

FWP Jänner 2019

Gereifte Cabernet-Sauvignon-Cuvées 1997 – 2009: Burgenland versus Bordelais

WB Claus Retschitzegger mit Andrea Krenner

Restaurant Josef

Unser neuer Weinbruder ist bekennender Rotweinfreund, der in seine Vorliebe österreichische Weine ausdrücklich einschließt. Nachdem wir – von allerdings äußerst eindrucksvollen Jungweinproben der Jahrgänge 2011 und 2015 abgesehen – bordelaisische Cuvées österreichischer Herkunft schon länger nicht mehr am Programm hatten, und schon gar nicht gereifte, rannte Claus mit seinem Vorschlag im Komtureirat offene Türen ein. Immerhin sollte man davon ausgehen, daß das Substrat des „österreichischen Rotweinwunders“, also speziell die Roten der späten Neunziger, jetzt zuverlässig Trinkreife erlangt haben. Und bei einem wahrhaft soliden, cabernetbasierten Rotwein darf mit 20 Jahren von Überalterung ohnedies noch keine Rede sein.



Um vernünftige Voraussetzungen für einen Vergleich zu haben, hat Claus nicht nur Jahrgänge (wie immer unterschiedlich die selben im Burgenland und dem Bordelais sein mögen) und fast immer Cabernet-Sauvignon-Dominanz gepaart, sondern auch die Preisklasse; die CS-Lastigkeit bedingt natürlich die „rive gauche“ der Gironde. Einzelne (ebenfalls gereifte) „rechtsufrige Burgenländer“ wie z. B. den großartigen Merlot-Cabernet Franc „Hochzeitswein“ 2003 aus dem Hause Feiler-Artinger, haben wir mit Freude in den letzten Jahren immer wieder einmal, aber eben anekdotisch, verkosten dürfen – einer hat sich auch heute eingeschmuggelt.

Die Weine (alles Eintelflaschen) wurden vor Beginn der Verkostung dekantiert und in die ausgewaschenen Flaschen rückgefüllt, welche in Jutesäckchen verdeckt durchgereicht wurden. Die Verkostung wurde mit maschinell hergestellten Gabriel-Gläsern verdeckt in Zweierflights durchgeführt, paarweise identer Jahrgang, Seiten herkunftsmäßig natürlich zufällig. Nach jedem flight, noch vor der Aufdeckung, wurde abgestimmt, welcher der beiden Weine der nach Meinung der 23 Teilnehmer der bessere war (meist, nicht immer konkordant mit meiner unten angeführten Bewertung); schließlich wurde eine Gesamtabrechnung erstellt.

Der Abend wurde aber dann doch noch mit Weiß eingeleitet

2016 Sauvignon Blanc Hartberg Smaragd, Mauritiushof Gritsch, Spitz, Wachau, A

T: höchstgelegene Riede des Gutes (400 m), Schotteruntergrund



V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen, für einen Weißen sehr kräftige Abrinner

N: Leicht kräuterig, dominant süße Weißbrotrinde, dann stahlig, Kieselstein, im Untergrund Kalbsbraten

G: recht kräftige ribiselartige Säure, grüne Stachelbeeren, auch hier Minerale, mittlere Länge, kühl

B: 16

Dieser Wein war eine sehr willkommene Begleitung zur dicken Schnitte vom großartig glasig und saftig gegarten **Fogosch** auf sehr knuspriger Haut mit

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

„modernem“ **Letscho** großer Frische, perfekt knackig gegartem Gemüse sauberer Aromenvielfalt, darüber vorzüglich passende Pestowürze. Nahe der Perfektion, ein Genuß! **19 P**

Flight 1 – 2006

12 : 11 für links aber Achtung: Flaschen (re) dürften unterschiedlich sein.

L: Cabernet Sauvignon – Merlot, Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 40 %

V: Violettgranat mit bräunlichen Reflexen, mittlerer Körper

N: Dörrpflaumen, bisserl rotbeeriges Spitzerl, wird feingliedriger

G: etwas kantig, kratzt noch im Abgang, aber schön langsam kommen rote Beeren heraus, feingliedriges Echo

B: 17

R : Château Poujeaux, Cru Bourgeois Exceptionel, Moulis-en-Médoc, Médoc, F

T: Cabernet Sauvignon 50 %, Merlot 40 %, Cabernet Franc 5 %, Petit Verdot 5 %

V: dunkleres Granat, kräftiger Körper

N: Hauch kapselig, dahinter Zwetschgenkompott, leicht rußig

G: Likörtöne, rund, leichtes Kratzerl, zweite Flasche ausgewogener, runder!

B: 17-

Flight 2 – 2001

Sieger links

L: Cablot, Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

T: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 10 %

V: dunkleres Granat, kräftiger Körper

N: Lakritze, leichte beerige Süße, Erdbeernoten

G: saftig, schwelgerisch, rotbeerig elegant, mittellang, feine Fruchtsüße

B: 18

R : Château Potensac, Cru Bourgeois Exceptionel, Ordonnac, Haut-Médoc, F

T: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 10 %

V: helleres Violettgranat, sehr viel Körper

N: eher flach, leichte rote Beeren

G: fruchtig, nicht sehr tief, wäre jedenfalls ein solider Essensbegleiter

B: 17

Sehr schön hellrosig gebratenes **Kalbsrückensteak**, von Struktur leicht fest, jedoch feinfasrig; auf der Zunge auch fast schmelzend, saftig, wohlschmeckend, und schöne, perfekt „geigenfarbige“ Kruste. Dazu feiner **Rollgerstenrisotto**, knackiges schmackhaftes **Schmorgemüse**,



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

mit **Bratensaft** gebunden, 18++ Punkte

Flight 3 – 2003

Rechts der Sieger, durch Nichtantreten des Gegners

L: Château Belgrave, 5^{ème} Grand Cru Classé, Saint-Laurent-Médoc, Haut-Médoc, F

T: Cabernet Sauvignon 86 %, Merlot 11 %, Cabernet Franc 3 %

B: Totalausfall – oxidiert, beide Flaschen nicht ok

R: Cabernet Sauvignon, Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee, A

T: Cabernet Sauvignon 100 %

V: Violettgranat, leichterer Körper

N: etwas kratzige rote Beeren

G: mäßig fruchtsüß, leicht, einfacher Speisebegleiter

B: 15 – 16

Flight 4 – 1999

Links gewinnt

L: Château Haut-Bailly, Cru Classé, Léognan, Pessac-Léognan, F

T: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 34 %, Cabernet Franc 3 %, Petit Verdot 3 %

V: dunkles Granat, diskret trüb, leichter Körper

N: leicht kohlig, süß, später leichter Weichselton, etwas rußige Untertönen

G: kräftige Säure, auch etwas pelzig am Gaumen, ziemlich gerbend abgehend, nicht recht ausgewogen

B: 16

R: Cabernet Sauvignon, Weingut Weninger, Horitschon, Mittelburgenland, A

T: Cabernet Sauvignon 100 %

V: Granatrot, leichter Körper

N: Helle Kirschen, Gewürze

G: leicht likörige und mostige Ringlotten, hellbeerig ausklingend, nicht sehr lange

B: 16-

Flight 5 – 2008

Links gewinnt

L: Cabernet Sauvignon, Weingut Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg, A

T: Cabernet Sauvignon 100 %

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper leicht färbend

N: Lakritze, dunkle Beeren, sehr würzig

G: recht adstringierend, gutes Fundament mit dunklen Früchten, Weichseln, noch nicht ganz ergründbar

B: 18 potenziell

R: Château Phélan Ségur, Cru Bourgeois Exceptionnel, Saint-Estèphe, F

T: Cabernet Sauvignon 55 %, Merlot 45 %

V: Granat mit violetten Andeutungen, eher zarter Körper

N: eher unverbindliche rote Beeren und Früchte, gewinnt langsam an Struktur und Persönlichkeit

G: eher ribiselhaft kratzig, sicher feinere Struktur im Abgang, hellt dann auf, wird harmonischer mit Luft

B: 17 wohl auch noch mit Reserven nach oben

Flight 6 – 1997

links 11, rechts 10; 2 Enthaltungen

L: Cabernet Sauvignon, *Weingut Gager*, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

T: Cabernet Sauvignon 100 %

V: dunkles Granatrot, kräftiger Körper

N: anfangs etwas abweisend, mit etwas Luft, rundet er ab zu kräftiger Lakritze, Hauch Mokka,

G: Kantig, aber das gibt sich nach einiger Zeit im Glas; profund; ordentliche Ladung aber süßer Tannine, auf dunklen reifen bis leicht angetrockneten Früchten, sehr lange, mit Fruchtaromen abgehend

B: 18-

R: Château Lagrange, 3^{ème} Grand Cru Classé, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Julien, F

T: Cabernet Sauvignon 67 %, Merlot 27 %, Petit Verdot 6 %

V: helleres Violettgranat, zarter Körper

N: heller Tabak, rote Beeren, bissel Blut

G: elegante rote Beeren, trotz Leichtigkeit auch Druck auf der Zunge, feingewebter Abgang

B: 18



Flight 7 – 2009

Links gewinnt

L: Château Chasse-Spleen, Cru Bourgeois Exceptionnel, Arcins, Médoc, F

T: Cabernet Sauvignon 73 %, Merlot 20 %, Petit Verdot 7 %

V: dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: diskret malzig, Lakritze, dunkle Früchte

G: bissl noch pelzig, später dann dunkle Beeren, feingliedrig lange, dunkles reiche Echo

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

B: 18.5 potenziell

R: Cabernet Sauvignon – Merlot, Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 40 %

V: dunkles Rubin, leichterer Körper

N: bisserl Essigtöne, helle rote Beeren, Ribisel

G: säuerliche rote Beeren, nicht sehr lange, feingliedrig, kommt nicht recht am Zungengrund an

B: 16

Flight 8 – 2004

Links gewinnt

L: Bela Rex, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

T: Cabernet Sauvignon 66 %, Merlot 34 %

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Efeu, Brotrinde, Hauch Veilchen, Lakritze und dunkle Beeren

G: Kirschen, Süße, doch im Abgang (noch) etwas kratzig, auch wenn er im Prinzip schönes Gewicht auf der Zunge hat und auch lange rotfruchtig-süß abgeht

B: 18

R: Château Chasse-Spleen, Cru Bourgeois Exceptionnel, Arcins, Médoc, F

T: Cabernet Sauvignon 73 %, Merlot 20 %, Petit Verdot 7 %

V: helleres Rubin, kräftiger Körper

N: anfänglich Mandel, Kirschen, rote Beeren

G: rote Beeren, feine Tannine, weniger dicht und gewichtig, aber lange anhaltende Struktur

B: 17

Flight 9 – 1998

Links gewinnt w. o., wobei aber aus Korkgründen auch eine Flasche für alle reichen mußte... Danke für die Einschenkdisziplin!

L: Château Haut-Bergey, Léognan, Pessac-Léognan, F

T: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 20 %, Cabernet Franc 15 %, Petit Verdot 5 %

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: Hauch Tran, weiche rote Beeren

G: wenig sagend, leicht süß

B: 16

R: Cabernet Sauvignon, Hans Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

T: Cabernet Sauvignon 100 %

N & G: Kork

Flight 10 – 2000

Links gewinnt

L: Château Pibran, Cru Bourgeois, Pauillac, F

T: Cabernet Sauvignon 45 %, Merlot 54 %, Cabernet Franc 1 %

V: Granat mit violetten Reflexen, mittlere Körper

N: Lakritze und Espresso, Sirupweicheln, bissel dunkle bis rote Beerenwürze, Hauch Blut

G: ziemlich großer Gaumenauftritt, reife dunkle Früchte mit Lakritze, süße Tannine, guter Druck auf der Zunge, lange und klare fast etwas fordernde Struktur, süßer lakritzgewürzter Nachklang

B: 18 – 19

Cabernet Sauvignon, Josef Leberl, Großhöflein, Leithaberg, A

T: Cabernet Sauvignon 90 %, Merlot 10 %

V: helleres Granat, leichterer Körper

N: Hauch Hühnersuppe, auch Blüten

G: rotbeerige Struktur, bissel noch sandig, dann länger duftig gewebt ausklingend

B: 18-

Flight 11 – 2007

Links gewinnt

L: Château Grand Puy Lacoste, 4^{ème} Cru Classé, Pauillac

T: Cabernet Sauvignon 55 %, Merlot 31 %, Cabernet Franc 10 %, Malbec 2 %, Petit Verdot 2 %

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Mokka, bissl Brotrinde

G: wärmend, Hauch Liqueur, schöne süße Tannine, Druck auf der Zunge, rotfruchtig ausklingend, etwas süß, ziemlich lange

B: 18++

R: Cabernet-Merlot, Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

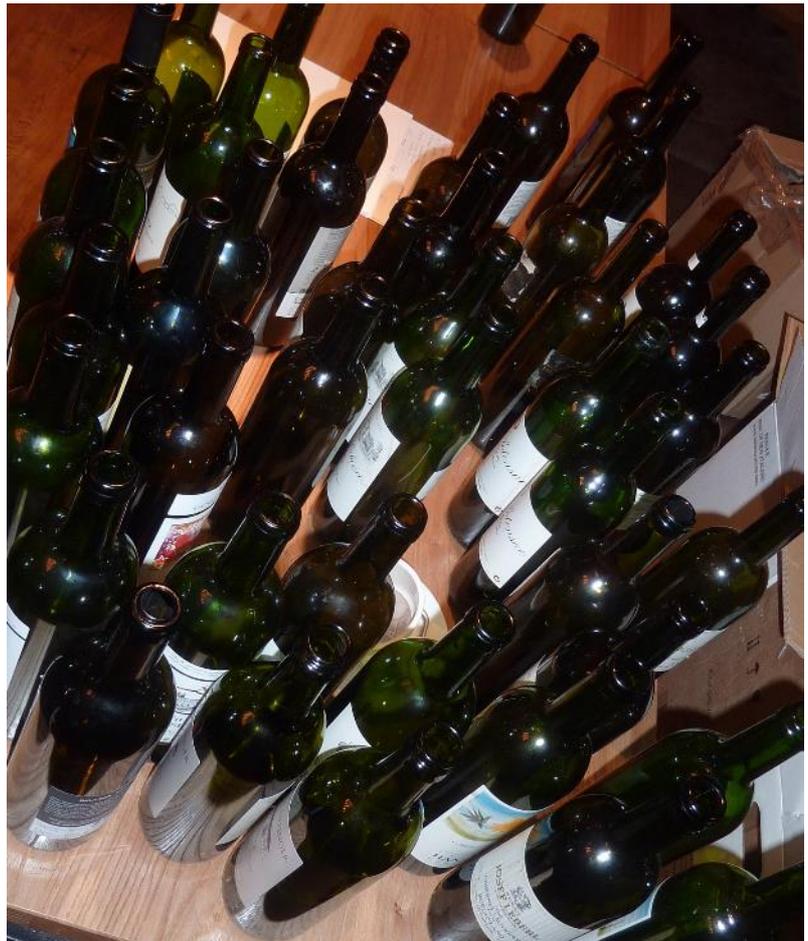
T: Cabernet Franc 69 %, Cabernet Sauvignon 17 %, Merlot 14 %

V: helleres Violettgranat, mittlerer Körper

N: bissl kratzige Lakritze, rote Beeren, etwas Linoleum, dahinter Weihrauch

G: rotbeerig, gering phenolisch, mittellang, feine Struktur

B: 18-



Flight 12 – 2005

Links gewinnt

L: Château d'Angludet, Cru Bourgeois Exceptionnel, Cantenac, Margaux, F

T: Cabernet Sauvignon 55 %, Merlot 35 %, Petit Verdot 10 %

V: sehr dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: reife süße Lakritze, reife rote Früchte, Hauch Kompottgewürz, insgesamt sanft, hintennach aber doch nachdrücklich

G: sehr klare Struktur, feine rotbeerig gestützte Fruchtbasis, füllt den Mund gut aus, schließlich reif-fruchtig lange abgehend

B: 18.5

R: Cablot, Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A

T: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 10 %

V: mittleres Granat, viel Körper

N: kommt nur zögerlich hervor, rotbeerig/Walderbeeren, drüber rote Ribisel, schließlich aber abgerundet auch mit Blütennoten

G: fein rotbeerig mit zarten Tanninen strukturiert, ziemlich lange und feingliedrig, mit Blütennoten ausklingend

B: 18

Flight 13 – 2002

Rechts gewinnt

L: Cabernet Sauvignon, Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee, A

T: Cabernet Sauvignon 100 %

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: süße rote Beeren, Lakritzwürze, dunkle Schokolade,

G: generös fruchtig, feine Struktur, rotbeerig strukturiert abgehend, sehr lange fein und elegant

B: 19++

R: Château Gruaud Larose, 2^{ème} Grand Cru Classé, Beychevelle, Saint-Julien, F

T: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 10 %

V: violettgranat, dichter Körper

N: zarte Lakritze und rote Beeren

G: elegant fein-rotbeerig, gute Struktur trotz Zartheit, immer noch rotbeerig fein gewebt ausklingend; auf der Zunge Lakritzwürze nachklingend

B: 19-

Prioche-Powidl-Pofesen mit

Zimteis: mollig, rund; karamelig-gebackene Knusprigkeit und Cremigkeit treffen sich auf sehr erfreuliche Art und Weise, dazu noch eine würzende Kleinigkeit an Säure seitens des Fruchtanteils, 19 P



Das Bordelais gewinnt also 7 : 6, wobei beide Konkurrenten jedoch jeweils sozusagen nur mit einer Hand kämpfen: die Franzosen konnten, von gesamtpreislichen Überlegungen einmal abgesehen, mangels hochpreisiger CS-lastiger Österreicher, nicht mit ihren Premiers und anderen Stars dreinschlagen – und die Österreicher mußten sich in dem setting der Stärken der berühmten auf dem Blaufränkischen basierenden Weine, von Mariental bis Perwolff, von Steinzeiler bis Jungenberg, begeben. So waren damit absolut faire Verhältnisse für diesen Vergleich hergestellt, den zusammenzustellen definitiv keine einfache Aufgabe war.

Was auch sehr erfreulich auffiel: der spät reifende Cabernet Sauvignon findet in Österreich nicht immer ideale Verhältnisse vor. Doch kein einziger der österreichischen Weine, die ja auf fast 3 Breitengraden nördlich vom 45er-Kreis, auf dem Bordeaux liegt, genügend Sonnenenergie und Wärme sammeln müssen, machte sich durch unreif-grüne Noten bemerkbar.

Unser Weinbruder hat mit der Auswahl der Weine und der Menüzusammenstellung jedenfalls hervorragende Arbeit geleistet. Hervorzuheben ist auch, daß er eine sehr geschickte Dramaturgie der Qualitäten mit



Steigerung über den Abend arrangiert hat, was beweist, daß er die heute eingebrachten Weine nicht nur kennt, sondern sich auch viel um die Hintergrundinformation gekümmert hat. Herzlichen Dank für seine Verkostungsidee und die sorgfältige Vorbereitung deren Umsetzung!

Hervorragende Arbeit geleistet hat auch – wie immer!! – das Josef-Team, das uns im Clubraum mit der hervorragenden kulinarischen Unterlage (und den gepflegten Gläsern) für diese herausfordernde Verkostung versorgt hat: (v. l.) Erwin (Service), Dominik & Stefan (Küche). Auch ihnen unser respektvollster

Dank!

H. Huber