

*FWP Jänner 2014*

# Deutsch-österreichischer Riesling-Gipfel für Fortgeschrittene

*oder vielleicht auch*

## ***Franz Proidl und der Riesling an sich***

WB Mag. Dr. Karl Weinhäupl mit Andrea Krenner

*Restaurant Josef*



*Günter W. Hager und Komtur Willi Schützenberger freuen sich über unseren Gast Franz Proidl (m.)*

Die Proidls sind um 1650 aus der Gegend von Bremen ins Kremstal, nach Senftenberg, eingewandert, wohl im Zuge der Verwerfungen um den dreißigjährigen Krieg, Reform und Gegenreformation. Weinbau betreibt die Familie seit 1738.

Franz Proidl (FP) macht nicht nur selbst – wie wir an diesem Abend (erneut) erschmecken konnten – großartige Rieslinge, sondern er ist auch ein Freund und profunder Kenner der deutschen Vertreter dieser Rebe – vielleicht als Familienerbe? Er wird uns aber keineswegs (nur) den mainstream zwischen Vinea Wachau und VdP präsentieren, sondern auch allerhand ausgefallene Sachen

FPs Sohn ist nun in dieser Familie in 10. Generation Weinbauer, der Vater

unseres heutigen Gastes war noch „ganz allgemeiner“ Bauer – freilich: Wein, aber nur für die Genossenschaft, und er betrieb genauso auch Schweinezucht und Ackerbau, auch für die eigene Heurigenausschank. Durch den Weinskandal 1986 sah FP die Chancen für Qualitätsweinbau gekommen; er kaufte Flächen und aktivierte bzw. rekultivierte viele Lagen, die früher auch einmal guten, aber wenig Wein brachten. Inzwischen ist eine Betriebsgröße erreicht, die Stabilität garantieren sollte; weitere Vergrößerung würde nur in Richtung Massenproduktion gehen, und scheint daher weniger interessant.

Außerdem: „*Gegen verstaubte Traditionen hilft das regelmäßige Hochwasser des Kreamsflusses, der sich zwanzig Meter hinter unserem Betrieb und manchmal auch mittenhindurch seinen Weg bahnt.*“ (Standortbestimmung von Franz und Andrea Proidl auf [www.proidl.at](http://www.proidl.at))

Rebsortenbepflanzung: 50 % Grüner Veltliner, 30 % Riesling, sonst Muskateller und Traminer, minimal Rotwein (der wird etwa alle 5 Jahre brauchbar, wie FP meint, und zwar Merlot, Zweigelt und Cabernet Sauvignon – mitunter gemeinsam als „Mercaz“ cuviert auftretend)

Zur Begrüßung gleich ein wirklicher – mir fällt kein besseres Wort ein – Hit:

**2010 Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve Senftenberger Ehrenfels, Franz Proidl, Senftenberg, Kremstal, Ö**

V: Goldgelb mit grünen Reflexen, mittlerer Körper

N: reife gelbe Früchte wie Ringlotten und Kapstachelbeeren, frisches Heu mit Blumen, Heller-Fruktzucker!

G: Rund und profund saftig, auch cremig: mit schöner Fruchtsäure, wirkliche Trinklust, aber alles andere als ein leichtes Tröpferl. Füllt den Mund mit gelben Früchten und weißen Ribisel; säuerlich-fruchtiger, ziemlich langer Abgang. Insgesamt ziemlich fett, was aber durch die Säure schön balanciert wird.

B: an die 18

**2012 Grüner Veltliner Freiheit, Franz Proidl, Senftenberg, Kremstal, Ö**

V: helles, fast wässriges Strohgelb, Hauch rötlicher Reflexe, mittlerer Körper

N: frisch-grasige Stachelbeeren, Kräuter

G: frisch, von den meisten wurde zunächst ein 13er vermutet; guter Trinkfluß, leichtes Pfefferl, genau richtiger Essensbegleiter

B: 16

P: sehr preiswert, um € 5,60 ab Hof

... als perfekter Begleiter zum **gebackenen Kalbskopf mit Erdäpfelsalat** und hausgemachter Remoulade, knusprig paniertes, schmackhaftes, cremiges Fleisch, genau passend angemachter „sumpfig“-sämiger Erdäpfelsalat, die Mayonnaise süß und würzig ... einfach perfekt, **20 P**; feines **Kalbszungensulzerl** in zart saurer Marinade, 18 P, lauwarmer **Briesschnitte** auf exakt bißfestem, delikat abgeschmecktem **Linsensalat**, 18.5 P

**Kalbseinmachsuppe mit Flußkrebse**n: perfekt cremige und geschmackvolle Suppe, mit bißfesten Fleisch- und Gemüsewürferln, jedoch: die Krebserl wirken etwas trocken. 18 P

So, jetzt wird's aber ernst: der Rieslingreigen ist eröffnet!

Es wird verdeckt serviert, und die Frage ist stets: deutsch oder österreichisch? Als kleine Hilfe wird uns noch gesagt, daß FP unter den österreichischen Riesling-Winzern stilistisch als „der Deutsche“ gilt – (vor)schnelle Schlüsse und Schüsse gehen also leicht daneben!

**1**

V: Helles Strohgelb, zarter Körper

N: zarteste Schiefernoten, Feuerstein, Getreide, Hauch Edelseife

G: saftig, frisch, mineralisch, mittellang feingliedrig

B: 18

**2012 Riesling Senftenberger Rameln, Franz Proidl, Senftenberg, Kremstal, Ö**

**2**

V: helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: Minerale, Stachelbeeren, Räuchernoten, Hauch Edelseife

G: leichterer, dabei profunder, gut trinkflüssiger und fruchtiger Wein, sehr gehobener Speisenbegleiter

B: 17+

**2012 Riesling Burgstall Federspiel, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau, Ö**

**3**

V: sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: leichter Rauch, grüne Frucht,

G: diskret seifig, sehr saftig, rund, Hauch Restsüße, tritt bescheiden auf, breitet sich dann fein strukturiert, aber nachhaltig im Mund aus; langer würziger Abgang

B: 17.5

**2012 Nackenheim Riesling trocken, Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinhessen, D**

Gebratenes **Kalbskotelette** an der langen Rippe und **Olivenrisotto**: das Fleisch mit schöner braun karamellisierter Kruste, innen zart, saftig, weich, rosig (Erinnerung an die legendären Kalbskoteletts in der alten Zürcher Stapferstube!), delikat-sämiger Saft vom Kalbsfond, perfekt cremig-bißfester Risotto 19 P

**4**

V: helles Strohgelb, grüne Reflexe, kräftiger Körper



N: mehlig gelbe Frucht, Hauch Schwefel

G: Süße, Saft und Säure, mittellang

B: 17.5

**2011 Riesling Niederhäuser Hermannshöhle Großes Gewächs, Dönnhoff**, Oberhausen, Nahe, D

**5**

V: helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: Hauch Veilchen, Anis, leichter Pfeffer, Minerale und Säure

G: relativ viel Säure, ausgeprägt frisch und trotzdem recht ordentlicher, mittellanger Abgang

B: 17

**2011 Riesling Zöbinger Heiligenstein 1. Lage, Schloß Gobelsburg**, Langenlois, Kamptal, Ö

**6**

V: sattes Goldgelb, dicker Körper

N: geröstete Marillen, Hauch Seife, aber doch auch ein bisserl Abwaschfetzen

G: eher ausgetrocknet, Kornschnaps, aber dann recht schöne Frucht, kurz

B: 17-

**2005 Riesling Loibenberg Smaragd, Knoll**, Unterloiben, Wachau, Ö

**7**

V: dunkles Goldgelb, mittlerer Körper

N: feines Petrol bis Ichthyol, deckt vorhandene gelbe Frucht eher zu – ist das die unter Bio-Gläubigen gesuchte „Spontinase“?? Nun ja...

G: extreme thymianartige Würze, saftig, nicht recht lange

B: 17-

**2005 Riesling Landgeflecht, Peter Jakob Kühn**, Oestrich-Winkel, Rheingau, D

T: extreme Maischestandzeiten – macht FP mitunter auch so.



Jaja, die Hefe... ein Reinheitsfanatiker wie Reinhard Löwenstein sagte einmal, er hoffe, daß 15 Jahre nach Meidung jeder zugekauften Reinzuchtheife vielleicht doch eine kellereigene Hefe bei ihm am Arbeiten sei, aber er sei sich nie ganz sicher. FP nimmt eher eine pragmatische Haltung ein – besser ein Reinzuchtprodukt (vom Lagerhaus – „Assinger-Hefe“), das die Fermentation schnell in Gang bringt, als eine natürliche, (zu) langsame, neben der allerhand störende Pilze wachsen, die den Wein schon im Ansatz ruinieren (und die vielleicht einiges zu der „Spontinase“ beitragen...?)

Oder im Notfall ein paar Liter aus einem gut laufenden Gärbottich vom Nachbarn erbitten, funktioniert auch recht gut... (Zwischenruf vom Lümmel aus der letzten Bank „Inzuchtheife!“).

**8**

V: mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Seife, Minerale, minimal Schwefel, zarte Kräuter

G: sehr saftig und satt (18 g/l Restzucker), perfekt ausgewogen, immer noch recht lebendige Säure, lange und letztendlich wärmend

B: 18.5

**2005 Riesling Hochäcker Kremstal DAC Reserve, Franz Proidl**, Senftenberg, Kremstal, Ö

**9**

V: dunkles Strohgelb mit grünen Reflexen, leichter Körper

N: Bananen, Ananas, kristallisierter Wiesenhonig

G: sehr wonnig süß, ausreichend Säure, mittlerer Abgang

B: 18

**2007 Riesling Uhlen Roth-Lay 1. Lage, Heymann-Löwenstein**, Winnigen, Mosel, D

**10**

V: Cognac, kräftiger Körper

N: älterer Apfelbranntwein, Tintenblei, Marzipan

G: eher enttäuschend saurer Most, leer

B: 14

**2005 Riesling Amphore, Peter Jakob Kühn, Oestrich-Winkel, Rheingau, D**



**11**

T: Gärung bleibt oft stehen – dieser Wein stand 1 Jahr auf Maische, mitunter kommen flüchtige Säuren zustande, verschwinden, bei Geduld, aber auch wieder. Flüchtig, eben.

V: dunkles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Weißbrotrinde, Ananas, Minerale

G: in Ehren gealterte Frucht, sanft, aber nachhaltig, malzige Grundtöne, aber immer noch etwas Säure, Ananassaft, Boskopapfel, pfeffrig-würzig ausklingend

B: 19.5

**2007 Riesling Senftenberger Ehrenfels Kremstal DAC Reserve, Franz Proidl, Senftenberg, Kremstal, Ö**

**12**

V: mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: gibt relativ wenig her, nur zarte Röstnoten, rote Ribisel

G: hoher Restzucker wird von Säure gut ausbalanciert, saftig, profund und lange würzig abgehend

B: 18.5

**2008 Riesling Qualitätswein Proidl spricht deutsch (oder damals: süße Reserve), Franz Proidl, Senftenberg, Kremstal, Ö**

*Im Weingarten viel arbeiten, im Keller so wenig wie möglich eingreifen, der Zeit bei jedem Schritt ihr Recht lassen, so entstehen wohl keine Massenprodukte, sondern hochwertige Weine, bei denen Sie sich keine Sorgen um das Ablaufdatum machen müssen. FP*

**13**

V: helleres Goldgelb, viel Körper

N: zuerst Urinstinkerl, langsam klart er sich aber auf, es treten Milchkaffee und Vanille hervor

G: fantastischer Saft, dicht und gehaltvoll, unendlich mundfüllend und lange

B: mit Geduld 19+, eigentlich zu jung geöffnet

**2007 Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese, J J Prüm, Bernkastel-Wehlen, Mosel, D**

T: extrem lange Spontangärung in schnöden Plastiktanks – und da kommen Weine für Dekaden heraus!

**14**

V: helles Goldgelb mit grünen Reflexen, dichter Körper

N: Ananas, Ribisel, Mokka, Vanille

G: Hauch Petrol, prachtvolle Säure-Süße-Kombination, saftig, viskös cremig, mundfüllend wärmend, hört nimmer auf...

B: 19+++ oder doch noch 20? Kann auch noch warten.

**2005 Riesling Kaseler Nies'chen Auslese, Karlsruhle Peter Geimer, Mertesdorf, Ruwer, D**

**Kleine Buchteln mit Vanillesabayon, Mohn-Vanilleeis 18.5 P; Buchtel wohlschmeckend, jedoch etwas trocken, die Sauce dafür wonnig, geschmacklich wie in der Konsistenz.**

Warum der Schwerpunkt auf Riesling? Ganz nach oben kommt nicht der Demokrat Grüner Veltliner, das schafft nur der Aristokrat Riesling. In Deutschland besonders gut und besonders vielfältig – es kann nie

schaden, sich an deutschen Rieslingen zu orientieren (ohne dabei das eigene Terroir und Mikroklima zu vergessen, freilich).

### 15

V: dunkles Goldgelb, mittlerer Körper

N: karamalisierte Ananas, Minerale, Ribisel

G: dichte visköse Substanz, Glycerin, Würze Zimt

B: 19 jetzt schon, aber dutzende Jahre Zukunft...

**2012 Riesling Trockenbeerenauslese, Franz Proidl, Senftenberg, Kremstal, Ö**

### 16

V: kupferiges Dunkelgoldgelb, dichter Körper

N: Minze über kandierten und karamalisierten Früchten, Weinbergpfirsichkompott, Zimt und Nagerl

G: unendliche süß-visköse Mundfüllung mit genau dem richtigen Maß an Würze aus Säure, kandierten Orangen, hört einfach nimmer auf...

B: 20 und Zukunft en masse

**2011 Riesling Trockenbeerenauslese Am schwarzen Herrgott, Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen, Rheinhessen, D**

T: so also schaut die Frucht einer berühmten deutschen Süßweinlage aus – einer der wenigen Weine aus dieser Liga, die noch leistungsfähig sind... eindeutig: JA!!! Das isst es!!

### 17

V: Goldgelb, dichter Körper

N: rauchige Ananas, Honig, leichte Grünnoten

G: kräuterwürziger dichter Körper, unendlich lange dicht-fruchtig mundfüllend und nachklingend, dabei nicht zu süß, sondern klar strukturiert; nur einen winzigen Bruchteil unter dem Vorwein einzuordnen, aber VIEL billiger.

B: 19.5

**2007 Riesling Trockenbeerenauslese, Franz Proidl, Senftenberg, Kremstal, Ö**

Die Weine 15 – 17 liegen alle bei 300 g Restzucker pro Liter!

Ohne Rotweine geht's natürlich bei uns nicht, und nach diesen vielen überwältigend guten weißen Rieslingen hätte sich ein deutscher Schwarzriesling ☺, wie respektabel der immer sein kann, doch nicht so gut geschlagen. Unser neuer WB Karl hat für den „Rotweingang“ seine Antennen vielmehr gaaaaanz richtig und unseren Traditionen folgend nach Bordeaux ausgerichtet – auch wenn er in dieser geschmacklichen Himmelsrichtung u. a. doch in Österreich fündig wurde, und das nicht ganz grundlos ...

**2003 Hochzeitswein (Magnum), Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, Ö**

T: 70 % Cabernet franc, 30 % Merlot – sehr ähnlich wie bei der Inspirationsquelle für diesen Wein, keiner geringeren als Château Cheval Blanc, wo der Bräutigam dieser Hochzeit, Kurt Feiler, etliche Jahre vor 2003 auf Praktikum war und ganz offensichtlich gut aufgepaßt hat...

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Dunkle Schokolade, Kirschen, Lakritze

G: äußerst sympathischer fruchtiger, schokoladiger Saft, feinkörnige Tannine, feingliedrig, aber profund und nachhaltig im Abgang; immer noch schöne Kirschenfrucht auch spät im Ausklang

B: 18.5 und erst am Anfang der Trinkphase – in den kommenden ca. 10 Jahren noch Steigerung möglich!



**2004 Château Cambon La Pelouse** (Magnum), Cru bourgeois, Haut Médoc, Bordelais, F

V: mittleres Granat, leichterer Körper

N: Bratennoten, etwas dick, keine große Finesse, aber einiges an Nelken- und Zimtwürze

G: saftig, leichter als der Vorwein, rundum schön, kein großes Gewicht oder Finesse, mittellang, wäre ein mehr als ordentlicher Speisenbegleiter – ist aber heute abends auch ein angenehmer, ausnahmsweise roter, „Reparaturwein“ zum guten Ende eines schönen und genußreichen Abends!

P: 17



*Gelungener Einstand:*

*WB Karl Weinhäupl*

Wir haben in den letzten Jahren zwar schon öfter Riesling-Verkostungen abgehalten, aber noch nie eine, die so ein weites Spektrum an Macharten und Charakteren dieser Traube geboten hat. Die Bezeichnung „Gipfeltreffen“ war absolut nicht übertrieben, ebensowenig die „Fortgeschrittenen“, wenn man z. B. an Gerhard Bronners legendäre „Schlager für Fortgeschrittene“ denkt, der damals auch Musik mit sozusagen mehr Terroir als Schmalz und mehr Extrakt als Alkohol servierte. Karl Weinhäupl hat so, mit prominenter Hilfe eines der Besten vom Fach, einen hochkarätigen Einstieg in die Weinbruderschaft gefeiert. Dazu hat er die hervorragenden Tropfen spendiert, wofür wir ihm herzlichst danken. Und, abseits des Hauptthemas des Abend: besonders bemerkenswert die Bekanntschaft mit dem außerordentlich gelungenen, leider nur einmaligen „Hochzeitswein“ von Feiler-Artinger!

Franz Proidl hat mit großem Wissen, Erfahrung und pointiertem Vortrag seine eigenen und Spitzenprodukte anderer prominenter Riesling-Könnner präsentiert und uns auch bemerkenswerte Besonderheiten wie wahrhaft unendliche Genüssen, letztere nicht zuletzt aus eigenem Hause, beschert.

Es war eine Fachweinprobe, wie sie sein soll: gleichermaßen Genuß wie Wissen vermittelnd, Bekanntes und für uns Neues ins Glas bringend, eröffnete sie interessante Vergleichsmöglichkeiten – und dazu wieder ein köstliches Menü aus der Josefs-Küche, von der perfekten Servierbrigade des Hauses gekonnt präsentiert.

Und damit war der Abend auch Ansporn und Maßstab für die nächsten Veranstaltungen...

*H. Huber*