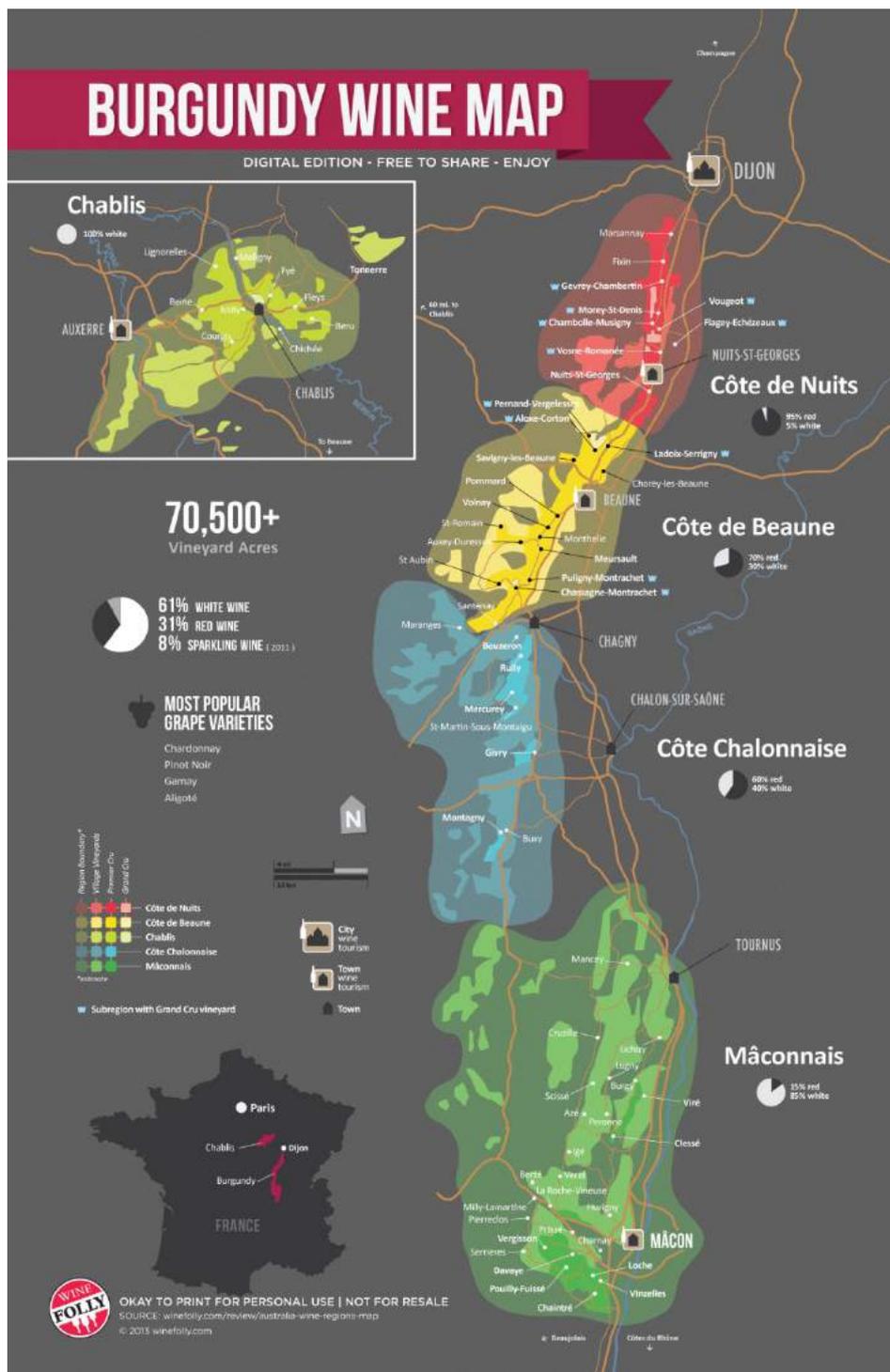


## Fachweinprobe Mai 2016

# Burgunder Weiß von Nord nach Süd

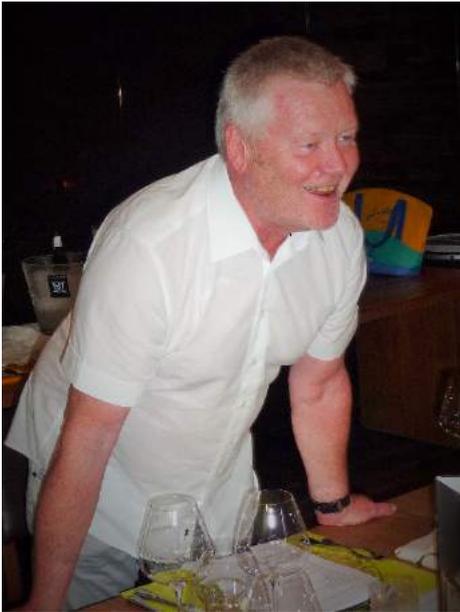
WB Prim. Dr. Otto Reindl mit Unterstützung von Andrea Krenner und Klaus Gassner  
*Restaurant Josef*

Otto Reindls Leidenschaft sind die Burgunder, rot wie weiß. Rote sind hierzulande nicht ganz so exotische Ware, zumindest in Kennerkreisen. Der weiße Burgunder aber fristet ein Schattendasein, nicht nur im Verkostungsprogramm unserer Komturei (als einzige Ausnahme fällt uns hier Heinz Lehnerts schöne Vorstellung im September 2012 ein, wenn auch auf den JG 2009 beschränkt). Er hat natürlich mit vielen



tollen Österreichern zu kämpfen, jedoch ist deren Linie anders: die großen Wachauer sind fruchtbetont mit satten, oft süßen Noten, ihre Mineralik ist vom Urgestein bestimmt; die Burgunder sind Strukturweine, deren Richtung ins Zitrusfruchtige und Kalkmineralische, mitunter auch Ätherische geht. Es ist aber in hochklassigen internationalen Blindverkostungen schon vorgekommen, daß ein perfekter Veltliner die burgundische Elite verblasen hat. Im Großen und Ganzen wird im Vergleich meist aber herauskommen, was dem Berichterstatter schon vor Jahren angesichts eines perfekten Paares GV Smaragd und Chardonnay aus dem Burgund eingefallen ist: „was der Wachauer am Klavier spielt, spielt der Burgunder am Cembalo“.

Unter internationalen Weinjournalisten jedenfalls überwiegt die Meinung, daß die besten Weißweine der Welt aus dem Burgund kommen. Die Preise freilich sind, auch aufgrund dieser publizierten Ansicht, sozusagen nach oben offen – Domaine de la Romanée Conti „Le Montrachet“ liegt bei 2.000,- € für die Eintel-



flasche... Und die crux für den Burgunder-Einsteiger ist halt: die Preise werden in erster Linie mit den Lagen gemacht, und wer aus der Lage am meisten an Qualität herausholt, muß man eben wissen oder mühselig selbst erfahren – und große Namen sind auch bei den Winzern keine Garantie. Außerdem: Jahrgänge sind im Burgund weniger wichtig als der Winzer. Der „Burghound“ ist sicher hilfreich, der Wine Advocate weniger, denn die Burgunder entsprechen generell nicht dessen Linie.

Diese ganze mühselige Lernarbeit hat der Gestalter des Abends aber schon hinter sich gebracht. Leidenschaft ist per definitionem mit Leiden verbunden, Otto hat aber sicher mit seiner Kennerschaft inzwischen „ausgelitten“: also, er weiß, was er einkauft; und wohl nicht von ungefähr ist sein Standardsatz beim Verkosten eines sehr guten Glases Wein: „da tuat da nix mehr weh!“

Ein paar statistische Anmerkungen: Das Burgund weist ca. 40.000 ha Weinanbaufläche auf, davon wachsen auf gut  $\frac{2}{3}$  weiße Sorten! Die Klassifikation ist eingeteilt in Appellation Bourgogne contrôlée, welche gut 50 % der verkauften Weinmenge ausmachen; nächsthöhere Stufe „Village“: Appellation [Ortsname] contrôlée (AC), gut  $\frac{1}{3}$ , dann Premiers Crus gut 10 %, Grands Crus niedrige

einstellige %-Zahlen; diese Verteilung gilt bei Weiß wie bei Rot.

27 Teilnehmer, Angelus Burgunderglas

Beginn mit

#### **2011 Cremant de Bourgogne Prestige, Parigot, Savigny-lés-Beaune**

T: Méthode classique, 70 % Chardonnay, 30 % Pinot noir

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper, zartes mousseux

N: zartsüße Hefe, wird immer blumiger bis hin zu gelben Früchten, Hauch Erbeeren; darunter sehr fein aber ein stahliges Mineralgerüst

G: hier eher die Erdbeeren vorne, nicht ganz, aber schon recht weitgehend mundfüllend, auch hier feine Struktur, schließlich im mittellangen Abgang zarte, ebenfalls feingewobene Bitternoten

B: 17 – 18; die Qualität eines sehr guten Champagners zu 15 €...!

Dazu ein kleiner Happen von Käse-Briochegebäck („**Gougères au fromage**“): frisch, aromatisch und saftig – 18 P!

#### **2014 Aligotè Bouzeron AC, Domaine de Villaine, Bouzeron**

T: Die Domaine de Villaine gehört auch dem Besitzer von Romanée Conti und ist – vielleicht deshalb? – der einzige Aligoté, der eine eigene burgundische (Gemeinde-)Appellation aufs Etikett schreiben darf. Bouzeron liegt im SW des Burgunds, im Dreieck mit Santenay und Chagny.

V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen, mittlerer Körper

N: sehr deutliche Minerale, zarte eher grüne Beerennoten

G: auch hier dominiert die Struktur, auch frische, aber recht trinkanimierende Säure, nicht allzu lange, angenehmer Essensbegleiter

B: 16

Ab jetzt gibt es an diesem Abend AUSSCHLIESZLICH reinen Chardonnay!

#### **Chablis**

Nach schweren späten Frösten 1957 und 1959 war das Weinbaugebiet fast vernichtet, viele Winzer wollten aufgeben. Heute hat man das Thema besser im Griff durch Technik und vielleicht auch durch Klimaänderung? Ein Chablis Grand Cru soll 10 Jahre auf der steil abfallenden Schulter der Burgunderflasche haben, bevor man ihn öffnet... Klassischer Begleiter von Austern!

**2011 1<sup>er</sup> Cru Vosgros, Gilbert Picq**

T: moderne Weinbereitung

V: helles Strohgelb, Hauch Grün, guter Körper

N: Zitrone, Zitronenzesten, schöne Gebirgswassermineralik

G: schön würzig, beerig, elegant, auch am Gaumen die mineralischen Strukturen klar ausgeprägt

B: 17-

**2012 1<sup>er</sup> Cru Vaillons, Vincent Dauvissat**

T: vergoren und ausgebaut im Eichenfaß, sehr traditionell

V: grünliches Hellgelb, sehr satter Körper

N: sicher vom Holz kommende butterige, karamelige Fülle, ebenso sicher nicht der „Austerwein“, als der der vorige recht schön vorstellbar ist; aber durchaus auch sehr schöne Minerale, mehr der Feuerstein als der Kalk, grüne Beeren

G: auch hier recht saftig, abgerundet, satt, braucht aber Luft – und geht sicher besser zum Hummer als zu Austern... ziemlich lange, gelbfruchtig

B: 18

**2009 Grand Cru Les Clos, William Fèvre**

V: Strohgold, fast kein Grünanteil, kräftiger Körper

N: Kräuterwürzige gelbe Früchte, Korianderkörner, Hauch grüner Pfeffer

G: Auch hier gelbe Früchte (Pflirsche), auch etwas reife grüne Stachelbeeren, sehr schöne Struktur im Untergrund mit Säure und einem feinen Nachklang an Mineralen, der, feingewebt, zusammen mit Beerennoten ziemlich lange anhält

B: mit 18.5 P und noch Luft nach oben den Preis 60 € bei Erstvermarktung, jetzt um 80, wohl wert

**2007 Saint-Bris La Gondonne, Guilhem et Jean-Hugues Goisot**

V: sattes 14-Karat-Goldgelb, leichterer Körper

N: etwas animalischer als der vorige, dabei aber auch schöne Mineralik mit etwas Würze, die auch ins Minzige geht und schließlich zu Feuerstein

G: sind wir da bei einem – sehr anständigen – Wachauer Veltliner gelandet?! Gelbe Frucht, etwas Beerenwürze, Struktur ist recht fein, aber nicht besonders elegant. Recht lange, fruchtig abgehend.

B: 17.5, für 20 € recht preiswert.

**Gebackene Garnele, gebackenes Ei mit grünem Spargel** vom Velechowsky und einer flaumig-eleganten **Hollandaise** – 18 Punkte – wird begleitet von



**2007 St-Aubin 1<sup>er</sup> Cru En Remilly, Guy Amiot et Fils**

V: Strohgelb mit grünen Reflexen, eher leichter Körper

N: Feine Agrumennase, wunderbar im Einklang mit der eleganten Mineralik, abgerundet mit einem Hauch Vanille und schwarzem Pfeffer

G: Schöne lebendige Säure, die den Wein aber nicht dominiert und helle Beerennoten, Vanille und einen Hauch Kräuter strukturell abstützt. Sehr feingliedrig-mineralisch, mit Vanille und Basilikumnoten umspielt ausklingend.

B: 18 – kostet um 25 €, sehr guter Gegenwert.

## **Meursault**

### **2009 AC, Henri Boillot**

V: helleres Goldstrohgelb, Hauch Grün, leichterer Körper

N: früh zugänglich mit leicht grasigen Stachelbeeren, Gebirgswasser, Limettenzesten, zarter Toastung bis hin zu Vanillenoten

G: animierende frische Beerenfrucht, Säure sicher vorhanden aber sehr gut eingebaut, auch auf der Zunge die Minerale schön spielend, lange feingliedrig und tänzerisch ausklingend

B: 18, wohlfeil um ca. 35 €

### **2009 1<sup>er</sup> Cru Les Genevrières, Francois Mikulski**

T: Der Winzer ist erst seit Mitte der 90er aktiv, wird gerne mit dem wesentlich teureren Coche d'Oury verglichen. Weniger als 20 % neues Holz

V: recht sattes Gold, eher kräftiger Körper

N: zunächst Gummi- und Acetontöne, dicke gelbe bis getrocknete Pfirsichnoten, vorerst gar nicht zitrusaffin oder tänzerisch, auch Minerale derzeit nicht merkbar – wohl tief in reduktiver Phase; jedoch nach längerer Zeit im Glas und VIEL Schwenken kommen die ersten Zitrus- und hellen Tabaksnoten!

G: hat Gewicht auf der Zunge, jedoch nicht definierbar – wahrscheinlich sehr hochwertiger Wein, der aber in keiner zugänglichen Phase ist. Auch hier Verbesserungen im Laufe des Wartens...

B: derzeit nicht auslotbar, zeigt im Glas jedenfalls Auflockerungszeichen und Strukturgewinn

## **Puligny-Montrachet**

### **2011 AC, Francois Carillon**

T: 15 % neues Holz

V: helleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: zarte Kaffeenoten, kalkige Mineralik, grüne und gelbe Beeren, in perfekter Balance, einladend, je länger je faszinierender, Hauch Kräuter und Zitronenzesten

G: die Lebendigkeit und Ausgewogenheit setzt sich hier fort, das Holz ist wirklich nur perfekt dosierte Würze, um die Frucht, Minerale und Struktur nach unten abzurunden. Lange und mineralisch und fruchtig und strukturiert ausklingend

B: 18.5 – 19 P, sehr viel Gegenwert für ca. 35 €

### **2009 1<sup>er</sup> Cru Clos de la Mouchère, Henri Boillot**

€: Monopollage, 60 – 70 Jahre alte Reben

V: Goldgelb mit grünen Reflexen und viel Körper

N: Teer, Orangeat, großartige Minerale, Macchiakräuter

G: Gewicht, noch teils verschlossen, aber großartige Würze, Pfeffer, Orangen, lange mit diesen Tönen ausklingend

B: um 90 € 19++

Am weitesten südlich:

### **Chassagne-Montrachet**

#### **2012 AC Les Encègnières, Marc Colin**

V: Strohgelb mit diskreten rötlichen Reflexen, kräftiger Körper

N: Zitronen und Minerale, Weinbergpflirsich, Sommerwiese, leichte Pfeffernoten darüber schwebend

G: doch noch etwas Säure, aber durch die schon in der Nase merklichen Aromen schön abgedeckt und ergänzt, sehr lange abgerundet ausklingend

B: 18.5

#### **2012 1<sup>er</sup> Cru Les Embracées, Thomas Morey**

V: Goldiges Strohgelb, kräftiger Körper

N: Orangen- und Limettenschalen, sehr fein durchwoben mit Mineralen, später auch grünen Kräutern

G: Sehr lebendig, aber ohne vordergründig merkbare Säure: alles aus der Nasenaromatik erscheint auch am Gaumen, ist wunderbar eingebaut, ergänzt sich gegenseitig, am deutlichsten die feinen Agrumennoten und eine tiefe Langpfefferwürze, die im Untergrund für Wärme sorgt. Sehr gute Länge, mit feiner Struktur ausklingend.

B: 19+

Es geht wieder nach Norden:

### **Corton Charlemagne**

#### **2004 Grand Cru, Bouchard Père & Fils**

V: sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Akazienhonig, trockene Mineralik, wirkt aber recht alt und oxidiert

B: Nicht bewertbar

#### **Geschmortes Kitzhaxerl mit Wurzeln und gebratenen heurigen Kartoffeln:**

Perfektes Fleisch von unendlicher Zartheit und Duft, die Wurzeln von überirdischem Aroma und optimaler Bißfestigkeit, tolles Safterl... kommt an die 20 P!!!



#### **2006 Grand Cru, Louis Latour**

B: alt, likörisiert, nicht wirklich die große Freude...

### **Montrachet**

#### **2006 Chevalier Montrachet Grand Cru, Bouchard Père & Fils**

V: helles goldiges Strohgelb, kräftiger Körper

N: trockene Marillen, heller Tabak, Haselnüsse, Hauch Minerale und Limetten

G: hervorragende Balance aus Mineralen, Zitrusnoten, gelben Früchten, hellen Beeren, Vanillewürze, minimal Pfeffer, alles sehr lang, unendlicher „Schwaaf“...

B: 250 € müssen ausgegeben werden, aber dafür kommt man schon nahe an die Perfektion heran, sichere 19.5 Punkte.

**2008 Le Montrachet Grand Cru, Guy Amiot**

V: sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Orangennoten fast wie ein Sauternes, süß unterlegt, Hauch Anis, feines Leder, zarte Mineralwürze, Hauch Nougat und Praliné

G: Fortsetzung der Nasenaromen, allerdings wirkt alles noch etwas gedämpft, nicht so recht zugänglich, muß noch reifen

B: Potenzial auch hier über 19 Punkte, für die man aber schon 375 € auslegen muß...

**Macôn**

Großes Gebiet im Süden, nahe Beaujolais; wesentlich einfachere Weine, preislich sind wir aber auch nur bei rund 10 % der Montrachets...

**2012 AC Milly Lamartine Clos des Fous, Les Héritères du Comte Lafon**

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: schönes Gebirgswasser, Zitronen, Teer

G: kann nicht ganz halten, was die Nase verspricht; Stachelbeeren mit Zitronensäure, mittellang

B: 17

**2010 Pully Fuissè Clos sur la Roche, Saumaize Michelin**

V: schönes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Zitronen, Hefe, Macchiawürze, Hauch Kaffee, Minerale kaum merklich

G: Schöne fruchtige Säure, darunter etwas helle Karamelnoten, gelbe Früchte, helle Beeren, ziemlich lange, mit zarten Agrumen ausklingend.

B: 18

**2006 Pully Fuissè Les Quarts, Olivier Merlin**

V: goldiges Strohgelb mit grünen Reflexen, leichterer Körper

N: heller Tabak, Zitronensaft und -zesten, bissel dunkelgelbe Früchte

G: etwas wasserig, freundlich, saftig, fruchtig, eher kurz, aber doch schöne Mineralwürze, recht trinkfreudig

B: 17

**2003 Pully Fuissè Les Birbettes, Château des Rontets**

T: ca. 100-jährige Reben

V: leuchtendes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Diskret Rauch, vollreife teils exotische gelbe Früchte, Mangonoten, Hauch Kokos. Läßt dabei mineralische und agrumenartige Würze nicht missen. Auch schwarzer Pfeffer illustriert die Aromatik sehr erfreulich mit, schließlich kommen sogar Fleischnoten ins Spiel; dies allerdings erst nach längerer Warte- und Lüftungszeit.

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

G: Mineral, Agrumen, veilchenunterlegte Süße, feinste Struktur; sehr lange, komplex, verführerisch, fast ätherisch ausklingend, feinste Blütennoten als lange anhaltende Rückaromen

B: 19 oder sogar mehr, um unter 30 €!!

### 2005 Savigny Les Beaune „Les Plus de Vinomèlie“, Jean Luc Maldant

T: Selten gibt es im Burgund auch Süßweine!

V: goldiges Strohgelb, viel Körper

N: Hauch Gorgonzola, leichte Zitrusnoten, Vanille

G: nette unverbindliche, nicht näher definierte Süße, schön balanciert mit Säure, angenehmer Begleiter für die Topfenknödel...

B: 16 – 17



Zur Nachspeise: **Topfenknödel auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Zitronensorbet**: hocharomatisches Eis, das natürlich Erinnerungen an den Charakter der Weine des Abends weckt; perfekt gegarter Rhabarber, bestens reife Erdbeeren und zarter Knödel; 19 P!

Schlußendlich „tat uns allen nix mehr weh“, denn Otto Reindl hat uns mit seiner Auswahl ein genußreiches wie informatives Panorama der Weißen aus dem Burgund geschenkt – was man durchaus wörtlich nehmen kann, da der Preis, den wir zahlten, sicher nicht kostendeckend für den Gestalter war... Aber: auch wenn einige der besten Weine des Abends entsprechend der eingangs angeführten Bemerkungen zur Preiswelt der Burgunder aus dem schon ziemlich teuren

Segment kamen, so haben sich doch auch einige um durchaus „bürgerliches“ Geld erhältliche hervorragend präsentiert. Gerade letzteres Erlebnis ist aber der Kennerschaft unseres Weinbruders zu verdanken, denn der Burgunderunkundige wird höchstens mit extremem Glück (und vielleicht bei einem überdurchschnittlich sachkundigen, freundlichen und ehrlichen Händler) auf solche besonders preiswerten Preziosen stoßen.

Einmal mehr wurde der Abend perfektioniert durch großartige Leistungen des „josef“, stellvertretend für alle genannt Herr Erwin im Service und Andreas Atzelsberger als Küchenchef.

Herzlichen Dank dem josef-Team sowie Andrea, Otto und Klaus!



H. Huber