

FWP April 2019

Bordeaux Arrivage 2016

Willi Katschthaler, WB DI Dr. Thomas Rainer mit Andrea Krenner

Restaurant Urbanides



Der 2016er hat einen sagenhaften Ruf, mitunter wie 2009 und 2010 zusammen; WB Thomas Rainer war überzeugt, daß wir diesen Jahrgang unbedingt versuchen müßten – und recht hat er damit gehabt!! Willi Katschthaler (li) (www.vinovino.at) meinte in seiner Einführung auf Basis seiner persönlichen Besuche auf den Gütern jedenfalls auch, der Jahrgang sei unvergleichlich. Am linken Ufer kam wenig Alkohol in die Flaschen, teils nur 13 %!

James Suckling (<https://www.jamessuckling.com>) findet, daß im Gegensatz zu den Nuller-Jahren wieder mehr auf Charakter geschaut werde: Wein für die wahren Bordeaux-Liebhaber und einige, die es wegen dieses Jahrganges werden könnten. Im **wine-searcher** wird der Präsident der Union des Grands Crus, Olivier Bernard (Besitzer der Domaine de Chevalier und ein bisschen auch vom letzten Wein des Abends) zitiert, der meint, der 2016er hätte „von nichts zu viel, aber von allem genug – und das in perfekter Balance“. Das Wetter im Spätsommer und Herbst war weniger warm als 2003 und 2015, und so mußte bis zur physiologischen Reife des Cabernet Sauvignon teils bis Ende Oktober gewartet werden. Die Geduldigen haben eine perfekte Ernte eingefahren. Für die Weißen und für das rechte Ufer

wurde ebenfalls sehr zufrieden Bilanz gezogen: Ronan Laborde (Château Clinet) erwähnt für das rechte Ufer sehr wenig Regen – von Juni bis zur Ernte nichts! – als Voraussetzung für dichte Weine mit süßen Tanninen, die auch schon jung getrunken Vergnügen bereiten. Für perfekte Weine war es im Sauternes im Juni doch zu heiß und zu trocken, aber ein guter Jahrgang ist 2016 auch dort.

Die 22 Weine in der eigentlichen Verkostung (25 insgesamt) waren uns zwar von Anfang an summarisch bekannt, werden jedoch blind und paarweise serviert, also wird es trotzdem spannend. Alle 4 Weine / 2 Zweierflights gibt es eine Aufdeckung. Die 28 Verkoster hatten 2 Universalgläser und einen größeren Bordeaux-Pokal vor sich am Tisch stehen.

Zum Aufwärmen der Geschmacksknospen gabs allerdings einen willkommenen unbordelaisischen „Fremdkörper“:

2018 Grüner Veltliner Achleiten Federspiel, Weingut Jäger, Weissenkirchen, Wachau, A

V: Helles Strohgelb, zarter Körper

N: sehr hellbeerig-fruchtig, diskrete Muskatelleranklänge, Gebirgswasser/Minerale

G: Helle Beerenfrucht, feiner grüner Pfeffer, auch hier schöne feingewobene Mineralstruktur, dabei sehr langer und immer noch wohldefinierter Abgang

B: 17+++

Und dazu waren schon einige sehr fein zubereitete **Aufstriche** (Bärlauchtopfen, Salzbutter, aufgeschlagenes Grammelschmalz) eingedeckt mit exzellentem Brot: 17 – 18 Punkte

Zum „Gaumenavenieren“ auf Rot kamen daraufhin zwei Vertreter der rive droite ins Glas:

Château La Cabanne, Pomerol

T: 94 % Merlot, 6 % Cabernet Sauvignon
 V: helleres Violettgranat, mittlerer Körper
 N: Pfirsichkern, Kirsche
 G: Kirschen, angenehm fruchtig-süß, mittellang
 B: 17+

Château Haut Brisson La Grave, Grand Cru, St-Émilion

T: 90 % Merlot, 10 % Cabernet franc
 V: dunkleres Violettgranat, mittlerer Körper
 N: Weißbrotrinde, Leder und Lakritze, Weichseln
 G: sehr schöne schwarzpfeffrige Würze als Untergrund von reifen roten Beerennoten, fast schon mollig, dabei aber die Struktur beim längeren Abgang immer schön strukturiert
 B: 18-

Elegant und nicht zu schwer in der geschmacklichen Umgebung eines **Fjordforellen-Tartar, Spargelsülzchen und -mousse, Beluga Kaviar auf Crème fraîche** mit einem **Blätterteigblättchen**: zarter, frisch-mineralischer Fisch und die Gemüse dazu perfekt (nicht zu!) knackig, intensiv im Geschmack, kann durchaus mit leichterem Rotwein mithalten: 18 Punkte



I a

Château Serilhan, Cru bourgeois, St-Estèphe

T: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet franc
 V: Helles Violettgranat, kräftiger Körper
 N: Zarte Blüten, dunkle Schokolade, Hauch Brotrinde
 G: feine Tannine, eher dünnere rote Beeren, mittellang, im Abgang Zimt
 B: 17

I b

Château Labegorce, Cru bourgeois, Margaux

T: 52 % Merlot, 38 % Cabernet Sauvignon, 6 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot
 V: mittleres Violettgranat, leichterer Körper
 N: wenig, leichte rote Beeren
 G: ebenso wenig Aussage, aber gewisser Druck auf der Zunge ist vorhanden – der ist verschlossen, da könnte noch einiges mehr kommen
 B: 17-?? future will tell

Als nächstes unterbricht ein **Zander im Speckmantel** auf **Schwarzwurzel-Apfelcremesuppe** höchst angenehm und geschmacklich erneut sehr gut ergänzend die Weinfolge: 18 Punkte verdient die Küche für den festen, trotzdem zarten und saftigen Fisch, perfekt passende Würze durch die Speckhülle; die dichte Unterlage, mehr Mousseline als Suppe, ergänzt die „Einlage“ mit erdigen und doch duftigen Noten, diskretester Hauch Säure als Muntermacher des Aromas: sehr schöne Kombi!

II a

Château Charmail, Cru bourgeois, Médoc

T: 55 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon, 8 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot

V: Granatrot, mittlerer Körper

N: Reife fette Weichseln, bisserl Mokka, Briocheteig, Edelholz

G: Profund, mundfüllend mit rotem Beerensaft und pfeffriger Würze, lange

B: 18+++

II b

Château Dalem, Fronsac

T: 90 % Merlot, 10 % Cabernet franc

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Wenig Charakteristisches, bisserl Lakritze...

G: rotbeerig, fein strukturiert, klingt sehr lange so aus

B: 17, aber wohl derzeit nicht so recht munter wie er könnte

III a

Château Gruaud Larose, 2^{ème} Cru Classé, St-Julien

T: Biozertifiziert; 61 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 7 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot

V: Violettgranat, fetter Körper

N: Lakritze und Beeren, Hauch Brotteig

G: Sehr rofruchtig-beerig-saftig, feine Struktur, nicht sehr lange

B: 18-

III b

Château Tour St-Christophe, Grand Cru, St-Émilion

T: 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc; es gibt nur 6000 Kisten, gilt als rising star; die Gärten liegen zwischen denen von Troplong Mondot und Tertre Roteboeuf

V: Strahlendes Granatrot, fetter Körper

N: Lakritze, feine Kräuterwürze

G: Herrliche frische Beerenwürze, reife Frucht, lange, reiche und eine jetzt noch ein bisserl kantige Struktur

B: 18++

Mostviertler Backhendl mit Trüffelpreiselbeeren, Kartoffel-Vogelsalat: Das Hendl sehr saftig und muskulös-fleischig, ohne an Zartheit und Delikatesse vermissen zu lassen, in



herrliche Knusperhülle; die Preiselbeeren sind, mit dem steifen Trüffelaroma alleine gekostet, schon etwas strange, aber als Würze des Hendl's GENAU richtig! Der Salat: comme il faut! süß-sauer-cremig angelegt, aromatische Erdäpfel, frisch-nussig-süße Blätter. Als witziges Gesamtkunstwerk ein hit, also 19 Punkte!

... und dabei in dieser Kombination perfekt mitten in die nun schon etwas stämmigeren Weine hineinpassend!

IV a

Château Rauzan Ségla, 2^{ème} Cru Classé, Margaux

T: 68 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 2 % Petit Verdot

V: Rubin, sehr guter Körper

N: Beeren, Gewürze, reif-rotbeerig, wenig Lakritze

G: Mäßig intensiver Saft, feine Struktur, mittellang

B: 17+

IV b

Château Pavie Macquin, 1^{er} Grand Cru Classé, St-Émilion

T: 82 % Merlot, 16 % Cabernet franc, 2 % Cabernet Sauvignon

V: dunkleres Granat, leichterer Körper

N: Intensive Lakritze bis Naphthalinanklänge, helle reife Kirschen

G: ebenfalls rote reife Beeren; wirkt anfangs eher leicht, aber doch dann sehr lange im Mund verbleibend mit zwar nur geringer Struktur, aber schöner Beerenreife

B: 18

V a

Château Cos d'Estournel, 2^{ème} Cru Classé, St-Estèphe

T: 76 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 1 % Cabernet franc

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: buttrig, latte macchiato, dann Mokka, Schwarzbrottrinde, Hauch von Fleisch

G: auch im Mund leichtes Karamel, Edelholz, feine Struktur, ziemlich lange ausklingend

B: 18

V b

Château Calon Ségur, 3^{ème} Cru Classé, St-Estèphe

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 18 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot

V: Violettgranat, leichterer Körper

N: Lakritze, Erde, Weichseln

G: Schöne und noch leicht kratzige, aber definitiv süße Struktur, aber auch reife rote Beerennote, lange und fein strukturiert abgehend

B: 18+++

VI a

Château Brane Cantenac, 2^{ème} Cru Classé, Margaux

T: 70 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 2 % Cabernet franc, 1 % Carmenère

V: Violettgranat, leichterer Körper

N: Blaubeeren, Weißbrotschmölle, Hauch Lakritze und Mokka, am Schluß kirschensüß

G: Profunde reife Tannine, weiter abgerundet dann blaubeerig und sehr lange

B: 18+++

VI b

Château Lafon la Tuilerie, Grand Cru Classé, St-Émilion

T: Biobetrieb; nun wegen Mehltau die ganzen Gärten (100 % Merlot) kaputt 2018, Besitzer in Konkurs; ES WIRD DIESEN WEIN NIE WIEDER GEBEN!

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Bounty, wilde Kräuter, noch mehr Milkschokolade hintennach

G: Ebenfalls Kokos und Hauch Ananas, weich und mollig, freundlich, lässt aber keineswegs Struktur vermissen, geht aber nicht sehr lange ab

B: 18++

VII a

Château Liliane Ladouyis, Cru bourgeois, St-Estèphe

T: 62 % Merlot, 32 % Cabernet Sauvignon, 6 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, leichterer Körper

N: Lakritze und dunkle Kirschen, minzig unterlegt, Kamille

G: süß tanninwürzig, reif-rotbeerig, mittellang

B: 18

VII b

Château Meyney, Cru bourgeois, St-Estèphe

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot; James Suckling meint: der beste seit 1961.

V: sehr dunkles Violettgranat mit schwarzem Kern, mittlerer Körper

N: reife, pralinèunterlegte Weichseln, wenig Lakritze

G: vollmundig profund weich und trotzdem mit Druck, mundfüllend wird mit zunehmender Reife auch seine Struktur zeigen

B: 18



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

VIII a

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2^{ème} Cru Classé, Pauillac

T: 75 % Cabernet Sauvignon, 21 % Merlot, 4 % Cabernet franc

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: schöne würzige Nase mit Karamelzuckerl, bissl Rauch, Mokka, Lakritze und reifen Weichseln, Hauch Grün, bissl Mokka, nobel und auch ein bissl suchterzeugend

G: fein gewebte süße Tanninstruktur, fein beerig, sehr lange und weiter feingliedrig ausklingend, minimal Pfeffer im Abgang

B: 19

VIII b

Château Pontet Canet, 5^{ème} Cru Classé, Pauillac

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 3 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot

V: helleres Granat, kräftiger Körper

N: bisserl Teer, Lakritze, eher weich

G: weich, reife rote Frucht mit Teernoten, zarte Struktur, nachhaltig, mittellange, und dann immer noch schöner Nachhall

B: 18++

IX a

Château Ducru Beaucaillou, 2^{ème} Cru Classé, St-Julien

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot; in den letzten Jahren wurde die Menge des Grand Vin von 200.000 auf 100.000 Kisten reduziert. 13.5 % Alkohol..

V: mittleres Granat, mittlerer Körper

N: sehr üppige Frucht, schwarzbeerig und etwas Weichsel, zarte Lakritznoten

G: schon noch kräftige Tannine auf der Zunge, diese aber reif und süß, dabei drüber fruchtig und mit Schokonoten profund und groß, auch im langen druckvollen Abgang

B: 19+++

IX b

Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 4 % Cabernet franc, 1 % Petit Verdot

V: helleres Violettgranat, mittlerer Körper

N: völlig erotisch, feingliedrig-beerig reif, zarte Macchiawürze, Weißbrotrinde, perfekt definiert, ein edles nobles Parfum, unendlich zum drinnen Versinken

G: geht es besser??? Hauch umami, perfekte junge feingliedrige Tannine, ätherischer Abgang mit feinsten rotbeerigen Noten und ebenfalls elegantester feingewobener Tanninwürze, auch hier Wildkräuter im Spiel, die Eleganz in Person

B: 20

IX c

Château Montrose, 2^{ème} Cru Classé, St-Estèphe

T: 68 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 7 % Cabernet franc

V: bläuliches Violettgranat, kräftiger Körper

N: Lakritze und etwas Rauch, reife rote Beeren und Früchte

G: hochelegant fein beerig-fruchtig, lange und feingliedrig mit diskretem umami-Untergrund, sehr langer Abgang

B: 19++

Nun werden Bergkäse und Blauschimmel serviert – ein sehr erfreulicher Abschluß auch des Menüs!

X a

Château Coutet, Barsac

T: 75 % Sémillon, 23 % Sauvignon blanc, 2 % Muscadelle

V: goldgelb mit rosigem Schimmer, kräftiger Körper

N: reife gelbe Früchte, bissl Ananas, Hauch Säure

G: rund und mollig, vielleicht zu wenig Definition – kommt vielleicht mit der Reife?? – aber immer noch sehr freundlich und sanft, beruhigend und abgerundet

B: 18 vorläufig

X b

Château Lafaurie Peyraguey, Sauternes

T: 94 % Sémillon, 6 % Sauvignon blanc

V: helleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: hauch Schwefelr, dann kandierte Ananas, nicht sehr nachhaltig

G: schwefelumspielte reife gelbe Früchte, mittellang, sauber, nicht recht viel Säureleben

B: 18

X c

Château Guiraud, 1^{er} Cru, Sauternes

T: 65 % Sémillon, 35 % Sauvignon blanc

V: mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: reife Birnen und Ananas, Butter

G: rund und fein, süß, nicht sehr viel Säure

B: 18+



Also, Willi Katschthaler hätte wirklich nicht so skeptisch dreinschauen müssen wie auf dem einleitenden Foto: was er uns da an bordelaisischem Querschnitt durch das Jahr 2016 geboten hat, war wirklich berückend; und dabei waren da die (freilich sehr teuren, 300 – 800 € pro Flasche) roten Premiers gar nicht vertreten – hier blieben wir doch deutlich drunter, wenn wir den Wein, den die meisten (nicht nur der Berichterstatter) „vorne hatten“ an diesem Abend. Freilich liefert eine Arrivageverkostung auch keine endgültige Aussage über die Qualität – einige Weine wirkten (schon) verschlossen, andere waren wohl in der berühmten Fruchtphase, die rasch vorbei gehen wird. Aber wenn man darauf wettet, daß all diese Weine in 7+ Jahren große Freude machen, wird man nicht fehl gehen. Ob bis dahin der Montrose, der Smith oder vielleicht die Comtesse die schönste Entwicklung durchmachen, wissen (nicht einmal) die Götter. Und die einfacheren, wie eingangs verkostet, könnten sogar Gefahr laufen, mit Genuß jung ausgetrunken zu werden...

Das gilt natürlich auch für den Wachauer Boten von der Ernte 2018, der auch schon ein sehr großer Ruf vorausseilt, auch wenn die Smaragde noch einige

Wochen bis Monate nicht auf die Flaschen dürfen. Relativ enttäuschend die Süßweine, aber auf derart hohem Niveau jammern kann man auch nicht sooooo oft.

Der Präsentator hatte, wegen Nähe zu seinem Geschäft, ein Lokal in Urfahr ausgesucht; sagen wir einmal so: das war der Beitrag der Weinbruderschaft zum 100-jährigen Jubiläum der Eingemeindung zu Linz! Abgesehen davon war das Menü, das uns Andreas Mühlberger mit seiner Küchencrew bescherte, von der Produktwahl originell (also nicht die klassische Rotweinbegleitung...), sehr gut auf das Thema des Abends abgestimmt, und alleine für sich auch schon ein großes Vergnügen. Die Servicebrigade hat uns freundlich und prompt damit beliefert.

Allen, die zu diesem höchst erfreulichen und viel für die Zukunft versprechenden Abend beigetragen haben, einen herzlichen Dank!

H. Huber