

FWP Oktober 2022**Frankreich gegen den Rest der Welt**

WBB Kellermeister Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner

Restaurant Josef

22 Personen incl. Präsentatoren konnte Komtur Dr. Christoph Steiner im Wintergarten des „Josef“ begrüßen. Es ging um eine klassische Fragestellung – schließlich gilt Frankreich nicht ohne Grund und seit urdenklichen Zeiten als Maßstab in der Weinwelt. Logischerweise wird die Verkostung verdeckt eingesehen.

Eingedeckt waren 3 Gabriel-Gläser Maschine; WBB Michael und Heinz hatten, nach Region bzw. Rebenfamilie, 3er-flights eingeteilt. Die Aufdeckung erfolgte nach dem jeweiligen flight. In jedem flight findet sich natürlich (mindestens 😊!!) ein Franzose. Nasen und andere Sinne (sicher auch der Spürsinn) sind gefordert, hoffentlich haben alle Corona gut überstanden...

Die Champagnerrunde wird „verstrumpft“ serviert, die anderen Verkostungsweine sind alle dekantiert. Zu Beginn und auch zum Schluß gibt's aber offen Serviertes:

2021 Hampton Water Rosé, Gérard Bertrand & Jon Bon Jovi, Château L'Hospitalet, Narbonne, Languedoc-Roussillon, Frankreich

T: Grenache, Cinsault und Mourvèdre; bei 8°C sortengetrennte Pressung der gerebelten Trauben, Gärzeit 15 bis 30 Tage, Ausbau teils in Fässern, teils in Tanks

V: Zartes, leuchtendes Altrosa, zarter Körper

N: Feine Ribiseltöne, Minerale, später Hauch Himbeer- und Blütenduft

G: Zart bittersüß, frisch, fruchtig, angenehme, gut harmonisierende Säure, nicht sehr lang

B: 17-

Um ca. 17,- € rockt er zwar vielleicht nicht so, wie einer der Eigentümer, aber macht wirkliches Vergnügen

**Champagne****1.**

T: 100 % Chardonnay

V: Relativ dunkles Bläßgelb, mittlerer Körper

N: Ausgeprägt Haselnüsse und Brioche, dazu Kräuterwürze

G: Fast cremiger Gaumenauftritt, schöne Frucht, feinste Perlage, elegante Säure, ziemlich lange

B: 19

2014 Blanc de Blancs, Alfred Gratien, Épernay, Champagne, Frankreich

2.

T: 100 % Chardonnay, nur das Herzstück der Pressung wird verwendet

V: Helles bis silbriges Grüngelb, leichter Körper

N: Feine Minerale, Hauch Muskatellerton

G: Feine, säuregestützte Frucht, mittellang, sauber, appetitanregend

B: 18

2014 Blanc de Blancs extra brut Reserve, Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, Österreich

3.

T: Einige seltene Reben im Spiel, neben Chardonnay auch Huxelrebe und dgl.

V: Nicht ganz so helles silbriges Gelb, mittlerer Körper

N: Haselnuß, minimal Gras, Ananas

G: Etwas weniger komplex als in der Nase, aber jedenfalls feine Mundauskleidung mit eleganter Perlage, auch hier schöne Fruchtnoten und etwas Mineral, ziemlich lange würzig im Abgang

B: 18

2018 Blanc de Blancs, Gusbourne, Kent, Großbritannien; der teuerste des flights, um rund 65 € – nun, dieser Sekt wird immerhin im Buckingham Palace an Staatsbesuche ausgeschenkt!

Herrlich knusprig **gebratener Saibling auf Couscous mit Champagnerjus** – idealtypisch zart glasig-saftiger Fisch auf Knusperhaut, sehr cremiges Couscous, delikates Safterl, 19 P



Sancerre

1.

V: Eher goldiges Gelb, kräftiger Körper

N: Cassis noir, dann kräftig Ichthyolsalbe, Hauch Blüten drüber, später Toastingtöne

G: Relativ wuchtig, süß, eher kantige Säure, mittellang

B: 17 dzt., aber mit Lagerung sicher deutlich höheres Potenzial

2019 Sauvignon Blanc Zieregg, WG Tement, Ehrenhausen, Südsteiermark, Österreich

2.

V: Zartes silbriges Gelb, recht deutlicher Körper

N: Dominante Minerale, etwas Gras, getoastetes Brioche

G: Relativ süße Basis, aber darauf feine Frucht, zarte Säure, feine Struktur mit leichten Zitrusnoten, ziemlich lang

B: 18

2020 Sancerre Les Romains, Domaine Vacheron, Sancerre, Cher/Centre-Loire, Frankreich

3.

V: helles bis silbriges Grüngelb, mittlerer Körper

N: Heftiger Cassis bis Achselschweiß, daneben bleibt nicht viel Platz

G: Polternder Gaumenauftritt mit Bananen, erneut Schweißnoten, cremige Basis, mittellang

B: 17

2021 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Wairau Valley, Marlborough, Neuseeland**Burgund Weiß**

1.

V: Sattes Goldgelb, dichter Körper,

N: Zartes Holz, delikate Frucht

G: Auch hier in der reifen Traube etwas getoastete Eiche, schönes Mineral, untergründig Milchkaffee bis helles Malz, sehr lange

B: 19

2018 Chardonnay Tiglat, Heinz Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich

2.

V: Silbriges helles Gelb, kräftiger Körper,

N: Süßes Eichenholz ohne große Toastung, dann süße leicht gebratene Ananas,

G: Süße Frucht, am Gaumen kaum Holz, mittellang, schöner Trinkfluß

B: 18

2019 Chardonnay Estate, Ridge Winery, Cupertino, Santa Cruz Mountains, California, USA

3.

V: Silbriges Hellgelb, kräftiger Körper

N: Sehr (frucht)süß, nur sehr zarte Holznoten, später etwas kräuterig-bitter

G: Süße Eiche, aber auch säuregestützte helle Frucht, dann auch Ananas

B: 18

2020 Chassagne Montrachet 1^{er} Cru « Morgeot », Domaine Faiveley, Nuits-Saint-Georges, Côte-d'Or, Bourgogne, Frankreich

Zur herrlich knusprig – dabei mit butterzartem Fleisch!! - **gebratenen Hausente mit Serviettenknödel**, natürlich mit einem sämigen, exzellenten Jus und einem perfekt cremigen, perfekt gewürzten und perfekt bißfestem **Blaukraut** (19++ Punkte!) kommt die erste rote Runde – auch wenn die Chardonnays zeigen, daß sie als Begleiter des Vogels auch gar keine schlechte Figur machen:

**Burgund rot**

1.

V: Helles Rubin, kräftiger Körper,

N: Feien rote Beeren, zart feingliedrig, Anflug Kräuter

G: Schöne reife Beeren, diskret süß, ziemlich lange

B: 18 +

2018 Ried Holzspur, *Johanneshof Reinisch*, Tattendorf, Thermenregion, Österreich

2.

V: Mittleres Rubin, leichterer Körper

N: Bissl mehlig unterlegte rote Beeren,

G: Deutlich besser definierte Frucht/Beeren, schöne feingliedrige rotbeerige Gaumenauskleidung, ziemlich lange

B: 18++

2019 Beaune 1^{er} Cru « Champs-Pimont », *Jacques Prieur*, Meursault, Côte-d'Or, Bourgogne, Frankreich

3.

V: Mittleres Rubin, kräftiger Körper

N: Feine, reife, bisserl malzige rote Beeren

G: Auch hier malzige Untertöne, aber schöne Frucht, relativ kräftige Säure, mittellang

B: 18

2018 La Masia, *Marimar Estate*, Russian River Valley, Sonoma, California, USA

Bordeaux I

1.

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Ausgeprägte Lakritze, Hauch Naphthalin, Stollwerck, später Veilchen

G: Klare Cabernet-Definition der ganz reifen Art, reiche rote reife Frucht, elegant, feingliedrig und lange

B: 19 dzt. (100 P Falstaff)

2018 Cabernet Sauvignon, *WG Kollwentz*, Großhöflein, Leithaberg, Österreich

2.

T: 78 % Cabernet Sauvignon, 21 % Merlot, 1 % Petit Verdot

V: Sehr dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Leicht alkoholisch, auch etwas scharfe Lakritze, sehr reife rote Beeren

G: Süße, noch etwas rauhe Tannine, sehr mundfüllend, ziemlich lange, auch mit Tannin ausklingend

B: 19-

2018 Cabernet Estate, *Ridge Winery*, Cupertino, Santa Cruz Mountains, California, USA

3.

T: 78 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper,

N: Reife dunkle Kirschen, geringe Lakritzwürze, Liebstöckel, sehr dunkle Schokolade

G: Reif-saftige Frucht, vor allem Schwarzkirsche, sehr feine süße Tanninwürze, intensive Mundausskleidung, ziemlich lange, klingt dunkelbeerig aus

B: 19

2018 Château Grand-Puy-Lacoste, 5^{ème} Grand Cru, Pauillac, Bordelais, Frankreich

Bordeaux II

1.

T: Merlot, Cabernet Franc

V: Dunkles Violettgranat, sehr kräftiger Körper mit dicken Abrinnern

N: Süße reife rote Beeren, helles Malz, Milchkaffee, Rumpflaumen

G: Reich und rußig und dunkelfruchtig, mollig, ziemlich lange, auch im Ausklang reich und reiffruchtig, mit zarter Tanninwürze

B: 19-

2018 Château Rol Valentin, Saint-Émilion, Libournais/Bordelais, Frankreich

2.

V: etwas helleres Violettgranat mit rosigem Rand, ziemlich dichter Körper

N: Klare reife rote Beeren, bissl Lakritzwürze, diskret Rebenfeuertrauch,

G: Klar definierte, reife rote Beeren, sehr fein gewebte Gaumendeckung, sehr lange feinstgliedrig und rotbeerig-würzig ausklingend

B: 19+

2019 Merlot, WG Krutzler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich

3.

T: 100 % Merlot

V: Dunkles Rubin, mittlere Körper

N: KOKOS!! Butterig, nur zart lugen dahinter rotbeerige Noten hervor, dann auch Lakritze

G: Freundlich-umfassend mit mollig-samtiger Grundstruktur auf rotbeeriger und rotfruchtiger Basis, sehr saftig mit schwarzkirschigem, langen Ausklang

B: 19

2016 Lamaione, Castel Giocondo, Marchesi Frescobaldi, Montalcino, Toscana, Italien

Schließlich noch, und als Begleitung zum Nachverkosten, eine opulente „**Weinbrüder-Nachtjause**“ mit Beef tatar, Nudelsalat, div. Edelaufschnitt (Bündnerfleisch, Salami), Linsensalat, Wurstsalat...



Rhône

1.

V: Mittleres Violettgranat, sehr kräftige Abrinner

N: Recht rotbeerig mit deutlicher Lakritzwürze, sehr samtig und mollig, Bleistift

G: Bleistift und Kirschen und rote Beeren, sehr schön strukturiert und mundauskleidend mit feiner Ziselierung, ziemlich lange

B: 18+

2019 Syrah, WG Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

2.

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Erdige reife Frucht, nasses Laub, bissl Lakritze

G: Reiche, reife, gut tanningewürzte dunkle Früchte, über den Gaumen schöne Struktur ausgebreitet, sehr lange im Abgang

B: 19++

2019 Hermitage, E. Guigal, Ampuis, Rhône Septentrional, Frankreich

3.

T: Syrah (überwiegend), Cabernet Sauvignon (dieser im neuen Holz, alle anderen ältere Fässer), Grenache, Cinsault und Viognier.

V: Mittleres Granat, sehr dichter Körper

N: Bissl grüne Noten über sehr molliger Trockenfrucht, diskret Rauch und heller, kalt gerauchter türkischer Tabak, gereiftes Fleisch

G: Exzellent definierte rote Frucht mit einem kleine Beerenspitzerl, auch im Mund sehr generös, gaumenfüllend, Tannin gibt schöne Struktur, ziemlich lange

B: 19

2019 The Chocolate Block, Boekenhoutskloof, Franschoek, Swartland, Coastal Region, Südafrika



... zum Käse am Buffet (Brie, Blauschimmel, Rotschmier) gibt es noch zwei Süßweine:

2016 Château Guiraud, 1^{er} Cru, Sauternes, Bordelais, Frankreich

V: Orangegold, mittlerer Körper

N: Hauch Ichthyol, Orangeat, Honig

G: Sehr reife gelbe Früchte, konzentriert, dabei schöne Säure als Lebensbasis, langer cremiger Abgang mit weiteren Orangeatnoten und karamellisierten gelben Früchten.

B: 19

2018 Grande Cuvée # 5 Nouvelle Vague Trockenbeerauslese, Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

V: Cognacgold, dichter Körper

N: Exzellenter Grüntee, reife Ringlotten, Trockenmarillen, Hauch Zimt

G: Reifer dunkelgelb-cremiger Saft, feine Säurewürze, orangiger Ausklang; lange im Abgang und dann noch mit langem Nachhall am Gaumen

B: 19



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

Unsere WBB Michael und Heinz haben eine in mehreren Aspekten wunderschöne Herausforderung zusammengestellt:

- wunderschön, was die Qualität der Weine betrifft – allererste Namen (Premiers) und damit v. a. beim Stichwort Frankreich allerteuerste Weine waren nicht dabei, was aber dem Genuß keinerlei Abbruch tat; auch war kein Korkfehler zu verzeichnen
- wunderschön, was die Ausgewogenheit der Zusammenstellung (i. e. Kennerschaft und Überblick der Organisatoren) anlangt – bei den Fragen nach dem „Wein des flights“ gab es meist ca. gedrittelte Meldungen
- wunderschön, was die Aufgabe für unsere Sensorik anlangt – die Weine lagen oft, nicht nur qualitätsmäßig, sehr nahe beieinander, und bei der Aufdeckung gabs nicht nur einmal überraschte Ahs und Ohos!
- wunderschön, was den generellen Trinkgenuß betrifft, was insbesondere beim flight Bordeaux I (= Cabernet Sauvignon-Dominanz) gerade mit dem Alter von 4 Jahren überraschte – Fruchtphase noch gut erwischt...

Ausgesprochen schön war auch, was uns die Josef-Mannschaft an lukullischen Genüssen, diesmal sozusagen alles aus dem Wasser, bot. Herr Erwin hat sich natürlich wieder perfekt um unsere Runde gekümmert. Ein herzliches Dankeschön allen Beteiligten!



Der Komtur bedankt sich bei der Josef-Mannschaft

H. Huber