

*FWP März 2013*

## Weingut Pöckl, Mönchhof

René Pöckl mit WB Günter W. Hager und Andrea Krenner

*Restaurant Josef*

Die Gemeinde Mönchhof wurde 1217 von Zisterziensern vom Stift Heiligenkreuz gegründet, die (aus dem Burgund) auch das Wissen um den Weinbau mitbrachten. Mönchhof liegt nordöstlich des Sees im Bezirk Neusiedl, zwischen Gols und Halbturn, und weist ca. 2.300 Einwohner auf, die zu einem hohen Prozentsatz mit dem Weinbau zu tun haben.

Das 1910 vom Urgroßvater Albert gegründete Weingut Pöckl ist trotz inzwischen der erreichten Größe von 40 ha immer noch ein Familienbetrieb, auch wenn es Angestellte gibt – René Pöckl (RP) überwacht persönlich Weingärten und Keller, er kennt jedes Faß und weiß, wie sich der Wein darin entwickelt. Pöckl verfügt über 40 ha Weingärten; laufend erfolgt Lagenbereinigung, hin zu hohen Qualitäten. Dabei möchte er keine auswärts gelegene Rieden besitzen, nicht am Leithagebirge, nicht in Ungarn – alles soll in 15 Minuten Umkreis liegen.

Der früh verstorbene Vater von RP, Josef, entschloß sich 1986, das Gut auf Rotwein zu spezialisieren, verdeutlicht auch im bekannten rot/schwarzen Pöckl-Etikett. Der Bestand umfaßt heute ca. 70 % Zweigelt, eher wenig Blaufränkisch, aber einen steigenden Anteil von Cabernet Sauvignon und Merlot, weil RP darin eine gute Zukunft sieht; ein Grund dafür liegt in der örtlichen Bodenzusammensetzung: wenig reifungsverzögernder Kalk, viel strukturgebendes Eisen – gute Voraussetzungen für Rebsorten, die anderswo eher Enttäuschung hervorgerufen haben und wieder ausgehackt werden. Sicher aber auch eine Frage persönlicher Fähigkeiten, Erfahrung und Interessen.

Seit 1994 verwendet Pöckl keine Reinzuchthefen, keine Enzyme, keine sonstigen Zusätze wie Säuren, hat auch die Konzentratormode nicht mitgemacht. Als man mit Ertragsreduktion begann, hat RPs Großmutter die abgeschnittenen Trauben noch vergraben, damit diese Sünd' niemand sehen kann, auch der liebe Gott nicht...

Man arbeitet nahe an Biodynamik, aber ohne Dogma. Es gibt in den Gärten z. B. Naturbegrünung bis zur Traubenhöhe als „Klimaregulator“; heiße Jahre hat es auch schon früher gegeben, man weiß damit umzugehen. Schon im Weingarten wird an der Traube selektiert, dann im Keller gerebelt, dann über den Sortiertisch, dann Gebläse zum Aussortieren von zu kleinen Beeren und Marienkäfern...

Im Keller: klassische 225 l Barriques, keine 300er – hält RP für den Stil des Hauses nicht sinnvoll

Und überhaupt: „Der Pöckl macht alles anders als der Nachbar“. Wie gut er damit fährt, werden wir heute sehen.

Markt überwiegend (ganz) Österreich; der Export erfolgt (neuerdings in größerem Ausmaß nach) China; schon länger in die Schweiz, nach Deutschland und an die Ostküste der USA, macht etwa 30 % der Produktion aus.

Gute Idee zu Beginn als Gruß aus der Küche: ein getoastetes dünnes dunkles **Brotscheiberl** und warmes **Rindsmark** drauf ... eine gute Unterlage für guten Alkohol!

### 2011 Chardonnay

T: seit 2007 doch wieder auch ein bissl Weißer, untergeordnet – 4 Fässer von 2.500 im Keller sind Chardonnay, steht auf von eingegangenem Biobetrieb zugekauftem Grund. Kein Säureabbau, um hohen Extrakt und 14 % Alkohol zu komplementieren. Holz: 50 % neu, 50 % in Zweitverwendung.

V: helles Goldgelb, zarter Körper

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



N: heller Tabak, Holzvanille, dahinter deutlicher Gebirgsbachtöne – Minerale!

G: deutliche Säure, Holz noch recht im Vordergrund, Gewicht ist vorhanden.

B: 15 – 16, warten (ob sich die Säure noch einbaut und das Holz auf eine würzende Ebene zurücknimmt); vorerst aber ein recht netter Begleiter zu den Tapas:

**Bärlauchsupperl** mit **Garnelenspieß** 17, **Gebackenes Wachtelei** (!!das winzige Ei, außen perfekt knusprig, innen perfekt cremiger Dotter!! Respekt alleine schon für die Küchentechnik!) **auf Gemüsemayonnaise** (18+), **Jungstier-Tatare** auf **schwarzem Olivenpesto** (17)



Die Rotweine kommen in Vierer-Flights, serviert in Gabriel-Gläsern (Maschine)

### 2000 Rosso e Nero

T: hauptsächlich Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, manchmal Blaufränkisch

V: Rubingranat, mittlerer Körper

N: braune Butter, Kirschen, bisserl Joghurt

G: sanfte nelkenwürzige rote Frucht, mittellang

B: 17, für den Anspruch als gastronomischer Wein hat er sich beachtlich gut gehalten!

### 2003 Rosso e Nero

V: Granat mit zarten violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: leicht likörige rote reife Früchte, Hauch Lakritze, minimaler Veilchenton

G: himbeerige frische Frucht, leicht pelzige Zunge, mittellang, recht saftiger Abgang

B: 17+

### 2007 Rosso e Nero

V: Violettgranat, dichte farbige (!) Abrinner

N: reife dunkle Kirschen, Hauch Bittermandel, Hauch Banane, rote Ribisel, dunkle Schokolade

G: sehr saftiger Rot- und Schwarzbeerenton, Struktur und Rückgrat, eher länger

B: 17.5

### 2010 Rosso e Nero

V: vorwiegend violett, dichtfarbiger Körper

N: schwarze Beeren, Rauch, bisserl Praliné

G: süße Tannine, reife Weichseln

B: 17+++

dazu exakt knusprig/glasig gegarter **Zander** auf perfekt bißfestem **Bärlauchrisotto** mit **grünem Spargel** 19!!



### 2000 Admiral

T: ⅔ Zweigelt, Rest in wechselnden Anteilen Cabernet Sauvignon und Merlot; 100 % neues Holz. Ist kein Lagenwein, weil er aus je nach Jahr und Klima besten Lagen genommen wird. Der Name des Weins kommt nicht von der Marine (oder vom Château Beychevelle... obwohl RP im Bordelais schon einen Maßstab sieht), sondern vom prächtig schwarz/orange/weiß/hellblau gezeichneten Edelfalter *vanessa atalanta*; allerdings ist dieser ein Weinbergschädling, sticht reife Trauben an – den Zweigelt mag er am liebsten.

V: dunkles Granat, sehr dichter Körper

N; duftige Kombination aus roten und schwarzen Beeren, feinem Leder, zarte Kräuternoten

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

G: schlank und gleichzeitig würzig reif, trockene Feigen, Weichseln, süß; fast tänzerischer Abgang, nicht sehr gewichtig, aber ebenso fein wie nachhaltig

B: 18 und hält wohl noch etwas!

### 2003 Admiral

V: dunkles Granat, dichte Abrinner

N: monumentale Nase, Bratltöne, rote Beeren, Lakritze, getrocknete sehr reife Zwetschgen

G: süß, saftig und strukturiert, Marzipan, Zwetschgen, immer noch feinkörniges Tannin, recht mundfüllend, ziemlich lange

B: 18,5

### 2007 Admiral

V: Violettgranat, dichter Körper

N: Bittermandel, Veilchen, Edelholz, Lakritze, Hauch Nougat

G: auch hier leichter Mandelton, sehr saftig, genießbares integriertes Tannin, rotbeerig; saftiger, ziemlich langer Abgang

B: 18+++

### 2010 Admiral

V: Violettgranat mit schwarzen Reflexen, sehr dichter, farbiger Körper

N: Kamille, Lavendelseife, reife Kirschen, Rosinen

G: in Antrunk ein bisserl Weihrauch, recht pelzige Zunge, sehr mundfüllend, aber noch verschlossen

B: 18+++

**Geschmorte Lammkeule mit Rotweinsafterl**  
– perfekt weiches Fleisch, trotzdem mit Biß.  
Dazu cremige Polenta, hervorragend: 19 P!!!



### 2000 Rêve de Jeunesse

T: der Wein von Klein-René ☺. Und das kam so: mit 15 konnte er sich noch absolut nicht vorstellen, Winzer zu werden – aber mit 17 hatte er schon seine erste eingetragene Firma und war jüngster Winzer Österreichs, denn sein Vater hatte ihm zwei Parzellen (die ersten Hanglagen des Betriebes) geschenkt, wovon RP eine mit Syrah, die andere mit Zweigelt bepflanzte. Syrah war damals aber nicht als Edelsorte zulässig, und so schrieb er anfangs sein Alter statt des Erntejahres aufs Etikett – „17“ war der erste Jahrgang beschriftet, und mit dem Namen, der „Traum der Jugend“ bedeutet. Das finanzielle Risiko trug freilich noch der Vater, doch trug er nicht schwer daran: René war mit seinem „Rêve de Jeunesse 17“ mit 18 Jahren Falstaffsieger; jüngster Falstaffsieger, natürlich.

Der Wein enthält heute Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, wenig Zweigelt (10 – 20 %), 2000 (inzwischen war Syrah als Sorte in Ö zugelassen) waren es noch ursprüngliche 50 % ZW und 50 % SY.

Produktion: 8 – 14 Fässer pro Jahr, 300 Flaschen pro Faß, also eher ein Garagenwein.

V: mittleres leicht violettes Granat, kräftiger Körper

N: deutlich Lakritze, Hauch Kräuter, reife Weichseln

G: wärmend, würzig, reife rote Beeren, ziemlich lang, dabei feingliedrig bleibend, irgendwie burgundisch

B: 19

### 2003 Rêve de Jeunesse

V: dunkles Granat, violette Reflexe

N: schwarze Ribisel, Rauch, reife Weichseln, Liebstöckl

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

G: reifer, dunkelbeeriger Saft, aber Aromatik nicht ganz so komplex und tiefgründig wie die Nase

B: 18

### 2007 Rêve de Jeunesse

V: schwarze Reflexe in Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze und Rauch, schwarze Beeren und reife Weichseln,

G: schwarze Beeren, fruchtige Säure, Gewicht, aber doch verschlossen

B: kann 19 erreichen

### 2010 Rêve de Jeunesse

T: Die Zusammensetzung hat sich doch um einiges gewandelt – 10 % Syrah, 10 % Zweigelt, 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

V: dunkelviolet, dichter Körper

N: rotfruchtig, heller Tabak, rote Ribisel

G: sehr feine reife rote Beeren, ziemlich lang, feine Tannine

B: 19 wird sicher erreicht, vielleicht sogar überschritten

Der letzte „rote“ flight setzt sich aus grundsätzlich verschiedenen Weinen zusammen. Also bleibt als einzige Gemeinsamkeit die Qualität. Und die ist auch hier hoch...

### 2000 Mystique

Welche Sorten?

Hat noch nie jemand außerhalb der Familie Pöckl erfahren.

Warum dieser Wein?

Man versucht, das Beste aus einer guten Ernte herauszuholen, ähnlich Konstrukteuren in der Formel 1.

Welche Trauben erntet man dazu?

Tja – das sag ich Ihnen nicht. Man beobachtet den Versuch.

Versuch – mit welchen Sorten?

No way.

Wenn man vom Experimentalwein so viele Flaschen hat, daß man eine Kleinigkeit erübrigen kann, dann verkauft man einige. Einige wenige. Einige ganz wenige.

Aber WAS drin ist, geht niemand was an.

Mystisch eben.

WIEs drin aussieht, können wir aber jetzt gerne probieren!

V: Granat mit violetten Reflexen, gewaltiger Körper

N: rote reife Beeren, Lakritze, leichte Kräuterwürze

G: reife rote Beeren auch hier, sehr saftig und trinkfreudig, feingliedrig und lange, wärmend

B: 19

### 2003 Cabernet-Merlot

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Liebstöckl, Mokka, Lakritze, süße rote Beeren, macht sich wie ein sehr guter rechtsufriger Bordeaux

G: saftiger rote Beeren, feine Struktur, mittellang

B: 18.5

### 2007 Merlot

V: dunkles Violettgranat, dichter farbiger Körper

N: verschlossen, bissl Lakritze und Rauch,

G: Gewicht ist da, Trannin, Aroma steckt drin fest

B: 18 – 19 potenziell

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

**2009 Merlot**

V: dunkles Granat, dichter Körper

N: Banane, Lakritze, Vanille vom Holz

G: süße rote Beeren, rote Früchte, feine Tannine, lange

B: 19 in der Zukunft

**2010 Rosso e Dolce**

T: 100 % Syrah; Beerenauslese knapp an der Trockenbeerenauslese, ohne Maischestandzeit; 165 g/l Restzucker, 1 Jahr in neuem Holzfaß

V: orangerosa, dichter Körper

N: feinste first flush Darjeeling-Teeblätter, kandierte Kirschen

G: saftig elegante Säure, unaufgeregte fruchtige Süße, mittellang

B: 18.5

... als gut ausgewogener Begleiter eines delikaten **Rhabarber-Erdbeersalates** mit **süßem Grießknödel 18**, ein fruchtiger Gruß vom längst überfälligen Frühling.

Natürlich, es gibt im Burgenland einige Winzer, die auch und ebenfalls hervorragende Rotweine herstellen (die Zeiten von nur „roten Weinen“ ist lange vorbei). Aber wenn man den richtigen Boden, das richtige Talent und dann noch von Jugend an erworbene Erfahrung hat, zahlt sich Spezialistentum wirklich aus, wie man mit großer Freude an diesem Abend erschnüffeln und erschmecken konnte. Frucht, Extrakt und das wohlabgewogene Quentchen Säure, das für Frische sorgt, gehen mit reifen Tanninen bei den Pöckl'schen Weinen eine Verbindung ein, die mitunter an sehr gute Rhône-Weine oder das rechte Ufer der Gironde erinnert, in jedem Falle aber einen hervorragenden Wein zu einem fairen Preis ergibt – in Österreich verlässlich Spitzenklasse, auch international mehr als herzeigbar.



Übrigens: der Presse war ja zu entnehmen, daß es, als Kollateralerscheinung der Musiktheatereröffnung sozusagen, in der Küche des „Josef“ eine Veränderung gegeben hat. Wovon wir mit der erstklassigen kulinarischen Versorgung, die mit den hervorragenden Weinen des Abends qualitätsmäßig absolut Schritt hielt, rein gar nichts bemerkten: der sous-chef ist nämlich eh immer der, der wirklich und wahrhaftig kocht... und somit brauchte Andreas Atzelsberger nur so weiterzumachen wie schon in seiner bisherigen Zeit in der Küche des „Josef“ (das schreibt sich freilich VIEL leichter als es sich kocht). Mit dem, obschon so winzig, perfekt gebackenen Wachtelei und dem mustergültig gelungenen Zander als Ausweis auch technischer Meisterschaft. Dazu das perfekte Service von Herrn Erwin & Kollegen – es war ein in allen Aspekten vorzüglicher Abend.

Deshalb auch ein besonders großes Dankeschön an den Organisator und Hausherrn Günter Hager!

*Helmut Huber*

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