

FWP Dezember 2011

Ten Years After – Bordeaux 2001

Organisation: WB Ing. Georg Wolff, unterstützt von WB Richard Schmitt

Restaurant Josef

Alle Jahre wieder stellt Georg Wolff eine umfassende Bordeaux-Verkostung zusammen, um die unter Weinbrüdern heftige Nachfrage herrscht – unter anderem, weil man sicher sein kann, daß Georg mit seiner Erfahrung und seinem weiten Überblick eine hervorragende Auswahl trifft.

Das Motto „Ten Years After“, aus früheren Rockmusik-Zeiten wohlbekannt (damals allerdings mit Bezug auf das Ende der Wehrpflicht in GB), ist in der Welt des Rotweins jedenfalls ein sehr interessantes. Der kürzlich versandte Kundenbrief eines US Weinhändlers (www.bpwine.com) umschreibt das so: *„Ich denke, daß der Zeitpunkt von 10 Jahren nach der Ernte einen perfekten Überblick darüber erlaubt, wie sich der Wein entwickelt hat und gereift ist. Wir können dann anhand unserer persönlichen Vorlieben entscheiden, welche Weine man nun trinken sollte und welche besser noch etwas im Keller bleiben. Freilich gibt es da keine allgemeingültigen Antworten – kommt drauf an, ob wir Weine jünger, lebendiger bevorzugen, oder in weicheren, reiferen Schattierungen. Für diese Entscheidung sind jedenfalls 10 Jahre ein sehr guter Ausgangspunkt.“*

Nach dem Hype um 2000 war es um den auch recht guten folgenden Jahrgang etwas ruhiger, es gab auch 20 % weniger Menge, rive gauche und rive droite waren im wesentlichen auf gleichen Qualitätsniveau.

Die ersten Merlots wurden ab 20. September, Cabernets ab 1. Oktober geerntet. Allerdings gab es einige Probleme durch Regen in der Erntezeit, die aber zumindest jene Güter umgehen konnten, die mit der Ernte bis in den Oktober warteten. Es gibt meist kräftige Tannine und daher viel Depot. Botrytis spielte aufgrund der Feuchtigkeit eine Rolle, wurde aber weggespritzt.

Im Sauternes war schon am 24 September Lesebeginn; der Jahrgang gilt für diese Region als einer der besten aller Zeiten.

Zur Einstimmung und zum Aufwärmen der Geschmacksknospen gab es aber zunächst Klassiker aus der Wachau, wo das Jahr 2001 so aussah (www.oesterreichwein.at): *Auf einen milden und trockenen Winter folgte ein ebenso trockenes Frühjahr mit planmäßigem Austrieb der Reben. Nach einer fröhlichsommerlichen Periode im Mai und der problemlosen Blüte Mitte Juni sorgte ein kühler, regnerischer Juli für Niederschläge und Erholung der Pflanzen. Der August war heiß und sonnig, doch der September brachte eine anhaltende Regenperiode, die erst zu Monatsende von ebenso anhaltendem Schönwetter über den ganzen Oktober abgelöst wurde. Die Weißweine sind großteils von Sortentypizität und guter Säurestruktur, Fruchttiefe und Pikanz gekennzeichnet. Besonders gut präsentierte sich der Grüne Veltliner in seiner ganzen Bandbreite, aber auch die weiße Burgunderfamilie und die Sauvignons Blancs waren charakteristisch und rassig.*

Grüner Veltliner Ried Zwerithaler, Prager, Weissenkirchen, Wachau

V: dunkles Goldgelb, viel Körper

N: Minerale, gelbe Früchte,

G: tiefe Wärme und Würze, sehr trocken, noch genug Säure, um interessant zu sein. Langer, mineralischer Abgang.

B: 17 - 18

Grüner Veltliner Honivogl, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau

V: dunkles Goldgelb, mittlerer Körper

N: mineralische Frische, Ananas, Spuren von Minze und Anis

G: reife gelbe Früchte, Leben und Minerale, sehr mundauskleidend, lang

B: 19

Rudi Grabners Küche belieferte uns in gewohnter Weise zunächst mit einem **Tapas-Turm: Carpaccio vom Mastochsen** mit Ziegenfrischkäseravioli und Kürbiskern-Muskatblüten (sehr schöne Kombination des

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

mürben Fleisches mit dem würzigen Käse – 18), **Karamellisierter Gänseleberstrudel** mit Trauben-Orangenchutney (19), **Garnelentatäre** auf Rucola mit Tomaten-Chili-Paste (saftige und frische rohe Garnelen mit delikat scharfer Sauce dazu – 18)

Riesling Ried Steinertal, F X Pichler, Oberloiben, Dürnstein, Wachau

V: kräftiges Goldgelb, kräftiger Körper
N: Kork

Riesling Ried Schütt (Magnum), Emmerich Knoll, Unterloiben. Dürnstein, Wachau

V: mittleres Gold, zarter Körper
N: zartes, süßes Petrol, Weizen, Blütennoten
G: zarte gelbe Früchte, Minerale, mittellang, trinkfreudig
B: 17.5

Château Montrose, St-Estèphe

V: Granatrot mit violetter Reflex, wenig Wasserrand, kräftiger Körper
N: intensive Amarenaweichseln mit Marzipan, Anis, diskret Rauch
G: recht kühl, weniger sexy als die Nase, der Schluck bedeutet somit eine relative Enttäuschung, wenn auch auf recht anständigem Niveau.
B: -17



Château Trottevieille, St-Émilion

V: dunkles Granat mit Violettanteil, eher zarter Körper
N: Bratf und Rucola, Lakritzwürze, feines Leder, schließlich Amarenaweichseln
G: hier setzt sich die Qualität von der Nase auf den Gaumen weit überzeugender fort als beim Montrose – leichte Süße, noch recht deutliche, aber gut integrierte Tannine, recht schöner fruchtiger Abgang, mittellang
B: 17.5, 18 sind in 1 - 3 Jahren drin

Château Léoville Poyferré, St-Julien

V: Violetterubin mit braunem Unterton, sehr kräftiger Körper
N: Kräuter (Liebstöckl), Lakritze, rote Beeren, Fleisch
G: Tanningewürzte Zwetschgen, Chamoisleder, sehr lang, sehr schöne Rückaromen wie Nase
B: 19



Nun kam ein „auf Rotweintauglichkeit angelegter“ **gebratener Seeteufel** mit sautierten Sprossen auf Curcumasauce mit etwas Lardo: zart und saftig, die Würze kam genau auf das gewünschte Ziel hin, 18.5 P.

Château Gruaud-Larose, St-Julien

V: Granat, leichte Violettreflexe, sehr dichte Abrinner
N: eher leichter, Brennessel, Hauch Tran, deutlich Phenol & Lakritze
G: etwas rauhe Tannine, hinlänglich süß, Zunge pickt, wohl zu früh
B: 17 ?

Château Ducru-Beaucaillou Magnum, St-Julien

V: dunkles reintoniges Granat, wenig Wasserrand, zarter Körper

N: Tabak und Vanille, helles Fleisch

G: kirschiger Saft, feinkörnige Tannine, zarte appetitanregende Herbheit, sehr lange anhaltend, cremig

B: 19

Château Léoville Barton, St-Julien

V: helles Granat mit Violett, deutlicher Wasserrand, kräftige Abrinner

N: süße rote Früchte, Rauch und etwas Lakritze, Hauch Kräuter

G: recht frisch-saftig, süße Kirsche, feinkörnige Tannine, recht gut mundfüllend, trinkt sich schon recht schön, hat aber noch weiteres Potential.

B: 18

Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan

V: dunkles Granat mit deutlichen Violettreflexen, kräftige Abrinner

N: Weichsel, bissl Rauch bis Phenol, Fleisch, Minze dahinter

G: mit noch etlichem, aber süßen Tannin gewürzte rote und schwarze Beeren, auch Pflaumen, sehr süß, mundfüllend, lange, groß

B: 19++, in 5 Jahren auf 20?

Château Haut-Bailly Magnum, Pessac-Léognan

V: Violettgranat, mäßiger Wasserrand, eher zarter Körper

N: süße Lakritze über reifen Weichseln, Hauch Rindsuppe, leichter Rauch, Hauch Veilchenduft und Zwetschgenkompott zuletzt.

G: noch leichte, feine Tannine, schöner Zwetschgensaft, langer wärmender Abgang, immer noch mit Tanninwürze, noch bissl Potenzial

B: 18

P: kostet 20 % vom Mission...

Château Pape Clément, Pessac-Léognan

V: Violettgranat, etwas mehr Wasserrand, guter Körper

N: Anfänglich Shii-Take-Pilze, dann aber Lakritze, Weichseln, Rauch

G: leichtes Bitterl, dann Kirschen auf Mokka, kräftig und lang

B: trotz Fehlers noch 18

Braisiertes Rindsfilet mit Grammelpofesen, Merlotsauce (auch mit unseren Dekantierresten) und roten und weißen geschmorten Zwiebeln. Großartig! 19.5++

Château Sociando Mallet, Haut-Médoc

V: mittleres Granat, wenig Wasserrand, kräftige Abrinner

N: Lakritze und Rauch, vorübergehend leichte Kohlstinkerl, Kompott aus reifen Zwetschgen, feines Leder, Vanille und heller Tabak

G: saftig und mineralisch, kühl kirschfruchtig, mittellang

B: 18



Château Lynch-Bages, Pauillac

V: dunkles Granat, wenig Wasserrand, kräftiger Körper
 N: Lakritze und Rauch, feines Leder, Fleisch, dunkler Tabak
 G: feinkörnige Tannine, Zwetschgen im Saft, sehr lange und dabei tänzerisch
 B: 19

Château Mouton Rothschild, Pauillac

V: Violettgranat, mäßiger Wasserrand, kräftiger Körper
 N: saftige und kräftige Lakritze, Rauch, Weichseln, bissl Vanille
 G: noch bissl kantig; Substanz ist sehr viel da, jedoch noch nicht differenzierbar.
 B: 19 potentiell

Château Figiac Magnum, St-Émilion

V: Granatrot, wenig Wasserrand, dichte Abrinner
 N: süß und fast üppig, dunkle reife Kirschen und etwas Lakritze, leichte feine Ledertöne, Mokkahauch.
 G: perfekte Frucht und Süße, beste Balance zwischen Saft und Tanninen, dazwischen bissl Kaffee; sehr lange, mit perfekten fruchtigen und würzigen Rückaromen.
 B: kommt an die 20 heran

Château Pavie-Macquin, St-Émilion

V: Granat, mäßiger Wasserrand, zartere Abrinner
 N: etwas erdig-fleischig, solide, Phenol, Kanditen, süße Maroni
 G: ein bissl rauchig, saftige und süße Kompottkirschen, würzig und ein bisserl likörig
 B: 18.5

Château Latour à Pomerol, Pomerol

V: Granatrot, wenig Wasserrand, kräftige Abrinner
 N: Cox Orange, feine Lakritzwürze, Minerale? auch leise mollige Untertöne wie von eingelegten Erdbeeren, auch Blütennoten

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

G: reife eingelegte Erdbeeren, süß, aber trotzdem eher feingliedrig, genügend Säure für schöne Lebendigkeit, etwas Malz, sehr mundfüllend und lang
 B: 18.5 - 19

Château Le Gay Magnum, Pomerol

V: Granat mit leichten Violettreflexen, mäßiger Wasserrand, mittlere Abrinner
 N: Rauch, etwas Phenol, Macchia, süße rote Beeren, aber darüber auch Vanillecrème
 G: roter Beerensaft, mäßig süß, wird aber im Abgang deutlich süßer und schwerer, schlußendlich sehr erwachsen
 B: 18.5

Zwei Rotweine hat Georg inkludiert (und gespendet), obwohl (oder weil) er sie noch nicht kannte, und „weil es sowieso schöner ist, sie in einer größeren Runde von Weinerfahrenen zu probieren und zu besprechen“. Herzlichen Dank dafür!

Diese beiden „Extras“ waren zum einen das Produkt aus einem winzigen Garagenweingut, man könnte fast schon sagen Hundshüttenweingut, das erste seit den späten 1990ern am Markt ist, nämlich

Château Gracia, St-Émilion

V: Violettgranat, wenig Wasserrand, sehr viel Körper
 N: Lakritze und süße schwarze Beeren, heller Tabak, bissl Rauch
 G: sehr schöne Struktur, reife dunkelrote Frucht, Kompottwürze, sehr süß, vielleicht ein bissl mehr Gewicht wäre schön
 B: 18.5

... und dazu ein Nobelpirat:

Monte Bello Magnum, Ridge, Cupertino, Sta. Clara County, CA

V: Rubinrot, wenig Rand, kräftiger Körper
 N: elegante Würze aus Lakritze, Tinte und Brombeeren, mit hellem türkischen Tabak
 G: große Tanninstruktur mit Finesse, Salz, getrocknete Feigen, Kirschen, unendlicher Wohlklang, sehr lange
 B: 19.5 - 20

Kletzenstrudel mit Birnenschaum und Walnußeis: eine genau durchkomponierte und perfekt ausgewogene Symphonie von Säure und Süße, Biß und Crème, Würze und Milde – 20 Punkte.

Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes

V: feuriges Cognac-Orange, sehr dichter Körper
 N: Jodton, helle Rosinen, Dörrmarillen, Rohrzucker, Hauch Rosenwasser
 G: zarte Süße, feine Struktur, etwas Zimt, Orangeat, sehr cremig und mundfüllend
 B: 19+

Château Rieussec, Sauternes

V: Goldorange, kräftiger Körper
 N: kandierte Agrumen, Vanille, getrocknete Marillen, leicht medizinisch
 G: abgerundet ohne eine Spur Langeweile, sehr schöne helle Malztöne, Trockenfruchtwürze, sehr cremig und lang, Agrumen auch im Rückaroma
 B: - 20



Dem Bordelais wird in den letzten Jahren eine Tendenz zu „parkerisierten Fettweinen“, gemachter (früher und beliebiger) Zugänglichkeit und Verlust an Charakter vorgeworfen. Davon war an diesem Abend herzlich wenig zu bemerken – mehr als die Hälfte der Weine war in ihrem 10. Jahr noch nicht am Optimum, läßt also klassisch bordelaisische Langlebigkeit erwarten; zuckersüße Anbiederung, Marmeladigkeit bzw. langweilige Breite waren schon gar nicht zu finden, höchstens da und dort eine stärkere Fruchtbetonung als früher üblich, was aber auch besserer und



Inq. Georg Wolff, Rudolf Grabner, Günter W. Hager (v. l. n. r.)

saubererer Kellerarbeit zuzuschreiben sein könnte. Es liegt natürlich auch an Georg Wolfs Kennerschaft, daß er in seiner Auswahl bezüglich Anbiederung „verdächtige“ Châteaux außen vor ließ; andererseits bot der Abend aber einen guten Querschnitt durch eine obere Weinklasse, die für verlässliche Qualität und großteils noch vernünftig gebliebene Preise steht, also tatsächlich auch von den wirklich am Wein Interessierten gekauft wird und daher für uns Weinbrüder sehr informativ war.

Dazu ein traumhaftes Menu, unter der Regie von Rudi Grabner in der Küche des „Josef“ gezaubert, trotz heftigen Betriebes im gesamten Lokal mit zahlreichen Weihnachtsfeiern, die Küche und Service (für uns zuständig Herr Erwin, bei dem auch große Weine in guten Händen sind, *siehe rechts*) sicher bis an die Grenze des Möglichen belasteten, was sie sich aber nicht anmerken ließen: ein ausgesprochen würdiger Abschluß des Verkostungsjahres.

Herzlichen Dank an Georg Wolff für seine Weinauswahl (sowie an Säckelwart Walter Fuchsel für sein Verständnis für eine freundliche Preisgestaltung der Verkostung) und an Günther W. Hager dafür, daß er uns trotz intensivster Nachfrage nach seinem Lokal so viel Platz einräumt, daß die Verkostung absolut perfekt ablaufen kann,

Helmut Huber

