

Die beiden Füchse(I)

Listige Listen erwarteten uns am 12. 3. zur verblindeten FWP von Vater und Sohn Füchsel. Die Proben standen als "Serien" angeschrieben; gegen solche Serientäter wird das CSI weder Einwände noch Mittel haben...

Zu Beginn, zum Essen, offen ausgeschenkt:

Prager Federspiel GV 2007 Hinter der Burg: frisch, fruchtig, pfefferig, zuerst ein bissl "mostelnd". 15 P.

Hirtzberger Smaragd GV 2004 Rotes Tor: Honig und Klee, einiges an grünem Pfeffer in der Nase, wirklich schön abgerundet. Sehr feine Pfeffernote auch am Gaumen, vor pfirsichartigem Hintergrund; beide halten lange an. 19 P.

Jetzt wird es ernst. Wer kennt sich aus, wer blamiert sich, wer ist diplomatisch, wer schweigt?

Weiß 1 A: Zarte Kaffeenoten, Mango und Pfirsich, cremig auf der Zunge, lang; 18 P. **Rotgipfler Selection Rodauner 2005;** Karl Alphart.

Weiß 1 B: schon deutlich älter, leichter Apfelton, angedeutet Schokolade; lang anhaltende Süße wird durch noch sehr gut konservierte Säure fast perfekt balanciert; 17 P. **Zierfandler Spätlese 1989;** Karl Alphart.

Weiß 2 A: Alte Eisenbahnschwelle - Ichthyolsabe? Aber fruchtig auf der Zunge, wenig Alkohol! Im Laufe der Zeit verflüchtigt sich das Teer, es bleiben sehr feine fruchtig-säuerliche Erdbeertöne; 17 P, bei längerem Dekantieren wohl höher. **Wehler Sonnenuhr Rheinriesling Auslese trocken, 1997;** Heinrich Schmittges.

Weiß 2 B: Wiesenhonignase, dann Banane; sehr viel Zucker, evtl. Botrytis? Wunderschöne Säurebalance; 19 P. **Rheinriesling Schütt 1995;** Emmerich Knoll.

Weiß 3 A: Leichte Zitrustöne, Rosenblätter, Hauch Karamel; auf der Zunge leichte Petroltöne, Pfirsich, noch viel Säure; 18 P. **Rheinriesling Singerriedel 1995,** Magnum; Franz Hirtzberger.

Weiß 3 B: Zitrus und Rosen wie vor, runder und reifer als der vorige wirkend, etwas mehr Mineralik auffallend, auch ein Hauch Bitter. Insgesamt der abgerundete, größere der beiden Weine; 19 P. **Rheinriesling Singerriedel 2000,** Magnum; Franz Hirtzberger.

Rot 1 A: Ziemlich helles Ziegelrot, Erdbeere und gering Kirsche, Säure, leicht, trotzdem eher lang; 16 - 17 P. **Ezechaux Grand Cru, 2001, Vosne Romanee;** Francois Confuron-Gindre.

Rot 1 B: Intensive Kirsche, aber leider etwas modriger Hintergrund. Andere Flasche: Nasal Kirsche bis Zwetschge. **Pinot Noir 2003;** Harald Tremmel.

Rot 2 A: Minzig, Pflaumen, fleischig, noch leichte Tannine, aber recht süß, langer Abgang, rotfruchtiger Nachhall; 18 P, **Blaufränkisch Mariental 1999**; Ernst Triebaumer.

Rot 2 B: Grüne Tannine, sonst nicht viel in der Nase. Auf der Zunge recht angenehm, etwas süß, aber doch eher kurz; 16 -17 P. ABER: das letzte "Noagerl" wirkt wesentlich gesetzter, runder. Warten könnte auch hier noch lohnen! **Cabernet Sauvignon, 2000**, Magnum; Hans Iglar.

Rot 3 A: Deutliche grüne Tannine, Röstaromen, etwas sehr deutliche grüne Tannine auch am Gaumen, süß; 17 P. **Cabernet Sauvignon-Merlot 1003, 1997**, Magnum; Feiler-Artinger.

Rot 3 B: Urinstinkerl, nimmt ab. Es breiten sich deutliche, aber nicht sehr dichte Pflaumentöne aus. Auf der Zunge Tannin, aber nicht weiter differenzierter Geschmack; 17 P? **Pannobile, 1997**, Magnum; H & A Nittnaus.

Rot 4 A: Fleisch, Kirschen, viel Alkohol, vielleicht aber doch ein verhaltener Kork?? Verliert im Glas sehr schnell; 16 – 14 P. **ReDark Merlot, Damianitza (BG), 2000**.

Rot 4 B: Espresso ristretto, Weichseln. Weiche, aber nachhaltige Tannine am Gaumen. Klare Größe, derzeit aber nicht auslotbar. Schaumamal 2010 oder später. **Château Mouton Rothschild 2002**.

Rot 5 A: Irgendwie Blaufränkisch-Nase, etwas Säure, leicht spitzig, ist der erste Eindruck. Wird dann runder, fast mollig, Alkohol riecht man aber. Kirschen. Recht fruchtig, leicht exotische Gewürze im Abgang. Elegant; 17.5 - 18 P. **Château Lynch-Bages 1997**.

Rot 5 B: Diskretes Urinstinkerl, Tabak, Schokolade, drüber leichte Veilchen. Auf der Zunge sehnig bis muskulös, leichte Vanille, dichte rote Fruchttöne, Abgang zienlich lang; 19 P. **Château Lafite Rothschild 1997**

Rot 6 A: In der Nase etwas spitze, alkoholische Frucht, leichtes Leder. Auf der Zunge aber recht ausgewogen, hinreichend fruchtig-lang; 18 P. **Château Montrose 2002** Magnum.

Rot 6 B: Intensivste rote Fruchttöne, spielen ins Likörhafte. Fortsetzung des selben am Gaumen, immer noch mit reifen Tanninen, gewichtig; 19 P. **Château Montrose 1996** Magnum.

"Qui ne sait boire, ne sait rien" (Montaigne). (*Wer nicht zu trinken versteht, versteht nichts*)

Jedenfalls haben wir heute wieder einiges dazugelernt.

Danke an unsere WBB Walter und Thomas Füchsel für diese ebenso feine wie hochinteressante Präsentation!