

## FWP Dezember 2025

# Magische Magnum Momente

WBB Komtur Christoph Steiner und Sekretär Franz Leidenmühler

*Restaurant Essig's*

Christoph Steiner eröffnete den Abend für 17 Personen mit einer Würdigung für unseren Wirt und Koch des Abends, Georg Essig, der sich mit Ende des Jahres in die Pension (aber möglicherweise nicht den faktischen Ruhestand) zurückziehen wird. Er hat uns über viele Jahre ein perfektes örtliches und sensationelles kulinarisches Umfeld für spezielle Verkostungen bereitet.

Eingedeckt war 1 mundgeblasenes Gabriel-Glas, mit jederzeit Nachschubmöglichkeit, wenn doch Vergleiche angestellt werden sollten. Und an festliche Dekoration war vom Hause auch gedacht worden!

### 2002 Veuve Cliquot 250<sup>th</sup> Anniversary Edition, Veuve Cliquot Ponsardin, Reims, Champagne, F

T: 20 Jahre sur lie! Pinot noir-dominiert mit 60 %, dazu 33 % Chardonnay und 7 % Pinot Meunier

V: Hellere Goldgelb, kräftiger Körper

N: Feine Haselnüsse und helle Beeren, auch schöne frische, kräuterumspielte Mineraltöne

G: Frisch süffig, saftig schöne Mundausskleidung, mittellang – eine perfekte Ouverture des Abends; gewinnt mit Wärme noch dichte gelbe Früchte

B: 18 – 19



© Kurt Voglhofer



Amuse-bouche aus **Couscous, Gemüse, Roastbeef** und **Remouladensauce**: wunderbare Abstimmung von Konsistenz und Geschmäckern, Haucherl umami, zartes und trotzdem noch leicht knackiges Gemüse, das Fleisch schmilzt auf der Zunge ... 19!

### 2018 Sir Winston Churchill, Pol Roger, Épernay, Champagne, F

T: Für den britische Politiker, der sich eine Zeitlang quasi als einziger in Europa, sogar in seiner eigenen Regierung, dem Ansturm Nazi-Deutschlands entgegenstellte, war Pol Roger der Lieblingschampagner. Wenig überraschend, daß das 1849 gegründete Haus, dessen Adresse Epernay 1, Rue Winston Churchill lautet, das fürs marketing nutzt. Freilich ist dieser herausragenden Persönlichkeit auch eine herausragende Cuvée gewidmet worden... Pinot Noir dominiert, dazu kommt Chardonnay – ohne weite Details, lt. website

V: Helles Weizengelb mit grünen Reflexen, guter Körper

N: Intensive Haselnüsse, reife blumige Frucht, next to himmlisch

G: Die Größe auch am Gaumen spürbar, extrem fruchtig, cremig, feinschaumig, intensive Aromenausbreitung über den Gaumen, auch hier wieder Nüsse, Kräuter, helle Beeren

B: an die 20

**Lauwarme Blunzenterrine mit Garnelen und getrüffelem Kohlrabisalat, Trüffel:** flaumige Terrine, die cremigen, nur leicht angegarten Meerestierchen Safran-umspielt, der Kohlrabi noch knackig, schön süß-sauer angemacht, 19 Punkte



**2012 Grüner Veltliner Smaragd Vinothekfüllung, Emmerich Knoll,** Dürnstein-Unterloiben, Wachau, A

T: 14 % Alkohol

V: Sattes Goldgelb, feiner Körper

N: Dichte, überreife gelbe Frucht, drüber Hauch Milchkaffee und getrocknete Feigen

G: wärmend, würzig, trockenfruchtig, weite und haftende Mundauskleidung, leichtes schwarzes Pfefferl, wird dann nicht ganz so ausladend im Abgang, schließlich relativ kurz

B: 18

**1997 Riesling Privat Senftenberger Piri, Martin Nigl,** Senftenberg, Kremstal, A

T: 13 % Alkohol; in der späten Reifezeit dieses großen Jahres für österreichische Weine gab es optimalerweise sehr große Temperaturdifferenzen Tag/Nacht

V: Goldgelb, mittlerer Körper

N: Fernes Petrol/Karbolecho, Blüten, Heu, Erde

G: Hier spielt er seine Stärke voll aus: feingliedrig, trotzdem gewichtig-saftig, reife gelbe Früchte, auch bissl Apfel mit noch genügend Säure für weiteres Leben, auch cremiges Mundgefühl, insgesamt mit sehr guter Länge und Würze im Abgang – ein königliches Getränk, „Wachauer h. c.“!

B: an die 20

**2000 Riesling Smaragd Singerriedel, Franz Hirtzberger,** Spitz, Wachau, A

T: 13,5 % Alkohol, Lese 30. Oktober, 6. und 8. November

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Veilchen, Weißbrotrinde, Hauch Mineral und grüner Würze, insgesamt sehr attraktiv in der Nase

G: Auch hier Brotrinde, reife gelbe Frucht, nicht sehr exotisch, eher Ringlotten und dgl., sehr fein ausgewogen, elegant, feingliedrig; sehr langer, weiter fruchtiger wie elegant strukturierter Abgang

B: 20

**2013 Morillon, Weingut Neumeister,** Straden, Südoststeiermark (heute Vulkanland Steiermark), A

T: Der ursprünglich geplante „Moarfeitl“-Lagenwein war leider beeinträchtigt, daher die einfachere Ausgabe der selben Traube – aber bei Neumeister ist man vor önologischen Enttäuschungen sicher!

V: Helleres Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Helle Frucht, Espresso, Nougat

G: Reife gelbe Ringlotten, feine Rauigkeit am Gaumen, süße Ausbreitung über der Zunge

B: 18



Zwischen Weiß- und Blauburgunder eine ideal beidseits in beiden Richtungen passende Kombination von **Kalbsbackerl** mit

**Erdäpfeltarte und Wirsingroller, Zwiebeljus:** saftig zart, intensiver Fleischgeschmack, perfekt sämiger und aromatischer Jus, knackiges Kraut, cremige Tarte mit knackigem Boden – 19 P

**2003 Pinot Noir, *Schloß Halbturm*, Halbturm, Neusiedlersee, A**

T: Aus der önologisch sehr positiv aufregenden, für die Besitzerfamilie aber auch finanziell aufregenden Ära von Karl-Heinz „Carlo“ Wolf in Halbturm

V: Braungranat, guter Körper

N: Reife Erdbeeren und bissl Kirsche, genügend Säure für Leben

G: geht auch am Gaumen so weiter, mit sehr guter, säureumspielter Frucht und auch etwas Tanninwürze, die sich am Gaumen förmlich anhält, schlußendlich mit sehr fruchtigem Abgang

B: 18++

**2012 Clos de la Roche Grand Cru, *Domaine (Virgile) Lignier-Michelot*, Morey-Saint-Denis, Côte de Nuits, Bourgogne, F**

V: helles Braungranat, mittlerer Körper

N: Kühle Beerentöne, v. a. Walderdbeeren, Hauch Paprika, Kräuter, einer sagt Marzipan...

G: Saftig, rotbeerig, bissl Kirsche, das alles sehr nachhaltig über den Gaumen verteilt, mit eleganter Säure, lange anhaftend, langes Echo

B: 19+

**2007 Blaufränkisch Mariental, *Ernst Triebaumer*, Rust, Neusiedlersee-Hügelland (Leithaberg), A**

V: Violett, kräftiger Körper

N: Tiefschwarze Beeren und Weichseln, Marzipan

G: Saftig, dunkelbeerig, auch hier noch Säure merklich, aber auch fruchtig; mittellang

B: 18



**2002 Bela Rex, *Albert Gesellmann*, Deutschkreutz, Mittelburgenland, A**

T: Je 50 % Cabernet Sauvignon und Merlot; das Weingut gibt dem 2002er 20 Jahre...

V: Sehr dunkel bis an den Rand, guter Körper

N: Reife, süße Kirschen, Edelhölzer, feine frische Säure, Kubebeppfefferwölkerl

G: Saftig, fruchtig, sehr feine Mundausskleidung, immer weichselfruchtig, sanft, ohne an Struktur zu mangeln, dabei nachhaltig, nicht zu süß, aber wirklich reif und abgerundet, mit langem Abgang

B: 19+ und noch länger nicht am Ende

**2007 Castillo Ygay Gran Reserva Especial, *Marqués de Murrieta*, Logroño, La Rioja, E**

T: 86 % Tempranillo, 14 % Mazuelo, geerntet am 27. September (Te) und am 13. Oktober (Ma) als Selektion aus der 40 ha großen Parzelle La Plana, die 1950 bepflanzt wurde und auf 485 m Seehöhe liegt. Der Tempranillo wurde 28 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut, der Mazuelo ebensolange in französischen Barriques. Die Cuvée wird bis zur Flaschenfüllung noch sechs Monate in Betontanks gelagert

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Reife rote Frucht, dunkle Schokolade

G: Saftig, profund, sehr gute Mundausskleidung, umfängliche Gaumenauskleidung und ebenso fruchtiger wie strukturierter Abgang

B: 19++



**1999 Caberlot, *Podere il Carnasciale*, Mercatale Valdarno AR, Toscana, I**

T: Diese wahrscheinliche Spontankreuzung von Cabernet Franc mit Merlot wurde erst vor rund 60 Jahren entdeckt und steht auf knapp 3 ha ausschließlich bei il Carnasciale, die den Wein überwiegend auf Großflaschen füllen. 18 Monate in französischen Barriques, vor Verkauf noch 16 Monate auf der Flasche

V: Hellere Rot, guter Körper

N: Reife Beeren, Hauch Tanninrauhigkeit zu erschnüffeln und „italienischen“ Sand

G: Feine rote Beeren, saftig, bissl rau, sehr lange – in Summe der perfekte Wein zum Hirschkalb

B: 19

**Hirschkalbsrücken mit Erdäpfel-Schupfnudeln und Rotkraut, Portweifeige und Cassis-Jus:** das Fleisch unendlich zart und saftig, mit der fruchtigen Würze des Jus; das Kraut von wunderbarstem, elegant winterwürzigem Aroma und erhaltenen Biß, zusammen mit der Süße der Feige eine absolute Geschmacks- (und Duft-!) Symphonie, perfekte 20 Punkte!



**1997 Flaccianello della Pieve, *Azienda Agricola Fontodi*, Panzano in Chianti FI, Toscana, I**

T: 100 % Sangiovese „aus dem Pfarrweingarten“, drei Wochen Spontangärung in Edelstahltanks, dann 24 Monate in unterschiedlich großen Holzfässern

V: Dunkleres Granat, guter Körper

N: Bissel lakritzgestützte rote Beeren

G: Trocken begründete rote Beeren, die aber noch die gewisse genußfreundliche Restsüße haben. Ziemlich gute Gaumenauskleidung, lange, feine Tannine

B: 19-

**2010 Tignanello, *Marchesi Antinori*, San Casciano val di Pesa FI, Toscana, I**

T: Einer der ersten „Supertuscans“, seit JG 1971, auch schon lange ohne den im Chianti üblichen (aber nicht vorgeschriebenen!) Weißweinzuschlag, wächst auf einem Hügel gleichen Namens nördlich von Greve, gleich neben der „Solaia“; 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

V: Dunkelviolett, kräftiger Körper

N: Ordentlich mit Leder unterlegte rote Beeren, ausgeprägte Lakritzgerbung in der Nase

G: Mit sandigen Tanninen gewürzte rote Beeren, sehr gute Mundauskleidung, lange, aromatisch und druckvoll

B: 19

**2000 Darmagi, *Angelo Gaja*, Barbaresco CN, Piemonte, I**

T: Der erste Cabernet Sauvignon aus dem Piemont, seit den 1980ern am Markt; Zusammensetzung dieses JG 95 % Cabernet Sauvignon, 3 % Merlot, 2 % Cabernet Franc

V: Sehr dunkles Violettgranat, nicht ganz klar, mittlerer Körper

N: Mollig, karamelig, bissl Umami

G: Saftig und profund rotfruchtig und -beerig, gute Mundauskleidung, schöne Länge

B: 19

**2004 Barolo Pianpolvere Bussia Soprano riserva 7 anni, Podere Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba CN, Piemonte, I**

T: 100 % Nebbiolo

V: Dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Feine blumig überlagerte rote Beeren, schöne Tanninwürze

G: Feingliedrige rotbeerige Struktur, immer mit reifen Tanninen gestützt, sehr lange und trocken, aber nicht ausgetrocknet, sehr lange, feingliedrig und elegant strukturiert

B: 19-



**2008 Château Pontet Canet, 5<sup>ème</sup> Grand Cru, Pauillac, Bordelais, F**

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 7 % Petit Verdot; in diesem Jahr „natürliche Ertragsreduktion“ durch Hagel

V: Dunkles Grant, mittlerer Körper

N: Heidelbeeren, leichte Süße

G: Schwarze Beeren auch auf der Zunge, frisch, elegant, sauberer Mundeindruck, Heidelbeeren wiederum im langen Abgang

B: 20-

Süß: **Kokos-Mousse und Mango-Yuzuragout im Blätterteig mit Rum-Sabayon:** der Teig sehr, sehr fluffig und knusprig, die „Weichteile“ elegant, intensiv fruchtig mit Zitruschweiferl, nicht zu süß, 19 Punkte



**2003 Château Ausone, Premier Grand Cru Classé A, St-Émilion, Bordelais, F**

T: 65% Cabernet Franc, 35 % Merlot; vor 3 Jahren ist Ausone (zusammen mit Cheval Blanc) wegen zunehmender Zweifel an der Grundlage der Bewertungen aus der offiziellen rechtsufrigen Bordeaux-Klassifikation ausgestiegen

V: Tintiges Dunkelrot, mittlerer Körper

N: Feines, reifes, süßes Tannin und rote Beeren, durchaus in Richtung Ribisel, auch Lakritzwürze

G: Frisch, saftig-beerig, deutliche reife Tannine, saftig elegante feine Mundfüllung lange duftig

B: 20

**1997 Hermitage La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné, Tain-L'Hermitage, Rhône, F**

T: 100 % Syrah

V: Dunkles Granat, kräftiger teils färbender Körper,

N: Saftige Weichseln, bissl Dörrzwetschgen, Fleisch

G: Sanft, saftig, fleischig, feingliedrig - die Diskussionen um die Chapelle, insbesondere seit dem Besitzerwechsel in den 90ern sind, unerbittlich und das auch in höchsten önologischen Kreisen – hier und heute ein ists ein toller Wein

B: 19++

**2003 Châteauneuf-du-Pape, Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, F**

T: 65 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 10 % Syrah und 5% anderer für die Appellation zugelassener Rebsorten

V: Mittleres Rot, mittlerer Körper

N: Unendliche Würze mit Frische, reife rote Beeren, richtig anhänglich in der Nase

G: Der reife rotbeerige Ton überträgt sich auch auf die Zunge, fast likörhaft, sehr nachhaltig, unendlich ausklingend, jeder Schluck eine Offenbarung

B: 20



Ja, das war's. War's das?? Die Kunst und Expertise von Georg in der Küche (und als gelegentliche schwungvolle Servierkraft), die unauffällig-reibungslose Organisation von Cornelia, und Michaela, Georgs Schwester, als unermüdliche Betreuerin unseres langen Tisches im 1. Stock des Restaurants haben wir immer geschätzt, ja geliebt. Unsere vielen, meist dem Magnum-Hedonismus gewidmeten Abende im „essig's“ (insbesondere seit 2014) wurden stets mit punktgenau zu den Weinen passenden, ideensprühenden und natürlich an Wohlgeschmack und Konsistenzenbalance perfekten Gerichten begleitet. Wir können nur in tiefer Dankbarkeit und Respekt den Hut zum Abschied ziehen, und den Genannten eine hohe Ausnutzung ihrer Pensionsversicherungskonten und vernachlässigbare Beanspruchung der Krankenkasse wünschen! Und vielleicht gibt's ja **doch** die eine oder andere Gelegenheit, bei der Georg noch einmal seine Kochkünste im Rahmen einer Sonderveranstaltung zu unser aller Freude brillieren läßt.

Die Vorfreude auf Georgs Küche zu den Magnum-Abenden hat natürlich uns Weinbrüder auch stets angespornt, deren Niveau auch beim Griff ins Weinregal zu bedenken, und so ist auch der aktuelle Abend önologisch würdig und hochklassig gestaltet worden – ein schöner Jahresabschluß, wenn leider auch der Abschluß einer jahrelangen freundschaftlichen Partnerschaft. Und: auf ein gutes 2026!

*H. Huber*