

**FWP März 2017****Cabernet Franc – der unbekannte kleine Bruder**

WBB Dr. Gottfried Schindlbauer, Mag. Kurt Voglhofer und Peter Fritsch mit Andrea Krenner

*Restaurant Josef*



v. l. WBB Schindlbauer, Voglhofer, Fritsch

Nach den doch einigermaßen (auch reinsortig) verbreiteten Sorten Merlot und Pinot noir nahmen sich unsere Weinbrüder, die es sich zur Tradition gemacht haben, als Verkostungsgestalter stets im Trio aufzutreten (für uns Teilnehmer ein klarer Fall von *never change a winning team*), die zumindest solo deutlich seltenere Rebe Cabernet Franc (CF) vor.

(*wikipedia*) „Der CF verfügt über einen aufrechten und sehr kräftigen Wuchs. Die Rebsorte treibt mittelspät aus und entgeht daher meist den Frühjahrsfrösten. Die Rebsorte ist sehr anfällig gegen die Rebkrankheiten Echter Mehltau (Oidium), Falscher Mehltau, die Grauschimmelfäule und die Eutypiose.“ Die selbe Quelle verzeichnet 87 Synonyme bzw. anderssprachlich abweichende Schreibweisen.

Das wichtigste Gebiet für den CF in einer Solistenrolle ist die Loire, wo er seit sehr langer Zeit als wichtigste Rotweinsorte gilt. In Italien gibt es im Friulanischen einfache, anderswo sehr große Vertreter der Sorte. Sonstige Auftritte als Einzelkämpfer sind sporadisch, aber weltweit zu finden. Ansonsten ist er, ebenso weltweit, ein vielfach verwendeter Cuvierungswein. In Ö ist die Rebe seit 1986 zugelassen.

Im Vergleich zum Cabernet Sauvignon (CS) ist der CF feingliedriger, eleganter im Grundcharakter, dabei sehr deutlich vom Boden und dem Klima abhängig. Er ist besser als der CS geeignet für kühleres Klima, da er früher reift und dabei weniger Ansprüche an den Boden stellt als dieser. Heute kommen extrem unterschiedliche Böden „zur Verkostung“. Sehr gut funktioniert Lehm, auch Kalk, einer kommt heute vom Vulkanboden. Der Tanningehalt ist geringer als beim CS, die Traube kleiner; das Wachstum des CS erfolgt aufrecht, beim CF buschartig. In schlechten Jahren resultiert bald einmal ein untrinkbarer CS, der CF verliert vielleicht an Schokoladigkeit und geht mehr ins Krautige, aber liefert nur selten einen Totalausfall.

25 Teilnehmer, maschinell hergestelltes Gabriel-Glas; größtenteils 2er-flights.

Wir beginnen mit einem **Hühnerlebercrostino** (18 P) und einem **Räucherforellen-Gabelbissen** aus der Konservendose ebenfalls 18 P mit delikatem Fisch, à point gegartem Wurzelwerk, Topfencrème und Gelee, dazu wurde der erste CF gereicht:



**2016 Cabernet Franc Rosé, Delleire Graff, Stellenbosch, ZA**

T: 13 % Alk, mutmaßlich 2 – 3 h auf Maische

V: helles Altrosa, kräftiger Körper

N: säureumspielte Blüten- und Beerennoten – rote und weiße Ribisel, sehr ausgewogen

G: auch hier eher säurefrische Beeren, durchaus solide und sogar gewisse Länge aufweisend, recht gut zu den ersten Bissen passend, und genau richtig zur Inbetriebnahme des Sensoriums

B: 16+



Es folgt ein Tapas-Turm mit **Beef Tatare** im Glas – manchen etwas zu viel Chili, Berichterstatter zufrieden, 18; **Vitello tonnato** rosiges Kalbfleisch, mollige, fein abgeschmeckte Thunfischmayonnaise 18, und **Tafelspitzsulzerl**: gut abgestimmte Säure, delikate Lauchwürze 19; dazu der einzige „Fremdkörper“ des Abends:

**2016 Gemischter Satz Magnum, Bernhard Ott**, Fels am Wagram, Wagram, A

T: 8 Sorten – Riesling, Weißburgunder, Welschriesling, Grüner Veltliner, Chardonnay, Gelber Muskateller, Roter Veltliner, Neuburger; 12- bis 25-jährige Bestände, unterschiedliche Böden, in unterschiedlichen Rieden (!),

aber am selben Tage (13. 10. 2016) handgelesen, 12 % Alk

V: blassel Gelb mit grünen Reflexen, mittlerer Körper

N: noch recht jung, Zuckernoten, Stachelbeeren, grüner Paprika, Hauch weißer Pfeffer

G: sehr fruchtig und trinkfreudig, zum Essen sehr gut geeignet, feine Würze mit Säure und Kräutern, mittellang

B: 17+; macht im Moment den selben Eindruck wie ein guter Wachauer Grüner Veltliner Federspiel und paßt auch noch gut zu einem kleinen, sehr klassischen **Beuscherl mit Briocheknödel** (18.5 Punkt).



Zum Hauptgang – **geschmortes** sehr zartes **Rindswangerl** (imponiert als „pulled beef“) mit **Erdäpfelcrème**, kleinen Gemüsen und einem delikaten rotweinigem Schmorsafterl – wird dann mit buchstäblich großem Geschütz aufgefahren:

**2011 Cabernet Franc** (Doppelmagnum), **Weingut Gager**, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

T: hat 3x bisher reinsortigen CF abgefüllt – 2002,

2009 und 2011; 22 Mo im neuen Barrique; in andern JGG ist er immer nur Teil von Cuvées; 14.5 % Alkohol

V: dunkelbräunlich Granat, sehr satte Farbe, bis Opazität; buchstäblich fetter Körper

N: Dörrzweitschgenkompott, Rauch, feuchte schwarze Erde mit Laub, in Sirup eingelegte Erdbeeren, sehr dicht; die süßen Noten verstärken sich mit dem Warten, die Frucht geht in Richtung Weichsel

G: auch hier – nach etwas Warten – profunde reife dunkle Frucht und Süße, dunkle Schokolade, Langpfeffer, sicherlich derzeit nicht auslotbar, aber auch nicht gänzlich verschlossen

B: 19++



### Flight 1 – Österreich 1

**2006 Vincent Cabernet Franc, Willi Bründlmayer**, Langenlois, Kamptal, A

T: 1987 gepflanzte Reben in Lyra-Ziehung – der einzige Rotwein, der am Zöbinger Heiligenstein wächst; der Untergrund ist Wüstensandstein von 300 Mio. Jahren Alter, hält sehr gut die Wärme – im weiten Umkreis eine einzigartige Geologie.

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Hauch Minze bis Lakritze, Weichseln, sehr süße Erdbeeren (Mieze Schindler), Thymian

G: Leichtes Umami, feine Struktur, nicht komplett ausgewogen, mittellang, wäre eher der bereitwillige Essensbegleiter gewesen

B: 17

**2008 Vincent Cabernet Franc, Willi Bründlmayer**, Langenlois, Kamptal, A

B: Kork; laut Einschätzung derer, die die gute Flasche erwischt haben, ca. gleich wie der 2006er.

### Flight 2 – Österreich 2

**2012 Cabernet Franc Ried Hagelsberg, Weingut Fam. Pitnauer**, Göttlesbrunn, Carnuntum, A

T: Wie (flight-Partner) Angerer ein Winzer, der besonders viel Wert auf die richtige Kombination von Boden und Reben legt; 24 Monate im Barrique

V: Violetrot, sehr dichter Körper

N: Kräuterig, reif rotbeerig, etwas Maggi/Umami, dahinter Lakritze

G: Kaffeenoten, süß, von der Identität des Weines selbst zumindest derzeit nicht sehr viel zu merken. Eine Frage des Alters/Verschlussphase? Verdacht auf Konzentration?

B: 18???

**2012 Cabernet Franc Ried Riedel, Kurt Angerer**, Lengenfeld, Kamptal, A

T: im Heimatland als Winzer eher unbekannt, weil bei ihm seit je 90 % in den Export gehen! 12 Monate Barrique.

V: Violetrot, am Rand hell auslaufend, zarter Körper

N: Kohlnoten, Lakritze, Thymian, Hauch Grün, rote Beeren

G: Helle Kaffeenoten, obersumspielte rote Frucht mit Beeren; mittellanger, schön kaffeewürziger Ausklang

B: 18 könnte drin sein in einigen Jahren

### Flight 3 – Österreich 3

**2008 Cabernet Franc Konquest, Weingut K + K Kirnbauer**, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

T: Der Name wurde gedacht als „die Eroberung des Gaumens“; 2002 angepflanzt

V: Violetgranat, relativ deutlicher Wasserrand, aber kräftiger Körper

N: recht dicht bis marmeladig, Lakritze; wenige, aber süße Zwetschgennoten

G: süß, etwas pfefferig würzig, nicht sehr klare Struktur, wärmend-würziger Abgang

B: 17.5

**2012 Cabernet Franc Konquest, Weingut K + K Kirnbauer**, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

V: Violetgranat, kräftiger Körper,

N: Steinpilz, Kirschsüße darunter

G: rotbeerig-fruchtig, gute Struktur, aber noch nicht fertig durchgebaut, ein gewisses Gewicht auf der Zunge liegt jedenfalls vor

B: könnte 18 P erreichen

#### **Flight 4 – Österreich 4**

**2012 Cabernet Franc Reserve, Weingut St. Zehetbauer**, Schützen/Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: auf diesem Gut erster CF-Anbau in Ö in den frühen 80ern

V: Violettgranat, rel. kräftiger Körper

N: Zimt, Lakritze, kaum Frucht merkbar

G: mokkaumspielter Erdbeerton, wärmend, eher kurz, wohl auch noch nicht trinkfertig

B: 17 pot.; für 16 € immerhin preiswert

**2012 Cabernet Franc Retzbacher Eisenköpfen, Weingut Nebenführ**, Mitterretzbach, Weinviertel, A

T: Nebenführ gilt als Fachmann für exotischste Sorten hierzulande... Mitterretzbach ist Rotweininsel im Weinviertel, geologisch geprägt von Löß mit Granituntergrund; der Wein wird im großen Holzfaß ausgebaut

V: Blaugranat, weniger Körper

N: Kreide, Kalk, nicht sehr intensive rote Beeren

G: eher wenig interessant, eckig, hart, nicht sehr viel Frucht

B: 16 – 15

#### **Flight 5 – Österreich 5**

**2010 Cabernet Franc, Weingut Feiler-Artinger**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: Die CF-Stöcke (bzw. Unterlagsreben) wachsen bis auf die Kalkfelsunterlage der Ruster Hügel hinunter, darüber Braunlehm und Urgesteinsanteile – sozusagen ein vielfältiges Menü für die Wurzeln! Dieser ist der einzige reine CF, den das Gut jemals machte; ca. 1990 gepflanzt, 15 Mo Barrique,  $\frac{2}{3}$  neu,  $\frac{1}{3}$  gebraucht, Alkohol 14 %

V: Granatrot, Wasserrand, leichterer Körper

N: Kräftige Lakritze, Erdbeeren, Hauch Blüten drüber

G: fast kantige Struktur, aber doch auch sehr feine rote Beeren, erinnert an einen recht feinen Pinot noir

B: an die 18

**2013 Cabernet Franc 1000x, Weingut Feiler-Artinger**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: 87 CF, 13 % Merlot, Name nach 1000 Jahre Österreich plus x; Alkohol 14 %

V: viel dunkler als sein flight-Partner, leichter Körper

N: leichter Kalk, leicht pfeffrig und Pimentnoten, Hauch Most

G: noch recht frische Säure, etwas rote Früchte, eher kurz – möglicherweise derzeit verschlossen

B: ?? 17++

Die Loire ist ein riesiges Anbaugebiet: 1000 km entlang des Flusses, und zwar, vom Atlantik her, 600 km in west-östlicher Richtung, dann ab Orléans noch 400 km flußaufwärts nach Süden in die Auvergne. Aufgrund der vielen unterschiedlichen Klimazonen und Böden werden entlang dieses Flusses vielfältige Trauben regional bevorzugt. Unmittelbar am Ufer (Schottergrund) wachsen üblicherweise unverbindliche Weine,

etwas entfernt vom Ufer oft komplexere; in Anjou liegen Terrassen aus Kalktuffplatten, wo u. a. der CF sehr gut gedeiht.

### **Flight 6 – Frankreich 1**

**2009 Cabernet Franc La Marginale, *Domaine Des Roches Neuves*, Varrains, Loire, F**

T: auf tiefgründigem Kalk

V: Grant mit zarten violetten Reflexen, leichterer Körper

N: zarte Kohl- und Mokkanoten, Hauch Veilchen und rote Beeren

G: eher dominante Säure, wenig Fruchtnoten

B: 16

**2013 Cabernet Franc Les Memoires, *Domaine Des Roches Neuves*, Varrains, Loire, F**

T: 110 Jahre alte Reben auf Silex

V: helleres Violettgranat, violette Reflexe, kräftiger Körper

N: eher flau, leicht säuerliche Beeren

G: nette Struktur, eher säurelastig, etwas bitter

B: 16+

### **Flight 7 – Frankreich 2**

**2014 Cabernet Franc, *Domaine Clau de Nell*, Ambillou Château, Loire, F**

T: Das 8 ha-Weingut in Anjou ist bekannt für seine aus 80 Jahre alten Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Rebstöcken biodynamisch produzierten, außergewöhnlichen, individuellen, puren Weine. Clau de Nell war 2008 von der mittlerweile verstorbenen Anne-Claude Leflaive, der Grande Dame des Bio-Weinbaus im Burgund, und ihrem Mann Christian Jacques übernommen worden.

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Hauch Pferdeschweiß, Lakritze, rote Beeren

G: schöne Struktur, nicht sehr üppige, aber doch im Rotbeerigen liegende Frucht, mittellang

B: 17+

**2014 Cabernet Franc Le Murs, *Clos Cristal/Hospice de Saumur*, Souzay-Champigny, Loire, F**

T: 8 ha vor 130 a Antoine Cristal, Mauer mit Loch Stöcke wachsen durch kalte Wurzeln im Norden, auf der warmen Seite (S) der Mauer wächst der Wein.

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze und Leder, Hauch Karamel, weniger fruchtige Noten

G: fein, elegant, aber nicht sehr viel Frucht

B: 17

### **Flight 8 – Neue Welt**

**2011 Cabernet Franc Hacedor de Mundos, *Vinedos Gillmore*, San Javier, Chile**

V: sehr dicht, Blaugranat, sehr dichter und färbender Körper

N: Silikonentferner – Autowerkstätte: Karosserie mit intensivem Holz, durchaus edel, aber ein bissl mit Roßhaar und altem Leder garniert (Lancia Augusta Limousine 1935), wird dann etwas milder und beeriger



G: Etwas freundlicher und fruchtiger, reif rotbeerig, mittellang, schön strukturiert

B: könnte 18 erreichen

**2013 Cabernet Franc, *Lieu Dit*, Sta. Barbera, CA, USA**

T: Lieu Dit wurden mit der expliziten Aufgabe, „Loirewein“ in CA zu machen, gegründet

V: helleres Granat, heller Rand, kräftiger Körper

N: rote Beeren, Lakritze, Hauch Petrol

G: reife Frucht, Erdbeeren, schöne Struktur, süß, relativ gute Länge

B: 17 – 18

**Flight 9 – Beruhigungsrunde für die Bordeauxfreunde**

**2012 Château La Pointe, Libourne, Pomerol, Bordelais, F**

T: Merlot 85, Cabernet Franc 15 %; seit 2007 ist das Weingut im Besitz der Versicherungsgesellschaft Generali France. Unterstützt wird das Unternehmen von dem berühmten Weinbauberater Hubert de Boüard de Laforest, Miteigentümer von Château Angélys.

V: Dunkleres Granat, mittlerer Körper

N: Vanille, Lakritze, rote reife Früchte, Hauch Petrol, Eleganz!

G: sauber ausgewogene, reife Frucht mit Beerwürze, sehr feine Struktur, feingliedrig rotbeerig und so sehr lange ausklingend

B: 18 – 19

**2004 Clos L'Eglise, Pomerol, F**

T: Merlot 80, Cabernet Franc 20 %

V: Granatrot, kräftiger Körper

N: feine kräuterige Würze, rote Beeren, Hauch Lakritze

G: Bananen, Beeren, sehr feingliedrig, so recht lange abgehend; hintennach als Rückaroma nochmals ein sehr schöner, wiederum bananiger „Schwaaf“

B: 18++



**Flight 10 – Italien**

**2010 Cabernet Franc Duemani IGT, *Duemani*, Castellina Marittima PI, Toscana-Maremma, I**

T: 7 ha (seit 2011 10 ha), 15 – 18 Mo Barriques, 14.5 %

V: sehr dunkles Violettgranat, schwarze Reflexe, kräftiger Körper

N: Banane, Kräuterwürze, zarte Lakritze, rote und blaue Beeren und Weichseln

G: rund und mollig und süß, blaue Beeren, Hauch Karotte, dabei aber kräftige, reife, aber noch vernehmliche Tanninstruktur, ziemlich lange

B: 18 – 19, aber noch warten...

**2011 Cabernet Franc, Tenuta del Trinoro**, Chianciano Terme SI, Toscana, I

T: 450 – 600 m Seehöhe, südlichste Toscana, Ende November gelesen, bis 16 % Alkohol; 90 % CF, 6 % CS, 4 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Sandig, reif rotbeerig, süße Lakritze, Macchia

G: süß rotbeerig und viel strukturgebende, aber süße Tannine, ziemlich lange, (aktuell) wohl der hedonistischste Wein des Abends – sehr lange süß und sandig-strukturiert abgehend, zugänglicher als der flight-Partner

B: 19



**Französischer Apfelkuchen mit Beerenspiegel und Vanilleeis**, ein angenehmer und molliger Abschluß mit 18 Punkten – haben wir uns auch verdient nach diesem mehr wissenschaftlichen als hedonistischen Abend 😊😊😊! Das soll absolut keine negative Kritik an dieser Veranstaltung sein, denn oenosophischer Zugewinn ist natürliche und wesentliche Aufgabe und Zielsetzung unserer Bruderschaft. Und diese Aufgabe wurde durch die, in diesem Falle einer so selten solo

auftretenden Rebsorte, besonders aufwendige und schwierige Vorbereitungsarbeit unserer WBB Gottfried, Kurt und Peter glänzend erfüllt: es dürften wohl nur wenige aus der Runde dieses Abends jemals schon eine Handvoll reiner CFs nebeneinander gekostet und niemand schon jemals so einen umfassenden weltweiten Überblick dieser Sorte genossen haben. Nur auf einen prominenten CF-Vertreter (wenn auch Cuvée) mußten wir – im Interesse einer überschaubaren Preiskalkulation der Probe – verzichten: Château Cheval Blanc weist (zumindest nach bepflanzten Hektar) immerhin 57 % CF-Anteil auf.

Die hēdonē ist dann doch auch an diesem Abend noch zu ihrem Recht gekommen, denn die „Italienrunde“ war ein Genuß, der durchaus an die bisherigen Abende des Jahres mit Mariental- und Dominus-Vertikalen anschließen konnte. Und in einigen Jahren könnte auch der 2011er von Gager in diese Liga gehören.

Herzlichen Dank unseren drei Weinbrüdern und der Küche des „Josef“, die diese feine Verkostung erneut mehr als adäquat umrahmte. Und ein besonders lautes Dankeschön ergeht an Herrn Erwin, der nicht nur das Service inclusive der Weinbetreuung in gewohnt perfekter Weise übernahm, sondern auch, um diesen Abend betreuen zu können, seinen wohlverdienten Urlaub verschoben hat!

*H. Huber*