

FWP Dezember 2016

Weihnachten: BYO Magnum!

Zusammengetragen aus den Kellern der Mitglieder der Komturei OÖ, ausgesucht und präsentiert von WB Kellermeister Michael Schenkenfelder mit WB Dr. Josef Krenner

Essig's Restaurant – in der harten Kochschule

Wie schon in den zwei Jahren davor schloß sich 2016 der Jahreskreis der Verkostungen der Komturei OÖ mit einer Magnumrunde aus den Sammlungen der Teilnehmer. Komtur Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger konnte 20 Teilnehmer begrüßen – das Eßzimmer von Georg Essigs Kochschule war bis auf den letzten Platz gefüllt. Wir tranken den jeweils kurz vor dem Servieren dekantierten Wein aus Gabriel-Gläsern; deren Fähigkeit, auch aus



kleinen Mengen viel charakteristisches Aroma freizusetzen, wurde allerdings



nicht ausgereizt, da sich bei gegebenem Zahlenverhältnis schon recht solide Einzelportionen ausgingen, die auch einmal einen größeren Schluck, vlg. „Mäuivoi“, gestatteten... Zum Aperitif gab es kleine köstliche Happen: Krokette mit Trüffelmayonnaise, Thunfischcarpaccio, Roastbeefröllchen mit asiatischer Würze – alles mit ergänzenden wie auch spannend kontrastierenden Aromen & Konsistenzen eine gelungene Einstimmung auf Großes.

Spezieller Dank gebührt WB Prim. Dr. Otto Reindl, der, seinem Broterwerb als Chirurg wortwörtlich entsprechend, hand-werklich tätig wurde, indem er sich der verantwortungsvollen und für den Weingenuß grundlegend unerläßlichen Tätigkeit des Korken-Ziehens annahm; wie die Chirurgie eine Tätigkeit, in der mitunter überraschende und hinterhältige Schwierigkeiten lauern – und wie in seinem Beruf meisterte er auch all diese tadellos!

2001 Gewürztraminer, Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark, A

V: dunkelgoldgelb mit orangen Reflexen, kräftiger Körper

N: Zimt, schwarzer Pfeffer, Orangeat

G: in Ehren gealtert, trocken, aber nicht zu sehr, auch hier Orangenschale, feine Gewürznoten, mittellange, feinwürzig ausklingend

B: 18+

2006 Grüner Veltliner Reserve „Leopold“, Walter Buchegger, Dross, Kremstal, A

V: leuchtendes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Blumenwiese, grüne Stachelbeeren, Vanille

G: satt und rund, reife Ananas, ziemlich lange

B: 18++



2009 Rheinriesling Uhlen Rothlay, Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen an der Mosel, D

V: Goldgelb, mittlerer Körper,

N: nicht ganz reife („grünlich-frische“) Banane, also mit noch leichten Kräuternoten drüber, aber auch helles Malz, zarte frische Ichthyolnoten, auch diese ins attraktiv-Würzige gehend

G: fruchtsüß, weitere, aber reifere Bananennoten, nicht sehr gewichtig auf der Zunge, aber hinlänglich mundfüllend und immer fein gewebt. Feine Säure und erneute fruchtige, dann traubige Noten im Abgang

B: -19

Ganz einfach der optimale Wein zu einem **Hummergang** mit **Bisque**, **Raviolo**, **Linsen** mit Porree-Würze und ausgelösten **Scheren** – höchster Genuß, perfekte Konsistenzen und Aromenkombination – gut und gerne 19.5 Punkte wert!

Aber auch der nächste Wein ist für diesen „Gourmetteller“ ein sehr adäquater Begleiter:

2009 Riesling Singerriedel Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, A

V: sattes Goldgelb, eher zarter Körper

N: Gelbe Stachelbeeren, Birnen, Rebenrauchnoten, auch leise Marillen

G: satte reife gelbe Frucht, nicht sehr schwer auf der Zunge, mittellang, gute Würze

B: 18



2011 Soave La Frosca, Az. Agr. Gini Sandro e Claudio, Monteforte d'Alpone VR, Veneto, I

T: 100 % Garganegra, Vulkanboden

V: sattes Gold, zarter Körper

N: Fast ein Walderdbeerton wie beim Uhdler, aber zarter und feiner; feine Seife, etwas helle Beeren

G: helle Beeren, Hauch Koniferenuntergrund, eher leichtgewichtig, kurz, hintennach noch etwas Traubensaft, immer noch mit koniferigem Echo

B: 17

2011 Grüner Veltliner Vinothekfüllung, Emmerich Knoll, Dürnstein-Unterloiben, Wachau, A

V: Goldgelb kräftiger Körper

N: Satte reife gelbe Früchte, darüber Hauch Minze und Anis, diskret aufrauend

G: Feine Frucht, zartseifige Mineralik, nicht schwer wirkend, trotzdem ziemlich langer und fruchtiger Abgang, mit Saft und einem ausklingenden Hauch Süße

B: 18.5

2013 Grüner Veltliner Reserve, Leo Alzinger, Dürnstein-Unterloiben, Wachau, A

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: gelber Fruchtsaft. Helle Ribisel, Mango, bissl Ananas. Gewinnt an Statur und Struktur mit etwas Luft; es kommen diskret seifige Minerale hinzu und Veilchennoten

G: (noch) etwas verschlossen, fruchtig, aber nicht sehr konturenscharf; zuwarten!

B: 18, pot. höher

1991 Cabernet Sauvignon Special Selection, Caymus Vineyards – Wagner Family, Rutherford CA, Napa Valley, USA

V: Granatrot mit braunen Reflexen, dichter Körper

N: intensive blaue Beeren, Rauch und Lakritze, bissl Gummi, reich

G: herrliche Definition von reifen roten Früchte, mit feinsten Struktur, die unendlich lange anhält, allenfalls minimale Austrocknung ganz hinten nachlaufend; vorne bleibt dann immer noch ein reicher Schatz an roten Beeren, leicht medizinischen Lakritzönen und feinsten Würze

B: an die 20 P

1993 Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande, 2^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac, Bordelais, F

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

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: etwas trocken, fast streng, der Cabernet drängt sich nach vorne

G: deutlich süßer als die Nase, ansonsten sehr klassisch bordelaisisch

B: 17.5

1996 Hermitage „La Chapelle“, Paul Jaboulet Aîné, Tain-l'Hermitage, Rhône, F

T: 40- bis 60jährige Syrahreben

V: eher helles Violettrot, mittlerer Körper

N: recht dominante Karfiol- und Maggitöne, nehmen dann etwas ab

G: recht deutliche Säure aus einem regnerischen Jahrgang, rote Beeren, feinfruchtig, mittellang

B: 17.5

1997 Flaccianello della Pieve IGT, Az. Agr. Fontodi, Panzano in Chianti FI, Toscana, I

T: 100 % Sangiovese, Riedencuvée

V: dunkles Violettgranat, sehr anhaltende Abrinner

N: italienische Erde, leichte rotbeerige Süße, Mandeltöne,

G: sehr schöne süße Tannine, rotsaftig, fruchtsüß, sehr trinkfreudig, ziemlich lange rotbeerig ausklingend, dabei immer wieder die feine Struktur zeigend; die letzten Aromareste fast unendlich verweilend, im Untergrund Erd- und Sandtöne, am Gaumen reife Beeren- und Lakritznoten, immer ein bissl auf der süßen Seite bleibend

B: 19

1998 Château-Figeac Premier Grand Cru Classé B, St-Émilion, Bordelais, F

V: dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: satte dunkle reife Früchte, Lakritze, süß

G: saftig dunkelbeerig, fein und seeehr lange, ohne an Finesse und Struktur missen zu lassen

B: 19.5

1999 Barolo Bric del Fiasc, Paolo Scavino, Castiglione Falletto CN, Piemonte, I

V: dunkles Granatbraun, kräftiger Körper

N: Leder und Lakritze, süße karamelunterlegte Kirschen

G: sehr schön süß mit Säurebalance, rotbeerig-saftig, feingliedrige und bei aller Leichtigkeit sehr lange und tief, mit feiner Tanninstruktur bis in den hintersten Winkel

B: 19

Lammfleisch unendlich zart, egal ob kurz gebraten oder geschmort, saftig und von vollendeter Delikatesse, 20 P!!!!

Dafür der ausgesprochen trinkfreudige und auch sonst optimal angepaßte Begleiter war ein

2000 Château Pavie-Macquin Premier Grand Cru Classé B, Doppelmagnum !, St-Émilion, Bordelais, F

V: sehr dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: saftig-schwarzkirchig mit leichten Lakritznoten, diskrete Rauchwürze, Hauch Blut und dunkle Schokolade

G: saftig, fast mollig, reife schwarze Beeren, gewichtig, nicht wahnsinnig lange, aber unglaublich sympathisch

B: 18.5



2000 Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Oakville CA, Napa Valley, USA

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

V: sattes leuchtendes Granatrot, kräftiger Körper

N: Feinstes Leder mit Lakritze, feine rote Früchte und Beeren

G: feine Süße, Würze von roten Beeren und Hauch Zimt, große Struktur, immer süß ummantelt, nie kantig, sehr lange, eher gewichtig, sehr langer Abgang mit lange nachklingender Struktur und Süße

B: 19.5

2002 Saffredi IGT, Fatt. Le Pupille di Elisabetta Gepetti, Grosseto GR, Toscana-Maremma, I

T: ca. 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot und 10 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Reife dunkle Früchte, Mandeln, Lakritze, Blütennoten

G: feinstes Gerüst aus reifen, süßen Tanninen, feine rote Beeren und Kirschen, saftig, lange und fruchtig-strukturiert abgehend, hintennach leicht sandig

B: 19

2002 Corton Clos du Roi Grand Cru, Domaine de La Pousse d'Or, Volnay, Côte d'Or/Bourgogne, F

T: 1,45 ha große Parzelle mit Pinot noir (Anpflanzungen von 1979 und 1987), 18 Monate auf Hefe in Eichenfässern (30 % neu)

V: helleres Granatrot, kräftiger Körper

N: diskretes Kohlstinkerl, rote Beeren, leicht aufrauhende Nase

G: für einen Burgunder sehr dicht und gewichtig, feine rote Beeren, lange und feingliedrig

B: 18.5

2003 Sarastro, Pannobile-Winzer, Gols (Gsellman, Beck, Nittnaus etc.), Neusiedlersee, A

T: 999 Magnums, cuviert aus den besten Barriques der Pannobile-Winzer, Erlös für soziale Zwecke gespendet

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: nicht sehr charakteristisch, etwas Braten- und leichte Nougatnoten, Blütenduft

G: dicht, deutlich Tannine, aber auch schöner rotebeeriger Saft, ziemlich lange, hintennach etwas harmlos

B: -19

2004 Château Phelan-Ségur Cru bourgeois exceptionnel, St-Estèphe, Bordelais, F

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: sehr klassisch bordelaisisch mit Hauch Kohl, Lakritze, Kaffee, roten Beeren

G: feiner reifer leicht süßer Saft, delikate Struktur, keineswegs grob-bourgeois, mittellang

B: 18+



2007 Pommard 1^{er} Cru « Clos des Espeneaux », Comte Armand – Domaine des Espeneaux, Pommard, Côte d'Or/Bourgogne, F

T: Monopollage, mit 5,3 ha eine der 10 größten im Burgund, Rebalter 20 – 70 Jahre bezogen diesen Wein

V: helles Violettgranat, zarter Körper

N: eher uncharakteristisch, frisch-rotbeerig

G: mehr Säure, rote Beeren, fein, aber noch nicht entwickelt

B: 18 als Potenzialwertung

2005 Barolo Bricco Luciani, Silvio Grasso, La Morra CN, Piemonte, I

V: granatrot, mittlerer Körper

N: kann noch nicht recht aus dem Glas

G: eher kirschtig, mit Mandelnoten, noch recht hervorstechende Alkohol

B: 18 pot.

2007 Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande, 2^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac, Bordelais, F

V: violettrot, mittlerer Körper

N: heller Tabak, rote Beeren, Hauch Kirschen

G: frisch fruchtig, Buttermilchtöne, jung und fein

B: 18+++ , gerade trinkfähig, warten schadet nicht!!

Feiner, geschmacklich perfekt ausgewogener, duftiger **Mandel- und Vanillekuchen** mit **Eiscreme** 19 P



2003 Sauvignon blanc Ausbruch, Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld, Südsteiermark, A

T: Spende des leider abwesenden Kellermeisters; seit neuestem Weingesetz darf ein mit „Ausbruch“ bezeichneter Prädikatswein nur mehr in Rust hergestellt werden

V: kupferiges Goldgelb, dichter Körper

N: sehr süße fruchtige Nase, reife Ananas und Bananen, Ringlotten, heller türkischer Tabak – getrocknete Feigen

G: reife und teils kandierte Marillen und Ringlotten, satt und mit der nötigen Säure, um lebendig zu bleiben; auch Orangeat, Hauch Zimt, mittellang

B: 18.5

Eine feine und exzellent gereifte Käseauswahl beschloß den letzten Verkostungsabend des Jahres.

Ein herzlicher Dank an Cornelia und Georg Essig und ihrem Team für die exzellente Unterbringung und die freundliche wie genußreiche Bewirtung!

An den Weinen hat man wieder einmal gesehen, daß die 10-Jahres-Genußbeginn-Grenze für bessere Rotweine (bei der Magnum dürfens durchaus auch 12 – 15 Jahre sein...) nicht von ungefähr kommt – die älteren taten sich definitiv leichter in diesem anspruchsvollen Umfeld.

Weinbrüderlicher Dank allen, die ihre Preziosen aus dem Keller geholt und uns mitgenießen haben lassen. Jedenfalls wird auch 2017 ein Magnum-Fest der adäquate Jahresabschluß für uns sein!

H. Huber