

Fachweinprobe September 2013

Merlot in Österreich und international

mit den drei neuen Weinbrüdern Dr. Gottfried Schindlbauer, Peter Fritsch und Mag. Kurt Voglhofer, organisatorisch unterstützt von Andrea Krenner

Restaurant Josef



Merlot liegt im weltweiten Rebsortenspiegel an 6. Stelle; dabei geht es natürlich nicht nur um den unverzichtbaren Anteil im Bordeaux und ähnlichen Cuvées, sondern auch um sortenreine oder fast sortenreine Weine aus dieser Rebe. Und genau diese doch eher zu den seltenen Vögeln zählenden, Produkte zu selektieren und zu präsentieren, hatten sich unsere neuen Weinbrüder vorgenommen. Mutig.

In Österreich macht der Merlot 1,5 % der Rebfläche aus; die Traube benötigt zum Ausreifen viel Wärme, und auch Ertragsbeschränkung, sonst schmeckt das Resultat grasig. Vornehmliche Eigenschaft von Merlots ist Fülle, jedoch erreicht er ohne speziellen Boden (Lehmabdeckung, Kalk, tiefgründig Sand für Feuchtigkeit) keine Spitzenqualität. Ein heißer Sommer ist wichtig, der Herbst aber egal, da frühe Reife und Lese (4 – 6 Wochen vor dem Cabernet Sauvignon, oft schon Anfang September). Unter diesen Umständen mit Österreichern gegen internationale Konkurrenz punkten zu versuchen – noch mutiger!

Die Traube, benannt nach der Amsel (frz. *merle* – weil diese solche Beeren gerne frißt?) dürfte durch Kreuzung (Cabernet franc mit Magdelaine noir des Charentes) in Frankreich vor dem 14. Jhd. entstanden sein; eine früher behauptete Verwandtschaft zum oder gar Identität mit dem Carmenère gibt es nicht. Die Sorte heißt eigentlich Merlot noir – den Merlot blanc gibt es dem Vernehmen nach auch, er ist sortenrein aber nicht am Markt zu finden; noch 1958 stand die Rebe (auf immer nur in Cuvées) auf 5.280 ha vor allen im Gebiet entre deux mers, 2000 gab es davon nur mehr auf 179 ha.

Wikipedia listet 41 Synonyme des Merlot auf.

Es wurden Zweier-flights gereicht, immer mit dem Österreicher im linken Glas. Die Preisangaben beziehen sich auf die Anschaffung, die oft in der Vergangenheit liegt und daher nur eine ungefähre Einordnung darstellt, aber nicht Aktualität beansprucht.

Zur Einleitung ein Weißer aus der Nachbarschaft eines der besten Merlot-terroirs Österreichs:

2011 Rotgipfler Wiege, Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion, Österreich

V: Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen, relativ kräftiger Körper

N: Pfirsiche und Birnen, Hauch Kräuter, Honig, diskrete Seifenspur

G: wunderschön definierte mineralische Basis, lebendige, gut eingebaute Säure mit Hauch Stengelwürze; reif grüntraubig auf der Zunge, im Abgang etwas gelbe Früchte

B: 17

Beef Tatare auf schwarzen Oliven: würzig, cremig, frisch (17), **Salat von Pilzen mit Lardo:** knackige Pilze, delikater Schinkenspeck (16+), **Gebackener Mozzarella mit Tomatenschaum:** feiner, trotzdem intensiver und leicht pikanter Paradeisgeschmack in Schaum ergänzt die milchige Crème des Käses ideal, 18 Punkte.

2006 Merlot Optime, Gerhard Pimpel, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich

T: schöne Hanglage

V: mittleres Granatrot, dünner Körper

N: Preiselbeeren, Hauch Lakritze, bisserl Nougat und angedeutet Teer

G: leichter Rumtopf, alkoholisch, dann langer Abgang mit roten Beeren, frisch und burgundisch

B: 17+

P: 20 €

2008 Merlot Montiano Rosso Lazio IGP, Falesco, Montecchio (Terni), Italia

T: 12 Monate barrique

V: dichtes bräunliches Granat, wirkt etwas viskös, dementsprechend viel Körper

N: Lakritze, Rumpflaumen, getrocknete rote Beeren

G: rollt weich auf die Zunge, noch einiges an feinem Tannin; im Abgang schlank, aber nachhaltig in Richtung rote Beeren, Lakritze

B: 17 – 18

P: 22 €

2000 Merlot, Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, Österreich

T: erster Merlot-Jahrgang von Scheiblhofer

V: dunkles Rubin mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Lakritze, Kräuter, schwarzbeerig, hintennach feiner Blütenduft

G: sensationeller Antrunk, samtige eingelegte Brombeeren und Himbeeren, Rumtopf, fein strukturiert, ziemlich langer Abgang, immer noch relativ jugendlich wirkend, süßes Schwanzelr

B: 18

P: 25 €

2001 Merlot Hickock Traulsen Vineyard, Midsummer Cellars, St. Helena, Napa Valley, CA. USA

T: Midsummer Cellars war ein Retortenprojekt mit zugekauften Weinen, in einer Konjunkturphase aufwendig geplant; der Wein mußte aber dann weit billiger als gedacht verkauft werden, da die Vermarktung mit einer wirtschaftlichen Flaute zusammenfiel (20 statt 60 \$)

V: Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Rauch, Pflaumen

G: doch etwas breit, aber recht genüßlich und saftig; eher kurz

B: 17

P: 22 €

Die Thermenregion ist durch ihre Sedimente die beste Merlotgegend Österreichs, dazwischen aber auch mitunter durchlässige Schottergegenden, somit liegen auch für verschiedene andere Rotweinsorten regional sehr gut geeignete Verhältnisse vor. Insbesondere der Harterberg ist sehr guter Merlotboden. Dazu kommt die geschützte Lage durch Anninger und Wienerwald. Das Gebiet um Tribuswinkel gilt als Äquivalent zur Côte d'Or, auch geologisch.

2006 Merlot Dornfeld, Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, Österreich

Das WG Reinisch wurde 1923 gegründet.

V: Granat mit bräunlichen Reflexen, kräftiger Körper

N: Minze und Lakritze, schwarze Schokolade, Brennessel, Kaffeeröstnoten, fast erotisch

G: saftig-fruchtig, kräftige Tannine, aber schon eingebaut, süß, lange, ein Genuß!

B: 18.5+

P: 22 €

2009 Merlot Montes Alpha, *Apalta*, Chile

T: Nach 1 a im Barrique noch Zuschlag von etwas Cabernet Sauvignon oder Carmenère

V: helleres Rubingranat, mittlerer Körper

N: Liebstöckel, Teakholz, Fleischextrakt, dabei duftig, fast Veilchen

G: delikater rotbeerig-fruchtiger Saft, schön tanninstrukturiert, lange, Abgang mit Lakritze, roten Beeren

B: 18

P: 16 €

Nun servierte die Josef-Küche unter Leitung von Andreas Atzelsberger ein innerlich himmlisch cremiges, mit zart knuspriger Schale umgebenes **gebratenes Kalbsbries auf** einem ebenfalls sehr sämigen **Rotwein-Risotto**, auch dies mit dem richtigen zarten Biß – ganz großartig, verdient 19.5 Punkte!!

Der Eisenberg im Südburgenland weist – als allerletzter Ausläufer der Zentralalpen – die selben grünen und blauen Schiefersorten wie der Großglockner auf, dazu in 3 m Tiefe Eisenanteil. Er stellt eine sehr gute Rotweingegend dar, mit deutlich mehr Niederschlag als das Mittelburgenland.

2009 Merlot, *Schützenhof Faulhammer-Körper*, Deutsch-Schützen, Südburgenland, Österreich

T: der Winzerhof besteht seit 1816

V: Rubinrot, kräftiger Körper

N: Banane, minzige Frische, Lakritze, dunkle Kirschen

G: feine Struktur, saftige rote Beeren und Pflaumenkompottuntergrund, lange würzig abgehend

B: 18+

P: 30 €

2008 The Baroness, *Irving Wines*, Angaston, Barossa Valley, South Australia, Australia

T: 50 % Merlot, Rest Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: trocken-erdbeerige Nase, recht süßer Eindruck, likörige Würze

G: Erdbeerlikör, dabei nicht ohne Finesse, aber nicht sehr viel Struktur, marmeladig, aber auf der süß-lustvollen Seite, eher lang

B: 18-

P: 32 €

2009 Merlot Harterberg, *Leo Aumann*, Tribuswinkel, Thermenregion, Österreich

T: Harter Berg ist wörtlich zu nehmen, weil mit dem seinerzeitigen Werkzeug schwierig zu bearbeiten; nur in besonders guten Jahren wird von Aumann diese Lage selektiert! 15 % Alkohol!?

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: schon in der Nase sehr ausgeprägte Finesse und Struktur, mit zartem rotbeerigen Parfum, Kräutern, Kirschennoten, Hauch Banane und Nougat

G: Rote Beeren, leicht brennend; weniger Struktur, als aus der Nase zu erwarten, nicht sehr lange

B: 18-

P: 35 €

2009 Cupinero (Magnum), *Az. Agr. Col di Bacche*, Magliano in Toscana, Grosseto, Italia

T: Merlot 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %

V: schwarzes Granat, fetter Körper

N: eingemischte rote Früchte, Vanille, Brombeeren, Lakritze

G: schöne Tanninstruktur, fett, aber nicht marmeladig, mittellang

B: 18,5

P: 75 €

2006 Merlot 100 cases, Christian Fischer, Sooß, Thermenregion, Österreich

T: Name daher, daß Fischer in den besten Jahren und der besten Sorte des jeweiligen Jahres hundert Sechserkisten macht; neuester 100 cases ist ein Blaufränkischer.

V: Rubin, kräftiger Körper

N: Erdbeeren, wenig Lakritze

G: rote Beeren, fein strukturiert nicht sehr gewichtig, mittellang

B: 17.5

P: 35 €

2004 Merlot Sito dell'Ulmo IGT (Magnum), Planeta, Sicilia, Italia

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Lakritze und reife, intensive Erdbeeren, erdig

G: nette Struktur, aber anfänglich doch etwas marmeladig, Pflaumenkompott, schließlich likörhaft, alkoholisch, dann doch rotfruchtig-lang

B: 18

P: 60 €

Als Hauptgang erfreute uns außerordentlich ein **in Merlot geschmorter Kavaliersspitz mit gefüllten Knödelblättern und Kohlsprossen** – zartestes Fleisch, dichte aromatische Sauce, die karamellisierten Knödelblätter zu einer Art Scheiterhaufen aufgetürmt, feinst gewürzte bißfeste Kohlsprossen – es geht nicht besser, ehrliche 20 Punkte!!

2006 Merlot (Magnum), Krutzler, Deutsch-Schützen, Südburgenland, Österreich

T: einzigartige Lage, mit einem Kessel am Hang des Eisenberges, der nach Süden zur pannonischen Tiefebene offen ist, nach Norden aber mit Wäldern abgeschirmt. 1,8 g Restzucker, die Lese im Oktober 2006 war für Merlot spät, auch der Höhenlage geschuldet.

V: Granat, viel Körper

N: Lakritze und süße Erdbeeren, gering Rauch, gering dunkle Schokolade

G: Saft und Kraft und würzige Süße, reife Ringlotten, Erd- und Himbeeren, Erde, sehr delikate feine Struktur, sehr lange

B: 19++

P: 70 € (aber: Magnum!)

2004 Merlot Solus, Gere Attila, Villany, Magyarorszá

T: gilt als bester Rotwein Ungarns

V: dunkles Rubin, viel Körper

N: Lakritze und rote Kirschen

G: süße rote Beeren, feine Struktur, in Finesse abgehend, wärmend, sehr lange

B: 19++

P: 50 €

Carnuntum könnte unter den österr. Rotweinregionen das größte Potential besitzen: ein tiefreichender Sockel aus Sand, drüber Schotter von der Urdonau, darauf Löss. Carnuntum ist als Spitzen-Weinbauregion erst ins Fliegen gekommen als man von Weiß- auf Rotwein umstieg. Klima nachts von der Donau abgekühlt, auch der Neusiedler See wirkt sich aus, trotz Leithagebirge und Spitzerberg (Karpathenanteil!).

2007 M1, Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich

T: Merlot 85 %, Zweigelt 15 %

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, am Rand leicht ziegelrote Auflockerung, mittlerer Körper

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

N: süße rote Kirschen und Beeren, Lakritze und etwas Rauch,
G: schöne Struktur, nicht unbedingt die große Wollust, aber sehr sauber und strukturiert und lange in rotbeerigen Ausklängen
B: 19
P: 90 €, aber die Qualität gibt es auch billiger

2006 Desiderio, Avignonesi, Abbazia di Montepulciano, Siena, Italia

V: dunkles Granat, sehr kräftiger Körper
N: Nougat und dunkle Kirschen, Hauch Likör, feine Lakritztöne, ein bissl Mon Chérie
G: schwarzer Kirschensaft, mittelkräftige eher feine Struktur, trotzdem recht lange und würzig-nachhaltig, süß-fruchtig
B: 18.5
P: 48 €



2003 Merlot (Magnum), Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

T: Gesellmann macht sehr selten reinsortigen Merlot, deshalb der verrückte Preis...
V: Rubingranat, kräftiger Körper
N: saftig-fleischig, Lakritze und Minze, Vanille
G: süßer strukturierter Saft von roten Beeren und Kirschen
B: 19
P: 170 €

1998 Château La Gaffelière, 1^{er} Grand Cru classé, St-Émilion, Bordelais, France

V: dunkleres Rubingranat, kräftiger Körper
N: leichtes Krautstinkerl, verfliegt, dann rotbeerig-fruchtig
G: süß, beerig, mittellang, fein strukturiert,
B: 18.5
P: 65 €

2001 Merlot, Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, Österreich

V: Violettgranat, mittlerer Körper
N: Kaffee, duftige Kirsche, Veilchen

G: profunde leicht malzige reife Frucht, sehr schön strukturiert, reife Ringlotten, richtig gut auf der Zunge liegend, dort lange verbleibend, süßer und fruchtiger Abgang

B: 19

P: 25 €

2008 Redigaffi, Az. Agr. Tua Rita, Suvereto, Livorno, Italia

V: Rubingranat, sehr kräftiger Körper, färbend

N: Lakritze und Rauch, rote Beeren

G: natürlich noch viel zu jung und daher noch kratzig, aber was für eine edles, feinkörniges Kratzen! Rote Frucht, schon Gewicht und Länge.

B: 19.5 Potential

P: 160 €

Und noch einmal servierte die Brigade unter Herrn Erwin Köstliches aus der Küche: eine **Topfomelette mit Himbeeren** und Marilleneiscreme (18.5) war eine passend fruchtige wie karamelig-sanfte Abrundung für den Reigen köstlicher Merlots der vergangenen drei Stunden.

Über den „Wein des Abends“ wurde ausführlich diskutiert: die meistgenannten Kandidaten waren die Weine von Krutzler, Gesellmann und – in Hinblick auf das Preis-Leistungs-Verhältnis! – von Reinisch, und der Solus aus Ungarn; natürlich konnte man Redigaffi in dieser Frage nicht übergehen, aber dieser 2008er überzeugte mehr als Zukunftswert.

Mit dieser Verkostung haben sich unsere drei neuen Weinbrüder mit hochinteressanten und -kompetenten geologischen und oenologischen Ausführungen und vor allem durch Auswahl und Zusammenstellung als höchst kompetent erwiesen. Sie haben den sogar für sie selbst überraschenden Nachweis erbracht, daß der Merlot in den Rieden und den Händen österreichischer Spitzenwinzer herausragende Ergebnisse bringen kann, die sich mit internationalen Größen messen können; freilich wird er hierzulande nicht zum Massenprodukt hohen Niveaus werden, wie er es am rechten Ufer der Gironde in guten Jahren sein kann.

Übrigens, und das möchte ich besonders hervorheben, haben Gottfried, Peter und Kurt diese hervorragenden Weine als ihr Einstandsgeschenk der Weinbrüderrunde zur Verfügung gestellt; sie sind daher nicht nur für den Mut zu dieser Thematik und Zusammenstellung zu loben (und wer wagt, gewinnt, haben wir gesehen!), sondern wir alle haben ihnen dafür auch aufs herzlichste für ihre Großzügigkeit zu danken!

H. Huber