

FWP September 2006

WB Peter Tischler hat eine schon anderwärtig etablierte, in neuem Umfeld erneut aufstrebende Winzerpersönlichkeit aus Krems eingeladen, diese wiederum einen prominenten guten Freund aus dem Burgenland. Zu den interessanten Weinen gab es ein einfaches, geschmacklich aber luxuriöses Buffet der Fa. Hackl. WB Tischler brachte außerdem ein paar thematisch passende Raritäten aus seinem Keller mit.

Weingut Stadt Krems - Fritz Miesbauer

Seit drei Jahren leitet FM das 630 Jahre alte WG der Stadt Krems, das nicht nur so heißt, sondern tatsächlich im Besitz der Stadt ist; mit der Herauslösung desselben als GesmbH aus dem direkten Zugriff der Politik, findet er, hat er die nötige Bewegungsfreiheit zugestanden bekommen, um das Gut zum Nutzen von Kunden und Besitzer führen zu können. Er verfügt über Löß- und Urgesteinsböden, je 50 % (östlich und westlich der Stadt); im Löß wird bewußt eher früh gelesen, um die Weine nicht zu "breit" werden zu lassen.

www.weingutstadtkrems.at

GV Lössterassen 05

Fruchtige Nase, relativ wenig Säure, nicht allzu lang; leichte Exotik mit angedeuteten Bananenanklängen. "unkomplizierter Zwitscherwein".

GV Sandgrube 05

Seit 1210 als Lage bekannt. Apfel mit etwas Pfeffer, frischer als voriger, der Pfeffer auch auf der Zunge, weniger "Fremdfrucht", etwas längerer Abgang.

GV Wachtberg 05

47 Jahre alter Rebbestand, sehr späte Lese, Ende November. 13.5 % Alkohol.

Sehr lange Maischestandzeit, Naturhefen, keine Temperaturregelung - bei den späten Lesezeiten nicht wirklich schwierig. Frisch, Duft nach Gebirgsbach. Auf der Zunge doch etwas stichelig.

GV Wachtberg 04

Lese Anfang Dezember. 13.5 %. Nase Rosenblätter, danach leicht pfefferig. Auf der Zunge (langsam entwickelnd im Glas) grüner Pfeffer und Bisquittöne, diskrete Seife, langer Abgang mit nussigen Anklängen.

RR Steinterrassen 05

Novemberernte. Zuerst mineralisch, dann feine Pfirsichtöne,

RR Grillenparz 05

Direkt hinter Steiner Altstadt, oberhalb Steiner Hund. Derzeit junge Auspflanzung nach schweren Schäden 2002. WG St KR hat fast das Lagenmonopol, Prestigewein. Weiche Frucht, etwas karamelig, diskrete Süße; Zukunft,

Aus dem Archiv (von Vorgängern F. Miesbauers gekeltert):

RR Grillenparz 95

Nobel gealterter klassischer alter Riesling, trotz allgemeiner Botrytisgefahr und "unmoderner" Kellertechnik sehr sauberer Wein. Zartes Petrol, Heublumen. Am Gaumen relativ kurz.

RR Grillenparz 90

Etwas grobes Petrol, leicht bitter,

RR Weinzierlberg 86

oxydativ, eher flach.

Paul Achs, Gols

Der renommierte Weinbauer ist Mitglied der Pannobile-Gruppe, schwört dem Konzentrador ab und will sich auf die klassischen „Österreicher“ Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt und Pinot noir (der auch schon mindestens 600 Jahre in der Gegend ausgepflanzt wird und damit Autochthonie beanspruchen kann) beschränken. „Exoten“ werden laufend reduziert. 2005 war für das nördliche Burgenland ein besonders schwieriges Jahr.

www.paul-achs.at

Pannobile weiß 04

100 % Chardonnay, alte Reben (weniger Zucker, mehr Säure, gestattet Säureabbau, ohne Frische zu verlieren). Ein böser Nachbar sagt: "pseudoburgundische Wuchtbrumme". Naja. Kaffeenase, etwas seifiger Beginn, viel Säure, nicht wirklich fruchtig und elegant. ABER: In einiger Zeit nachverkosten!

Zweigelt 05

Fruchtig, Kirschtöne, in gebrauchten Barriques ausgebaut (raschere Reifung verglichen mit großem Holzfaß). Eher kurz.

Blaifränkisch 05

detto wie vor, Beeren, einfacher, ehrlicher Wein.

St. Laurent 05

Leicht vanillige Nase, Waldbeeren, dann rasch vorbei.

Merlot 05

Zuerst etwas krautige Nase, schwache Frucht, das Krautige setzt sich am Gaumen fort.

BF Edelgrund 05

Zwar sortentypische Frucht, aber doch sehr vordergründige Säure, eher dünn.

Pannobile rot 04

50% ZW, 30 % SL, 20 % BF. Etwas vordergründige Säure, etwas länger.

Pinot noir 04

Walderdbeeren in der Nase, etwas Kaffee. Diese Aromen setzen sich am Gaumen fort, eleganter Wein

Ungerberg 04

Am Gaumen fruchtige, aber weiterhin eher dominierende Säure.

Pannobile 02

(Magnum) 65 BF, 30 SL, 5 Sy

Röstaromen, leicht grüne Blätter, eher fleischig-stoffig, aber doch etwas vordergründige Säure. Der Abgang etwas sanfter, aber auch nicht sehr lang.

Pinot noir 2000

(Magnum)

In diesem extrem heißen und trockenen Jahr wurde diese Sorte ab 23. August gelesen, normalerweise Mitte September.

Nicht sehr ausdrucksstarke Nase, aber schöne rote Beerenfrucht am Gaumen. Hinlänglich langer Abgang.