

FWP Sept 07

leider nicht Berthold Salomon, aber mit vielversprechendem Ersatzprogramm von Michael Schenkenfelder:

Österreich gegen den Rest der Welt

Leider musste Berthold Salomon krankheitshalber kurzfristig absagen, und Organisator WB Michael Schenkenfelder hat sich in seinen Keller begeben, wo er „zum Trost“ nach Raritäten und Ausgefallenem suchte – und in jedem Falle gute, sehr gute, ja, außerordentliche Tropfen fand, wie wir sehr rasch bemerken konnten.

Der nunmehrige Verkostungstitel mag fast übermäßig patriotisch, wenn nicht gar nationalistisch klingen. Aber die österreichischen Weine, mit für beide Seiten fair ausgesuchten Jahrgangskollegen gepaart, können tatsächlich gegen extrem starke Konkurrenz bestehen; und das nicht nur bei Weißen...

Die flights wurden verdeckt serviert, sämtliche Weine außer dem Begegnungswein sind dekantiert worden. Die Mehrzahl der Weine (insbes. ab flight #6) kamen aus der Magnumflasche.

Begegnungswein:

2006 GV vom Stein, Undhof Salomon: 13,5 %. Pfeffer und Heublumen, leise Zitrustöne. Am Gaumen stahlig, gleichzeitig leicht karamelgetöntes weißfleischiges Obst, James Grieve-Apfel, mittellanger Abgang; 17 P.

1A: SB barrique? Blaßgelb. Verglichen mit B doch eher zaghafte Cassistöne, aber sortenklar. Am Gaumen ohne klare Charakteristik, zarte Rösttöne, verschlossen. **2003 Hochgraßnitzberg, Polz**

1B: SB. Strohgelb. FETTE vollreife schwarze Ribisel mit Stachelbeeren, die Frucht setzt sich am Gaumen fort. Nicht wirklich elegant, aber ein wilder Bursche, nicht uninteressant. **2004 Cloudy Bay, NZ.**

2A: Barrique, wenn auch schon schön eingebaute Holztöne. Sonst nicht recht viel aussagend. Nett säuerlich, aber außer zarten und eher zaghafte Fruchttöne keine Aussage; 16 - 17 P. **2000 Chassagne Montrachet, Lefleive.**

2B: Muß ein RR sein – feines, elegantes Petrol. Cremige Banane, aber dann doch leichtes Pfeffer- und Säurespiel. Unendlich lang, Topwein, 19 - 20 Punkte. Überraschung: **2000 GV Lamm, Bründlmayer.**

3A: Deutscher RR. Hellgelb. Zarte Vanilletöne, leises Petrol, schwebende Süße. Elegantes Säurespiel auch am Gaumen. 9 % Alk. Um 18 P. **2005 Bernhard Ott "Deutscher" RR.**

3B: RR Auslese; diskretes Petrol, bekommt mit der Zeit sehr feine Blumen in die Nase. Schwerer als 3A, eingelegte Pfirsiche. Ausgesprochen süß. 7 %. Ca. 18.5 P **2004 Ürziger Würzgarten, Dr. Loosen**

4A: PN, frisch, fruchtig, etwas pelzige Tannine; am Gaumen sehr fruchtig, aber eher kurz. **2000 Steinzeiler Kollwentz-Römerhof.**

4B: Vielleicht auch PN, aber deutlicher Cassisunterton, der rasch auf (gebratene) Banane wechselt. Kontrollierte heiße Töne am Gaumen, ziemlich lange. 19+ P. CS, M, PV etc. **2000 Santa Cruz, Ridge Winery**

5A: Süße Nase mit leichten Erdbeeranklängen, likörig am Gaumen, wohl burgundisch, aber etwas dünn und auch Säurespitzerl. Veilchen. Eher kurz. 17 P. **2003 Pommard Hospice de Beaune, Cuvée Dames de la Charité, Albert Bichot, Négociant-Éleveur.**

5B: Kaffee- und Erdbeerennase, Zwetschgentöne, solide, eher lange, offenbart rotbeerige Fruchttöne mit der Zeit. 17 - 18 P **2002 Pinot Noir Grande reserve Reinisch**

6A: zarter Hinweis auf Kork?? Bananen und rote Früchte, Süße. Intensive Gewürze am Gaumen, sehr lang, trotz leichten Fehlers eigentlich 19 P. Cuvée syrahlastig. **1999 Réve de Jeunesse, Pöckl.**

6B: Vollreife Bananen. Etwas plump und marmeladig. Sehr intensive Karamelltöne, man denkt an das Elvis-Sandwich aus Bananen, Erdnußbutter, Toast, in Butter schwimmend gebraten gut, aber eine Bombe. Syrah. 17 P. **1999 Eight Songs, Peter Lehman.**

7A: ziemlich bordelaisische Nase, fruchtig, Hauch Kaffee; süße Früchte setzen sich am Gaumen fort, sehr lang, locker. Abgerundet, balanciert, elegant. 19 P **2003 Bela Rex, Gesellmann**

7B: Leichter Pferdeschweiß vor dichten, saftigen, süßen Fruchtnoten. Klassisch, noch etwas zuwarten. 18 - 19 P **2003 Clerc Millon.**

8A: Kandierte Weichseln, saftig-süß auch am Gaumen, vielleicht doch auf der hintersten Zunge etwas leichtgewichtig - aber das ist Jammern auf (sehr) hohem Niveau, nämlich auf 18+ P. **2002 Salzberg Heinrich**

8B: Anfänglich Schweißstinkerl, verschwindet rasch. Etwas trockenere rote Früchte, sehr edel, balanciert, lange, braucht noch mindestens 1 - 2 Jahre bis Optimum. 18 - 19 P, **2002 Lynch Bages.**

9A: Bananen. Wahnsinnige Frucht, wunderbare Balance zwischen delikaten Säuren und vollreifem Pfirsich- und Zwetschgen-Fruchtfleisch. Merlot. 19 - 20 P **2002 Masetto, Ornellaia**

9B: Feine Kräuter, Minze, um einen winzigen Hauch leichter, trotzdem sehr schöne rote Früchte; 19+ P **2002 Merlot, Krutzler**

(2 Weine, die es so gut wie gar nicht im Handel gibt...)

10A: BF, immens dicht, vollreife Kirschen, elegante Frucht, süß, genug Säure für Charakter, schon recht schön zu trinken, lang. Noch viel Potenzial, an die 20 P. **2003 BF Mariental**, *Ernst Triebaumer*

10B: Reife Zwetschgen, später leicht von mediterranen Kräutern umspielt. Noch relativ kräftige, aber süße Tannine, immense Tiefe und Länge. 20 P **2003 Flaccianello**, *Fontodi*.

Begeisterter Applaus für eine begeisternde „ad hoc“ Weinprobe, die mehr als einen der anwesenden 21 WB beim Aufdecken der flights verblüfft hat...

Lieber Michael, herzlichen Dank!

HH