

FWP Dezember

Bordeaux 1999

7. 12. 2009, beim Josef in Linz

WB Ing. Georg Wolff hat, alle Jahre wieder zur traditionellen Bordeaux-Probe eine ausgeklügelte Auswahl von Kreszenzen besorgt, und zwar überwiegend in der Magnumflasche. Die Eintel sind gekennzeichnet (1).

Jancis Robinson <http://www.jancisrobinson.com/articles/a200906231.html> schreibt über dieses Jahr: „Die Ernte war groß, wobei die Blüte so erfolgreich war, daß im Sommer für gute Konzentration etliches ausgedünnt werden mußte. Einige Gewitter im August führten da und dort zu Fäulnis und Mehltau, aber ein weit größeres Problem war der schwere Regen im September, der einen Verdünnungseffekt vor allem im Médoc und Graves hatte; einige Güter in St-Émilion und die meisten in Pomerol hatten aber schon zuvor die Ernte eingebracht. Viele Güter im Westen von St-Émilion wurden von einem schweren Hagelsturm Anfang September getroffen und erhielten Erlaubnis zu einer Frühernte, um weitere Verluste durch Fäulnis zu vermeiden.

Die 99er sind sicher keine Granaten, einige sind einfach nur dünn oder wenig beeindruckend. ... Ein häufiges Problem ist, daß die ohnedies meist nicht besonders intensive Frucht anscheinend schneller verblaßt als die Tannine weich werden können, sodaß Weine wie Petit Village (Pomerol) oder Rauzan Ségla (Margaux) bald austrocknen und dann die Säure in den Vordergrund tritt. ... Aber es gab auch attraktive Weine – sehr in der klassischen „Claret“-Art mit Eleganz und Harmonie, nicht mit modischer Dichte und Fett. Es sind keine Weine, nach denen man sich an der Bar drängt, sondern die man zum Essen genießt, und zwar zu klassischen Gerichten.“



Damit es bei diesem Jahrgang ein befriedigender, gar ein schöner Abend wird, muß der Gestalter also reichlich Sachwissen und Erfahrung mitbringen. Darauf kann man bei Georg natürlich bauen.

In der eleganten Umgebung des „neuen Josef“ kamen die Weine in Vierer-Flights und in zeitlich präziser Abstimmung mit den klassischen und neuen (und trotzdem auf die Weine bestens abgestimmte) Köstlichkeiten aus der Küche unter der Leitung von Rudolf Grabner, dessen Fähigkeiten und langjährige Erfahrung auf (Mehr-)Haubenniveau uns seit knapp einem Jahr hier in Linz große Freude bereiten.

Nach einem Schluck Champagner wurde der erste flight um den Tisch gereicht:

Château Grand Puy Lacoste, Pauillac

V: bräunlich-granrot, feine Abrinner

N: dunkle Schokolade, Edelholz, entwickelt reife Pfirsichtöne, eingelegte Erdbeeren, Rumweichseln

G: feste Tanninstruktur, noch etwas pelzige Zunge, süß.

P: -18, bald Beginn der Optimalphase.

Château Pontet Canet, Pauillac

V: Violettgranat eher wenig Körper

N: leichte Veilchennoten, rote Ribisel, Lakritze

G: eher rotbeerig, freundlich, wenig Gewicht auf der Zunge

P: 16 – 17

Château Mouton Rothschild, Pauillac (1)

V: helleres Granat nachhaltige Abrinner

N: Leder, Schokolade, Brasiltabak

G: relativ mager auf der Zunge, rotbeerig, leichtes Karamell, erdig-likörige Anklänge

P: 17

Château Pichon-Longueville-Baron

V: dunkles Violettgranat, dichter Körper

N: kräftige, tintige Weichselnoten, Thymian, Schokolade

G: noch recht deutliche Tannine, aber süß und reif. Lakritze, ziemliche Länge im Abgang

P: 18+ Potential, braucht noch 3 – 4 Jahre bis zum Optimum



Dazu servierte die Josef-Küche **Confierte Kalbsbackerl mit gebratener Stopfgänseleber auf Gemüse-Rollgerste**. Eine wunderbare Kombination von samtig-zartem, saftigen Fleisch, flaumig-cremig gebratener Leber und aromatisch zubereitetem Getreide mit Biß.

Château Ducru-Beaucaillou, St-Julien (1)

V: helleres Granat, komplexe Abrinner

N: Ein Hauch gebratener Banane eröffnet, auf reifen dunkelroten Beeren, Leder, 90% Schokolade, alkoholreich, zarte Blütentöne dahinter

G: Dunkle, gut säuregestützte Früchte, noch nicht so komplex wie die Nase, ziemlich lang

P: 18.5 mit noch weiterem Potential, aber erst in 3 – 5 Jahren

Château Gruaud-Larose, St-Julien

V: Violettgranat, dichte Abrinner, aber etwas trübe

N: bissl Kohl, Tintenblei, Dörrzwetschgen, Lakritze, Kräuter ... fast erotisch

G: noch Reste der Primärf Frucht vorhanden, deutliches, wenn auch sicher reifes Tannin, derzeit eher kurz

P: die Nase verspricht viel, wahrscheinlich eher verschlossene Phase, könnte 19 erreichen; die Flasche könnte auch suboptimal gewesen sein, da exzessiv viel Depot vorhanden war.

Château Poujeaux, Moulis (Doppelmagnum!)

V: sehr dunkles Violett, zarter Abrinner

N: schwarzbeerig, saftig, Leder und Lakritz, später Heublumen

G: süß, schöne Tanninbasis, trinkfreudig, mittellang

P: 17; der beste Freund der guten Ente!

Château Léoville Barton, St-Julien

V: dunkelviolett, intensiv färbend

N: runde, samtige saftige, dabei sehr dichte Nase mit dunkelroten Früchten, Anklang von Rumtopf, Lakritze, Rauch

G: Dunkle Beeren, rund, reif, sehr gewichtig, aber derzeit ohne klare Konturen, also warten

P: 19+ Potential



Diese Weine tranken wir zu einem zarten, saftigen, knusperhätigen **Bauernenterl mit kleinem Gries- und Semmelknödel, Weiß- und Blaukraut.**

Als Pirat: Ornellaia, Tenuta di Ornellaia, Bolgheri (1)

V: violett

N: sehr mineralische Nase, Staub in der Sonne, Weichseln, Macchia

G: Saftig und süß, dunkelrote Früchte, reife rote Ribisel, SEHR lang und intensiv im Abgang, hört nicht auf.

P: 19+

Château Fieuzal rouge, Pessac-Léognan

V: dunkles Granat, solide Abrinner

N: Sojasauce, Schmorbraten (spielt das das soeben servierte Fleisch mit?), Lakritze und leichter Rauch

G: Lakritze mit Pflaumenkompott, mittellang

P: 17.5

Château Pape Clément, Pessac-Léognan (1)

V: Violettgranat, kräftige Abrinner

N: Lakritze und Tintenblei, etwas heller Tabak, leichter grüner Paprikaton, schließlich aber auch reife Weichseln

G: Frisch, noch leicht aufruhende Tannine, schwarze Kirschen, eher lang

P: 18.5

Château Clinet, Pomerol

V: dunkelgranat, zarte Abrinner

N: feingliedrige schwarze Trüffel, Leder, Milchkaramel, süß

G: elegante reife rote Beeren, Säurestruktur, noch recht deutliche Adstringenz durch, aber schon beginnend süße, Tannine, ziemlich lang

P: 19 Potential

Dazu bereitete uns ebensolchen Genuß wie die Weine: ein zarter, saftiger **geschmorter Brustkern vom Almochsen, Rotweinsafterl, cremige und aromatische Paprikapolenta, Pak Choi**

Château Haut Brion, Graves (1)

V: dunkles Granat, dichte Abrinner

N: gewaltige Süße, Pralinè, getrocknete Feigen, aber auch Marillen, leichter Rauch, rote Ribisel

G: rotbeerig, sehr nachhaltig, dabei elegant und tänzerisch, noch etwas „haltende“ Tannine, sehr lang.

P: 19

Château La Mission Haut Brion

V: Violettgranat, zarte Abrinner

N: Rauch und Leder, dunkelrote Frucht

G: süß, strukturstark mit süßen Tanninen, reifen Weichseln, vielleicht um ein Haucherl weniger lang als der Nichtmissionarische.

P: 18.5

Château Le Bon Pasteur, Pomerol

V: Violettgranat, zarte Abrinner

N: reifer Holler, Mokka, Lakritze und Minze

G: klarer Weichselsaftton, Würze, Saft und Kraft, gebührende Süße und Länge

P: -19

Château La Fleur Petrus, Pomerol

V: Dunkelgranat, zarte Abrinner

N: Rauch und Lakritze, fast Gummi, Macchia, rote Früchte

G: Weichseln und rote Ribisel, feines Säurespiel, mittellanger Abgang

P: 18 Potential

Als treffliches Gegenüber des Top-flights des Abends bereitete uns Rudolf Grabner die geniale Kombination eines **Hirschkalbsmedaillons unter der Selleriehaube mit Broccolibeignets** und einem cremigen, die optimal abgestimmt fruchtig-pikante Würze aufweisendes **Ingwersaucerl**... traumhaft!!

Château Le Gay, Pomerol (1)

V: durchscheinendes Granat, solide Abrinner

N: rotbeerig, Hauch Rosenblätter, rote Frucht

G: guter Trinkfluß, schöne Säurestruktur, mittellang

P: 17.5

Und noch (fast) ein Pirat: Clos l'Eglise, Côtes du Castillon

V: Dunkelgranat, nachhaltige Abrinner

N: feine rote Beeren, etwas Minerale, Andeutung Rumtopffrüchte

G: mit stützenden, aber doch leicht austrocknenden Tanninen einhergehende Dörrfrüchte, mittellang

P: -18

Château Hosanna, Pomerol (1)

T: erster Jahrgang des früheren Château Certan-Giraud unter der Eignerschaft des Hauses JP Moueix, damals unter der Leitung von Christian Moueix.

V: Dunkelgranat, dünne Abrinner

N: etwas Bratl, rote Beeren

G: etwas dünn, rotbeerig, kurz, eher säurebetont

P: aller Anfang ist schwer, auch für Großmeister des rechten Ufers; 15+

Château L'Eglise Clinet, Pomerol

V: bräunliches Granat, feine nachhaltige Abrinner

N: schöne Weichseln, Lakritze und Edelhölzer, dicht

G: dunkle Beeren, fast schon samtig, eher lang, schöne Mundfüllung mit Anklängen an Rumtopf
P: 18.5

... und zum Abrunden noch etwas Rohwurst und Schinken und Parmesan und Weihnachtsbäckerei und Stollen und Fruchtbrot...



Wie diese eindrucksvolle Strecke zeigt, danken wir Georg eine köstliche Auswahl aus diesem nicht einfachen Jahrgang. Einige Weine waren schon recht schön zu trinken, einige benötigen noch ein paar Jahre des Wartens – wie man es eben von klassischen Bordeaux von 10 Jahren (zumal in der Magnum) erwarten kann. Komtur Wolfgang Haider MSc konnte einen würdigen Abschluß des Verkostungsjahres 2009 konstatieren, wozu auch die exquisiten Künste von Günther W. Hagers Küchenchef Rudolf Grabner einen wichtigen und überzeugenden Beitrag leisteten (*oben rechts, v. l. n. r.: W. Haider, R. Grabner, G. Hager, G. Wolff*).



Helmut Huber