

FWP September 2015:

Klassische Blindprobe

Zusammengestellt und präsentiert von den WBB Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner, unterstützt von Andrea Krenner

Restaurant Josef

Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger konnte sich über eine ausgebuchte Veranstaltung freuen, „... und das, wo uns doch echte harte Arbeit erwartet!“. 25 Teilnehmer und die zwei Präsentatoren. Es wurden Dreierflights eingeschenkt – 7 an der Zahl, und zwar zwei weiß, fünf rot.

Zum Anwärmen:

2014 Grüner Veltliner Alte Setzen Reserve, Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, A

V: helles goldiges Strohgelb, mittlerer Körper

N: ausgeprägte Minerale, Hauch frischgemähtes Gras, grüne Paprika, diskrete Honignoten

G: grüner Pfeffer, auch hier deutliche Minerale, sehr schöne Struktur, aber dann doch etwas kurz

B: 16

(dazu ein kleines feines Lardobrot)



Flight 1 weiß

V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen, sehr kräftiger Körper

N: intensives Cassis, leichtes Petrol, Paprika und Rauch

G: Kohle, leicht süß. Auch hier noch schwarzes Cassis; mittellang, auch in Cassis ausklingend.

B: 17

2013 Sauvignon blanc Quartz, Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol, I

V: sehr zähes Muster beim Schwenken – massiver Körper, strohgelb

N: Hirsch Zitronella, Waschkuchl oder bissl Champignon,

G: beträchtliche Restsüße, Marillen, leicht pfeffrig, ziemlich lang und würzig ausklingend, später ausgesprochen cremig

B: 18

2013 Sauvignon blanc Methusalemreben Steinmühle, Kollwentz-Römerhof, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: Tief verwurzelte Stöcke auf Feuersteinböden

V: helles Strohgelb, zarterer Körper

N: intensiver Honig, überreife Ringlotten, Hauch Anis

G: ein bissl weniger üppig als die Nase, trocknet etwas aus, eher kurz

B: 17-

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

2013 Sancerre d'Antan, Henri Bourgeois, Chavignol-Sancerre, Loire, F

T : Der Garten wurde 1936 gepflanzt, dominanter Feuersteinanteil im Boden

Tapas: **Rollmops vom Gebirgssaibling** auf roten Rüben, Radieschen & Blue-Gin-Gurke 18, **Haxerlsulz** mit Gemüsevinaigrette 17, mediterranes **beef tatare** 18



Flight 2 weiß

V: fettes Goldgelb mit orangen Reflexen, mittlerer Körper

N: Altersnoten, sehr würzig mit Zimt und Gewürznelken, Trockenfrüchte

G: Leichtes Terpentin, aber schön definierte, dabei eher trockene Ananas, sehr würzig-lang ausklingend

B: 17

2006 Riesling Steinmassl, Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, A

T: 13 %

V: Goldgelb, zarter Körper,

N: Minerale, Schiefer, zartes Petrol, Kräuterwürze mit Thymian und Lorbeer, auch Pfirsichspuren

G: Kräuter, schöne Pfirsiche und Ananas, sehr wollüstig lange, hintennach wärmend

B: 19++

2006 Riesling Unendlich, Lukas/F. X. Pichler, Oberloiben-Dürnstein, Wachau, A

T: 15 %

V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen,

N: zartes Mineral, Seife,

G: weißer Pfirsich, schöne Struktur, feinziseliert lange, elegant

B: 18.5

2006 Rheinriesling Nackenheimer Rothenberg, WG Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen, D

T: 13 %; roter Tonschieferboden

Flight 3 rot

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: tintige Rumzwetschgen, Blutnoten, 90 %ige Schokolade, dann etwas Kirsch- oder Weichselnoten

G: sehr saftige Kirschen, süß, zimtwürzig, mittellang ausklingend

B: 17 wirkt ein bissl gekünstelt

2012 Pinot noir Clark & Telephone Vineyard, Belle Glos, Sta. Maria Valley, Rutherford, California, USA

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

T: vgl. den 2010er, den wir im Juni 2015 verkostet haben. Warten!!! ... und wahrscheinlich in etlichen Jahren dann staunen (und an Weihnachten denken, wie es auf der website des Weingutes heißt).

V: dunkles Granat, leichter Körper

N: dunkle Beeren, zarte Kompottnoten, zarte Minerale

G: eher dünn, aber doch recht klar rotbeerig

B: 17+

2012 Pinot Noir, Salomon & Andrew, Central Otago, NZ

T: 15 %

V: mittleres Granat, zarter Körper

N: samtige mollige karamelige Erdbeeren, bissl Gummi

G: reife saftige süße rote Beeren, mineralisch, lange feingliedrig rotbeerig ausklingend

B: 18+

2012 Pinot noir Holzspur, Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, A

Knusprig gebratene **Bauernente im Natursafterl** mit Rotweinkraut und Serviettenknödel: so gut wie idealtypisch! Die Haut ziemlich knusprig, das Fleisch butterweich, das Safterl geschmacklich wohldefiniert dem Vogel entsprechend, von satter, sämiger Konsistenz, die Knödel süß und flaumig, das Kraut bißfest und im Zusammenklang ideal stützend, nicht dominierend, gewürzt. 19+!!

Leider war das Gericht dermaßen verlockend, daß ich nur das Endergebnis festhalten konnte:



Flight 4 rot

V: dunkles Granat mit fast schwarzen Reflexen, dichter Körper

N: fetter Kirschsafft mit schwarzem Pfeffer, leichte Buttermilchtöne

G: säurewürziger Kirschsafft, rund, aber im Vergleich zum Gaumen doch eher herb und kurz

B: 17

2011 Zweigelt Schwarz Rot (Magnum), WG Schwarz, Andau, Neusiedlersee, A

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Heidelbeeren und Holler, frisches Mehl, leise Zimtwürze und ein Hauch Minerale

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

G: auf der Zunge gleich wie in der Nase, rote Beeren reif und mollig, relativ lang

B: 18

2011 Zinfandel Geyserville, Ridge, Cupertino CA, USA

T: Der Zinfandel macht rund 80 % aus, es begleiten ihn Carignan, petite Syrah und Mourvèdre (Mataro). Der Weingarten liegt nicht, wie das Gut, südlich, sondern etwas nördlich von San Francisco, meerwärts des Napa Valley, im Alexander Valley an der Sonoma Coast. Bis zu 140 Jahre alte Reben!

V: sehr dunkles Violett, mittlerer Körper

N: Vanillin, Lakritze und Rauch, bissl medizinische Kräuter

G: blaue Beeren, kühl, mittellang

B: 17

2011 Primitivo di Manduria "Folle" Old Vines, Luccarelli, Puglia, I

T: 60 bis 90 Jahre alte Stöcke im Kerngebiet der Rebsorte; die Trauben werden vor der Ernte an den Reben noch etwas zum Antrocknen belassen.

Flight 5 rot – Magnums!

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: geriebene Äpfel, weiße Schokolade, Veilchen, bissl Ruß und Lakritze

G: Leder, klassisch-bordelaischer feinkörniger Tanninton, wirkt eher jung, rote Beeren, mittellang

B: 18

2006 Cabernet Merlot, Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

V: dunkelsamtiges Granat, kräftiger Körper

N: rote Kompottfrüchte, würzig, Lakritze

G: noch deutliche Tannine, aber saftig bis mollig, sehr lange

B: 19

2006 Solaia, Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Firenze/Greve in Chianti, Toscana, I

V: dunkleres Granat, zarter Körper

N: Mokkauntertöne, malzig, geröstete Kirschen

G: saftig-süß-tanninig, leicht medizinisch, eher lang

B: 18

2006 Clerc Million, 5^{ème} Grand Cru, Pauillac, Bordelais, F

Flight 6 rot

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: recht würzige Nase, Zimt, Piment, Fleischnoten

G: sehr schöner süß-saftiger Rotbeerensaft, klingt lange auch rotbeerig aus

B: 18+

2009 Cabernet Sauvignon Mas la Plana, Torres, Pals del Penedès, Catalunya, E

V: Granat mit violetten Reflexen, leichter Körper

N: Mokka, Lakritze, rote Beeren, bissl Schokolade

G: saftig, süß tanninig, noch pelzige Zunge, lange, würzig ausklingend

B: 19

2009 Merlot, Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

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

V: helleres Violettgranat, leichter Körper

N: zarte Lakritze, Weichselfrucht,

G: wärmend, fast feurig, schöne rote Beeren und Kirschen, feinstkörnige Tannine, sehr lange würzig ausklingend, aber dann doch etwas an Gewicht verlierend

B: 18.5

2009 Cabernet franc Due Mani, Az. Vitivinicola Duemani, Riparbella, Maremma/Toscana, I

Flight 7 rot

V: Granatrot, leichterer Körper

N: Lakritze, Rauch, etwas rote Beeren

G: feine Tannine, rote Früchte, etwas Beerennoten; der Ausklang lang, dabei feingliedrig

B: 18+

2009 Côte Rotie, Étienne Guigal, Ampuis, Rhône, F

V: dunkleres Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Milchkaffee, Lakritze, Weichseln

G: sehr feiner Kirschsafft, mit Tanninwürze, mittellang

B: 18+

2008 Syrah Maroccoli, Planeta, Sambuca di Sicilia, I

T: Entrappung, dann 12 Tage Mazeration auf den Schalen bei 25° in Stahltanks, dann Ausbau in frz. und US Eichenbarriques für 14 Monate (1/3 davon neue)

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: karamelige Weichseln, Lakritze, Kräuter

G: rund mollig saftig, nicht ohne die nötigen Kanten, dabei noch ein Hauch Tannine, sehr lang und lustvoll ausklingend

B: 19+

2009 Shiraz Alttus, Salomon Estate, Finnis River, South Australia, AUS

Käsebrett mit Körndln, Obst und Brandl-Handgebäck – auch das wieder höchst befriedigend, was Auswahl und Produktqualität betrifft.

... und zu guter Letzt ein Solitär

V: helles Violettgranat, kräftiger Körper

N: tut ein bissl altln... aber auch: Praline, Datteln

G: eher sehr süß, bissl über dem Gipfel; orientalisches, Datteln, Rumpflaumen

B: 17

2010 Grenache Espectacle de Montsant, René Barbier & Co, La Figuera, Tarragona, Catalunya, E

T: war die Flasche voll auf der Höhe? 2004 ist man bei Parker auf 99 Punkte gekommen, und der 2010er wurde auch mit 98/100 bewertet; Jancis Robinson allerdings gab letzterem Jahrgang 15.5 von 20 Punkten und empfahl, ihn bald zu trinken... und auch der „Wine Enthusiast“ machte seinen Namen mit 81/100 P hier nicht zum Programm.

Michael und Heinz haben uns ein ebenso herausfordernd-interessantes wie genußreiches Weineraten angerichtet; einige Punktlandungen der Experten gab es, wie beim Riesling Unendlich oder beim Espectacle (!), aber naturgemäß weit mehr kühne, oft sogar wilde, letztendlich aber nicht zielführende – wenn auch

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

beileibe nicht unfundierte – Vermutungen. Der Autor dieser Zeilen kann immerhin die größte geographische Abweichung des Abends für sich in Anspruch nehmen, als er (wegen seiner Cloudy-Bay-Anklänge) den Terlaner SB Quartz zu 100 % antipodisch nach Marlborough County in Neuseeland versetzte.

Abgerundet wurde der Abend wieder durch hocheureuliche Leistungen der Josef-Küche (die Ente zum Pinot noir-flight!!), für deren perfekte Landung an unserem Tisch wieder Herr Erwin Sorge trug.

Herzlichen Dank allen, aber besonders den Organisatoren: so eine komplexe, durchaus bewußte und schlaue Irreführungen enthaltende, Probe zusammenzustellen, erfordert schließlich (noch) um einiges mehr an Wissen, Erfahrung und Vorbereitungszeit, als „einfach“ aus einer Region, einer Traubensorte oder einem Jahrgang 20, 25 Flaschen zusammenzusuchen...

Helmut Huber