

FWP Jänner 2023**Solitaire-Vertikale 1988 bis 2017**

WBB Dr. Otto Reindl, Kurt Feiler und Prof. Dr. Franz Leidenmühler

Restaurant Josef

Die Feilers, aus Mattersdorf (heute Mattersburg) stammend, sind seit 1903 in Rust ansässig. In seither vierter Generation ist Kurt Feiler, zusammen mit seiner Gattin Katrin, für das 1930 vom Großvater gegründete Gut verantwortlich. Dies umfaßt 29 ha Weinberge, wobei eine große Rebenvielfalt (biodynamisch) gehegt und gepflogen wird – viele treue Kunden legen Wert darauf, daß sie von Feiler-Artinger auch selten Gewordenes wie Neuburger und Muskat Ottonel bekommen.



Der prachtvolle Barockbau mit dem grünen Sternentor an der Hauptstraße von Rust am Neusiedler See, bekannt zumindest von Etiketten des Weingutes, beherbergt das Weingut seit 1936; der zweite Name des Gutes (seit 1986) stammt von der Tante von Kurt Feiler, die einen Herrn Artinger geheiratet hat.

Johann Feiler, der Vater unseres Gastes, hatte sich in den 80ern des vorigen Jahrhunderts in der internationalen Rotweinwelt umgetan. Von den intensiven Holztanninen, die er damals kennenlernte, war er aber nicht begeistert. Sein Rotwein sollte auf andere Stärken bauen: hohe Traubenreife, damit Tannin vor



allen aus diesen gewonnen wird, und Eleganz waren die Ziele. Dieser „Solitaire“ genannte Wein ist nun das Flaggschiff des Weingutes – natürlich abgesehen von den Süßweinen („Ausbruch“), für die Rust seit alters her berühmt ist. Der Wein startete mit dem Jahrgang 1988, anfänglich als reiner Blaufränkisch, ab JG 1990 als Cuvée, aber mit immer mindestens 50 % BF, und im Laufe der Jahre wechselnden Begleitern. 2022 ist nun der 35. Jahrgang – theoretisch, da in den problematischen Jahren 1991, 1996 und 2014 der Wein „deklassiert“ wurde,

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

nach Bordelaiser Vorbild; Kurt Feilers Lehr- und Wanderjahre – immerhin bei Château Cheval blanc! – machten sich auch in dieser Hinsicht bemerkbar. Und: er hat an diesem Wein seit dem ersten Jahrgang mitgearbeitet – 1988 allerdings nicht an der Ernte, da zu dem Zeitpunkt in der Weinbauschule. Seit dem Jahrgang 2002 werden auch alternativ Schrauber angeboten, von denen auch einige in der Serie dabei waren. Magnums werden allerdings bislang nur gekorkt (weil das Angebot an designmäßig „schönen“ Schraub-Großflaschen recht überschaubar ist... und besonders schwere möchte KF aus Umweltgründen möglichst meiden). Die Sicherheitshalber mit dem „Durant“ gezogenen Korken waren teils auch bei den ältesten Flaschen sehr hell, kaum Durchfeuchtung. Es gab auch nur bei zwei Flaschen von über 50 eine Korkbeeinträchtigung.

Unser heutiger Gast hat noch NIE eine Komplettvertikale des Spitzenweins des Gutes genossen und freut sich sehr darauf, erstmals diese Übersicht zu bekommen. Die älteren Weine der Serie stammen im wesentlichen aus dem Guts Keller, ab 2008 meist aus WB Ottos Keller. Danke auch herzlich für die umfangreiche Dokumentation, die unser Gast für jeden Verkoster mitbrachte!

Die Bereitung dieses Weines läuft ungefähr nach diesem Muster ab: Gärung je nach Traubenqualität und Sorte 10 – 28 Tage, dann biologischer Säureabbau im hölzernen Großfaß oder Edelstahltank, zweimaliger Umzug, ursprünglich bis Mitte April des Folgejahres wieder im großen Holzfaß; dann 1 Jahr im Barrique, wobei je nach Jahrgang zwischen 65 und 100 % neues Holz verwendet wird, der Rest in Zweitfüllung. In dieser Phase auch mehrmaliger Umzug und Faßpflege. Vor allem seit 2010 wird immer weniger neues Holz eingesetzt, wegen früherer und intensiverer Traubenreife. Die Cuvierung erfolgt unmittelbar vor der Flaschenfüllung.

Komtur Christoph Steiner saß einer Veranstaltung mit 27 Personen incl. der Präsentatoren vor. Eingedeckt waren 3 Gabriel-Gläser Maschine. Serviert wurden 2er-flights – und ein zusätzliches Glas kommt immer wieder einmal zupaß, für Lüftungsversuche und dergleichen. Die Weine werden kurz vorm Ausschanken dekantiert. Sommelierdienste leisteten Matthias Riepl und Herr Erwin.



Zur Unterlage **Grammelpogatscherl**, höchstpersönlich von Otto Reindl selbst heute frisch bereitet, und, frivolerweise bewertet 😊, ganz hervorragend, 18+++!



2021 Neuburger Ried Umriss

T: Sehr alter Weingarten, altes Barrique, 1 Jahr Hefe, im 09/22 gefüllt; aus der Lage dieses Namens stammt auch ein Teil des Solitaire-Materials

V: Helles Goldgelb mit leicht grünlichem Stich, kräftiger Körper

N: Diskretes Mostaroma (das aber mit der Zeit ablüftet); Briocheerde, minimal Haselnuß, frischsaftige Birkenrinde, Minerale und etwas grüner Apfel

G: Sehr cremig, trockene Gelbfruchtigkeit, minimale Röstnoten, helles Holz, Mineralik und mit langem nur vorsichtig süß wirkendem, fruchtigem Abgang

B: 17

Dazu als wunderbare Begleitung **gebackene Wallerstücke mit Erdäpfel-Vogerl-Salat**: traumhaft flaumiger, saftiger Fisch mit frischem Wasseraroma, perfekt aufsoufflierte Panier, der Salat cremig, saftig, mit einem Hauch Senf elegant gewürzt... dazu etwas Sauerrahm-Saucerl: 18 – 19 P!



1988

T: Reiner Blaufränkisch

V: Helles Ziegelrot, dichter Körper

N: Diskretes und delikates-süßes Teer, reife süße Erdbeeren, Hauch Lakritze – ziemlich berückend!!

G: Schon ganz leicht angetrocknet, aber immer noch recht schöne Frucht, auch keine dominante Säure, und ziemlich langer hellmalziger Abgang – insgesamt der Eindruck eines in großer Würde gealterten, hervorragenden Pinot noir

B: 19

1989

T: Reiner Blaufränkisch

V: Nicht ganz so bräunlich wie der 88er, aber auch sehr das Bild wie bei einem hervorragendem alten Pinot; etwas leichter Körper

N: Sehr süße und reife etwas angetrocknete Erdbeeren, dabei mit einem Haucherl Minzfrische gewürzt, auch minimal Rauch

G: Erneut ein ganz hervorragender „Burgunder“ mit feiner Frucht, ohne Austrocknungshinweise, dazu feine Mundauskleidung und langer rotbeeriger Abgang – insgesamt wirklich sensationell

B: an die 20!!

1990

T: Blaufränkisch 65, Zweigelt 30, Cabernet Sauvignon 5 %

V: Sehr helles Granat, mittlerer Körper

N: Ausgeprägt reife rote Beeren, feine Kräuter, leichtes Mineral

G: Kühl-fruchtiger Saft, Himbeeren und helle Kirschen, feinfruchtige und gut trinkige Säure, im Gesamteindruck noch recht frisch, auch schöne elegante Süße, geht mit roten Beeren und saftiger Frische ab

B: 19

1992

T: Blaufränkisch 50, Zweigelt 25, Cabernet Sauvignon 12,5, Merlot 12,5 %

V: helles Granat, kräftiger Körper

N: Sehr ähnlich dem 90er, auch dem hier sitzt immer noch sehr der Pinot noir (erfreulich) im Genick... rote Beeren, leichtes Mineral

G: Reife feine rote Beeren, feine Mundauskleidung, feinwürziger und rotbeeriger sehr langer Abgang, langer feinwürziger rotbeeriger Nachhall, Haucherl grüne Tannine, aber eher als frische Würze, nicht störend

B: 19

Saftig-rosiges, 2 cm dickes Beiried, kommt maskiert als **Zwiebelrostbraten** auf den Tisch; es ist jedenfalls perfekt sanft, weich, aber mit genau dem richtigen Biß. Drumherum köstlicher Jus, knusprige Zwiebel, sehr schön gebräunte kleine **Bratkartoffel**, Flageols im Speckmantel, aber mit etwas Beigeschmack – 19 Punkte, die Bohnen 16



1993

T: Blaufränkisch 57, Merlot 23, Cabernet Sauvignon 20 %

V: Helles Granat, kräftiger Körper

N: Süße Erdbeeren, Herbstlaub, Hauch Vanille

G: Würzige rote Beeren, etwas pfefferig, nicht ganz so lange wie die vorigen

B: 18

1994

T: Blaufränkisch 56, Merlot 30, Cabernet Sauvignon 14 %

V: Helles Granat, mittlerer Körper

N: Gering Mokka, rote Beeren, eher Ribisel

G: Sehr frisch und animierend, rotbeerig, auch hier mehr Ribisel als Erdbeeren, was aber dann doch sehr frisch wirkt, auch im Abgang, der auch immer noch sehr feingliedrig-beerig ist

B: 18++

1995 und 1996 standen leider nicht (mehr) zur Verfügung

1997 (Magnum)

T: Blaufränkisch 58, Merlot 20, Zweigelt 14, Cabernet Sauvignon 8 %

V: Helles Granat, mittlerer Körper

N: Tabak, angetrocknete Erdbeeren, Ribisel, Hauch Vanille

G: Feine reife rote Beeren, sanft, feingewebte Mundauskleidung, ausgewogen, ätherisch, lange

B: 19++

1998

T: Der damals noch nicht gesetzlich anerkannte (aber aufgrund der vom Château Cheval blanc mitgebrachten Erfahrungen als hochinteressant auch fürs Burgundland am Leithaberg angepflanzte) Cabernet Franc wurde als Merlot angeschrieben, um mit dem Weingesetz ‚konform‘ zu gehen... Der CF kam zudem für den Solitaire nur ins Spiel, weil eine Praktikantin beim Umpumpen „einen Hund gebaut“ hat und diese, naja, akzidentelle Cuvée eigentlich recht gut funktioniert hat... jedenfalls: Blaufränkisch 55, Merlot (recte CF) 30, Zweigelt 15 %

V: Helles Granat, mittlerer Körper

N: Nicht sehr intensiv, schon etwas rotbeerig, aber scheint doch schon verebbt

G: Resche rote Beeren, ausreichend Süße für Ausgewogenheit, nicht sehr deutlich strukturiert, mittlere Länge, keine ausgeprägten Rückaromen

B: 18

1999

T: Blaufränkisch 58, Merlot (recte CF) 27, Zweigelt 15 % – aber diesmal ist der CF, wenn auch immer noch clandestin, absichtlich dabei

V: Helles Granat, kräftiger Körper

N: Reife rote Beeren, minimal Rauch, Hauch Lakritze, cremige Frucht, auch wieder sehr burgundisch

G: Perfekt definierte rote Beeren und Früchte, feine Struktur, über den Gaumen sanft und anhaltend ausgebreitet, langer delikater Abgang

B: 20-

2000

T: Blaufränkisch 50, Zweigelt 29, Cabernet Franc 21 %

V: Granat mit leichten violetten Noten, kräftiger Körper

N: Kräftige rote Beeren, gehen schon etwas weg vom Burgundischen, mehr zur rive droite, bisserl Lakritze

G: Auch hier klar definierte reife, saftige und stolze Beerenfrucht, würzige Mundauskleidung, wärmend, langer immer noch reifbeeriger und sehr klartöniger Abgang, ebenso beeriger und pfeffriger Nachklang

B: 20

2001

T: Blaufränkisch 50, Cabernet Franc 40, Zweigelt 10 %

V: Helles Granat, kräftiger bis dicker Körper

N: Nicht recht frisch, eher etwas dumpfig bis kompottig, keine beerige Leichte, auch leicht schwarzpfeffrig

G: Fast etwas cassis noir, auch Pralinè, recht gewichtig, aber nicht so feingliedrig wie die vorigen, auch kürzer

B: 18-

2002

T: Blaufränkisch 50, Cabernet Franc 32, Zweigelt 18 %

V: Granat, kräftiger Körper

N: Feines Leder, reife Beeren und Kirschen, große Würze vor allem schwarzer Pfeffer

G: Reife und elegante roten Beeren mit Veilchenwürze, sehr schöne und feingliedrige Gaumenauskleidung, dabei aber auf der Zunge reife süße Frucht, und das mit sehr langem Abgang

B: 20



2003

T: Blaufränkisch 50, Cabernet Sauvignon 31, Merlot 16, Zweigelt 3 %

V: Granat, kräftiger Körper

N: Liebstockel, rote Früchte, süß und reif

G: Fast üppig, süß bis wollüstig, die Struktur wohl dadurch noch überdeckt, aber gewisse Spuren sind nach dem süßbeerigen Abgang zu merken und ist daher auf noch langes und nobles Leben zu hoffen, ohne jede Austrocknungsgefahr!

B: 19 und definitiv noch höheres Potenzial

2004

T: Blaufränkisch 67, Cabernet Sauvignon 25, Merlot 8 %

V: Etwas dunkleres Granat, kräftiger Körper

N: Dunklerer Tabak, Lakritze, reife rote Früchte

G: Etwas tanninreicher – jetzt kommen wir also schön langsam in Richtung Bordeaux linkes Ufer... dabei ist er noch etwas kantig, macht bei rotbeeriger und fruchtiger Grundierung eine pelzige Zunge und ist somit nicht

ganz so ausgewogen und homogen wie so viele andere Jahrgänge, die wir heute probiert haben – und auch (noch) nicht trinkreif

B: 18, könnte wohl noch von Alterung profitieren, weil er sich Glas durchaus weiter entwickelt

Abgrenzung zum „100x“? Dieser „zweitbeste“ Rotwein von Feiler-Artinger, dessen Name auf die sogenannte Gründungsurkunde Österreichs/Ostarrichis im Jahr 996 Bezug nimmt, begann seine Existenz als klassische „französische“ Cuvierung, also als Cabernet-Merlot. Es gab dann längere familiäre Diskussionen über eine Neuordnung der Produktnamen, wobei österreichische und französische Cuvierungen, 1000 Jahre Ostarrichi und sogar der Name Solitaire zur Disposition standen. Inzwischen ist der doch etwas verwirrungsträchtig durchnummerierte (JG 1996 = 1000, 1997 = 1001, 1998 = 1002 usw.) Ostarrichi-Wein Geschichte; abgesehen vom Solitaire setzt man nun auch überwiegend auf sortenreine Weine – nicht zuletzt wird als Besonderheit auch ein 100%iger Cabernet Franc verkauft.

2005

T: Blaufränkisch 69, Merlot 22, Cabernet Sauvignon 9 %

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Liebstockel, dunkle Schokolade, satte reife dunkle Frucht, minimal Lakritze

G: Vergleichsweise zu den vorigen Weinen fast wuchtige rote reife Frucht, auch hier dunkle Schokolade, bei alle Dichte aber nicht ohne Struktur, die auch schön am Gaumen ausgespannt ist, und mit langen rotbeerigen und lakritzigen Noten abgeht

B: 19, noch langes Leben und bei Abbau der Wucht noch höheres Potenzial

2006

T: Blaufränkisch 63, Cabernet Sauvignon 27, Merlot 10 %

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Etwas alkoholische rote Frucht, auch noch Beeren, diskret Veilchen

G: Großer Auftritt mit Frucht und süßen Tanninen, aber noch weit weg von „fertig“; jedenfalls schönes Gewicht auf der Zunge, ziemlich gute Struktur, tanninischer und dunkelbeeriger Abgang

B: 18 derzeit, aber Potenzial noch deutlich nach oben

2007

T: Blaufränkisch 64,5, Merlot 18, Cabernet Sauvignon 17,5 %

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Reife rote Beeren, frisch, etwas Mineral und Blumenwiese, aber auch diskret helles und gar nicht klebriges Malz

G: Doch etwas rauhe Säure, aber auch Frucht und Süße, und sicher in Zukunft noch besser

B: 18-

2008

T: Blaufränkisch 81, Merlot 11, Cabernet Sauvignon 8 %

V: Granat, kräftiger Körper

N: Mokka und reife Beeren, die Ribisel inkludieren, Hauch Edelholz und Weihrauch, schließlich auch etwas Lakritze

G: Rotsaftig, trinkig, auch Struktur erkennbar, aber möglicherweise Tendenz zum Austrocknen, da derzeit keine klare Süße erkennbar

B: 18-

2009

T: Blaufränkisch 73, Cabernet Sauvignon 14, Merlot 13 %

V: Violettgranat, kräftiger Körper, aber etwas trübe

N: Schöne rote Beeren und Früchte, Hauch Briocherinde und Brathendl, Süße

G: Feine süße Beeren und profund, auch am Zungengrund, schöne Struktur, nicht sehr lange

B: 18-

2010

T: Sehr kleine Ernte, wurde ausnahmsweise (wieder) als reiner Blaufränkisch gefüllt

V: Granat, kräftiger Körper

N: Wieder sehr schön burgundische Beerennase, bissl Koniferen, reifes Fleisch, auch gering Frischenoten wie von Zitronenschale, aber auch Kaffee

G: Sehr gut ausbalanciert zwischen roten Beeren, Früchten (Zwetschgen) und sanftem Kaffee, Kräuterwürze, sehr schöne Struktur am Gaumen, langer rotbeeriger bis fruchtiger Abgang

B: 18+

2011 (Magnum)

T: Blaufränkisch 67, Merlot 21, Cabernet Sauvignon 12 %

V: Granat, kräftiger Körper

N: Gute Frucht, rotbeerig und etwas Zwetschgen, Schokolade, Lakritze

G: Reife, ausgewogen mit roten Beeren, Lakritze, süßen und noch merklichen Tannine; sehr feine Struktur, langer rotbeeriger Abgang

B: 19

2012

T: Blaufränkisch 87, Cabernet Sauvignon 10, Merlot 3 %

V: Granat, kräftiger Körper

N: Reife rote Frucht, Beeren, Kräuterwürze, Milchkaffee, leise Blütennoten

G: Noch etwas deutlicher mit allerdings süßen Tanninen gewürzte rote Frucht, gutes Gewicht auf der Zunge, schöne Struktur, aber noch von reifer Süße dominiert, jedenfalls lang im Abgang und noch viel Zukunft

B: 19++



Abschließende >Jause< mit herzhaft-köstlichen **Fleischladerln**, perfekt gewürztem **Beef Tatar**, **Käse**, **Salami**... yummie!!, oder, mit anderen Worten: 18 – 19 Punkte

2013

T: Blaufränkisch 75, Merlot 19, Cabernet Sauvignon 6 %

V: Granat, kräftiger Körper

N: Reife Frucht, noch zarte Hefenoten, auch Karamel, Blüten, süße Lakritze

G: Reife, süße, gut trinkige Beeren, noch deutlich süße Tannine, sehr ausgewogen – aber noch lange nicht trinkfertig; dabei schöne Struktur und beeriger langer Abgang

B: 19 mit Potenzial nach oben

2014 gab es statt des „Solitaire“ einen „Blaufränkisch alte Reben“ aus den besten und ältesten (über 40jährige Reben) Gärten der Lage Umriß – insgesamt nur 4 Barriques.

2015

T: Blaufränkisch 67, Merlot 21, Cabernet Sauvignon 12 %

V: Violettgranat, sehr kräftiger Körper

N: Reife rote Beeren, Hauch Buttermilch, Lakritze

G: Noch richtig „pickert“ süß-fruchtig, auch sehr feine süße Tannine, braucht sicher noch ziemlich lange, aber hat sehr schöne Zukunft

B: 19 mit Potenzial nach oben

2016

T: Blaufränkisch 88, Merlot 11, Cabernet Sauvignon 1 %

V: Granat, sehr kräftiger Körper

N: Üppige Blütennoten, reife rote Beeren und Früchte

G: Leichtes Bitterl, aber dicht und reif, Tannine eher süß, gut in Balance

B: 19 mit Potenzial nach oben

2017

T: Blaufränkisch 93, Merlot 14, Cabernet Sauvignon 3 %

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Üppige Blütennoten, reife rote Beeren und Früchte

G: Leichtes Bitterl, aber dicht und reif, Tannine eher süß, gut in Balance

B: 19 mit Potenzial nach oben

Generell sind die letzten vier Solitaires derzeit wohl ziemlich verschlossen und jedenfalls recht wenig voneinander unterscheidbar (der idente Beschreibungstext 2016 = 2017 ist KEIN Irrtum!), lassen jedoch Süße und Gewicht erkennen und werden somit sicher eine große Zukunft haben. Anhand der älteren Weine muß man aber von einem Trinkoptimum frühestens ab 20 Jahre oder sogar mehr ab Jahrgang ausgehen!

Und natürlich kann eine Verkostung mit einem der berühmtesten Ruster Güter nicht ohne ortstypischen Süßwein zu Ende gehen – und schließlich braucht's ja auch angesichts des Blauschimmelkäses am „Jausenbrett“ einen adäquaten Begleiter:

2007 Ausbruch Pinot Cuvée

T: Die ersten Barrique-Versuche unternahm Johann Feiler mit den Süßweinen; diese teils in neuen Barriques gelagerte Cuvée ist zusammengesetzt aus Weißburgunder, Chardonnay und Ruländer aka Grauburgunder

V: Kupfergold, dichter Körper

N: Orangeat, Zimt, frische Agrumen

G: Nobel süßer, dichter, visköser Saft, die Nasenaromen setzen sich sehr schön im Mund fort, mit ziemlich langem und frischem Abgang

B: 19

EIN WAHRHAFTIGES FEUERWERK!

Wir haben selten eine Verkostung gehabt, die mich zu so vielen sehr hohen und höchsten Noten anregte – am ehesten fällt mir da die „Dominus“-Vertikale vom Februar 2017 ein. Noch dazu reden wir hier von österreichischem Rotwein, dem gegenüber einige durchaus ernstzunehmende Weinkennerinnen und Weinkenner immer noch skeptisch sind. Andererseits: unsere Verkostung der roten österreichischen 2000er im Jänner 2020, für die wir WB Dr. Ralph Wiplinger nicht dankbar genug sein können, hat uns schon einiges

in der Art und Weise, die wir heute erlebt und genossen haben, angekündigt – auch in dem Sinne, daß österreichische Weine mit (hohem) Blaufränkisch-Anteil ein gewaltiges Potenzial aufweisen können. Nun, heute sind wir durchwegs auf dem Niveau eines G von Gesellmann oder Goldberg von Prieler in der erwähnten Verkostung geblieben, und auch große Namen aus den klassischen Rotweinländern wären kein vermessener Vergleich. Noch dazu: gemessen an anderen anerkannten Prestige- und Spitzen-Roten aus Österreich ist der Solitaire ziemlich der billigste, oder besser: der preiswertestestesteste!

Jedenfalls: das durch Johann Feiler in die österreichische und auch europäische Oberliga gebrachte Gut wird von Sohn und Schwiegertochter samt Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern offensichtlich sorgsam gepflegt und auf diesem Niveau gehalten – zu unserem großen Genuß und zu unserer großen Freude. Ein ganz großes Dankeschön, daß er zu uns nach Linz gekommen ist, nachdem er für uns seine Archive geöffnet hat, und auch unseren herzlichsten Dank an WB Otto für diese Idee und die Organisation samt dem Beitrag aus seinem Keller! Ebenso vielen lieben Dank an Matthias Riepl für seine Mitwirkung.

Das „**Josef**“ bot uns wieder einen wunderbaren Rahmen für diese Verkostung – nicht nur im Sinne einer für die Verkostung sehr praxismgerechten und bequemen Unterbringung, sondern auch durch seine auf hohem Niveau zuverlässige Küche. Leider mußten wir diesmal zur Kenntnis nehmen, daß sich „unser“ hochgeschätzter und verlässlicher Herr Erwin, der uns als Kellner und Sommelier durch wohl 20 Jahre perfekt betreut und begleitet hat, beruflich verändern will. Wir wünschen ihm zum (vielleicht doch nicht ganz endgültigen??) Abschied alles, alles Gute und möchten uns bei ihm für seine hervorragende Arbeit noch einmal allerherzlichst bedanken.



Das neue Verkostungsjahr hat also fulminant begonnen, und für den Valentinstag ist die nächste vielversprechende Probe fixiert. Wir freuen uns drauf!

H. Huber