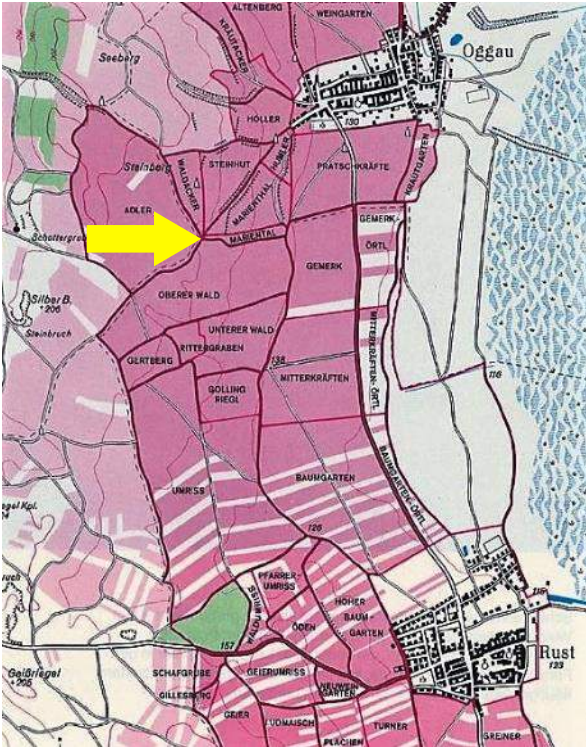


## FWP Jänner 2017

# Triebaumers Mariental: Vertikale 1997 – 2012 aus der Magnum

WB DI Max Nirnberger mit Herbert Triebaumer als Gast, unterstützt von Andrea Krenner  
*Restaurant Josef*



Das Verkostungsjahr 2016 endete mit Magnums, und das neue beginnt damit (schon) wieder. Und dann gleich mit dem ersten österreichischen Rotwein, der international wahrgenommen wurde (Jahrgang 1986). Die Beschaffung durch den Präsentator war teils schwierig, und finanzielle Extremklippen konnten nur durch selbstlose Hilfe seitens einiger WBB umschifft werden, was zeigt: „der Mariental“ hat seit seinem ersten riedenreinen Jahrgang 1985 schon ziemliche Geltung erlangt!

Die Lage Mariental wurde von Familie Triebaumer einst der Familie des früheren Landeshauptmannes Josef Lentsch abgekauft. Sie ist südost-orientiert, dazu wirkt der See als Spiegel, was sich besonders im Oktober und November mit der Morgensonne als zusätzliche Kraftquelle auswirkt. Kalkreicher Boden, sehr tiefe Wurzelung: das ergibt durchaus burgundische Verhältnisse.

Die Reben stehen in Halbstockkultur, da dies gegen Feuchtigkeit von unten (aus dem Grünbewuchs) und damit gegen Fäulnis absichert. Der Name (örtlich sagt man Moaridoe) kommt nicht von der „Gottesmutter“, sondern wohl vom Begriff March, also Markierung. Lagen sind weinrechtlich gesehen nicht ortsübergreifend

– in Oggau wird das Mariental als „Marienthal“ geschrieben (und einige m<sup>2</sup> davon gehören auch zu den insgesamt 4 ha des Triebaumerschen Marientalbestandes)! So, und unter der vielleicht bald kommenden neuen Gesetzgebung könnte es sein, daß der Wein in Hinkunft „Oggauer/Ruster Marient(h)al“ heißen muß: Hanno Settele kann sich schon an seine nächste Sendung machen...

Bei Triebaumer verwendet man (bei der Abfüllung) SEHR wenig Schwefel – mitunter versucht man ganz ohne auszukommen, wobei die Weißen da unkritischer sein dürften als die Roten. Magnums kommen bei Triebaumer definitiv aus der selben Charge wie Eintel!

Eckdaten der Verkostung: Reihenfolge paarweise blind, nicht nach Jahrgang; 28 Teilnehmer incl. Präsentatoren, am Tisch steht das Gabriel Maschinenglas. Die Weine wurden 1¼ Stunden vor Beginn der Verkostung geöffnet (also waren die später servierten länger offen – bei der kleinen Oberfläche im Flaschenhals wohl ohne Relevanz) und jeweils kurz vor dem Ausschicken dekantiert.

Die Josef-Küche begrüßte uns mit köstlich cremigen Ganslebermousse-Crostini, die hervorragend ergänzt wurden von einem

### 2015 Gelben Muskateller Ried Greiner

V: helles Goldgelb, leichte grünliche Reflexe

N: trocken-mineralischer Beginn, weiße Ribisel, sortentypische herbe Blumigkeit

G: trocken-fruchtig, auch hier zarter Muskatton; feingliedrige, stützende, nicht dominante Säure, eher kurz – aber genau das Richtige zum Einsteigen!

B: 16+





Als Suppe kam eine **Halászlé** auf den Tisch, mit köstlicher Balance zwischen dem frischen Fisch – Karpfen, Lachs(forelle), Zander, Miesmuschel – und der paprikawürzigen leichten Suppe (19 P), und das geht dann sehr gut mit:

### 2015 (roter) Traminer Urwerk

T: die Idee entwickelte sich aus einem Versuch vom mittlerweile verstorbenen Onkel Herberts, Paul Triebaumer, der schon Ende der 80er einen Welschriesling auf der Maische ungeschwefelt als „Keltenwein“ zu vermarkten versuchte – aber die Zeit war wohl dafür noch nicht reif. Herbert fragte mit 18 seinen Vater, was denn aus einem Traminer würde, wenn man den Wein auf der Maische stehen ließe... Jetzt, mit 40, macht er genau diesen, nachdem bei einem Familientreffen vor einigen Jahren eine der alten Flaschen vom Onkel Paul verkostet und höchst angenehm aufgefallen war.

V: Aperolfarbe, mittlerer Körper

N: leicht rauchig, etwas Senf, dahinter Rosenölnoten, Heu

G: sehr trocken, etwas sherryartig (Oloroso seco), zarte Haferschnapstöne, wärmend, relativ lange mit Quittenanklängen abgehend

B: 16 – 17

Es folgt ein sehr schön bemessener **Esterházy-Rostbraten** (dry aged, vom Höllerschmid) mit **Speck-Flageols** und **Semmelgugelhupf**: sichere 19 Punkte, das Fleisch von großem Wohlgeschmack, ideal saftig, weich, trotzdem bißfest, köstlicher fond, das Gemüse à point gegart, der Semmelgugelhupf flaumig und aromatisch,

begleitet vom ersten flight des **Mariental** (mit dem Hintergedanken, daß der Wein zum Essen anders wirkt als solo – also werden wir beide JGG noch einmal erleben):



V: violettgranat mit bräunlichen Reflexen, mittlerer Körper

N: dunkle Kirschen, diskret Lakritze, dunkle Schokolade

G: großartige Balance zwischen den noch zart merkbaren süßen Tanninen und der reifen Frucht, sehr schöne Struktur, ziemlich nachhaltig, sicher schon älter, aber gut bei Kräften.

B: 19+

### 2002

V: Granat mit schwärzlichen Reflexen, mittlerer Körper

N: erdig, fast etwas schwarzbeerig, Rußnoten, 90 % Schokolade

G: intensiv, noch leicht pelzig auf der Zunge, gewichtig, großer Wein, der aber noch etwas braucht bis zur vollen Trinkfreude

B: 19++ aber Potenzial!

### 2006

### flight 2

V: Helleres Granat mit rotvioletten Noten, kräftiger Körper  
 N: bisserl Zuckerlnoten, Hauch Joghurt, Blütentöne und rote Beeren  
 G: Rotbeerig, feingliedrig, elegant, trotz seiner Leichtigkeit lange mit weiteren rotbeerigen Noten abgehend – erinnert an einen feingliedrigen großen Pauillac  
 B: 19.5

### 2000

V: dunkles Granat mit schwarzvioletten Anklängen, kräftiger Körper  
 N: delikate Lakritze, dunkelrote Beeren, Thymian, schwarze Kirschen im Hintergrund  
 G: ein kompletter Wein, profund, fruchtig-beerig, klare Struktur, gewichtig, Edelschokonoten, erdig, sehr lange mit trocken-beerigen und erdigen Noten ausklingend  
 B: 19.5

### 1999



Max Nimberger

### flight 3

V: leuchtendes Granatrot, eher leichterer Körper  
 N: leuchtende rote Beeren, Lakritze, leichter Thymian  
 G: Sehr feine Beerennoten, feinste Struktur, sehr lange feingliedrig abgehend, bleibt bis zum letzten Abdruck feingewoben und elegant, „großburgundisch“  
 B: 19.5

### 2003

V: schwarzviolett, mittlerer Körper  
 N: nach etwas Zeit an der Luft sehr schöne dichte Schokonoten mit Lakritzwürze, dunkle Kirschen, Macchiatöne  
 G: wuchtig, ohne die nötige Finesse vermissen zu lassen, auch hier sehr hochprozentig-schokoladig und erwachsen fruchtig, noch minimal pelzig. Sehr profund, sehr lange, perfekt.  
 B: 20 demnächst, vielleicht 2019

### 2004

### flight 4

V: violettgranat, eher kräftiger Körper  
 N: umami, Lakritze, Thymian, rote Beeren, zarte Fleischnoten, Hauch Erde, wirkt durchaus bordelaisch  
 G: Saftig, rotfruchtig mit Beerenwürze, trotz seiner Größe feingliedrig und zart, sehr lange, bleibt feinwürzig bis zum Ende  
 B: 19

### 1997

1998 „aus den Rieden“ korkte – in dem Jahr gab es keinen Mariental, sondern eine Riedencuvée





Herbert Triebaumer

### flight 5

V: kräftiges dunkles Granatrot, kräftiger Körper

N: Lakritze und etwas Rauch, diskret Liebstöckel, reife rote Beeren

G: Sehr delikat, rote Beeren, feingliedrig, extrem lange anhaltend, dabei weiter fein gewoben, verliert dann im Glas etwas an Struktur

B: 19-

### 2001

V: violettgranat mit bräunlichen Reflexen, kräftiger Körper

N: likörig-voll, rotbeerig, reif fruchtig, zarter Rauch und Mokka, auch noch etwas Lakritze

G: profund, Schokolade, Hauch Mokka, dichte reife rote Beeren und Früchte

B: definitiv 20, aber noch ganz am Anfang des Trinkoptimums

**2002** – vergleiche weiter oben: andere Flasche? Mehr Luft??

### flight 6

T: feuchter Winter, heißer und trockener Sommer

V: sehr dunkles Violettgranat, kräftigerer Körper

N: dunkle Frucht, Weichseln, Schokolade und Lakritze, noch leicht vordrängender Alkohol

G: auch im Mund sehr schön fruchtig, sicher noch etwas eckig, aber im Grunde schon recht schön trinkbar. Jedenfalls großer Stoff, gewichtig und doch erstklassig strukturiert, und natürlich sehr lange

B: in wenigen Jahren sollten 20 Punkte fix sein!

### 2011

T: sehr trockener Winter, sehr schlechtes Wachstum im Frühjahr

V: mittleres Granatrot, mittlerer Körper

N: noch recht alkoholisch, dabei kommen aber schon schöne rotbeerige und Lakritztöne heraus, weniger Kräuter oder Mokka

G: sehr schöne saftige Frucht, rotbeerig würzig, feine süße Tannine, Gewicht, wird schön

B: 19 mindestens als Potenzial

### 2012

### flight 7

V: Granatrot, mittlerer Körper

N: diskretes Schweferl, milde rote Beeren, noch leichter Alkohol, Hauch Vanille

G: schöne reife vor allem rotbeerige Fruchtigkeit, feinsandiges Tannin, noch eher leicht, aber schön zu trinken, wohl noch jung

B: 18 – 19

### 2005

V: sehr dunkles Violettgranat, schwarze Reflexe, kräftiger Körper

N: dominant Lakritze, Weichseln, Kräuter, hoch%ige Schokolade

G: Kraft, Struktur, Profundität, Tannine noch spürbar – alles noch etwas ungehobelt, aber sehr versprechend

B: 20 potenziell

**2006** – hier weniger Diskrepanz zum vorigen „rechten“ Begleitwein zum Essen...

### flight 8

V: Violettgranat, eher kräftiger Körper

N: rote Beeren, Lakritze, auch Hauch Weichheit und Würze von roten Kompottfrüchten

G: Saftig rotbeerig, feinsandiges Tannin, schöne Struktur, hinreichende Länge, mittleres Gewicht am Zungengrund

B: 19, evtl. höher, sobald trinkreif

#### 2007

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: rote balsamische Früchte, deutliche Lakritze, süße Beeren

G: feine rote Beeren und Früchte, süße Tannine, noch etwas pelzige Zunge, ziemlich gewichtig; mittellang, noch Potenzial

B: 18++ derzeit

#### 2008

### flight 9

V: helleres Granatrot, eher zarter Körper

N: warme, karamelunterlegte Lakritzentöne, Beeren, Kirschen, Vanille

G: sehr schöner Kirschensaft, feinkörnige Tannine, gute Struktur, schon ziemlich lange, und immer wärmend und gut balanciert

B: 19++

#### 2009

V: Violettgranat, leichterer Körper

N: etwas alkoholisch, Lakritze, feine rote Frucht und Beeren

G: noch recht adstringierend, aber die Frucht im Untergrund ist vorhanden, ebenso Gewicht am Zungengrund; Geduld!

B: 18 +++, schaumer in 4, 5 Jahren wieder...

#### 2010

Zur süßen Abrundung wurden uns **Somlauer Nockerl** mit Zimteis serviert – Genuß, der 18 Punkte wert war; dazu ein



#### 2006 Ruster Ausbruch (auch dieser aus der Magnum!)

T: Welschriesling, Chardonnay, Gewürztraminer, eine Kleinigkeit grüner Veltliner

V: dunkles Goldgelb mit Kupferanklängen, dichter Körper

N: reife Banane, Karamelnote: in Butter gebratene Frucht! Dabei zarte, Frische sichernde Kräuterwürze, auch Vanille und ein Hauch schwarzer Pfeffer

G: Reife Ananas und Ringlotten, Orangeat, Topfencrème, perfekt definiert, die ganzen süßen Noten werden von genügend Säure gestützt und im Zaum gehalten, wobei man dann einen sehr feinen Abgang in Süße mit Vanillewürze und fast der Molligkeit von Karamel erlebt. Und das unendlich lange!

B: 20

Blaufränkisch erreicht in den Rieden und im Keller der Familie Triebaumer, wie wir (wieder einmal) erschmecken konnten, einsame Höhen. Wikipedia weiß zwar: „Die vielen Vorzüge dieser Sorte zeigen sich auch in Verschnitten mit anderen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Trollinger oder Spätburgunder, denen sie mit ihrer Fruchtigkeit zu mehr Komplexität verhilft.“, aber: so höchst komplex und vielseitig, wie der

Mariental daherkommt, könnte man ihn mit einer Cuvierung definitiv nicht verbessern! Man kann sogar sagen, daß der Wein unseres Gastes, der schon vor einigen Jahren die Hauptverantwortung im Gut übernommen hat, imstande ist, als Sortensolist viele international hoch- und höchstrenommierte Cuvées



abzuhängen; und damit kann man ihn getrost zur Weltspitze zählen.

Unterm Strich resultierte daraus wieder ein ganz großartiger Abend für uns, der natürlich auch wieder einmal zeigte, daß ein großer Rotwein mit wenigen Ausnahmen seine wahren Fähigkeiten erst 10 Jahre ab Jahrgang oder später zeigen kann. Darüber hinaus hat uns Herbert Triebaumer viele Einblicke in seine Arbeit und deren Hintergründe gegeben, und das ganze höchst unterhaltsam zu präsentieren gewußt. Herzlichen Dank an ihn und an Max Nirnberger sowie seinen Helferinnen und Helfern im Hintergrund, namentlich WB Kellermeister Schenkenfelder und last but not least Andrea Krenner!

Für die Größe des Abends war auch das vorzügliche Essen der Josef-Küche mitverantwortlich, für das Herr Stefan sorgte – eine köstliche Abfolge von neu interpretierten Klassikern aus dem ehemaligen Deutsch-Westungarn; Herr Erwin leitete wie immer das Service und bewährte sich auch als Sommelier. Auch diesen beiden und allen, die uns im „Josef“ betreut haben, ein herzliches Dankeschön!

*H. Huber*