

## FWP März 2018

# Das Beste aus dem eigenen Keller: Bordeaux und außerösterreichische Bordeaux- Blends aus den Kellern der Weinbrüder

Organisation WB Josef Krenner, organisatorisch unterstützt von seiner Gattin Andrea  
*Restaurant Josef*

Die meist jahrzehntelange Beschäftigung mit Spitzenweinen hat in den Kellern der Weinbrüder ihre Spuren hinterlassen, und natürlich schmeckt ein erstklassiger Wein am besten in verständiger Runde. Das waren die Basisüberlegungen für die Fachweinprobe. Die Parole lautete daher: Jeder bringe eine Magnumflasche (oder zwei Eintel) eines möglichst hochklassigen Weines dieser Richtung in trinkreifem Alter mit. 21 Teilnehmer haben sich eingefunden und Entsprechendes mitgebracht; WB Pepi Krenner hat sie geordnet – von den ältesten zu den jüngsten Weinen. Und er hat sich auch um die Zusammenstellung eines passenden Menüs gekümmert, das uns die „Josefküche“ bescheren wird.

Wir haben auch einen Gast „von außerhalb“ in unserer Runde: Neben den üblichen maschinell hergestellten Gabriel-Gläsern steht auch ein „Marienglas Modell Aurelia - Bordeaux“ am Tisch; mitgebracht hat es Kurt Zalto (<http://www.marienglas.at/produktshop/aurelia/>). Die Marke seines Namens ist nicht mehr in seinem Besitz, aber er hat sich schon längst (seit 2009) neuen Projekten zugewandt. Das aktuelle Design stammt von seinem Sohn. Die Gläser dieser Serie sind mundgeblasen, aus einer Glasmischung für feine Struktur, um den Wein zum Haften zu bringen und so mehr Aroma zu präsentieren. Die Weingläser von Marienglas werden nach dem Blasevorgang mit elektrischer Beheizung kontrolliert abgekühlt, um „eingebrennte“ Fehltonen durch die sonst oft verwendete Gasbefuerung und deren Abgasverbindungen auszuschließen

Zur Einleitung:

**2017 Grüner Veltliner Stein am Rain Federspiel** (Eintel), **Josef Jamek**, Joching, Wachau, A

V: sehr helles Grüngelb, kräftiger Körper

N: Mineral, Blütenwiese, junges helles Holz, zarteste zitronige Säure

G: Honignoten, feines frisches Säurespiel, nicht allzu lange im Abgang, aber erfrischend bis zum letzten Verschwinden am Zungengrund

B: 15.5

**2017 Grüner Veltliner Faß 4** (Eintel), **Bernhard Ott**, Feuersbrunn, Wagram, A

V: sehr helles Grüngelb, kräftiger Körper

N: deutlich kräftigere Blüten als der vorige, Assamtee, fast reife, nur noch minimal grüne Banane

G: gelbe Früchte, noch bissl auf der säuerlichen Seite, so aber perfekt balanciert und schon sehr schön zu trinken, mittlerer Abgang

B: 17

**2007 Domaine de Chevalier blanc** (Magnum), Cru Classé des Graves, Pessac-Léognan, Bordelais, F

T: ca. 85 % Sauvignon Blanc, 15 % Sémillion

V: leuchtendes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Weißbrotrinde, etwas Vanille, Trockenpflirsich

G: wirkt etwas ältlich, leichte Holznoten, alles andere als mundfüllend oder ausladend, relativ säuerlich auf der Zunge, mittellang, dabei eher in winterlichen Gewürznoten wie Korianderkörnern oder Piment ausklingend

B: 16



Vorspeise: **gebackene Filetstücke** und **Fleischlaiberl** vom **Kitzerl** und von **zartem Frühlingsgemüse**, feinst zart, saftig, wunderbar kombinierte Aromen, dazu ehrliche hausgemachte **Saucen (Remoulade** und **Tartare)**: 19 Punkte

**1983 Château Mouton** (Magnum), 1<sup>er</sup> Grand Cru, Pauillac, Haut-Médoc, Bordelais, F  
LEIDERLEIDER!! Kork

**1989 Château L'Evangile** (Eintel), **Domaines Rothschild**, Pomerol, Bordelais, F

V: sehr deutliche Sepiatöne vor müdem Granatrot, mittlerer Körper

N: rote Trockenfrüchte, aber auch Noten von Walderdbeeren in Sirup

G: trocken bis austrocknend, noch mittellang, im Abgang noch etwas umami, was ihn als Speisenbegleiter begünstigt

B: 17

**1994 Château Léoville-Las Cases** (Magnum), 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Saint-Julien, Médoc, Bordelais, F  
LEIDERLEIDER!! Kork

Als Hauptgang folgt ein sagenhaft zart bis cremig, saftig sowieso, **geschmortes Lammhaxerl** mit perfekt noch bißfestem **Röstgemüse**, sämigem wie delikatem **Schalotten-Rotweinsafterl** und **Kräuterpüree**: großartig – das geht nicht besser, kommt also an die 20 Punkte!!



**1995 Château Valandraud** (Magnum), Grand Cru Classé, Saint-Émilion, Bordelais, F

T: egal, ob der Begriff „Garagenweingut“ (gemäß US-Version) von den später weltbedeutenden Hinterhof-Bastlerschuppen Apple oder Microsoft abgeleitet wurde oder, in französischer Version, weil eine ganze Jahresproduktion so eines winzigen Gutes in einer normalen PKW-Garage Platz findet – Valandraud ist eines der ersten, die diesen Namen abbekamen.

V: bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: leicht koniferig-würzige Nase, dahinter Himbeersirup, diskret Rauch und Lakritzkontur

G: runde, flüssige, fruchtige Sache, würzig und wärmend, mundfüllend – eben hedonistisch, wie Rene Gabriel einst schrieb

B: 19

**1995 Château Clinet** (Eintel), Pomerol, Bordelais, F

V: bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: Hauch Teer, dabei auch Veilchen, bissl Mokka

G: feine rote Beeren- und Fruchtnoten, zart und feinstrukturiert mundfüllend, ziemlich lange und wieder fein ausklingend

B: 19

**1998 Château Canon-la-Gaffelière** (Magnum), Grand Cru Classé, Saint-Émilion, Bordelais, F

V: dunkleres Braungranat, kräftigerer Körper

N: dunkle Schokoladennoten, Rumtopffrüchte, Hauch Umami

G: sehr profund und gewichtig, ohne an Struktur missen zu lassen, süß und lange, mit leisen Kaffeeanklängen und jedenfalls auch sehr hedonistisch!

B: 20

Bis hierher waren keine Unterschiede im Weingenuß zwischen unserem Standard-Gabriel- und dem Marienglas zu bemerken.

**1998 Merryvale Profile Estate** (Magnum), St. Helena, Napa Valley, California, USA

T: Rebstöcke von 1933, Riedencuvée des besten des Besitzes (Bill Harlan!), hier 75 % Cabernet Sauvignon, 17 % Merlot, dazu Cabernet Franc und Petit Verdot.

V: schwarzviolett, mittlerer Körper

N: dicke reife süße Brombeeren, süße Lakritze, Mokka, hintennach bissl Haselnuß. Im Marienglas noch freier aufgehend, mit mehr Kräuterwürze und leichten, frischen Tönen

G: profund wie strukturiert, Rumtopf, Saft, dabei feine gut eingebaute Tannine, die den langen Abgang immer weiter interessant und strukturiert halten, ziemlich unüberbietbar

B: 20

**2000 Château Montrose** (Magnum), 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Saint-Estèphe, Médoc, Bordelais, F

V: dunkles Granat mit fast schwarzen Reflexen,

N: Feine Lakritze, rote Beeren, wird im größeren Glas auch nicht intensiver.

G: schöne Struktur, reife rote Beeren, sehr elegant bis zart, aber nicht schüchtern, mundfüllend, lange dabei leicht und elegant in Beerennoten ausklingend

B: 18

**2001 Lamaione** (Magnum), **Tenuta CastelGiocondo**, Montalcino, SI, Toscana, I

T: 100 % Merlot

V: dunkles Violett, kaum Granatnoten, kräftiger Körper,

N: zarte Brotrindennoten, Rosenduft, rote Beeren

G: etwas sandig (buona sera, Italia!), Hauch Rumtopf, dabei deutliche Struktur, minimal kantig, aber alles andere als unsympathisch, auch schöne Grundsüße; ziemlich lange wiederum Richtung Rumtopf ausklingend

B: 19

**2002 Château Mouton** (Eintel), 1<sup>er</sup> Grand Cru, Pauillac, Haut-Médoc, Bordelais, F

T: Merlotsorgen wegen Regens Anfang September, ab Mitte des Monats aber kam gutes Wetter zur ordnungsgemäßen Reife; der Cabernet Sauvignon war dann ohnedies begünstigt. 77 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 12 % Merlot, 1% Petit Verdot

V: schwarzviolett, relativ zarter Körper

N: juvenile Joghurt + Obers, dann Lakritze und reife schwarze Kirsche, Hauch Brioche-süße, im größeren Glas kommen Rußnoten dazu

G: perfekte Mischung aus Beereleganz und fruchtigem Volumen; zarte, aber nachhaltige, den Mund auskleidende Struktur, am Beginn der Trinkreife, noch bissl „haberte“ Zunge, geht sehr lange und elegant rotbeerig ab, die Süße reißt dabei nicht ab

B: 20

**2003 Vigna d'Alceo (Eintel), *Rampolla*, Panzano in Chianti, FI, Toscana, I**

T: Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, Anpflanzung aus den frühen 90ern

V: schwarzviolett, mittlerer Körper

N: kirschig mit Hauch Lakritze, insgesamt nicht sehr intensiv

G: wesentlich interessanter als in der Nase, Struktur, schöne Frucht, sehr gute Länge

B: 19

**2003 Château Pape Clément (Magnum), Cru Classé des Graves, Pessac-Léognan, Bordelais, F**

V: Schwarzviolett, kräftiger Körper

N: Alpenbutter, Brioche, rote und schwarze Beeren, Lakritze, Rauch,

G: sehr rund und ausgewogen, beerig, sanfte Frucht, dabei aber fein gewobene Textur, sehr lang und feingliedrig, immer noch rotbeerig im Abgang

B: 19++

**2003 Château Léoville-Barton (Eintel), 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Saint-Julien, Médoc, Bordelais, F**

V: Braungranat, dicht, sehr kräftiger Körper

N: feine Beeren- und Fruchtmischung, Pralinen, Nougat, heller Tabak

G: sehr fruchtig-saftig, feinst strukturiert, wunderbar mundfüllend, lange und fein strukturiert

B: 19.5



**2003 Château Mouton (Magnum), 1<sup>er</sup> Grand Cru, Pauillac, Haut-Médoc, Bordelais, F**

V: Granat, kräftiger Körper

N: reife Erdbeeren, zarte Lakritzwürze

G: perfekte Balance von roten und schwarzen Beeren, lange fein strukturiert abgehend

B: 19.5 – aber noch nicht am Trinkoptimum

**2005 Monte Bello (Eintel), *Ridge Winery*, Santa Cruz Mountains, California, USA**

T: Boden Kalkstein, hohe Temperaturunterschiede Tag/Nacht

V: dunkles Violettgranat, eher zarter Körper

N: intensive Frucht- und Rotbeerennase, Edelleder, bissl Lakritze, Hauch Weizenteig, dazu noch bissl frisch-kräuterige Noten

G: saftig, kräftig, mundfüllend und sehr lange, schöne feine mundauskleidende Struktur, sehr lange königlich ausklingend

B: 20

**2009 Château Gruaud-Larose (Magnum), 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Saint-Julien, Médoc, Bordelais, F**

V: Violettgranat, mittlerer komplexer Körper

N: bissl Bratlanklänge, Blüten, leichte Lakritzwürze

G: trotz des für das Gut sehr geringen Lageralters im großen (Marien-)Glas sehr schön trinkbar, nach 20 min an der Luft; Frucht, schöne, nicht kantige Struktur, fein elegant ausklingend

B: 19

**2008 Château Léoville-Barton (Magnum), 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Saint-Julien, Médoc, Bordelais, F**

T: „der klassische Claret“

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: nicht sehr intensive Frucht, leichte Lakritzwürze, kommt in der Nase (noch) nicht recht kräftig zur Geltung

G: noch pelzig auf der Zunge, aber sehr schöne Frucht, vielversprechend, liegt noch im Zukunftsbereich

B: 19 potentiell, aber das mindestens!

**2009 Château La Tour Figeac, Grand Cru Classé, Saint-Émilion, Bordelais, F**

T: 60 % Merlot, 40 % Cabernet franc

V: Granatrot, kräftiger, färbender Körper

N: feine mollige Frucht, Hauch Obers, Lakritze, etwas tintig

G: Saft, Kraft, noch nicht ganz zu ergründen – es fehlt nicht an Struktur und Süße, aber der volle Genuß wird erst in einigen Jahren anstehen

B: 19 als Potenzial



**Buchteln in Vanillesauce:** perfekt flaumiger, nicht austrocknender Germteig, mit Früchten und herrlich cremiger, vanilliger Sauce, 19 P.

Auch wenn leider der Korkteufel einige Male zuschlug: was unsere Mitglieder und Gäste mitgebracht haben, hat ein wirklich herausragendes Verkostungsprogram ergeben. Daß die sowieso immer verlässliche Josef-Küche sich mit perfekt präsentierter, klassisch-österreichischer Restaurantküche ganz besonders angestrengt hat, rundete den Abend aufs gaumenschmeichelndste ab.





*Kurt Zalto diskutiert  
seine Produkte*

Auch wenn hier größtenteils sehr erfahrene Verkoster, gerade auch mit Bordeaux-Fokus, versammelt waren, erregten einige Weine doch Verblüffung – etwa ein notorischer „Spät(flaschen)reifer“ wie Château Gruaud-Larose, noch dazu aus dem großen Jahr 2009, der sich doch recht zugänglich (wenn auch mit absehbar langer Zukunft) präsentierte. Und natürlich stellten wieder einmal die zwei (natürlich Spitzen-)„Amis“ highlights.

Das elegante und gut in der Hand liegende „Marienglas“ vom Typ Aurelia Bordeaux half einigen noch nicht so ganz trinkreifen Weinen auf die Sprünge; bei älteren Weinen waren die sensorischen Differenzen zu unserem Standardglas nicht so augen-, besser formuliert: nasen-

und gaumenfällig.

Großer Applaus für die Küchen- und Servicemannschaft und die Organisatoren, aber auch Applaus innerhalb der Runde, denn es haben alle das Motto „Das Beste aus dem eigenen Keller“ ehrlich befolgt.

*H. Huber*