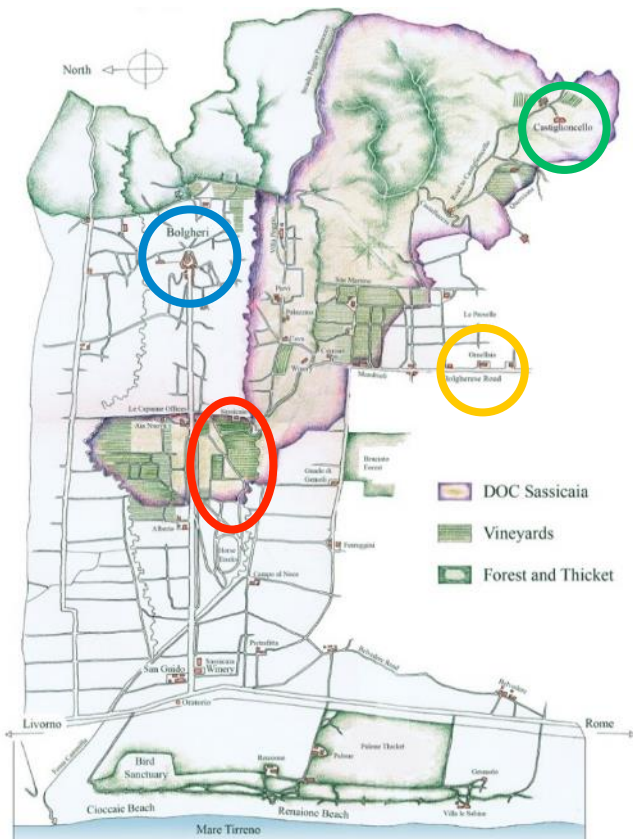


FWP Oktober 2019

15 Jahrgänge Sassicaia

WBB Günter W. Hager und Heinz Lehner mit Andrea Krenner

Restaurant Josef



Ein wegen der dort grassierenden Malaria tödlich ungesunder Landstrich im Nordwesten Mittelitaliens war den Besitzern ein Dorn im Auge. In diesen, Habsburg-Lothringischen Herzögen der toskanischen Linie, reifte im 18. Jahrhundert der Entschluß, dieses Land durch Trockenlegung urbar und bewohnbar zu machen; noch der erste Verfechter der Idee, Ferdinand III., starb 1824 am „Sumpffieber“.

In mehreren Tranchen, zuletzt in den 1930ern, wurde das Werk vollendet. An Weinbau dachten dort damals noch wenige in dieser Gegend – was an Wein von dort kam, war mehr als rustikal. Doch der Politiker, der diese Arbeiten abschließen ließ, war ungeahnterweise auch der Begründer der edlen Facette dieses Wirtschaftszweiges in der „Maremma“: denn Benito Mussolini unterstützte den deutschen Feldzug gegen Frankreich 1940, und so ging die adelige Familie Incisa della Rocchetta ihrer Quellen des geliebten bordelaiser Weines verlustig.

Was tun? Weinbau war dem toskanischen Adel ohnedies vertraut, und so schuf man 1944 (oder 1942?) mit einer Pflanzung von Cabernet sauvignon und Cabernet franc ein „Surrogat-Bordeaux“ in **Bolgheri**, auf einem **steinigen (= sassi) Hang** (mit Gedanken an Graves im

Hinterkopf) unterhalb der Burg **Castiglione** am Pferdegut der Familie namens Tenuta San Guido. Heute ist die Sassicaia-Riede der Nachbarweingarten von **Ornellaia** Masseto, wie diese der website <http://www.tenutasanguido.com> entnommene Karte zeigt. Auch die technischen Angaben zu den Jahrgängen stammen von selbiger.

Der Wein des Marchese Mario blieb dem familiären Gebrauch vorbehalten; erst Sohn Nicoló und dessen Cousin Piero Antinori brachten die Idee einer Kommerzialisierung auf – gar nicht so einfach, denn die verwendeten Rebsorten waren lt. italienischem Weingesetz unzulässig: man konnte den Wein nur als vino da tavola vermarkten. 1971 erschien der erste Jahrgang (1968) im Handel.

Für den 1985er kassierte man erstmals 100 Punkte bei Robert Parker's Wine Advocate. Damit und mit ähnlichen Lorbeeren für Antinoris „Tignanello“ war der Begriff des „Super Tuscans“ geboren. Das Weingesetz wurde 1994 modifiziert, ließ nun rote französische Reben in der „Westtoskana“ zu, und der Wein hat inzwischen sogar, als einziger Italiens, seine eigene DOC – darin ist ein Anteil von mindestens 80 % Cabernet sauvignon vorgeschrieben, der Rest ist lediglich mit „anderen in der Toscana zulässigen Rotweinsorten“ festgelegt. Heute sind 100 ha mit Reben bestockt. Zusammensetzung des Sassicaia meist 85 % Cabernet sauvignon und 15 % Cabernet franc. Das Gut kommt ohne externen Berater aus

Um die Langlebigkeit des „Sassi“ rankten sich bald Legenden; Rene Gabriel ging im „Weinwisser“ (Heft 3/2006) der Sache sogar recht radikal auf den Grund: mit 4- bis 7-jährigen Flaschen wurden bis über einen Monat dauernde Lüftungsversuche durchgeführt, die tatsächlich einen Zugewinn an Genuß bei mehrwöchiger Luftexposition dieser freilich recht jungen Vertreter nachwies. Mit solchen „Kindsmorden“

haben wir uns freilich nicht herumzuschlagen, denn unser Weinbruder und Josef-Wirt hat Flaschen aus ausgewählten Jahrgängen des Zeitraums **1980 – 2009** für uns gesammelt. Und: die Frage zur Langlebigkeit konnten wir mit einem lauten **JA!** beantworten.

Da Heinz aufgrund des Alters der Weine vor 2000 zur Vorsicht riet, wurde diese erste Tranche 2¼ Stunden vor

Verkostungsbeginn

(18:30) geöffnet, die

zweite eine Stunde später,

und die älteren Weine nur

ganz unmittelbar vor dem

Ausschenken dekantiert;

die jüngeren verbrachten

bis zu 30 min. an der Luft.

Wie sich herausstellen

sollte, war diese Vorsicht

eigentlich überflüssig –

auch die alten Weine

brauchten noch ordentlich

Luft im Glas, um sich

wirklich zu entfalten! Aber

andererseits kann man

einen einmal verblichenen Wein nicht mehr zurückholen, und das Programm war nicht riesig, sodaß man

auch Zeit hatte, individuelle „Nachreifungsbetrachtungen“ anzustellen. Im Übrigen wurden die Weine kühl

gehalten, bis kurz vor dem Servieren. Die Sommeliersarbeit teilten sich WB Heinz und unser

hochgeschätzter Servicefachmann Erwin von der Josef-Besatzung.



Die Verkostung wurde aus Beständen von Günter, mit Unterstützung einiger weiterer Weinbrüder, gestaltet, und die önologische oder dramaturgische Detailaufbereitung erfolgte durch Heinz. Die Preisgestaltung war mehr als weinbrüderlich, und eigentlich hätte die Verkostung (trotz Beschränkung auf die seinerzeitigen Selbstkosten bei Anschaffung) deutlich mehr kosten müssen – und wenn auch ein legendärer 1985er aufgetrieben worden wäre, locker das Doppelte.

„Mit großer Vorfreude auf das Kommende“ (schließlich kommt heute eine GANZ große Ikone der Weinwelt auf den Tisch!!) konnte Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger eine Verkostungsrunde von insgesamt 30 Personen begrüßen. Die Weinprobe wurde aus jeweils zwei separat dekantierten Normalflaschen in Einzelservice gestaltet, wobei gleich zu sagen ist, daß nur bei drei Jahrgängen je eine Flasche (Kork)Fehler aufwies; wir haben es in weinbrüderlicher Solidarität, trotz der großen Zahl an Teilnehmern, auch in diesen Fällen geschafft, alle am jeweiligen Jahrgangsgenuß teilhaben zu lassen. Das ist auch der speziellen Formgebung der verwendeten Gabriel-Gläser (maschinelle Herstellung, drei pro Teilnehmer zwecks „Lüftungsreserve“) zu verdanken, die auch aus kleineren Weinmengen intensive Aromen herauszuholen imstande ist.



2018 Gemischter Satz Doppelmagnum **Bernhard Ott**, Feuersbrunn, Wagram

V: sehr helles, grünsilbriges Strohgelb, sehr viel Körper

N: sehr deutliche Blumenwiese, schöne Mineralwürze, auch Hauch Feuerstein

G: Gute Mineralstütze, reife Stachelbeeren, Hauch weiße Ribisel, sehr deutlich mundauskleidend, die Mineralstruktur geht am Gaumen mit, ziemlich langer Abgang

B: 18

Olivenöl „Sassicaia“: Farbe mehr gelb als grün; Aromen: noble zurückhaltende Bitterkeit, dominierend frisch-grasig, ergänzt den hochklassigen Einstiegswein, mit ein bissl Ciabata aufgetunkt aufs

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

Allererfreulichste – und ratzfatzt sind wir auch im Herzen mitten in Italien, wo die Genüsse am edelsten sind...

Zu den duftenden **antipasti** (eingelegter Paprika, pesto, Champignons, pomodori secchi, Finocchiona, guanciale, Mortadella usw., garniert mit einem grissino), die auf den Punkt die italienische Geschmackswelt getroffen haben: 18 – 19 Punkte wurde gereicht



2017 Le Difese, Tenuta San Guido

T: Einziger Wein des Gutes mit Sangioveseanteil (30 %)

V: Helleres Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Hauch Most, aber viel hellere Kirschen, rote Ribisel, Hauch Bittermandeln und Trockenfrüchte im Ausklang

G: Kräftige Säurestruktur, zunächst beerig-frisch, dann am Zungengrund recht schön wärmend, auch etwas Struktur macht sich bemerkbar, klingt in rotbeerigen Noten relativ lange aus

B: 16 – 17

2016 Guidalberto, Tenuta San Guido

T: „Das ist nicht unser Zweitwein, sondern unser anderer Wein“, sagt die Gutsleitung. 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot. Tatsächlich andere Lagen, Sassi wächst auf 40 ha, die restlichen 60 liefern den vorliegenden und die Difese

V: Dunkles Violettgranat, schon leicht färbender kräftiger Körper

N: Reife dunkle Kirschen, leichte Beerentöne, Mandel- und Lakritzhauch

G: Schöne auch hier leicht lakritzwürzte Struktur, kirschfruchtig, ziemlich lange fruchtig ausklingend

B: Kommt wohl in Zukunft noch auf 18 Punkte

P: ca. 35 – 40 €

Rib eye nach Art der bistecca Fiorentina; rosig, knusprig, fest und zart zugleich, Respekt! großartiges Safterl, knackig-gschmackiges **Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln** 19 P



Nach dieser ausgewogen und durchaus wonniglich einführenden Overture geht's jetzt mit dem Herzstück des Abends los!

1980

T: Durchschnittliches Jahr – wenig Niederschläge, kühler September, parallele Entwicklung beider Sorten; Mazeration 13 Tage, dann malolaktische Gärung in 75 hl Edelstahltanks, Ausbau anschließend in damals noch zwei Barriquetypen: 70 % französische, 30 % jugoslawische Eiche, 50 % neu

V: Bräunliches Granat, zarterer Körper

N: Sehr große reife rote Frucht, Lakritze, Hauch Minze, Moos

G: Die Nasenaromatik zunächst nur mehr bruchstückhaft gespiegelt, es mangelt initial (nur kurz dekantiert!) an Saft und Süße; nach etwas mehr Luft kommt aber doch einiges an Profundität dazu, sogar ein Haucherl trockenfruchtiger Süße

B: 18++, aber nicht mehr lange warten

1982

T: „Normale Witterung“, in der Maremma also heißer September, frühe Ernte. Maischestand 2 Wochen, 21 Monate im Barrique (75 % französisch, davon $\frac{2}{3}$ neu, 25 slawonisch im Zweit- und Dritteinsatz).

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Rauch, altes Holz, Walderde, reife dunkle Kirschen, Hauch Rosenblätter, später Lakritze und Veilchen, sogar Mische Schindler, verscheuchen die anfänglich dumpferen und sogar oxidativen Töne locker

G: Deutlich säuregeprägter als der vorige, jedoch auch mit guter rotbeeriger Frucht, schließlich geradezu strahlender als der 80er, mit hervorragender Balance und feiner Struktur mit mittlerer Länge

B: 19

1983

T: Kühl, viel Niederschlag, weniger Sonne; nur 10 Tage Mazeration wegen dünnerer Schalen, die weniger Extrakt versprochen, Säureabbau am 15. November abgeschlossen; 22 Monate in 70 % französischer Eiche (> $\frac{2}{3}$ neu), 30 % slawonischer ($\frac{1}{3}$ neu).

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Diskretestes Kohlsterkerl, somit der erste Eindruck wahrhaft bordelaisch! Nach Ablüftung dieser Note immer mehr gezuckerter Mokka und reife rote Früchte, auch Schwarzkirschen, Teakholz, hintergründig minimal Umami bzw. gereiftes Fleisch, auch etwas Ruß. Immer mehr Erotik, um nicht zu sagen Wollust macht sich breit!!

G: Reich, reif fruchtig, diskret Likör an der Basis, gewichtig, lange, trotzdem gewisse fruchtige Frische, die dann auch noch den eher langen Abgang prägt. Immer noch reife, nicht zu süße rote Kirschen in den Rückaromen...

B: 20

**1984**

T: Temperaturen im Mittel, Regen nur knapp ausreichend, wenig Ertrag, Hagel im Juli. Erstmals auch 120 hl Tanks, Wasserkühlung, 13 Tage Maischestand; 20 Monate in französischer (75 %) und slawonischer Eiche, je zu 60 % neu

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Thujen, dann Kalbsbraten und Weißbrotrinde, weiter ausdifferenzierende Kräuterwürze, dann kommen auch rotbeerige Noten und ein bissl Lakritze auf süßem Erdbeeruntergrund heraus

G: Sauber beerig reif, süß, auch hier schwingt ein Hauch Friedhofspflanzen mit, und Vogelbeeren, insgesamt leichter als der 83er, aber sehr schön feingliedrig und auch recht lang, mit zarter pfeffriger Würze ausklingend

B: 19

Es folgte ein heißeres Jahr als die vorigen, die Ernte war früh abgeschlossen und von unterdurchschnittlicher Menge. Man achtete auf frühmorgendliche Einbringung, um die Trauben kühl zu halten. Über die Mazeration gibt das Gut keine Auskunft, die Maleolaktik war aber erst – trotz initial hohen pH – am 10. Dezember abgeschlossen; rund 50 % slawonische und französische Barriques, ca. ⅓ davon neu, 22 Monate lang.

Hatte der Sassicaia bislang, außer regelmäßigen 3 bicchieri im Gambero Rosso (sicher nicht nur patriotisch motiviert, wie wir schon schmecken konnten) international eher mäßige Bewertungen kassiert, gab es für den **1985er** erstmals ordentlich „weinpäpstliche“ Lorbeeren: 100 Punkte bei Parker, Suckling und Wine Spectator. Konsequenz: für diesen Jahrgang beginnt der aktuelle Preis für Eintel bei 2.000 €, die Magnum 4.000 – 4.500, aus gesichert gut gelagerten Quellen noch teurer. Dabei ist der Wein exzeptionell tiefschwarz, z. B. gesehen an einer Magnum, die Georg Essig bei Arrivage bei Schenkenfelder gekauft hatte und 2017 öffnete.

1986

T: Recht durchschnittliches Wetter, genug Wasser, gute Ernte, Reife bei guter Wärme ohne Hitzespitzen, 18 Tage Ernte, 12 Tage Mazeration, maleolaktische Vergärung Anfang Dezember abgeschlossen; 30 % neue Eiche, 30 % Zweitbelegung, 40 % Drittbelegung, 20 % slawonisch, 80 % französisch.

V: Helleres Granat, leicht ausdünnend zum Rand, mittlerer Körper

N: Leicht angeröstetes Eibischzuckerl, rote Zwetschen, etwas Lakritze; wirkt feingliedrig, aber nachhaltig

G: Völlig gradliniger rotbeeriger, profunder Saft, auch hier Lakritzwürze, insgesamt sehr edel, große Struktur, wärmend und mundauskleidend; mit seinem gering pfeffrigen Rückgrat auch lange abgehend, leuchtet hintennach noch rotfruchtig nach

B: 20-

1989

T: Herausfordernd, die Ernte wurde immer wieder durch Regen unterbrochen; die Trauben waren zwar gesund, aber nicht sehr tanninreich. 13 Tage Maische, schon Mitte November wurde in Barriques umgefüllt, in denen der Wein 20 Monate verbrachte.

V: Helleres Granat, mittlerer Körper

N: Ruß und Fleisch, rote reife Frucht, minimal Mokka, diskret helles Malz

G: Reife, leicht ausgetrocknete rote Frucht und Beeren, schöne Struktur, feingliedrig mittellang ausklingend

B: 18+

1992

T: Die ganze Toskana war schlecht dran, viele Hersteller verzichteten auf die Vermarktung der Spitzengewächse. In der Maremma war Regen in der Erntezeit aber doch weniger Problem, wenn auch nicht völlig wettzumachen. Eine sehr rasche Ernte, schon am 26. September abgeschlossen, trug zur Rettung des Jahrganges bei. 25 Monate im französischen Barrique, 60 % neu.

V: Dunkleres Granat, leicht schwarze Reflexe, kräftiger Körper

N: Sehr große Würze mit weihnachtlichen Noten; dann überreife rote Beeren, Macchiaduft

G: Sauberer rotbeeriger mittellanger Wein, schön ziseliert im nicht allzu langen Abgang

B: 18

1993

T: Der letzte Sassicaia, der als vino da tavola verkauft wurde. Ungewöhnlich warmer Frühling mit Blüte schon Mitte Mai, Sommer eher trocken, erst nach Ernte Schlechtwetter. Rund zwei Wochen auf Maische, französische Barriques, 38 % neu, 21 Monate, Eiklarschönung. Das Gut nennt den Wein aristokratisch.

V: Granat mit bläulichen Reflexen, kräftiger Körper

N: Lakritze, rote Früchte, etwas Rauch

G: Leicht ausgedünnter roter Saft mit Säuregrundierung, elegant, kürzer, nicht rasend liebeswert

B: 18- nun ja aristokratisch – ein etwas ausgetrockneter englischer Lord...

1999

T: Inzwischen war ein anderer Chef im Keller eingezogen. Sehr kalter Winter, später Austrieb, durchschnittliche Niederschläge, reiche Fruchtbildung, warmer Sommer, besonders guter Cabernet sauvignon; nur französische Eiche, 40 % neu, 23 Monate lang

V: Dunkel überschattetes Granat, wenig Rand, sehr kräftiger Körper

N: Ziemlich fette, vanillig-rotkirschige Fahne, Praliné, Hauch Waldpilze, Moos, Brettanomyces

G: Gefällig rotfruchtig; Struktur vorhanden, aber nicht näher definiert, mittlerer Abgang, etwas stumpf-fett

B: 18

2000

T: Sehr gleichmäßiger Austrieb, durchschnittliche Temperaturen, trocken Juli – September; 2 Wochen Ernte Mitte Sept bis Anfang Oktober. 2 Wochen auf Maische, 22 Monate im französischen Barrique (1/3 neu)

V: Granat mit violetten Reflexen, sehr kräftiger Körper

N: Fette reife likörige rote Frucht, wenig Lakritze, bissl Mokka

G: Auch hier fett und reife Frucht, etwas Likör, ein bissl glatt auf der Zunge, trotzdem profund

B: 19 noch weitere Entwicklung nötig

2001

T: Wetterverlauf wie im Vorjahr, frühe Reifung, Kellerdaten ebenfalls wie im Vorjahr

V: Sehr dunkles Granat, fetter Körper

N: Vanilleüberzogener üppiger Frucht- und Beerenkorb, kräftige Lakritze und Shiitakepilze, dunkle Schokolade, Macchianoten

G: Reif-süß-dunkelfruchtig, auch etwas schwarzbeerig, wirkt auf der Zunge (noch) zu glatt, sehr süße Tannine, reich aber unverbindlich...

B: aktuell zu früh für „endgültige“ Bewertung, braucht noch einige Jahre, Potenzial für die Höchstnote ist jedenfalls da!

2005

T: Blüte im Mai; Juni bis August sehr heiß, teils mit Wachstumsverzögerung, die eine protrahierte Ernte nach sich zog. Schlußendlich sehr hohe Reife mit viel Polyphenolen; 2 Wochen Maische, 24 Monate im Barrique, 6 Monate am Gut in Flaschen verblieben

V: Dunkelgranat mit schwarzen Reflexen, kaum Randaufhellung, kräftiger Körper

N: Sanft reif-mollig, dunkelbeerig-rußig, Lakritze, ganz am Schluß bissl rote Beerenfrische

G: (Noch) harmloses, reifes rotes dabei profundes Fruchtsaferl, erst langsam wachen da die reifen süßen Tannine auf, die Struktur zu liefern beginnen und wahrscheinlich in 10 Jahren oder später zu einem wunderbarem Gesamtbild führen werden, derzeit noch zu lieblich

B: derzeit 19, aber in 10 Jahren wirds sicher mehr

PS.: am Tag nach dieser Verkostung war ich mit meiner Gattin bei einem guten (keineswegs luxuriösen) „Italiener“ essen – und, kaum zu glauben: genau der 2005er Sassicaia stand, zu einem sehr

Die Punkte



fairen Preis, auf dessen nicht sehr großen, aber mit großer Sachkenntnis zusammengestellten Weinkarte! Diese Gelegenheit zu einer privaten „protrahierten“ Nachverkostung war doch ZU verlockend.

Der Gesamteindruck war tatsächlich zum Vortag identisch, doch durch die fast zwei Stunden, die der Wein schließlich an der Luft war, kamen tatsächlich noch ein paar Sekundäraromen zum Tragen, die den Wein strukturierter, komplexer und tiefer machten als während dieser Verkostung. Die Höchstnote ist in Reichweite, aber mit dem Trinken sollte man sich wahrlich nicht beeilen.

2006

T: Ein sehr kalter Winter und trockener Frühling führten zu spätem Austrieb und Blüte. Sommer trocken, aber nie zu heiß, führte zu intensiver Aromenproduktion. Die Ernte im September war zuerst von Regen, später durch inhomogene Reifung verzögert, aber jedenfalls wurden die Trauben Zug um Zug jeweils mit guten Polyphenolen und Antioxidantien geerntet. Kellerdaten wie im Jahr davor.

V: Bläulich unterlegtes Granat, dichter Körper

N: Kräftige Lakritze und konzentrierter, geradezu unerbittlicher Mokka ohne jeglichen Zucker; erst langsam kommen süße reife rote Kirschen hervor, Hauch heller, süßer türkischer Tabak,

G: Süßer reifer kirschiger Saft, sehr süße Tannine, die nicht beißen aber Struktur erahnen lassen, aber weit weg von fertig. Sehr lang und profund, aber noch auch ein bissl unverbindlich

B: Wird natürlich einmal **ganz** groß, derzeit noch „zu“ lieblich, aber doch auch schon 19++ Punkte

2007

T: Milder, trockener Winter, früher Austrieb. Genug Regen im Frühjahr, um den durchschnittlich heißen Sommer zu überstehen. Trockener heißer September mit kühlen Nächten als beste Ausreifungs- und Erntevoraussetzung. Im Keller gleiches Vorgehen wie in den letzten beiden Jahren

V: Dunkel glühendes Granat, fester Körper

N: Reife dunkle Kirschen, Ringlottensüße, Lakritze und Rauch, bissl dunkle Schokolade

G: Rund und saftig, sehr viel leuchtende rote Früchte und Beeren, mehr Tanninfeeling als die paar letzten verkosteten Jahrgänge; jedenfalls auch ganz großer Stoff, der wohl in etlichen Jahren die Höchstnote knackt

B: 19, aber es geht sicher noch mehr

2009

T: Eiskalter Winter, feuchter Frühling, heißer Sommer aber gut gefüllte Wasserspeicher

V: Dunkelviolettgranat, kräftiger Körper

N: Reife wonnige Beeren und Früchte, süß, mollig, wenig Angriffspunkte wie Lakritze, am ehesten noch Milchkaffee

G: Auch am Gaumen reif und reich und süß, rotbeerig, rotfruchtig, sehr süße Tannine, noch ohne Strukturdefinition, die aber mit Jahren noch kommen wird

B: Wohl 20 P in Reichweite, derzeit noch zu harmlos, aber fett und wonneproppig...



Das Finale:

Mokkamouse und Sassicaia-Grappa

Kaffe und Obers in bester Konzentration und Abstimmung, etwas nussig, noch bevor man in das dazu gereichte Ferrero-Rocher beißt; umspielt vom hervorragend definiert trocken-fruchtig wie malzig, dann cremig wirkenden Grappa, im Ausklang feiner Rosinenton – beides ist mir 19 Punkte wert; und ein höchst würdiger Abschluß einer memorablen Verkostung!

Und doch geht noch was: reifer **Parmesan** (mit Mostarda, Zwetschgen und anderem delikaten Zubehör) schließt nun wirklich und endgültig den Magen

Die Abstimmung zu Ende der Verkostung ergab: Wein des Abends ist der Sassicaia 2006 vor dem 1986er. Wobei wir im Grunde eine zweigeteilte Charakteristik vorfanden, die sich auch in den beiden an der Spitze liegenden Weinen repräsentiert: das ältere Segment trifft die ursprünglich vom Marchese Incisa della Rocchetta angestrebte bordelaiser Charakteristik, vorzugsweise der Stilrichtung Graves, punktgenau; die

Weine ab Jg. 2000 weisen noch dominante Primärfrucht auf, durchaus im Sinne der Behauptung, Bolgheri sei das Napa Valley Italiens. Aber eben, und das haben wir bei unseren 15 Stichproben aus 30 Jahren erschmecken können: genau DAS ist der Stoff, aus dem langlebige Weine geschnitzt werden, die auch im Alter nicht „austrocknen“; bei den jüngeren lassen sich Tannine und andere strukturgebende Elemente erst mit Geduld erahnen, aber man kann getrost davon ausgehen, daß diese Weine in 10 – 20 Jahren ihren Höhepunkt mit Saft, Frucht UND schöner Struktur erreichen und einige Zeit an diesem verbleiben werden.

Die große Freude, das önologische Haupt- und Kapitalvergnügen, diesen großartigen Wein in so vielen Facetten kennenlernen zu dürfen, haben uns Günter Hager, Heinz Lehner und einige weitere Weinbrüder, die das Verkostungsprogramm vervollständigen halfen, beschert. Abgerundet und bis in den letzten Aspekt perfektioniert wurde der Abend durch die erstklassige Küche des Josef und das ebenso makellose Service, zuvörderst repräsentiert durch Herrn Erwin.

All diesen unseren allerherzlichsten und tief empfundenen Dank!

Und die Vorfreude auf die nächste Weinprobe, die uns ins Priorat bringt, einem ebensolch jungen wie höchstgelobten Weinbaugebiet, meldet sich auch schon...



Komtur W. Schützenberger im Kreise der „Josef“-Mannschaft

H. Huber