

## **FWP November 2025**

# **25 Jahre danach: Österreichischer Rotweinjahrgang 2000**

WBB Günter W. Hager und Heinz Lehner, Org. Sekretär Franz Leidenmühler  
*Restaurant Josef*



Komtur Christoph Steiner mit Weinbruder und „Josef“-Gründer Günter W. Hager

Die österreichische Weinernte des letzten Jahres des 20. Jahrhunderts wie des 2. Jahrtausends unserer Zeitrechnung, die neben höchstgelobten Roten übrigens auch einige sehr gute Weiße hervorgebracht hat, war schon mehrmals in unserer Komturei Thema – zuletzt unvermuteterweise als, freilich absolut würdiges, Finale unserer Verkostungen im Jänner 2020 vor der langen und nicht nur önologisch schmerzlichen Corona-Pause: [Bericht FWO 20 02 2020 OOE.pdf](#)

Heute waren wir mit Gästen 26 Personen incl. der Präsentatoren. 2 Gabriel-Maschine-Gläser waren eingedeckt. Formell gab es 2er-flights, wobei die beiden Weine aber nicht aufeinander abgestimmt waren; flightübergreifend waren Vergleiche, auch dank vorbereiteter Reservegläser, jederzeit möglich. Da Günter aufgrund eines Erkrankungsfalles in der Küche teils in seinen alten (immer noch geliebten) Beruf zurückkehren mußte, übernahm WB Heinz die Präsentation, unterstützt von Herrn Ralph aus der „Josef“-Mannschaft als Sommelier.

Die Weine, deren Jahrgänge im Folgenden nur bei Abweichung vom JG 2000 angeführt sind, waren zwischen 15:30 und 17:30 Uhr geöffnet, dekantiert und „rekantiert“ worden. Viele der Weine wurden aus Magnums serviert, in dem Fall dann wieder in Karaffen durchgereicht. Ein önologischer Trauerfall mußte der Verkostung leider vorausgeschickt werden: Eine Flasche (Magnum!!) **Pöckl Mystique** war leider beim Antransport am Garagenboden zerschellt.... ☹️

NB: die genannten Namen und Weinbaugebiete entsprechen der Lage im Jahr 2000!

Zur Gaumenavenierung gabs etwas, was deutlich außerhalb des Themas der heutigen Probe lag, aber eine sehr gute Vorbereitung auf einen aufwendigen Abend darstellte und noch dazu eine Vorschau auf einen recht optimistisch beschriebenen aktuellen Jahrgang:

**2025 Der Junge Jamek, WG Jamek**, Joching, Wachau

T: Cuvée aus Rivaner und Grünem Veltliner

V: Helles Weizengelb mit geringem rosigem Schimmer, zarter Körper

N: Kräftige Minerale, auch etwas Säure

G: Harmonisch eingebaute, säurewürzig-frische, grüne (nicht: unreife!) Frucht, leichtgewichtig, trotzdem klarer Charakter; insgesamt etwas unverbindlich, aber einfach angenehm zu trinken und ein für die kurze Ausbaizeit recht ansprechender „Heuriger“, der auch innerhalb des lt. [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at) „üblichen Zeitfensters“ geerntet wurde

B: 16

Auch die Küche avanierte, genau passend zum „Begrüßungswein“, unsere Geschmacksknospen mit Frische und Grüntönen, denn herbstliche Schwere und Fülle waren schon für den Hauptgang reserviert. **Vogerlsalat**, mit **Frisee** aufgelockert, dazu **knusprige Erdäpfelscheiben** und **Schinken** und eine hervorragend abgestimmte süßsaure Marinade: saftig, knackig, knusprig, eine perfekte Eröffnung mit 18++ P



**Tiglat** (Magnum), **Heinz Velich**, Apetlon, Neusiedlersee

T: 100 % Chardonnay und, soweit am schon etwas gealterten Etikett zu entziffern, 13,5 % Alkohol (vielleicht damals etwas knapp angegeben?)

V: Dunkleres Goldgelb, mittlerer Körper

N: Mokka- bis Milchkaffeewürze, reife, likörige gelbe Früchte (Mango, gelbe Pfirsiche, Hauch Banane)

G: Saftig bis ölig, auch hier hauptsächlich gelbe Frucht, dazu noch sehr deutlich süße Kokostöne, gute Mundausskleidung, nicht sehr gewichtig am Zungengrund, aber auch noch sehr gut lebendig, keine Alterstöne, ein großer Genuß!

B: 18++



Dieser Beleg für erstklassige österreichische Weißweine der Ernte 2000 paßt vorzüglich zu der folgenden Doppel-Mokkatasse: **Enteneinmachsuppe** sehr klassischen Zuschnitts, vor allem gesegnet mit DEM Geschmack, wie ich ihn mit der guten Küche meiner Großmutter väterlicherseits, die die k.u.k.-Kochkunst in Perfektion drauf hatte, unvergeßlich kennengelernt habe – 20 nostalgische, aber ehrlich hochzufriedene Punkte!!

Zum Hauptgang hatte uns Günter von seiner kürzlichen Piemontreise ein bemerkenswertes und zur Ente genauest passendes, jugendfrisches Souvenir mitgebracht:

**2024 Barbera d'Alba, Carlo Revello & Figli**, La Morra, Piemonte, I

V: Violett, hell, mittlerer Körper

N: Süß-hellbeerig, bisserl Zuckerlnoten, sehr rein und klar, noch leichtes Mostecho

G: Reich, aber nicht vordergründig, gewürzte (winterlich – Zimt, Nelken, Hauch Wacholder) reife süße rote Beeren; gute, feingliedrige Mundausskleidung, hält recht lange an und verklingt mit leichten Fruchtnoten

B: 18

begleitet mit Eleganz und Finesse eine wunderschön **knusprige Bauernente** mit **Erdäpfel-** und **Serviettenknödel** und **Rotwein-Blaukraut**: extrem zartes, saftiges Fleisch, gschmackiges und in der Konsistenz perfektes, leicht sämiges Bratensafterl, das die flaumigen Knödel ideal begleitet: das geht nicht besser und ist noch einer Erinnerung an die Omama, die mit dem holzbefeuerten Küchenherd sehr gut umgehen konnte: 20 P



**Ried Hallebühl, Josef Umathum**, Frauenkirchen, Neusiedlersee

T: über 85 % Zweigelt, Rest Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch

V: Granat mit leichtem Violett-touch, mittlerer Körper

N: Leicht erdig (Rote Rübe), auch Zwetschgen, Laub, darüber ein leichtes Lakritzspitzerl

G: Hochragend und kantig, aber noch sehr gute frisch-säurehaltige Frucht und damit lebendig, guter Gaumenüberzug, nicht ganz klare Struktur, aber durchaus Persönlichkeit, mittellang

B: 18++

**Solitaire, WG Feiler-Artinger**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland

V: Dunkles Granat mit noch etwas Blau, kräftiger Körper

N: Reife Preiselbeeren vor mineralischem Hintergrund, Lakritzwürze, Moos und etwas Eichenrinde

G: Großartige Mundfüllung, feingliedriges reifes, süßes Tanninnetz über den Gaumen gespannt, gut definierte reife Beerenfrucht mit leicht pfeffriger Würze und guter Fruchtsüße, sehr gute Länge

B: 19 und noch länger nicht am Ende!



**Dürrau (Magnum), Paul Kerschbaum**, Horitschon, Mittelburgenland

T: 100 % Blaufränkisch

V: Dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Feuerstein und Lakritze, Dörrzwetschgen, Weichseln

G: Mächtige reife rote Frucht, saftig, lebendig, keine Spur von Austrocknung, unendlich samtige Mundausskleidung mit schöner mineralischer Definition, ätherisch-aromatisch mit extrem langem Abgang, immer mit gebührendem Druck am Zungengrund – da sind wir durchaus im Bereich ganz großer Bordeaux' oder gut gereifter Napa-Cabs...

B: -20

**Gabarinza, Gernot & Heike Heinrich**, Gols, Neusiedlersee

T: Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir, Sant Laurent, Syrah

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Süße reife rote Früchte; die quasi châteauneufig-vielfältige Cuvee ☺ macht sich in einer samtigen Weichheit bemerkbar, die große Vorfreude auf den Gaumeneindruck macht

G: Reich und reif fruchtig, schöne fruchtige Süße, nicht ganz so strukturiert wie der flight-Partner, aber schon auch in der selben wahrhaft exzellenten Liga mit weicher, nachhaltiger Mundfüllung und süßem langen Abgang, auch damit durchaus südrhonische Eindrücke

B: 19

**Arachon (Magnum), Tibor Desiderius Szemes / Franz Xaver Pichler / Manfred Tement, Horitschon/Pinkafeld, Mittelburgenland**

T: Einer der frühen JGG, der zu fast 100 % aus Zweigelt, dazu etwas Merlot und Blaufränkisch besteht. Den ersten Arachon gab es 1996 – ein Unglück, was die Voraussetzungen im Weingarten anging, aber ab 1997 hat dieser Wein als gastronomische Marke und schließlich drüber hinaus abgehoben. Das Ziel der Gründung war ein großer österreichischer Rotwein, der in hinlänglichen Mengen hergestellt wird. 2019 wurde lt. Bewertungen das ursprüngliche Ziel der Führungsrolle im österreichischer Rotweinesektor erreicht. Pichler und Tement waren hpts. als Geschmackskonsulenten, als Wissende um guten Rotwein, bei dem Projekt dabei

V: Nicht ganz klar, dunkleres und kaum durchsichtiges Granat, jedenfalls kräftiger Körper

N: Nougat, minimaler Alterston, aber auch Lakritzwürze, Edelleter, trockene Feigen

G: Sehr klassische, leicht bordelaisch angehauchte Rotweindeinition mit guter, gering angetrockneter Tanninstruktur am Gaumen, aber immer noch gute, leicht süße Frucht, dunkle Schokolade, mittellang und ausgesprochen trinkfreudig

B: 19-



**Admiral (Magnum), Josef Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee**

T: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah

V: Dunkelviolettgranat, wenig Wasserrand, sehr kräftiger Körper mit immer noch leicht rosigen Abrinnern

N: Eminent kräuterwürzig (koniferig-Macchia), reife rote Frucht, Hauch Muskat und Piment

G: Großartige Kombination von leichter fruchtiger Säure, Mineral und generöser, reifer Frucht, dazu wiederum etwas lakritzhafter und auch schokoladige Würze, gute und feingliedrige Gaumenauskleidung, sehr lange, ätherisch ausklingend

B: 19++ und noch einiges Leben vor sich

**Salzberg (Magnum), Gernot und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee**

T: damals war das Weingut noch nicht makrobiotisch aufgestellt; Melot, Syrah, Blaufränkisch, Zweigelt

V: Dunkles Granat mit immer noch leichtem Blauschimmer, mittlerer Körper

N: Kräftige Lakritze, fast in Richtung Naphthalin, ebbt dann ab und wird zur feinen Würze, aber auch reife hellere Kirschen und rote Früchte,

G: Reife süße Frucht, rote Beeren, gute Würze mit exotischen Gewürzen und etwas Marzipan, Kakao, sehr gute Gaumenauskleidung mit feiner süßer Tanninwürze, ziemlich lange, immer noch würzig, dann auch leichte Pfeffernoten

B: 19

**Blaufränkisch-flight der Altmeister:**

**Mariental, Ernst Triebsaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland**

T: 14,5 % Alkohol

V: Violettgranat, kräftiger Körper, sogar noch leicht rosige Abrinner

N: Lakritze, reife rote Beeren und Kirschen, Hauch Pfeffer

G: Herrliche Frucht mit erneut Lakritznoten und schwarzpfeffriger Würze, unglaublich intensiver Gaumenauskleidung und langem, erneut fruchtigen wie sehr würzigem Abgang, unendlich lange

B: 20 und das wohl auch noch in 10 Jahren...

**Perwolff (Magnum), Hermann Krutzler, Deutsch-Schützen, Südburgenland**

T: Blaufränkisch, damals noch mit ca. 5 % Cabernet Sauvignon

V: Granat mit leichtem violetten Reflex, mittlerer Körper

N: Extrem starker Feuerstein bis Schweiß, der aber auch seine süßen Seiten hat, auch süße Frucht – findet in unserer Runde keinen Anklang

G: Weitaus mehrheitsfähiger, gute Frucht, schöne Gaumenauskleidung, kommt schließlich nicht mit dem flight-Partner mit, aber immer noch hochanständiger Essensbegleiter

B: 18, suboptimale Flasche



**Cabernet Sauvignon, bürgerliche Liga**

**Cabernet Sauvignon, Juliane Wieder, Neckenmarkt, Mittelburgenland**

T: 100 % Cabernet Sauvignon

V: Leicht bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: Feine Lakritze über reifen roten Beeren, hochprozentige Schokolade

G: Reife, aber doch etwas kantige Cabernettypizität, genügend Frucht und Süße für Genuß, deutliche Struktur auf Zunge und Gaumen, sogar noch leicht pelzig (wohl doch nicht ganz reifes Tannin), aber dann recht guter, strukturierter Abgang, ziemlich lange

B: 18

**Ungerbergen, Silvia Prieler**, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland

T: 100 % Cabernet Sauvignon; die Molekularbiologin Silvia P. hatte die Leitung des Weingutes inne, solange ihr Vater durch einen Unfall beeinträchtigt war und ihr Bruder noch zu jung für die Aufgabe; ab 2012 widmete sie sich wieder ihrer Karriere an der Universität Wien

V: Noch relativ viel Blautöne, sehr dichter und färbender Körper

N: Süße Lakritze, feine rote Beeren

G: Leichte Paprikanoten, Datteln, schöne Struktur, feine Süße, immer noch leichte Tanninrauhigkeit am Gaumen, langer, wieder etwas paprizierter Abgang

B: 19 ... auch noch länger nicht am Ende

## Cabernet Sauvignon, Meisterklasse

**Cabernet Sauvignon, Anton Kollwentz / Römerhof**, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

T: Älteste Cabernet-Rebstöcke Österreichs

V: Helleres Granat, dichter Körper

N: Hochelegante rote Beeren, Hauch Nougat und Schoko, nur zart Lakritze, insgesamt sehr frisch und animierend

G: Frische reife rote Beeren, schöne Struktur über den Gaumen gespannt, ziemlich lange, sauber, nachhaltig, bis ins letzte Ende fein beerig und würzig

B: 19+

**Bela Rex, Engelbert und Albert Gesellmann**, Deutschkreutz, Mittelburgenland

T: erste Flasche stark umami, die zweite sauber

V: Braungranat, mittlerer Körper

N: leicht in Ehren gealterte, rote Beeren, zarte Lakritze, Mokka und etwas Milkschokolade

G: Solide Cabernetwürze, auch hier neben reifen roten Früchten etwas Milkschokolade, gute Länge

B: 19-

**Pegasos, Hans und Edith Pitnauer**, Göttlesbrunn, Carnuntum

T: ca. 85 % Syrah

V: Helleres Granat, gering bräunlicher Einschlag

N: Ledrig, wenig Frucht

G: Geht schon in Richtung Todessüße

**Rêve de Jeunesse 21, René Pöckl**, Mönchhof, Neusiedlersee

T: Wurde erst frisch geöffnet, da Ersatz für den verlorenen Mystique, besteht aus je 50 % Zweigelt und Syrah; „21“ ist das Alter von RP, das (ab 17) statt eines weinrechtlich



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

anfänglich nicht zulässigen konventionellen Jahrganges

V: Violettgranat, noch sehr frisch, kräftiger Körper

N: Reife Walderdbeeren auf Lakritze, etwas schwarzer Pfeffer

G: Sehr gut gewürzt auch auf Zunge und Gaumen, schöne Mundauskleidung, feine und reife Tanninstruktur, lange und weiter sehr gut würzig und definiert

B: 19+

## Der Ikonenflight

**Steinzeiler** (Magnum), **Anton Kollwentz / Römerhof**, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

T: Blaufränkisch (aus den Lagen Point und Setz), etwas Cabernet Sauvignon und Zweigelt

V: Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Süß, schwarzbeerig, hochprozentige Schokolade, Hauch Leder und Rauch

G: Erst recht süß und reif, fruchtig, komplette, wiederum fruchtsüße Mundauskleidung, unendlich lange

B: 20

**G** (Doppelmagnum), **Engelbert und Albert Gesellmann**, Deutschkreutz, Mittelburgenland

B: leider Kork

Schließlich wurde noch eine abschließende Jause und Nachverkostungsbegleitung mit **Bratl**, **Schnitzerl**, diversem **Käse**, **Schinken**, **Nudelsalat**, **Tatar** serviert: delikate 18++ Punkte



Christian Asen, Serviceleiter Herr Ammar, Christoph Steiner

Wie 2020 war wieder klar ersichtlich, wie großartig und allen Maßstäben gerecht österreichischer Rotwein seit einem Vierteljahrhundert werden kann (und schon länger, siehe ET und Kollwentz). Leider gehen die Vorräte dieses Jahrganges schön langsam zur Neige, auch in den Kellern der größten seinerzeitigen Frühneisser, Gläubigen und Optimisten – schließlich hatten damals auch die Weingüter selbst laut den noch erhaltenen Datenblättern ihren Produkten wenig mehr trinkfähige Lebensdauer als 2015 gegeben. Sie wurden gründlich widerlegt: weder 2020 noch heute hatten wir nennenswert mit Überalterung zu tun, und Korkfehler sind halt schon mit der Flaschenfüllung fixiert. Zum Drüberstreuen konnten wir zudem noch einen hervorragend am Leben gebliebenen Chardonnay aus diesem Jahr genießen, und der ganz junge Barbera setzte einen altersmäßig gegensätzlichen, seitens des Genusses aber adäquaten Akzent.

Also: erneut ein Abend, der es verdient, in Erinnerung zu bleiben, mit einem lautstarken Dankeschön an Günter Hager als kenntnisreichen Weinsammler schon seit alten „Allegro“-Tagen und als Koch, an die ganze „Josef“-Besatzung und an die

WBB Heinz und Franz, die den großen önologischen und organisatorischen Aufwand, zusammen mit Säckelmeister Christian Asen, gestemmt haben.

H. Huber

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