

## FWP Jänner 2018

# Schraubverschluß gegen Kork

Winzer Albert Gesellmann, Deutschkreutz, mit WBB Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner, unterstützt von Andrea Krenner

*Restaurant Josef*

Ich glaube, daß ich 1974 das erste Mal Wein aus einer Bouteille mit Schraubverschluß getrunken habe – einen frisch-fruchtigen Fendant, in der Schweiz. Sonst waren damals Wein und Kork sozusagen synonym, leider auch in der ungunstigen und nicht seltenen Bedeutung des Korkfehlers. Aber da mußte man eben durch (wenn man den überhaupt identifizieren konnte) – ein Schraubverschluß oder ein Kronkorken waren nur bei billiger Konsumware vorstellbar. Und die Schweizer sowieso anders.

Die konsumierten Weine wurden mit den Jahren teurer, geschmackliche Feinheiten wurden wichtiger, und da fiel es immer unangenehmer auf, wenn so ein Stoppel um vielleicht 5 Schilling eine Flasche, für die man das 20- oder 30-fache gezahlt hatte, ruinierte. Dazu nahmen wohl mit dem Weinboom der 90er-Jahre die Qualitätsprobleme beim Kork, auch durch qualitätsunkritische Produktionssteigerung, zu. Ein lautes Signal war der teure Prozeß, den der prominente Piemonteser Winzer Elio Altare gegen seinen Korklieferanten anstrebte und gewann. Winzer, Weinjournalisten und Konsumenten interessierten sich deshalb auch mehr und mehr für die Alternativen zum Kork. Deren Imageproblem blieb freilich – auch wenn schön langsam in Europa sickerte, daß man bei unseren „Antipoden“ nicht nur tolle Weine machte und sogar solche prominente und teure Weine wie Penfolds' Grange oder Henschkes Hill of Grace mit Schrauber zu haben waren.



*Jessssasmarandjoosef, der is ja gschrauft!*

*Albert Gesellmann  
zitiert frühe  
Kundenreaktionen*

Das Weingut Gesellmann hat 2003, zunächst sehr vorsichtig, begonnen, einen Teil seiner Flaschen, auch in Rot, mit Schraubverschlüssen zu versehen. Unverständnis und Widerstände in der Kundenschaft, mehr der professionellen als der privaten, waren groß. Anfänglich erntete man sogar Entrüstung, als man in 6er-Kisten 5 verkorkte mit einer verschraubten Flasche lieferte. Inzwischen ist aber das gesamte Programm des Hauses in beiden Versionen erhältlich – und das lange genug, um über einen vernünftigen, auch für Rotweine aussagekräftigen Zeitraum, einen vergleichenden Überblick zu bekommen.

Heute ist der Schraubverschluß in der Mitte der Weinwelt angekommen – manche prominente Winzer in

Österreich und anderen Ländern verwenden kaum noch oder gar keinen Kork mehr. Mitunter kommt es sogar vor, daß die Spitzenflaschen geschraubt und die billigeren Kreszenzen gekorkt sind! Und hieß es früher aus der Gastronomie „Wäh, Schraubverschluß, stillos!“, hört unser Gast heute „Viel zu viel Aufwand beim Aufmachen, bitte liefere Schrauber!“ Die Lagerung bleibt bei Gesellmann für die Schraubflaschen liegend, stehend wäre aber genauso möglich; die sonstigen Bedingungen mit Feuchtigkeit, Temperatur, Dunkelheit etc. wie gehabt. Inzwischen werden Spitzenweine zu 10 % für Privatkunden auf Wunsch geschraubt, bei einfacheren ist der Schrauberanteil viel höher.

Das Füllniveau bleibt ident, nur rechnet man für den starren Schraubverschluß 4 cm Gaspuffer für Temperaturschwankungen, Kork hat nur 1 cm Polster (im äußersten Notfall kann ja der Kork nachgeben...); die Abfüllung erfolgt unter CO<sub>2</sub> als Schutzgas bei Weißweinen, Stickstoff wird bei Roten verwendet.

Preisfrage? Flaschen mit Gewinde sind inzwischen billiger als glatte, die Kapsel „Stelvin deluxe“ kostet gut 20 c, hochwertige Korke zwischen 60 c und 1 € 20 c.

Die Idee für den heutigen Abend wurde zwischen Albert Gesellmann und unserem Komtur Willi Schützenberger bei einer G-Komplettvertikale in Magnums in diesem Lokal vor knapp einem Jahr geboren. Wir haben beim Weingut Gesellmann nämlich die großartige und wohl einzigartige Möglichkeit, über mehr als 10 Jahrgänge die selben Trauben, die selbe Vergärung, den selben Ausbau, die selbe Cuvée, die selbe Charge, die selbe Lagerung in geschraubten wie verkorkten Flaschen zu haben – NUR der Verschluss differiert! Beste Voraussetzungen für eine richtiggehende Doppelblindstudie: die Verkoster wissen zwar Wein und Jahrgang der flights, aber nicht, welcher der beiden (natürlich in zufällig wechselnder Seitenverteilung) aus der Kork- und welcher aus der Schraubflasche kommt; und unsere Sommeliers Michael und Heinz, die naturgemäß wissen, in welcher Karaffe sich die jeweilige Version befindet, schenken nicht selbst ein, sondern lassen dieselben durchgehen – so sollten auch subtilste, unabsichtliche Signale unterbleiben.

Technische Daten: je Weinjahrgang und Verschlussart eine Eintelflasche, 21 (beim Einschenken sehr disziplinierte) Teilnehmer, maschinelles Gabriel-Glas in der heimeligen Atmosphäre des Peter-Baumann-Stüberls im Josef. Zweier-flights Kork/Schrauber. Es folgte eine Abstimmung unter den Teilnehmern, welcher Wein (links/rechts) an diesem Abend besser sei (Punkte können differieren – z. B. wg. Potenzial...), Doppelnennungen (oder Ennhaltung) waren möglich. Danach gab's die Aufdeckung, welcher Wein verschraubt, welcher verkorkt gewesen war.

Die Weine waren ca. 8 Stunden offen, kurz vor dem Servieren dekantiert.

„Aufwärmrunde“:

### 2015 hochberc weiß

T: Gemischter Satz aus über 50 Jahre alten Reben – gezählte (und geschraubte) 1.200 Flaschen pro Jahrgang

V: helles Gelb mit grünen Reflexen

N: satte Ringlotten- und Ananastöne, grüner Pfeffer, leichte Thymiannoten darüber

G: sehr runde cremige Sache auch am Gaumen, wieder reife gelbe Früchte mit Pfefferwürze, ziemlich lang, saftig und profund auf der Zunge, sogar wärmend, mit fruchtigen und kräuterigen Rückaromen

B: 18



Dazu Häppchen mit **Raclettekäse & Blunzen** 18, **Verhackertem** 18, **Lardo** 17, herrlich süßem **Grammelschmalz vom Gansl** 19, außerdem ein Tapas-Teller: feines **Fleischlaberl** mit **Erdäpfelcrème** und **gerösteten Zwiebeln** 17.



### 2015 Chardonnay Steinriegl

T: lange auf Feinhefe, 35 % neues Holz, 300 l Fässer. Grober Schotterboden für 2 m Tiefe, darunter Kalk; Schraubverschluss.

V: Goldgelb, mittlerer Körper

N: Kalkmineralik, grüne Stachelbeeren, weiße Ribisel

G: lebendige, aber gut eingebaute Säure, reife Frucht mit Stachelbeeren und Ananas, schöne Fruchtsüße, mittellange, kreidig-mineralischer Nachklang

B: 17++ Zukunftswert – legt im Glas längerfristig und mit höherer Temperatur deutlich zu!

**Bouillabaisse vom Neusiedlersee mit Paprikakraut;** teils gebratener Fisch (Forelle, Karpfen, Zander) in perfekter saftiger Konsistenz, eine Miesmuschel, in paprikasüßer klarer Suppe: 18 P.



**2010 Pinot Noir Siglos**

T: Siglos = ungarisch für „Eidechse“. Schwerer lehmiger Boden, darunter Kalk. Maischegärung, einige Male der Hut untergestoßen, 2010 70 % neues Holz in zweiter Gärung. Sehr kühler Jahrgang, gut für diese Traube.

Links

V: Granat mit Violett, leichter Körper

N: zarter Walderdbeerton, Minerale

G: recht stahlig, dahinter reife Beerenfrucht, auch hier Walderdbeere, zart gewoben, kürzer

B: 18, noch nicht ganz am Punkt

Schrauber

Rechts

V: Granat mit Violett, leichter Körper

N: zarter Walderdbeerton, Waldboden, Minerale,

G: weicher, reifere Frucht; nicht so klar definiert, aber mehr Freude

B: 18 hier und jetzt

Kork

7	14	Sieger:	Kork
---	----	---------	------

**2008 Pinot Noir Siglos**

T: 2008 kühles Jahr, festere Tannine

Links

V: Granat mit braunen Reflexen, kräftigerer Körper

N: recht karamelig, wirkt recht alt, deutliche Sekundäraromen wie Kaffee, Baumrinde, Waldhonig

G: auch hier gewisse Madeiranoten, aber nicht „hinüber“; etwas salzig, insgesamt aber sympathisch, und doch recht lange, aber leicht ausgezehrt?

B: 18-

Kork

Rechts

V: Granat mit zartem Violett, kräftigerer Körper

N: duftig, würzig, Kräuternoten über Himbeeren und Erdbeeren, macht an der Luft weiter auf

G: sehr schön strukturiert, auch hier reife, süße Beeren, beides bleibt ziemlich lange im Mund, auch die Rückaromen, mit Mineralbetonung

B: 18++ noch einiges an Zukunft!

Schrauber

6	15	Sieger:	Schrauber
---	----	---------	-----------

## 2007 Pinot Noir Siglos

T: Wärmeres Jahr

Links

V: Granat mit braunorangen Noten, Wasserrand, mittlerer Körper

N: Fisch, Tran im ersten Eindruck? Dann aber abgerundet, eingekochte Mieze Schindler, fast likörig, Hauch Milchkafee

G: kühl, klar, beerig, sehr feine und sehr lange anhaltende nicht vordergründige Struktur, schön elegant süß, sogar etwas wärmend im Abgang

B: 18.5 – 19

Kork

Rechts

V: Granat mit Braunorange, Wasserrand, kräftiger Körper

N: Sehr elegante Likörnoten von reifen, würzigen roten Beeren, fast ein bissl Veilchenduft

G: fein, reife malzig umspielte Beeren, schöne Struktur, feine Süße, Hauch Wärme, die Struktur und beerige Süße lange anhaltend

B: 19

Schrauber

7	16	Sieger:	Schrauber
---	----	---------	-----------



## 2009 Opus Eximium

T: Beginn des Projektes 1988 als „Cuvée Nr. 1“ mit Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Pinot Noir, später dann nach verschiedenen Zwischenstufen 60 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt, 20 % St. Laurent

Links

V: dunkelviolett bis schwärzlich, mittlerer Körper

N: Minze bis Eukalyptus, Lakritze, dunkle Schokolade, schwarzbeerige Frucht

G: sehr mächtige Struktur, dazwischen hängen reife dunkle Fruchtnoten, schwarze Beeren, gewichtig, derzeit nicht endgültig zugänglich

B: 18.5 Potenzialwertung

Kork

Rechts

V: dunkelviolett bis schwärzlich, mittlerer Körper,

N: freundlicher als der linke, beeriger, leichter Milchkaffe,

G: rauher, noch kantigerer Struktur, reife Frucht, Gewicht, aber noch pelzige Zunge

B: 18.5 Potenzialwertung

Schrauber

<b>8</b>	<b>11</b>	Sieger:	<b>Schrauber</b>
----------	-----------	---------	------------------

### 2008 Opus Eximium

Links

V: Granat, sehr kräftiger Körper

N: sehr trockene Lakritze, rote Beeren, Mineral, etwas Mokka

G: sehr saftig, feine süße Tannine, noch rauhe Zunge, nicht so lange wie der 09er

B: 18.5

Schrauber

Rechts

V: Granat mit violetten Reflexen, sehr kräftiger Körper

N: wenig eindrucksvoll, zart rotbeerig, etwas Lakritze

G: saftig, beerig, noch leichte Tannine merkbar, mittellang

B: 18

Kork

<b>15</b>	<b>9</b>	Sieger:	<b>Schrauber</b>
-----------	----------	---------	------------------

### 2006 Opus Eximium

Links

V: Granat mit Hauch Blau, kräftiger Körper

N: wollüstige Nase mit reifen, likörigen Erdbeeren, sehr delikat und mit Blüten Spuren

G: reife rote Früchte und Beeren, die Wollust spielt sich hier auch auf der Zunge weiter ab mit reifen, feinen süßen roten Beerennoten, feingewoben und lange zart ausklingend

B: 19

Kork

Rechts

V: Granat, kräftiger Körper

N: wollüstige Nase mit reifen, likörigen Erdbeeren, sehr delikat und rund

G: reife rote Früchte und Beeren, noch strahligere Struktur, aber auch hier die süßen Beeren, feiner beerig-süßer und langer Ausklang

B: 18.5 – 19

Schrauber

<b>11</b>	<b>12</b>	Sieger:	<b>Schrauber</b>
-----------	-----------	---------	------------------

**2015 Bela Rex (Magnum)**

T: früher eher bunte Cuvée, mit vielleicht Carmeniére und Cabernet Franc, aber seit ca. 2000 ungefähr 50 : 50 Cabernet Sauvignon und Merlot; Barriques, um 60 – 70 % neu

V: schwarzviolett, mit karminrotem Untergrund, dichter Körper

N: Holunder- und Heidelbeeren, süße Lakritze, Hauch Espresso

G: die reifen schwarzen Beeren auch im Mund, mit süßen, natürlich sehr deutlichen Tanninen, sehr lang

B: 19++ potenziell – sozusagen diesmal Arrivageverkostung

**Milchkalbsrückensteak** zartrosa und zart strukturiert, herrliches Fleischaroma; cremiges und aromatisches **Pilzrisotto**, pannonisches **Schmorgemüse** 19 Punkte



**2008 Bela Rex**

Links

V: Granat mit violetten Reflexen, zarterer Körper

N: süße reife rote Früchte, zartes Karamel, süße Lakritze – später aus dem leeren Glas gerochen herrliche Aromawelt, umfassend, vanillig abgerundet, köstlich

G: schöne rote Beeren, bissl Säure, mittellang, kommt mit der Nase bei weitem nicht mit

B: 17.5 wohl mit viel Raum nach oben!

Schrauber

Rechts

V: Granat mit violetten Reflexen, zarterer Körper

N: süß, etwas Karamel, etwas erdig

G: eher dominierende Säure, rote Beeren, kürzer

B: 17, wohl auch altersmäßig ungünstig „erwischt“ Kork

<b>14</b>	<b>9</b>	Sieger:	<b>Schrauber</b>
-----------	----------	---------	------------------

**2007 Bela Rex**

T: Warmer Jahrgang

Links

V: dunkles Granat, viel Körper

N: likörige rote reife Früchte, Preiselbeeren, süße Lakritze, dunkles Karamel im Hintergrund

G: herrlich saftig, reifbeerig, sehr schön strukturiert, völlig eingebundene Tannine, ziemlich lange mit strukturiertem Abgang, beeriges Echo

B: 18.5

Schrauber

Rechts

V: dunkles Granat, viel Körper

N: likörige rote reife Früchte, Preiselbeeren, süße Lakritze, dunkles Karamel im Hintergrund

G: herrlich saftig, reif-beerig, sehr schön strukturiert, völlig eingebundene Tannine, ziemlich lange mit strukturiertem Abgang, beeriges Echo, um einen Hauch kantiger als der Flightpartner

B: 18.5

Kork

<b>16</b>	<b>7</b>	Sieger:	<b>Schrauber</b>
-----------	----------	---------	------------------

**2006 Bela Rex**

Links

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Blühende Rosen, reife Kirschen, Mokka, reife süße Lakritze

G: reif, saftig, rotfruchtig, rund, mundfüllend, nicht sehr viel Struktur, aber mollige Länge

B: 18.5

Kork

Rechts

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Blühende Rosen, reife Kirschen, Mokka, reife süße Lakritze

G: reif, saftig, rotfruchtig, rund, mundfüllend, nicht sehr viel Struktur, aber mollige Länge, um einen Hauch weniger packend am Zungengund

B: 18

Schrauber



<b>14</b>	<b>10</b>	Sieger:	<b>Kork</b>
-----------	-----------	---------	-------------

**2009 Blaifränkisch hochberc**

T: sehr alte Stöcke, für G, steilste Lage des Gutes, im Jahr 2000 mit eigenen Rebstöcken neu beplanter Garten. Ab 2005 „offen“\* vergoren in 500 l Eichenfässern, gerebelt, händisch untergestoßen, für 40 Tage; dann Deckel drauf, später umgepumpt für Malolaktik. Nur neue Fässer, zur Brettanomyces-Vermeidung. 2006 Falstaffsieger, trotz „Nichtmodernität“ \*(mit CO<sub>2</sub> abgedeckt, Plexiglasdeckel).

Berc = Mittelhochdeutsche Schreibweise für „Berg“.

Neu eine vorerst experimentelle Stockkultur: Dichtpflanzung für tiefere Wurzelung, aber wenig Ertrag, Bodenbearbeitung mit Pferden.

Links

V: sehr dunkles, fast opakes Violettgranat, kräftig färbender Körper

N: Hauch Mandelnoten, reife süße Lakritze, reife Weichseln

G: alkoholische reife rote Früchte, winterliche Gewürze, Wärme, feine süße Tanninstruktur, lange

B: 18.5

Schrauber

Rechts

V: sehr dunkles, fast opakes Violettgranat, kräftig färbender Körper

N: reife süße Lakritze, reife Weichseln

G: alkoholische reife rote Früchte, feine süße Tanninstruktur, lange

B: 18

Kork

<b>17</b>	<b>5</b>	Sieger:	<b>Schrauber</b>
-----------	----------	---------	------------------

**2008 Blaufränkisch hochberc**

Links

V: Violettgranat eher heller, kräftiger Körper

N: Lakritze, bissl Rauch, zart grüne Noten, Butterkeks, Weichselsaft

G: sehr süß, reif rotbeerig, schöne feine Tanninstruktur, ziemlich lange, saftig, rotbeerige Rückaromen

B: 18.5

Kork

Rechts

V: Violettgranat eher heller, kräftiger Körper

N: Lakritze, Mokka, Butterkeks, Weichselsaft

G: sehr süß, reif rotbeerig, schöne feine Tanninstruktur, ziemlich lange, saftig, rotbeerige Rückaromen

B: 18.5

Schrauber

7	13	Sieger:	Schrauber
---	----	---------	-----------

**2007 Blaufränkisch hochberc**

Links

V: leicht aufhellendes Violettgranat, kräftiger, färbender Körper

N: sehr blütenhaft, süße beerige Töne, Lakritze

G: salzig, rotbeerig, süßes Tannin, ausreichende Struktur, mittellang

B: 18.5 – 19

Schrauber

Rechts

V: leicht aufhellendes Violettgranat, kräftiger, färbender Körper

N: etwas rußiger als der linke, nach anfänglichem Sauerkraut, das dann ablüftet

G: Hauch süßer, ausgewogener, aber weniger Charakter

B: 18.5

Kork

12	10	Sieger:	Schrauber
----	----	---------	-----------

**Österr. Käseauswahl, Rohwürste und –schinken, Chutneys, 18 Punkte**

**2008 G**

Auf seinen Lehr- und Wanderjahren von Südafrika bis ins Napa Valley reifte in Albert Gesellmann der Entschluß, auf Basis der autochthonen österreichischen Sorten einen Wein zu entwickeln, der sich in der Spitze, vielleicht der Weltspitze etablieren kann. Der international cuvierte „Bela Rex“ bekam daher 1997 im Hause Gesellmann („G“) noch einen „Vorgesetzten“, der aus Blaufränkisch und St. Laurent besteht, anfänglich in einem Verhältnis von 85 : 15 %.

T: Konstant 95 % Blaufränkisch 5 % St. Laurent seit 2002, sehr alte Stöcke – die ältesten 40- bis 90-jährige Blaufränkischstöcke, vom Hochberc. Holzgärstände, geschlossen.

Links

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: Lakritze, rote Beeren, zartes Mineral

G: kühl beerensaftig, hervorragend ausgewogen, feine Struktur, zarte Säurennoten,





gerade für schönen Trinkfluß geeignet, sehr gewichtig auf der Zunge; schön strukturiert abgehend, lange

B: 19

Kork

Rechts

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: Lakritze, rote Beeren, zartes Mineral

G: kühl beerensaftig, hervorragend ausgewogen, feine Struktur, zarte Säurenoten, gerade für schönen Trinkfluß geeignet, sehr gewichtig auf der Zunge; schön strukturiert abgehend, lange

B: 19

Schrauber

<b>11</b>	<b>10</b>	Sieger:	<b>Kork</b>
-----------	-----------	---------	-------------

### 2006 G

Links

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: süß, rotbeerig, Lakritze, Rinde, Zimt

G: süß und fruchtig, sehr feine Tanninstruktur, sehr fein strukturiert, lange abgehend mit rotbeerigen Noten

B: 19.5

Kork

Rechts

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: süß, rotbeerig, Lakritze, Zimt

G: süß und fruchtig, sehr feine Tanninstruktur, lange abgehend mit rotbeerigen Noten; um einen Hauch weniger ausgewogen als der andere im flight, etwas kantiger (≡ längeres Leben?)

B: 19

Schrauber

<b>8</b>	<b>12</b>	Sieger:	<b>Schrauber</b>
----------	-----------	---------	------------------

### 2004 G

Links

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: Kirschen, Lakritze, bissl Rauch, dunkle Schokolade

G: feinst ausgewogen mit Beerenfrucht, feiner süßer Tanninstruktur, reif, mundfüllend, lange zart strukturiert und beerensüß abgehend

B: 19.5

Kork

Rechts

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: Kirschen, Lakritze, minimal und passager Kohlstinkerl, dunkle Schokolade

G: feinst ausgewogen mit Beerenfrucht, feiner süßer Tanninstruktur, reif, mundfüllend, lange zart strukturiert und beerensüß abgehend

B: 19.5

Schrauber

<b>12</b>	<b>12</b>	Sieger:	<b>Remis</b>
-----------	-----------	---------	--------------

Natürlich war das ein Abend tiefschürfender Vergleiche, generell aber dominierte ganz einfach die großartige Qualität der Weine des Hauses Gesellmann. Eine bemerkenswerte Erkenntnis kristallisierte sich gegen Ende des Abends heraus: Je älter der Wein (bei perfektem Kork) desto geringer die Unterschiede. Wobei allerdings die älteren Jahrgänge mit den à priori stärkeren Weinen besetzt waren, deren Charakter weniger zu erschüttern ist. Ausfälle freilich liegen beim Schrauber erfahrungsgemäß nur im Promille-, beim Kork aber im Prozentbereich... allerdings waren wir an dem Abend mit keinem konfrontiert. Wohl gemerkt: Michael und Heinz haben nach dem Öffnen nicht einmal am Flaschenhals geschnuppert, geschweige denn am Kork, denn ein Korkfehler wäre für die Gesamtbilanz relevant gewesen und hätte nicht eliminiert werden dürfen.

Wir müssen nicht nur Albert Gesellmann (mit seinen plastischen wie informativen Anmerkungen), Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner für diesen önologisch so einzigartigen Abend danken, sondern auch der Besetzung des „Josef“: hervorragendes Essen, der erstklassigen Weine würdig, verschaffte uns die Unterlage, um den Abend durchzustehen. Dazu kam die freundliche und diskrete Betreuung durch die Servierbrigade mit Herrn Erwin und Kollegen als perfekte Abrundung.

Auch wenn der Abend sehr lang war (33 Weine, von 18:30 bis 22:30), blieben doch Konzentration und Einschenkdisziplin der Teilnehmer bis zum Ende erhalten – zu spannend war das Thema, und die Aufdeckungen wurden, je später, je kontroverser. Am zarten Pinot erkennt man freilich auch leichter eine Linie, die Kork von Schrauber abgrenzt, als an einer profunden Cuvée. Im Endergebnis hatte bei den 15 Flights 11x die Flasche mit dem Schraubverschluß die Nase vorn, 3x die verkorkte; dazu gab es ein Unentschieden. Statistisch betrachtet: in Summe gab es 192 Stimmen für die verschraubten und 138 für die verkorkten Weine (Mittelwert 12.8 bzw. 9.2).

Fehlen nur echte Langzeitversuche bei bis über 20 Jahren Lagerung, die man aktuell höchstens mit alten Granges oder Hills of Grace durchführen könnte – leider wohl auch mit viel Geld nicht darstellbar. Aber wir können ja die heutige Verkostung in 10 Jahren wiederholen: Das würde sich wahrhaft lohnen!

*H. Huber*

*Abstimmungsprotokoll: M. Schenkenfelder und H. Lehner*