in vielen Fällen anders sind als die Konsumentenflaschen...

### **2013 Riesling Bruck Federspiel, WG Högl, Spitz-Vießling, Wachau**

V: grünliches Strohgelb, kräftiger Körper

N: grüne Stachelbeeren, Minerale, helle Beeren

G: frische Säure, trinkfreudig, feine Fruchtnoten, mittellang

B: 17

### **2013 Grüner Veltliner Kogelberg erste Lagen, Magnum, WG Brandl, Zöbing, Kamptal**

V: grünliches Strohgelb, leichter Körper

N: relativ wenig, Karamel, dann fruchtig-beerig

G: saftig, auch dieser sehr gut zu trinken; zarte, aber klare Pfefferwürze

B: 16,5

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

**2014 Grüner Veltliner Klostersatz Federspiel, Paul Stierschneider, Oberloiben, Wachau**

V: helles grünliches Strohgelb, mittlerer Körper

N: bisserl Zuckerlton, fruchtig, Minerale eher wenig

G: eher säurebetont, als Essensbegleiter aber recht erfreulich

B: 15,5

Dazu ein frühlingshafter Tapasturm mit **Bärlauchsupperl mit Lachswürfel** (cremig, aromatisch, 17 P), **Spargelsalat mit Erdbeeren und Lardo** (sorgfältigst abgestimmte Aromen, optimal bißfest gegarter grüner und weißer Spargel, aromatische Erdbeeren, feines Olivenöl und bester Essig, 19 P) sowie ein **gebeiztes Saiblingsfilet im Mohnmantel, Safran-Fenchelsalat, Pesto**: sehr schöne mineralische Frische, gute Kombination, gut und gerne 18 P.

Zum Hauptgang und gleich danach 5 Crus bourgeoises, auch ein wenig als geschmackliche Orientierung über die letzten Jahrgängen gedacht:

**2012 Château Charmail, Haut-Médoc**

V: kräftiger Violetton, mittlerer Körper

N: Lakritze und etwas Rauch, Weichselfrucht, dunkle Schokolade, hintendrin bissl Minerale

G: eher trocken, pelzig, zumindest derzeit nicht sehr druckvoll

B: 16, vielleicht eher bald trinken? Viel Entwicklung sieht man derzeit nicht...

**2010 Château Lamothe-Bergeron, Haut-Médoc**

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: leichte süßliche Rösttöne, rote Beeren

G: gute Würze, schöne rote Beerigkeit, mittlere Länge

B: 16

**Zickerstelze gebraten mit Spargel, Bratkartoffeln, Pastinaken** und einem ganz vorzüglichen Bratensaft: saftig, zart, wohlschmeckend... nahe an der Perfektion!! 19,5 P

**2012 Château Canon Péresse, Fronsac**

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Kirschenkompott, zarte Nelkenwürze, bissl Fleisch

G: sehr würziger Anrunk, schön rotbeerig, geht rotbeerig weiter, mittlere Länge

B: an die 17 P



**2009 Château Côte de Baleau, Cru Classé, St-Émilion**

T: Merlot 70 %, Cabernet franc 30 %

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

V: dunkles Granat, eher zarter Körper

N: dunkle Beeren bis Heidelbeeren, zarter Rauch, Honigbeeren, aromatische Kräuter – Richtung Rosmarin

G: rotbeeriger Saft mit Kirschenanklängen, gute Struktur, Würze und Länge

B: 17

**2010 Château Côte de Baleau**, Cru Classé, St-Émilion

T: Melot 70 %, Cabernet franc 30 %

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: fruchtiger, kompottiger als der 09er

G: rund und mollig, ohne die Tanninwürze vermissen zu lassen; mittelange, mit rotbeerigem Abgang

B: 17+

**2012 Château Calon Sègur**, 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Estèphe

T: sehr wenig im Grand vin 40 %

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: dunkle Beeren, bissl Heidelbeeren, Kräuter

G: gute Würze, gute rotbeerige Frucht, Hauch Kirschenkompott, mittellang, schön definiert

B: 18

**2012 Château Montrose**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Estèphe

T: 49 % im Erstwein; 57 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 5 % Cabernet franc, 1 % Petit Verdot

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: schöne warme Kompottöne, feinwürzig mit Nelken und Zimt, leichte Lakritze kühl mineralisch unterlegter rotfruchtiger und -beeriger Wein

G: gut warm würzig, rotbeerig, würziger Abgang, klingt dann mit Kirschenanklang aus

B: 18++

**2012 Château Clerc Million**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

T: 70 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 10 % Cabernet franc

V: Violettgranat, eher dünner Körper

N: Leder und Rauch, Mokka heller Tabak, Vanillesüße

G: schöne Struktur, rote Beeren mit Hauch Kompottwürze, süße Tannine, längerer würziger Abgang

B: 18++

**2012 Château Pedesclaux**, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

T: 62 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 5 % Cabernet franc

V: Granat, guter Körper

N: süße rote Beeren, diskreter Rauch, etwas Mineral und Kräuter

G: rotkirschig-beerig, schöne Struktur, mittellang, feingliedrig

P: 18++

**2012 Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

T: Handlese, 59 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 8 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot

V: Violettgranat, leichter Körper

N: leicht animalisch, Mokka und (!) Milchkaffee, Thymian, helles Leder – Hauch grün? (man bedenke den Erntestress beim CS!)

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

G: erst nicht so eindrucksvoll, aber sehr harmonisch und würzig-fruchtig, und dann doch feingliedrig lange, zum Schluß durchaus Druck am Zungengrund, läßt an der Luft schlußendlich aber wieder nach

B: 18.5 – 17.5

**2012 Château Ducru Beaucaillou, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Julien**

T: 91 % Cabernet Sauvignon, 9 % Merlot

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: solide dunkle Beeren, Lakritze, Kirschensaft, Macchia

G: sehr würzig, Kompott von roten Beeren und Kirschen, bissl Fleisch, sehr lang und mundauskleidend

B: 19 sind drin

**2012 Château Rauzan-Ségla, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Margaux**

T: Nur 40 % der Ernte im grand vin

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: deutlich Zimt und Nelken, Fleisch, Leder, Macchia,

G: Sehr saftig, rote Beeren und Würze breiten sich im Mund aus, sehr lange, perfekt balanciert, Klassiker

B: 19

**2012 Château Pape Clément, Cru Classé, Pessac-Léognan**

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Mokka, Thymian, Pflaumenkompott mit Zimt

G: würzig-rotbeerig mit zimtigem Untergrund, sehr schöne feingliedrige Struktur, lange, aber nicht sehr viel Frucht

B: 18.5

**2012 Château Beau-Séjour Bécot, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, St-Émilion**

T: 70 % Merlot, 24 % Cabernet franc, 6 % Cabernet Sauvignon

V: Granat mit violetten Reflexen, guter Körper

N: Zimt und Nelken, eher zart, Kompott

G: schlank und trotzdem nachhaltig, würzig. Feingliedrig würzig lange

B: 18.5

**2012 Château Rol Valentin, Grand Cru, St-Émilion**

T: 85 % Merlot, 15 % Cabernet franc

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: rotkirschige Frucht, bissl Gewürze, Leder

G: Saft und Blut, feine Tanninstruktur, sehr mundfüllend, extrem lange

P: 18.5

**2012 Château La Pointe, Libourne/Pomerol**

T: 90 % Merlot, 10 % Cabernet franc

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: feines Weichselkompott, Blut und Lakritze, zarte Mokkanoten im Ausklang

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

G: schön definierte Frucht, mit roten Beeren unterlegt, sehr fein mundfüllend lange,  
B: 18.5

**2012 Château Croix St-Georges, Pomerol**

T: Nachbar von Le Pin; 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: feine winterliche Gewürze, Marzipan und Kirschen; bissl rote Beeren im Hintergrund

G: fein definierte rotbeerig unterlegte Kirsche, auch hier ein Hauch Marzipan, fein gewebt, dabei mundauskleidend, lange, auch feingliedrig ausklingend

B: 19 ++

**2012 Château Canon, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, St-Émilion**

T: 70 % Merlot, 30 % Cabernet franc ; 40 % der Ernte gingen in den Grand Vin

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: feine, bissl zimtige Würze, rote Beeren

G: feingliedrige rotbeerige und rotfruchtige Struktur, schönes Gewicht auf der Zunge, lange und dabei feingliedrig

B: 19

**2012 Château Gazin, Pomerol**

T: neues Holz 50 %; 100 % Merlot

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: anfänglich wenig eindrucksvoll, dann aber doch zarte Fleischwürze mit roten und schwarzen Beeren

G: dunkelbeerig, schöne Tanninstruktur, ziemlich lange, Zukunft, mit Würze lange ausklingend

B: 19.5

**Mandelpalatschinke mit Zitronensorbet;** perfektes Omelett, die Fülle feinst abgeschmeckt, aromatische Früchte: 19.5 – 20 P!



**2011 Château Guiraud, Sauternes**

V: dunkleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: reife getrocknete gelbe Früchte, Eibischzuckerl, helles Karamel, Mango, Karambole, Hauch Grapefruitwürze mit Vanilleschote

G: likörige Süße mit Marzipan, Agrumen, leichter Bitternis, getrocknete Früchten im Ausklang – eine wunderbare Fülle an Aromen, optimal ausgewogen

B: 20

Ein bislang (?) nicht sehr hoch geschätzter Jahrgang, mit Schwächen bei den Cabernets, jedoch – wie aus dem Wetterverlauf zu erwarten – mit Vorteilen für das rechte Ufer. Aber es wäre nicht das erste Mal, daß sich eine wenig geachtete Ernte im Laufe der Zeit mausert – hier allerdings besteht doch der Verdacht, daß einige der Weine (vor allem vom linken Ufer) im Laufe der Zeit „austrocknen“, denn Frucht fand sich in der

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



„Fruchtphase“, von der man jetzt üblicherweise, drei Jahre nach Ernte, spricht, nicht allzu viel. Willi Katschthaler hat jedenfalls eine erfreuliche Auswahl im Bereich der oberen Mittelklasse und einigen Grands und Premiers Crus zusammengestellt und diese mit Wissen und Erfahrung gewürzt präsentiert. Dazu gab es



wie im „josef“ gewohnt ein hervorragendes Menü, von Andreas Atzelsberger mit Phantasie und Saisonbezug zubereitet, und Herrn Erwin oblag wieder unsere servicemäßige Betreuung, die er diskret und präzise erledigte.

Herzlichen Dank allen Beteiligten!

*H. Huber*