

FWP Juni 2018

Österreich in Rot 2015

WBB Kellermeister Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner mit Andrea Krenner

Restaurant Josef



© Dieter Raml

Das Jahr 2015 begann mit einem durchschnittlichen Frühling, der allerdings durch ein Hagelunwetter Anfang Mai in der Wagramer Gegend überschattet war. Der Austrieb war gut, es folgte eine lange Hitzeperiode, aber auch mit heißen Nächten – für alte Reben kein Problem (tiefe Wurzeln, können das Wachstum pausieren, durch Trockenheit wenig Krankheitsdruck). Der Spätsommer war naß, aber zur Erntezeit herrschte dann optimales Wetter mit warmen Tagen und kühlen Nächten. Auch zogen keine Schlechtwetterfronten durch, die die Erntezeitpunkte mit beeinflussen hätten können. Jedenfalls ein Jahr, in dem auch der Cabernet Sauvignon die physiologische Reife erreichen konnte.

Im Falstaff stand zu lesen: „*Besondere Erwartungen setzt man in die Rotweine, bei denen sich auch bei den später reifenden Rebsorten ein ausgezeichneter Jahrgang abzeichnet.*“ Wachauer Weißweine haben wir ja schon mit großer Freude genießen können (FWP September 2016); ob diese Erwartungen auch für „die Roten“ aufgegangen sind, oder nach gebührende Reifung im Keller aufgehen werden können, werden wir heute persönlich überprüfen.

Das Programm für die 29 Teilnehmer ist ambitioniert: 31 Weine (meist in 2 Eintelflaschen, einige wenige Magnums); wir verwenden das maschinell hergestellte Gabriel-Glas. Michael und Heinz haben

die Flaschen am späten Nachmittag geöffnet, dekantiert wurde kurz vor dem jeweiligen Block oder Kapitel. Die Identität dieser Blöcke wird erst nach deren Abschluß offengelegt (ist freilich per Murrempost rund um den Tisch ohnedies nach dem dritten oder vierten Wein klar...), und natürlich werden dann auch die verblindet servierten Weine aufgedeckt.

Zu **Lardobrötchen**, Schnittlauch und feiner roggentöniger Untergrund, 17 P, wird gereicht:

2017 vom Stein Rosè, Weingut Prieler, Schützen/Gebirge, Leithaberg

T: überwiegend Blaufränkisch, vermutlich Seihwein

V: helles Kupferrosa, relativ kräftiger Körper

N: üppige Blüten, Honig und Hauch Fleisch mit Mineralen

G: traubig-saftig, das aber mit Finesse und Eleganz; initial etwas mostig, was aber schnell verschwindet und einer sanften, honigtönigen Fruchtsüße Platz macht. Dabei auch zarte Struktur erkennbar. Mittellanger Abgang

B: 17



Kapitel 1

Burgundisches

Blauburgunder werden heute weit leichter gehalten, auch in heißen Jahren

St. Laurent Altenberg, Weingut Pittnauer, Gols, Neusiedlersee

T: 100 % St. Laurent

V: durchscheinendes Violett, Wasserrand, mittlerer Körper

N: mollige blumige Brombeeren, Minerale

G: dunkle Beeren und Mokka, noch recht alkoholisch, aber feinfruchtiger Ausklang, auch zarte aber deutliche Struktur

B: 18 potenziell

St. Laurent Frauenfeld, Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

T: 100 % St. Laurent

V: Rubingranat, mittlerer Körper

N: anfänglich etwas laktisch, macht sich dann frei mit Mokkanoten, dunklen Beeren

G: reif-fruchtig mit Lakritze, zarte Umaminoten, schon recht profund, findet aber noch nicht recht zusammen

B: 18- aber vielleicht geht's noch höher.

Beef tatare mit gedämpftem Ei (55° – Eiweiß löst sich, der Dotter bleibt noch flüssig! perfekt gewürzt, auf Krautersauce, mit Schalottenkonfit, großartig, 19 Punkte!!



Pinot Noir Reserve, Willy Bründlmayr, Langenlois, Kamptal

T: 100 % Pinot Noir

V: helles Violettgranat mit Wasserrand, zarterer Körper

N: mäßig rotbeerig, nicht sehr eindrucksvoll

G: rotbeerig säuerlich, sicher gute Tannine, aber noch nicht auslotbar

B: 17 ???

Pinot Noir Reserve, Weingut Juris-Stigelmar, Gols, Neusiedlersee

T: 100 % Pinot Noir

V: helles Violettgranat, zarter Wasserrand, leichterer Körper

N: Walderdbeeren, Moos, Minerale, feingliedrig

G: zarte rote reife Beeren, zartgewobener Struktur, doch durchaus lange, schon schöner, frischer Trinkfluß

B: 18

Pinot Noir, Paul Achs, Gols, Neusiedlersee

T: 100 % Pinot Noir

V: helles Violettgranat, zarter Wasserrand, leichterer Körper

N: Reife Erdbeeren, zart mineralisch

G: Bitterl, stört die hellbeerigen Noten doch deutlich, auch Struktur wird dadurch überlagert

B: 16

Pinot Noir Holzspur, Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

T: 100 % Pinot Noir

V: Violettgranat, eher hell, leicht bräunlich auslaufender Randaufhellung, dichter Körper

N: ernsthafte rote Beeren, Hauch (Edel)Holz

G: wärmend würzig rotbeerig, feinste Struktur, zarte Beerennoten sehr lange anhaltend, schon recht nett zu trinken – aber wohl schade drum jetzt...!!

B: 19

Pinot Noir Grand Select, Fritz Wieninger, Wien, Wien

T: 100 % Pinot Noir

V: sehr helles Granat, zart rosig auslaufend, feiner Körper

N: Milchkaffee und Walderdbeeren, zarte Mineraltöne

G: Reife cremige (!) Beeren, auch hier mineralische Struktur, weniger Tannine, cremig auch im langen Abgang, große Zukunft, noch etwas verschlossen

B: 19 zumindest als Potenzialwertung; erfahrungsgemäß sollte man bei Wieningers Grands Selects ruhig mindestens 10 Jahre warten

Kapitel 2

Zweigelt & Cuvées

Zweigelt Hallebühl, Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee

T: 100 % Zweigelt, über 25-jährige Bestockung, am „Hollerpirchel“, mit 128 m ü. NN der höchsten Erhebung östlich des Neusiedlersees, reich an Eisen und Magnesium

V: helleres Granatrot, kaum Wasserrand, kräftiger Körper

N: Hauch Zimt und andere winterliche Würze, auch kurz ein James-Grieve-Ton vorbeihuschend, dann Trockenmarillen

G: sehr klare Struktur, samtig unterlegt mit reifen Kompottzwetschgen, sehr anhaltend, würzig auch die Struktur im Abgang erhalten bleibend

B: 18

Zweigelt Föllikberg, Weingut Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg

T: 100 % Zweigelt, aus 180 – 210 m Seehöhe, Lehm Boden mit hohem Tonanteil

V: dunkles Violettgranat, geht schon ins Opake, dabei aber zarter Körper

N: dunkle Beeren, eher blumig

G: nicht sehr intensiv, mittellang

B: 17

Rinderfilet – sehr saftig, schön rosig, hätte noch etwas weicher sein können; exzellentes saisonales **Röstgemüse** (Eierschwammerl!), junge cremige **Erdapferl**, dazu ein **herzhafter Jus** 18 P



Schwarz Rot, Johann Schwarz, Andau, Neusiedlersee

V: Violettgranat, zarter Körper

N: Veilchennoten, dahinter leichtes Bordeauxstinkerl der Richtung Brettanomyces, wirkt insgesamt so aber recht erwachsen, schließlich etwas Bratennoten

G: roter Kirschensaft, auch Beerenwürze, deutliche Rauigkeit von Tanninen, die aber noch eingebaut werden sollten, die Struktur noch etwas kantig, aber auch lang

B: 18++ aber noch mindestens 5 Jahre warten!

Gabarinza Magnum, *Weingut Heinrich*, Gols, Neusiedlersee

T: 40 % Zweigelt, 30 % Blaufränkisch, 30 % Merlot

V: dunkles Violettgranat, guter Körper

N: schwarze Beeren, reif, Hauch Lakritze

G: sehr schöner dunkelbeeriger reifer Saft, rinnt gut, sehr würzig mit feinen Tanninstrukturen, ziemlich lang

B: 18.5++ natürlich auch warten!!

Bärnreiser, *Philipp Grassl*, Göttlesbrunn-Arbesthal, Carnuntum

T: 50 % Zweigelt, 30 % Merlot, 18 % Blaufränkisch, 2 % Cabernet Sauvignon

V: dunkles Violettgranat, mittlerer, aber färbender Körper

N: Apfelkompott, leichte Blütennoten

G: wesentlich ausdrückstärker als seine Nase – reifer, süßer Weichselsaft mit deutliche Lakritzwürze und Gewürznelken, (noch) etwas marmeladig und minzig; aber auch Minerale würzen deutlich den wohligen langen Abgang, hintennach immer noch Weichseln und Würze...

B: 18.5 – 19 mit Geduld! Das Weingut meint „trinken bis 2025“, ich glaube aber deutlich länger, beginnend bei 2025!

Admiral, *Weingut Pöckl*, Mönchhof, Neusiedlersee

T: 55 % Zweigelt, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon

V: dunkles Violettgranat, färbender Körper

N: Lakritze und leichte Süße, sonst wenig auslotbar, nach einiger Zeit Fleisch und Blut

G: auch hier nicht auslotbar, Gewicht und Dichte sind vorhanden, Struktur undurchdringlich, holzumschlossen

B: 18 – 19 Potenzial

Kapitel 3

Cabernet Sauvignon & Cuvées

Cabernet Sauvignon Ungerbergen, *Weingut Prieler*, Schützen/Gebirge, Leithaberg

T: 100 % Cabernet Sauvignon

V: dunkles Braungranat, kräftiger Körper

N: Lakritze und reife Weichseln, Hauch Wintergewürze

G: die Frucht kommt nicht so recht durch, wirkt eher trocken und fast ein bisserl knarzig, sicher mit viel Würze, aber noch nicht auslotbar

B: potenziell 18 – 19

Cabernet Sauvignon, *Weingut Kollwentz*, Großhöflein, Leithaberg

T: 100 % Cabernet Sauvignon

V: dunkles Braungranat, kräftiger und deutlich färbender Körper

N: relativ kühler Weichselsaft, erdig-feuchte, dabei auch mokkatönige Noten, drüber Kräuterwürze, Macchia, Hauch Eukalyptus

G: sehr dicht, Eukalyptus oder Minze, kleidet den Mund völlig aus, viel Tannine und sehr pelziger Mund, wird sich das noch einwachsen? Bei dem Weingut sollte man das getrost annehmen... aber muß man erwarten können!

B: 18?

Cabernet Sauvignon Privat, *Domäne Müller*, Groß-St. Florian, Weststeiermark

T: 100 % Cabernet Sauvignon
 V: dunkles Braungranat, mittlerer und deutlich färbender Körper
 N: Nelkenwürziges Apfelkompott, dunkle Schokolade
 G: korkartiger Fehler?
 B: -

Bela Rex Magnum, **Weingut Gesellmann**, Deutschkreutz, Mittelburgenland

T: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
 V: dunkles Violettgranat, sehr kräftiger und farbdichter Körper
 N: Lakritze, Weichseln, Kräuterwürze
 G: süß, kräftig tanninstrukturiert, aber auch die Gerbstoffe süß; profund, ausgewogen, lange, immense Größe scheint sich abzuzeichnen
 B: 19 ++ das Weingut nennt Trinkfenster 2017 – 2027; würde ich locker um 5 – 10 Jahre nach hinten verschieben!

Tridendron, **Weingut Triebaumer**, Rust, Leithaberg

T: 70 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, 15 % Blaufränkisch
 V: dunkles Granat, sehr kräftiger und farbdichter Körper
 N: Zwetschgenkompott, Lakritze
 G: sehr kräftige, aber süße Tannine, Weichselsaft, fast tintig, ziemlich lange, aber noch warten...
 B: 19 potenziell
 P: großer Wein unter 15 € !!!



Cuvee Kerschbaum, **Paul Kerschbaum**, Horitschon, Mittelburgenland

T: 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 20 % Blaufränkisch
 V: dunkleres Violettgranat, mäßiger Körper
 N: wenig intensiv, zart Lakritze
 G: sehr dunkle reife Kirsch- und Lakritznoten, sehr süße Tannine, lange und gewichtig, in der Basis fleischig, und muskulös, sehr lange
 B: 19 +++ womöglich 20 in Reichweite

Rêve de Jeunesse Magnum, **Weingut Pöckl**, Mönchhof, Neusiedlersee

T: 50 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Zweigelt, 10 % Syrah

N: heftiger Kork, leider...

Comondor, Hans und Anna Nittnaus, Gols, Neusiedlersee

T: 85 % Merlot, 15 % Blaufränkisch

V: dunkles Violettgranat, kräftiger Körper mit Farbschatten

N: eher sanft mit Lakritzsüße

G: wesentlich intensiver als Nase, gewaltiges Gewicht, dunkle Schoko, sehr langer kräftig tanninillustrierter Abgang, immer noch trocken-fruchtig, ewig lange ausklingend

B: 19+++ bis 20 in einigen Jahren?

M1, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

T: 80 % Merlot, 20 % Blaufränkisch; wird nur in Spitzenjahren hergestellt

V: Granatrot, leicht durchscheinend, kräftiger Körper

N: Hauch Banane und Aceton, Malzkaffee, Hauptaroma Lakritze

G: reife rote Beeren und Lakritzaromen, süße und zart strukturiertes aber ebenfalls süßes Tannin, insgesamt sehr ausgewogene und gewichtige Sache, liegt süß am Zungengrund, geht sehr lange mit weiteren guten Struktursignalen und Süßholznoten ab

B: kann an die 20 kommen

Kapitel 4

Blaufränkisch

Salzberg, Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee

T: 50 % Blaufränkisch, 50 % Cabernet Sauvignon

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: Lakritze, reife rote Früchte, bissl Blutnoten

G: ein bissl flacher als die Nase verspricht, mittelschwer, mittellang, immer noch recht schön fruchtig

B: 17 – 18

Paradigma, Claus Preisinger, Gols, Neusiedlersee

T: 60 % Blaufränkisch, 40 % Merlot

V: sehr dunkles Granat, kräftiger Körper, färbende Abrinner

N: sehr dichte Lakritznoten, süß-fruchtig

G: sehr sanft und trotzdem profund, reife süße Früchte, lange, feine süße Tannine liefern Struktur; ziemlich lange und strukturiert ausklingend.

B: 19

Blaufränkisch Altenberg, Judith Beck, Gols, Neusiedlersee

T: 100 % Blaufränkisch

V: Violettgranat, kräftiger Körper mit Farbe

N: Minze/Eukalyptus, Vanille, reife dunkle Früchte, Lakritze, bissl Rauch

G: satte gewichtige sehr schön tanningewürzte rote Beeren und Früchte, sehr lang und bestens strukturiert

B: 19+++

Blafränkisch, Paul Achs, Gols, Neusiedlersee

T: 100 % Blafränkisch

V: Violettrot, kräftiger Körper

N: Lakritze, reife rote Beeren und Früchte, bisserl Weißbrotrinde und ein Hauch von Rauch

G: leicht alkoholisch, aber schön fruchtsüß dabei feine süße Tanninen, insgesamt recht schwere Mischung, die auch lange und mit immer noch sehr deutlichen Tanninstrukturen abgeht

B: 19++

Blafränkisch Kirschgarten, Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee

T: 100 % Blafränkisch

V: Violettrot, kräftiger Körper,

N: fast likörig-rotfruchtig, zarte Lakritze, etwas Malz- bis Kaffeenoten

G: nicht ganz so definiert wie die Nase, wirkt ein bissl harmloser als die vorigen, nicht so gewichtig, aber natürlich schön strukturiert, langer Abgang, fein ausgewogen

B: 18.5



Zur Abrundung des kulinarischen Programms wurde eine sehr gut zusammengestellte Käseauswahl, auch Schinken und Rohwürste, samt Obst, serviert.



Blafränkisch Reserve Creitzer, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

T: 100 % Blafränkisch

V: dunkles Purpur, mittlerer Körper

N: Lakritze, bissl Hefe, Fleisch, rote Früchte

G: sehr dicht und intensiv, etwas kratzig, aber immer noch großer Genuß, schön strukturiert; die Struktur hält nicht sehr lange an, aber die Lakritztöne durchaus noch einige Zeit

B: 18++

P: und noch ein Wein mit sensationellem Preis-Leistungs-Verhältnis, 16 Euro

Blafränkisch Mariental, Weingut Triebaumer, Rust, Leithaberg

T: 100 % Blafränkisch

V: sehr dunkles Granat, fast opak, kräftiger und färbender Körper

N: Vanille, Lakritzensaft, dunkle Beeren und getrocknetes Obst

G: generös fruchtiger Saft, rund und würzig, mit Tannin, Lakritze und dunkler Schokolade
B: an die 20

Perwolff, Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg

T: 100 % Blaufränkisch

V: dunkelviolett, mittlerer Körper

N: Likör, Kaffee, Lakritze, Hauch Eukalyptus, Edelholz im Untergrund

G: bissl sperrig, auch hier etwas an Likör, dunkle Beeren, Lakritze, aber weniger sanfte Abrundung als der Mariental; mittellang mit leicht kantiger Struktur, sicher gewichtig

B: 19



Um 21:41 waren wir mit diesem in jeder Beziehung gewaltigen Programm, das um 18:45 begonnen hatte und natürlich durch Essenspausen unterbrochen wurde, (leider) durch. Michael (li) und Heinz (re) haben eine Auswahl getroffen, die wieder einmal die besten Seiten österreichischen Rotweines demonstrierte. Das Jahr 2015 wurde nicht umsonst so gelobt. Wahrscheinlich haben die beiden viele viele andere sehr gute Weine schweren Herzens doch nicht ins Programm aufnehmen können, weil es sonst allzu sehr ausgeufert wäre. Jedenfalls haben wir eine ganze Reihe von Weinen kosten können, die jederzeit den Vergleich mit internationalen Größen aushalten, zum Teil sogar zu außerordentlich günstigem Preis – und das von zwei der renommiertesten Rotweingüter Österreichs.



Die angenehme Umgebung des Wintergartens im „Josef“ trug zum Gelingen des Abends natürlich auch bei, samt der vorzüglichen kulinarischen Betreuung, von der Lardo-Unterlage bis zum

abrundenden Käse- und Obstangebot. Das Service lag wieder in den bewährten Händen von Herrn Erwin und seinen Kollegen.

Beim Sommerweinfest von Josef und Schenkenfelder, mit vielen persönlich anwesenden Spitzenwinzern, Anfang August, werden wir sehen, wie es mit dem österreichischen Wein 2016 und 2017 weitergeht – die Aussichten für weitere Genußmomente stehen gut!

H. Huber