

FWP Jänner 2024

15 Jahrgänge mit Emmerich Knoll

WB Günter W. Hager mit Emmerich Knoll sen.

Restaurant Josef

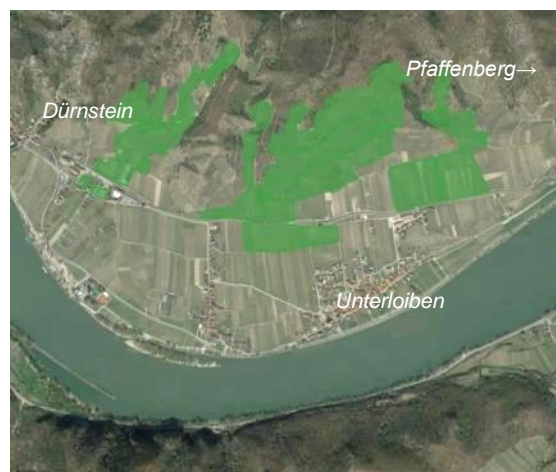


Für unsere sicherlich (und dafür schämen wir uns überhaupt nicht!!!) wachaulastige Komturei wurde von WB Günter ziemlich kurzfristig so etwas wie ein Hochamt organisiert: Nachdem der Bordeaux-Kenner und gute Freund unserer Komturei Dr. Peter Baumann seinen Keller verkleinern wollte, erlangte der Josef-Wirt Zugang zu dessen auch beträchtlichen Wachau-Ressourcen und beschloß, damit umgehend etwas Konstruktives im Sinne unserer Bruderschaft zu veranstalten. Einer der GANZ Großen unter den Wachauer Winzern war schnell bereit, seine Produkte, die er in diesem Umfang selbst auch nicht mehr komplett vorrätig hat, für uns zu illustrieren, und somit zu helfen, das neue Verkostungsjahr mit einem önologischen Paukenschlag zu beginnen.

Das Weingut Knoll, bzw. dessen familiärer Vorläufer, existiert seit 1825 in Unterloiben (und was die wenigsten wissen, kam – wie uns Emmerich einmal verraten hatte – der Name Knoll und damit der dem Weingut namensgebende

Vorfahre von Emmerich und Josef Knoll aus Oberösterreich, aus dem unteren Mühlviertel) – ab 1971 politisch Teil der Gemeinde Dürnstein, gelegen am östlichsten Rand des berühmten Weinbaugebietes. Seit 1947 wird selbst flaschengefüllt, seit 1962 mit dem nunmehr weltweit unter Weinkennern als Qualitätsausweis gesehenen „barocken“ Etikett mit dem hl. Urban. Seit seinem 14. Lebensjahr, also 1964, ist unser Gast im Familienunternehmen tätig, inzwischen auch in enger Zusammenarbeit mit seinem gleichnamigem Sohn.

Die Größe des Gutes beträgt (2015) 20 ha, wovon ein kleiner Teil auch im benachbarten WBG Krems liegt – Pfaffenberg, der natürlich dann keine Wachauer Klassifizierungen tragen kann. Ein großer Anteil der Rieden besteht aus klassischen Wachauer (Trockenmauer-)Terrassenlagen – natürlich ein Faktor, der die Arbeit dort nicht besonders leicht macht. Das merkte man besonders im Jahr 2002 nach dem massiven Hochwasser, das auch das verwandtschaftlich verbundene Restaurant tief unter Wasser gesetzt hatte. Die Wachauer Rieden des Gutes (grün markiert) heißen Kellerberg, Kreutles, Loibenberg, Schütt und Trum. Kellerberg und teils Schütt liegen auf alt-Dürnsteiner Boden, der Rest in der ursprünglichen Heimatgemeinde – siehe nebenstehendes Bild © Wachau-App „myWachau“.



Anwesend waren 23 Personen incl. Präsentatoren, 3 ilios-Gläser, 2er-flights. Das Programm umfaßt nicht weniger als 35 (in Worten: fünfunddreißig!!) Weine, und auch die feststoffliche Begleitung durch den Abend verspricht eine mehr als ausreichende Versorgung – zumal auch Josef Knoll, der Cousin unseres Winzergastes, anwesend ist, der Herr über den famosen "Loibnerhof", dessen hoher Standard zu respektieren und dem nachzueifern ist!

2017 Muskateller Federspiel

A: 12,5 %

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Sortentypische Nase, auch Feuerstein und grüne Stachelbeeren

G: Reife gelbe Frucht, Muskatellerwürze, zarte Grünnoten, sehr schöne Ausbreitung über den Gaumen, wärmt im langen Abgang (und ist daher eine besonders gute Einleitung an diesem Winterabend!)

B: 17

2015 Grüner Veltliner Beerenauslese

A: 13,0 %

V: Kupfergold, kräftiger Körper

N: Rosenblätter

G: Kräftige, reife und muskulöse Noten von gebratener Ananas, kleidet wunderbar cremig den Mund aus, langer Abgang

B: 19++

2015 Traminer Beerenauslese

A: 13,5 %

V: Dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Reife rote Stachelbeeren, Banane, Hauch winterlicher Gewürze

G: Dichter und etwas weicher als der Veltliner, fast üppig; auch am Gaumen reife und saftige Früchte, auch recht deutliche Säure und Salzigkeit auf der Zunge – insgesamt ein Bild recht nahe an einer guten Orangenmarmelade. Dabei ebenso gute Mundausscheidung, mittlere Länge

B: 19

Dieser und der folgende Flight sind die Begleitung einer klassischen **Gänseleber** als herrlich cremiges **Parfait**, mit Briochettoast und einem **Gelee**, das mit selbstredend Knoll'schem **Traminer** angesetzt ist und sich aromatisch der Leber natürlich perfekt anschmiegt: 19++!!



2007 Grüner Veltliner Beerenauslese

A: 13,5 %

V: Sehr dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Schöne reife exotische Früchte: Banane, Mango, auch hier diese eher in der gebratenen, leicht malzig unterlegten Richtung

G: Nahezu ideale Balance zwischen Frucht, Creme und Säure, hier wieder eher die etwas aggressivere Ananas im Vordergrund; auch etwas kreative Minerale hintennach zu spüren. Dabei wiederum sehr gute Gaumenüberspannung und gute Länge

B: 19

2007 Traminer Beerenauslese

A: 13,5 %

V: Orangegelb mit goldigem Glanz, sehr dichter Körper

N: Mineralunterlegte reife gelbe Frucht, Orangemarmelade

G: Feingliedriger als der 2015er, hier gar nix Marmeladiges, sondern allenfalls leichte Agrumenwürze der gelben Früchte. Gute Mundauskleidung, mittlere Länge

B: 19

Dann folgt eine **Weißer Krautsuppe** mit **Bratwürstel**: Cremig, und wunderbar gemüsig ausgewogen, mit etwas Krauteinlage, perfekt bißfest gegart, und einem delikate à point gebratenem Würstel als "Einhänger". 18!



2022 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd

A: 13,5 %

V: Helles Strohgelb mit grünlichen und silbrigen Reflexen, kräftiger Körper

N: Ausgeprägte Minerale, noch etwas rauhe weiße Ribisel und grüne Stachelbeeren, dazu aber auch klare süße Beerennoten – ein wunderschönes jugendliches Profil!

G: Auch hier der klassische leicht pfeffrige Veltliner, frisch, bestens eingebaute Säure, noch etwas grün getönte Frucht, aber doch auch schon gute Gaumenauskleidung und Strukturierung mit Mineralik; im Abgang zart, aber doch ziemlich lange, im Ausklang immer noch zarte leichte aber klar definierte Frucht

B: 18- dzt. aber mit Geduld ist da einiges mehr drin!!

2022 Riesling Ried Loibenberg Smaragd

A: 13,0 %

V: Helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen, kräftiger Körper

N: Kräftiger grünfruchtig und mineralischer als der gleichalte GV, aber auch beerige Süße

G: Stahlig, gradlinig und ausgewogen, mit noch jugendlicher aber nobler Säure, auch wieder hellbeerige Fruchtgrundierung. Derzeit sicher das größere Trinkvergnügen als der GV

B: 18+

Wer (zumindest sonntags) Knoll = Loibnerhof = gefüllte Kalbsbrust denkt, denkt nicht verkehrt, und so hat heute Günter Hager sein Backrohr angeworfen und tritt in den Wettbewerb um dieses "signature dish" des wunderbaren Wachauer Apfel-Gastgartens, unter kollegialen Augen & Gaumen des dortigen Chefs. Wie nicht anders zu erwarten hat unser Weinbruder mit seiner großen Erfahrung genau das perfekte oberösterreichische Gegenstück dieses Klassikers der besserbürgerlichen k. u. k. Küche zustande gebracht – zartes, saftiges Fleisch, genüßliche cremige Fülle, perfektes Safterl, exakt gegarte Romanesco-Röschen und Kartoffel, 19++.



Da leider mein Computer eine (ziemlich unerklärliche) Fehlfunktion produziert hat und meine Mitschrift ab diesem Moment des Abends dadurch verloren ging, bat ich für den Rest der Verkostung um die Hilfe von WB DI Dr. Thomas Rainer, der den Bericht anhand seiner handschriftlichen Aufzeichnungen freundlicherweise ergänzt hat.

Emmerich Knoll war eng in die Auswahl des Verkostungsprogramms involviert und hat aus dem vorhandenen Material Kontraste und Vergleiche zusammengestellt, etwa nach Jahrescharakter bei identer Riede, zwischen verschiedenen Rieden mit gleichen Sorten, unterschiedlichen Flaschengröße usw.

2017 Grüner Veltliner Ried Kreutles Federspiel

A: 12,5 %

Typischer GV und typisches Federspiel in der Nase, „dottrig“ und dunkelwürzig am Gaumen

B: 17

2016 Grüner Veltliner Ried Kreutles Smaragd

A: 13,0 %

Viel kräftiger, tiefer, voller und mineralischer als das Federspiel, frisch, dicht, sehr großer Trinkgenuß!

B: 18+

2015 Grüner Veltliner Schütt Smaragd

A: 13,5 %

Goldgelb, würzig-aromatisch, ein etwas „schwermütigerer“ GV-Smaragd Schütt als sonst gewohnt, schönes Trinkvergnügen

B: 18,0+++

2013 Grüner Veltliner Schütt Smaragd

A: 13,5 %

Duftig, saftig, satte gelbe Frucht, spielerische Opulenz, feine elegante Würze, schönes Trinkvergnügen

B: 18,5+

2018 Grüner Veltliner Ried Schütt Smaragd

A: 13,5 %

Saftig, satte Frucht, erinnert mich ein wenig an „Högl“-GV-Ton, geschmeidige „Übersättigkeit“, gutes Trinkvergnügen

B: 18,0+++

2018 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd

A: 13,5 %

Vielschichtiger als der GV Schütt, saftig, mit leichten hedonistischen Anklängen, schönes Trinkvergnügen

B: 18,5++

2019 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd

A: 14,0 %

Duftiges Bouquet, vollmundiger satter Gaumen, geradezu „geil“ (noch fehlende Leichtigkeit), wächst und entwickelt sich aber im Glas, schönes Trinkvergnügen

B: Potenzial auf 18,5+++

2016 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd

A: 13,5 %

Leichter als der 19er GV Loibenberg, gut - aber nur mittelgewichtig gutes Trinkvergnügen

B: 18,0++

2011 Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd Magnum

A: 14,0 %

Feuerstein, vollmundig, opulent und sexy, typisch für den 06er Jahrgang, saftige feine Würze, tolle Länge, großes Trinkvergnügen

B: 18,5+++

2006 Grüner Veltliner Loibenberg Reserve Magnum

A: 14,5 %

RZ: ca. 6 – 7 g/l

(Hinweis: Es gibt auch einen 2006er GV Loibenberg Smaragd)

Herrlicher Gaumen, glatt, seidig, vollmundig, im Finale durchaus „noch zu restsüß“ (besser: extraktsüß); hat noch locker Potenzial auf weitere 5 – 10 Jahre oder mehr, großes Trinkvergnügen

B: 19,0

2015 Grüner Veltliner Vinothekfüllung Smaragd Magnum

A: 14,0 %

Klare, feine, saubere Würze, ist aus einem Guss, gute Reife, wirkt aber reifer als 2015, großes Trinkvergnügen

B: 19,0+



2006 Grüner Veltliner Vinothekfüllung Smaragd Magnum

A: 14,5 %

Betörende Nase, vollmundig, durchgängige Charakteristik, ausgewogen, satt, tief, dicht, füllig, sauber, kompakt, Weltklassewein: 19,5 Punkte!

B: 19,5

Übrigens stellte Herr Knoll fest, daß man in den letzten Jahren mit höheren Temperaturen im Weingarten überraschend gut zurecht gekommen sei, u. a. basierend auf Erfahrungen aus dem extrem heißen Jahr 1983.

Und damit wechseln wir zum „Rüßling“ (wo der Wortstamm der Rosine drinstecken könnte) oder vielleicht (nach einer Wachauer Lage??) „Ritzling“, um dessen Herkunft immer noch gerätselt wird: einerseits stehen in seinem Stammbaum eine vielleicht schon von Germanen/Kelten genutzte Wildrebe vom Oberrhein, die sich wohl spontan mit von den Römern mitgebrachtem Traminer kreuzten. Reben wurden schon im Mittelalter in ganz Mitteleuropa gehandelt und auch über Klosterbesitzungen verbreitet. Der Heunisch als Mutterrebe sehr vieler heutiger Edelsorten kam aus dem Osten dazu – und vielleicht trafen diese beiden Stämme dann ja gerade in der Wachau aufeinander? Die erwähnte namensähnliche ufernahe Wachauer Lage in Weißenkirchen ist jedenfalls erstmals im Jahr 1270 beurkundet worden.

2018 Riesling Ried Loibenberg Smaragd

A: 13,5 %

Leichte Linolnase, breiter Gaumen, etwas unklare Frucht

B: 18,0+++

2018 Riesling Ried Kellerberg Smaragd

A: 13,5 %

Klar, mineralisch, sauber, beeindruckende tolle Nase; am Gaumen nobel, glatt, präzise, einfach köstlich! Großes Trinkvergnügen

B: 19,0+

2016 Riesling Ried Loibenberg Smaragd

A: 13,5 %

Kühlfruchtige, nicht „vollreife“ Ananas, am Gaumen glatt, mittelgewichtig, gut. Trinkvergnügen

B: 18,0++(+)

2016 Riesling Ried Kellerberg Smaragd

A: 13,0 %

Betörende Nase, vollmundig, gelbfruchtig, feine Opulenz, glatt, köstlich, leichtfüßig, herrliches Trinkvergnügen

B: 19,0

2015 Riesling Pfaffenberg Selection

A: 13,5 %

Präzise, köstlich, sauber, einladend, saftig, klarfruchtig, rund und süffig. Herrliches Trinkvergnügen.

B: 19,0

2013 Riesling Pfaffenberg Selection

A: 13,0 %

Etwas breiter als der 2015er, betörend, glasklar, TOP-Wein! Herrlich und aus einem Guss. Großer Wein, großes Trinkvergnügen

B: 19,0++

2019 Riesling Ried Schütt Smaragd

A: 13,5 %

Betörend, klar, sauber, mineralisch, mineralische Würze, auch in der Nase, reintonig, perfekt, TOP-Wein!!! Phantastische Trinkfreude!

B: 19,0+++

2013 Riesling Schütt Smaragd

A: 13,0 %

Betörende Nase, fast ein wenig nach Vanillekipferl/Staubzucker (!?), im Finale aber etwas auszehrend, "drahtig/bleiern", trotzdem guter Trinkgenuss

B: 18,5-

2009 Riesling Schütt Smaragd

A: 13,5 %

Hell-goldgelbe gereifte Farbe, reif-duftig, ruhig und betörend, am Gaumen „Cognac“-Anklänge

B: 18,0+++

2009 Riesling Schütt Smaragd Magnum

A: 13,5 %

Gleicher Wein, nur in der Magnum!

Ähnliche, leicht hellere Farbe, reintonig, viel sauberer und intensiver als die Einzelflasche – (fast) 1 Punkt Unterschied, TOP-Wein, köstlich! Großes Trinkvergnügen

B: 19,0



Die nun wirklich eindrucksvolle „Strecke“, jetzt mit den Magnums im Vordergrund...

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

2017 Riesling Vinothekfüllung Smaragd

A: 14,0 %

Reintönig, glasklar, Finesse und Eleganz, sauber, ..., groß, herrlich! Großer Riesling, großartiges Trinkvergnügen

B: 19,0+++

2007 Riesling Vinothekfüllung Smaragd

A: 14,0 %

Perfekt, vollmundig, elegant, Riesling mit GV-Opulenz, Perfektion. Weltklassewein!

B: 19,5

2013 Riesling Vinothekfüllung Smaragd

A: 13,5 %

Saftig, süffig, reintonig, hellfruchtig, super! GV-artige Textur und Geschmeidigkeit, großer Trinkgenuss

B: 19,0+

2012 Riesling Vinothekfüllung Smaragd

A: 14,0 %

Leichter Kork

Schließlich meldete sich noch einmal die Küche, und zwar in Form einer flaumig-cremigen und geschmacklich hervorragend definierten **Kardinalschnitte**, auch dieser Menüpunkt gut und gerne 19 Punkte wert!

Dazu nochmals etwas aus dem Süßweinregal:

2017 Riesling Beerenauslese

2013 Muskateller Beerenauslese

Beide sehr schön definiert, besonders der Muskateller mit deutlichem Orangeatton; ansonsten beide dicht, viskös, nicht zu süß; hervorragende Mundauskleidung und im Abgang schön am Zungengrund anliegend, dabei mittellang

B: um 19,0



Nach diesem önologischen wie kulinarischen Fest galt es natürlich zu danken: dem anwesenden Großmeister der Veltliner, Rieslinge & Co, Emmerich Knoll, dem freigiebigen Sammler Peter Baumann und auch der „Josef“-Besatzung, angeführt vom diesmal Küchendienst tuenden Meister seit „Allegro“-Tagen Günter Hager, und mit dem perfekten Service unter Leitung von Herrn Ammar.

Waren die Veltliner (nicht nur) für den Veltlinerfreund schon wunderbar und großartig, so hat an diesem Abend der Riesling – genauer gesagt die Knoll'schen Rieslinge – seine/ihre wahre Wachauer Meisterschaft gezeigt (und das, obwohl der nächste Vollmond erst am 26. Jänner kam): eine beeindruckende hedonistische Riesling-Strecke, einer besser als der andere; (fast) alle haben gesungen, und das auf absolutem Weltklasse-Niveau!

Und: wo gibt's schon 4 Jahrgänge Riesling Vinothekfüllung und 4 Riesling Smaragd Schütt, garniert mit je 2 Riesling Smaragd Loibenberg und Kellerberg sowie 2 Riesling Selection Pfaffenberg in einer Strecke?

Später im Frühjahr werden wir noch einmal auf die Wachau zurückkommen!



Fotos © Thomas Rainer und Helmut Huber

H. Huber (with more than a litte help von Th. Rainer)

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