

FWP April 2016

Riesling: Wachau vs. Deutschland, Cabernet-Blends: von überall vs. Bordeaux

Michael A. Müller kocht, Franz Meseritsch (Falstaff-Sommelier 2015) stellt die Weine zusammen; Organisation WBB Ing. Georg Wolff und DI Dr. Thomas Rainer mit Unterstützung von Andrea Krenner

(zukünftiges) Restaurant Kliemstein im Salzamt, Linz



Michael A. Müller ist nicht nur in Linz als ideenreicher Koch und Wirt schon längere Zeit ein Begriff (www.vino-vitis.at), er hat sich auch als Entwickler einer ansehnlichen Serie von Weingläsern, die unter dem Namen Angelus international verkauft werden, einen guten Namen gemacht (www.angelusglas.com) und ist auch in vielfältigen weiteren Rollen in der Genuß- und Weinwelt aktiv. Als Wirt allerdings ist er zuletzt kürzer getreten, denn er hat sein Lokal nahe dem Musiktheater zugesperrt und ist derzeit als „pop-up-Restaurateur“ unterwegs. Da Georg Friedl sein „Mühlvierteln im Salzamt“ seit einiger Zeit nicht mehr betreibt, wurde ein größeres als sein bisheriges Lokal frei, und nach Umbauarbeiten wird es unter dem Namen Kliemstein im altherwürdigen Haus an der Donaulände im Juni dieses Jahres wieder öffnen. Noch vor den anstehenden Umbauarbeiten lud er uns in sein zukünftiges Genußzentrum – und hat übrigens zum ersten Mal in der dortigen, noch vom Vorpächter eingerichteten Küche gearbeitet. Ein erfahrener Profi kann sich freilich im Handumdrehen anpassen... und so stellte er uns (mehr als die versprochenen) sieben Gänge vorzüglicher Qualität auf den Tisch.

Herr Meseritsch konnte leider diesen Abend nicht persönlich gestalten; die von ihm ausgesuchten Weine wurden verblindet serviert, natürlich im Angelus-Verkostungsglas. Die Rieslinge waren ja von vorneherein eng umschrieben – aber die roten Cuvées wichen zum Teil SEHR weit vom bordelaiser Typ ab...

Als köstliches Gedeck aus **Weiß- und Fladenbrot** in vielen Varianten gab es einen vorzüglich abgeschmeckten **Erdäpfelkäs** klassisch sowie als Variante, die mit frisch geriebenem (!) Wasabi ausgesprochen interessant gewürzt war; als anregende Begleitung dazu:

n. v. Champagne Baron Albert, Charly sur Marne, Champagne, F

V: Helles Strohgelb, feine Perlage

N: Honig- und Blütennoten, feiner Hefeton

G: zarte trinkanimierende Säure, die Blumigkeit weicht aber etwas; in Summe aber feiner Aperitiv.

P: 16

Aus der Küche kamen nun **Lauwarme Blunzentascherl** mit dünn gehobelten **Ananas**, inspiriert von der Küche der Azoren: 17 P

Flight 1:

V: goldiges Strohgelb, leichter Körper

N: salzige Nase, zarte Zuckertöne, Veilchen

G: relativ dominante Säure, schöner Jausenbegleiter



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

P: 15

2014 Dürnsteiner Hollerin, *Harmwein*, Krems, Kremstal, A

T: Biobetrieb; darf als nicht in der Wachau Ansässiger keine Wachauer Klassifizierung verwenden!

V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen, zarter Körper

N: Röstnoten, Minerale

G: (nicht nur) Säure, auch grüne Stachelbeeren, zarte Honiganklänge

P: 16

2013 Buntsandstein, *Frank John – Hirschheimer Hof*, Neustadt/Königsbach, Pfalz, D

T: Demeter-Mitglied; strikt spontanvergoren



Flight 2

V: Strohgelb, mittlerer Körper

N: Ringlotten, bissl gelbfruchtig mit zart würzender Säure bis ins Zitronige

G: auch hier eher röstige gelbfruchtige Noten, bissl leichter Untergrund

P: 16

2013 Steiner Schreck, Heidemarie & Markus Lang, Krems, Kremstal, A

T: steilste Lage des Weinbaugebietes

V: sattgoldiges Strohgelb, mittlerer Körper

N: reife satte gelbe Frucht, bissl Weinbergpfirsich, Kräuternoten

G: sehr runde, fast fette Sache, Botrytis? Reife gelbe Frucht, relativ wenig Säure merkbar (!), könnte sich aber strukturseits noch mausern, wahrscheinlich doch Langläufer. erinnert an Maximin Grünhäuser.

P: 17

2013 Klüsserather Bruderschaft alte Reben Spätlese, *Bernhard Kirsten*, Klüsserath, Mosel(-Saar-Ruwer), D

2 Austern mit ihrem Schäumchen, tomates concassees, Essigzwiebeln: frisch, delikates, verblüffend und jedenfalls eine vorzüglich abgestimmte Kombination, 18 P

Flight 3

V: Goldgelb, relativ dichter Körper

N: Akazienhonig, Stachelbeeren, Weinbergpfirsich, leicht rauchig

G: recht kräftige Säure, mäßige Frucht, Honig im Untergrund, wirkt etwas ausgezehrt

P: 16

2008 Marienburg Großes Gewächs, *Clemens Busch*, Pünderich, Mosel(-Saar-Ruwer), D



V: sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: wirkt alt, leicht rauchig, aber doch Blütennoten.

G: recht straffe, stahlige Säure, relativ gewichtig, mäßig fruchtig, bissl grasig, relativ lange

P: 17

2010 Spiegel Grand Cru, Jean Jacques Loberger, Bergholtz, Elsass F

Flight 4

V: Eher strohiges Gelb, kräftiger Körper

N: reife grüne Frucht, reife Speisetrauben, vanillig-röstiger Untergrund, mineralisch

G: säureunterlegte reife gelbe Frucht, leichter Pfefferton, sauber, schlank und trotzdem relativ nachhaltig im Abgang, fruchtig mit feinem Säurespiel, dünnt sich im Abgang schließlich aber doch aus

P: 18-

2012 Dürnsteiner Kellerberg Reserve, Harmwein, Krems, Kremstal, A

T: Biowein – Wachauer Lage, aber „Fremdwitzer“, siehe oben...

V: satteres Strohgelb, mittlerer Körper

N: mineralisch, Pfeffer und Korianderkörner

G: bissl rauchig, aber sehr stabil stahlig, nicht (mehr) sehr fruchtig

P: 17

2008 Loibnerberg Smaragd, F. X. Pichler, Oberloiben/Dürnstein, Wachau, A

T: Magnum

Terlaner Weinsuppe mit Sellerietascherl und einer knackigen Spargelprobe: die Suppe mollig sämig, zum Eintauchen und genießen... Sellerietascherl ebenso vorzüglich – 19 P!!

Dann

gebratener Tintenfisch mit Kürbisgemüse: der Krake zart saftig cremig, Kürbis als feiner Begleiter – und jedenfalls sehr gut zum Rotwein abgestimmt! 17+ P

Flight 5

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: fruchtig joghurtig, rotsaftig beerig, Zimt

G: selbe Würze auch im Mund, mittleres Gewicht, eher kurz

P: 16+

2012 Castra rubra classic, Telish JSCo, Kolarowo/Charmanli, Oblast Chaskowo, BG

T: Cabernet Sauvignon und Syrah um ca. 7 € – und dazu Michel Rolland, jetzt auch am Schwarzen Meer! (mit Plamena Kostova, Todor Kazarov und Anton Dimitrov)

V: eher bläuliches Granat,

N: Zimt, Gewürznelken, schwarzer Pfeffer, reife dunkle Kirschen

G: getrocknete Cranberries, Weichseln, auch hier noch winterliche Würze, letztendlich doch ein bissl leichtgewichtig (zumindest jetzt...!)

P: 17 aber wohl mit noch etwas Luft nach oben, mit der Zeit...

2013 cuwe, Uwe Schiefer, Eisenberg, Südburgenland, A

T: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah

Flight 6

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

V: dunkelviolett, kräftiger Körper
 N: rotbeerig, Lakritze, etwas Mokka
 G: Weichselsaft, schöne Säurestruktur, hintennach samtig, noch leicht tanninraue Zunge
 P: 17

2008 Wartenfels – wo immer das liegt...

T: Magnum – Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zweigelt

V: dunkleres leicht bräunliches Granat, mittlerer Körper
 N: Damensattel, Hauch Lakritze, rote Früchte, Hauch Gewürznoten, klassisch bordelaisch

G: saftig-beerig, im Untergrund sogar angedeutet rund und mollig, recht lange feingliedrig ausklingend, mit roten Beerennoten hintennach

P: 17++

2010 Nout Margaux AC, Clos du Jaugueyron – Michel Théron, Margaux, Bordelais, F

T: das bekannte Gut hat mit zugekauftem Land, mit Merlot bestockt, eine neue Variante herausgebracht, benannt nach der ägyptischen Himmelsgöttin; rive-gauche-untypisch mit 55 % Merlot und 45 % Cabernet Sauvignon cuviert.



Flight 7

V: bräunliches Violettgranat, kräftiger, nachhaltiger Körper
 N: rotbeerig bis kirschig saftig, bissl Lakritze
 G: ebenfalls saftig, kühl auf der Zunge, feingliedrig, mittellang
 P: 17++ aber wahrscheinlich derzeit nicht voll auslotbar!

2011 Salzberg, Hans und Christine Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, A

T: Der andere Salzberg vom anderen Nittnaus – Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt

V: kräftiges Granat, kräftiger Körper
 N: Edelleder, Lakritze,
 G: rotbeerig saftig, feine würzige Struktur, lange feinwürzig und zartfruchtig ausklingend
 P: 18

2009 Haut-Médoc AC, Clos du Jaugueyron – Michel Théron, Margaux, Bordelais, F

Flight 8

V: dunkles Granat, kräftiger Körper
 N: Rote würzige Frucht, Hauch Edelseife, leichte Lakritze
 G: weicher samtiger fruchtiger Saft, nicht sehr lange
 P: 17 aber derzeit sicher nicht am Optimum

2012 Nout Margaux AC, Clos du Jaugueyron – Michel Théron, Margaux, Bordelais, F

V: sattes Granat, mittlerer Körper
 N: bissl Leder, rote Beeren und Kirschen

G: würziger nelkiger Kirschsaff, fruchtig süß, feinkörnig tanninig, schöner langer strukturierter Ausklang

P: an die 18

2010 Castra rubra, Telish JSCo, Kolarowo/Charmanli, Oblast Chaskowo, BG

T: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot; Michel Rolland jetzt auch am Schwarzen Meer! (mit Plamena Kostova, Todor Kazarov und Anton Dimitrov)

Rind, gegrillt und geschmort, mit Gemüse und Kräuterseitlingen: zart, das Gegrillte schon rosig; saftig, aromatisch, hätte auch intensiveren Weinen standgehalten; 18 P



Flight 9

V: sattes Granat, mittlerer Körper

N: leise Bananentöne, Hauch grasig, rotbeerig

G: sehr viel Säure, aber auch ganz schöne rotbeerige Noten, strukturiert ohne viel Frucht ausklingend

P: 17

2000 X-U-R, Werner Achs, Gols, Neusiedlersee, A

T: Magnum; Zweigelt, Blaufränkisch

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: noch recht rau, Leder, Lakritze, wenig Frucht

G: eher verschlossen, Tannine und Säure, Druck am Zungengrund ist da, aber derzeit nicht definiert und ohne merkliche Frucht

P: 16 – 17 aktuell, aber wohl höheres Potenzial.

2010 Margaux AC, Clos du Jaugueyron – Michel Théron, Margaux, Bordelais, F

Zartsüßer **Blauschimmelkäse**

Flight 10

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Röstnoten wie vom Kalbsbraten, Liebstockl

G: deutliche Tanninwürze, leicht malzig im Untergrund, rotbeerig und auch etwas satterfruchtig, mittellang

P: 18-

2000 Château Faugères Grand Cru, St-Émilion, Bordelais, F

V: Granat mit schwarzen Reflexen, mittlerer Körper
N: reife rote Früchte, bissl Dörripflaumen, Schwarzbrotirinde, Kalbsbraten, Thymian und Macchianoten

G: rote Beeren, Früchte, schöner leicht kompottiger Untergrund, dunkle Schokolade, Hauch Mineral, allerdings dann nicht sehr lang

P: 18+

2000 Château Petit Bocq, St-Estèphe AC, St-Estèphe, Bordelais, F



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

Eiscreme (Tonkabohne?), Mousse au Chocolat, Makronen, Orangen und Marillen 17 P

V: Aperol?? feueropalfarben, mittlerer Körper

N: bissl trockener leicht orangiger, aber auch papierener Ton, keine süßweintypische Würze oder Frucht

G: etwas ergiebiger, Orangeat, aber auch eher Bitterkeit dominierend...

P: 16 – 15

2005 Weißburgunder Trockenbeerauslese, Winzerhof Rohrhofer, Gedersdorf, Kremstal, A

T: Trauben aus der Wachau!

Wir konnten eine Reihe interessanter Weine kosten, größtenteils abseits des Bekannten – auch aus dem (ohnedies uralten) Weinland Bulgarien kommen feine Sachen! Dazu gab es einen vielversprechenden Vorgeschmack auf die Küche des künftigen "Kliemstein". Michael Müller hat unsere Runde von knapp 30 Personen küchentechnisch erfolgreich und höchst genußträchtig alleine versorgt – bis hin zu einem abschließenden Wolkerl von Zuckerwatte: wir können uns aufs „Salzamt neu“ freuen!

Ja, und dann stand noch ein **1998er Château Pape Clement Grand Cru Classé**, Pessac-Leognan, als „Nobel-Reparaturwein“ am Programm – aber da war der Berichterstatter schon am Weg nach draußen; schließlich soll man die Gattin, wenn die schon so nett ist, spätabends noch auszufahren und den Weinverkoster heimzutransportieren, nicht warten lassen.

Herzlichen Dank allen, die zu diesem feinen Abend beigetragen haben!

H. Huber