

„Kellerentsorgung“ Josef Krenner

Einleitung/zum Essen: **GV Smaragd Högl 2000**: karamelig, rund

Gewürztraminer 1986 Graf Stürgkh'sches Weingut, Klösch: relativ viel vordergründige Säure, Nase leicht veilchenartig, auf der Zunge angedeutete Pfirsichtöne.

Malvasier Spätlese 1969 Osberger, Straß im Strassertal: Malztöne, Hauch Blütenduft, auf der Zunge ausreichend Säure, aber auch Apfeltöne. Sehr oxydativ, macht aber durchaus Spaß.

GV Vinotheksfüllung 2000 Knoll: Hellgelb, kommt erst zögernd in die Nase; dann leichtes Petrol, leichter Steinduft. Am Gaumen andeutungsweise seifig, deutlich mineralisch. Viel exotische Früchte, langer Abgang.

RR Kabinett 1985 Kirchengärten Wösendorf Pfarre Weissenkirchen: Etwas oxydierte Nase, auch Petrol. Auf der Zunge aber doch enttäuschend, vor allem sauer.

RR Federspiel Loibenberg 2001 Knoll, Loiben: fruchtige (Pfirsich) Nase, Säure, mäßige Frucht am Gaumen, guter Tischwein.

RR Smaragd von den Terrassen, FX Pichler 1990: Leichte Ichthyolnase, Pfirsichanklänge. Am Gaumen mäßig mineralisch, eher viel Säure, nicht wirklich imposant.

Nigl GV alte Reben 1995: relativ verdeckte Nase, leichte Bananentöne, etwas Karamel; umso kräftiger am Gaumen, mineralisch, süße Früchte, langer Abgang.

GV Smaragd Loibner Berg FX Pichler, 2001: Süße Nase, deutliche GV-Identität, am Gaumen viel exotische Früchte, diskrete Kaffeenoten, langer Abgang

GV M 1996 FX Pichler: klassische GV-Nase, mit Kräutern, auf der Zunge doch viel Säure, wenn auch mit schöner Pfirsichhintergrund. wohl sehr guter Speisebegleiter. (1 Tag später unter Entlüftung: deutlich harmonischer)

RR Privat 1998, Nigl: Karamel und Pfirsich in der Nase, aber auch Mineral. Trotz des problematischen JG kein Botrytis.

GV Smaragd 2002 Kellerberg FX Pichler: Ananas und Pfirsich in der Nase, Honig und feine Fruchtnoten am Gaumen, bleibt unendlich lange im Mund haften

RR Smaragd 2002 Kellerberg FX Pichler: feinst ausgewogene Pfirsich- und auch leichte Karameltöne. Am Gaumen frische fröhliche Säure, dann feine exotische Früchte, ein Hauch Röstung, bleibt ebenso lange im Mund wie der Vorgänger.

In Signo Tauri 2000 Herbert Bayer: Feine Röstung, intensiver Weichselduft, läßt am Gaumen aber nach, nicht sehr eindrucksvoll

1995 Nuits St Georges 1er Cru: Leichte Gewürztöne, diskrete rote Früchte am Gaumen; viel Säure, wenig Druck am Gaumen, eher uninteressant

1990 Barolo Michele Chiarlo Brunate: Zwetschgen, orientalische Gewürze, Fleisch; dann Rumfrüchte, jedoch etwas wenig Abgang.

1997 Côte rotie Charpouter: Schöne florale Nase, leichte rote Fruchtaromen. Am Gaumen zu jung. ?

1999 Felsina Fontalloro: Kräuter, etwas Fleisch in der Nase. Viel Tannin vor fruchtigem Hintergrund, aber noch lange von Reife entfernt, wohl

1992 Chât. Troplong Mondot: Leichte Rösttöne, rote Früchte; relativ wenig eindrucksvoll am Gaumen, Fruchtsäure dominiert

1995 Chât. Poujeaux: Süße dunkle Früchte in der Nase, samtig am Gaumen, noch reichlich Tannine für längere Zukunft.

1995 Montus (Tannat): Hauch Urinstinkerl, Leder, fleischig, tief rotfruchtig am Gaumen, viel Tannin für lange Zukunft, wird ein großer Wein in etlichen Jahren...