

*FWP Dezember 2015:*

# Weihnachten mit Magnumflaschen aus dem eigenen Keller

Zusammengetragen aus den Kellern der Komtureimitglieder OÖ, ausgesucht und präsentiert von WBB Michael Schenkenfelder und DI Dr. Thomas Rainer

*Essig's – im Speisezimmer der „harten Kochschule“*



Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger konnte zu dieser letzten Veranstaltung des Verkostungsjahres im eleganten und doch auch sehr zweckmäßig eingerichteten Restaurant von Cornelia und Georg Essig am Froschberg 17 seiner Weinbrüder (einer der angemeldeten war leider kurzfristig verhindert) begrüßen und ein erfreuliches Resümee über die absolvierten Verkostungen ziehen – selbige sind ja auf dieser website dokumentiert und nachzulesen.

Diese „Weihnachtsfeier mit Magnums“ wird nun zum zweiten Mal abgehalten und erfreut sich, gemessen an den Anmeldungen, höchsten Interesses, trotz des für viele übervollen Terminkalenders zu dieser in Wirklichkeit recht unstillen Zeit des Jahres. So konnte bedauerlicherweise wegen Terminkollision auch unser Kellermeister, der die eingebrachten Flaschen gehegt, gepflegt und auf den Froschberg geliefert hatte, von den von ihm mit vorbereiteten Früchten nicht naschen. Da überdies Lokalität und Flaschenformat Beschränkungen auferlegen, kommt vielleicht auch noch eine Art „Krautfleckerleffekt“, wie bei Torbergs „Tante Jolesch“ nachzulesen, dazu – aber auch ganz

objektiv ist das Gebotene wohl von höchster Attraktivität, wie im Folgenden belegt ist.

## **2012 Grüner Veltliner Rotes Tor Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, A**

V: helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen

N: grüne Stachelbeeren, Pfirsiche, Hauch Blumenwiese

G: mollig, lebendig durch fruchtige Säure, mundfüllend gelbfruchtig, mittellang

P: 17

## **2011 Riesling Kellerberg Smaragd, Emmerich Knoll, Dürnstein-Unterloiben, Wachau, A**

V: grüngold, mittlerer Körper

N: zartes Petrol, weiße Ribisel, Hauch Ringlotten

G: noch Petrol-Nachklang, Weißbrotschmolle, Beerenfrucht, hinten ferne Minze, mittellang

P: 17,5

## **2012 Riesling Hochrain Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, A**

V: mittleres Goldgelb, mittlerer Körper

N: Ananas, Pfirsich, helle Beeren, Angedeutet Kräuterwürze

G: sehr saftig mundfüllend, hellgelbfruchtig, Edelseife, wird im Mund immer größer, ziemlich lang

P: 18

Abgesehen von schon eingedektem Brotaufstrich (cremigen Topfen mit zarter Chiliwürze) wurde uns ein Trio als amuse bouche serviert: **24-h-Schweinebauch mit Avocadocrème** zart schmelzend, die grüne Würze der Avocadocrème illustriert das zarfleischige Schweinderl perfekt – 19 P; **Toast Hawaii**: es macht natürlich schon einen Unterschied, ob das im Sportcafé Mitzi oder bei Essig's gemacht wird... perfekte und perfekt vorbereitete Zutaten wie aromatischer Käse und dünn gehobelte Ananas machen auch aus diesem Happen eine Delikatesse, 17+ P; **Gänseleberterrinen**: cremig, intensiv im Geschmack, 18 P.

**2012 Grüner Veltliner Reserve, Leo Alzinger, Dürnstein-Unterloiben, Wachau, A**

V: Leuchtendes Goldgelb, ziemlich viel Körper

N: Banane, Minze, Gebirgswasser, Hauch Nougat

G: cremig, sehr mundfüllend, wunderbare reife Frucht mit Ananas, Pfirsich, pfeffrige Würze, wärmend und sehr lange, zeigt aber nicht die optimale Struktur. Lässt auch im Glas relativ schnell nach.

P: 18-

**2011 Grüner Veltliner Vinotheksfüllung, Emmerich Knoll, Dürnstein-Unterloiben, Wachau, A**

V: helles Goldgelb mit grünen Reflexen, leichterer Körper

N: initial fast Lakritzenoten, dann lockert er sich mit hellen Beeren, Minze, Ananas auf

G: sehr viel mehr Struktur, anfangs weniger Zugänglichkeit als der Alzinger, dann sehr feiner stahliger Abgang mit darüberschwebenden Beerennoten, sehr lange! Und er legt mit Warten eindeutig zu, übertrifft schließlich den flight-Partner deutlich, wirkt viel „erwachsener“.

P: 18,5 pot höher

Jetzt erfreuen wir uns an **coqu au vin vom Perlhuhn mit Georgs risi & pisi**: unendlicher Wohlgeschmack von Fleisch und Sauce, dazu knackige Zuckerschoten, cremigstes süßes Erbsenpüree... es wird ganz still um den Tisch, eifriges Besteckklappern freilich ausgenommen. **Perfektion!!** 20 P

Die dazu perfekt gepaarten Weine sind:

**1997 Grüner Veltliner Langenloiser Spiegel, Fred Loimer, Langenlois, Kamptal, A**

V: dunkles Goldgelb, ziemlich kräftiger Körper

N: fast etwas Petrol, süße gelbe Früchte, Kräuterwürze

G: likörhafte Süße und Dichte, cremig, sanft und trotzdem nachhaltig, Nelken, etwas Honig, unendlich langer pfeffrig wärmender bis gelbfruchtiger Abgang

P: an die 20

**2009 Riesling Achleiten Smaragd, Franz Prager, Weissenkirchen, Wachau, A**

V: Goldgelb, mittlerer Körper

N: Honig, Rauch, reife Ananas und Pfirsiche

G: reif gelbfruchtig, lange anhaltend, klingt auch mit reifen süßen Ringlottentönen aus, dabei zarte, aber klare Struktur beibehaltend

P: 19 – wird der noch besser oder ist er schon top?

**2006 Grüner Veltliner Schön Reserve, Josef Högl, Spitz-Vießling, Wachau, A**

T: Diese Flasche wollte WB Helmut G. eigentlich schon voriges Jahr präsentieren, aber hat im finsternen Keller daneben gegriffen (und uns stattdessen einen auch sehr feinen, aber nicht so monumentalen Wein mitgebracht)

V: dunkles Goldgelb, eher leichter Körper

N: reife bis getrocknete Marillen, Gewürznelken, fast in Likörhafte spielend

G: dichter reifer süßer Saft, rinnt wunderbar durch die Kehle; auch hier reife bis Trockenfrüchte (Marille, Pfirsich) dominierend, sehr feinfruchtig lange ausklingend, besser ist kaum vorstellbar

P: 20 ... also, das eine Jahr mehr an Lagerzeit hat diesem Wein mit Sicherheit nicht geschadet!



Nach diesen schon oft höchstes Erstaunen bis Begeisterung erregenden Weißen wechseln wird ins Rotwein-Metier...

**1993 Brunello, *Altesino S. P. A.*, Montalcino, Toscana, I**

V: Violettgranat, leichterer Körper

N: feine rote Beeren und dunkle Kirschen, feiner Sand, Eisen, zarte Blutnoten, Hauch Minze

G: feine tanningewürzte rote Frucht mit Beerenwürze, wärmend und zart aber nachhaltig mundfüllend, lange mit rotbeeriger, glasklarer Würze ausklingend

P: 18

**1996 Perwolff, *Reinhold Krutzler*, Deutsch-Schützen, Südburgenland, A**

V: mittleres leuchtendes Granat, leichter Körper

N: Lakritze und rote Früchte, leichte Schokoladewürze

G: leicht grüne Cabernet-Noten, rote Beeren und Früchte, mittellang, klar definiert – für einen Österreicher aus einem Jahr noch vor dem „big bang“ von 1997 ff. höchst ansprechend und von international herzeigbarem Format!

P: 17,5

**2006 Le Clos du Prieuré Rouge, *Le Domaine de la Vougeraie*, Premeaux Prissey, Bourgogne, F**

T: Seit 2001 biodynamisch bewirtschafteter, alter Klosterweingarten; die darin enthaltene Monopollage Prieuré Rouge ist ca. 1 ha groß, liegt gleich neben dem bekannten Clos de Vougeot; die Reben wurden zwischen 1901 und 1983 gepflanzt. Der Ertrag beträgt knapp 20 hl/ha; von diesem Wein wurden am 4. Juli

2007 lediglich 702 Bouteillen, 30 Magnums, 1 Jéroboam (3 l im Burgund) und 2 Réoboams (à 4,5 l) gefüllt – WB Otto R. hat uns hier also ein extrem exklusives Vergnügen ermöglicht!

V: helles Granatrot, leichter Körper

N: Himbeeren mit Kräutern, Milkschokolade, Hauch Liebstöckel

G: klar rotbeerig definiert, feinfruchtig, zart, aber recht gut haltbar im Mund, mittellang

P: 18

**1989 Château D'Armailhac, 5<sup>ème</sup> Grand Cru, Domaines Philippe de Rothschild, Pauillac, Bordelais, F**

V: mittleres Granat, mittlerer Körper

N: Leder, mittlerer Tabak, Lakritze, Weichselnoten, bissl Pferdeschweiß hintennach – sehr klassisch

G: sehr sauberer rotfruchtiger Antrunk mit feiner pfeffriger und lakritzartiger Würze, sehr schöne Struktur mit kirschigem, ziemlich langem Ausklang

P: 18

**1999 Blason d'Issan, Fam. Cruse, Margaux, Bordelais, F**

T: Zweitwein des Château d'Issan, einem 3<sup>ème</sup> Grand Cru

V: granatrot, mittlerer Körper

N: sehr fruchtig, dahinter etwas Lakritze

G: sehr schöne rotbeerige und fruchtige Mundfüllung, feine Definition, mittellang

P: 18

Zum Hauptgang gab es **Hirsch**: einmal als knusprig paniertes **Schnitzel** mit süßem und diskret weihnachtlich würzigem **Erdäpfelsalat** (18,5 P); **Laibchen** von entschiedenem feinstem Fleischton, Würzung höchstens stützend, keinesfalls dominierend – das geht einfach nicht besser, 20 P, dazu feines **Erdäpfelpüree**. Weicher und saftiger **Rücken mit Nußkruste**, dazu flaumige **Serviettenknödel** mit feinstem (Brioche-)Brotton und bißfestes, delikates und saftiges **Blaukraut** – 19 P!



**1990 Il Pareto, Tenuta di Nozzole (Fam. Folonari), Passo di Pecorai - Greve in Chianti, Toscana, I**

T: 100 % Cabernet Sauvignon – also ein klassischer „Supertuscan“

V: violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Rauch, dunkle Schokolade, Weichseln, Fleisch

G: noch relativ deutliche Tannine auf der Zunge, wunderschöner feiner Weichselsaft, feingliedrig lange und rotbeerig ausklingend

P: 18,5

**1996 Cabernet Sauvignon Altamura, Frank & Karen Altamura, Napa, Napa Valley, CA, USA**

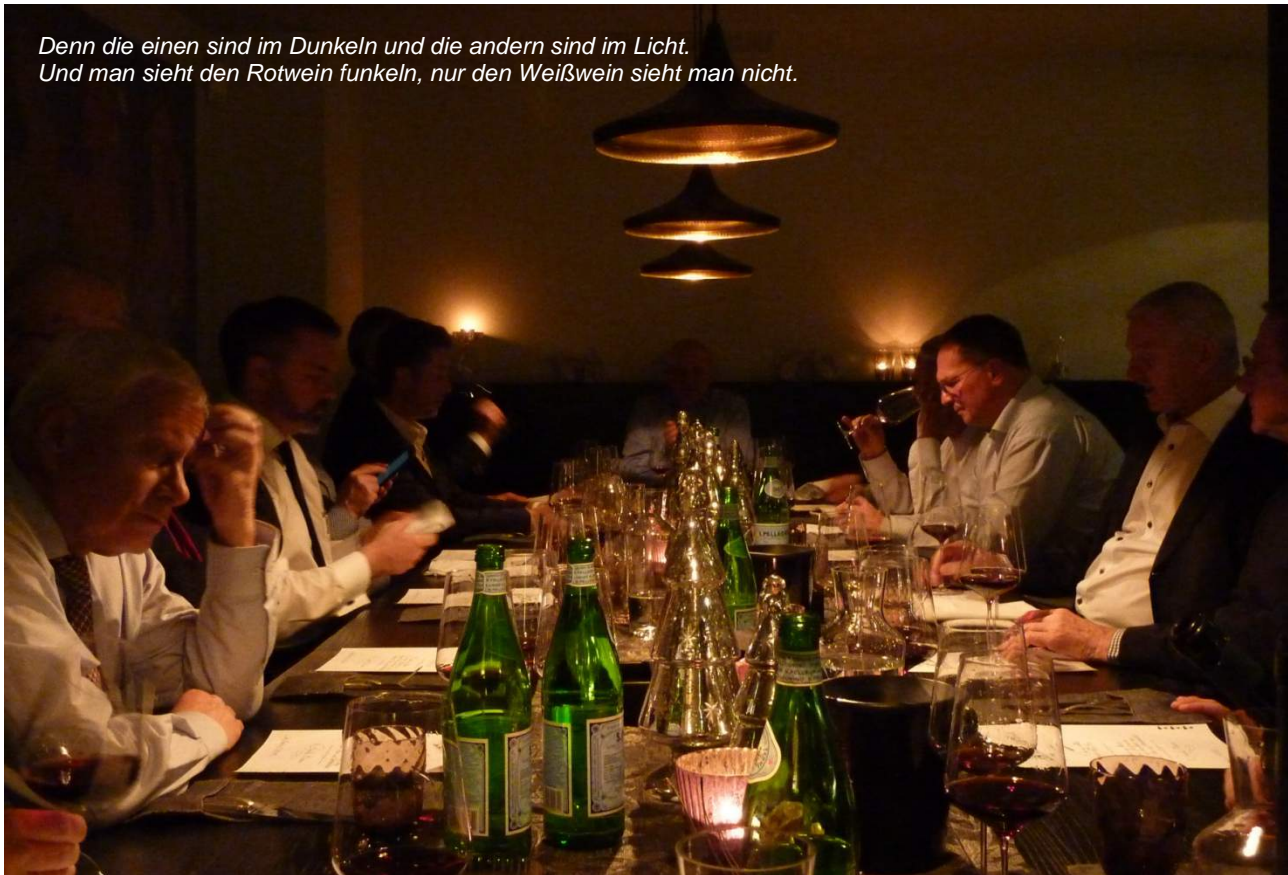
T: Anpflanzung von 1986; 100 % Cabernet Sauvignon, differenzierte Fermentation je nach Erntecharge, 34 Monate lang in 70 % neuer frz. Eiche.

V: helleres Violettgranat, eher leichter Körper

N: Liebstöckel, zarte süße Röstnoten, Hauch Lakritze, reife süße Weichseln, Edelleder

G: berauschende feine rote Beeren und Früchte, fast likörig, ohne dabei fett zu wirken; die fruchtige Definition bleibt sehr lange erhalten, klingt rotbeerig und strukturiert nach langer Zeit aus

P: 19,5



**2007 Château Cos d'Estournel, 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Groupe Reybier, St-Estèphe, Bordelais, F**

V: violettgranat, mittlerer Körper

N: Schwarzteenoten, Hauch Lakritze, nicht sehr viel sonst, schwächere Frucht

G: etwas bitter und rau auf der Zunge, aber doch auch rote Früchte mittleren Druckes, mittlang abgehend

P:17,5

**2001 Château Cos d'Estournel, 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Groupe Reybier, St-Estèphe, Bordelais, F**

V: mittleres Granat, leichter Körper

N: rote Beeren mit Vanilleuntergrund, feine Lakritze, diskret Rauch und Macchiakraut

G: wunderbar mit Tanninen umrahmte rote Beeren, sehr schöner Trinkfluß, feinziseliertes langer rotbeeriger Ausklang, große bordelaisische Klassik der delikaten Art

P: 19

**2001 Château Léoville Barton, 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Anthony Barton, St-Julien, Bordelais, F**

V: dunkles Granat mit schwarzen Reflexen, mittlerer Körper

N: feines Leder, zart Pferdeschweiß, schwarzer Pfeffer

G: fein definierte ledrig unterlegte Weichseln, etwas ruppig, aber lang – die Kehrseite des eleganten Cos, nämlich das robustere, nichtsdestoweniger klassische Bordelais

P: 18

**1995 Insignia, Joseph Phelps, St. Helena, Napa Valley, CA, USA**



T: 90 % Cabernet Sauvignon, 7 % Merlot, 3 % Petit Verdot; 80 % aus eigenen Rieden, 20 % von Vertragsweingebäuern. Ernte 3. – 19. Oktober 1995, 2 Jahre in frz. Eiche, Abfüllung im Jänner 1998. E. Robert Parker gab ihm bei Erscheinen 97 Punkte.

V: dunkles Granat, violette Reflexe, kräftiger Körper

N: süße Weichsel, Hauch gut gewürztes Pflaumenkompott, feinste Lakritzwürze, zarte Thymian- und andere Kräuternoten, Blut

G: sehr süß und trotzdem klare und feinkörnig-tanninig-würzige Struktur, keineswegs breit, rotbeerige Würze, dabei samtig und fast mollig, deckt den ganzen Bereich dessen ab, was an Rotwein wunderbar sein kann; schließlich unendlich und zunehmend samtig beerig bis fruchtig ausklingend.

P: der allgemeine Applaus sagt: der Wein des Abends, 20 P

Als süßer Abschluß: die „gereifte Banane“ – zur Hälfte Fruchtfleisch, zur Hälfte Parfait, Schaum, Nougat, Nußkrokant... 19 P



**2006 Riesling „deutscher Ausbau“, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram, A**

V: Goldgelb, mittlerer Körper

N: zartes süßes, etwas welkes Petrol, feinsaure gelbe Früchte

G: sehr fein würzige gelbe, fast fette Frucht – Pfirsich, Ananas, Zwetschgen; mittellang-fein mit eleganter Säurestruktur und reifen süßen Fruchtnoten ausklingend

P: 18,5

Wie schon im Vorjahr reichten die von den Weinbrüdern hervorgeholten flüssigen Preziosen, glücklicherweise bar jedes „Korkschattens“ oder sonstiger Beeinträchtigung, für einen eindrucksvollen Überblick über einige der besten Regionen der Weinwelt glänzend aus und gaben uns jede Menge Stoff für konzentrierte Verkostung wie für reinen Genuß; dazu das wundervolle Menü aus der Essig’schen Küche, freundschaftlich-persönlich präsentiert von den Wirtsleuten: das war ein wahrhaft würdiger Abschluß des „Verkostungsjahres“!

Und: dieses Format ist es wert, als Jahresabschluß Traditionsstatus zu erlangen – darüber waren sich alle Anwesenden einig. Schließlich gibt es kaum Schöneres, als so gute (noch dazu als „Überraschungspaket“ daherkommende) Sachen im Kreise gleichartig Sachverständiger und Begeisterungsfähiger, eben von (Wein)Brüdern im Geiste, gemeinsam zu genießen!

H. Huber