

FWP April 2009:

Bernhard Huber, Malterdingen

27. 4. 2009, prielmayer's in Linz

WB Dieter Raml hat diesen auch in Fachkreisen höchstgeachteten Gutsbesitzer, erst kürzlich von Gault-Millau Deutschland zum Winzer des Jahres erkoren, nach Linz gebracht, nachdem wir unter Dieters Anleitung schon im November 2006 bei seiner Baden- und Elsaß-Verkostung einen ersten sehr erfreulichen Eindruck von seinen Erzeugnissen mitnehmen konnten.

Daten zum Weingut:

Baden, Region Kaiserstuhl: Warme Rhonewinde dringen durch die Burgundische Pforte, damit herrscht fast das selbe Klima wie im Burgund; Boden: überwiegend Muschelkalk mit Lößauflage. Der Kaiserstuhl ist das sonnenreichste und wärmste Rebengebiet in Deutschland. Gleichzeitig liegt der Kaiserstuhl im Regenschatten der Vogesen. In der wärmsten Südwestecke bei Ihringen fallen nur 400 mm Niederschlag pro Jahr.

Der Betrieb, der auf einer 700 Jahre alten klösterlichen Gründung basiert, ist seit vielen Generationen in Familienhand, war bis 1950 Faßweinproduzent. Später Gründungsmitglied der Genossenschaft, seit ca. 25 Jahren (wieder) eigenständig.

Auf $\frac{2}{3}$ der Rebfläche ist Spätburgunder ausgepflanzt; die Stöcke der ältesten Riede haben über 50 Jahre auf den Wurzeln.

Philosophie: der „blaue Spätburgunder“, in den klösterlichen Anfangszeiten auch „Malterdinger“ genannt (kann man den Namen wieder in Geltung bringen??) muß feingliedrig und frisch sein. Barriqueinsatz erfolgt sehr vorsichtig; Natur- und Reinzuchthefen je nach Bedarf, der gemäß Gärungsverlauf ermittelt wird. Man sollte auch eher früh ernten, um Tannine etc. zu erhalten, dafür wird (wie auch bei den größten Namen im Burgund) chaptalisiert; einen Alkoholgehalt von 13 bis 13,5 % erachtet BH als Optimum für den Charakter seiner Weine. Im Zuge der Weinbereitung wird so selten wie möglich umgezogen, meist auf Hefe belassen; Umfüllung und Flaschenabfüllung erfolgen unter möglicher Vermeidung von Luftkontakt.

Spätburgunder sollte 16 ° Serviertemperatur haben – ab 19 ° dominiert der Alkohol zu sehr.

2006 war ein sehr schwieriges Jahr, da spät im September Regen einsetzte, der die Nachzügler-„Herbster“ (Ernter) bestrafte.

Flaschenfüllung ev. nach Mondphase? Naja... vielleicht. Aber: bei Hochdruckwetter langjährig erfahrungsgemäß jedenfalls mehr und haltbarere Frucht in der Flasche, bei Regen ist das Ergebnis eher stumpf.

Pinot Rosé Sekt 2004:

V: bräunlich-hellrosa, beachtlich Körper

N: leicht blumig

G: etwa strenger Antrunk, der sich aber mit steigender Temperatur abmildert, dann eine sehr schöne Blumigkeit zeigt, abgerundet, lange, mit Himbeertönen und Honigspuren.

P: 16+

EVP ca. 16,- €

2007 Malterdinger Bienenberg Auxerrois trocken

T: 11,5 % leichteste Spielart Weißburgunder, Weinberg seit 1950, nur Edelstahl

V: hellgelb, leichtes Mousseux, wenig Körper

N: leichte Muskattöne

G: zarte Säure, leichte Fruchttöne, etwas unverbindlich.

P: 15 – schöner Sommerwein, klassischer Spargelbegleiter.

EVP 11,- €

2007 Malterdinger Bienenberg Riesling Kabinett trocken

T: Gärung blieb bei 11,5 % stehen

V: hellgelb, mäßig Körper

N: Wiesenhonig, reife Stachelbeeren, etwas gelbe Früchte

G: Pfirsichtöne, saubere stützende Säure; leicht, aber ordentliche Länge.

P: 16

EVP 11,- €

Dir Küche meldete sich mit einem Saiblingstatar auf Zitronenschaum sehr erfreulich zur Stelle.

2007 Malterdinger Bienenberg Weißer Burgunder R(serve)

T: Teils Edelstahl, teils Holzfaß 13 %, halber Tag auf Maische, daher nachts gepreßt

V: mittelgelb mit Kupfer sehr deutlicher Körper

N: Milchkaffee, karamelisierter Pfirsich,

G: Pfirsich, Stachelbeeren, leichter Schokoanflug, ziemlich lang und gewichtig

P: gegen 18

EVP ca. 21,- €

2007 Malterdinger Bienenberg Grauer Burgunder trocken R

T: Teils Edelstahl, teils Holzfaß 13 %, halber Tag auf Maische, daher nachts gepreßt

V: ausgeprägter Kupfertönen im Gelb, deutliche Abrinner

N: Holunderblüte, Rauchtöne

G: Gewicht, Creme, Alkohol, Kaffeeschokolade, derzeit sicher nicht sehr offen.

P: 18

EVP ca. 21,- €

2006 Malterdinger Spätburgunder

T: relativ junge Reben, Kaltmazeration, Edelstahltank, kühl, soll erst ab dem 10. Tag gären.

V: helles Granat, zarter Körper

N: zarte Kaffeenoten, sehr deutliche hellrote Beeren, duftig

G: etwas eckig, nicht sehr zugänglich.

P: 16

EVP 14,50 €

2006 Malterdinger Spätburgunder Alte Reben

T: bis im Juli in neuen Fässern für Maleolaktik, seither in alten Fässern.

V: helles Granat, zarte Abrinner

N: Holztöne, dann dunkle Beeren und Kirsche

G: Kräuterwürze, Himbeere, Kirsche, noch ungestüm, Länge und mittleres Gewicht, lange nachklingende fruchtige Säure

P: 17

EVP 25,- €

Nun wurde ein zarter Maibock (geschmort bzw. rosa gebraten), begleitet u. a. von Polenta, serviert.

2006 Malterdinger Bienenberg Spätburgunder R

T: sehr alte Weinberge, älteste Pflanzung 1954, gelber Muschelkalk, Lößauflage

V: helleres Granat, zarte Abrinner

N: zartes Sahnehäubchen, Röstnoten, fein strukturierte rote Beeren bis Himbeeren, und auch etwas Kirsche

G: Wärme, frisch-säuerliche Fruchtstruktur, hintenrum Süße, recht lang, derzeit sicher nicht fertig.

P: 18

EVP 38,- €

2006 Bombacher Sommerhalde, Spätburgunder R

T: kalter Nachtwind vom Schwarzwald schafft hohe Temperaturunterschiede, Eisen im Boden

V: mittleres Granat, zarte Abrinner

N: sehr feine Kräuter- und Beerenstruktur, Erdbeeren, Himbeeren, Andeutung Praliné

G: feingewirkte rote Beeren, noch recht kräftige, aber nicht grobe Säure; Gewicht und Länge

P: potentiell 19

EVP 37,- €

2006 Hecklinger Schloßberg Spätburgunder R

T: Steillage 45 Grad, heller Muschelkalk

V: helles Granat, bläuliche Reflexe

N: feine Mineraltöne, Wiesensalbei und andere feine Kräuter, Himbeeren

G: Hohe Eleganz! Orangeat, Erdbeeren, Steinnoten, sehr lange; fein strukturiertes, würziges Rückaroma.

P: kommt an 19 heran

EVP 48,- €

2006 Wildenstein Spätburgunder R

T: Optimum in 10 – 15 Jahren

V: bläuliches Granat, zarte Abrinner

N: rundliche Walderbeeren, etwas Himbeeren, zarteste Hefenoten, etwas Schokolade

G: Rote Früchte und Beeren, Pflaumen, sehr lang, sehr fruchtiges Rückaroma

P: 19

EVP 66,- €

Ältere Jahrgänge sind teils noch ab Hof verfügbar; die Preisgestaltung errechnet sich mit 7 % Aufschlag p. a., mit Zinseszins; BH kalkuliert dabei 5 % Bankkosten, 2 % Eigengewinn.

2005 Bombacher Sommerhalde Spätburgunder R

T: strukturreicheres Jahr

V: samtiges dunkles Granat

N: reife Stachelbeeren, feinste, aber trotzdem nachhaltige Himbeeren

G: Struktur und Eleganz, Hauch Teer, reife Kirschen und Erdbeeren, Kräutertöne, auch im langen Abgang und Rückaroma..

P: 19

Für mich einer der größten Weine des Abends (wenn auch noch lange vom Trinkoptimum entfernt), könnte mit geringfügig anderem Charakter die selbe Größe wie der 2003er erreichen; die Mehrheit zog in diesem flight aber den 2004er vor

2004 Bombacher Sommerhalde Spätburgunder R

V: dunkles Samtgranat

N: zarte Erdbeertöne auf Mineralen, vielleicht doch etwas zaghafter als der 05er?

G: reife Frucht, für mich fehlt etwas die Struktur und auch der Abgang, mehr Creme als Dramatik oder Gliederung

P: 18

Die Lagenweine werden erst seit 2004 vinifiziert. Vorher gab es aus den alten Anpflanzungen Assemblagen aus den verschiedenen Lagen als Reserve.

2003 Spätburgunder R *Magnum*

T: 2003 war es schwierig, marmeladige, flache Weine zu vermeiden; Lese bei Huber bereits Anfang September!

V: leuchtendes Granat, dicke Abrinner

N: Fleisch, mediterrane Kräuter, reife Weichseln und Kirschen; wahrhaftige Erotik!

G: Wacholder, reife Pflaumen, Walderdbeeren, noch spürbarer Alkohol; Länge, Kräuter und Weichseln im langen Abgang und Rückaroma.

P: kommt an die Perfektion heran!! Himmlisch. Spätestens in 5 Jahren endgültig 20 Punkte

2002 Spätburgunder R

V: dunkles Granat

N: Erdbeeren, etwas Alkohol, Hauch Koniferen

G: feine rote Fruchttöne, gute Länge, noch merkliche Tannine

P: 18

2001 Spätburgunder R

V: mittleres Granat

N: Erdbeeren, Veilchen, spürbare Säure

G: feine Minerale, Weichseln, reife Kirschen; fein strukturierter, langer Abgang, herbale Rückaromen

P: gegen 19

2000 Spätburgunder R

V: Granat

N: Kaffee, Karamel, weniger Frucht, eher dominante, wenn auch durchaus feingliedrig wirkende Röstung

G: nicht sehr komplex, freundliche Frucht, gute Länge

P: 17,5

1990 Spätburgunder R

V: bräunliches Granat

N: Lakritze, Minze, Ricola, zarte Rauchtöne, Korinthen, Kompott von wilden Preiselbeeren, Blackcurrant.

G: die Würze aus den Nasantönen setzt sich anfangs fort, schlußendlich wirkt er aber doch etwas eckig, kann die Versprechungen des Aromas nicht ganz halten, aber immer noch sehr schöner Trinkgenuß – kommt besser in kleinen Schlucken!

P: Nase 20, Gaumen 18+

Der Chardonnay wird wegen seines Gehalts, seiner potentiellen Wucht nach dem Spätburgunder kredenzt.

2006 Hecklinger Schloßberg Chardonnay trocken

T: neue Barriques, 15 Monate auf Hefe

V: helles Strohgelb

N: keinerlei Holzdominanz, nur zarte Karamel- und Röstnoten, grüngelbe Früchte,

G: Grapefruit, Ringlotten, etwas Mango

P: 17,5

2006 Hecklinger Schloßberg Chardonnay trocken

T: neue Barriques, 15 Monate auf Hefe

V: helles Strohgelb, zarte Abrinner

N: Zitrustöne, Banane, Passionsfrucht

G: leicht seifige, parfümierte Terroirnoten, vollreife Kriecherl, Trockenmarlllen, Sultaninen. Dabei noch einige Würzkräuter (Estragon) im langen Abgang.

P: 19

Unser Gast sagt zwar, er sei kein Süßweinspezialist (nun, einige der besten roten Burgunder abseits der Côte d'Or zu machen ist auch kein Schmutz nicht!!☺), aber was wir zum köstlichen Dessert (aus Rhabarber, Vanille und Tonkabohnen) eingeschenkt bekommen, ist keinesfalls von schlechten Eltern:

2007 Mlterdinger Bienenberg Muskateller Kabinett

T: 85° Öchsle, kein wirklicher Süßwein, 45 g/l Restzucker; moussiert leicht – Moscato d'Asti als angegebenes, „locker“ erreichtes Vorbild; Vergärung im Drucktank. 7,5 % Alkohol.

V: hellstes Gelb

N: Almdudler, erinnert sehr an Asti, klarer Muskatellerton.

G: feinstperliges Bröseln, cremig, Mangosteen, Passionsfrucht

P: Frauenverführer, dem auch Männer viel abgewinnen können, 18 P

2007 Malterdinger Bienenberg Rheinriesling Auslese

T: nicht jedes Jahr möglich

V: hellgelb mit zartem Grüntich

N: karamelisierter Weinbergpflirsich, nasse Kalksteine, Hauch weißer Pfeffer.

G: Akazienhonig, Bananenchips, Karambolfrucht, Stachelbeeren; ziemlich lang, mit lebendiger, fein illustrierender Säure.

P: 19

Ein begeisternder Abend, zu dem nicht nur Bernhard Huber mit großartigen Weinen und seinen Kommentaren eines erfahrenen Meisters den naturgemäß größten Teil beisteuerte, sondern der durch die hervorragende Küche von Zehetners gutem alten, neuen Prielmayerhof aufs Erfreulichste abgerundet wurde.

Herzlichen Dank an Bernhard Huber, Franz Zehetner und seine Brigade, und last not least an Dieter Raml, der nach all der Vorbereitungsarbeit auch noch für eine reibungsfreie Abfolge der flights sorgte.

H. Huber