

*FWP Februar 2013*

# Riesling 2006: Wachau und Umgebung

mit den WBB Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger und Dr. Josef Krenner  
sowie Andrea Krenner

*Restaurant Josef*

Die Berichte überschlugen sich damals: „Beste österreichische Rieslinge aller Zeiten“ hieß es über diesen Jahrgang, bei Rene Gabriel gab es jede Menge an 19- und 20-Punkte-Urteilen, Peter Moser vergab reichlich hohe 90er. Komtur Willi Schützenberger gab uns mit einer sehr generösen Spende aus seinem Keller Gelegenheit, diese Lobeshymnen zu überprüfen. Leider war er durch eine dringende familiäre Verpflichtung verhindert, diese Weinprobe selbst zu leiten (und seine Weine mit zu genießen), und mußte sich als Vorsitzender von WB Josef Krenner vertreten lassen.

Wie sah dieses Jahr aus? Strenger Winter mit viel Schnee, im Juli große Regenmengen, ab August viel Sonne 2006, die Konzentration und Reife brachte, ohne die Säure zu sehr abzubauen; so wurde dieser Jahrgang noch opulenter als der ebenfalls sehr gute JG 2007...

**2011 Gelber Muskateller, Vorspannhof Mayr, Droß, Krems**

V: sehr helles Grüngelb, zarter Körper

N: Säuerlich-frisch, Blütennoten, kühle Minerale

G: zarte Muskatellerwürze, auch hier frisch, die Säure aber keineswegs dominant, sondern nur für Leben und Finesse sorgend, relativ lange mit feinen Mineral- und Blütennoten

B: 17; feiner Wein zum „Aufwärmen“



**2006 Riesling Kremser Pfaffenberg Reserve, Metternich und Salomon, Stein, Krems**

V: mittleres Goldgelb, viel Körper

N: Mango, Gebirgswasser, Honigtomaten, grüner Tee, Weißbrotrinde

G: zarte Honignoten, leichter Pelz auf der Zunge, gelbe Früchte, diskretes Bitterl, mittellang

B: 17.5

**2006 Riesling Achleiten Smaragd, WG Prager, Weissenkirchen, Wachau**

V: mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Vanillezucker, Gebirgsbach, Bratl

G: abgerundete gelbe Früchte, würzende Säure, delikate, mittellang

B: 18 verliert dann im Glas leicht

**2012 Riesling Steinriegl Federspiel, WG Prager, Weissenkirchen, Wachau**

T: "Vorserie"

V: helles Grüngelb, relativ kräftiger Körper

N: Aceton, Limettenschale, Teakholz, bissl Minerale und Säure

G: saftig-süffig, mittellang, frische, aber nicht hervorstechende Säure

*Die Punkte (von 20, beim Essen wie den Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*

begleitete eine mollige **Wachtelbrust auf Rahmkraut** (18 P), **Thunfischcarpaccio mit schwarzen Linsen und Hanföl** (17.5), sehr gut abgerundetes **Sulzerl vom Selchschof mit Jungzwiebeln** (17.5)

**2006 Riesling Loibenberg Smaragd, Emmerich Knoll**, Unterloiben, Wachau

V: sattes Goldgelb, guter Körper

N: mineralumspielte reife gelbe Pfirsiche, Hauch Gewürznelken; bissel Botrytiswürze?

G: satt, gelbfruchtig, wärmend, mundauskleidend, strukturiert, sehr lange

B: 19+

**2006 Riesling Loibner Berg, Smaragd (Magnum), F. X. Pichler**, Oberloiben, Wachau

V: helleres Goldgelb, mittlerer Körper

N: Gebirgsbach, reife Stachelbeeren, Estragon, später Veilchennoten

G: mehr Frische und zarte strukturierte Säure, saftig, fruchtig, lange, ein bissl weniger mollig als der Knoll

B: 19+

alle Wege vom Berg von Loiben (auch Altzingers LB pflegt ja nicht zu enttäuschen) führen nach Rom...

Knusprige Haut, das Fleisch glasig-saftig: gebratener **Wolfsbarsch auf Paprikapolenta**, 18.5 P

**2006 Riesling Hochrain Smaragd, Franz Hirtzberger**, Spitz, Wachau

T: gehört zur Axpoin, fast dem südwestlichster Punkt der Wachau, ab dem der Weinbau anfängt...

V: mittleres Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Marille und Haselnuß, nicht viel Minerale

G: etwas alkoholisch, bissel Pomelo, nicht sehr lang

B: 18 potenziell – womöglich mehr Zeit und Luft hilfreich?

**2006 Riesling Schütt Smaragd, Emmerich Knoll**, Unterloiben, Wachau

V: mittleres Goldgelb, mittlerer Körper

N: mollig, fast karamelig, reife Mangos und andere Exoten

G: sehr blumig, saftig, reife gelbe Früchte, bissel Nelkenwürze, lang und sanft

B: 19

**2006 Riesling Vinothekfüllung, Emmerich Knoll**, Unterloiben, Wachau

T: Knoll vergärt im Faß, erst dann kommt der Wein in Stahl – im Gegensatz zu allen anderen großen Wachauer Winzern, bei denen Stahl am Beginn der Weinbereitungskaskade steht; die Vinothekfüllung stammt wahrscheinlich überwiegend vom Loibenberg

V: sattes Goldgelb, molliger Körper

N: Paprika, reife gelbe Früchte, eher nicht exotisch, aber auch Vanille

G: sehr süffig-saftig, graziös, wärmend, ewig im Mund bleibend, reife exotische Früchte mit roten Pfefferbeeren, wollüstig und sinnlich

B: an die 20!!

**2006 Riesling Zöbinger Heiligenstein Lyra, Willy Bründlmayer**, Langenlois, Kamptal

T: Sandstein – mitten in der Urgesteinsgegend...

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Stachelbeeren, Veilchen

G: zart und klar definiert, elegant, wirkt leicht und doch lange, strukturiert

B: 19

**2006 Riesling Privat, WG Nigl, Senftenberg, Kremstal**

V: helleres Goldgelb, mittlerer Körper

N: Forelle blau und braune Butter, Gebirgswasser, Hauch Vanille

G: sehr jugendlich, am Gaumen zwar fein, ein bissl süß, nicht allzuviel Struktur, aber sehr feine Säure, mittellang

B: 18, weil noch Zukunft drin ist

**2006 Riesling Klaus Smaragd, WG Prager, Weissenkirchen, Wachau**

T: 14.5 % Alkohol

V: kräftiges Goldgelb, mittlerer Körper

N: etwas Rosmarin, reife gelbe Stachelbeeren, Minerale, Ballistol

G: sehr feine reife gelbe Frucht, beachtliche, gut eingebaute Säure, recht lange, aber noch lange nicht am Ende der Fahnenstange...

B: 19+

**2006 Riesling Singerriedel Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau**

V: dunkles Goldgelb, dichter Körper

N: Briocherinde, Honig, Blumenwiese, reife gelbe Pfirsiche, zum Schluß ein Hauch Vanille und Karamel, garniert mit Estragon, Nelken und Zimt

G: süße reife Pfirsiche, mollig; leichte, aber nur animierende und appetitanregende Bitterkeit, mehr reife gelbe Früchte, sehr mundauskleidend, ewig lange...

B: 19.5

Gott mag in Frankreich leben – aber ab und zu macht er gerne auch Urlaub in der Wachau...

**2006 Riesling Dürnsteiner Kellerberg Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau**

V: leuchtendes Goldgelb, kräftiger Körper

N: fast pralinèhafte Süße, Hauch Nougat, traubig, Thymian, bissl Rauch

G: wunderbar strukturiert, feinziselierte Struktur mit Honig, schwarzem Pfeffer, Marillen und Pfirsich, hört nicht mehr auf...

B: 20

**2006 Riesling Wachstum Bodenstein Smaragd, WG Prager, Weissenkirchen, Wachau**

V: mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Akazienhonig, Karamel, zerlassene Butter, reife Kriecherl

G: Reife gelbe Früchte, Kräuterwürze, Struktur, Gewicht auf der Zunge, lange, dabei kühl und allerhand Minerale

B: 19.5

**2006 Riesling Hochheimer Hölle, Franz Künstler, Hochheim, Rheingau**

V: orange-goldiges Gelb, mittlerer Körper

N: reifer weißer Pfirsich, große Würze, Aranzini, Zimt, Melisse, Hauch Terpentin/Koniferenharz

G: fällt ab gegen die Nase, bisserl Sulfonamide, Hauch Orangeat, beißt nicht so richtig an...

Ganz ohne Bordeaux gehts aber natürlich auch nicht: und so spendete Willi auch zwei feingliedrig-elegante Vertreter aus Saint-Julien, beide aus 1998: **Château Léoville Barton**, 2<sup>ème</sup> Cru Classée, und dessen Nachbar **Léoville-Poyferre**, ebenso ein 2<sup>ème</sup>.

offener **Apfelstrudel mit Mandeln und Schokoladeeis**, 19 P

*Die Punkte (von 20, beim Essen wie den Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*

**2006 Riesling Pfaffenberg Auslese, Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau**

V: sattes Goldgelb mit Kupferreflexen, dichter Körper,

N: reife Banane oder sogar Schokobanane (Heindl, nicht Casali!), reife Stachelbeeren, minimal Rauch

G: Crème und Molligkeit, Zimt und Kräuter, reife gelbe Früchte, unendlich lange im Mund, dabei fein strukturiert, delikater, feinziselierte Struktur; sehr lange und warm-krauterig im Abgang

B: 20

**2007 Rheinriesling Unendlich, F. X. Pichler, Unterloiben, Wachau**

V: sattes schon fast oranges Goldgelb, mittlerer Körper

N: intensive Würze mit Bergamotten, reife gelbe Früchte, Nougat, bissl Rauch

G: reife süße gelbe Früchte, nicht sehr exotisch, aber saftig und reif und sehr nachhaltig.

B: 20



Es ist sehr bedauerlich, daß der Komtur nicht diese überwältigende Auswahl mit uns genießen hat können, die er uns aus seinem Keller quasi als verspätetes Weihnachtsgeschenk beschert hat (in der Runde waren Kommentare zu hören wie „stairway to heaven – oberste Stufe!“); soll man dazu „Weltklasse“ sagen oder gar so unverschämt sein, daß man solche Weine einfach „Wachauklasse“ nennt?

Andreas Atzelsberger war diesmal (wie schon im September bei der Burgunderprobe) in der Küche für uns zuständig und vertrat Rudi Grabner mit Können und mit Gespür für die richtige Begleitung zu diesen großartigen Weinen. Das Service (inclusive der Weinvorbereitung) lag wieder in den verlässlichen Händen von Herrn Erwin.

Die nächsten vielversprechenden Abende stehen schon auf dem Programm...

In Vorfreude

Helmut Huber