

FWP September 2017

Der große österreichische Jahrgang 1997

20 Jahre danach

WB Günter W. Hager mit der Hilfe von Andrea Krenner

Restaurant Josef

Vor 20 Jahren ist Prinzessin Diana bei einem Unfall in Paris ums Leben gekommen, Hongkong wurde aus englischer in chinesische Oberhoheit übergeben, die Star Alliance wurde gegründet, Klonschaf Dolly wird vorgestellt, „Pathfinder“ landet auf dem Mars, Gianni Versace wird ermordet, der Komet Hale-Bopp ist am Himmel zu sehen. Und das „Stadtwirtshaus“ wird zum „Josef“ umgebaut.

Für den Wein war das Jahr nicht unbedingt ein gutes – im Bordelais war ein leichter, früher trinkbarer Jahrgang angesagt, bei etlichen großen Gütern profitierten die Zweitweine von Deklassierung. In D war das Jahr recht gut, im Piemont und der Toskana hervorragend. Großartig ist das Jahr auch für viele Weine aus dem Napa Valley. Die Weinernte hierzulande genießt einen legendären Ruf und hat vor allem auch Österreich als Rotweinland etabliert; davor waren die roten Sorten immer nur in einzelnen JGG bei einzelnen Winzern international aufgefallen – jetzt aber war auf einmal eine Breite und Vielfalt da, die es auf diesem Sektor hierzulande nicht gegeben hatte. Und wie sich zeigte, war dieser Fortschritt von Dauer.

Was hat das Jahr so besonders gemacht?

(www.oesterreichwein.at) Die Ernte brachte 1.801.747 hl Wein. Der Winter war durch extrem tiefe Temperaturen bis zu -30°C geprägt. Nach spätem Austrieb und durchschnittlicher Blüte waren die erste Vegetationsphase und vor allem der Juli von vielen Niederschlägen gekennzeichnet (120 bis 240 mm Regen). Rückstände in der Vegetation wurden allerdings durch einen prachtvollen August mit 260 bis 300 Sonnenstunden rasch aufgeholt. Das Laub und die Trauben zeigten sich überdurchschnittlich gesund. Im September setzte sich die außergewöhnliche Schönwetterphase fort, sodass im Burgenland bereits Ende des Monats mit der Hauptlese begonnen werden konnte. Höhergradige Spätlesen wurden ab Mitte Oktober eingebracht. Abgesehen von Hochprädikaten, vor allem Eiswein, war die Lese Ende November abgeschlossen. Die Qualität ist in ganz Österreich sehr hoch: Sie ist nicht nur wesentlich besser als im Vorjahr, sondern der 1997er gehört im Segment „trockener Weißwein“ zu den Spitzenjahrgängen. Der Anteil vollreifer Trauben war überdurchschnittlich hoch, es gibt besonders reintonige, sortentypische Weine. Die Säurewerte liegen naturgemäß niedriger als beispielsweise im Vorjahr, werden aber in den meisten Fällen als zufrieden stellend bis ausreichend beurteilt. Bei Rotwein waren die Voraussetzungen für große Gewächse ideal. Es fehlen allerdings die höchsten Prädikatsstufen, vor allem Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen, weil es im Herbst sehr trocken war und zu keiner nennenswerten Botrytisinfektion kam. Für die Eisweinernte stand nur ein sehr kurzer Zeitraum zur Verfügung.



Bedingungen des Abends: 28 Teilnehmer, großteils 3er-flights, in Gabriel-Gläsern maschinell. Die Weißweine wurden vor Beginn der Verkostung geöffnet und die Rotweine, während die Weißweine verkostet wurden; dekantiert wurde nicht. Wo nicht anders angegeben hatten wir Eintelflaschen; die Prädikatsweine kamen teils in Halbflaschen. WB Günter W. Hager (links), der Hausherr des „Josef“, hat fast ein Jahr lang für diese Verkostung das Material zusammengesucht, denn sehr viel hatte er auch nicht mehr selbst im Keller. Viele Weinbrüder und einige Winzer unterstützten ihn

dabei.

Weißweine:

Als Aperitiv: **2016 Gemischter Satz, Bernhard Ott**, Feuersbrunn am Wagram, Niederösterreich

V: helles etwas goldiges Gelb, mittlerer Körper

N: Minerale, Fruchtsäure, Heublumenwiese

G: prickelnde Säure, grüne Stachelbeeren, wird dann aber fast cremig, je länger er im Mund verbleibt, und dann auch mit fruchtig-säurehaltigem Abgang langsam ausläuft

B: 17+

Tapasteller mit Russischem Ei und Caviar, zarteste Balance mit Sardellenwürze in der Fülle, delikat! 19 P; feine **Schinkenrolle auf Mayonnaisesalat** mit Pesto 18 P, **Nobler Gabelbissen** in der Dose mit Gemüse, Kräutertopfen und geliertem Fond; 17 P



W01 **Weißburgunder „Wein vom Stein“** (Magnum), **Ludwig Neumayer**, Traisen, Traisental, Niederösterreich

V: sattes Goldgelb (und zwar wirklich satt: 22 karätig!), zarter Körper

N: trockene Frucht Banane, Marille, dahinter aber frische Kräuternoten, Richtung Minze, auch mineralische Gebirgswasserfrische – das Alter merkt man mit etwas Firnis, aber in Summe weit weg von tot oder auch nur müde!

G: reiche trockenfruchtige, althonigartige Würze, Hauch Medizin, Bitterorangenschalen, sogar Hauch Nelken läßt sich erspüren. Ziemlich lange und cremig würzig ausklingend. Geht etwas in Sherry-Oloroso-Richtung

B: 18, sollte jetzt ausgetrunken werden

W02 **Grüner Veltliner Smaragd „M“**, **F. X. Pichler**, Oberloiben, Wachau, Niederösterreich

V: mittleres Goldgelb mit grünen Reflexen, kräftiger Körper

N: Heller Orienttabak, grüner Pfeffer, Salamiwürze, Richtung Umami

G: Antrunk schon einmal sehr cremig, setzt sich auf Zunge und Gaumen fort, sehr ausgewogen, Pfirsichkompott, auch Pfeffernoten, sehr lange und mundfüllend

B: 19, hat noch einige Zukunft

W03 **Grüner Veltliner Ried Lamm**, **Wilhelm Bründlmayer**, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

V: eher strohiges Gelb, dichter Körper

N: reifer, leicht karamelliger Pfirsich, darüber mineralische Frische

G: fruchtig würzig (Pfeffer, Nelken, Hauch Kamille) mundfüllend, sehr lange, verliert nicht das geringste beim Abgang, der minutenlang nachschwingt

B: 19+ noch einige Zukunft

W04 **Grüner Veltliner Smaragd Loibner Berg**, **F. X. Pichler**, Oberloiben, Wachau, Niederösterreich

V: dunkleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Hauch Tabak, zartes Gebirgswasser/Minerale, auch Rosenduft und Weißbrotrinde, Orangenzesten

G: Sehr reife gelbe Früchte, vor allem Mango und auch etwas Bananen, herrlicher Griff auf dem Zungengrund, bleibt mit Eleganz und feinem Gewebe lange auf Zunge und Gaumen, immer weiter ziehend, wärmend, hört nicht auf

B: 20, immer noch einige Jahre Zukunft

W05 Grüner Veltliner Smaragd Setzberg, Karl Bracher, Spitz, Wachau, Niederösterreich

V: goldiges Strohgelb, mittlerer Körper

N: Blütennoten, Hauch Gummi und gelbe Frucht

G: Gummi etwas stärker – geht noch recht schön zum Essen, aber als Solitär nicht mehr sehr begeisternd.

B:17-

W06 Grüner Veltliner Ried Kellerberg Smaragd, Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich

V: mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Mineral, leichte gelbe Frucht, nicht sehr eindrücklich, aber insgesamt doch feingliedriger Struktureindruck

G: auch hier nicht sehr intensiv, jedoch feinziseliert, zarter Pfeffer, aber auch ein Fehlton wie Blauschimmelkäse, wenn auch sehr distant... andererseits doch noch recht schön würzig und ziemlich lange, mit Hauch Fruchtsüße ausklingend

B: 17 – 16

Gebackene Steinpilze mit Sauce tartare: ideal goldgelbe Panier, knusprig und duftig, sehr schön weißes Fleisch der Pilze, perfekte Sauce; 19.



W08 Riesling Spitz Terrassen Smaragd, Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich

V: dunkles Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Intensiver Kräuterton wie Thymian, etwas Liebstöckel, Orangenzesten

G: Feine trockene Würze, sehr guter Begleiter der Steinpilze, aber doch schon etwas ausgetrocknet, mäßig lange, erinnert an trockenen Sherry

B: 17 – 18 austrinken

W09 Riesling Senftenberger Piri, Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich

V: mittleres stroh-goldgelb, dichter Körper

N: fein kräuterwürzige gelbe Früchte, Mango und Pfirsich

G: noch genug Säure für interessanten Trinkfluß, aber doch eher trocken und nicht sehr lange

B: 18-

W10 Riesling Privat (Magnum), Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich

V: helleres strohiges Goldgelb, mittlerer Körper

N: gelbfruchtige Nase mit etwas Umami, auch zarte Gewürznoten von Nelken und Zimt

G: schöne gelbe reife Frucht, ziemlich mundfüllend, wenn auch ein winziger Hauch Blech im Hintergrund. Andernorts behaupteter Kork nicht wirklich nachzuvollziehen.

B: 18

W11 Riesling Ried Singerriedel Smaragd, Hofstätter, Spitz, Wachau, Niederösterreich

V: dunkelorange gelb, kräftiger Körper

N: rauchig, Wermuth, Kakao

G: schon recht chemisch schmeckend, boshaft gesagt Möbelpolitur

B: (fast) vorbei

Andere Flasche:

V: heller, mehr Stroh, sehr dichter Körper

N: Rosenblätter, zarte Kräuter

G: abgerundete, reife gelbe Früchte, mäßig cremig, ziemlich lange

B: 17++

Kalbsnierenbraten mit **Erdäpfelgugelhupf** und **Gartengemüse** im **Natursafterl**: das Fleisch etwas fest, dafür die Niere optimal zart, die Beilagen von idealem Geschmack und Konsistenz, ergibt 17,5 Punkte



W12 Riesling Terrassen Smaragd, Högl, Spitz-Vießling, Wachau

V: mittleres Goldgelb, mittlerer Körper

N: reife gelbe Früchte, eher exotisch, sehr würzig mit Kräutern und etwas Pfeffer

G: fruchtig, reif, Hauch Likörnoten, mittellange, hintennach doch leicht austrocknend.

B: 18-

W13 Riesling Ried Kellerberg Smaragd, Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau, Niederösterreich

V: sattes Gelb mit grünen Reflexen, mittlerer Körper

N: wermuthartige Würze, Orangenzesten, immer aber auch noch mineralische Frische spürbar

G: leicht ausgetrocknet, aber immer noch trockenfruchtig, Marillen z. B.; mittellang, mit feiner Säure und Mineralwürze ausklingend, aber auch hier hintennach schon etwas trocken

B: 18

W14 Riesling Ried Steinporz Smaragd, Weinberghof Lagler, Spitz, Wachau, Niederösterreich

V: dunkles Goldgelb mit orangen Reflexen, leichterer Körper

N: trockene Marillen, Neugewürz, eingelegte Orangen

G: einigermaßen trocken, noch recht fein, sicher nicht „hinüber“, würzig mit mittlerem feingliedrigem Abgang

B: 18-, bald austrinken

W15 Riesling Ried Hollerin Smaragd, Franz Prager, Weißenkirchen, Wachau, Niederösterreich

V: fettes Goldgelb, mittlerer Körper

N: reife trockene Früchte, Hauch Mineral, Wermuth, Piment

G: sehr würzig, immer noch reife gelbe Pfirsiche im Untergrund, sehr lange und mundauskleidend, Hauch Aceton, würzig und saftig im Abgang

B: 19, bald austrinken



Rotweine:

R01 **Blauburgunder Grand Select** (Magnum), **Wieninger**, Wien,

V: Rubingranat, leichter Körper

N: leichtes Kohlstinkerl, geht sehr langsam vorbei, später dann angedeutete Himbeeren

G: nicht sehr eindrucksvoll, auch Andeutung Kork...

B: ---

R02 **Haideboden** (Magnum), **Umatham**, Frauenkirchen, Neusiedlersee, Burgenland,

V: dunkles Granat, leichterer Körper

N: Orienttabak, bissl Umami, gering Lakritze

G: relativ schön rotbeerig, aber doch relativ säurebetont im Abgang, der nicht sehr lange ist

B: 16+ bald austrinken

R03 **Pannobile**, **Gernot und Heike Heinrich**, Gols, Neusiedlersee, Burgenland

V: dunkles Granat, wenig Randaufhellung
 N: Fleisch, Heidelbeeren, gering Leder, dunkle Schokolade
 G: relativ ausgetrocknet und recht säurelastig im Abgang, mittellang
 B: 15 – 16

R04 **Blafränkisch Oberer Wald, Ernst Triebaumer**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

V: mittleres Granat, kaum Wasserrand, guter Körper
 N: leicht grüne Banane, Hauch rote Beeren
 G: reife rote Beeren, sehr würzig, füllt mit diesen Noten dann den Mund schön aus, noch feines Säurespiel, insgesamt mittellang
 B: 18++ und noch einige Jahre auf voller Höhe!

R05 **Blafränkisch Mariental, Ernst Triebaumer**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

V: ziemlich dunkles Violettgranat, kein Wasserrand, nachhaltiger Körper
 N: sehr engagierte rote Beeren, leise Lakritzwürze, schwarzer Pfeffer
 G: sehr saftig, gewichtig, dabei doch feinziseliert mit Säure und roten Beeren; schöne volle Frucht, die sehr lange im Mund verbleibt und keinerlei Tendenz zum Nachlassen zeigt.
 B: an die 20, und erst am Anfang des Genusses

R06 „G“, **Gesellmann**, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Burgenland

V: sehr dunkles Granat, kein Wasserrand, kräftiger Körper
 N: dunkelbeerig, kirschig, auch leicht karamelig, Praliné, Espresso, dunkle Schokolade
 G: sehr sanft und tiefgründig, reife rote Früchte, Ahnung von Struktur, die aber noch nicht hervortritt; noch bei weitem nicht am Maximum, schon jetzt aber nett zu trinken – man versäumt aber noch einiges. erinnert an höchstklassigen (also die Liga von Bond oder Harlan), etwas zu früh entkorkten Napa-Cab...
 B: 20 Potenzial

R07 **Steinzeiler, Kollwenz**, Grosshöflein, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

V: Violettgranat, mäßig dichter Körper
 N: Praline, Kirschen, mit Luft immer mehr reife rote Beeren und Früchte
 G: reife satte prachtvolle rote Kirschen und Früchte, generös, leise Lakritzwürze; lange ohne plump zu sein, immer sehr schön definiert und strukturiert – auch er wirkt, wie der „G“, ein bissl amerikanisch, aber trinkreif!
 B: 19 ++

R08 **Bela Rex, Gesellmann**, Deutschkreutz, Burgenland, Magnum

V: dunkleres Granat mit schwarzen Reflexen, sehr kräftiger Körper
 N: klassische linksufrige Cabernetnase, Hauch grüne Noten
 G: Auch hier leicht grün, aber sehr schöner Trinkfluß, hintennach gering kratzig – insgesamt aber recht schön ausgewogen
 B: 18 und noch einige Jahre Zukunft

R09 **Opus Eximium, Gesellmann**, Deutschkreutz, Burgenland

V: Granat, etwas Wasserrand
 N: rote Beeren, nicht sehr intensiv
 G: etwas kratzig, schöne Frucht, aber nicht so ganz zusammengewachsen
 B: 17+

R10 **Solitaire, Feiler-Artinger**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

V: dunkles Granat, mittlerer Körper
 N: leichtes Kohlstinkerl, darunter reife rote Beeren, fast ein bissl Gerbsäureanflüge beim tiefen Einatmen
 G: etwas schlanker, nicht recht ausladend oder saftig, es soll aber eine Differenz der Falschen sein
 Die andere Flasche:
 N: deutlich mehr abgerundete Nase, reife Früchte, Lakritze, Milchkaffee
 G: sehr fruchtig, reife rote Früchte, mittellang; sympathischer, aber kürzerer Abgang mit erneuten Fruchtnoten
 B: 18++ und noch Zukunft

R11 **Gabarinza, Gernot und Heike Heinrich**, Gols, Neusiedlersee, Burgenland

V: Violettgranat, mittlerer Körper
 N: Estragon, zarte Frucht- und Beerennoten, Edelholz, Mokka, auch Veilchenobertöne
 G: wirkt recht zart, trotz untergründigen soliden Kirschensaftes, auch leichte Umamiandeutungen, mittellang
 B: 18

R12 **Rêve de Jeunesse, Rene Pöckl**, Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland

V: sehr dunkles Violettgranat, wenig Randaufhellung, mittlerer Körper
 N: Lakritze und Edelholz
 G: Vanille, rote Früchte, mittellang, nicht sehr klar definiert
 B: 17 – 18

R13 **Kastellan, Schützenhof**, Deutsch-Schützen, Südburgenland, Burgenland

Kork! Kleinigkeit von anderer Flasche gekostet: rotbeerig fruchtig, recht schön 17 – 18 P

R14 **Arachon, TFXT**, Horitschon, Mittelburgenland, Burgenland

V: dunkles Violettgranat
 N: relativ wenig Intensität, etwas rote Beeren
 G: Heidelbeeren, süßes Tannin, mittellang, fruchtiger Abgang
 B: 17

R15 **Cabernet Sauvignon, Ernst Triebaumer**, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

V: sehr dunkles Violettgranat, kaum Wasserrand, mittlerer Körper
 N: leichte Lakritze und Weichsel,

G: relativ ruppig, und auch wenn eine schöne Süße vorhanden ist, behandelt er den Zungengrund irgendwie eher grob.

B: 18--

R16 **Cabernet Sauvignon** (Magnum), **Leberl**, Grosshöflein, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

V: sehr dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze und Weichseln, Hauch Heidelbeeren

G: auch hier recht dunkle Beeren, schön strukturiert, ziemlich lange mit Struktur und Beeren abgehend

B: 18++ noch längere Zukunft

R17 **Cabernet Sauvignon Ungerbergen**, **Prieler**, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

V: dunkles Violettgranat, kaum Wasserrand, mittlerer Körper

N: sehr schöne Weichseln mit etwas roten Beeren, leichte Zuckerwolke und minimal Lakritze

G: reife Kirschen, sonst aber relativ glatt und weniger Eindruck machend

B: 17

Schließlich wird uns eine optimalerweise außen knusprige, innen cremige **Brioche-Powidl-Pofese** mit **Zimteis** als süßer Abschluß und Begleitung des letzten flights aufgetischt: 19 P



Prädikatsweine

P01 **Grüner Veltliner Loibner Auslese**, **Emmerich Knoll**, Unterloiben, Wachau, Niederösterreich

V: dunkles Goldgelb; sehr dichter visköser Körper

N: geröstete Pfirsiche; Stachelbeeren; Kräuter wie Estragon nicht sehr lang, leichte Blütentöne, Minerale3

G: eher leichte Süße, etwas Blütennoten, Akazienhonig, nicht sehr intensiv

B: 18

P02 **Sauvignon Blanc Auslese**, **Landesweingut Silberberg**, Leibnitz, Südsteiermark, Steiermark

Kork

P03 **BA No. 6 Chardonnay Nouvelle Vague**, **Alois Kracher**, Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland

V: cognacfarbig, sehr dichter Körper

N: medizinal – Montana Haustropfen, Sellerie

G: sehr mollig, Mailänder Aperitif (Zucca), füllt den Mund schön aus, dann auch recht lang und im Abgang erneut etwas umami bis medizinal, nicht sehr süß

B: 18

Eigentlich hätten es ja 37 Weine sein können – 17 Weiße, 17 Rote, 3 Prädikate – es wurden nur schon einige Weiße nach dem Öffnen wegen Fehlern leider ausgeschieden. Aber es blieb immer noch reichlich Anschauungs- oder besser Schnüffel- und Kostmaterial übrig, um sich ein Bild zu machen, was diesen Jahrgang und seinen Ruf ausmachte. Und dieser wurde zweifelsfrei bestätigt – alleine schon welche Brillanz

sich manche Weißweine über 20 Jahre erhalten haben, war sensationell, was beispielsweise für Bründlmayers Veltliner „Lamm“, „Loibner Berg“ von F. X. Pichler oder Pragers/Bodensteins Riesling „Hollerin“ gilt – wobei die Veltliner etwas besser als die Rieslinge abschnitten – etwas mehr Schmalz und Schmelz in der Jugend hilft offensichtlich auch im Alter! Die legendären Langläufer von Franz Hirtzberger konnten leider nicht mehr aufgetrieben werden – zu gut, zu ausgetrunken... Und andererseits gab es auch solch bemerkenswerte Begegnungen wie den in Ehren gealterten Weißburgunder aus dem Traisental.

War es im Weißweinland Österreich keine sehr große Überraschung, daß auch die Produkte weniger bekannter Weingüter damals und auch 20 Jahre nach Ernte richtig Freude machen konnten, so ist das Niveau der Roten damals von (von mehrheitlich einfach „roten Weinen“ zu richtigen „Rotweinen“) steil nach oben gegangen, und wenn man sich die Qualität des Mariental, des Gesellman'schen G und des Steinzeilers anschaut, dann sind wir schon bei Marathonläufern von Weltspitzenniveau, die gerade am Anfang ihrer Trinkreife stehen – und auch in Rot konnte man 1997 schon von einer beachtlichen Breite sprechen!



WB Hans-Lothar bedankt sich bei Erwin und Stefan

Das ebenfalls 20 Jahre alte **Josef** versorgte uns nicht nur in der Person seines Gründers, Günter Hager, mit all diesen tollen Weinen, sondern auch mit der vorzüglichen, nostalgisch gefärbten kulinarischen Unterlage zu dieser Verkostung aus der verlässlichen Küche unter Federführung von Herrn Stefan. Das Service und zum Teil auch Sommeliersaufgaben lagen wieder in den bewährten Händen von Herrn Erwin. Allen unseren herzlichsten Dank – und wir

freuen uns schon auf den Oktobertermin im Josef, wenn es um Bordeaux gehen wird!

H. Huber