

FWP September 2010

Günter J. Müller: Weine von der Domäne und aus Bordeaux

Organisation: Andrea Krenner und WB Michael Schenkenfelder

Restaurant prielmayer's

Weinbau, Schilcher- und Sektproduktion, Weinhandel mit großem Import- und Exportumfang, schließlich nach Übernahme des Liechtenstein'schen Gutes in Deutschlandsberg die Umbenennung und Erweiterung vom traditionsreichen „Weinbau E. und M. Müller“ in die Domäne Müller www.domaene-mueller.com, seit



neuestem feines Geschäft und Weinbar in der Wiener Innenstadt – all das prägte (im lernenden wie im seit 1976 lenkenden Sinne) Günter Müller, der seit Jahrzehnten auch vielfältige und enge Verbindungen ins Bordelais hegt und pflegt. Er leitete diesen Abend mit Aktuellem aus seinem (außer der Steiermark) liebsten Weinbaugebiet ein; natürlich beleuchtete er zuerst die Ausnahmesituation des vergangenen Jahres:

2009 war im Bordelais ein absoluter Top-Jahrgang, mit hohem (bei manchen zu hohem) Alkohol, aber auch hoher Säure, was sehr lange Lagerfähigkeit garantieren sollte. Die Preistendenz bereitet aber den Gütern bereits Sorgen, denn es brechen mit dem derzeitigen Niveau viele wichtige und verlässliche Kunden weg.

Margaux hat die Menge reduziert, (1990 250.000 btl., 2009 150.000), um für sehr viel Geld sehr viel Qualität zu bieten; auch Montrose dürfte unter neuen Besitzern diesen Weg einschlagen (mit einer neuen Stufe zwischen Château und Dame). Andere arbeiten vielleicht weniger reell. Aber Herr Müller führte etliche Fälle an, in denen sehr reiche Geschäftsleute bzw.

Familien renommierte und wenige renommierte Weingüter übernommen haben, welche sie ohne Rücksicht auf Kosten an die Spitze führen wollen, ohne kurzfristig einen return on investment zu erwarten. Dieses Qualitätsstreben setzt erfreulicherweise nicht auf einen „parkerisierten Fettwein“, sondern versucht, zum Teil mit bizarr aufwendigen Mitteln (auf dutzenden ha per Bulldozer meterdicken Humus abtragen – wird an Gärtnereien verkauft – um die Neuanpflanzungen sehr karg auf Stein, Schotter und Sand wachsen zu lassen) das Terroir wieder in den Vordergrund zu bringen. Aber ob das früher so gern geübte Château-„Derschmecka“ der großen Weinkenner wiederkehren wird? Die Kellertechnik, welche früher für so manchen Produzenten charakteristische Fehltöne verursachte, wird immer besser und sauberer.

Vordergründig metierfremde (in Wirklichkeit aber über Manger und Großaktionäre tief in bordelaiser Scholle verwurzelte) Großunternehmen halten gewaltige Flaschenzahlen an Spitzenchâteaux als Vermögensreserve vor – man spricht von vielen Millionen Flaschen in so manchen unbekanntem Kellern klingender Firmennamen. Der Handel wird hauptsächlich von GB aus dominiert, und zwar hauptsächlich über Fonds, welche den Markt stark beeinflussen. Allerdings setzen diese derzeit alleine auf Asien, was natürlich das Wachsen und schließliche Platzen einer Blase für möglich erscheinen lässt.

Die Region beginnt dieser Tage (schon in der Vorwoche Weißweine in Graves) mit der Ernte 2010; es wird wohl erneut ein tolles Jahr, bei sehr trockenem Sommer aber wohl sehr alkoholisch.

Günter Müller stellte die Weine des Abends mit Liebe zum Detail und großem Wissen über involvierte Personen, Weinbau, Vinifikation und Jahrgangshistorie vor. Die im Folgenden beschriebenen Genüsse sind also nicht nur physisch, sondern auch durchaus geistig zu verstehen.

Mit einem Pfiff Reininghaus und/oder einem Glas Grauburgunder 2009 (gewachsen auf fast reinem Fels im alten Liechtenstein-Revier, große Mineralität und Finesse) begann dieser erfreuliche Abend, wozu wir an **Johann Aspalters** köstlichen (17 – 19 Punkte) amuse-gueules (crostini mit Tomatenpesto, krosse Oktopuswürfel auf verschiedenen Bohnen, Hirschtatart auf sautierten Eierschwammerl) gütlich taten.

DER WEIN

**DER WEIN is(s)t
KOST BAR &
PREIS WERT**

RIEMERGASSE 6
A - 1010 WIEN
TEL.: 01/368 52 15
OFFICE@DER-WEIN.AT
WWW.DER-WEIN.AT

Zu den folgenden großen Weißweinen wurde eine auf der Haut knusprig gebratene, im Fleisch aber sehr saftig zarte Seeforelle serviert, mit Gurkensüppchen und –salat; (18 Punkte).

2009 Der Sauvignon blanc "Gut am Ottenberg"

T: weltweit einziger Klongenart dieser Variation (243 – Château Ladoucette, seit 1991), da alle Bestände dieser Variante in Frankreich abgefroren sind

V: wasserhelles Gelb, die Abrinner zeigen beim sehr jugendlichen Wein noch Restmousseux

N: noch Reste der Hefe, relativ wenig Nase

G: mächtige Struktur, Frucht, diskretes Cassis, sehr lange

P: 18++



2007 Der Sauvignon blanc "Private Reserve"

T: wie oben, ganz leicht getoastete Fässer

V: wasserhelles, ein bisserl strohiges Gelb, dichte Abrinner

N: Espressotöne, Cassis, Heu

G: cremig, Holzvanilletöne, reife Stachelbeeren, Minze, Wärme, Fülle, große Länge mit fruchtigen Rückaromen

P: 19

2003 Kirwan, Margaux

T: 2003 war ein sehr heißes trockenes Jahr, "Ertragsbeschränkung" durch Hagel. Trotzdem ist Margaux immer etwas feingliedriger und charmanter als andere, neigt nicht zum blockbustertum.

V: Dunkelgranat, eher zarter Körper

N: schwarze Ribisel und dunkle Kirschen, Fleisch, etwas Mokka, diskretestes Leder,

G: leicht phenolischer Antrunk, kühl, fast etwas mineralisch, dabei aber saftige hellrote Kirschen, mittellang.

P: 17.5, jetzt schon sehr schön!



2005 Rauzan-Gassies, Margaux

V: bräunliches Granat, mittelkräftiger Körper

N: leicht alkoholisch, karamelunterlegte dunkle Kirschen, wirkt nicht ganz offen

G: noch deutliche Tannine, aber süß und saftig, auch hier Kirschentöne; könnte länger sein, aber steckt in der Entwicklung

P: 17 ++

2004 Canon-La Gaffelière, St-Emilion

V: dunkles Granat, extrem dichte Abrinner

N: ein bisserl Maggi-Fondor und Sojasauce, kapselig? Derzeit nicht so richtig offen. Später auch etwas Liebstöckel

G: sehr saftig, auch süß, noch aufruhend auf der Zunge, dunkelrote Beeren, derzeit mittellang

P: 18++

2005 Clos de L'Oratoire, St-Emilion

V: dunkleres Granat, mittelstarker Körper

N: Fleisch und schwarze Beeren, zarter Kräuterhintergrund (Liebstöckel, Thymian)

G: Saft und reife dunkle Kirschen, noch etwas adstringierend, jedoch mundfüllend und lange, sicher aber noch nicht ganz offen

P: -19 (die Mehrheit bevorzugt in diesem flight aber den Canon als klassischen St-Emilion)

2004 Gruaud-Larose, St-Julien

T: im Sommer wird mit Pferden mit der Egge durchgefahren und aufgelockert, damit die Extraktion aus dem Boden angeregt wird

V: Violettgranat, mittelkräftige Abrinner

N: Minze, Kirschen, reife rote Ribisel, Madagaskarpfeffer, feingliedrig und doch nachhaltig

G: kann (derzeit?) nicht ganz mit der Nase mithalten, aber grundsolide rotfruchtige Basis, etwas vordergründige Säure, insgesamt sehr saftig, lebendig und solide.

P: 18+

2006 Gruaud-Larose St-Julien

V: Violettgranat, zarte Abrinner

N: Madagaskarpfeffer, samtig, fruchtsaftig, Schlehe, noch ein bisserl Phenol

G: noch adstringierend, aber große rote Frucht, Brasiltabak, sehr lange und fast rotbeerig ausklingend

P: 19 Potenzial

Nun wurde der Hauptgang serviert – eine außerordentlich zarte und saftige geschmorte Gab am Rotweinjus, auf Hokkaidokürbispurée. (Punkte: 19+!)

2006 Riunterra Rot, Domäne Müller

T: neu – nur mehr Cabernet Sauvignon und Merlot (früher bis zu 5 Sorten), sehr ausgelesen; alles neues Holz, kaum Toasting, 27 Monate im Barrique, erst 3 Wochen auf Flasche

V: dunkles Violettgranat, mittelstarke Abrinner

N: etwas Rauch, darüber Süße, rote Beeren

G: noch etwas rauh, dabei aber recht schöne saftige rote Frucht, etwas dominante Säure

P: 17+

2007 Der Zweigelt Alte Reben Domäne Müller

T: sortenrein; 2007 sehr großzügiges Jahr, daher wurde zum Teil sehr ertragsreduziert, 10 % mikroviniifiziert (im offenen Barrique mit Temperaturführung)

V: Violett, zarte Abrinner

N: Zimt, rote Kirschen, Andeutung Kräuter und Vanille

G: kirschfruchtig, leichte Mandeltöne, mittellang

P: 17

2004 Montrose, St-Estèphe

V: Dunkelviolettgranat, sehr kräftige Abrinner

N: bissl Kohlstinkerl, tiefgründige dunkle Früchte

G: feine dunkelrote Beeren, mittellang, aber mitunter doch leicht kratzig, wohl noch warten; bissl bitter oder unreif?

P: 17 – 18?

2006 Montrose, St-Estèphe

V: Helleres Violettgranat, leichtere Abrinner

N: Kräuter, Kirschen, etwas Rauch

G: rotfruchtig, mittellang, fein

P: 18

2006 Calon Ségur, St-Estèphe

T: das Herz am Etikett soll das Herzblut symbolisieren, das die Familie Gasqueton seit 1894 in den Wein steckt; sehr terroirbetont, nur 30 %



neues Holz auch in besten Jahren

V: helles Violettgranat, kräftige Abrinner

N: Kirschen, Maggikraut, leichter Rauch, diskreter Mokka

G: saftig, noch merkliche Säure, fruchtig, Andeutung Vanille, mittellang

P: 18

2006 Lynch-Bages, Pauillac

V: dunkles Granat, sehr kräftiger Körper

N: Hauch Schweiß, dunkle reife Fruchttöne

G: saftig, guter Trinkfluß, rote Beeren, mittellang, eher feingliedriger Eindruck im ziemlich langen Abgang

P: 18+



2006 Léoville-Poyferré, St-Julien

V: dunkles Granat, dichte Abrinner

N: leichter Rauch auf Rumpflaumen, Fleisch

G: sehr dichte Frucht, Saft und Kraft, fast etwas Liköreindruck; Gewicht auf der Zunge, große Länge

P: 19

2006 Léoville-Barton, St-Julien

V: dunkles Granat, zarte Abrinner

N: Dunkle Cremeschokolade, Amarenakirschen, zarte Minerale

G: ein bisserl dick, aber süß, mittellang, Ausklang ein bisserl harmlos und dünn – eventuell eine Frage der derzeitigen Phase.

P: 18, aber wohl Potential für Höheres.

2006 Gazin, Pomerol

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: intensives Fleisch und Zwetschgenkompott mit Zimt- und Nelkenwürze, Vanille, Andeutung Heidelbeeren, grüner Paprika, minimal Kohlstinkerl

G: süße, tiefe, dunkelbeerige Töne, fast ein bisserl malzig, ohne in die Breite zu gehen, lange, würzig und üppig

P: 19+

2007 Hosanna, Pomerol

V: mittleres Granat, mittlerer Körper

N: ausgeprägte grüne Tannintöne, bissl Mokka

G: auch hier viel Grün, aber doch malzige Früchte drunter, Likörklang

P: 17+

2006 Rol Valentin, St-Emilion

V: sehr dunkles Granat, dichte Abrinner

N: rauchig-würzige saftige dunkle Fruchtnoten, mit etwas Zimt

G: fruchtig und feingliedrig, fast filigran, aber eher langer Abgang mit rotbeerigen Noten

P: 18++, sehr gutes PLV

2006 Figeac, St-Emilion

V: dunkles Violettgranat, mittlere Abrinner

N: Vanille, türkischer Tabak, reife dunkle Kirschen,

G: reife rote Früchte, Vanille, lang, mit Zwetschgenkompott, Nachklang
P: -19

2003 Figeac, St-Emilion

V: mittleres Granat, eher körperreich

N: sehr komplexes Bild mit hervorragender Würze von Sojasauce, Tabak, duftigen Kirschen und Andeutung Thymian

G: sehr süß, noch leicht adstringierend, aber sehr lange feinfruchtig anhaltend, mit Walderdbeer-, Himbeer-, Brombeer- und Zwetschgenanklängen

P: 19+++ (nicht nur für mich der Wein des Abends)

2003 Troplong Mondot, St-Emilion

T: der Humus wurde abgetragen, neue Merlotanpflanzung, dazu Wasserspeicher angelegt

V: dunkleres Granat, mittlerer Körper

N: Macchiawürze, dunkle Beeren, leichtes Phenol

G: extremer süßer Saft, säuregestützt trotz heißen Jahrganges, rund und samtig, noch Adstringenz, sehr lang

P: 19+



2006 La Fleur de Boüard, Lalande de Pomerol

V: dunkleres Grant, sehr dichte Abrinner

N: Amarenakirschen, Zwetschgenkompott, diskrete Nelkenwürze, Süße

G: sehr viel von der Nase auch am Gaumen, sehr lange, fein und trotzdem gewichtig, Klassiker

P: 19



Günter Müller konnte mit seiner Auswahl (die auch zu noch recht erfreulichen Preisen angeboten wird, bei Schenkenfelder zu bestellen!) auch den vielen „alten Bordeaux-Hasen“ rund um den Tisch das eine oder andere aha-(und oho-)Erlebnis liefern, und seine sachkundigen

Kommentare waren ein weiteres Plus des Abends. Dazu noch die großartige Küche des prielmayer's (aus der es zum Abrunden noch köstlichste Süßigkeiten gab) – das war ein richtig schöner Einstieg in die neue weinbrüderliche Saison!

Herzlichen Dank an alle Beteiligten!

H. Huber