

Großveranstaltung 2015

Herbstliches Galadiner im Restaurant Verdi mit dem Weingut Pichler-Krutzler, Dürnstein- Oberloiben

Organisiert vom Komtureirat mit spezieller Unterstützung von WB Peter Tischler

Samstag, 21. November 2015, Restaurant Verdi

Zwar sind die bekannten Weingüter der Wachau unter der Leitung großer Persönlichkeiten zu ihrem jetzigen Rang aufgestiegen. Schön langsam erreichen diese nun das Pensionsalter. Die nächste Generation hat aber bei vielen schon den Stab in die Hand gedrückt bekommen. Trotzdem ist immer noch Platz für neue Weingüter, die eigene Ideen einbringen, wie die Qualitäten der Wachauer Rieden in Hinkunft genutzt und in die Flasche gebracht werden können,.

Eines dieser neueren Weingüter wurde 2006 von Erich Krutzer, der selbst aus einer sehr prominenten Weinbauernfamilie des Südburgenlands kommt, und von Elisabeth Pichler-Krutzler, Tochter von Franz Xaver und Rudolfine Pichler, die also sozusagen dem Wachauer Hochadel entstammt, gegründet. Gemeinsame Philosophie ist es, die Weine möglichst ohne jegliche technische Eingriffe herzustellen und den Rebencharakter sowie das Terroir wirken zu lassen. Die beiden gaben uns an diesem Abend die Ehre ihrer Anwesenheit (nebst ihrem Sohn, der trotz seiner bloß 6 Monate am Geschehen des Abends höchst interessiert war) und stellten ihre Produkte vor.

70 neugierige Teilnehmerinnen und Teilnehmer fanden sich im Restaurant Verdi hoch über Linz-Urfahr ein. Viele davon, um mit diesem Weingut erstmals ausführlicher Bekanntschaft zu schließen (einige kennen es ja schon von Besuchen in der Wachau) – alle aber, weil eine Veranstaltung in diesem Restaurant immer ein kulinarisches Highlight verspricht.

Als Aperitif **2015 Grüner Veltliner Frauengärten**: Frische und Blumigkeit; Jungwein wie er sein soll – 17 P

Amuse Bouche (u. a. mit einem köstlichen Schwarzwurzelsüppchen)

2014 Riesling In der Wand Federspiel: sehr selektiertes Traubenmaterial, für ein „verrufenes“ Jahr mit 16 Punkten sehr respektabel!

Als **Vorspeise Cuba Libre** von der Gansleber, Granny Smith – Brioche – Blutampfer: Mousse von der Leber, überzogen mit Cola-Gelee mit einem Hauch Rum; die illustrierende Säure kommt vom frischen Apfel“kompott“, mit dem das Ganze garniert ist – tolle, spannende, jedenfalls ausgewogene Komposition, 19++ P

2010 Riesling Rothenberg Reserve: der Rothenberg ist eine Sublage des Loibensbergs; Minerale vor halbsüßen Hintergrund, perfekte Kombination zum „Cuba Libre“, 19 P

Der **Fischgang** ist **Waller** mit Kalbskopfgrauen an weißer Specksauce: Der Fisch von perfekter, halbfester Konsistenz, die Kombination mit den Beilagen legt eine Geschmackswelt vor, bei der sich die begleitenden Weine schon ziemlich anstrengen müssen ... auch hier nahe an der Höchstnote!

2011 Riesling Loibenberg Smaragd: stahlig, groß, elegant, 18 P

2009 Riesling Wunderburg Smaragd: etwas Botrytis? mollig, zugänglich 18 P

Also, die Weine sind da eindeutig gut mitgekommen!

Nun folgt als **Geflügelgang** eine gefüllte **Bresse-Wachtelbrust**, Selleriepüree und Rotweinnage: was soll man noch sagen? Süße und Cremigkeit von Fülle und Beilage umschmeicheln das überaus zarte, gleichwohl kompakte Fleisch des winzigen Vogels, die Sauce setzt pikante Akzente; Erich Lukas fährt „einfach“ in Höchstform dahin... 20 P.

2014 Grüner Veltliner Supperin Smaragd (Magnum): bis zu 80 Jahre alte Reben, der Name stammt vom Klosterweingarten der Schwester Superiorin... 17 P

2008 Grüner Veltliner Supperin Smaragd (Magnum): voll & rund, Karamel mit Mineralen 18 P

Als „oenologischen Zwischengang“ zwei Exemplare der Spitzenlage von Pichler-Krutzler, die natürlich auch die Hauptreben des Gebietes und des Gutes repräsentieren:

Grüner Veltliner und **Riesling** jeweils **2013 Kellerberg Smaragd** (Doppel-Magnum), beide mit sehr schön ausgeprägten Sortencharakteristiken und perfekt definierter Fruchtigkeit, stützender Säure und langem Abgang, je 18,5 P.

Erich Krutzler stammt ja von der Familie ab, die eines der besten Rotweingüter des Landes betreibt und mit dem „Perwolff“ schon seit fast 20 Jahren immer wieder die Messlatte für die so österreichische Sorte Blaufränkisch geliefert hat; es gehört daher auch ein Souvenir aus seiner alten Heimat zum Angebot des Gutes, immerhin von einem Rebenbestand, der ca. 1975 angepflanzt wurde. Denn bei allen Unkenrufen über den Klimawandel ist die Wachau bei weitem noch nicht zu einem Rotweingebiet mutiert... von ein paar zarten Blauburgundern vielleicht abgesehen, und die gibt's schon lange dort.

Erich Lukas lieferte uns als **Hauptgang** eine noble Herausforderung auch für den Rotwein: **Souffliertes Rehfilet** (zart saftig, wunderbare Würze der soufflierenden Hülle) mit à point gegarten **Kräuterseitlingen**, geschmacklich und in der Konsistenz unüberbietbaren **Rotkrauttortelloni** und einem hocharomatischen **Pilzjus** – noch einmal ein Höhepunkt, gut und gerne 19,5 P wert.

2011 Blaufränkisch Weinberg (Doppel-Magnum): fruchtig, feingliedrig und natürlich noch nicht am Höhepunkt – der große österreichische Rotweinjahrgang 2011 bestätigt sich; 18 P

2009 Blaufränkisch Weinberg (Doppel-Magnum): mehr Struktur als der jüngere, wohl auch noch nicht „fertig“... zumal in der Flaschengröße! 17,5 P

Als **Dessert: Topfen-Joghurt-Sauerrahm** in drei Texturen beweist mit köstlich abgestimmten Süße- und Säuregraden sowie genau herausgearbeiteter Cremigkeit, Knusprigkeit und Schäumchen, daß auch die Konfiserie im „Verdi“ vorbildlich gepflegt wird, 19 P.

2013 Riesling TBA (Halbflasche): goldene Cognacfarbe, rund, fruchtig, saftig, Orangeat, Malz, 19 P!

Umrahmt von großartigen Küchenleistungen lernten wir ein junges, gleichwohl über einen bedeutenden Stammbaum verfügendes, Weingut aus einem altherwürdigen Weinbaugebiet kennen, das sich mit seinem frischen und ungekünstelten Stil bereits einen Namen gemacht hat und um dessen Zukunft wir uns anhand dieser verkosteten Beispiele keine Sorgen zu machen brauchen. Man hat den Eindruck, dass Pichler-Krutzler auch in großen Jahren einen schlankeren Stil anstrebt – in etwa die Richtung, in die die „Großen Lagen“ der Deutschen Qualitätsweingüter am Rhein gehen. Und das ist durchaus eine hervorragende Idee.

Herzlichen Dank für diese Präsentation und die genussreichen Kostproben von der Arbeit in Weinberg und Keller, und herzlichen Dank auch der weißen und der schwarzen Brigade in Erich Lukas' „Einkehr“, die uns ein rundum wunderbaren Abend beschert haben, wobei auch die geschmackvoll-elegante Dekoration des Restaurants eine besondere Erwähnung verdient.

H. Huber