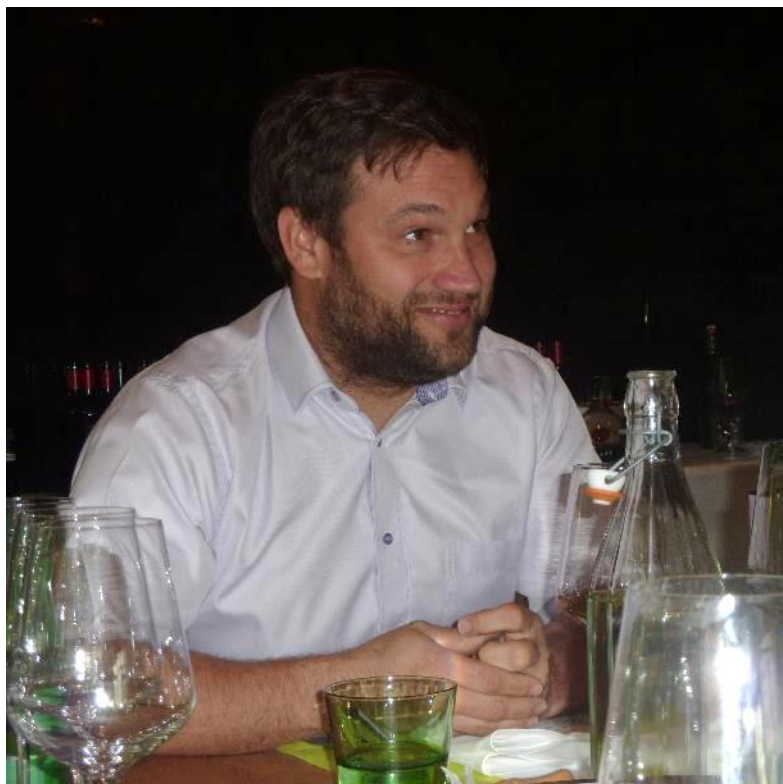


FWP April 2022

Pöckl: Rêve de Jeunesse Vertikale

René Pöckl mit WBB Günter W. Hager, KomtSkr. Wolfgang Denkmaier

Restaurant Josef



Zum zweiten Mal ist René Pöckl bei uns Gastpräsentator. War es 2013 ein Querschnitt durch das Programm [Bericht FWP 2013-04-15.pdf \(owb.at\)](#) des (nicht nur) ikonographisch mit schräg geteiltem rot-schwarzen Etikett sehr gut etablierten Weingutes, so geht es heute vor allem um das spezielle „Kind“ unseres Gastes.

Mit diesem „Jugendtraum“ hat es nämlich eine spezielle Bewandnis: als Halbwüchsiger war sich René nämlich keineswegs sicher, ob das 1910 von einem US-Rückwanderer (Urgroßvater Albert) in Mönchhof gegründete Weingut, das dabei war, sich in den oberen Gefilden der neuentdeckten österreichischen Rotweinproduzenten zu etablieren, von Vater Josef übernehmen würde. Und so erhielt er mit 15 ein spezielles Geschenk: zwei Weinparzellen. Eine wurde mit Zweigelt bepflanzt, weil die Familie damit gute Erfahrungen gemacht hatte, die andere mit dem „Exoten“ (und dem österr. Weingesetz damals fremden) Syrah.

René konnte 1996, mit 17 Jahren, die erste Ernte auf Flaschen füllen – und wurde damit Falstaff-Sieger, natürlich der jüngste ever. Wegen der damals nicht anerkannter Sorte Syrah war aber keine Jahrgangsbezeichnung erlaubt, also schrieb er sein Alter hin – „# 17“; und diese Nummerierungsart wurde seither beibehalten. Der Sortenspiegel wandelte sich im Laufe der Jahre, während der sich das Projekt mehr und mehr am Markt etablierte: heute besteht der „Rêve“ hauptsächlich aus Cabernet Sauvignon, Merlot, weniger Zweigelt und Syrah; *„schließlich ist halt doch der CS der König, mit der Königin Merlot“*... Und Blaufränkisch interessiert die Pöckls ohnedies weniger.

Das Weingut Pöckl steht seit dem Admiral 1989 für kraftvolle Tannine, fleischige Weine, Langläufer, von den Eltern unseres Gastes so ausgerichtet. Ziel ist nicht „der beste österreichische Rotwein“, sondern der „bestmögliche Pöckl“, und das hat René so beibehalten. Die Lagen, heute 42 ha, befinden sich seit je im engeren Bereich um das Weingut (15 Minuten, hieß es 2013); die Böden sind teils Löß/Lehm, teils schottergründig. Lagenreine Vinifikation wird nicht betrieben, auch keine bodenspezifische Rebsortenzuteilung. Auf das Traubenmaterial werden seit 1994 kellerneigene Hefen losgelassen, es gibt keine Konzentrationsmaschine, keine Tanninbeigabe. Der Winzer ist immer dabei, auch im Weingarten, im Keller sowieso – aber auch: *„Hinter jedem erfolgreichen Winzer steht eine erschöpfte Frau“*. Konstante Mitarbeiteranzahl über Jahre, weil auch viel Maschineneinsatz möglich ist, schließlich gibt's um Mönchhof keine Terrassen wie in der Wachau...

Ausbau? Man kauft ca. 250 Fässer pro Jahr immer von Seguin Moreau, westlich von Limoges bzw. Angoulême; immer Barriques medium toast, geringere Wandstärke zum dosierten O₂-Zutritt, diese sind meist drei Jahre in Verwendung. Der Rêve wie Admiral und genauso Mystique bekommen zu 100 % neues Holz.

Komtur Christoph Steiner konnte 25 weitere Verkoster begrüßen; eingedeckt waren drei Stück „Maschinenglas“ nach Rene Gabriel, die Rêves wurden in Zweierflights serviert. „Josef“-Wirt Günter W. Hager hatte die Verkostung schon seit 2 Jahren in Planung, aber wegen Corona mußte immer wieder verschoben werden. In dieser Zeit heimste das Haus Pöckl weitere Spitzenbewertungen und Siegertitel, u. a. beim „Falstaff“ ein, z. B. Klassenzweiter bei den österreichischen Cuvées 2019 mit dem Rêve # 40.

Das „Josef“ servierte uns zum Beginn ein Gedeck aus einem himmlisch frisch-knusprigen **Roggenbrot** mit Grammelschmalz, Erdäpfel- und Topfenkas, auch Lardoschnittchen als Unterlage, begleitet von Pöckls

2021 Rosato

T: Großteils Blaufränkisch, etwas St. Laurent, früheste Ernte des Gutes, früh gepreßt. Sommerwein, soll Spaß machen

V: Kupferrosa mit orangen Reflexen, leichterer Körper

N: Mineralisch mit Blüten- und Mostnoten, diskret auch Kräuter

G: Frisch, feingliedrig, abgerundet mit leichter Süße, durchaus gewisser Druck auf der Zunge, mittellang, gibt einen sehr schönen und vielseitigen Essensbegleiter

B: 16+



2020 Chardonnay

T: Auf Hefe, nicht aufgerührt, 50 % neues Holz, immer Barrique

V: Hell goldgelb, rosige Reflexe, kräftiger Körper

N: Deutliche Minerale, Stachelbeeren, sehr diskret Vanille vom Holz, mit mehr Luft nimmt der Blütenanteil, aber auch der Vanilletouch zu

G: Fruchtig, blumig, auch schöne Mundauskleidung mit eher fruchtigen Noten, weniger Säure, aber doch auch mineralische Struktur, nicht sehr lang, aber elegant

B: 17+

P: um 18 €



Kontrast zur Knusperhaut, schön cremig-buttriger Risotto, 18 P

2018 Sauvignon blanc

T: Auf Hefe, nicht aufgerührt, 50 % neues Holz, Barrique

V: Leuchtendes Goldgelb, leichterer Körper

N: Minimal Teer, Ringlotten, auch leicht mineralisch

G: Delikate mineralisch umspielte schlanke gelbe Frucht, diskrete grüne Stachelbeere hintennach, mittellang

B: 17

P: ca. 12 €

Dazu (bzw. vice versa) paßte hervorragend ein **Bachsablingsfilet** mit Knusperhaut auf **Perlgraupenrisotto** herrliche Wasserfrische = Mineralik, perfekte Garung mit glasigem Fleisch als

2019 Rosso e Nero

T: Der kleine Bruder des Admiral mit gut 60 % Zweigelt, dann Cabernet Sauvignon, Merlot, mitunter Syrah; es ist, nicht unbedingt rebenaltersabhängig, welches Material in den R/N oder den Admiral kommt – tendenziell gehen eher untere Hanglagen in den R/N

V: Dunkelviolettrubin, kräftiger Körper

N: Kirschen und etwas Vanille, Edelholznoten

G: Süße Weichseln, recht profund, mittellang

B: 17+

2019 Admiral

T: Zweigelt 60 %, Rest leicht wechselnd nach Jahr, abhängig von Reife auf Lehm- und Schotterboden

V: Violettrubin, mittlerer Körper

N: Lakritze bis Hauch Naphthalin, Schwarztee, auch leichte Akzente von süßen roten Beeren

G: Großer Tanninauftritt, dabei süß, nicht kantig, also schön ausgereift, schöne süß-beerige und auch fruchtige Basis, gutes Gewicht auf der Zunge, fruchtig im ziemlich langen Abgang, schöne Struktur am Gaumen

B: 18 bis 19



Als schöne Unterlage vor Beginn des „Hauptfilms“ kommt ein großer ovaler Teller mit einer mustergültig **gegrillten Beiried** – außen knusprig, innen dunkelrosa, saftig, geschmackig, gut gereift und von perfektem Biß – auf **Erdäpfelpüree**, mit knackigem, saftigen **Ofengemüse**, natürlich umspielt von einem delikaten Jus: 19 P!

Rêve de Jeunesse – Jugendtraum:

Bis zu 10.000 Flaschen pro Jahr, ca. 1 ½ a im Holz, je nach Jahrgang 1x oder 2x Umzug. Die Weine 2019 bis 2009 wurden morgens, die älteren um 17 Uhr geöffnet; dekantiert wurde nicht.

1999 # 20

T: Damals noch um die 40 % Syrah

V: Leuchtendes Granat, mittlerer Körper

N: Fleisch, diskret Rosmarin, Himbeeren

G: Rotbeerig-reifer sehr trinkfreudiger Saft, schöne Struktur, ziemlich lang

B: 18+

2000 # 21

V: Leuchtendes Granat, mittlerer Körper

N: Hauch Veilchen, Edelholz, minimal Rauch, rotbeerig - eher Ananaserdbeeren

G: Auch hier Erdbeeren, fein über den Gaumen ausgebreitet, ätherisch, trotzdem sehr nachhaltig

B: 18++

2001 # 22

T: Erstmals Cabernet Sauvignon und Merlot dabei, je 25 %, ebenso Zweigelt und Syrah

V: Dunkles Granat mit leicht bräunlichen Anteilen, kräftiger Körper

N: Deutlich dunkler und fleischiger als die vorigen, dann aber auch blumig-beerig, bissl Laub und Erde

G: Delikate reife dunkelrote Frucht, Beerenspiel darüber, wunderbare Gaumenausbreitung, langer fein gewürzter und feingliedriger Abgang

B: 19

2002 # 23

T: Ca. 30 % Zweigelt, etwas Blaufränkisch, sonst die internationalen 3 Sorten

V: Dunkleres leicht bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: Etwas schwächliche Nase, Richtung schwarze Beeren

G: Nicht mehr so ganz ausgewogen, Schwarztee, süßer Untergrund, aber doch längeres Gaumenecho, weniger im Zungengrund; nicht mehr sehr viel Zukunftserwartung

B: 18-

2003 # 24

V: Dunkleres Granat, kräftiger Körper mit Farbspuren

N: Entschiedene Lakritze und Mahagoni, süße Frucht und Beeren, dunkle Schokolade

G: Süße und noch recht deutliche Tannine, ausgeprägte, haltbare Struktur, auf süß-fruchtiger Basis, auch einige reife rote Beeren dabei, schöne Länge, wohl noch länger auf dem Niveau

B: 18++



Günter W. Hager und René Pöckl

2004 # 25

V: Dunkleres Granat, kräftiger Körper mit Farbspuren

N: Teer und Lakritze, bisserl Thymian o. ä.

G: Süßes Tannin, rote Beeren, frisch, erstklassige Struktur über den ganzen Gaumen, noch am Anfang der Reife; langes, schönes, feingliedriges Echo

B: 19

2006 # 27

V: Leuchtendes dunkleres Violettgranat, kräftigerer Körper

N: Hauch Buttermilch, reife rote Beeren, hellrote Kirschen, dann Lakritze, auch etwas Heublumen

G: Leicht papierig? Vergeht rasch; es folgen süße, aber noch etwas deutlichere Tannine, rote Beeren und Früchte, durchaus etwas schwelgerisch, feine Struktur über den Gaumen sehr guter Länge, im Abgang weitere Tanninnoten am Zungengrund

B: Noch sehr am Beginn der Trinkreife, längeres Dekantieren wird ihm gut tun; derzeit 18,5, mehr ist drinnen

2007 # 28

V: Dunkles Granat, sehr kräftiger Körper

N: Noch recht jugendlicher Eindruck, Lakritze, eher hellrote Beeren, diskreter Liköranklang

G: Noch etwas unklare Situation – reife Tannine, sicherlich auch gewisse fruchtige Süße vorhanden, aber noch keine Einheit erreicht, Luft und Zeit sind noch notwendig

B: vielleicht 18, aber noch nicht fertig

Zwischendurch ein durchaus bedenkenswertes Zitat von RP zum nötigen Wissenserwerb, aber eben auch abseits der formellen Schule: *„Wann die Lehrer des alles wisserten, was i als Weinbauer (auch auf Wanderschaft – Europa und neue Welt) g’lernt hab, dann waarens kane Lehrer, sondern sölba Weinbauern.“*

2008 # 29

V: Sehr dunkles Granat, sehr kräftiger färbender Körper

N: Lakritze, Rauch, dunkle Schokolade, getrocknete rote Früchte, Beeren

G: Auch hier Lakritze, reife rote Beeren, gute reife Tanninstruktur, nicht sehr tiefgründig, nicht sehr lange

B: 18?

2009 # 30

V: Dunkles Granat, dichter färbender Körper

N: Reife Beeren, Kirschen, Lakritze, feuchte Erde

G: Süße, aber deutliche Tannine, feine rote Beeren, schöne Struktur, mittellang, beerig-ätherischer Nachklang, der aber lange, quasi als Kopfnote, anhält

B: 18++

2010 # 31

T: Kühler, schwieriger Jahrgang, verregnet, also „zum Lernen“; allerdings Geburtsjahr des Sohnes, und daher mußte er *„sich anstrengen, damit der Bua amol was aus seim Geburtsjahrgang im Keller hat!“*

V: Dunkles Granat, dichter Körper, Farbspuren

N: Lakritze, Hauch Seife, Veilchen, Erde, reife Kirschen

G: Reife, süße Tannine mit feiner Frucht, eher rotbeerig, gelungene Struktur, mittellang

B: 18



Auch Herr Erwin freut sich über die eindrucksvolle Flaschenbatterie

2011 # 32

T: Bislang bester österreichischer Rotweinjahrgang, nur vielleicht 2019 oder 2021 sind/werden noch besser. Leider auch Tod des Vaters Josef Pöckl im Jänner des Jahres. Oft hieß es früher beim RdJ von denen, die alles besser wissen: *„naja den Wein hat halt der Papa gmocht.“* Das war nun – auf traurige Weise - widerlegt... 4 Wochen Maischestandzeit im Edelstahl, Tauchen

V: Sehr dunkles Granat, dichter Körper, heftige Farbspuren

N: Lakritze, Weichseln, Ribisel, balsamische Hölzer, Nougat,

G: Satte süße Tannine, dichte Frucht, trotzdem nicht breit; Länge und Struktur noch nicht auslotbar

B: Hohes Potenzial, 19 werden sicher drinnen sein, womöglich mehr, aber keine Rede von derzeitiger Auslotbarkeit

2012 # 33

V: Dunkles Granat, kräftiger leicht rosig schimmernder Körper

N: Lakritze und rote Ribisel, auch Himbeeren, etwas Banane, diskret Edelholz

G: Sehr markante, aber süße Tannine, wirkt sehr groß, schöne Struktur, auch satter Extrakt, nicht breit, gutes Strukturnetz am Gaumen, Alkohol noch spürbar, ziemlich lange

B: Tendiert schon gegen 19, etwas weiter in der Trinkreife als der 11er

2015 # 36

V: Sehr dunkles Granat, kräftiger und deutlich färbender Körper

N: Lakritze, feuchte schwarze Erde, rote getrocknete Früchte,

G: Süßes Tannin, gute Fruchtbasis, aber nicht wirklich auslotbar, jedenfalls guter Druck am Zungengrund und großes Potenzial

B: 19 sicher zu erwarten

2019 # 40

T: 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Zweigelt, 10 % Syrah

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger und leicht färbender Körper

N: Diskret schweißig-bananig, minzfrische Lakritze bis reife Früchte, aromatische Äpfel...

G: Sehr mundfüllend, süße freundliche Tannine, dunkle Beeren und Weichseln, ziemlich lange, aber noch nicht ganz klar definiert, jedenfalls großes Gewicht, damit beste Aussichten!!

B: 19+++



In der Diskussion hörte man von einigen, daß die Weine für ihr Tannin zu wenig Frucht hätten, also Austrocknungsgefahr bestünde. Was man zumindest anhand der ersten präsentierten Jahrgänge, die nun schon > 20 Jahre auf der Flaschenschulter haben, nicht bestätigen kann. Aber natürlich, in der Cuvierung und möglicherweise auch anderen Vinifikationsparametern hat es im Verlauf der Jahre Änderungen gegeben, deren Auswirkung man wohl noch nicht endgültig beurteilen kann – siehe der sicher noch nicht wirklich trinkreife 2006er. Ein erneuter Pöckl-Abend in 10 Jahren wurde jedenfalls schon angesprochen...

Ein besonderes Mitbringsel unseres Gastes als Schlußpunkt:

2019 Merlot

T: Geringste Auflage, eine „Spielerei“, aber die Liebe zu französischen Sorten (abgesehen vom Zweigelt) wird eben gehegt und gepflegt

V: Sehr dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Weichsel, süße rote Beeren zwischen Himbeere und Miese Schindler

G: Süße Tannine, süße reife Frucht, schöne Struktur, gutes Gewicht am Zungengrund, mittellang, sehr ausgewogen und wonnig

B: 19 erreichbar

Zum Abschluß und zur Nachverkostung: eine wollüstige „**Weinbruderjause**“ mit Schnitzerl, Wurstsalat, Schinken, Salami, Beef Tartar, Lardo, Käse... alles, was das „Josef“ an köstlichen Schweinereien (und Rindlichkeiten) nur hergibt – und man möchte es nicht glauben, auch nach diesem wunderschönen Menü „geht“ immer noch was...! Und ein weiteres Zitat unseres Gastes, diesmal zur legendären und niemals ampelosophisch zu ergründenden Spitzencuvée des Hauses: *„Nebnan Mystique stöl i an jeden Bordeaux, weil mir einfach net verlieren könnan – entweder mir san besser oder mir san bülliger!“*

Solches (augenzwinkerndes) Selbstbewußtsein kann sich René Pöckl locker leisten – immerhin ist er, trotz seines noch relativ jugendlichen Alters (der 2019er Rêve trägt die Nummer 40...!) nun schon 28 Jahre im Geschäft mit ungewöhnlichen Cuvées. Außerdem mußte er durch den frühen Tod des Vaters schon mit knapp 30 Jahren die Verantwortung über ein großes Weingut beachtlichen Renommées übernehmen – und wir wissen, das hat sich auch an diesem Abend erneut gezeigt, daß er diesen Ruf und Rang nicht nur gehalten, sondern auch ausgebaut hat. Herzlichen Dank für die hochinteressante, persönliche und kurzweilige Präsentation seiner Produktion!

Dazu wurden wir wieder kulinarisch von der Josef-Küche hochklassig verwöhnt, und die Sommelieraufgaben übernahm, nebst unserem perfekten „Standardkellner“ Erwin, diesmal auch der Chef persönlich. Auch diesen unser größtes Dankeschön, wobei ja WB Günter auch diesen Verkostung organisiert und sie, zusammen mit der ganz und gar nicht trivialen Verwaltung der Anmeldungen etc. durch WB Wolfgang zu einem perfekten Genußabend gemacht hat!



H. Huber