

FWP April 2018

Bordeaux 2015 – Arrivage

Willi Katschthaler / vinovino, WB DI Dr. Thomas Rainer mit Hilfe von Andrea Krenner
Restaurant Herberstein

„The 2015 Bordeaux vintage is incredible“ hupte der Börsendienst Bloomberg; winemag.com tönte von einem Rekord an 100-Punkte Weinen. Etwas differenzierter sahen andere die Sache: der „Decanter“ sieht ein uneinheitliches Bild mit einige herausragend gelungenen Weinen und zitiert Stephan Graf Neipperg, der einen fruchtbetonten Jahrgang konstatiert, den man aber wohl erst in 10 Jahren wirklich klar einschätzen können wird. Analytisch und differenzierend auch der webshop von Mövenpick, wo Rene Gabriel genau darlegt, was ein ganz großes Jahr ausmacht; es brauche

- in Weiß, Rot und Süß Topweine: ✓
- Médoc, Graves wie Libournais Topweine: ✓
- Zweitwein reflektiert Grand Vin: Ø
- klare Differenzierung der Top- von Mittelklasse in Korrelation mit den Preisen: Ø
- sämtliche wichtige Apellationen in Spitzenverfassung: Ø
- bescheidene Lagen mit tollen Weinen: Ø
- insgesamt hoher Anteil von hervorragenden Weinen: ✓

... also ist er nicht restlos von der Größe des 2015ers überzeugt.



Unser Gast (www.vinovino.at) nennt 2015 ein angenehmes Jahr – sehr gut bis, in der Spitze, ausgezeichnet. Auch kleine Weine sind sehr gut. Nur St-Estèphe läßt ein bissl aus... Der Jahrgang ist weniger opulent als 2009 und weniger klassisch als 2010. 2014 übrigens ist auch nicht zu unterschätzen, obwohl medial ziemlich übersehen, und dementsprechend auch preislich recht freundlich...

Die angegebenen Prozentsätze geben die aktuelle Assemblage an, soweit sie von Willi Katschthaler zu eruieren war, nicht die Gutsbestockung wieder.

Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger konnte 21 Teilnehmer im alten Gewölbe des Kremsmünsterer Stiftshauses begrüßen; wir verkosteten aus ilios-Gläsern Nr. 2. Weine wurden in 2er-flights dekantiert offen serviert (nur der einzige Pomerol kam solo), deren Preise aber erst nach Ende der Verkostung offengelegt.

2017 Grüner Veltliner Ried Klostersatz Federspiel, Urbanushof Paul Stierschneider, Dürnstein-Oberloiben, Wachau

V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen, schöner Körper

N: Hauch Aceton, Physalis, Briocherinde, Kalkstaub

G: sehr fundamental-saftig, leicht adstringierend, gute Säure ohne hervorzustechen, geringes Bitterl im Abgang

B: 17

2017 Riesling Terrassen Loibenberg trocken ohne Qualitätsstufe, Urbanushof Paul Stierschneider, Dürnstein-Oberloiben, Wachau

V: sehr blasses Strohgelb, leichterer Körper

N: Hauch Schweiß und Banane, Mineral,

G: wärmend-pfeffrig, saftig, dabei gewisse Noblesse, feine Struktur, lange anhaltend

B: 17+

Château Lanessan, Haut-Médoc

T: 50 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 10 % Petit Verdot, 5 % Cabernet Franc; solange diese Klassifikation galt, lief dieses Gut unter Cru Bourgeois Supérieur

V: Granat mit violetten Anklängen, kräftiger Körper

N: Reife Kirschen, Lakritze, dunkle Schoko

G: saftige Tannine, werden sich gut einbauen, aber schon jetzt eigentlich recht schön auf der Zunge; Mandelnoten im mittellangen Abgang

B: 16

P: 21,- €

Château de la Dauphine, Fronsac

T: 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

V: Violettgranat, leichter Körper

N: bissl Pralinènoten, Preiselberlen

G: nichtgezuckerte Preiselbeeren, rußig, etwas ruppig

B: 16-

P: 26,- €

Intensive **Bouillon** mit kleinem, cremigem **Kaspreßknödel** 18 P



Château Poujeaux, Moulis-en-Médoc

T: 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 5 % Cabernet Franc; in großen Jahren vorzüglich, generell ein sehr zuverlässiges Weingut

V: dunkleres Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: rote reife Beeren, Lakritze

G: sehr kräftige rote Beeren, reife süße Tannine, natürlich noch pelzig, aber recht lange

B: 17+, potenziell höher

P: 39,- €

Château Cambon la Pelouse, Haut-Médoc

T: 50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 18 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, sehr gut färbender kräftiger Körper

N: rote Beeren, Lakritze,

G: rotbeerig, eher zurückhaltend, schöne Struktur, Tannine recht weich, letztendlich recht lange abgehend

B: 17+, auch hier höhere Erwartung

P: 22,- €

Klassisches Beef Tatare köstlich abgemischt, finden viele einfach perfekt! 19++P!



Château Grand Puy Lacoste, 5^{ème} Cru classé, Pauillac

T: 74 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 3 % Cabernet Franc

V: Violettgranat, leichterer Körper

N: cremiger Kalbsfond, darüber Kräuterduftigkeit, Hauch Weißbrotrinde, Milchkafee

G: zart saftig, beerig-fruchtig, schöne elegante Struktur, langer, strukturiert-beeriger Abgang

B: 18

P: 98,- €

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2^{ème} Cru classé, Pauillac

T: 68 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 2 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: rote reife Beeren, nur zarte Lakritzwürze

G: profunder als der Flightpartner, reif rotbeerig, ziemlich lange mit eleganten Tanninen

B: 18+

P: 190,- €



Bries mit Cremechampignonnudeln in braunem Fond,
Linsen agrodolce 19 P

Château Canon la Gaffelière, 1^{er} Grand Cru classé B, St-Émilion

T: 55 % Merlot, 37 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon

V: dunkles Violettgranat, leichterer Körper

N: rote Beeren, etwas Lakritze,

G: relativ gewichtig, süße Tannine, ziemlich lang und gut strukturiert

B: 18+

P: 114,- €

Château Barde Haut, Grand Cru classé, St-Émilion

T: 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

V: dunkles Violettgranat mit schwarzem Kern, mittlerer Körper

N: Preiselbeeren und Himbeeren, sehr dunkle Schokolade

G: sehr saftig-beerig, profund, süße und recht anschmiegsame Tannine, ziemlich lange

B: 18+

P: 49,- €

Château Brane-Cantenac, 2^{ème} Cru classé, Margaux

T: 53 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 7 % Cabernet Franc

V: dunkles Granat mit leichten Violettreflexen, leichteren Körper

N: Lakritze, reife Beeren, Kirschen; Hauch Naphthalin

G: sehr rund und saftig, profund, ziemlich lange

B: 18 – 19

P: 90,- €

Château Giscours, 3^{ème} Cru classé, Margaux

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, mittlerer, trotzdem färbender Körper

N: deutlich Naphthalin-Lakritze, eher schüchterne Beeren und rote Früchte

G: Profunde saftiger Auftritt, süße Tannine, lange, für dieses Gut sehr früh zugänglich

B: 18+

P: 72,- €

Château Meyney, Cru bourgeois, St-Estèphe

T: 56 % Cabernet Sauvignon, 26 % Cabernet Franc, 9 % Merlot, 9 % Petit Verdot; gilt nicht als Arrivagemeister, dafür langlebig... und die Klassifikation als „bürgerliches Gewächs“ greift schon lange zu tief!

V: dunkles Violettgranat, leicht färbender mittlerer Körper

N: dunkle Beeren, Lakritze, Haucherl Rauch, Andeutung Obers

G: bissl pelzige Zunge, etwas trockene Beeren, sehr gut balanciert, leichter, aber doch recht lange mit Struktur

B: 18

P: 37,90 €

Château Calon-Ségur, 3^{ème} Cru classé, St-Estèphe

T: 57 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Zarte Röstung, reife rote Beeren, Lakritze

G: bissl pelzige Zunge, etwas trockene Beeren, sehr gut balanciert, hintennach recht profund und druckvoll auf der Zunge, ziemlich lange

B: geht gegen 19 – der Verlässlichste dieser heuer benachteiligten Appellation, der eben trotzdem überzeugt!

P: 106,- €

Bevor wir uns die letzten und als beste des Abends geplanten, roten flights vornehmen, wird eine Auflockerung in Weiß serviert:

Château de Fieuzal blanc, Cru classé, Léognan

T: 55 % Sémillon, 45 % Sauvignon Blanc

V: helles Goldgelb, relativ kräftiger Körper

N: leicht minzige gelbe Frucht, Kokos & Ananas

G: auch hier ein Anklang an Piña Colada, in der Richtung auch dann sogar etwas koniferig, wärmend und recht lange so abgehend

B: 17+

P: 54,- €

Domaine de Chevalier blanc, Cru classé, Léognan

T: 76 % Sauvignon Blanc, 24 % Sémillon

V: helles Strohgelb, silbrige Reflexe, mittlerer Körper

N: Cassis noir, Weißbrotrinde, leichtes Gras, reife Banane

G: geradezu profund, sehr gelbfruchtig-exotisch, aber auch weißer Pfirsich, Mango, sehr lange und schön strukturiert

B: 19

P: 125,- €

Château De Pressac, Grand Cru classé, St-Émilion

T: 78 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 6 % Cabernet Sauvignon, 2 % Petit Verdot

V: sehr dunkles Violett, schwarzer Kern, färbender mittlerer Körper

N: intensive Lakritze, reife Weichseln, dunkle Schokolade, heller Tabak

G: sehr dicht saftig, aber relativ kurz, trotz seines Gewichts auf der Zunge

B: 18

P: 38,- €

Château Larrivet Haut Brion, Léognan

T: 62 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

V: granatrot, eher kräftiger Körper

N: rote Früchte, mäßig Lakritze, nicht sehr ausdrucksstark

G: wirkt ein bissl flach, rote Früchte, nicht recht gewichtig

B: 17 – aber einige Verkoster bestehen darauf, daß dieser in ein paar Jahren hervorragend sein wird

P: 46,- €

Château Leoville Poyferré, 2^{ème} Cru classé, St-Julien

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 6 % Petit Verdot, 3 % Cabernet Franc

V: violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: dunkle Schoko, Weicheln

G: sehr schön definiert; wirkt zuerst leichter, aber jedenfalls strukturiert, dann aber sehr lange und durchaus mit rotbeerigen und rotfruchtigen Noten abgehend

B: 18++

P: 110,- €

Château Du Tertre, 5^{ème} Cru classé, Margaux

T: 45 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot; das Gut hat noch nie so hohe Bewertungen erhalten wie 2015!

V: granatrot, leichterer Körper

N: schön rotbeerig und bissel Wildnoten – klassische Cabernetnase mit Lakritzwürze

G: profund saftig, reif rotfruchtig, sehr gewichtig, Tannine als Würze, aber nicht vordrängend; sehr lange im Abgang, dabei immer noch wärmend, dunkelbeerig, reif

B: 19

P: 49,- €

Château Gazin, Pomerol

T: 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

V: helleres Rubin, sehr kräftiger Körper mit deutlich Farbe

N: würzig durch Lakritze, frische Leinenwäsche/Ambra, Hauch Hellerzuckerl

G: dunkler Weichelsaft; wirkt zwar durchaus profund, aber nicht sehr griffig am Zungengrund.

B: 18

P: 94,- €

Eine in zwei Tranchen servierte schöne Käseauswahl (die erste ist hier abgebildet) schloß den zuvor von der Herberstein-Küche schon sehr gut behandelten Magen und beinhaltete auch ein paar sehr gut passende Partner zum süßen Finallight:



Château Lafaurie-Peyraguey, 1^{er} Cru classé, Sauternes

T: 93 % Sémillon, 6 % Sauvignon Blanc, 1 % Muscadet (Bestockung)

V: helles Goldgelb, kräftige Abrinner

N: helles Malz, reife Ananas

G: reiche Aromen von Ananas mit Vanille, cremig auf der Zunge, lang mit strukturreichen Ananasnoten abgehend

B: 18

P: 36,- € (Halbflasche)

2014 Château Coutet

T: 75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadet

V: sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: gebratene Bananen und Ananas, Weißbrotrinde, Orangeat

G: sehr würzige Basis von reifen Beeren und Früchten, Ananas, Agrumenwürze, nicht zu süß, sehr lange und strukturiert, immer noch mit Orangen und Ananas abgehend.

B: 20 – falscher Jahrgang, richtiger Wein!! War Rene Gabriel 2016 auch schon 19 Punkte wert, dazu die ehrende Feststellung „besten je verkosteter Coutet“.

P: 55,- €



Anhand der sehr gut gewählten Zusammenstellung von Willi Katschthaler konnten wir uns ein erstes Bild dieses im genießerischen Sinne hochinteressanten, wenn schon nicht völlig perfekten, Jahrganges in der guten bis (sehr) gehobenen Mittelklasse machen. Auch im Premier-Segment hat Willi noch einiges anzubieten (Haut-Brion, Mouton und Lafite) – nur liegen wir dort, trotz knapper Kalkulation, deutlich über 700 € pro Normalflasche, und das hätte ein vernünftiges Verkostungsbudget gesprengt. Genügend vielversprechende Weine haben wir dann ja auch im – preislich – „gutbürgerlichen“ Bereich gefunden, dazu den tollen 14er-Coutet als Abschluß. Herzlichen Dank für diese schöne Übersicht, und herzlichen Dank auch Thomas Rainer sowie Andrea Krenner für die Organisationsarbeit!

Die verlässlich gute Herberstein-Küche hat diese eindrucksvolle Verkostung sehr erfreulich umrahmt und mit schöner location und einer diskret-flotten „schwarzen Brigade“ ebenfalls zum Erfolg des Abends Wertvolles beigetragen. Auch ihnen ein herzlicher Dank!

H. Huber