

Winzer-Galadiner 2018

Feiler-Artinger, Rust

Komtur Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger, Kellermeister Michael Schenkenfelder und WB
Peter Tischler mit organisatorischer Unterstützung durch Andrea Krenner

Restaurant Verdi

Die Feilers, aus Mattersdorf (heute Mattersburg) stammend, sind seit 1903 in Rust ansässig. In nunmehr vierter Generation ist der Sohn der heute anwesenden Inge und Johann Feiler, Kurt, zusammen mit seiner Gattin Katrin für das 1930 vom Großvater gegründete Gut verantwortlich. Dies umfaßt 28 ha Weinberge, wobei eine große Rebenvielfalt (biodynamisch) gehegt und gepflogen wird – viele treue Kunden legen Wert darauf, daß sie von Feiler-Artinger auch selten Gewordenes wie Neuburger und Muskat Ottonel bekommen.



Der prachtvolle Barockbau mit dem grünen Sternentor an der Hauptstraße von Rust am Neusiedler See, bekannt zumindest von Etiketten des Weingutes, beherbergt das Weingut seit 1936; der zweite Name des Gutes (seit 1986) stammt von der Schwester von Hans Feiler, die einen Herrn Artinger geheiratet hat.

Unsere heutigen Gäste sind zu einem guten Teil für den Bekanntheitsgrad dieses Doppelnamens verantwortlich – sicher auch auf die Rotweine zurückzuführen (60 % der Rebfläche); seit Jahrhunderten jedoch berühmt ist Rust für Süßweine: schon 1681 erkaufte sich Rust bei Kaiser Leopold I. um 60.000 Gulden¹ und 500 Eimer² Ausbruch von der Furmintraube das Freistadtrecht. Seit 1991 gibt es zur Pflege des Namens und der Qualität dieses speziellen Prädikatsweines den „Cercle Ruster Ausbruch“, an dem 10 Ruster Weingüter beteiligt sind, darunter natürlich Feiler-Artinger in vorderster Reihe – immerhin hatte Gustav Feiler 1953 den ersten Ausbruch in Rust nach dem 2. Weltkrieg geerntet!

2015 Blaufränkisch Rosé Sekt

T: bei Szigeti in Gols verarbeitet, mit Gewinn lagerfähig

V: helles Kupferrosa, zarter Körper, feine Perlage

N: feine fruchtige Säure, leichte Beerennoten

G: sehr elegante saftige helle Beerenfrucht, mittellang

B: 16+



Als erster Hinweis auf die Qualität auch der Kulinarik des Abends wurden **Aufstriche** mit Liptauer und Grammelschmalz zu verschiedenen Brotsorten serviert – bestmögliche Varianten dieser Appetitanreger, zugleich gute Unterlage für das Weinprogramm des Abends!

¹(zu 3.5 g Feingold, wären heute vielleicht 7,3 Mio €)

²(28.000 Liter)

Dann servierte Frau Lukas als Gruß in einer kleinen Mokkatasse **Capuccino vom gelben Paprika mit Ingwer**: intensiv cremig, beste Abstimmung der Würze mit fruchtiger Süße, nicht zu scharf, langer Abgang der wunderbar körperreichen Flüssigkeit; langer, immer noch fruchtiger Nachklang mit zartem, perfekt eingebautem Spitzerl von der Ingwerschärfe. 19 Punkte!

2017 Pinot blanc

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: gelbe Früchte, leichte Kräuter, bissl Basilikum; später auch Briocherinde, zarte Blütennoten

G: sehr entschiedener Gaumenauftritt; saftig, sehr rund und fein fruchtig, zarte Muskatnoten im Abgang; gewinnt mit Zeit und Temperatur, wird profunder, süßer, länger

B: 17 – 18



Gansleber-Tondori-Hanselnuss-Kapstadtbeeren-Pistazie-Brioche: Die Leberterrinen bei wunderbarer Cremigkeit doch extrem leicht angelegt, trotz angebrachter Kühle geradezu flaumig; geschmacksintensiv und angenehm süß eingelegte Physalis, fein abgestimmte Saucenakzente von Haselnuß und Pistazien, Briochebuttersbraten als perfekte Abrundung... 19++

Dazu:

2017 Spätlese „Quartett“

T: Weißburgunder, Chardonnay, Traminer ... jahrgangsabhängig kann das auch einmal ein Trio sein...

V: sehr helles Goldgelb mit grünen Reflexen, sehr dichter Körper

N: Rosenblätter mit zarten Kräuternoten, etwas Mineral, mit mehr Luft Briocheduft

G: recht rund und cremig, gelbe Frucht, mundausscheidend, nach einiger Zeit an der Luft cremig und immer druckvoller

B: 18

Die Neuburgerrebe dürfte als autochthone Österreicherin vor 1850 aus Sylvaner und Rotem Veltliner entstanden sein; ihr Name soll von einer frühen Anpflanzung in Spitz an der Donau in der Riede „hinter der Burg“ stammen (aber vielleicht spielt auch das bayrische Neuburg am selben Fluß eine Rolle?). Johann Feiler ist sie ein besonderes Anliegen, und sein Sohn teilt die Leidenschaft seines Vaters, zumal sie sehr ungünstig auf Kunstdünger reagierte und jetzt, biodynamisch, deutlich kleinbeeriger, viel bessere Ergebnisse zeitigt; F-A hat deshalb alte Neuburgergärten zugekauft.

2017 Neuburger

T: 92 P Falstaff

V: helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen, zarter Körper

N: Mineral, Kalbsbraten und Weißbrotrinde, dann leichte Ananassüße

G: helle Beeren mit feiner Säure, später kommen Gewürznoten hinzu

B: 17



Offener Raviolo mit Steingarnele, Morchel, Pilznage und Romesco: delikat-cremiges Saucerrl, Hauch Pesto - insgesamt sehr intensive Aromen, insbesondere die Morchel von extremer Waldigkeit, sehr schön

zusammenklingend; die Garnele saftig, zart und exakt bißfest, von ihrem feinen Aroma einmal ganz abgesehen...auch hier wohlverdiente 19++

2016 Gustav

T: 60 % Neuburger, 40 % Chardonnay, in kleinen Eichenfässern, teils neu und teils gebraucht

V: mittleres Goldgelb mit grünen Anklängen, kräftiger Körper

N: noch recht deutliche Holzvanille, aber drunter gelbe Früchte

G: auch hier deutlicher Holzmantel drüber, ein bissl kommen Frucht und beerige Säure drunter hervor, aber derzeit nur potenzialmäßig abschätzbar

B: 18?? Jedenfalls zu diesem Gang ein sehr schöner Begleiter, auch schon jetzt.

Rotwein wurde bei F-A noch in den 1980ern als Spät- und Auslese vermarktet. Doch 1986 erregte ein trockener Rotwein eines anderen Ruster Winzers internationales Aufsehen...

2012 Solitaire Magnum

T: Blaufränkisch 87 %, Cabernet Sauvignon und Merlot

V: dunkles Violettgranat, kaum Randaufhellung, viel Körper

N: Phenol, Lakritze, Weichseln, dann dunkle Schokolade, später deutliche Mokkanoten vom Holz

G: noch gering bitter, rotfruchtig, Beerenwürze, noch leicht kratzig auf der Zunge

B: 18 im Moment; potenziell höher

2012 Cabernet Merlot „1000X“ (Magnum)

T: 66 % Cabernet Franc, 34 % Merlot; 14 % Alkohol, 1 g RZ/l; 15 Monate im Barrique (55 % neues Holz). Kurt Feiler hat in seinen oenologischen Wanderjahren u. a. bei Chât. Cheval Blanc in St-Émilion gelernt.

V: leicht bräunliches Granat, kräftiger angedeutet färbender Körper

N: Fleisch, große Würze aus Thymian und Lakritze, diskret Rauchnoten, schließlich auch winterliche Gewürze. Dann immer mehr Facetten mit Schokolade, dahinter feinste rote Beeren und Kirschen

G: Relativ zur Nase weniger komplex, aber das ist wohl eine Frage des Alters; jedenfalls sehr gutes Gewicht auf der Zunge, mit Kirschenfrucht und Zimtwürze, Mundauskleidung, sehr lange, erst hintennach kommt auch Struktur feingliedrig zum Vorschein und hält lange an.

B: 19+++ , mit der Zeit nähert er sich definitiv 20 P



Kalbsschaukelbraten-Sellerie-Erdgemüse-flüssige Erbse: unendlich zart und saftig geschmortes Fleisch von der Schulter, flaumig-sämige Selleriecreme, dunkles umamiges Erbsaferl, drüber buttrig schmelzender sorgfältig gewürfelter Kohlrabi, gekrönt von zwei Chips vom violetten Erdapfel: 20 P!!

2012 Gertberg

T: Pinot noir höchster Weingarten, 150 m über Rust-Null; französische Klone, sehr wenig Ertrag

V: helles Braungranat, sehr dichter Körper

N: Kalbsbraten mit Sirup-Walderdbeeren, sehr feinziseliert, Hauch Petrol, bissl Rauch

G: saftig rotbeerig, noch etwas rauhe Zunge; auch recht rotbeerig im Abgang, mittellang, feingliedrig ausklingend

B: 17, potenziell mit 4 – 5 Jahren Zuwartens 18

Irishes Salzwiesenlamm-Polenta-Bergkäse-Basilikum-Antipasti:

zartes, rosiges feinfasriges und saftiges Fleisch am Rippchen, feinstes ganz und gar nicht groblämmernes Aroma mit zarten Umaminoten, cremige weiße Polenta, perfekt gegarte zartbißfeste Gemüse, großartige mediterrane Geschmackpanoramen. 19 P!!



Die folgenden Raritäten hat WB Dr. Josef Krenner beschafft und gespendet!

1990 Solitaire (Magnum)

V: Braungranat mit deutlicher Randaufhellung, mittlerer Körper

N: Umami/Liebstockl, warmes Rindsmark, dazu rote Beerennoten, rote etwas mehlig Fruchte

G: Sehr schöne, nicht allzu schwere Fundierung, feingliedrig und rotbeerig, dabei recht lange und immer noch feinstrukturiert im Abgang, der leicht austrocknend ausklingt.

B: 18

1990 Solitaire (Doppelmagnum)

V: sehr braun unterlegtes Granat

N: milchig, rosinig

G: schon recht säuerlich, darunter Karameltöne, Reste von alter Größe noch vorhanden.

B: leider hinüber... aber was der Wein noch immer kann, sah man an der Magnum!

Zwischendurch **kleine Gourmandisen** wie Schaumröllchen mit Pariser Creme, Mangoschnittchen – köstlich, 18 – 19 Punkte

„Laut österreichischem Weingesetz muss der Ausbruch bei der Ernte eine Zuckerkonzentration von mindestens 27° KMW haben. Die Ruster Ausbrüche haben meist eine Lesegradation von 30° KMW, ab 35° KMW nennt man sie Essenz“, weiß wikipedia. Der Cercle (www.rusterausbruch.at) legt Wert auf die Feststellung, daß der Ausbruch leichter und feingliedriger als viele andere Süßweine sei, weil die Säure erhalten werde; Süße kommt natürlich von Botrytis, für die um Rust gute Bedingungen herrschen. Und natürlich wird



Die Punkte (von 20, Wein

darin erinnert, daß der Ruster Ausbruch auch ein exzellenter Begleiter von Gänseleber und Blauschimmelkäse ist.

2007 Ruster Ausbruch Pinot Cuvée

T: Weißburgunder, Pinot gris (Ruländer), Chardonnay; 11 % Alkohol.

V: sattes Goldgelb, dichter visköser Körper

N: reife süße Trauben, reife gelbe Früchte, dabei aber auch zarte grüne Frische

G: mollig, dabei aber wunderbar definiert, feingliedrig trotz der Süße, sehr schön mundausscheidend, lange und feinfruchtig und mit zarter, nicht wuchtiger Süße ausklingend

B: nahe der Perfektion, -20

2013 Ruster Ausbruch Essenz

T: Zweigelt; > 300 g Restzucker, 6,5 % Alkohol.

V: dunkles rötliches Cognacbraun, dichter und visköser Körper

N: ausgeprägte Darjeelingnoten, darunter auch rotbeerige Süße mit gleichzeitig karamelliger und mineralischer Würze

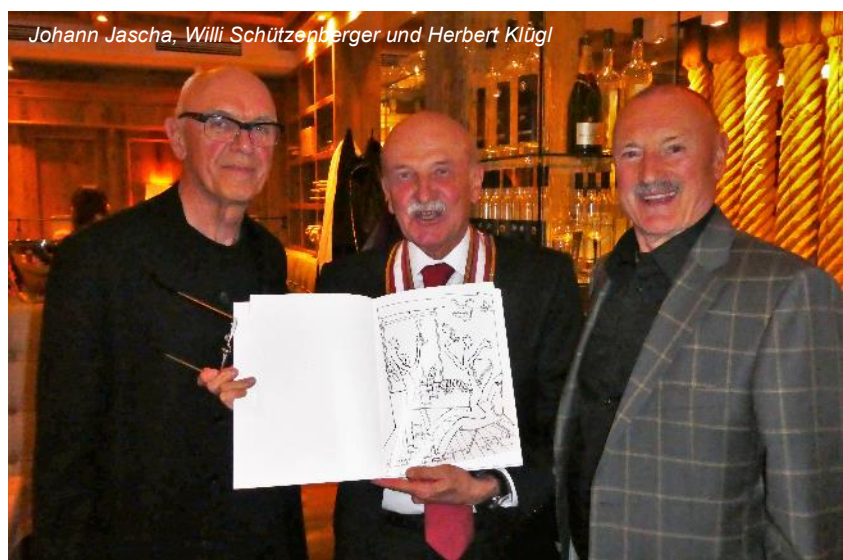
G: Setzt sich alles auf der Zunge fort, lange, gewichtig, schön strukturiert und balanciert, mit likörigen roten Beeren ausklingend

B: 19



Topfen-Joghurt-Gâteau / Valrhona-Karamell: eine Symphonie aus fruchtiger Säure, Süße, Mango, Beeren, Knuspereien verschiedener Geschmacksrichtung, dunklen Schokonoten als Basis, und dann auch noch optisch äußerst gekonnt präsentiert. Großartig, sogar die tolle Zweigelt-Ausbruch Essenz gerät daneben außer Atem... 19 P.

Der Abend bot noch ein weiteres, ungewöhnliches und einmaliges Element: aufgrund der Neuorganisation der website der Weinbruderschaft benötigten wir ein Titelbild für den Webauftritt unserer Komturei. Komtur Willi Schützenberger konnte uns die Rechte für ein dafür punktgenau passendes Werk des bekannten oberösterreichischen Künstlers Johann Jascha sichern, das sich im Besitz von Mag. Herbert Klügl befindet (auch er seit vielen Jahren der gehobenen Oenologie



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

verbunden): „Die Weinprobe“. Auch das wurde an diesem Abend gefeiert, und natürlich hinterließ Jascha auch eine spezielle Visitenkarte in unserem Gästebuch.



Jedenfalls haben Rahmen, Menü und Weine wieder einmal locker gehalten, was das Motto „Gala“ versprechen soll: die moderne Eleganz der Verdi-„Einkehr“, nicht ohne das eine oder andere funkelnde und glitzernde Dekorationselement, die von Helga Lukas angeführte Servicebrigade, die Speisen und Wein mit Eleganz, Höflichkeit und Präzision servierte, und unsere Ehrengäste aus Rust, die nicht nur vorzügliche Weine mitbrachten, sondern uns auch mit Wissenswerten zu Weinen und Weingut unterhielten. Darüber hinaus war auch genügend Zeit für

persönliche Gespräche zu Wein und mehr oder weniger dazu verwandten Gebieten mit Helga und Johannes Feiler ... Und natürlich dann das großartige Menü von Erich Lukas als Klammer, die das alles zusammenhielt und den rund 60 Teilnehmern allergrößte Freude bereitete!

Danke den vielen, die diesen Herbstabend zu so einem großen Erlebnis gemacht haben!

H. Huber