

## **FWP Oktober 2017**

# **Bordeaux muß nicht teuer sein**

WB Dr. Josef Krenner mit der Hilfe von Andrea Krenner

*Restaurant Josef*

Das Bordelais hat über 100.000 ha Rebfläche, also doppelt so viel wie alle österreichische Weinbaugebiete zusammen. Die berühmten, teuren Weine machen vielleicht 1 ‰ der Produktion aus, aber wohl mehr als ¾ der önologischen (und 99 % der allgemeinen) Berichterstattung. Man sollte jedoch nie vergessen: beim weniger glamourösen Rest sind um sehr wohlfeile Preise viele sehr gute Sachen zu finden, namentlich in großen Jahren, aber, wie der Abend zeigte, nicht nur in solchen!

Josef hat die Flaschen ab 15 Uhr geöffnet, die jüngsten zuerst; alle wurden dekantiert, wobei ihm auffiel, daß die noch jungen, aus jedenfalls sehr großen Jahrgängen stammenden 2009er und noch mehr 2010er viel grobes Depot aufwiesen. Die Flaschen wurden gewaschen, einige Zeit auf den Kopf gestellt zum austropfen, dann der Wein rückgefüllt (Mauss-Magnum-Karaffe mit seitlichem Ausgießer, der nochmals Abstopfen zum Ausscheiden letzter Depotreste gestattet). Soweit beim Öffnen abzuschätzen fiel ihm kein Kork auf, aber wir werden sehen (manche Fehler kommen ja erst an der Luft zum Vorschein...).



*Josef Krenner hat ein  
breit gefächertes  
Programm für diesen  
Abend vorbereitet*

Die Verkostung begann um 19 Uhr, beginnend mit den ältesten Weinen, die somit knapp 2 Stunden Luftkontakt hatten, während die jungen bis zu 7 Stunden geöffnet gewesen waren.

Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger konnte 25 Teilnehmer zu dieser „wieder einmal der Weinbrüder-DNS gewidmeten“ Verkostung begrüßen. Wir bekamen die Weine unverdeckt zum Einschenken. Es wurden drei maschinell hergestellte Gabriel-Gläser eingedeckt, wobei aber vom Verkostungsleiter keine flights definiert wurden, abgesehen natürlich von den Fällen mit benachbarten Jahrgängen des gleichen Gewächses.

Alle Weine des Abends sind auch jederzeit noch zu kaufen, vielfach sogar bei OÖ Anbietern. Die angeführten Preise, pro Eintelflasche, beziehen sich (circa und durchschnittlich!) auf zeitnah im Internet recherchierte aktuelle Angebote; **aber**: die seinerzeitigen Subskriptionspreise lagen meist sehr deutlich darunter, bei manchen im Bereich von bescheidenen 12 – 15 €.

Die angeführten Sortenspiegel entsprechen der Gutsbepflanzung, nicht der aktuellen Zusammensetzung der jeweiligen Weine!

Zum Aufwärmen des Gaumens gab es freilich einen weißen Österreicher, dessen Traubensorte aber auch im Bordelais in verbreiteter Verwendung steht:

**2016 Sauvignon blanc Eichberg Doppelmagnum, *Strablegg-Leitner*, Eichberg-Trautenberg, Südsteiermark**

V: helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: Cassis und Stachelbeeren, feine Mineralnoten auch in der Nase, Hauch Honig

G: saftige Basis, helle Frucht mit Ribiselwürze, auch am Gaumen delikate mineralische Struktur, schöner Trinkfluß, nicht sehr lang

B: 17

Die dazu gereichte feststoffliche Unterlage für den ambitioniert programmierten Abend bestand aus **crostini** mit gut abgestimmt gewürztem **Verhackertem**, **Grammelschmalz**, **Blunz'n & Raclette** sowie zartcremigem **Lardo**... mindestens 18 Punkte!



**1997 Château Tour Haut Caussan**, Cru bourgeois, Médoc

T: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

V: helles Violettgranat, kräftiger Körper

N: helle Röstnoten (Kalbsbraten, Weißbrotrinde), feuchte schwarze Erde, minimal umami, minimal Pferdeschweiß, gerade leicht würzend... dann Lakritze, auch rotbeerige Noten

G: sehr feingliedrige Struktur, rotbeerig, mittellang, wunderbar elegant

P: 30 €

B: 17+

**1997 Château Cantemerle**, Cru bourgeois, Haut-Médoc

T: 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 5 % Cabernet Franc

V: mittleres Granat mit braunen Reflexen, kräftiger Körper

N: recht kräftiger Brettanomyces, darüber aber auch leichte Veilchennoten, relativ kräftiges Edelholz

G: leicht bitter, dabei aber saftig und gut trinkflüssig, eher kürzer, aber auch gewichtig im Abgang, wird leicht wässrig hintennach; aber in Summe ein guter Begleiter zu kräftigen Gerichten wie den Ochsenbackerln!

P: 40 €

B: 17

**1996 Les Tourelles de Longueville**, Pauillac

T: Der Zweitwein des Château Pichon Baron, überwiegend aus der Lage „Ste.-Anne“, die fast ausschließlich mit Merlot bepflanzt ist; der Wein ist daher wohl sehr atypisch für die CS-Hochburg Pauillac, und stammt aus einem sehr guten Jahr.

V: dunkles bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: dunkle Schokolade, süße Lakritze, diskreter Thymian, rotbeerig unterlegte Kirschen

G: feingliedrig, rotbeerig, mittellang, sehr feinwürzig am Gaumen

P: 35 €

B: 17 – 18

**Geschmortes Ochsenbackerl** mit **Rotweinschalotten**:

traumhaft weich, aromatisch und saftig, dazu delikates

**Erdäpfelpüree** und buntes bißfestes

**Röstgemüse**: gut und gerne 19 Punkte!



**2000 Château Paloumey**, Cru bourgeois, Haut-Médoc

T: 55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

V: dunkles Granat, wenig Wasserrand, mittlerer Körper

N: Lakritze, Weichsel, dunkle Beeren, gering umami

G: auch am Gaumen beerig, rotfruchtig-saftig, mittellang, balanciert

P: 30 €

B: 17+

**2001 Château Calon-Ségur**, 3<sup>ème</sup> Grand Cru, St-Estèphe

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

V: saftiges Granat, kräftiger Körper

N: fleischig-würzig mit Thymian, Lakritze, Mokka und Bratenduft, sehr intensiv, auch Weichseln in Sirup wehen vorbei

G: satt und fast etwas malzig fundiert, dabei auch hier schöne Struktur mit süßen Tanninen und Lakritzennoten auch am Gaumen

P: 100 €

B: 18

**2001 Château Gruaud-Larose**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru, St-Julien

T: 57 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 8 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot, 2 % Malbec

V: mittleres Granat mit deutlicher Abdunkelung zur Mitte, leichter Körper

N: Lakritze und Fleisch, gering Liebstöckel, Mokka und dunkle Schokolade

G: relativ akzentuierte Tannine, derzeit recht schön zu trinken, manche befürchten aber Austrocknung

P: > 100 €

B: 18

**2001 Château Grand-Puy-Lacoste**, 5<sup>ème</sup> Grand Cru, Pauillac

T: 74 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 3 % Cabernet Franc

V: mittleres Granat, kräftiger Körper

N: reife schwarze Kirschen, Lakritze und etwas Rebfeuer, Blut, Hauch Edelholz

G: sehr schöne Kombination aus Saft und süßen Tanninen, Lakritze, sehr feingliedrig-rotbeerig ausklingend, sehr ausgewogen bis in den langen Nachhall, der wieder leicht lakritzig ausfällt

P: 70 €

B: 18

**2002 Château Cambon La Pelouse**, Cru bourgeois, Haut-Médoc

T: auf der „Liegewiese“ (pelouse) sind 55 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon und 5 % Petit Verdot gepflanzt

V: Granat mit bräunlichen Reflexen, leichter Körper

N: Lakritze, rote Beeren

G: sehr süß-saftige Beeren und Kirschen, mittellang, einigermaßen feingliedrig auch im Abgang, auch dieser ein perfekter Essensbegleiter

P: 20 – 30 €

B: 17

**2004 Château Cambon La Pelouse**, Cru bourgeois, Haut-Médoc

V: viel dunkler als der ältere, fast ein bissl ins Rußige gehend, kräftiger Körper

N: Lakritze, reife Cox Orange, Veilchen, rote Früchte und Beeren

G: sehr würzig-rotbeerig, bissl schwarzer Pfeffer, sehr saftig und rotbeerig bis hin zu Brombeernoten im Untergrund; milde und sanft, dabei ziemlich lange ausklingend, mit feiner Struktur drüber

G: 20 – 30 €

B: 18

**Käseteller aus Österreich** – reife, süße Camemberts, Weinkäse, gereifte aromatische Bergkäse und auch ein Stück vom Edelpilz der Roquefort-Art; mit hausgemachten delikaten Chutney, Trauben und Walnüssen mit Brotauswahl: 18 Punkte

**2005 Château Rolland de Buy**, Cru bourgeois, Médoc

T: 70 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 10 % Petit Verdot

V: dunkles Violettgranat, wenig Körper

N: feine reife schwarze Beeren, Lakritze bis Naphthalinwürze, sehr ausdrucksstark

G: sehr kräftige, aber süße Tanninstruktur, profund dunkelbeerig, ziemlich gewichtig und lange, noch minimal Pelz auf der Zunge, ziemlich lange

P: 30 €

B: 18



**2005 Château Phèlan Ségur**, Cru bourgeois exceptionnel, St-Estèphe

T: 50 % Cabernet Sauvignon, 46 % Merlot, 4 % Cabernet Franc

V: Rotviolett, kräftiger Körper

N: profunde Lakritze und rote Beeren, Fleisch, Kräuterakzente, aber auch recht süße Noten hintennach

G: sehr sanft und rund rot- bis schwarzbeerig, feine Tanninstruktur, sehr lang und feingliedrig ausklingend, beginnend trinkreif

P: um 90 €

B: 19

**2007 Château Phèlan Ségur**, Cru bourgeois exceptionnel, St-Estèphe

V: Violettgranat, leichter Körper

N: Vanille und mehlig gelbe Früchte, kräftige Lakritze

G: relativ wässerig, Hauch Most, nicht viel Gewicht

P: 40 – 50 €

B: 16 – 17

**2009 Château D'Agassac**, Cru bourgeois exceptionnel, Médoc

T: 50 % Merlot, 47 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc

V: Purpurgranat, zarterer Körper

N: Burgunderbraten, Wacholder, Preiselbeeren, dann sehr deutliche Lakritze und etwas Rauch

G: sehr druckvolle rote Früchte und sehr reife rote Beeren, Erdbeere, Likörnoten, mittellang fruchtig auch gewisser Druck am Zungengrund

P: 25 €

B: 18++

**2009 Château Le Boscq**, Cru bourgeois, St-Estèphe

T: 56 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon, 7 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

V: Violettgranat, deutlicher und etwas färbender Körper

N: Hauch Gummi, aber auch Liebstöckel, kräftige Lakritze; im Untergrund Weichseln, auch zarte süßfruchtige Noten

G: noch nicht komplett auszuloten, sicher schöne Struktur, rote Beeren und auch fruchtiger Untergrund, noch nicht wirklich trinkreif.

P: 35 €

B: 18++ pot

**2009 Château Tour de Pez**, Cru bourgeois, St-Estèphe

T: 52 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 4 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot

V: dunkleres Granat mit violetten Reflexen, leichterer Körper

N: süß-rotbeerig, diskret Zitruschalen, Nougat, Weichseln

G: relativ kantig, noch nicht wirklich trinkreif, aber Saft und Kraft im Untergrund, kommt schon auf gewisse Länge

P: 25 €

B: 18 pot

**2009 Château Berliquet**, Grand Cru, St-Émilion

T: 70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

V: dunkles Violettgranat, kräftiger Körper

N: Lakritze und eher schwarze Beeren, Edelholz und Mokka,

G: tief schwarzbeerige Lakritze, nicht recht deutliche, wenn auch feinkörnige Tannine; Abgang noch etwas unentschlossen, auch wenn sich schon Gewicht am Zungengrund zeigt.

P: 35 €

B: 19 pot

**2009 Château Fonplegade**, Grand Cru, St-Émilion

T: 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

V: Violettgranat, leichterer Körper

N: Banane, Lakritze, Hauch Gummi, schwarze Kirschen

G: sehr frische und süß-tanninig gewürzte schwarze Beeren, noch recht pelzig, aber extrem lange anhaltend, den Mund schon beginnend feingliedrig ausfüllend

P: 50+ €

B: 19 pot

**2009 Château Patris, Grand Cru, St-Émilion**

T: 90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: kräftige Lakritze mit etwas Rauch, Ruß, Tannine steigen in die Nase,

G: noch etwas kantig, aber mit süßem Untergrund, dabei aber am Zungengrund doch etwas leicht, aber schöne beerige Struktur, noch pelzig,

P: 30 €

B: 18++

**2010 Château Patris, Grand Cru, St-Émilion**

V: ins Schwärzliche spielendes Violettgranat, kräftiger Körper

N: Lakritze, rote Beeren, feines Leder,

G: reife rote Beeren, feine Tanninstruktur süß; elegant, aber noch nicht komplett zusammengewachsen, wird aber in 5 Jahren sehr fein sein

P: 40 €

B: 18++ pot.

**2010 Château La Garde, Pessac-Léognan**

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot

V: dunkles Violettgranat, zarter Körper

N: reife schwarze Beeren und geradezu blühend-fruchtiger Mokka, Lakritze, Mahagoninoten, delikat und elegant

G: süß, reif, beerig – süß-kräftige, aber gut einbaufähige Tannine, wird natürlich alles sehr gut und hochklassig zusammenwachsen, aber wohl erst in 8+ Jahren; schon jetzt auch sehr druckvoller und doch fein strukturierter Abgang an Zungengrund und hinterem Gaumen, mit erneuten würzigen Beerennoten

P: 40 €

B: 19++

**2008 Château Lynch Bages, 5<sup>ème</sup> Grand Cru, Pauillac**

T: 73 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

V: Violettgranat mit schwärzlichen Reflexen, kaum Randaufhellung, kräftiger Körper

N: sehr kräftige Lakritze, Edelholz, etwas umami und Liebstöckel als leise Würze; im Untergrund Weichseln, etwas Leder und leichte Mokkanoten

G: freilich noch pelzige Zunge, aber ohne Aggressivität, durchaus auch süße Noten, dann auch sehr schöne Mundauskleidung; feine Struktur, dunkle Beerennoten, noch etwas kantig, aber dabei untergründige Wucht und Saftigkeit, die ein Austrocknen bis Trinkreife nicht befürchten läßt. Schlußendlich schon sehr lange, mit süßen Tanninen im ganzen Mund, Vogelbeerennoten im Ausklang

P: >> 100 €

B: deutlich über 19 im Potenzial



Wenn man die aktuellen Preise veranschlagt, haben wir mit den 90 Euro eigentlich nur 50 % der Kosten bezahlt (das vorzügliche Essen aus der Josefsküche eingeschlossen!). Freilich hat unser Weinbruder auch gute Bestände zu Hause, aus Auflösungen von guten Kellern aufgekauft usw. Wie auch immer, der Abend war in jeder Beziehung ein Geschenk, für das wir uns bei allen Beteiligten herzlichst bedanken möchten – zuerst natürlich bei Pepi Krenner, aber auch die Küchen- und Serviermannschaft des Josef, heute von Boris und Stefan angeführt!

Außerdem: 42 Flaschen, und kein wirkliches Korkproblem (nur eine der beiden Fonplegade-Flaschen schwächelte, aber möglicherweise nicht korkverursacht)! ... obwohl das jetzt großteils nicht Weine waren, bei denen es in Produktionsdimensionen egal wäre, ob der Kork 50 oder 90 Cent kostet.

Aus der riesigen bordelaisischen Weinwelt kommt so vieles, was, abseits der großen, preislich oft ins Aberwitzige entchwundenen, Namen, ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet. Diese Weine zu finden ist erfreulicherweise nicht ganz so schwierig wie im Burgund, dank ausgedehnter Berichterstattung und guter Händler; die alte Faustregel, in großen Jahren kleine Châteaux zu kaufen, hat sich zudem auch an diesem Abend wieder sehr gut nachvollziehen lassen.

*H. Huber*