

*FWP Juni 2015*

# Pinot Noir – eine anspruchsvolle Traube für Fortgeschrittene

WBB Peter Fritsch, Gottfried Schindlbauer, Kurt Voglhofer mit Andrea Krenner  
*Restaurant Josef*

In „*de re rustica*“ beschreibt der altrömische Schreiber Columella eine Rebsorte, die dem heutigen Spätburgunder entsprechen könnte. Eine einheitliche Herkunftserklärung dieser Traube konnte bislang aber auch nicht mit genetischen Untersuchungen gefunden werden: es könnte sogar zwei definierte Herkunftsstämme aus dem Norden Frankreichs und aus dessen Süden – von Phöniziern oder Griechen mitgebrachte Stöcke – geben. Und wenn man sich die Liste an Synonymen ansieht, die in wikipedia im Pinot-noir- bzw. Spätburgunderartikel aufgelistet werden – rund 250 von „Aprofekete“ bis „Walterdinger“ – dann hält man eine vielfältige Herkunft tatsächlich für plausibel. Dazu gesellt sich bei den daraus hergestellten Weinen ein Preisbereich zwischen einstellig und ein paar tausend Euro. Also: Der Pinot noir stellt ein weites Feld dar.



Unsere Weinrüder haben die Verkostung (für 25 Teilnehmer), wie schon vor 2 Jahren ihre Merlot-Veranstaltung, als Vergleich österreichischer zur internationalen Kreszenzen gestaltet. Absurd teure Produkte wurden in dieser Verkostung (wie sich zeigte, ohne Abstriche beim Genuss machen zu müssen) vermieden.

Im Unterschied zu den meisten anderen Rotweinsorten gibt es kaum Cuvees mit Pinot noir – außer

natürlich beim Champagner, aber das ist freilich eine ganz andere Geschichte.

Der Blauburgunder ist eine „Winzerrebe“, also sehr von der Arbeitsweise und dem Wissen des Winzers abhängig. Deshalb auch das burgundische Phänomen der renommierten und „daher“ teuren Lagen, die aber von vielen Bauern auf kleinsten Parzellen bearbeitet werden, wodurch bei gleichen (buchstäblichen) Grundvoraussetzungen doch höchst unterschiedliche Qualitäten resultieren; die Tendenz dieser Unterschiede ist allerdings, mit zunehmend hochklassiger Ausbildung der Winzer, fallend. Die besten Burgunder wachsen auf kalkhaltigen, aber durchlässigen Böden mit guter Feuchtigkeitsversorgung, aber es gibt auch gute von anderen Bodentypen, die üppiger (Vulkan) oder besonders elegant und leicht (Urgestein) ausfallen. In Österreich stehen auf 0,8 % der Anbaufläche Pinot-noir Reben (409/45.533 ha), vor allem in der Thermenregion und dem Burgenland.

In dieser Verkostung wurden immer je ein österreichischer Wein und einer aus dem Ausland kombiniert; wir verwendeten maschinell hergestellte Gabriel-Gläser.

**2012 Pinot noir Sekt Méthode traditionelle brut**  
(Magnum), **Josef Szigeti**, Gols, A

V: Kupferrosa, feine Perlage, relativ kräftiger Körper  
 N: Minerale, zarte Himbeernoten, Rosenblätter  
 G: Mundfüllend aufschäumend, frisch und süffig, schließlich cremig und rotbeerig im Ausklang  
 B: 16+



**2009 Pinot noir (Magnum)**, **Peter Schandl**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland, A

T: 13.5 %  
 V: bräunliches Granat, hell, zarter Körper  
 N: Ausgeprägter Walderbeerduft, Himbeeren, feine Honignoten  
 G: feiner Trinkfluss, die von der Nase bekannten Aromen bleiben bestehen, ziemlich lange und feingewebt  
 B: 17.5 – 18  
 P: rund 30 Euro die Magnum!!

**2006 Pinot noir Wolf's Terrassen QbA** (Magnum), **Weingut Salwey**, Oberrotweil am Kaiserstuhl, Baden, D

V: dunkleres Braungranat, zarter Körper  
 N: rosenparfümierte Kulturerdbeeren, nicht so intensiv wie der Wein von Schandl  
 G: etwas herber als der Österreicher, trockene Erdbeeren, leichter Tanninpelz auf der Zunge, mittellang  
 B: 17

Dazu **gebackenes Hähnerei** und idealtypisch knackig gekochter **Spargelsalat** mit Zwiebel-Paprika-Vinaigrette und Sauce Hollandaise, heurige Petersilien-Erdapferl: perfekte Geschmäcker, schön definiert, 19 P

**2011 Pinot noir 100 cases**, **Christian Fischer**, Sooss, Thermenregion, A

T: am Abhang des Wienerwaldes/Annninger, Kalkboden; 14 % Alkohol. „Hundred cases“ bezeichnet den besten Wein des Jahrganges des Gutes, von dem 100 Kisten speziell selektiert werden.  
 V: Braungranat mit violetten Reflexen, viel Körper  
 N: leise beerige Nase, cremig, aber kommt nicht recht heraus aus sich  
 G: dichte Frucht, feine Tannine, aber noch verschlossen  
 B: 18?

**2006 Pinot noir, Ata Rangi**, Martinborough, NZ

T: 13.5 %  
 V: dunkleres Braungranat, kräftiger Körper  
 N: Nougat, Ruß, später sehr intensiv himbeerig

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

G: sehr schön fruchtig, rund, schmiegt sich ans Kaninchen ☺, elegant, eher lange  
 B: 18 hier und jetzt

**Kaninchenkeule im  
 Pinotsafterl mit  
 Eierschwammerln, dazu  
 Polentagugelhupf: das  
 Fleisch sehr zart und  
 schmackhaft, das Safterl  
 perfekt sämig und  
 gschmackig; der Gugelhupf  
 schaut aus wie ein Yorkshire  
 Pudding, ist aber viel  
 flauriger als ein solcher, dazu  
 zeigt er zarten körnigen Biß  
 durch die Polentakörnchen.  
 19 P**



#### **2008 Pinot noir (Magnum), *Weingut Pfaffl*, Stetten, Weinviertel, A**

T: Eigentlich wollten die Gestalter einen Weinviertler Pinot in der Probe haben, aber Pfaffl hat seinen Burgundergarten in Wien, am Bisamberg! Flyschboden, Kessellage mit guter Wärmespeicherung  
 V: helleres Granat, mittlerer Körper  
 N: schöne Minerale auf Him- und Erdbeeren, Hauch Erde, ein Minimum Bittermandel hintennach  
 G: etwas runder als sein Flight-Partner, weniger fruchtig, Tanninwürze und lebendige Säure  
 B: 17  
 P: 50,- € ca.

#### **2009 Pinot noir Krafuss, *Tenuta Lageder*, Magreid an der Weinstraße, Südtirol, I**

T: der Südtiroler „Pinothimmel“ liegt östlich der Etsch – Mazzon etc., der Boden ist eine Mischung aus Porphyrr (vulkanisch) und Kalk, westlich der Etsch hat nur Lageder die Gärten mit seinen Spitzenweinen.  
 V: Granat mit braunen Reflexen, mittlerer Körper  
 N: Mandeln, Hauch Käuter ... relativ verschlossen  
 G: Profund und dunkelbeerig-saftig, noch nicht ganz klar definiert  
 B: 18 potenziell

Zwischendurch eine Empfehlung: Südtiroler Blauburgundertage, immer im Mai (Lageder ist aber nicht dabei...)

#### **2012 Pinot noir Reserve, *Anton Bauer*, Feuersbrunn, Wagram, A**

T: heuer im Mai heftiger Hagel, schwere Verluste, auch Ott betroffen  
 V: eher helles Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper  
 N: Kakao, Erdbeeren, auch etwas dunkle Beeren und Lakritze,  
 G: dunkler Beerensaft, rund, noch leichte Tanninwürze, aber schön definierter, leicht kirschiger Abgang, gegenüber dem Ami sicher weit eleganter – zumindest derzeit...  
 B: 18

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



**2010 Pinot noir Clark & Telephone Vineyard, *Belle Glos*, Sta. Maria Valley, Rutherford, California, USA**

T: Gehört zum Weinimperium der Familie Wagner (Caymus!). Wurzelechte Stöcke vom Klon Martini, 1972 an der Kreuzung von Clark und Telephone Street gepflanzt. 14.5 % Alkohol. Eindrucksvolle rote Wachsversiegelung, aber die ist nicht nur show.

V: dunkles Granat mit schwarzen Reflexen, kräftiger Körper

N: Dörrfrüchte, Nelken, Amarenakirschen

G: fett und rund und saftig, aber sehr fruchtig und doch nicht marmeladig. Freilich viel zu jung und derzeit nur viel Frucht, die aber in Perfektion und Überfluß. Dunkle Untertöne, schokoladeartig und sehr lange, rotfruchtig ausklingend. („It's a taste of Christmas all the year round“ heißt es auf der website des Weingutes)

B: 19 potenziell, aber WARTEN!!

**2011 Pinot noir Dechant, *Willi Bründlmayer*, Langenlois, Kamptal, A**

T: 12.5 %

V: mittleres Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Leise Rösttöne, Himbeeren, zarte Kräuternoten

G: rotbeeriger Saft, leichte Säure, feingewebt am Gaumen, sehr lange, Ribiselnoten und Erdbeere dabei

B: 18+

**2010 Pinot noir Golden Eye, *Duckhorn*, Philo, Anderson Valley, California, USA**

T: 14.5 %

V: dunkleres Granat, viel Körper

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

N: dichte süße cremige Nase, Zwetschgen und Mieze Schindler, kandierte Kirschen

G: sehr cremig auf der Zunge, süß, sehr reif rotfruchtig mit einer leichten, strukturierenden Ribisel- und Himbeernote drüber. Der Abgang immer noch sehr süß und mollig, kandierte Kirschen auch hier, Milchschokolade, süße Tannine

B: 19 aber noch warten...!

Irgendwie hat man den Eindruck, als daß die zwei möglichen Extreme dieser Rebe hier aufeinandertrafen – die Eleganz aus dem Kamptal vs. der Fett'n aus CA – aber alles köstlich!

### **2009 Holzspur Grande Réserve, Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, A**

T: 40 Jahre alte Reben, 21 Tage Maische, 18 Monate verschiedene Holzfässer von mittlerem Toasting 13.5 % Alkohol; ebene Lage Steinfeld unmittelbar an Tattendorf anschließend, Schwemmland, trocken, sehr viel Kalk, wäre eigentlich schon bessere Merlotgegend

V: helles Violettgranat, leichter Körper

N: Lakritze bis Hauch Naphthalin, rote Beeren, dunkle Schokolade

G: sehr schön definierte rote Beeren, feinsandige Tannine, lange, feingewebt ausklingend

B: 18.5

### **2003 Savigny-les-beaune 1<sup>er</sup> Cru Cuvée Fouquerand (Magnum), Hospices de Beaune, Côte de Beaune, Beaune, Bourgogne, F**

T: Cuvée aus drei Rieden nordöstlich von Savigny

V: dunkles Granat, guter Körper

N: immense Würze von schwarzem Pfeffer, Nelken, Pralinè, Andeutung Nougat, Hauch Liebstöckl, Fleischnoten.

G: Heidelbeernoten, auch hier Kräuterwürze, Ringlotten, Tannine aber doch etwas (zu?) kräftig für sein Alter. Sehr lange, geht ins Rotbeerige ab.

B: 18

P: 63 Euro die Magnum – im Sonderangebot!!

### **2008 Pinot noir In Signo Tauri, „Weinfreund“ Heribert Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland, A**

T: Ried Hochberg

V: bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: feine rote Beeren, mit Erdbeeren im Vordergrund, aber auch einer gewissen Hantigkeit wie von Ribisel. Darunter aber auch recht süße vanillige Noten, bis hin zur weißen Schokolade. Leichte Anklänge von Lakritze im Hintergrund.

G: Sehr schön strukturierte rote Beeren, zurückhaltend süß, aber die Frucht ist da. Bleibt recht gut im Mund, wird noch süßer

B: 18.5 der beste Österreicher bisher!

### **2007 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Les Cazetiers, Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin, Bourgogne, F**

T: mosaikartiges ineinandergreifen von verschiedensten Böden, kalkhaltiges Material, sogar Mergel – der aber würde PN umbringen, aber in Mischung mit Kalk sehr gute Bedingungen. Dazu wurden Flußsedimente hinaufgetragen durch die Bauern über die letzten 200 bis 300 Jahre –

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

Kalkanreicherung des Boden; das ist jetzt aber verboten. Was wird das für Auswirkungen haben? Und: ob premier oder grand cru ist oft eine rein politische/steuerliche Entscheidung...

V: helles Granat, mittlerer Körper

N: sehr schöne Röstnoten, zart, mit Himbeeren und Walderdbeeren unterlegt. Feingewebter Duft, geht bis hin zu Rosen und Leder

G: die feine Aromatik, und doch nachhaltig, geht immer weiter, es kommen praktisch alle Duftnoten auch im Mund wieder durch, fast in gleichem Verhältnis. Langer, dabei immer feinstrukturierter und trotzdem fast unerbittlich anhaltender, minutenlanger Nachklang. Burgundische Eleganz wie aus dem Buche.

B: 19+++

**1997 St. Laurent vom Stein (Magnum), Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee, A**

T: 12.5 %. Im Gärständer bei 28°C, 14 Monate Säureabbau im Barrique

V: dunkleres Violettgranat

N: Hauch Krautstinkerl, wie es sich für den klassischen Burgunder gehört... lüftet ab, dann sehr elegante Frucht mit Pflaumen und Walderdbeeren, Himbeeren, Erde, Espresso macchiato

G: schon ein bissel welk, kommt nicht ganz mit der Nase mit

B: 18-

**2003 Spätburgunder Bernd Philippi R (Magnum), Weingut Köhler-Ruprecht, Kallstadt, Pfalz, D**

T: 14 %. Sehr traditionelles und traditionsreiches Weingut

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: dunkle Schokolade, etwas Alkohol, Preiselbeeren, Lakritze

G: dunkelrot-saftig, schön strukturiert, mittellange, auch hier die roten Beerentöne im Vordergrund

B: 18-

**1997 Pinot noir (Magnum) Junger Berg, Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee, A**

T: Der Joiser Junge Berg ist die einzige Terrassenlage im Burgenland, höchst differenzierte Geologie; Pinot noir wächst am Fuße des Berges in kalkhaltiger, wasserdurchlässiger Lage (weiter oben Blaufränkisch, z. B. von Halbturm) – heute nennt Umathum diesen Wein auch folgerichtig „Unter den Terrassen zu Jois“

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: Erdbeeren, Maggikraut, Milchschokolade, Dörrzwetschgen

G: Struktur, Kraft, Festigkeit, Länge, schwarze Schokolade, Zwetschgen

B: 18.5

**1996 Pinot noir di Valdicapraia, Avignonesi, Valiano di Montepulciano, Toscana, I**

V: bräunliches Granat, leichter Körper

N: relativ viel sandiger Boden, eher wenig elegant

G: Zwetschgen, rund, lange, weniger definiert

B: 17

**2004 Pinot noir, Weingut Schloß Halbturn, Halbturn, Neusiedlersee, A**

T: Letzterer Jahrgang unter der Leitung von Carlo Wolf

V: dunkles Violettgranat, zarter Wasserrand, zarter Körper

N: Vanille und Himbeeren, Lakritze

G: Süße Tannine, Pflaumen, feine pfefferige Würze, ziemlich lange

B: 18.5

**2011 Pinot noir, Martha & Daniel Ganzenbein, Fläsch, Graubünden, CH**

T: Gärung in offenen Holzcuves, 14 Mo dann im Barrique

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: Liebstöckel, Walderdbeeren, Lakritze

G: rauchige Frucht, feine Struktur, lange rotbeeriger Abgang, mit Rauchnoten

B: 18



Danach folgte eine **Crème brûlée mit Mandeln und Zitroneneis**: gute Balance zwischen süß/mollig und Säure, sehr schön abgestimmt 18 P

Dazu:

**2011/12 Blauer Burgunder Eiswein, Josef Bauer, Feuersbrunn, Wagram, A**

T: sehr seltenes Phänomen, gelesen im Dezember 2011 und Jänner 2012

V: sehr helles Kupferrosa, sehr ähnlich dem Sekt zu Beginn, kräftiger Körper

N: feine Marzipantöne, Mineral

G: feine Säurenote vor sehr molligem, beerigem Untergrund, hält sehr lange am Gaumen

B: 18+

... und zum Drüberstreuen ein Stück Historie:

**2002 Pinot noir, Weingut Schloß Halbturn, Halbturn, Neusiedlersee, A**

T: Falstaff-Sieger 2004, „aus dem Stand“ als erster Jahrgang dieses Weins, dessen Stöcke ohne besondere Auswahl an Klonen und auch ohne besondere Beachtung von geologischen Bedingungen einige Jahre, bevor Carlo Wolf den Auftrag bekam, ein hochklassiges Weingut zu formen, gepflanzt wurden.

V: Granat, kräftiger Körper

N: Leder, Kirschen, Erdbeeren, fein strukturiert, Kräuternoten

G: Frucht schon ein bissl ausgezehrt, Struktur gut erhalten, übt aber schönen Druck auf der Zunge aus, schließlich beeriger langer Abgang, leicht süß

B: 18.5

Unsere Weinbrüder haben eine großartige Übersicht von relevanten Vertretern dieser eleganten Traube zusammengestellt – und als Nebeneffekt ist (wieder einmal) die Erkenntnis abgefallen, daß österreichische Winzer auch mit dieser Traube auf international höchst respektabilem Niveau arbeiten können. Wie anspruchsvoll die Traube in Pflege und Hege ist, wird zwar ein Winzer besser erklären

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

können, aber dafür haben uns Peter, Gottfried und Kurt mit großer Sachkenntnis zu der Vielfalt der Aromen und der Charakterzüge geleitet, die dieser Traube innewohnen können – und uns damit auch anspruchsvolle Verkostungsaufgaben gestellt: ebenso anregend wie genußreich!



Dazu gab es wieder ein auf den Weincharakter sehr gut abgestimmtes und vorzüglich zubereitetes Menü aus der „**josef**“-Küche, diesmal unter Leitung von Zoltan Vegh. Das Service lag wieder in den bewährten Händen von Herrn Erwin.

Herzlichen Dank allen, die zu diesem hervorragend gelungenen Abend beigetragen haben!

Ach ja... unser nun schon, nach einer umfassenden Merlot-Probe (September 2013) zum zweiten Mal so perfekt agierendes Trio plant schon den nächsten Abend, der dann einer zumindest in der Solistenrolle etwas vernachlässigten Sorte gewidmet ist, und trägt dafür nicht leicht zu beschaffende Flaschen zusammen: es soll um reinsortigen Cabernet franc gehen!

Ich freu' mich schon drauf, und ich bin mit dieser Vorfreude garantiert nicht der einzige.

H. Huber