

## FWP Jänner 2020

# Österreich 2000: Rotweinlegende

WBB Dr. Ralph Wiplinger mit Zeremonienmeister DI Dr. Thomas Rainer und Andrea Krenner

*Restaurant Josef*

2000 ist ein Leuchtturm in der österreichischen (Rot-)Weingeschichte. Natürlich spielt wie auch im Bordelais das ominöse Datum eine Rolle, aber die Substanz ist schon damals als ehrlich beeindruckend eingestuft worden. Wobei die Flüsterpropaganda immer wieder meinte, EIGENTLICH sei ja der allertollste österreichische Rotweinjahrgang aller Zeiten (zumindest aus der Perspektive von 2002 oder 2004, als die Spitzengewächse auf den Markt kamen) 1999; der 2000er sei ja eh recht schön und üppig, aber er werde nicht der Langläufer sein, bis 2010 auszutrinken, sicher nicht der Charakterwein – kurzum: der Wein für Erwachsene und Kenner sei der Jahrgang davor. Dieser Meinung wurde aber auch widersprochen (bei allem gerechtfertigten Respekt für den 1999er!), und dem 2000er aufgrund seiner Üppigkeit durchaus Zukunftserwartung zugestanden.

Vielleicht darf man sich ausnahmsweise einmal erlauben, von einem einzigen Wein ausgehend einen ganzen Jahrgang zu charakterisieren: vor nunmehr 8 Jahren genossen wir in den selben Räumlichkeiten, abseits unserer Bruderschaft von Josef-Wirt Günter W. Hager mit Ernst und Margarethe Triebaumer organisiert, eine Komplettvertikale des „Mariental“. Und da erweckte der 1999er einen klassisch-bordelaisischen Eindruck, während der 2000er durchaus ans Napa Valley erinnerte – vielleicht etwas üppig, aber auch mit ordentlich Struktur dahinter; im Grunde beide auf dem selben Qualitätsniveau, aber in verschiedenen Ausformungen dieser hohen Qualität. 2012 war natürlich noch kein Prüfstein für die Alterungsfähigkeit.



Inzwischen sind so viele Jahre ins Land gezogen, daß – in klassischen Rotweingebieten – die ganz Großen die erste Trinkreife erreicht zu haben pflegen, die Mittelklasse am Optimum und die Bescheideneren noch genießbar sein sollten. Wenn sich auch österreichische Rote nach 20 Jahren so einteilen lassen, dann wäre das jedenfalls ein ordentlicher Qualitätsausweis. Nur, das Problem ist, daß nicht mehr gar so viel von dem Jahrgang übrig ist: viel zu früh ausgetrunken? Da ist man halt froh, daß es Weinbrüder mit Geduld und einem ausreichend großen Keller gibt, die, fast im Alleingang, so eine Verkostung (noch) gestalten können. Gelobt sei in diesem Sinne Weinbruder Dr. Ralph Wiplinger, der nicht nur, mehrfach auch in unserem Kreise erwiesen, seit Jahrzehnten Piemont-(Aus)Kenner von Graden ist, sondern auch – rechtzeitig für

den Aufschwung 1999/2000 – sein Herz für österreichischen Rotwein entdeckt hat – von Carnuntum an der Donau bis zum Eisenberg im Südburgenland.

[www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at) berichtete: „Die Weinernte 2000 lag mit ca. 2.340.000 hl um 3 % unter dem langjährigen Durchschnitt bzw. um 17 % unter dem Vorjahresergebnis. Grund war der Witterungsverlauf mit hohen Temperaturen, viel Sonne und Trockenheit. Die Wintermonate waren feucht, aber nicht zu kalt. Ein warmer, trockener Frühling sorgte für eine ideale erste Vegetationsperiode. Bereits im April und Mai gab es hochsommerliche Temperaturen, dadurch auch eine frühe Blüte. Die etwas kühlere und feuchte Witterung im Juli brachte den Reben wieder etwas Feuchtigkeit und ließ die Entwicklung rasch fortschreiten. Durch eine extreme Hitzeperiode im August waren Traubengröße und Mostausbeute entsprechend gering. Die Weinlese konnte in vielen Regionen um bis zu drei Wochen vorverlegt werden und war die früheste Ernte seit 1794.“

Die Weißweine des Jahrgangs hatten zwar nicht den Fruchtcharme und Extrakt des 1999ers, aber auch nicht den Charakter eines ausgesprochenen Hitzejahrgangs....

Die Rotweine waren farbtief, dicht und fruchtbetont, heute spricht man hier von einem Jahrhundertjahrgang.

Durch das zögerliche Auftreten der Botrytis wurden Prädikatsweine in eher geringen Mengen geerntet.“

Wir waren 23 Verkoster, eingestellt waren für jeden drei Gabriel-Gläser aus maschineller Herstellung; die Weine (2 Eintel bzw. 1 Magnum) wurden kurz vor dem Ausschanken dekantiert. Natürlich wurde zur Einleitung Weißwein serviert, allerdings nicht unbedingt das zarte Leichtgewicht zum Avenieren des Gaumens – eher die Ankündigung einer Verkostung mit Posaunen, Bomben und Granaten...

**2009 Gewürztraminer Bruck, Sighardt Donabaum, Spitz, Wachau**

V: Sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Briocherinde, Kalbsbraten, Minerale, üppig reife gelbe Früchte, Würze mit roten Pfefferbeeren und Veilchen

G: Dicht und cremig, mundauskleidend, kandierte Marille, reifer weißer Pfirsich, süße Veilchennoten, vor diesem eher fetten Hintergrund nur minimal spürbare – aber in Wirklichkeit wohl kräftige – fruchtige Säure, klingt ziemlich lange mit gelben Fruchtnoten und mineralischer Struktur aus.

B: 18

**St. Laurent vom Stein, Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee**

V: Violettgranat mit diskreten braunen Reflexen, kräftiger Körper

N: Fleisch, Blut, Ruß und Lakritze, auch etwas nasses Laub und Vanille

G: Saftig-reif-rotbeerig, deutliche, aber gut balancierte Säure, auch im mittellangen Abgang sehr schön beerig, mit säuregestützter feiner Struktur, die drüber verklingt, dann noch fruchtiges Echo

B: 18+

**Phoenix, Josef und Maria Reumann, Deutschkreutz, Mittelburgenland**

T: Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch, Syrah

V: Dunkles bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: Weichseln, feuchtes Papier, Lakritze

G: Schöne beerige Basis, doch relativ deutlich abgesetzte Säure, erdig-feuchtblaubiger Begleitton, Abgang noch mittellang

B: 17-

Zum Essen ganz etwas anderes; Ralph ist ja nicht der große Pinot-Freund, und wenn ein solcher doch sein Herz erobert soll, dann muß der richtig gut sein...

**2003 Pinot noir, Claus Preisinger, Gols, Neusiedlersee**

V: helleres Granat, leichterer Körper

N: Erdbeeren, diskrete Lakritzwürze, nicht sehr beeindruckend

G: ...aber dafür umso angenehmerer und delikater Gaumenauftritt mit frischen reifen roten Beeren, sehr feingliedrig mit zarten Mineralen, mittellang

B: 18



**Lauwarmes Räuchersaiblingsfilet** auf geröstetem Sauerteigbrot, mit **crème fraîche**, **Pesto**: geschmackvolles Brot, allerdings etwas gar knackig zum Fisch; dieser zart und cremig, geht aromatisch gegen das Brot aber unter, nur das Pesto kann sich durchsetzen... 16 P



Und bald drauf folgt der Hauptgang: **Geschmorter Kalbstafelspitz** mit zart getrüffeltem **Erdäpfelpüree** und **Backofengemüse**: flaumiges, nicht „totgetrüffeltes“, sondern nur exakt dosiertes (Trüffelöl-)Parfum tragendes Püree; gschmackig-röstiges Gemüse, genau à point frische Bißfestigkeit, mit der Würze der Maillard-Reaktion; das Fleisch von exquisiter, zartrosiger Weichheit und Saftigkeit, entzückendes zartschmelzendes Fettranderl, delikate dünne Kruste, gschmackig-molliger Jus, einfach eine richtige Freude: 19 P

**Rosenberg, Gerhard Markowitsch**, Göttlesbrunn, Carnuntum

T: Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

V: dunkleres Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Umami, Fleisch, süße rote Beeren darunter, auch Lakritze

G: Süße Tannine, saftig-rotbeeriger Untergrund, sehr angenehm abgerundet, auch etliche Kompottfrüchte, süß und mollig im Abgang

B: 18++

**Genesis, Josef Pöckl**, Mönchhof, Neusiedlersee

T: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot; trägt (noch) nicht das typische rot/schwarz geteilte Pöckl-Etikett

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Dunkler Kirschsafft, bisserl Lakritze

G: Zunächst relativ kratzig, aber auch schöne reife Frucht im Untergrund, mit noch etwas Luft dann sehr schön, immer mehr abgerundet mit mittellangem, fruchtigem und strukturiertem Ausklang

B: 18++

**Titan, Josef und Helene Tesch**, Neckenmarkt, Mittelburgenland

T: Cabernet Sauvignon, Syrah, Blaufränkisch, Zweigelt

B: Kork – die dahinter erschmeckbaren Reste freilich bedeuten uns leider erst recht, daß wir was Schönes versäumt haben...

**Schwarz Rot Magnum, Johann Schwarz**, Andau, Neusiedlersee

T: 100 % Zweigelt

V: Sehr dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Dunkelwürzig, Blut, Weichseln, Lakritze

G: Fast etwas schokoladig, sehr schöne süß-tanninige Struktur, kleidet den Mund gut aus, lange würziger wärmender Abgang

B: 18.5

**Peccatum, Josef und Anneliese Leberl**, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland/Leithagebirge

T: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon; Josef Leberl war weit und breit der erste, der mit „grüner Ernte“ arbeitete – sein Vater bezeichnete die Reduktion der unreifen Trauben zwecks Konzentrationssteigerung als Sünde (und wahrscheinlich hat das der Herr Pfarrer dann übersetzt...)

V: Bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: Rote Frucht, Lakritze, roter Paprika, fleischiger Untergrund

G: Saftig-kühl, eher zarte aber elegante Struktur, nicht sehr lange

B: 18

**Schützner Stein, Silvia Prieler**, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland/Leithagebirge

T: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt; zwar war Engelbert Prieler nominell zu diesem Jahrgang Besitzer des Gutes, jedoch mußte er die praktische Arbeit aufgrund der Folgen eines 1999 erlittenen Unfalles einige Zeit ruhen lassen – also sprang seine Tochter Silvia ein, und zwar mit Wissen und Können!

V: Dunkles Granat, leichte bräunliche Reflexe

N: Fleisch und Blut, Zwetschgenkompott

G: Saftig mit guter süßtanniniger Struktur, ziemlich lange mit Frucht und Struktur im Abgang

B: 18.5



**Gabarinza, Gernot und Heike Heinrich**, Gols, Neusiedlersee

T: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah, St. Laurent

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Brotkruste und zarte Bratlnoten, rote Beeren, minimal Lakritze

G: Sehr saftig und strukturiert mit süßen Tanninen, Hauch trocken im Abgang, insgesamt aber sehr gut aufgestellt, ziemlich lange und würzig

B: 19-

**Cuvée Vulcano, Hans Igler**, Deutschkreutz, Mittelburgenland

T: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot

V: Mittleres leicht violette Granat, kräftiger Körper

N: Flache Vanille, bissl rote Beeren, helle Kirschen, Hauch Fischhaut

G: Generös fruchtig, aber bissl säure-eckig, eher kürzer

B: 17

**Ried Hallebühl, Josef Umathum**, Frauenkirchen, Neusiedlersee

T: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

V: Leuchtendes Violettgranat, kräftiger Körper

N: Butterig, kräftige Veilchen, reife dunkle Kirschen, Thymian und andere Kräuter, bissl Lakritze

G: Roter reifer Saft mit schöner reifer Tanninwürze, sehr schöne mundfüllende Würze, ziemlich lange, die Struktur bleibt lange erhalten, auch Süße und Frucht

B: 19 und Zukunft

**Perwolff, Hermann Krutzler**, Deutsch-Schützen, Südburgenland/Eisenberg

T: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

V: Helleres Granat, dichter Körper

N: Reife Kirschen und Lakritze, rote Beerenwürze

G: Schöner reifer Saft, profund, schöne Tanninwürze, sehr gut im Mund ausgebreitet, mittellang

B: 19- und Zukunft



**G (Magnum), Engelbert Gesellmann**, Deutschkreutz, Mittelburgenland

T: Blaufränkisch 90, Sankt Laurent 10 %, Alter der Rebstöcke 31 – 81 Jahre, 40 Monate im kleinen Eichenfaß, Flaschenfüllung Mai 2004; das Weingut empfiehlt Genuß bis 2015

V: Granat mit violetten Reflexen, dichter Körper

N: Minzige Würze, Lakritze, wirkt sehr jugendlich, Mokka, reife rote Beeren, auch helle Kirschen

G: Süße, reife Beeren, perfekte tanningewürzte Struktur ohne jede Müdigkeit, eher noch einige Jahre bis Jahrzehnte Zukunft, am Gaumen breitet sich ein tanningestütztes Netz aus, über jugendlich-frischen roten Beeren, lange feingliedrig im Abgang, immer noch fruchtig-beerig, langsam ausklingende Tanninwürze

B: 20 und noch lange Zukunft; 2015 aus die Maus? Daß i net brüll...

Nach Abstimmung: **Wein des Abends!**

**Blaufränkisch Goldberg, Silvia Prieler**, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland/Leithagebirge

T: Blaufränkisch 100 %

V: Sehr dunkles Granat mit fast schwarzem Zentrum, kräftiger Körper

N: Nicht sehr eindrucksvoll, schwache Weichseln und etwas Lakritze...

G: ...umso mehr bietet er am Gaumen, mit reifen schwarzen Kirschen, süßen Tanninen, profund, sehr langer Abgang mit anhaltender Struktur

B: 19++ auch noch viel Zukunft

**Salzberg, Gernot und Heike Heinrich**, Gols, Neusiedlersee

T: Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Schlanke reife rote und dunkle Beeren, Lakritze

G: Sehr süß, fast kompotthaft, schwarzer Pfeffer drunter, feingliedrige süße Tanninstruktur, aber kurz

B: 19-

**Bela Rex, Engelbert Gesellmann**, Deutschkreutz, Mittelburgenland

T: Cabernet Sauvignon, Merlot; leider bietet die sonst extrem umfassende website des Weinguts genau zu diesem Wein keine Details – die Beschreibungen beginnen 2001 und sind, wie beim G, recht zaghaft bei den

Alterungsaussichten. Aus eigener Erinnerung kann ich einfügen, daß der 1997er erst deutlich nach 2010 wirklich trinkreif war...

V: Helleres, leicht bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: Leicht umamiwürziges und lakritzgewürztes Zwetschgenkompott, sehr klassisch bordelaisch

G: Saftig, ernsthafte, aber reife, süße Tannine, sehr wärmend und mundauskleidend, mit Tanninwürze lange abgehend

B: 19.5

Die süße Abrundung:

**Kaiserschmarren, Marillenröster, Eiscrème:** sehr gelungene Angelegenheit zwischen flaumig und knusprig, perfektes Aroma von Eidotter bis Vanille; dichter, aromatischer Röster, 18 Punkte



Dazu, erneut aus dem gegenständlichen Jahrgang:

**Traminer Auslese, Weingut Feiler-Artinger,** Rust, Neusiedlersee-Hügelland

V: Dunkles Goldgelb mit kupfernen Reflexen, sehr viskös

N: Nicht sehr eindrucksvoll, etwas Orangeat

G: Reife gelbe Früchte mit Orangenzesten, Cointreau, mittellang, mit leichter Edelseife hintennach

B: 18

Das Thema hatten wir ja schon einmal – vor 15 Jahren, auch 2005 in der Jänner-Fachweinprobe; retrospektiv betrachtet wohl ein wirklich ungünstiger Zeitpunkt zwischen Fruchtphase und Verschlussheit. Mehr als 18 Punkte (damals in Umfrage bei allen Verkostern erhoben) gab es nicht. Sieger wurde Claus Preisingers „Paradigma“ (im Einklang mit dem Falstaff-ranking), gefolgt von Triebaumers Mariental und dem Impresario von Paul Kerschbaum. Inzwischen sind viele, auch international, hochgelobte österreichische



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

Rotweinjahrgänge ins Land bzw. in die Keller gezogen und haben das alte Bild von Österreich als Weißweinland nachhaltig erweitert. Auch daß österreichische Rotweine der Mittel- bis Oberklasse so erwachsen sind, daß man eine Verkostung, die ihnen gerecht wird, im Grunde erst 20 Jahre nach Jahrgang machen sollte, ist (uns) inzwischen klar geworden – und der heutige Abend hat das gründlich belegt; in diesem Sinne haben alle Weine das eingangs genannte Gütekriterium, mit 20 Jahren auf der Flaschenschulter gut dazustehen, glänzend bestanden.

Bei vielen Gütern hat inzwischen der Wechsel von den Pionieren, die sich zum großen österreichischen Rotwein aufgemacht haben, zur nächsten Generation stattgefunden, die mit solider akademisch-oenologischer Ausbildung die elterlichen Errungenschaften konsolidiert und ausbaut. Seit 2000 hat sich die



Zusammensetzung einiger bekannter Spitzenweine verändert; die Zeiten der hochkomplexen Cuvées sind hierzulande vorerst vorbei, obwohl man an diesem Abend erschmecken konnte: „aus jedn Dorf a Hund“ ergibt nicht die schlechtesten Mischlinge! Aber wer weiß, vielleicht findet der eine Winzer oder die andere Winzerin einmal ein neues Vorbild in Châteauneuf-du-Pape...

Jedenfalls hat uns WB Ralph, unterstützt von Zeremonienmeister Thomas, eine wunderbare Übersicht eines wunderbaren Jahrganges zusammengestellt – mit Genuß und Belehrung getrunken, könnte man aus der „Tante Jolesch“ abgewandelt zitieren. Umrahmt war diese Verkostung wieder durch vorzügliche Speisen aus der Josef-Küche, verantwortlich Herr Stefan; Service und oenologische Betreuung oblagen wieder Herrn Erwins umfassender Umsicht und Verlässlichkeit. All diesen Beteiligten ein herzliches Dankeschön!

*H. Huber*