

FWP September 2023

50 + 60 + (2x) 70

WBB Prof. Dr. Franz Leidenmühler, Ak. VersKfm. Christian Asen sowie Mag. Kurt Voglhofer und Dr. Otto Reindl

Restaurant Josef



V. li.: Kurt Voglhofer, Christian Asen, Franz Leidenmühler, Otto Reindl

Irgendwann vor etwa einem Jahr fiel im Komtureirat beim Studium der Mitgliederkartei auf, daß sich im heurigen Jahr etliche runde Geburtstage häufen. Daraus erwuchs die Idee, rund um diese eine Verkostung zu organisieren – die betreffenden Weinbrüder haben schließlich exzellent bestückte Keller, und die ursprünglichen Vier waren sich noch dazu einig, die Weinprobe als Geschenk zu spendieren. Und noch dazu alles in Magnumgröße... **DANKE!!!**

Leider hat unser heuer 80 gewordener Säckelmeister Hans-Lothar Hofstetter seine Teilnahme absagen müssen. Dafür ist Otto Reindl, der eigentlich zum geplanten Zeitpunkt der Verkostung auf Reisen sein wollte, noch eingesprungen – nachdem er, unter Annahme seiner Abwesenheit, schon zeitnah zu seinem Geburtstag im Frühjahr bei einem Stammtisch großzügigst viele tolle Flaschen aus seinem burgundisch orientierten Keller gespendet hatte.

Im Clubraum des „Josef“ trafen sich 25 Personen incl. der Präsentatoren. Es waren je zwei ilios-Gläser eingestellt. Serviert wurde „offen“ in 2er-flights. Die Weißweine wurden, mit Ausnahme des Sekts, karaffiert. Die Rotweine waren schon vor Beginn der Veranstaltung dekantiert und vorerst rückgefüllt worden, wurden dann wiederum in Karaffen durchgegeben.

Für die kulinarische Begleitung sorgte natürlich die erprobte Küche des Hauses.

Zur Begrüßung gab es Sprudelndes aus weniger bekannter Quelle:

2013 Riesling Sekt extra brut, *Probsteiweingut Eder*, Mautern, Wachau, A

V: Helles Grüngelb, feine Perlage

N: Heu, Gebirgswasser, Honiguntergrund

G: Feingewebe, reif grün- und gelbfruchtige Noten, gute Mundauskleidung, mittellang, mineralischer Nachhall

Die Punkte (von 20 fürs Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar. Die Weine wurden diesmal, da ein großzügiges Geschenk, nicht „bepunktet“



Zu den ganz frisch aus dem Wald angelieferten, **gebackenen Steinpilzen** mit **Kräuterrahm** und **Bratkartoffel** – schön knusprige Panier, herrliches Pilzaroma, auch die Begleitung bestens gelungen, gut und gerne 18 Punkte – gab es einen erst vor wenigen Jahren aufgetauchten, inzwischen aber als Fixstern der höchsten Helligkeitsklasse etablierten Vertreter der „österreichischen Nationalsorte“.

2017 Grüner Veltliner Zweritaler Kammergut, Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau, A

Von den beiden, die höchste Erwartungen erfüllen, ist der jüngere der Stahligere, dabei wohl profunder, aber wird im Keller natürlich ein Langläufer sein. Große Frucht, perfekt balancierte fruchtige Säure.

2016 Grüner Veltliner Zweritaler Kammergut, Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau, A

Der ältere ist ein bissl runder und fülliger, jetzt schon zugänglicher, auch geringfügig süßer und ausladender als sein Zwilling aus dem größeren Jahrgang.

2013 Riesling Vinothekfüllung Smaragd, Emmerich Knoll, Dürnstein/Unterloiben, Wachau, A

V: Helles Silbergelb, mittlerer Körper

N: Sehr blumig, englische Duftrosen, drunter auch Vanille, Eibisch, bissl pfeffrig

G: Saftig schöne Fruchtsüße, abgerundet, sehr gutes Gewicht auf der Zunge, beste Mundauskleidung mit Frucht, leichter Süße, minimaler Bitternis, aber alles perfekt ausgewogen und lange nachhallend

2011 Riesling Singerriedel Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, A

V: Helles Silbergelb, mittlerer Körper

N: Mehr die mineralische Richtung, reifer Pfirsich, braucht noch Luft und wird dann immer intensiver

G: Profund, nicht sehr süß, aber perfekt ausgewogen am Gaumen und am Zungengrund, elante zarte Säure, gerade genug für Lebendigkeit, dabei gelbe Früchte, zarte Mineralnoten

2012 Sauvignon Blanc Zieregg, Weingut Tement, Ehrenhausen/Berghausen, Südsteiermark, A

V: Sehr helles grünsilbrig überlagertes Gelb, leichter Körper

N: Nur zartes Cassis, aber auch Minerale mit Hauch Feuersteinanklang, grüne Stachelbeeren, Vanilleunterton

G: Recht deutliche Säure, aber bei kräftiger Geschmackswelt von Feuerstein bis grüner Frucht insgesamt recht ausgewogen und mit gutem Abgang versehen

2010 Château La Croix Charbonneau, Zweitwein, Pessac-Léognan, Bordelais, F

T: Sauvignon Blanc 65, Sémillion 35 %

Die Punkte (von 20 fürs Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar. Die Weine wurden diesmal, da ein großzügiges Geschenk, nicht „bepunktet“

V: Helles Gelb mit Silberreflexen, kräftiger Körper

N: Röstnoten, gelbe Frucht, etwas Mineral

G: Auch hier deutliche relativ süße und gut eingebaute Holznoten, abgerundet, aber nicht sehr ausgeprägte Definition der Weinpersönlichkeit

2014 Clos de la Mouchère, 1^{er} Cru Puligny-Montrachet, Henri Boillot, Meursault/Côte de Beaune, Bourgogne, F

V: Helles Goldgelb, leichterer Körper

N: Reife bis geröstete gelbe Früchte mit Zitruswürze, kühle Mineralik, weiße Schokolade

G: Saftig, dicht und reif gelbfruchtig, gute Mundauskleidung, auch gewichtig auf der Zunge, mit sehr langem feuersteingewürzten Abgang

2013 Vide Bourse, 1^{er} Cru Chassagne-Montrachet, Thomas Morey, Chassagne-Montrachet/ Côte de Beaune, Bourgogne, F

V: Helles Goldgelb, leichterer Körper

N: Zarte eher mineralische Aromen, Brennessel, etwas reife vanillige Frucht

G: Relativ deutlich mineralisch, auch fruchtig, im Abgang mittellang

2013 Salzberg, Gernot und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee, A

T: Merlot 60, Blaufränkisch 40 %, biodynamisch

V: Sattes Granat, deutlicher Körper

N: Saftige reife Kirschen, Lakritze und Rauch, Minerale

G: Reifer gut schwarzpfeffrig-würziger roter Fruchtsaft, auch etwas reife rote Beeren, sehr langer fruchtiger Abgang mit hintennach nochmals klaren reifen Beerennoten

2008 Comondor, Hans und Anita Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, A

T: Merlot 50, Blaufränkisch 25, Zweigelt 25 %; damals noch nicht biodynamisch

V: Dunkles Violettgranat, , kräftiger, schon etwas färbender Körper

N: Dunkle Schokolade, Blut und Fleisch, reife süße Lakritznoten

G: Saftig, fleischig, wärmend, gute Gaumenauskleidung, süß und reif, hervorragende Mundauskleidung, cremig, sehr langer perfekt ausgewogener Abgang

Nun kommt der Hauptgang: Ein perfekt rosiges, zartes, außen perfekt gebräuntes, saftiges **Beiried** mit cremigem, aromatischem **Püree** und knackig-aromatischem **Röstgemüse**, glatte 19 P! Und natürlich in dieser großartigen Rotweinumgebung wunderbar eingebettet...



2009 Steinzeiler, Weingut Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg, A

T: Blaufränkisch 80, Zweigelt 10, Cabernet Sauvignon 10 %

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Milde Lakritze, dunkle Schokolade, diskret Edelholz

G: Weich, saftig-reifbeurig, sehr schöne Mundauskleidung, ziemlich lange, geht mit Lakritzwürze ab

2007 Steinzeiler, Weingut Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg, A

T: Blaufränkisch 70, Zweigelt 20, Cabernet Sauvignon 10 %

V: Dunkles Violettgranat, dichter färbender Körper

N: Reife Brombeere, Kräuter, Blut

G: Profund rotbeurig, süß-reif, ziemlich lange, wieder eher mit reifen Beeren im Abgang

2005 Château Léoville-Barton, 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien, Bordelais, F

T: Cabernet Sauvignon 70, Merlot 20, Cabernet Franc 8, Petit Verdot 2 %

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: Reife rote Beeren und Früchte, Thymian, dunkle Schokolade

G: Gewichtig rotbeurig und -fruchtig, reif, lange, mit lange a#nhaltender delikater Tanninauskleidung des Mundes

2005 Châteauneuf du Pape, Domaine de la Janasse, Courthezon, Rhône, F

Kork

2006 Barolo San Giovanni, Gianfranco Alessandria, Monforte d'Alba, Piemonte, I

V: Helles Granat mit ziegelroten Reflexen, kräftiger Körper

N: Rauchig, dunkle Schokotrüffel, aber ein bissl sandig

G: Schöne kirschige Frucht, gute Mundauskleidung, langer fruchtiger Abgang

2000 L'Insieme, Elio Altare, La Morra, Piemonte, I

T: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Syrah, Cabernet Sauvignon

V: Dunkles Granat, nicht klar, mittlerer Körper

An sich schöne Frucht in Nase und am Gaumen, aber auch gewisse Madeirisierungstendenzen und andere Zeichen einer nicht perfekten Flasche.

2004 Desiderio, Avignonesi, Montepulciano/Valiano, Toscana, I

T: Merlot 100 %

V: Brillantes dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Umami, Rindsmark, Rindsuppe (no na, bei dem Wappentier...), aber auch ganz reife dunkelrote Beeren

G: Große rote Beerenfrucht, auch hier diskret Umamiwürze, das Ganze jedenfalls erstklassig ausgewogen und spannend. Gute Mundauskleidung, ziemlich langer Abgang

2001 Flaccianello, Fontodi, Greve in Chianti, Toscana, I

T: Sangiovese 100 %

V: Leicht bräunliches, helleres Granat, mittlerer Körper

N: Lakritzwürzige rote Beeren, etwas Liebstöckel G: Leichter, aber gründlich fruchtig-beeriger Saft, der sich schließlich schön würzig über den Gaumen ausbreitet und mit feinem, über den Gaumen gespanntem Tanningerüst lange abgeht.

Ein sehr gutes Käsebuffet rundete die kulinarische Seite des Abends ab, bevor die Önologie noch einmal ordentlich vom Leder zog...



2007 Opus One, Mondavi & Rothschild, Oakville, Napa Valley, USA

T: Cabernet Sauvignon 79, Cabernet Franc 7, Merlot 6, Petit Verdot 6, Malbec 2 %

V: Dunkelviolettgranat, dichter Körper

N: Anfänglich (freilich nur scheinbar) harmlos, aber das ist wohl eine Alters- bzw. Luftfrage, denn schön langsam kommen Lakritze, dunkle Schokolade und reife rote Beeren zum Vorschein

G: Dunkel strahlende, reife, rote Frucht, sanft und trotzdem nachhaltig auf der Zunge festgekrallt, generös, großartige reif-süße Tanninwürze, unendlicher Abgang, langer feingliedriger Nachhall am Gaumen und auf der Zunge

2004 Lo Givot, Celler de Pont, Gratallops, Priorat, E

T: Garnacha 33, Carigneña 32, Cabernet Sauvignon 25, Syrah 10 %. Das Weingut existierte nur 1999 – 2009; seine Erzeugnisse sind weitestgehend vergriffen

V: Dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Reife lakritzwürzte rote Frucht, samtig, weich und doch eindrücklich

G: Reife Fruchtsüße, wunderbar definierte Kräuter- und Tanninwürze, sehr lang, profund, schön über den Gaumen ausgebreitet, verbleibt lange auf selbigem und auf der Zunge, und dann gibt's noch ein laaanges rotbeeriges und tanninwürziges Echo

Umrahmt von vorzüglichem Essen aus der „josef“-Küche haben uns unsere Jubilare hervorragende bis – siehe letzter flight! – überwältigende Weine geschenkt. Natürlich hat sich Komtur Dr. Christoph Steiner in unser aller Namen ausführlich bedankt, und die Gestalter des wundervollen Abends bekamen auch ein flüssiges Dankeschön aus dem Komtureikeller.

Noch einmal hier auch schriftlich ein ganz herzlicher Dank an die Josef-Mannschaft und an die großzügigen Weinbrüder, denen wir noch viele – nicht nur oenologisch – genußreiche Jahrzehnte wünschen!



H. Huber