

FWP Dezember 2017

Weihnachten: BYO Magnum!

Zusammengetragen aus den Kellern der Mitglieder der Komturei OÖ, ausgesucht und präsentiert von WB Kellermeister Michael Schenkenfelder mit WB Dr. Josef Krenner

Essig's Restaurant – in der harten Kochschule

Zum vierten Male wurde nun der Verkostungs-Jahresabschluß im Magnum-Format abgehalten. Mit 22 Teilnehmern war der Platz an Georg und Cornelia Essigs „Schul-Tafel“ voll besetzt. Natürlich war mit dieser Zahl immer noch genug Wein pro Position vorhanden, daß sich jeder in der Runde einen guten Eindruck des in den meisten Fällen in Ehren gealterten Tropfens holen konnte – und für eine Nachverkostung war auch noch was vorhanden...



Josef Krenner – Otto Reindl – Helmut Huber

Die physische Eröffnung der Verkostung besorgten WB Prim. Dr. Otto Reindl (am Kellnermesser) und der Berichterstatter (am Federkorkenzieher), die formelle Eröffnung Komtur Weinbruder Doz. Dr. Willi Schützenberger. Er konnte eine sehr zufriedene Jahresbilanz ziehen – seien es die engagierten Mitglieder als Präsentatoren, die uns, zu meist nicht die Eigenkosten deckenden Preisen, großartige Programme boten, nein, schenkten, seien es großartige Winzer, die uns hochinteressante, genußreichste und fachlich hochstehende Vorstellungen ihrer Produkte bescherten.

An diesem Abend oblagen Önologie und Sommelierwesen samt Dekantierung der großen Erfahrung und den präzisen Händen von WB Dr. Josef Krenner.

Gläser: Zalto Denk-Art universal

2013 Grüner Veltliner Ried Lamm, WG Hirsch, Kammern/Langenlois, Kamptal, A

V: helles Goldgelb mit grünen Reflexen

N: klare Säure über Mineral, zarte reife gelbe Früchte

wie Mango, auch Ribiselnote

G: weiter recht muntere, aber nicht alleine stehende Säure, in hellen Beerenfrüchten gut eingebettet, schöner Trinkfluß, nicht sehr lange, dann aber doch auch würzige Rückaromen

B: 17+

Als Aperitif zu

Geflügellebercrème auf Brioche süß und aromatisch, fein ausgewogen; **asiatischem Roastbeefröllchen** mit knackigen Sojasprossen und Misowürze und **Thunfischtatar**, auch letzteres frisch und fleischig, mit zarter Wasabiwürze 18 – 19 P; außerdem hatte Georg Essig für vorzügliche Aufstriche zum Brotgedeck gesorgt.



2007 Grüner Veltliner Schön Reserve, WG Högl, Vießling-Spitz, Wachau, A

V: sattes Goldgelb, mit grünen und rosigen Reflexen, leichter Körper

N: Thujen, dann Ananas, weiter Kräuter, bissl weiße Pfirsiche

G: sehr delikät, auch hier kräuterige und gelbfruchtige Noten; sehr feingliedrig, aber durchaus nachhaltig und mittellange

B: 18

2007 Grüner Veltliner Dürnsteiner Kellerberg Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben/Dürnstein, Wachau, A

V: goldgelb, kräftiger Körper

N: helles Malz, Mineral, reife Beeren und gelbe Früchte von Physalis bis Ananas

G: Feine fruchtige Süße, reife Pfirsiche und Ananas, sehr mundfüllend und lange, hintennach ein winziger Hauch Sulfonamid

B: 19-

2007 Riesling Steinertal Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben/Dürnstein, Wachau, A

V: helleres Goldgelb, kräftiges Körper

N: Unaufdringliches Petrol, zarte Mineralstruktur, weißer Pfirsich, zarteste Rauchanklänge

G: großer Gaumenauftritt mit generösen, fruchtig umspielten Mineralen, fruchtiger Saft, mit feiner aber sehr nachhaltiger Struktur, Creme, hintennach Salz, immer noch Frucht und Minerale

B: „das ist Spitze!“ hätte Hans Rosenthal gesagt: 20 Punkte



Es folgt – ein Wachauerlaber!?! Also: so präsentiert sich passenderweise der würdige Begleiter der Smaragde, nämlich ein exzellenter **Hummer-Garnelenstrudel** – duftig, cremig, auf einem Bett von **Zuckerschoten**, mit **Krustentierschaum** 19++

2006 Chardonnay Tatschler, WG Kollwenz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland, A

V: Strohgelb mit silbrigen Reflexen, kräftiger Körper

N: Minerale fast wie Gebirgsbach (und zwar einer aus höheren Lagen als dem Leithagebirge!!), gelbe Früchte,

Obershauberl

G: süß und rund, dabei mit wunderbar runder traubiger Reife, leicht pfeffrig, mundfüllend mit feiner Textur, lange und würzig ausklingend und keine Spur von Holz hervortretend!

B: 19+

2002 Morillon Ratscher Nußberg, WG Groß, Ratsch a. d. Weinstrasse, Südsteiermark, A

T: teils neues, teils altes Holz

V: helles Goldgelb, silbrige Reflexe, sehr kräftiger Körper

N: satte reife gelbe Früchte wie Ringlotten, süße Dattelparadeiser, Briochebrotrinde, zarte Kräuter im Hintergrund

G: nicht ganz so üppig wie die Nase, aber herrlich ausgewogene Frucht, Minerale und Säure, sehr ausgeprägte Struktur, ziemlich lange

B: 19+

Seesaibling à la nage – Gewürzsud mit Kren, außerordentlich flaumige und cremige Griesknödel, Gemüse buttrig-zart, ohne an Biß vermissen zu lassen, der Fisch mineralisch-duftig und von guter Konsistenz, 19 Punkte



2002 Grüner Veltliner M Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben/Dürnstein, Wachau, A

T: DAS Hochwasserjahr erbrachte herrliche Weine, trotz katastrophaler Umstände und verzweifelter Notmaßnahmen zu deren Abwehr; Pichler z. B. flutete seinen Keller mit sauberem Wasser, um den Schlamm draußen zu halten. Erfolgreich.

V: helles Goldgelb, kräftiger Körper.

N: Kräuter- und Mineralwürze, reife gelbe Früchte,
 G: reife Ananas und Banane, grüner Pfeffer, lang und fruchtig
 B: 19

1999 Riesling Senftenberger Piri Privat, WG Nigl, Senftenberg, Kremstal, A

V: helles Goldgelb, kräftiger Körper
 N: sehr zartes Petrol, reifer Pfirsich, diskrete Mineralwürze, Anishauch
 G: auch am Gaumen kommt noch etwas Petrol, dann auch hier schöne Minerale mit Beeren und Frucht, ziemlich lange
 B: 18 – 19



1997 Grüner Veltliner Achleiten Smaragd, Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, A

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper
 N: Feigennoten, Hauch Hellerzuckerl, dann leicht lederig
 G: likörig, dann doch ein leichter korkiger Fehlton, nicht völlig hinüber, aber ...
 B: –

2001 Brunello di Montalcino, Cerbaiona, Montalcino, Toscana, I

V: helles Kirschrot, mittlerer Körper
 N: Mandeln, Weichseln, Hauch Lakritze, Fleisch, leichter Gummi
 G: Kirsche, aber auch etwas heftiger Mandelton oben drüber, mittellang
 B: 17 – 18

2004 Barolo Campe' Riserva, La Spinetta, Grinzane Cavour, Piemonte, I

T: die Riserva dieses schon im Normalfalle zu den Jahrgangsbesten im Piemont zählenden Barolo, des Prestigetropfens eines großen Spumantehauses, das sein Renommee als Spitzenweinproduzent mit seinen Barbareschi (Starderl, Gallina & Co) erlangte, gibt es nur in den besten Jahren und nur als Magnum!
 V: helles Granat, kräftiger Körper,
 N: Marzipan, Weichseln, Alkohol
 G: Leder, Saft, Kirschen, rote Beeren, dunkle Schokolade, scheinbar sehr zart und trotzdem sehr lange und feingliedrig, immer fruchtig, endet so gut wie nie und bleibt immer fein strukturiert, auch hintennach immer noch reif-rotbeerig
 B: an die 20

1995 Riserva Vecchie Viti dei Capalot e Brunate, Roberto Voerzio, La Morra, Piemonte, I

T: winzige Parzelle, die nur in extremen Spitzenjahren extra vinifiziert wird, dann nur ca. 800 Magnums ergibt
 V: dunkleres Granat, kräftiger Körper
 N: ein Hauch erdiger als der Campe', in die roten mischen sich auch blaue Beeren, zarte Lakritzwürze
 G: Saft von roten Beeren, noch etwas rauhe Zunge – hätte man noch länger warten sollen? Jedenfalls großartiger Wein, auch am Gaumen noch um einen Tick fundamentaler als der vorige.
 B: 20 – aber zeitlich immer noch Potenzial; also, wer noch reiiiiin zufällig was von diesem Tropfen liegen hat: warten...!

Schnitte von der im Ganzen gebratenen, zarten, perfekt dunkelrosigen und saftigen **Beiried**, **Erdäpfelpüree** mit **roten Zwiebeln**, flaumige Konsistenz und delikate Muskatwürze, drumherum eine anschmiegsam sämige und fast wollüstig aromatische **Morchelsauce**; 19++ Punkte



2006 Paleo, Le Macchiole, Bolgheri, Toscana Maremma, I

T: Reiner Cabernet Franc

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Pralinè, Hauch Nougat, rote Beeren, Zuckerlnoten, Mandeln, aber langsam steigt auch Lakritzwürze auf, minimal grüne Noten

G: auch am Gaumen geringes Cabernetgrün, aber sonst von perfekter Balance, mit reifen Beeren und roten Früchten, Hauch Nougat auch auf der Zunge, feinkörniges Tannin, schöne Struktur, lange... und das wird er noch für 20 Jahre zeigen!

B: 19+++ vielleicht in 10 Jahren 20?

2003 Sarastro, Pannobilewinzer, Gols, Neusiedlersee, A

T: 1. JG, 999 Magnums als Charityprojekt von Achs-Beck-Gsellmann-Heinrich-Leitner-Nittnaus-Pittnauer-Preisinger-Renner; die Zusammensetzung wurde nie aufgedeckt, einiges an Zweigelt dürfte drinnen sein.

V: Granatrot mit leichten violetten Reflexen

N: Bratennoten, Weichseln, bissl Lakritze

G: wärmend, saftig, rote Früchte, mäßig deutliche Tanninstruktur, eher süß, mittellang, freundlich ausklingend

B: 18

2003 Steinzeiler, WG Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland, A

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: auch der nächste Wein zeigt ein bissl Bratennoten, dazu rote Früchte

G: schöne reife rote Früchte, Fruchtsüße, nicht ganz druckvolle Struktur, mittellang, aber noch Entwicklungspotenzial

B: 18 – 19

2006 Salzberg, Gernot und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee, A

V: helleres Violettgranat, kräftiger Körper

N: etwas „leere“/eher trocken wirkende rote Beeren, Hauch Leder, leicht nougathafte Noten, feine Lakritze

G: süß, reif, dunkelbeerig, dicht mit ordentlich Druck auf der Zunge, saftig rotfruchtig abgehend, auch (no na!) Salz und Struktur

B: 19

2009 Mystique, Rene Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee, A

V: Dunkelviolett, färbende dichte Abrinner

N: schwarzbeerig-duftig, Hauch Ruß, dunkle Schokolade

G: satt, schwarzbeerig, noch reichlich tanninpelzige Zunge, aromatisch noch etwas verschlossen

B: 19 potenziell, derzeit nicht wirklich auslotbar.

1991 Eisele Vineyard, Araujo Estate, Calistoga, Napa Valley, CA, USA

T: 1990 kauften Bart und Daphne Araujo das 65-ha-Gut ganz im Norden des Napa Valley. Kühle Winde vom Meer her sorgen für entspannte Reifung, insbesondere auf der Parzelle Eisele, etwa 15 ha groß und seit

1964 mit Cabernet Sauvignon bestockt. Von dieser kam 1991 erstmals der so benannte Wein, also trinken wir den Debutjahrgang. Der Name dieses Weines ist aber schon Geschichte: 2013 kaufte die Artemis-Gruppe (Francois Pinault, Chât. Latour) das Araujo-Gut, das seit 2016 als Eisele Estate geführt wird. Zumindest auf der website ist das Etikett schon für den JG 2014 geändert...

V: helleres Violettgranat, kräftiger Körper

N: Zarte Vanilleschote, Rauch und Lakritze, Hauch Brett, hochprozentige Schokolade, nussiges umami wie vom dry aged beef

G: Feinste Ausgewogenheit mit klarer Struktur, feinste rotbeerige Noten, kräuterige Finesse, noch bissl „haberte“ Zunge: daran gemessen wohl noch einiges an Zukunft – und da reden wir von ein, zwei Dekaden! Dabei lange und beerig ausklingend, mit fleischigen Untertönen, immer feingliedrig bleibend

B: 19.5, und in einigen Jahren wären wir vielleicht bei 20 P

1994 Private Reserve, Beringer Vineyards, St. Helena, Napa Valley, CA, USA

T: "The oldest continuously operating winery in the Napa Valley", gegründet 1876! Das Gut stand bis 1971 in Familienbesitz. 97 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc; auch in dieser Lage herrscht zwischen Tag und Nacht starker Temperaturunterschied, dementsprechend die Finesse!

V: sattes Granat, kräftiger Körper

N: feine rote Beeren mit Hauch Gemüsewürze, bissl Lakritze, Rauch

G: wollüstige Süße, sehr schöne Struktur, reife rote Früchte und Beeren, die Süße hält bis zum Abgang an, dabei immer elegant und bei aller Saftigkeit auch schön strukturiert; großes Trinkvergnügen!

B: 19++



2006 Clos Saint-Denis Grand Cru, Jean-Paul Magnien, Morey-Saint-Denis, Côte-d'Or, Bourgogne, F

T: Nachbar von Clos la Roche

V: helles Purpurrot, mittlerer Körper

N: Rauch und Lakritze, die roten Beeren sind gar nicht so im Vordergrund

G: schlank und strukturiert, feine rote Beeren. breitet ein sehr schönes Netz am Gaumen aus; salzig von den Mineralen, ziemlich lange feinstrukturiert ausklingend

B: 19

1995 Château Pavie Macquin, 1^{er} Grand Cru Classé B, St-Émilion, Bordelais, F

V: helles Violettgranat, mittlerer Körper

Die Punkte (von 20, beim Essen wie den Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

N: manche finden einige Oxidationstöne, „Hundeleder“ als bösartigste Bemerkung um den Tisch; sehe ihn selbst sicher nicht so kritisch: Lakritze, nicht mehr richtig fruchtig, aber eigentlich recht klassische Bordeauxnase

G: Rote Beeren, mittellang mit schöner Struktur, auszeichnend Süße und Saft, angenehm zu trinken

B: 17++

2000 Château Gruaud-Larose, 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien, Bordelais, F

V: Violettgranat, leichterer Körper

N: Heller Tabak, Lakritze, Hauch Brettanomyces, rote Früchte

G: feine Struktur mit fruchtigem Saft, vor allem von roten Beeren, lange, auch die feine Struktur sehr lange mitgehend

B: 19

2001 Château Léoville-Barton, 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien, Bordelais, F

V: schönes brillantes Violettgranat, kräftiger Körper

N: andeutungsweise Kork, aber vielleicht doch nur ein bissl umami, und schöne rote Beeren, elegant Lakritze

G: jetzt kommt der Kork leider voll zur Wirkung; schade um den Wein mit sehr schönen Ansätzen, wie er sie ja eigentlich immer mitbringt

B: -

2003 Château du Retout, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Bordelais, F

V: dunkleres Granat, kräftiger Körper

N: Zuckerl, rote Beeren und Früchte, bisserl Lakritznoten

G: saubere Bordeaux-Klassik mit Fortsetzung der Nasennoten auf der Zunge; nicht profund, etwas rauh (wie einem Cru Bourgeois ansteht), gut zu trinken

B: 17

2010 Château Rol Valentin, Saint-Émilion Grand Cru AOC,

T: ein „Garagenwein“, der außerhalb der Kernzone von St-Émilion auf 4.6 ha wächst; 85 % Merlot, 8 % Cabernet Franc, 7 % Cabernet Sauvignon, Jahresproduktion um 14.000 Flaschen

V: Sattes Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze, rote Beeren,

G: noch recht rauhe Zunge, schöne rote Beeren, Versprechung für die Zukunft

B: 18 – 19 Potenzialwertung

Passionsfruchtcreme: frisch-säuerlicher, flaumiger und fruchtiger Abschluß der hervorragenden Küchenleistungen, hinterläßt einen unbeschwerten Magen; 18 Punkte

Dazu als ebenso erfrischender oenologischer Abschluß

2012 Rheinriesling, Bernhard Ott, Feuersbrunn am Wagram, Wagram, A

V: dunkles Goldgelb, eher zarter Körper

N: Weihrauch, Edelseife, gelbe Früchte

G: freundliche beerige und saftige Süße, feine salzgestützte Struktur, mittellange

B: 18



Tradition soll ja die Weitergabe der Glut, nicht die Anbetung der Asche sein. Traditionen werden von vielen auch liebgewonnen. Mit der vierten Veranstaltung dieser Serie – was man jedenfalls schon eine Tradition

Die Punkte (von 20, beim Essen wie den Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

nennen kann – wird klar, dass für diese beide Aussagen vollinhaltlich gültig sind: die Liebe, mit der Schätze in den Kellern gepflegt und schließlich hervorgeholt werden, ist ebenso groß wie die Freude beim schließlichen Genuss und dem Teilen der Freude über den hervorragenden Tropfen; freilich wird diese Freude auch von der meisterlichen Küche von Georg Essig und seiner Mannschaft gestützt. Und an Glut, an aromabefeuertem Glut, ersichtlich z. B. an hohen Bewertungen, ist dieser weinbrüderliche Jahresabschluss reich. Asche, also Weine, die aufgrund zu hohen Alters weniger Freude machen, ist uns nicht untergekommen; Korke sind halt Pech, und erfreulich selten.

Einen herzlichen Dank an alle Teilnehmer, die ihre flüssigen Raritäten mitgebracht haben, an Michael Schenkenfelder für die Vorbereitungsarbeit und den unermüdlichen Dekanteur Josef Krenner; dazu auch an die wunderbare Küche des Essig's, samt einer engagierten und freundlichen Servierbrigade!

Unser Programm für das erste Halbjahr 2018 ist fertiggestellt und verspricht erneut Hochinteressantes wie Genußreiches. Und ich habe auch schon eine Idee, welchen Wein ich am 7. 12. 2018 mitbringen könnte...

H. Huber