

FWP März 2022

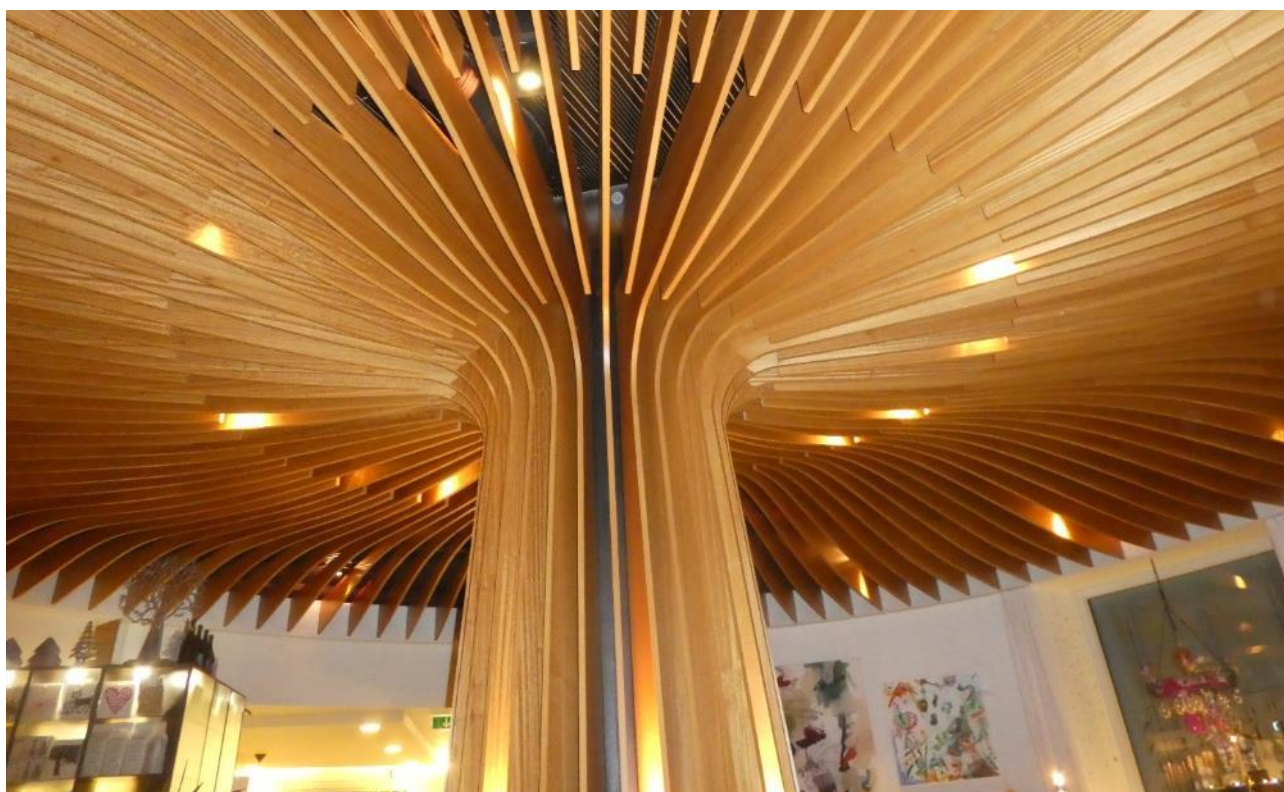
Magische Magnum-Momente

WBB Komtur Dr. Christoph Steiner mit Zeremonienmeister DI Dr. Thomas Rainer und
Sekretär Mag. Wolfgang Denkmair

Restaurant Essig's

Die schon traditionelle Jahresabschlußverkostung mit Magnums aus den Kellern der Weinbrüder mußte wegen Covid zweimal verschoben werden; jetzt endlich, im noch recht zaghaften und daher auch für schwerere (Rot)Weine günstigen Vorfrühling ist diese Veranstaltung möglich geworden, wofür Christoph den Namen „Magische Momente“ vorgeschlagen hat.

Es nahmen 24 Personen teil, eingedeckt waren für jeden 2 Zalto Universalgläser.



Der erste Geschmack aus Georg Essigs Küche spiegelte perfekt die Jahreszeit als Gedeck samt einer umfassenden **Brotauswahl**: **Matjes-** und **Bärlauchaufstrich** für Fastenzeit und erstes Grün! Und das, wie hier am Froschberg zu erwarten, mit perfekt definierten Aromen zur Inbetriebnahme des Gaumens, gerne 18 Punkte wert.

Auch önologisch wurden unsere Geschmacksknospen nicht überfallen, sondern mit Eleganz umspielt:

1997 Riesling Terrassengärten Smaragd, Josef Högl, Spitz, Wachau, A

V: helles leicht grünliches Gelb, mittlerer Körper

N: zartes süßes Petrol, Blütenduft



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

G: feine mineralische und leicht grünpfeffrige Würze, leichte hellfleischige Pfirsichnoten, elegante und durchaus noch etwas jugendliche Säure, mittellang

B: 18+

Ein Einstieg auf hohem Niveau, der mit diesem Wein aus der – vermeintlich – „zweiten Reihe“ (weil Lagencuvée) gleich ein Muster an Langlebigkeit (und wohl auch pfleglicher Lagerung) präsentiert.

Amuse bouche mit **Lachs** und **Kräuterrahm** auf **Blin**, **Gänseleberpaté**, **Mini-Fleischlaberl** auf **Erdäpfelsalat** – genau abgezirkelte und lustvolle Geschmäcker dieser kleinen, feinen Klassiker, gut für 18 P – und schade, daß wir noch Platz für so viele verlockende andere Gerichte auf dem Menüplan brauchen, weil eigentlich könnte man sich da schon „festfressen“...



2017 Grüner Veltliner Honivogl, WG Hirtzberger, Spitz, Wachau, A

V: goldiges Weizengelb, ziemlich kräftiger Körper

N: deutliche Minerale, fast etwas wie Gebirgswasser, Hellerzuckerl (Quitte/Zitrone), auch diskret Kräuter, aber insgesamt recht üppiger Eindruck; nach etwas längerem Warten im Glas dann schön langsam feinere Charakterzüge merkbar

G: ebenso dicht und relativ mollig, wobei möglicherweise viele Feinheiten (noch!) überlagert werden, und wir den Wein „zu früh“ gekostet haben; zweifellos Größe und Wucht vorhanden, aber keine weitere Differenzierung – sicher aber recht gutes Gewicht auf der Zunge, mittlere Länge, aber definitiv nicht fertig

B: 18, aber in 5 – 10 Jahren wahrscheinlich deutlich höher einzuordnen



Eintopf von schwarzen Linsen, Garnele, Calamari, Jakobsmuscheln, Hummer im Safranschaum: bestens ausgewogene Kombination von à point gebratenem Meeresgetier, cremiges Safterl, im Biß knackige, dann cremige Linsen 19 P

2011 Riesling Wachstum Bodenstein, WG Prager, Weissenkirchen, Wachau, A

T: Lieblingsjahrgang des Einbringers

unseres vorigen Komturs Willi Schützenberger. Die exponierte Lage seiner neuen Riede (die höchste in der ganzen Wachau!) machte Toni Bodenstein anfänglich zum Gespött unter den eingesessenen Wachauer Winzern – aber nicht für lange...

V: helles, silbrig-grünlich unterlegtes Gelb, leichterer Körper

N: feines Mineral und Kräuter, zarte helle sehr süße Früchte

G: stahlige Struktur, saftig und fruchtig, das leichte Säurespiel reicht gerade für Lebendigkeit und ist gut eingebaut; der Wein steht, zumindest in der Magnumflasche, erst am Anfang der Genußphase

B: 18.5, Potenzial aber höher

2015 Sauvignon blanc Zieregg, Manfred/Armin Tement, Berghausen/Ehrenhausen, Südsteiermark, A

V: leicht goldiges Hellgelb, mittlerer Körper

N: süße Cassis und Stachelbeeren, cremige Sanftheit, zarter Rauch

G: ebenso sanft und cremig, feine Säure, gering bitter am Zungengrund, eher kurz

B: 18- – auch eine Altersfrage?

2007 Morillon Sulz, Manfred Tement, Berghausen/Ehrenhausen, Südsteiermark, A

V: helles Gelb mit grünen Reflexen, leichterer Körper

N: Mokka und Brennessel, Stachelbeere

G: noch vorhandene Säure, eher zarte hellbeerige Frucht, bissl länger als der vorige

B: 17,5

2009 Sauvignon blanc Alte Reben, Albert Neumeister, Straden, Südoststeiermark, A

T: Neumeister ist ein Vorreiter der Alte-Reben-„Mode“: hier handelt es sich um wirklich satte 60 – 90 Jahre!

V: helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: zarte süße Cassisnoten, auch reife gelbe Früchte machen sich bemerkbar, ebenso etwas kalkige Minerale und Feuerstein

G: saftig und ziemlich profund, auch hier reife gelbe Früchte, feine und gut eingebaute Säure, mittellang

B: 18.5

2003 Cuvée Sgaminegg Sauvignon blanc und Morillon, Sepp Muster,

T: einer der wenigen Biodynamiker, dessen Weine Karli Weißhäupl schmecken... auf Opok gewachsen, nicht auf orange gemacht, auch wenn die Farbe „verdächtig“ ist...

V: fast cognacgelb, jedenfalls ziemlich satt goldig (24 kt), zarter Körper

N: überreife gelbe Ringlotten, süß, Hauch Minerale

G: vielleicht etwas Kork?? Würzig, auch hier gelbe Frucht, aber nicht so satt wie die Nase, und eher kurz

B: 17-, wenn er denn wirklich in Ordnung war

2019 Grüner Veltliner Zwerithaler Kammergut, WG Prager, Weißenkirchen, Wachau, A

T: Weinstöcke von 1907, in Pacht vom Stift Melk

B: Kork

2018 Grüner Veltliner Zwerithaler Kammergut, WG Prager, Weißenkirchen, Wachau, A

T: Weinstöcke von 1907, in Pacht vom Stift Melk

V: helles Goldgelb, sehr dichter Körper

N: Mango und Banane, leicht karamellisiert, zartest auch Kräuter (Thymian?), auch Fruchtsüße, hintennach auch mineralische Kühle

G: reife gelbe Frucht mit mineralischer Rauigkeit und gering Säure, sehr mundauskleidend, mittellang, auch noch recht jung

B: 19 und noch Platz nach oben

Geschmorter Sellerie mit Seeforelle, geschmolzenem Kalbskopf und Trüffel:
geniale Kombination und Konkurrenz von Konsistenzen und Geschmäckern, natürlich umspielt von einer delikaten Sauce, 19 P

2017 Grüner Veltliner Zwerithaler Kammergut, WG Prager, Weißenkirchen, Wachau, A

T: Weinstöcke von 1907, in Pacht vom Stift Melk

V: helles bis silbriges Grüngelb, mittlerer Körper

N: süß-beerig umschriebene Minerale, auch Säure hier spürbar



G: perfekt ausbalancierte (gelbe) Frucht/Säure/Süße, ziemlich lange, klingt fruchtig und strukturiert nach
B: 19.5

2012 Grüner Veltliner Honivogl, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, A

V: sattes rötlich-goldiges Gelb, kräftiger und dichter Körper

N: reife gelbe Früchte, insbesondere auch Marille, Blütenduft, Honig

G: balsamische und gleichzeitig würzige Mundfüllung, reiche und reife Frucht, immer noch eine gewisse Frische, beste Struktur, feinziselierte Mundausskleidung, große Länge – wie mans auch dreht und wendet: einen besseren Weißwein wird man nirgends finden, höchstens und selten einen anderen auf gleichem Niveau, wenn man viel Glück (und viel Geld) hat...

B: 20

2003 Spätburgunder R, Bernhard Huber, Malterdingen, Baden, D

V: helleres Braungranat, mittlerer Körper

N: feine rote Beeren, zuerst Ribisel, dann auch Walderdbeeren, fein-blütenhafter Hintergrund, schließlich auch delikate Bratennoten

G: ebenso feingliedrige, rotbeerige Grundstruktur, kühler, rotbeeriger längerer Abgang

B: 19+ – hat durchaus das Versprechen erfüllt, das dieser Wein bei der ersten Begegnung, einer Präsentation des inzwischen leider verstorbenen Winzers in unserem Keis im April 2009, gegeben hat



2007 Echézeaux Grand Cru, J. Confuron-Cotédidot, Vosne-Romanée, Côte d'Or, Bourgogne, F

V: vorwiegend bräunlich, nicht ganz klar, kräftiger Körper

N: klassisch burgundisch, reife Erdbeeren und Walderdbeeren, etwas kräuterhaft oder auch Macchia-Anklänge

G: kreidig-mineralisch, die Frucht wesentlich schwächer als in der Nase, auch recht bitter; mittellang

B: 17 – 16

2009 Pommard 1^{er} Cru Clos des Epeneaux, Domaine Comte Armand, Pommard, Côte de Beaune, Bourgogne, F

T: Monopollage

V: helleres Rubin, mittlerer Körper

N: umami und reife Walderdbeeren, alles zart und feingliedrig, aber recht klar definiert

G: recht fruchtsüß, guter Trinkfluß, schön balancierte Säure, wirkt relativ frisch, im ziemlich langen Abgang immer noch schöne rote Beeren

B: 18

2005 Barolo Arborina, Elio Altare, La Morra, Piemonte, I

V: dunkles Grantrot, kräftiger Körper mit Farbspuren

N: profunde Weichseln und Hauch Banane, bissl Umami und dunkle Beeren, Lakritze

G: Fortsetzung der reifen Steinfrucht und dazu Beeren, noch leicht aufrauende Tannine, die aber letztendlich süß und gut eingebaut sind, weiter dann Ausbreitung am Gaumen und unendlicher Nachhall

B: 20-



Osso buco & Filet vom Kalb, Markknödel und Gnocchi – das Fleisch des Filets unter der wunderschön maillardierten Oberfläche ideal rosig, das Geschmorte fast cremig, beides sehr saftig und zart, mit gerade perfektem Biß; die Knödel flaumig, die Gnocchi kompakt und gschmackig, darunter ein perfekter Jus, 19 ++



2011 Flaccianello, Tenuta Fontodi, Panzano in Chianti, Toscana, I

T: 100 % Sangiovese

V: sattes Violettgranat, kräftiger Körper

N: reife satte delikate rote Frucht, diskret Lakritze

G: schöne Frucht, süßes Tannin, schöner Gaumenüberzug, ziemlich langer Abgang

B: 19.5

2009 Château Cantemerle, 5^{ème} Grand Cru Classé, Macau, Haut-Médoc, Bordelais, F

T: (Bestockung) 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, je 5 % Petit Verdot und Cabernet Franc

V: dunkleres Violettgranat, mittlerer Körper

N: rote Beeren und Lakritze

G: klassisch bordelaisisch mit roten Beeren, süßen Tanninen, eher kurz

B: 17

2008 Château Clinet, Pomerol, Bordelais, F

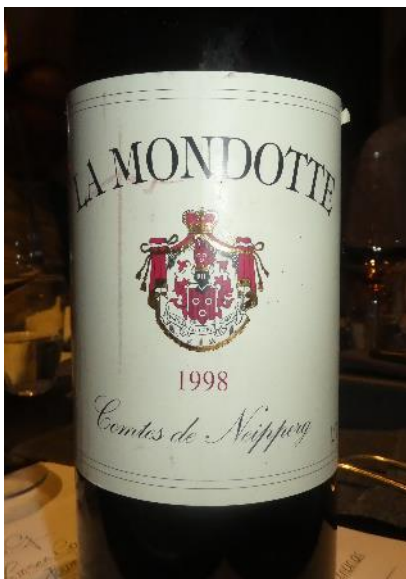
T: 85 % Merlot 12 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc

V: sehr dunkles Granat, kräftiger Körper

N: samtig-dunkelbeerig, auch reife Früchte, Lakritze

G: schöne reife Frucht mit Tanninumspielung, schöner Gaumenüberzug mit feinem Ausklang mit Tanninen und roten Beeren

B: 18+



1998 Château La Mondotte, Graf Neipperg, St-Émilion, Bordelais, F

T: Eröffnung dieses Gutes als Notbehelf, da ohne Klassifikationsverlust die neu erworbenen Parzellen nicht zu Canon-La Gaffeliere hinzugefügt hätten werden können...: inzwischen als ist La Mondotte als „Solist“ ein hochgelobter, nun ja, Garagenwein, sogar eine Ikone; 1998 lag das rechte Ufer qualitätsmäßig deutlich vor dem linken

V: dunkles Granat, kräftiger, färbender Körper

N: dunkle Beeren, reife Früchte, Lakritzwürze, dunkle Schokolade, Fleisch und Blut, Umami, hintergründig aber auch ganz zarte Blütennoten, bis zu Veilchen

G: reifer beeriger mäßig süßer Saft, rund und sehr lange, profund, am Zungengrund gewichtig, dabei immer auch mit deutlicher Struktur am Gaumen, großer dunkelfruchtiger Länge

B: kommt an die 20!! Da geht kaum was drüber, in bester Trinkreife und wohl noch länger so schön

1975 Château Giscours, 3^{ème} Grand Cru Classé, Labarde, Margaux, Bordelais, F

T: WB Max, Architekt u. a. des „essig's“, hat zusätzlich noch eine seines Erachtens und nach äußerem Anschein fragwürdige Flasche aus den Tiefen seines Kellers mitgebracht und stellt die Frage: eine Kellerleiche??

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: heller Tabak, zarte rote Beeren, vielleicht auch etwas Brettanomyces

G: reife bis etwas müde rote Früchte und Beeren, aber noch recht schöne Struktur, auch recht ansprechende Mundauskleidung und Länge

B: 17 – natürlich jetzt auszutrinken, aber definitiv keine Leiche!

1983 Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri/Castagneto Carducci, Maremma/Toscana, I

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 (> 2/3 neu), 30 % slawonischer (1/3 neu).

V: Granat, mittlerer Körper



N: etwas trocken-hölzern, aber immer noch feine reife rote Beeren

G: ebenso beerig-rot-reif, schöne feingliedrige Struktur, ziemlich lange

B: 18, aber jetzt austrinken – 2019 hatten wir von diesem Jahrgang eine deutlich jugendlichere Flasche

2009 Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri/Castagneto Carducci, Maremma/Toscana, I

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

V: helleres Granatrot, mittlerer Körper

N: rote Beeren mit deutlicher Teer- und Lakritzwürze, Darjeelingtee

G: rote und später blaue Beeren und Frucht, schöne Tanninstruktur, feingliedriges Netz über den Gaumen, ziemlich lang

B: 19 – aber (noch) etwas mühselig; war bei unserer Sassicaia-Verkostung 2019 noch verschlossener, aber jedenfalls geht die Entwicklung in zufriedenstellender Richtung!

2003 Sarastro, Neusiedlersee, A

T: Gemeinschaftswerk von den 9 Pannobilewinzern, erster Jahrgang, danach gabs noch 2006 und 2009; niemals aufgedeckter Rebsortenmix

V: sehr dunkles Braungranat, mittlerer Körper

N: rote Früchte, Hauch Lakritzwürze, bissl Vanillecrème

G: rotbeerig, feinnetzig über den Gaumen strukturiert, langer Abgang

B: 19

2005 Mariental, Ernst Triebsaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: rote Früchte, Lakritze

G: relativ trockene rote Beeren, eher eckige Tannine

B: 17 – 18

Flaumige **Topfen-Kokos-Knödel**, schön am Grill **karamalisierte Ananas**, dazu fein abgestimmtes, nicht zu süßes **Marzipaneis**, locker 19 P.



2006 Blaufränkisch „Freude pur“, Dr. Ludwig „Luigi“ Follner, Rust/Wien, Neusiedlersee-Hügelland, A

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: eher rösch rotbeerig, Lakritze

G: eher karg, rotbeerig, auch säurelastig, nicht lange – wirklich völlig gesunde Flasche?

B: 16, wenn denn korrekt bewertbar; im Oktober 2010 präsentierte sich dieser Wein bei uns nämlich deutlich ausgewogener und größer, erhielt gute 18 Punkte ...



Tatsächlich haben uns einige der Flaschen „magische Momente“ bereitet, z. B. der 12er Honivogl oder der 98er La Mondotte; und die Prager'sche Veltliner-Rarität vom Kammer(l)gut ist sowieso immer eine erfreuliche Begegnung – wenn nicht gemeinerweise ein bei diesem Haus extrem seltener Korkfehler querschießt. Für mich persönlich auch der erste wirklich trinkreife „Sarastro“ als sehr respektabler roter Österreicher, während die letzten beiden Flaschen, ebenso österreichischer Provenienz, absolut entgegen der Papierform (!!)) enttäuschten – deren Einbringer wahrscheinlich am meisten... Insgesamt hat sich jedenfalls das coronabedingte Warten gelohnt, und natürlich wird das jährliche Magnumfest in unserer Runde weiterhin jährlich am Programm stehen.



Der Anker des Abends war Georg Essigs (li) Kochkunst, die zu den exzellenten Weinen die noble, genüssliche und fantasiereiche Begleitung abgab. Auch seitens des Service seines Restaurants wurden wir natürlich perfekt umsorgt.

Wäre schön, wenn sich der nächste Termin dieser Art wieder zum traditionellen Dezemberdatum machen ließe! Genügend vorzügliche und trinkreife Flaschen stehen in den Kellern unserer Bruderschaft mit Sicherheit bereit.

H. Huber