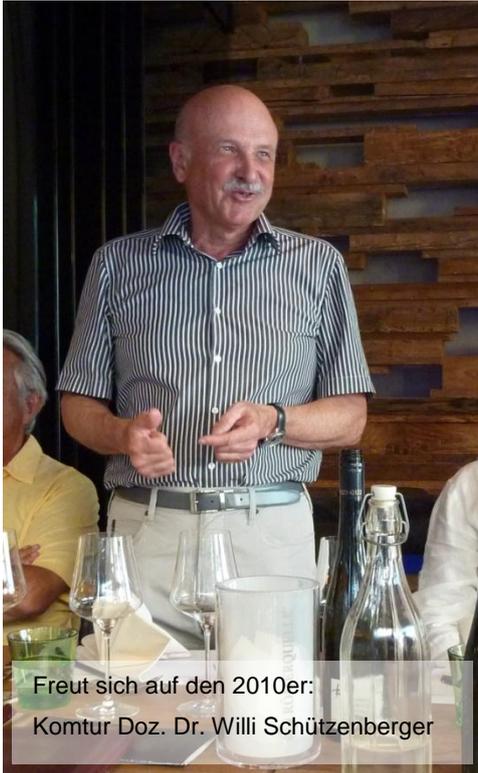


## FWP Juni 2013

# Bordeaux 2010 – Arrivage

Willi Katschthaler/vinovino mit WBB Wilhelm Schützenberger und Hans-Lothar Hofstetter  
*Restaurant Josef*

Hohe Säure, hohe Tannine, hohe Fruchtdichte kennzeichnen den 2010er, „schon wieder ein Jahrhundertjahrgang“ lt. übereinstimmender Meinung von Weinjournalisten und vieler Bordelaiskenner, nach 2000, 2005 und 2009; entschieden weniger schlimm als eine (zu) kurze Abfolge von Jahrhunderthochwassern – aber vielleicht ein Anlass, statistische und journalistische Definitionen nachzujustieren.



Wie auch immer: man muss als nicht mehr ganz junger Weinliebhaber auf ein sehr langes Leben hinarbeiten, um sie wirklich im Optimum genießen zu können, wie bei großen Jahrgängen halt die Regel... heißt es; „vins de garde“ und so. Stimmt das wirklich (noch)?

### 2012 Riesling Federspiel Bruck, *Högl*, Vießling/Spitz, Wachau

V: goldiges Grüngelb, mittlerer Körper

N: reife eher gelbe Pfirsiche, Stachelbeeren, Honigtöne

G: saftig und erfrischend, sympathische elegante Grundsüße, Pfeffer, sehr fruchtiger, langer Abgang

B: 17+

### 2012 Grüner Veltliner Federspiel selection, *Jäger*, Weißenkirchen

V: Strohgelb, zarter Körper

N: Brennessel, Pfeffer, später Ananas

G: lebendige Säure und Frucht, Edelseife, wärmend (hält man aber trotz der 'gachen' Föhn-Hitze aus!), pfeffrig lange im Abgang.

B: 17.5

Tapas vom grünen und weißen Velechovsky-Spargel: **Spargelcremesuppe** mit Bries (SEHHHR cremig, samtig, ein Genuß! 19 P), **Spargelsalat** mit Olivenöl und Guanciales vom Mangalitzaschwein (genau knackig gekocht, sehr schöne Aromenkombination, 18 P), **Spargelmousse mit Lachs und Paprika**: sehr cremig, perfekte Konsistenz, wirkt erfrischend, bestens abgestimmt, 18.5 P

### Château de la Cour d'Argent, Bordeaux supérieur

V: Dunkelviolettgranat, dichter Körper

N: Brombeeren und Lakritze, kandierte Weichseln

G: pfeffrig, heller süßer Tabak, feinkörnige Tannine, mittellang

B: 16 – 17

### Château Cambon La Pelouse, Cru bourgeois, Haut Médoc

T: Merlot 50, Cabernet Sauvignon 47, Petit Verdot 3 %

V: dunkles Violettgranat mit braunen Reflexen, mittlerer Körper

N: Campher, Himbeeren und rote Ribisel, leises Rauch

G: rotbeerige Frucht, wärmend, feinkörniges Tannin, sehr lange und mundauskleidend, nicht mundfüllend, bleibt aber schön strukturiert, Himbeeren im Rückaroma

B: 18

**Filet und Ragout vom Maibock, Spargel, Schupfnudeln, getrüffeltes Kohlrabigemüse:** hauchzartes, fast mit der Gabel zu teilendes, saftiges Filet; sehr cremiges Ragout mit zarter Würze von Räucherspeck und gerösteter Schalotte, die Beilagen perfekt abgestimmt, der Kohlrabi à point, 19 – 20 Punkte!!!

**Château L'Inclassable**, Cru bourgeois, Médoc

T: Der Winzer, Rémy Fauchey, ist gewissermaßen ein „Weinterrorist“ – er kümmert sich um (fast) nichts, Bewertungen sind ihm wurscht, hat fast alle seine Merlot-Stöcke ausgerissen, nun stehen bei ihm Cabernet Sauvignon und Franc als fast einzige Sorten, weil „einen Merlot-Wein kann eh jeder machen...“. Das Gut hieß früher (200 Jahre lang) Château Lafon (ironischerweise besteht der neue Träger dieses Namens aus St-Émilion zu 100 % aus Merlot...); aufgrund seiner Wurschtigkeit versäumte M. Fauchey, wie es heißt, vor ein paar Jahren aber die regelmäßige Neuregistrierung des Namens... um seinen Internet-Auftritt aber kümmert er sich sehr wohl! (<http://www.linclassable.com>)

V: dunkles Violettgranat, guter Körper

N: Leder, Lakritze, Amarenakirschen

G: rotbeerig, fruchtig, Tannine sehr feingliedrig, sanft und lange

B: 18.5

**Château Charmail**, Cru bourgeois, Haut-Médoc

T: Merlot 50, Cabernet Sauvignon 32, Cabernet Franc 15, Petit Verdot 3 %

V: deutlich violettes Granat, zarter Körper

N: Lakritze, Rauch, Vanilleschote, rote Beeren

G: noch relativ kantig, aber sehr gute Struktur und Substanz, noch nicht/nicht mehr so zugänglich, mittellang

B: 17++

**Château Croix Mouton**, Bordeaux supérieur

T: 75 % Merlot

V: Violettgranat, dichter Körper

N: Lilienblüten, Kräuter, Süßholz, Rauch, schwarzer Pfeffer

G: recht weich, nettes Safterl (ja, der Merlot... siehe oben), zartes Tannin; im Abgang würzig, wieder feine Tannine, wärmend

B: 17

**Château Paveil de Luze**, Cru bourgeois, Margaux

T: 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot

V: dunkles Violettgranat, zarter Körper

N: Campher, Rauch, Weichseln, roter Pfeffer

G: fein strukturierte Tannine, rote Beeren und Früchte, Hauch Nelkenwurze, hält sehr gut an, auch die Struktur

B: 18 Potenzial

**Château Grand-Puy-Lacoste**, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

T: sicher kein 5<sup>ème</sup> cru mehr, heute eher ein 3<sup>ème</sup>

V: Violettgranat, dichter Körper

N: rotbeerig, zartes Teer, Lakritze

G: saftig und süß, strukturiert und feine Tannine, lange und fruchtig

B: 18 Potenzial

**Château Cantenac Brown**, 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Margaux

T: 66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper

N: Rauch, Leder, heller Tabak,

G: cremig und dabei gut strukturiert, sehr stämmiges und klares Auftreten, kräftig und doch mit feinen Tanninen ausgestattet, im Abgang lang, zart, dabei nachhaltig

B: kann 19 erreichen

**Château Haut-Bages-Libéral**, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

T: 72 % Merlot, 28 % Cabernet Sauvignon

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: fast minzige Kräuter, Lakritze, hochprozentige Schokolade, leichte Fleischtöne, Vanille

G: weit weniger komplex als die Nase, etwas Neugewürz, mäßiger Abgang – nur derzeit?

B: 17.5

**Château Pédesclaux**, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

T: 55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

V: Violettgranat, zarterer Körper

N: Lakritze und Leder, rotfruchtiges Kompott,

G: süß und rot- bis dunkelbeerig, Vanille und Tabak, mit sehr lange anhaltendem feinsandigen Tannin

B: 18+

**Château Pontet-Canet**, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

T: Cabernet 65, Merlot 30 %, Rest Cabernet Franc und Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, dichter Körper

N: dunkelroter Fruchtlikör, fast portweinhaft, zarter Milchtön, schließlich (nach einer Stunde) Veilchenwürze, Kardamom im türkischen Kaffee

G: schwarzbeerig, geht fast ein bissl an die Rhone, sehr schöne Tanninstruktur, noch etwas rau. Später immer fruchtiger und blumiger, öffnet sich merklich.

B: 19.5 schon deutlich angedeutetes Potenzial

**Château Calon-Ségur**, 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Estèphe

T: 86 % Cabernet Sauvignon, 12 % Merlot, 2 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, dichter Körper

N: Hauch Grüntöne, grüner Pfeffer, Thymian, Lakritze

G: auch hier Andeutung laubgrün, aber doch ein ganz klassischer Bordeaux aus bestem Jahrgang: fleischig, muskulös ohne Breite, alles sehr strukturiert, ein Musterwein mit langem Abgang, der hier eine noch etwas rauhe Zunge hinterläßt, aber warten...!

B: 19+

**Château Smith-Haut-Lafitte**, Grand Cru Classé, Pessac-Léognan

T: 64 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Vanille, Ringlotten, Lakritze, Milchsokolade, im Hintergrund Karamel, Himbeeren

G: schwarzbeerige Tiefe, feinstrukturierte Tannine, lange, wärmend, rotfruchtig und dunkelbeerig

B: 19 – 20

**Château St-Pierre**, 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Julien

T: 78 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot

V: dunkles Violettgranat, dichter Körper

N: feinsten Espresso (Hausbrandt), dunkles Tabak, Vanille, aber sonst derzeit nicht viel

G: relativ dicker Fruchtsaft, leicht bitter, derzeit für mich keine wahre Freude, aber die Substanz, das Gewicht auf der Zunge sind natürlich sehr gut, deshalb doch

B: potenzielle 19

**Domaine de Chevalier**, Grand Cru Classé, Pessac-Léognan

T: in den letzten Jahren sehr zuverlässig, vielleicht mit Calon Ségur zu vergleichen

V: dunkles Violettgranat, dichter Körper

N: Hauch Liebstöckel, Lakritze, frisch gegrilltes Steak, Vanille

G: sehr gut abgerundet, süß, gewichtig, saftig und fleischig, gut strukturierte und eingebaute Tannine, sehr lange im Mund verbleibend

B: 19+

**Château Canon la Gaffelière**, Grand Cru Classé, St-Émilion

V: Violettgranat, dichter Körper

N: helle Rosinen, bissl helles Leder, Lakritze, kandierte Weichseln

G: sehr karamelig und kompottig, gewürzt mit roten Beeren, mundauskleidend, fast auch mundfüllend, noch etwas tannin-klebrige Zunge

B: 19 – 20

**Bourbonvanille-Grießknödel** mit Erdbeeren und Rhabarber sowie Kokoseis: flaumiger, nicht zu süßer Teig, knusprige Nußbrösel, perfekte Beilagen, also 19 Punkte

**2009 Château Lafaurie-Peraguey**, Sauternes

V: leuchtend dunkles Goldgelb mit Kupferreflexen, mittlerer Körper

N: reife Marillen, helles Karamel, crème brûlée, Hauch Orangenzesten

G: Williamsbirnenlikör, reife Marille, Vanille, Agrumenwürze, Ananas im Abgang, sehr lange anhaltend

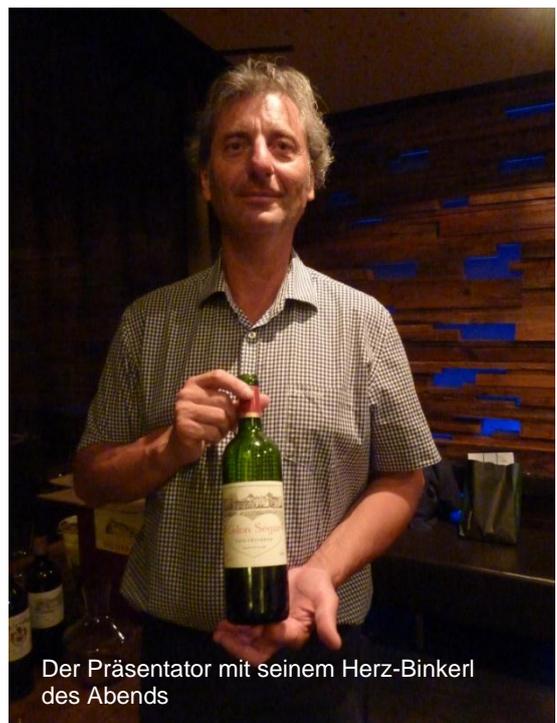
B: 19.5

Also, wider die Erwartungen haben fast alle heute von Willi Katschthaler ([www.vinovino.at](http://www.vinovino.at)) mit Wissen und Freude an der Sache ausgewählten präsentierten Weine trinkbare Verfassung gezeigt, waren dabei gar nicht einmal vordergründig fruchtig – auch wenn damit zu rechnen ist, daß einige oder viele davon für die nächsten Jahre in tiefe Reduktion und damit Verslossenheit abtauchen werden. Muß man die Genußphase halt dann erwarten können... Danke jedenfalls herzlich für diese interessante und genußreiche Präsentation eines Jahrganges, der sicher Legendenstatus erlangen wird!

Und: die beiden 2012er Federspiele könnten in schwächeren Jahren als Smaragde durchgehen, und zwar als gute.

Ebenso toll waren auch wieder die Leistungen der Josef-Küche unter der Leitung von Andreas Atzelsberger – insbesondere der Maibock in zwei Varianten war zum Niederknien! Selbstverständlich wieder perfekt, diskret und präzise die Servierbrigade, angeführt von Herrn Erwin.

*H. Huber*



Der Präsentator mit seinem Herz-Binkerl des Abends