



ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Burgund 2002 – Alois Stangl

Fachweinprobe 14. 3. 2005

Bei der gut besuchten Fachweinprobe im Restaurant der Linzer Universitätsmensa begrüßten wir Alois V. Stangl als Gast und Vortragenden.



Alois Stangl ist zweifellos einer der anerkanntesten Genussexperten Österreichs. Sein Weinhandel in Salzburg (<http://shop.stangl.at>) kann mit den feinsten Weinen aus Österreich, Frankreich, Spanien und Italien aufwarten. Er ist Exklusivimporteur der Spitzenkaffemarke Illycaffè.

Seit 1989 importiert Stangl Weine aus dem Burgund. Wenn er heute über dreißig große Burgund-Domänen im Programm hat, so ist das auf seine konsequente Qualitätsarbeit zurückzuführen, mit der er sich auch das Vertrauen der sehr zurückhaltenden Produzenten erworben hat.

Er sucht alle Weine in jährlichen Verkostungsmarathons selbst aus. Dabei war ihm noch nie ein qualitativ so großer Jahrgang wie 2002 - bei weiß und rot - untergekommen.



ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Die Weine sind international sehr gesucht und Stangl muss jedes Jahr kämpfen, zumindest geringe Mengen für den österreichischen Markt sicherzustellen. Trotz hoher Preise ist der Jahrgang fast ausverkauft!

Doch Alois Stangl hat ein Motto: GEIZ IST UNGEIL! Dies umsetzend spendierte er uns je zwei Flaschen von 20 Spitzenweinen zum einem Pauschalpreis noch unter seinen Bezugskosten.



Nun der Verkostungsbericht von Weinbruder Dr. Helmut Huber:

Nur Premier Crus bei den Weißen, überwiegend solche bei den Roten.

2002 derzeit z. T. verschlossen, Devise ist Geduld. 4 - 10 Jahre bis zur Trinkreife.

2002 war bei Weiß wie Rot erstklassig, was selten ist. Weiß ähnliche Qualität wie 2000, Rot vergleicht er mit 1990, aber bei besserer Kellertechnik.

Weiß: Chassagne noch besser als Puligny, hatten innerhalb 80 Tagen nach Blüte die erforderlichen Sonnentage. Trinkoptimum wohl in 5 - 7 Jahre ab JG. Aber schon jetzt sehr genießbar.

Es wird auch bei den besten Lagen nur max. 30 % neues Holz verwendet. Nie umgepumpt, liegen bis Abfüllen auf der Hefe (15 - 18 Mo). Die Keller sind sehr tief und sehr kalt. Biologischer Säureabbau im Winter, dazu wird der Keller geheizt.



ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot, Domaine Jean-Marc Pillot: zartes Toasting, Fülle, angedeutet Malz. 15.5 P

Meursault 1er Cru les Genevrières, Domaine Francois Mikulski: derzeit relativ schlecht eingebundene Säure, Kraft und Gewicht aber vorhanden, muß warten. Derzeit 14 P.

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières, Domaine Louis Carillon: ähnlich wie Morgeot, aber etwas mehr Konzentration. 16 P

Puligny-Montrachet 1er Cru Mouchère (Monopollage) Domaine Jean Boillot: Tiefe und Intensität, derzeit sicher nicht auszuloten, lange Zukunft. 17.5 P

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts, Domaine Sauzet: auf halber Berghöhe, beste Lage. Für eine faire Beurteilung zu verschlossen. Potenzial sicher 17 P+.

Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières Domaine Leflaive: intensives Kaffee Aroma, unterlegt mit einem Hauch Cassis, noch viel Säure, die aber durchaus durch weichere Aromanoten balanciert wirkt. Minerale. In 4 - 5 Jahren offen, dann lange am Optimum. 18++ P.



Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Martray: Trockenfrüchte, genug Säure für sehr langes Leben. 17 P.

Chevalier-Montrachet Grand Cru Domaine Vincent Girardin: Zitrusaromen, darunter Rösttöne. Wohl z. T. verschlossen, trotzdem merkt man die Wucht und den langgezogenen Abgang, die den ganz großen Wein auszeichnen. Trotz des suboptimalen Verkostungszeitpunktes 19 P.



ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Rot: auf soliden Kalkböden, von denen die intensive Mineralik stammt. Trinkbar wohl nicht vor 2010, dann mit sehr langer Erwartung. Neues Holz 50 - 80 %.

Beaune 1er Cru Clos du Roi, Domaine Tollot-Beaut: intensive Kirsch- und Beerennase, Heublumen. Am Gaumen ziemlich verschlossen, ebenso Abgang. Sicherlich 18+ P wert, aber derzeit nicht auszuloten.

Morey-St. Denis AC (Climat) Clos des Ormes, Domaine Lechenaut: Weichselnase, ansonsten auch verschlossen, 17.5 P.

Volnay 1er Cru Les Freniets, Domaine Jean Boillot: Teenoten, relativ zugänglich, etwas Süße, sympathisch, 17 P

Pommard 1er Cru Clos des Épeneaux, Domaine Comte Armant: „großer Bruder“ des vorigen, alles etwas intensiver, fleischiger, und noch deutlich verschlossener. Trotzdem deutliches Gewicht am Gaumen, wird wohl 18 P schaffen.

Nuits St. Georges AC (Climat) Domaine Méo-Camuzet: Kräuter, süße Tannine, zum Teil zugänglich; 17 P.

Gevrey-Chambertin 1er Cru Aux Combottes, Domaine Dujac (sollte eigentlich ein Grand Cru sein): intensive Beerennoten, Schokolade am Gaumen, Gewürze, insbesondere Zimt im Hintergrund 19 P.





ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Gevrey-Chambertin AC En Champs, Domaine Denis Mortet: intensivste Pflaumen- und Kirschtöne, dunkle Farbe wie ein merlotlastiger Bordeaux. Tannin für große Zukunft, 18.5 P jetzt sicher, bei Reife wohl gegen 20.

Nuits St. Georges 1er Cru La Richamone, Domaine Perrot-Minot: um Nuancen weicher und noch intensiver als der Vorige, Wert 19/20.

Charmes-Chambertin Grand Cru Domaine Arlaud Père & Fils: 80 % neues Holz. Fleischig, intensive Kernfrüchte, intensive, aber gut eingebaute Tannine, leichte Fruchtsüße, fast schon trinkbar, 19+ P

Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Robert Arnoux: 100 % neues Holz. Eher bordelaisisch (aber absolute Topstufe...). 19.5 P.

Romanée-St. Vivant Grand Cru Domaine Jean-Jacques Confuron: klassische helle Burgunderfarbe. Elegant, fruchtig, langer Abgang. 18+ P

Romanée-St. Vivant Grand Cru Domaine Robert Arnoux: weich und samtig, intensive Dörrfrüchte, viel süße Tannine, monumental. Trotz suboptimalen Trinkzeitpunktes näher an 20 als an 19 Punkten.





ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Begleitend zur Fachweinprobe servierte die Mensaküche ein opulentes Buffet.
Ein besonderer Dank gilt der Komtureisekretärin Andrea Krenner, die den
Abend wie immer perfekt organisierte und uns wie ein professioneller
Sommelier betreute!



Alois V. Stangl, Andrea Krenner und Komtur Dir. Wolfgang Haider MSc

15.3.2005/G. Wolff