

## Fachweinprobe Oktober 2013

# Jahrgang 2003 – Ten Years After

WB Ing. Georg Wolff mit Andrea Krenner  
*Restaurant Josef*



WB Georg Wolff mit dem Komtur

Wie jedes Jahr im Herbst ruft uns unser Zeremonienmeister zu einer Rückschau auf den vor 10 Jahren geernteten Wein – üblicherweise (abhängig von der Jahrgangsqualität) mit einer starken Betonung auf Bordeaux, dazu einige passende „Piraten“ oder jedenfalls passende Rote anderer Provenienz, und immer auch mit einigen Wachauern.

Wie schon früher bei solchen Gelegenheiten ausgeführt, sind die 10 Jahre für längerlebig angelegte Weine ein guter Zeitpunkt, um eine erste Bilanz zu ziehen, ob die Prophezeiungen der Faßproben-Auguren halten, und natürlich: zahlt es sich noch aus, auf weitere Reifung zu warten – oder sollte man den Wein bald seiner gastronomischen Bestimmung

zuführen... Und viele „bessere“ Weine, die schon früh trinkbar sind, sind mit 10 Jahren auch noch recht lebendig.

Deshalb zunächst, für den weißen flight, ein Rückblick auf das Wetter 2003 in Österreich (entnommen aus [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)):

*Für Frühlingsgefühle war kaum Zeit, denn schon eine Woche nach Ostern setzte eine Hitzewelle ein, die beinahe vier Monate anhielt. Mitte Mai verwüstete ein Hagelsturm weite Teile der Wiener Weinberge, ansonsten verlief die Blüte bei trockenem, warmen Wetter weitgehend unproblematisch. Der heiße, fast niederschlagsfreie Sommer sorgte für einen Vorsprung in der Vegetation, wenn auch die jungen Reben teilweise unter der Trockenheit litten. Bei den südlichen Klimabedingungen war flexibles Handeln gefragt. Wer in „normalen“ Jahren mit dem Freistellen der Traubenzone erfolgreich war, tat diesmal gut daran, die Blätter am Stock zu lassen, um die Beeren nicht dem „Sonnenbrand“ auszusetzen. So früh wie noch nie begann Ende August am Ostufer des Neusiedlersees die Lese. Dann schlug das Wetter um, die Temperaturen fielen um mehr als 10 Grad, doch im September folgte ein sonniger „Altweibersommer“. Die Nächte blieben kühl, die Zuckerreife erfolgte daher langsamer, aber die Aromenbildung wurde gefördert. Größere Niederschläge blieben bis Mitte Oktober aus, sodass die Trauben absolut gesund waren.*

*Wenn auch das Jahr nicht gerade für leichtere, fruchtig-frische Weiße prädestiniert war, konnten doch bei entsprechend früher Lese rassige, fruchtbetonte Weißweine gewonnen werden. Der Sortencharakter ist gut ausgebildet, speziell bei Grünem Veltliner, Riesling und Chardonnay, aber auch beim Muskateller. Besonders gut entwickelten sich auf Grund des idealen pH-Gehalts im Barrique vergorene Weißweine wie Burgunder oder Rotgipfler.*

Also schaumermal....

### **Grüner Veltliner Vinothekfüllung, Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau**

V: dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Eibisch, Ringlotten, Akazienhonig, im Ausklang Blütennoten

G: gewichtig, pfeffrig-würzig, gelbfruchtig, lange mit eher schwarzen Pfeffernoten und Wärme auf der Zunge ausklingend

B: 19

### **Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau**

V: helleres strohiges Goldgelb, kräftiger Körper

N: erste Flasche hatte leichtes Kohlstinkerl, zweite in dieser Hinsicht sauber, aber sonst wenig Unterschiede; Weizenaromen, Milchkaffee

G: schlanker als der Knoll, der Pfeffer eher grün, aber auch sehr schöne Blüten- und gelbfruchtige Noten, im Abgang etwas leichter; insgesamt ein klassischerer Veltliner als der vom Nachbarn ein paar 100 m stromabwärts

B: 18.5

Herr Erwin und seine Kollegen von der Servierabteilung brachten uns dazu einen Tapas-Turm mit folgenden Köstlichkeiten aus der Josef-Küche: **mit Blätterteig überbackenes Steinpilzsupperl** (das Diminutiv ist aus zwei Gründen gerechtfertigt: erstens weil in einer Espressotasse serviert, bei einem so umfänglichen Menü nur vernünftig; zweitens als Liebeserklärung an den überaus intensiven, delikaten Geschmack!) 20 Punkte, eine ganz dichte Bouillon mit knusprigem Hauberl, wirklich toll, perfekt! **Carpaccio vom Reh und Lardo** miteinander gerollt – mollig und von intensivem Wohlgeschmack, höchst angenehm ergänzt durch ein **Kürbis-Chutney**, locker gut für 19 Punkte. **Mariniertes Filet von der Lachsforelle mit Fenchel-Orangensalat**: roher, zarter und intensiver Salm, Frischwasseraromen, fein-pikante Senfsauce, sorgfältig filetierte Orange und gerade bißfester Fenchel, verdient ebenso 19 Punkte.

Der Einstieg bei Wein wie Essen also sehr hochklassig... kann DAS Niveau halten?

Zum Bordelais 2003 bemüht Jens Priewe (bei [www.weinwelt.at](http://www.weinwelt.at)) Rainer Maria Rilkes bekanntes Gedicht „Herbsttag“, denn „Der Sommer war sehr groß“:

*Noch nie war das Urteil der Fachleute über einen Jahrgang so gespalten wie das über den 2003er. Himmelhoch jauchzend die Kommentare über den einen Teil der Weine, deprimierend die Urteile über den anderen Teil. Die Gründe für das gespaltene Bild, das der Jahrgang abgibt, sind klar: die Gluthitze und die Trockenheit. Beide haben am rechten Ufer, speziell in Pomerol und in Teilen St. Emilion, negative bis katastrophale Auswirkungen auf den Wein gehabt. Auf dem linken Ufer herrscht dagegen Zufriedenheit. In Graves, Margaux, St. Julien sind opulente, wunderbar reife Weine geerntet worden, in Pauillac und St. Estèphe teilweise sogar große Weine. Es scheint, dass die langsam reifende Cabernet Sauvignon-Traube mit ihrer dicken Schale der afrikanischen Hitze am besten getrotzt hat. Die Weine mit einem hohen Anteil an Cabernet Sauvignon sind jedenfalls die Gewinner des Jahrgangs, während die Merlottrauben vielfach "verköcht" sind, speziell auf den warmen, sandhaltigen Böden an der Dordogne. "Einige Weine schmecken richtig komisch", notierte die englische Weinkritikerin Jancis Robinson über ihre Probenerfahrungen. "Andere sind zum Niederknien." Bildlicher drückt es der österreichische Falstaff-Degustator Peter Moser aus: "Ein Jahrgang wie Himmel und Hölle."*

*Mittelpunkt der Hölle war Pomerol. Ein großer Teil der Merlot-lastigen Pomerols sind "Trinkmarmeladen": hoch im Alkohol, streng im Geschmack, ohne jede Eleganz... Die berühmten Chateaux haben immerhin recht passable, aber untypische und alles andere als Jahrhundertweine erzeugt: L'Evangile und L'Eglise Clinet seltsam kräuterwürzig, Petrus und La Conseillante merkwürdig süß. Le Pin hat es vorgezogen, gar keinen Wein abzufüllen. "Ich kann kein gegrilltes Brot auf die Flasche füllen", entschuldigte sich Jacques Thienpont. Bessere Qualitäten lieferte die Cabernet-franc-Traube im benachbarten St. Emilion. Das beweisen Cheval Blanc, Figeac, Belair zum Beispiel. Château Ausone hat nach Aussagen von Alain Vauthier, des Besitzers, sogar "den besten Wein der letzten zehn Jahre" erzeugt. Und der Wein von Valandraud, normalerweise dick, konzentriert und immer etwas überextrahiert, ist in 2003 geradezu frisch. Verrückte Welt!*

*Noch verrückter wird es, wenn man sich die Situation am "rive gauche" anschaut. Dort sind durchwegs sehr gute Weine entstanden, wobei es ein Nord-Süd-Gefälle gibt. Die überzeugendsten Weine kommen 2003 aus den nördlichsten Appellationen Pauillac und St. Estèphe. Dort, wo immer wieder kühle atlantische Luftströmungen die hohen Temperaturen abkühlten, lag 2003 der Himmel. Lafite, Latour, Mouton-Rothschild, Montrose, Cos d'Estournel – sie haben im Jahr 2003 grandiose Weine erzeugt. Aber auch in St. Julien, Moulis, Lustrac, Margaux und Graves sind teilweise majestätische Tropfen entstanden – zumindest auf denjenigen Chateaux, auf denen die Reben nicht entlaubt wurden und die Trauben somit nicht ihres Sonnenschutzes verlustig gingen. Gemeinsam ist allen Weinen, dass sie eher "kalifornisch" als "klassisch" sind: süß, schwer, opulent, dramatisch. Rilke hatte sich damals übrigens so einen Jahrgang gewünscht. In dem erwähnten Gedicht flehte er 1902 den Allmächtigen an: "Befiehl den letzten Früchten voll zu sein/Gib ihnen noch zwei südlichere Tages/Dränge sie zur Vollendung hin und jage/die letzte Süße in den schweren Wein." Die Bitte ist erhört worden – 101 Jahre später.*

Herr, es ist Zeit ... nun den Rotwein zu servieren:

**Château Mayne Lalande**, Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc

T: 100 % Cabernet Sauvignon; 19 P seinerzeit beim Weinwisser □

V: Violettgranat, kaum Randaufhellung, kräftiger Körper

N: Reife schwarze Kirschen, dunkle Schokolade, bisserl Orangenschale, Hauch Lakritze

G: eher leichtgewichtig, frisch bis scharf, rotbeerig (obwohl reiner Cabernet doch durchaus Merlot-Anklänge...), kürzer

B: 16 – 17

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

**Château Lamothe-Bergeron** (Magnum), Cru Bourgeois, Cussac-Fort-Médoc, Haut-Médoc

T: 50 : 50 Cabernet Sauvignon und Merlot; hatte damals 16 P bei Gabriel; ca. 15 € die Eintelflasche  
 V: bräunliches Granat, dichter Körper  
 N: klassische Bordeauxnase, bissl Pferdeschweiß und Kohl, Lakritze, rote Kirschen  
 G: weniger sagend... dünnere rote Beeren, macht jedenfalls den Fisch nicht nieder.  
 B: 16

**Krenfleisch vom Waller im Wurzelsud** mit Tomatenschaum – letzterer entpuppt sich als intensiv paradeisaromatisches Safterl; der Fisch zeigt Frischwasseraromen, ist à point bißfest wie auch die Gemüsejulienne, der Kren herzhaft: 18.5 P. Und kräftig genug, um mit dem Rotwein mitzuhalten!

**Château d'Escurac** (Magnum), Cru Bourgeois, Civrac, Médoc

V: dunkles Violettgranat, zarte Randaufhellung, dichter Körper  
 N: Rumpflaumen und Lakritze, Hauch Kräuter  
 G: Reife rote Beeren, eher zart strukturiert, leichtgewichtig auf der Zunge mittellang  
 B: 17+

**Château Sociando-Mallet** (Magnum), Cru Bourgeois (ex-exceptionnel), St-Seurin de Cadourne, Haut-Médoc

T: 19 P beim Weinwischer, 94 bei Parker; der Besitzer, Jean Geautreau, hat auf die Erneuerung des Prädikats als „cru bourgeois exceptionnel“ verzichtet, da er die (vermutlich nicht ganz billige) Prozedur bei seinen konstant guten Ergebnissen, die ihn eher neben troisièmes oder gar deuxièmes grands crus stellen, für überflüssig hält  
 V: Granat mit schwarzen Reflexen, mittlerer Körper  
 N: zarte fast etwas süße Lakritze, bissel Rauch, etwas zaghafte dunkle Kirschen, die kräftiger und kräftiger werden; leichter Karamelhintergrund, samtiger, dabei würziger Gesamteindruck  
 G: saftiger dunkelkirschiger, leicht süßer Antrunk, Würze und Gewicht auf der Zunge, schließlich doch längerer Abgang  
 B: 17.5

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

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 15 % Cabernet franc; „Wein mit Herz“  
 V: dunkles saftig leuchtendes Rubin, kein Wasserrand, sehr kräftiger Körper  
 N: reife saftige dunkle Kirschen, Lakritze und Rauch, angedeutet grüne Äpfel  
 G: zunächst etwas seichter easy drinker, Druck und Griffigkeit auf der Zunge kommen erst allmählich, wohl noch nicht am Optimum  
 B: 18-, aber höheres Potenzial

**Château Les Ormes de Pez** (Magnum), Cru Bourgeois, St-Estèphe

V: dunkles Rubingranat, mittlerer Körper  
 N: Minze, leichtes Karamel, Pflaumenkompott  
 G: strukturierter rotbeeriger Antrunk, mittellang, feines Tannin, dann doch im Abschluß etwas leichtgewichtig  
 B: 17.5

**Château Marquis de Terme** (Magnum), 4<sup>ème</sup> Grand Cru, Margaux

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, dichter Körper  
 N: Schießpulver, dann sehr zart strukturierte rotbeerige und rotfruchtige Aromen, allmählich Lakritze und Hauch Mokka



G: sehr rotsaftig-beerige und mit süßen Tanninen feinkörnig strukturierte Erscheinung, pfeffrig-würzig, trinkt sich sehr schön, mittellanger würziger Abgang

B: 18

**Château Giscours**, 3<sup>ème</sup> Grand Cru, Margaux

V: helles, leicht bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: etwas sumpfige Früchte, rote Beeren als Würze, klar dann auf in Richtung Lakritzwürze

G: rotbeerig-merlothaft, würzig, nicht allzu gewichtig, mittellang

B: 17



**Ragout vom Hirschkalbschlögel** mit Grieß-Serviettenknödel, gebratene Steinpilze mit Kohlsprossen: klar definierter herzhafter Wildfleischton, ideale Geschmackskombination mit dem zart karamelisiert-gebratenem Serviettenknödel und der exakt bißfesten Kohlsprossen/Speck/Steinpilz-Beilage und einem extraktreich-wonnig-sämigen Safterl. Bravo! Ideal! 20 Punkte!!

Küchenchef Andreas Atzelsberger hat natürlich leicht lachen, wenn er und seine Mannschaft sowas zustande bringen!

Es folgt: ein Systemkampf kleines feines Weingut gegen das Rothschild-Imperium:

**Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Pauillac

V: dunkleres Granat, minimal bläulicher Rand, dichter Körper

N: rotbeerig mit einem Hauch Veilchen, Kräuter

G: schöne Struktur mit roten Beeren und feinen süßen Tanninen, mittelgewichtig, mittellang, schließlich doch elegant

B: 18+

**Château Clerc-Milon** (Magnum), 5<sup>ème</sup> Grand Cru, Pauillac

V: bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: zarte würzige Nase mit Lakritze, roten Beeren

G: relativ flach, Fruchtsaft, aber doch dann überraschend lang mit sogar aufbauendem Gewicht

B: 18-

**Le Pergole Torte** (Magnum), **Montevertine**, Radda in Chianti, Toscana

T: Sergio Manetti war 1971 der erste Protestant gegen das althergebrachte Chianti-Reglement – keine anderen Rotweinreben, schon gar nicht der vorgeschriebene Weißweinanteil, nur 100% Sangiovese; auch wenn er damit auf der Vinitaly Aufsehen erregte, mußte er diesen Wein ohne jede Qualitätsbezeichnung verkaufen, nicht einmal als „Vino da Tavola“. Heute dürfte er sogar Chianti draufschreiben, tut es aber nicht. Trotz der Prominenz und konstant hohen Qualität immer noch vernünftige Preise: den 2003er bekommt man um 60 €, ab Hof bezahlt man für den aktuellen ca. 40 €.

V: Helles Granat, leichterer Körper

N: sehr würzig, Lakritze bis Minze, Liebstöckel, Eichenrinde, rote Beeren

G: sehr schöne kräftige Struktur, saftig, rote Kirschen, feines Tanninspiel auch im Abgang

B: 19

**Château Le Gay** (Magnum), Artigues-Près-Bordeaux, Pomerol

Leider Kork – die zweifelnden Kommentare zum rechten Ufer der Ernte 2003 lassen sich so nicht überprüfen; aber was unter dem Korkscheier im Glase war, machte keinesfalls einen schlechten Eindruck!



**Château La Grave à Pomerol**, Pomerol

V: Granat mit hell auslaufendem Rand, kräftiger Körper

N: Liebstockel, dunkle Schokolade, getrocknete Feigen, aber doch auch ein Hauch Kork? Verliert je mehr, je länger er im Glas ist.

Leider noch ein Schlag ins Wasser des rechten Ufers – aber auch dieser Wein hätte sich nicht schlecht angelassen...

**Château Ducru-Beaucaillou** (Magnum), 2<sup>ème</sup> Grand Cru, St-Julien

V: Violettgranat, kaum Rand, kräftiger Körper

N: feiner Rauch und dunkle Lakritze,

G: saftig, süß-schwarzbeerig, mundfüllend, sehr lange und strukturiert

B: 19+

**Château Dominus, Christian Moueix**, Yountville, Napa Valley, California

V: Violettgranat, zarter Wasserrand, mittlerer Körper

N: schöne Lakritze, Hauch Schokolade, Birne, Pflaumen

G: fast ein bissl marmeladig, aber doch auch gute Struktur, die aber noch überdeckt wird, Optimum noch in der Zukunft: Gewicht, Beerensaft und rote Frucht, Süße

B: 19++ Potenzial!

**Château Pichon-Longueville-Baron** (Magnum), 2<sup>ème</sup> Grand Cru, Pauillac

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Lakritzwürzte reife rote Früchte, Vanille, Minzfrische

G: ähnlich saftige und rotfruchtige, aber auch -beerige Struktur wie der Dominus, dabei aber mehr feinkörnig-tanninisch, langer rotbeeriger Abgang

B: 19.5



*Das dicke Ende macht große Freude!*

**Mandelomelette** mit Himbeer-Holler-Röster und Kokoseis: perfekt definierte Geschmäcker, besonders cremiges Eis, auch hier verdiente 19 Punkte, und noch ein Extralob für die perfekte Kombination mit dem Süßwein!

**Château Coutet**, 1<sup>er</sup> Cru Classé, Barsac

T: 2003 wird als hervorragender Sauternes- und Barsac-Jahrgang betrachtet: „... das Wetter lieferte gesunde und reife Trauben, und im Anschluß daran begünstigte es die Ausbildung von Botrytis. ... Die Säure blieb, bei hoher Konzentration und Süße, erhalten.“ (Tom Cannavan 2004, bei [www.wine-pages.com](http://www.wine-pages.com))

V: helles Cognac, leichterer Körper

N: reife Stachelbeeren und Ringlotten, dabei eine leicht grünkräuterige, frische Note

G: visköse traubige Süße, weißer Pfirsich, helles Karamel, immer frisch und nicht breit, sehr nachhaltig im Abgang, mit feingliedrigem Abgang, wärmend-fruchtig mit sanftem orangigem Likörschwanzel

B: 19.5

Georg hat mit seinem großen Wissen und seiner Erfahrung nicht nur eine sehr gute Auswahl aus diesem nicht ganz einfachen Jahrgang getroffen, sondern hat auch eine perfekte Dramaturgie der Qualitätssteigerung der flights aufgebaut. Die exzellenten Produkte der Küche des „Josef“ hielten damit absolut Schritt. Danke herzlich an Präsentator und Küche, samt der perfekten Servicebrigade!

Schade, daß ausgerechnet beide allem Anschein nach durchaus zur 2003-er Ehrenrettung des rechten Ufers fähigen Weine aus Pomerol wegen Korkfehlers ausfielen. Aber am Ende dieses oenologisch wie kulinarisch höchst genußreichen Abends kann und darf man ohnedies nur in aller Ruhe und Zufriedenheit sagen: nix Schlimmeres soll passieren!! Und so konnte es sich auch unser Weinbruder verdientmaßen nach Ende des officiums mit einem ansehnlichen Rest des Ducru-Beaucaillou gemütlich machen.

Wir hingegen freuen uns natürlich schon auf den Herbst 2014, wenn Georg Wolff wieder zu „Ten Years After“ ruft.

*H. Huber*

