

FWP April 2011

Schloß Halbturn

Organisation: Andrea Krenner und WB Ing. Georg Wolff
Restaurant Josef

Als Repräsentant und Präsentator dieses renommierten Gutes konnten wir **Dipl.-Ing. Markus Sieben** begrüßen; er ist aus Mainz gebürtig, aufgewachsen bei Heidelberg, studierte in Geisenheim und arbeitete in Südafrika, Ungarn und Deutschland. Aufgrund verwandtschaftlicher Beziehungen nach Südungarn kam es ihm durchaus gelegen, auf Vermittlung von Carlo Wolf Halbturn zuerst zu besuchen, und schließlich übernahm er gerne als Nachfolger Wolfs mit 1. September 2005 die Leitung der Weinproduktion, da er nicht nur ein beeindruckendes Gut, sondern auch ein hervorragendes internationales Team (u. a. Kellermeister: Francois-Xavier Gaboriaud) mit entsprechenden Erfahrungen und Verbindungen vorfand.



Seit 300 Jahren steht dieses Schloß (<http://www.schlosshalbturn.com>) im



– hm, Burgenland ist nicht ganz korrekt, man muß für gut 200 Jahre davon vom Komitat Ungarisch-Altenburg sprechen. Erbaut Lukas von Hildebrand als Gestüt und Jagdsitz und Zwischenstation für den Hof zwischen Wien und Budapest, stand es bis 1956 im Besitz eines Zweiges der Habsburger, ging dann als Erbe an die Familie Waldbott-Bassenheim und schließlich 2008 an die Grafen Koenigsegg-Aulendorf (aus Ravensburg am Bodensee). Carlo „Rungis Express/WeinArt/LandArt“ Wolf wurde

2001 zur Neugestaltung des Weingutes eingeladen, das heute 47 ha umfaßt; 41 davon wurden von Wolf neu angelegt; 40 ha sind zusammenhängendes Land! Der Rest befindet sich vor allem bei Jois, u. a. in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Gärten von Größen wie Josef Umathum. Die Weingärten wurden, nach ausführlichen Bodenstudien, sehr artisanal ausgelegt, teils wurde mit Pferdepflügung experimentiert (ein Vollbetrieb dieser Art hätte aber die Wiedererrichtung des Gestüts erforderlich gemacht...), und aufgrund von Konflikten über die Anlaufkosten vs. anfangs geringer Erträge trennten sich die Wege von Wolf und Halbturn – wobei DI Sieben aber den Weg von Wolf im wesentlichen weiterführt, mit einer biozertifizierten Landwirtschaft im Hintergrund (beim Wein sind einzelne Bereiche nicht zertifiziert, vor allem, um sich für schwierige Situationen einen Rettungsring zu sichern).



„Koenigsegg“ ist die gastronomische Linie, die Lagenweine und Grands Cuvées werden unter dem Namen Schloss Halbturn vermarktet; einige spezielle Kreszenzen, von denen es mitunter nur wenige Barriques gibt, werden über den Privatkundenkreis „Freunde von Schloss Halbturn“ vertrieben.

Begrüßung

Koenigsegg Brut Rosé 2007

T: Grundwein Zweigelt seignée, 5 h auf Maische; Vergärung im Weißweinkeller, nach 5 Monaten zur Fa. Szigeti, wo er klassisch zubereitet wird, 18 Mo auf Hefe.

V: Kupferrot, feine Perlage

N: schöne reife süße Erdbeernase, dahinter Minzfrische

G: trockener Antrunk, aber mit leichter Fruchtsüße hinten am Gaumen, auch hier wieder mit feinen Erdbeertönen

B: 16+
P: ca. 18 €

Serie 1

IMPÉRIAL weiß 2008

T: Chardonnay und Sauvignon blanc; der Chardonnay gärt teilweise spontan im Barrique, teilweise im Stahltank mit Säureabbau, jeweils nach Maischestandzeit, mit Bewahrung der Frucht. Cuviert, 9 Monate Holz, dann gefüllt.

V: leuchtendes Strohgelb, eher dünne Abrinner

N: frische, animierende grüne Stachelbeeren, Karambolfrucht, grüne Kräuter, zarte Minerale

G: etwas harmlos, aber angenehm frisch, nicht sehr gewichtig, mittellang

B: 16 – 17; wohl noch Zuwarten angesagt.

P: ca. 19 €

SCHLOSS HALBTURN Chardonnay 2008

T: länger als 9 Monate im Barrique; Batonnage

V: goldenes Strohgelb, relativ markanter Körper

N: Milchkaffee, gelbe Früchte

G: sehr charmant, Holz schon recht gut eingebaut, ziemlich gewichtig auf der Zunge, lang, aber noch lange nicht auf der Höhe, die er erreichen kann.

B: 18 Potenzial

P: 28

Dazu kam ein Frühlingstapas Turm mit knackigem **Weißem Spargel mit Lachs** (18 P), aromatischem Wiesenkräutersalat mit Garnele (18) und einer sehr cremigen und gerade richtig würzigen **Bärlauchcremesuppe mit Rohschinken** (19)

Das Traubenmaterial aus den 40 ha zusammenhängendem Grund und den 7 ha in Jois beim Kirchgarten, oberhalb der Umathum-Gründe (sowie kleinerer Mengen im Zukauf) wird sehr vorsichtig behandelt – schon beim Garten werden die Steigen mit den frisch geernteten Trauben im Kühl-LKW (6°C) gelagert, von dem wird beim Keller in einen 38-Tonner (4^{er}) umgeladen. Der Maischestand erfolgt immer unter sorgfältigen O₂-Ausschlußmaßnahmen wie CO₂ Lanze, Folienabdeckung etc.

Serie 2

SCHLOSS HALBTURN St. Laurent 2004

T: Anpflanzung von 2002, 14 – 15 Mo neues frz. Holz

V: Violettgranat, dicht Abrinner

N: Vanilletöne, leichte Kirsche, Hauch Mokka

G: Andeutung Bittermandel, etwas dünne Kirschfrucht, fruchtige Säure, mittellang

B: 16 – 17

P: ca. 55 €

SCHLOSS HALBTURN St. Laurent 2006

V: Violettgranat, kräftige Abrinner

N: fast mit Pinot verwechselbar – reife Erdbeeren, dunkle Kirschen, etwas Schokolade

G: reife, trockene, auch etwas austrocknende Kirschtöne, nicht allzu lange

B: 17 – 16

P: ca. 48 €

SCHLOSS HALBTURN St. Laurent 2007

V: aufgehelltes Granat, kräftige Abrinner

N: Zartbitterschokolade, leichte Himbeeren, diskret likörig, dunkle Tabaknoten

G: sehr würzig, frisch kirschfruchtig, relativ gewichtig auf der Zunge, auch ziemlich lange.

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

B: 17 mit Potenzial

P: ca. 42 €

Dazu wurde von der Servierbrigade unter der umsichtige Leitung von Herrn Erwin der Hauptgang gebracht: **Geschmorte Kalbsstelze mit Rotweinsauce, auf Risinabohnen-Kalbskopfragout** – für mich persönlich schwierig, fair zu beurteilen, da am Vortag beim Schwarz in Nöhagen wieder einmal den absolut perfekten Kalbsbraten/gefüllte Kalbsbrust genossen... da kann die Haxe an Zartheit nicht mit, aaaaber der Geschmack und die Kombination mit den feinen, winzigen, mit geschmolzenem Kalbskopf gebundenen Bohnen lassen keinerlei Wünsche offen: 19 P!

Die exklusive Automarke Koenigsegg, in Schweden beheimatet, gehört einem Cousin des Herren auf Halbturn. Manchmal steht besuchsweise solch ein supercar vor dem Schloß, aber Dienstwagenstatus hat die Marke trotzdem nicht...



Serie (3)

KOENIGSEGG Pinot Noir 2008

T: der gastronomische Wein aus gebrauchten Barriques, Anlage von 2003; Schraubverschluss

V: helles Rubingranat, recht kräftige Abrinner

N: leicht bitter unterlegte Walderdbeere, Hauch Blütenduft

G: auch etwas bitter, aber recht sympathische Frucht, eher frisch mittellang.

B: 16 – vernünftige gastronomische Qualität

P: 15 € Konsumentenpreis

SCHLOSS HALBTURN Pinot Noir 2006

T: am Jungenberg in Jois, der einzigen Terrassenanlage im Burgenland – übrigens obendrein ein schöner Picknickplatz - 0.8 und 1.2 ha; eine weitere Pinot Anlage, 1986 – 88 aus eigener Gärtnerei mit von den Eszterhazyschen Gärten stammenden Edelreisern am Wittmannshof (3 km vom Schloß) gepflanzt, von wo auch der Sensationswein/Falstaffsieger von 2002 kam, stellt eine Mischung aus verschiedenen, teils sehr alten Klonen dar.

V: Rubingranat, sehr dicke Abrinner

N: Üppig, dunkelrote Beeren, reife Himbeeren und Erdbeeren

G: sehr mundfüllend, für Burgunder außerordentlich üppig, ohne deswegen plump zu werden – sortentypische Frucht, Säure und Finesse sind durchaus vorhanden, zusammen mit ziemlich langem Abgang und würzigen Rückaromen.

B: 18

SCHLOSS HALBTURN Pinot Noir 2007

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: noch etwas hefig, oberhalb ein Alkoholspitzerl – nicht fertig!

G: wärmend, erdbeerig, Mineraltouch, lange, noch etwas warten – legt im Glas noch merklich zu, wird fruchtiger, dabei auch eleganter.

B: 18 ++

Serie (4)

KOENIGSEGG Blaufränkisch 2008

T: 75 % Zweit- und Drittbarrique. wurde heute dekantiert wegen seiner Jugend; Schraubverschluss.

V: Grantrot; feine, aber nachhaltige Abrinner

N: Buttergebratene Bananen, reife Himbeeren, Kräuterwürze

G: Fruchtsäure, einiges Tannin, hat noch einige Zukunft

B: 16++

SCHLOSS HALBTURN Blaufränkisch 2007

T: 100 % neues Barrique

V: dunkles Granat, eher zartere Abrinner

N: Vanille, schwarze Kirsche, etwas Lakritze

G: noch etwas vor Beginn der Trinkreife, sicher noch etwas dominierendes Holz, dabei deutliche Kirschtöne; in 2 Jahren wollen wir den nochmals probieren – Georg, bitte vormerken.!

B: 18++; Blaufränkisch im internationalen Stil, einmal was SEHR interessantes Anderes!

Der Blaufränkisch wird nur an den „Freundeskreis“ abgegeben

SCHLOSS HALBTURN Blaufränkisch 2008

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: noch sehr verschlossen, Barrique dominiert, wenig Kirsche

G: ebenso. warten, vielleicht auch in zwei, drei Jahren...

B: 18? oder mehr?



Serie (5)

KONIGSEGG Cuvée rot 2007

T: Zweigelt 50, Blaufränkisch 30, St. Laurent 20%; 70 % gebrauchtes Holz

V: Helles Granat, dicke Abrinner

N: Kardamom, Hauch Zimt, rote Ribisel, Zwetschgenkompott

G: kompletter, charmanter Wein, saftig-süffig, trinkfreudig, wunderbarer Speisenbegleiter und mehr; sehr kirschruchtig mit roten Ribiseln drüber

B: 17 chamant-fruchtiger Gastronomiker

IMPÉRIAL rot 2006

T: Blaufränkisch 40, Merlot 40, Cabernet Sauvignon 16, Cabernet franc 4%

V: bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: reife dunkle Kirschen, Hauch Mineralik, Lakritze, Hauch Minze und Zitronenschale

G: schwarze Schokolade, reife Weichseln, aber noch recht pelzige Zunge

B: 18++

IMPÉRIAL rot 2007

V: dunkles Granat, kräftige Abrinner

N: dunkle Schokolade, Weichseln, Vanille, leichte Rauchnoten

G: Wärmend, noch etwas aufräuhend, aber die Tannine sind durchaus feinkörnig und süß.

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

B: 18 ++

Serie (6)

SCHLOSS HALBTORN Cuvée Jungenberg 2006

T: Lage in Jois westlich des Zentrums, ein solitärer Hügel vor dem Leithagebirge

V: dunkles Granat, dichte, leicht farbige Abrinner, Cabernet franc $\frac{1}{3}$ und Merlot $\frac{2}{3}$

N: Dörrpflaumen, fast monumental, intensiver Likör

G: SÜSS, genügend Tannine für Leben und Würze, großes Gewicht auf der Zunge, mundfüllend, unendlich lange. Robert Parker wäre wohl auch entzückt – aber zu bekommen ist dieser Wein kaum...

B: 19++

SCHLOSS HALBTORN Cuvée Jungenberg 2007

V: blutrot leuchtender Granat, dicke Abrinner

N: zartes Leder, dabei auch Veilchen, Lakritze, heller Tabak, rote Beeren

G: gewichtig, laaaange auf der Zunge, wärmend

B: 19++

Abschluss

SCHLOSS HALBTORN Trockenbeerenauslese 2002

T: Chardonnay, Sauvignon blanc, Rheinriesling; Carlo Wolf wollte sich damals an der Mosel orientieren

V: die cognacgoldene Farbe erinnert an ältere Sauternes; zähe Abrinner

N: zarte Kräuteraromen über reifen Ringlotten, trotz der Fruchtintensität lassen sich klare Minerale finden

G: fett und fruchtig, dabei wunderbare Säure, Agrumennoten, mundauskleidend, extrem nachhaltig und lange, unendlicher Nachhall mit Trockenmarillen und trockenen Mangos, auch ein Hauch Marzipan.

B: 20!!!

Dazu ein aromatisches, perfekt mit Süße und Säure auf diesen Wein abgestimmtes **Gratin von Erdbeeren und Rhabarber** – wahrhaft ebenbürtig, also 20 Punkte!

Unser Gast, Herr DI Sieben, konnte uns mit seiner sympathischen und fachlich hochstehenden Präsentation das beeindruckende Bild eines ebenso jungen wie traditionsreichen Weingutes nahebringen, belegt anhand guter bis sensationeller Weine, wofür wir ihm und den Besitzern des Gutes herzlich danken und entsprechenden Beifall zollten. Ebenso herzlichen Dank unseren Organisatoren, Andrea Krenner und WB Ing. Georg Wolff und der Josef-Küche mit Rudi Grabner an der Spitze.

Schloß Halbtorn sollte man am Weinsektor nunmehr als einen der großen Fixsterne nicht nur des Burgenlandes, sondern ganz Österreichs betrachten, dessen Stärken jedenfalls beim Rotwein liegen, und dort nicht nur bei den schon legendären Pinots noirs.



Bild: Vizekomtur Richard Schmitt freut sich mit unserem Gast und einem zufriedenen Mitverkoster

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Und wenn man die website des Schlosses durchblättert, sieht man, daß der Begriff Kultur dort bei weitem nicht auf die hervorragenden Weine beschränkt ist, und auch nicht beim durch die oft bedrohlichen und zerstörerischen Zeitläufte geretteten Deckengemälde von Franz Anton Maulbertsch endet – kurz, Schloß Halbturn ist einen Besuch wert, und man wird von dort neben sehr guten Weinen auch schöne Erinnerungen mitbringen.

Helmut Huber