

# „Aktuelle Jahrgänge“ aus A (2007) und F (2005)

Organisation: Komtur WB Wolfgang Haider, WB Michael Schenkenfelder

Was liegt denn da am Tisch? Eine Tablette... Talcid. Hm. Das soll wohl eine Andeutung "gesunder" Säure sein?

Nach dem fetten Jahr 2006, in dem zumindest in der Wachau manche Federspiele Smaragde aus anderen Jahrgängen schlugen, also ein back to earth, schließe ich draus.

Mal sehen.

(zum Essen):

**GV Achleiten Smaragd, Holzapfel:** schöne Stachelbeeren, die Säure jedenfalls stützend, elegant und frisch, keine Dominanz. Gut und gerne 16 P derzeit.

Die Zusammenstellung basiert auf Informationen aus dem VieVinum-Guide (Peter Moser/Falstaff)

Die folgenden flights werden verdeckt serviert.

A: wirkt eigentlich älter, viel Ananas, Kokosanklänge, sehr lang, mundfüllend, cremig, darunter sehr schön eingebaute Säure. Glatte 19 P. **GV Achleiten Smaragd, Jamek, Joching.** (F 95)

B: angedeutetes Essigspitzerl in der Nase – verliert sich aber, es dominieren dann Rosendüfte, frisches Gebirgswasser von der Mineralik. Auf der Zunge ebenfalls schöne Minale, leiser Pfeffer, 18 P. **GV Ried Schlossberg, Fritsch, Kirchberg a. Wagram.** (F 92 – 94)

A: „staubt“ noch sehr! Zarte Hefetöne, Mineralik, Hauch Banane. Am Gaumen Stachelbeere, auch Minerale, wieder exotische Früchte. 19 P. **GV Privat, Nigl, Senftenberg** (F 94)

B: Samtig-sandig-karamelig; getrocknete Marillen. Lang und mundfüllend, diskrete Senfnoten als Würze für intensive exotische Früchte. 19 P. Fassprobe, in der Magnum angeliefert. **GV Rosenberg, Ott, Fels a. Wagram.** (F 94).

A: Nase recht zurückhaltend, dafür Gaumen umso pfeffriger und süß fruchtig, Karameltöne, bleibt unendlich lange im Mund, ein absolut toller Wein, unendliche power, Exotik bei längerem Luftkontakt, geht an die 20 P. **GV Kellerberg, F X Pichler, Oberloiben** (F 95)

B: schlankere, elegante Nase, Marillen, Karambolfrucht. Am Gaumen ein bissl klassischer, schöner Pfeffer, kräftiges Rückgrat aus Trockenfrüchten, etwas Ananas, Akazienhonignoten. 18.5 – 19 P. **GV Hochrain, Rudi Pichler, Wösendorf** (F 95)

A: relativ wenig Nase, ganz zarter süßer Pfirsich. Die Frucht setzt sich ausdrücklich am Gaumen fort, noch deutliche Säure, leise Kräuterwürze. 19 P. **RR Steinertal, Altzinger, Unterloiben** (F 94 – 96)

B: Faßprobe, Füllung erst für Herbst vorgesehen. Eher verschlossene, allenfalls Karameltöne ausweisende Nase, langsam kommt weißer Pfirsich. Dürfte ziemlich auf Restzucker spielen, derzeit nicht wirklich auslotbar. Wird ohne Zweifel auch ein großer Wein. **RR Steinmaßl, Fred Loimer, Langenlois.**

A: Hauch Aceton, gebratene Bananen, Brioche, Honigsüße. Diskrete Bitternis, schöne Pfirsiche, prachtvolle Jugend, elegante Süße. 18 P. **RR ? Reserve (wenn gefüllt) Heiligenstein, Jurtschitsch, Langenlois.** (F 94 – 96)

B: Verschlossene Nase, grade ein bisserl Minerale zu erahnen. Stachelbeeren und Pfirsich am Gaumen, elegante Säure. 18 P. **RR Lyra Heiligenstein, Bründlmayr, Langenlois** (F 94 – 96)

A: Feine Minerale, weißer Pfirsich, Charme, langer und eleganter Gaumen, noch bisserl Seife. 19 P. **RR Wachstum Bodenstein, Prager, Wösendorf.**

B: satte, "gelbe" Nasentöne, Mango und Marillen; leichte Seife, große Länge, mundfüllend, großes Gewicht und Länge; später Thymianhonig. 19 – 20 P. **RR Singerriedel, Franz Hirtzberger, Spitz.**

Also, bisher kein Talcid nötig.

Bordeaux 2005: Preis/Leistung? Können wir Weinwisser Gabriel oder Parker, oder andere Bewertungen nachvollziehen?

Teils 2er-flights, teils Solitäre.

A: Weichseltöne, mit Thymian, Liebstöckel, etwas Leder. Schöne samtige Tannine am Gaumen. Noch etwas stechender Abgang, erneut weichselfruchtig. 16-17 P. **Comte Stephan** (Neipperg), **Château d'Aiguilhe, Côtes-de-Castillon** (a la Carte 92)

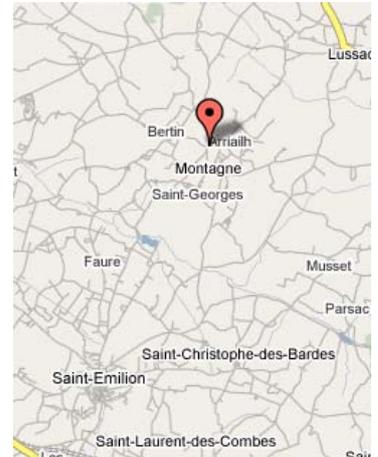
B: Bissl Pferdeschweiß und Leder, Kirschen und Pflaumengrund. Saftige Tannine, ein bissl harmlos am Gaumen, Weichselfrucht. 17 P. **Château Loudenne, Medoc**

A: Thymian, Palisander, dann Zimt und etwas Pferdeschweiß. Strenge, aber reife Tannine, Adstringenz, wenig Frucht zu finden. Aber Gewicht und Länge. 17 – 18 P. **2006!! Château Moulin Haut-Laroque, Fronsac.** (WW 19)

A: Bananen, süße Kirschen, Hirschleder, dann süße Tannine, mittleres Gewicht. 18 P. **Château Carlmagnus, Fronsac** (RP 91)

B: Kaffee, schwarze Beeren, am Gaumen dichte, süße schwarze Kirschen, Adstringenz, aber nicht recht lang, eher etwas breit. 18 P, eher knapp derzeit. **Pintia, Toro** (RP 95)

A: Minze, Kaffee, schwarzbeerig, fleischig, mit schwarzen Kirschen. Feine Würzkräuter am Gaumen, Weichseln, süß, Gewicht – und das um ca. 20 € 18 – 18.5 P. **Château Beauséjour, Montagne St-Emilion** (*rechts*).



A: Schöne Kirschenfrucht, drüber einige kantige und hantige Kräuter, wunderbare Kirschenfrucht. Süße, leise grüne Tannine, fein strukturiert am Gaumen, ein klassischer Bordeaux um derzeit ca. 45,-. 19 P. **Château Phélan-Ségur, St-Estèphe** (WW 19)

B: Kaffee, Vanillenoten, Hauch von Veilchen, helle Edelhölzer, Milkschokolade. Am Gaumen Eleganz und feine Strukturen, noch etwas pelzige Zunge. Langer, fruchtiger Abgang, Cassis. 19 P um 70.- . **Château Gazin, Pomerol** (WW 19).

Viele tolle Sachen um teilweise „nur“ 15,- €

Wir können unsere alten Schätze beruhigt austrinken, es kommt was mindestens gleich Gutes nach.

Herzlichen Dank den Organisatoren!

HH