

FWP April 2012

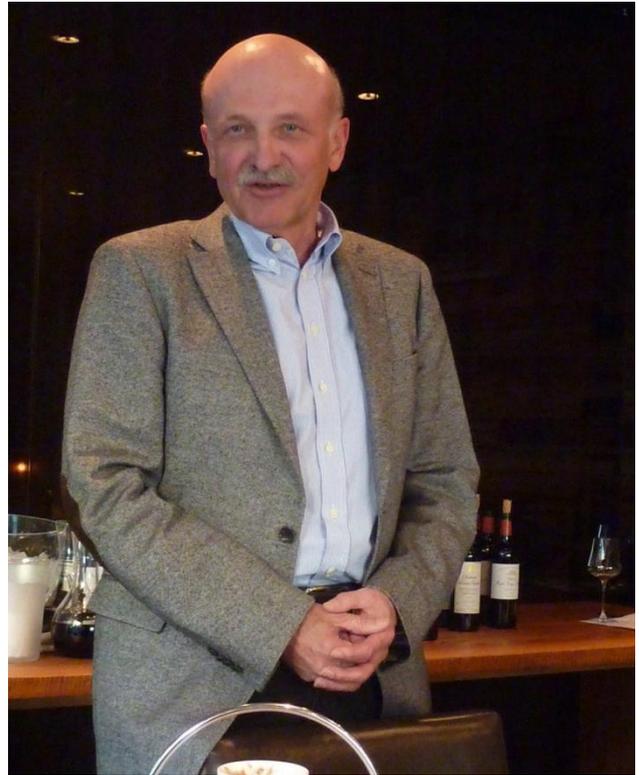
Bordeaux 2009 arrivage

Willi Katschthaler – VinoVino, Andrea und WB Dr. Josef Krenner
Restaurant Josef

Wie schon vielfach zu lesen war, soll 2009 einer der größten Bordeaux-Jahrgänge der letzten drei oder vier Jahrzehnte sein, gepaart mit seit den großen Jahren 1982, 1989, 1990 wesentlich verbesserter Kellertechnik und einer gewissen Vorsicht, sich allzusehr dem behaupteten Parker'schen Ideal des zur Marmeladigkeit neigenden „Fettweins“ auszuliefern; man muß aber sagen, daß für diesen Jahrgang der Übereinstimmungsgrad der Wertungen der bekannteren Weinkritiker hoch war, man also davon ausgehen kann, daß niemand von diesen wirklich völlig einseitige Vorlieben hat...

Arrivage, also Ankunft, dieses neuen Jahrganges, nach gebührender Faßlagerung nun endlich auf Flaschen und hoffentlich in blühender Fruchtphase.

„Ankunft“ auch für unseren neuen Komtur, der nach dem bedauerlichen krankheitsbedingten Ausscheiden unseres verdienstvollen Ober-Weinbruders für fast 10 Jahre, Wolfgang Haider MSc, das Amt übernommen hat: Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger (*re*), ein Bordeaux- (und Wachau-)Kenner von hohen Graden, für den das Thema der heutigen Verkostung natürlich genau der richtige Einstieg war. Er wurde mit gebührend großem Applaus begrüßt.



2011 gelber Muskateller, *Jaunegg*, Eichberg-Trautenburg, Südsteiermark

V: helles Strohgelb klar und leuchtend,
N: frisch und säurehaltig, Sortenton, bissl zuckerhaft
G: fisch und animierend, gute und saftige Säure
P: 15+, gut zum Essen!

2011 Grüner Veltliner Selection, *Jäger*, Weißenkirchen, Wachau

V: mittleres Goldgelb, zarter Körper
N: Mango, Pfeffer, Hauch Minze
G: saftig, süßer Unterbau, gelbe Früchte, Stachelbeeren, ziemlich langer Abgang
P: 15 – 16, kann noch zulegen

als Vorpeisen **Tapas** von Rudi Grabner:

Schweinsbackerlsulz mit Radieschenvinaigrette: g'schmackig und saftig, appetitanregend 17.5 P
Räucherlachs mousse mit Spargelsalat: luftig-aromatische Mousse, perfekt à point gegarter Spargel, 19 P
Marinierte Garnelen, Sesamjoghurt 16 P.

Willi Katschthaler (WK) hat etliche Weine frisch getrunken, und dann bis zu 72 h unter Luft nachverkostet – kein einziger hat dabei enttäuscht, so gut wie alle hätten zugelegt.

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Für den heutigen Abend hat er die Weine kurz dekantiert und im Mauss'schen Seitenausguß-Dekanter serviert.

Im Weiteren:

CS = Cabernet Sauvignon, ME = Merlot, CF = Cabernet Franc, PV = Petit Verdot; Zahlen bedeuten Prozent.

Clos du Jaugueyron, Cru Bourgeois, Médoc

T: 60 CS, 30 ME; PV, CF

V: Violettgranat, zarte Abrinner

N: Kirschen, Mandeln, ein Hauch Spiritus

G: etwas rauh, aber saftig, auch hier Kirschen, doch etwas rascher im Mund verblassend

P: 17

Château Lilian Ladouys, Cru Bourgeois, Médoc

T: 60 CS 40 ME

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Fleisch, Lakritze, helles Malz, Kirschen,

G: Saft, schwarze Kirschen, feinsandiges Tannin, recht lang, nachhaltig, dunkelbeerig im Abgang

P: 18



Josef Krenner und Willi Katschthaler

Geschmorter Rinderbrustkern in Rotweinsauce, hausgemachte Nudeln, Kohlrabiragout: zartes und saftiges Fleisch, sämige Sauce, Nudeln mit zartem Biß, ebensolcher und cremiger Kohlrabi, 19 P.

Château Tour de Pez, Cru Bourgeois, Médoc

T: 65 CS, 30 ME, 15 CF

V: Violettrubin mit schwarzen Reflexen, dichte Abrinner

N: intensive Brombeeren und Weichseln, leichte Rösttöne, Leder und Lakritze

G: noch sehr fruchtig, fast ein bissl Joghurtsäure wie junger (Top!-)Blaufränkisch, sehr süße und integrierte Tannine, ziemlich lange, fruchtig im Abgang

P: kann 19 erreichen

Château Cantemerle, 5^{ème} Grand Cru Classé, Médoc

T: 50 CS, 30 Me, 18 CF, 2 PV; war seit 1995 lt. WK nicht mehr so gut genießbar

V: dunkles Violettgranat, zarte Abrinner

N: Liebstöckel, Caffe macchiato, intensive süße Vanille, bissl Rauch ganz hinten

G: sehr saftig, auch wieder rote Beeren und rote Kirschen, wärmend, ziemlich lange

P: 18 ++

Château Cantenac Brown, 3^{ème} Grand Cru Classé, Margaux

T: 65 CS, 30 ME, 5 CF

V: Violettgranat, dichte Abrinner

N: Leder, Lakritze, reife Weichseln, bissel Minze

G: sehr saftig, rotbeerig, rotfruchtig, mit leisen Mokkatönen im Untergrund, feinkörnige Tannine,

P: 18+

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Château La Tour Figeac, Grand Cru Classé, St-Émilion

T: 78 ME, 22 CS

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: gedämpftes Gemüse mit Bratensaft, leise Süße, Senf, bisserl Ranzeln gegen Ende?

G: würzige schwarze Kirschen, mit Anklang von Senf, schwarzem Pfeffer, lange

P: 18



Château Haut-Bages-Libéral, 5^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac

V: fast tintiges Violettgranat, etwas zarterer Körper

N: Tintenblei, Pralines, rauch, Weichseln, Chamoisleder, Thymian

G: süß, etwas Marzipan, wärmend, feine süße Tannine, lange

P: 18++

Château Léoville-Barton, 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien

V: dunkles Granat mit schwarzen Reflexen, guter Körper

N: Bisslerl Rauch, Kirschen und Wintergewürze, Hauch englische Rosen und Nougat

G: Saft, völlig eingebaute Tannine, süß mit gutem Trinkfluß, entgegenkommend, lange mit rotfruchtigem Abgang

P: 19++

Château Le Bon Pasteur, Pomerol

T: eigenes Gut von Michel Rolland bzw. dessen Gattin; 95 ME. WK meint, dies böte eine bequeme Position für Rolland – in guten Jahren kann man das Produkt als Rolland-Wein verkaufen (an die, die das als Kaufargument sehen), in weniger guten als den Wein von Frau Rolland. Den 2009er wird Michel Rolland wohl für sich reklamieren...

V: dunkles Violettgranat, dichte Abrinner

N: Kräuterwürze, Palisander, süße Weichseln, Lakritze, Heidelbeermarmelade

G: dicht und saftig, aber gar etwas harmlos?? doch sehr süffig, und letztendlich lange, aber Gewicht fehlt ein bisserl; wie wird er nach längerer Lüftung schmecken?

P: 18.5

Château Haut-Bailly, Pessac-Léognan

T: 60 CS, 37 ME, 3 CF

V: Violettgranat, etwas feinere Abrinner

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

N: Frucht- und Apfelsaft, Paprika, Lakritze, Hauch Gebirgswasser-Minerales

G: anfangs etwas breit und modrig, was aber rasch verfliegt, wird dann eher süß; gute Würze, noch etwas rauhe Zunge, recht lange im Abgang

P: 19-

Château Montrose, 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Estèphe

T: 65 CS, 29 ME, CF, PV

V: dunkles Violettgranat, dichter Körper

N: süße Weichseln mit Tintenblei, Lakritze, Trockenmarillen, Blütennoten, Hauch Teer

G: schwarzer Beerensaft, zarte eingebaute Tannine, heller Tabak, rote reife Beeren, Weichselsaft, sehr lange

P: 20

Château Rauzan-Ségla, 2^{ème} Grand Cru Classé, Margaux

T: mit neuem, buntem Etikett, erinnert im Stil etwas an die Zeichnungen von Ronald Searle

V: Violettgranat, dichte Abrinner

N: Mokka, Lakritze, Praliné, reife rote Beeren, Weichseln

G: sehr reifer roter Saft, leicht rauhe Zunge, rollt ausgeprägt nach hinten hinunter, auch später gute Tanninwürze, sehr lange

P: 20 potenziell



Gewaltiger Extrakt: das sonst so strahlend weiße Gebiß dieser beiden Weinbrüder ist im Laufe des Abends beachtlich nachgedunkelt.

Château Pontet-Canet, 5^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac

V: dunkles Granat, dichter Körper

N: Acetonkleber, rote Früchte, dann Lakritze, Rauch, Fleisch

G: sehr schöner, runder Weichselsaft mit Tanninwürze, appetitanregend, sehr lange, hintennach schwarzbeerig

P: 20

Château Calon-Ségur, 3^{ème} Grand Cru Classé, St-Estèphe

T: 90 CS

V: dunkles Granat, feiner Körper

N: rote Beeren, Lakritze, Rauch, Blütenduft bis hin zu Veilchen, etwas Mokka

G: Beeren- und Weichselsaft, Tintenblei, reife, gut eingebaute Tannine, lange mit rotbeerigen Rückaromen

P: 19+

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Château la Lagune, 3^{ème} Grand Cru Classé, Médoc

T: 60 CS, 30 ME, 10 PV

V: dunkles Granat, sehr kräftige Abrinner

N: Lakritze und Rauch, Trockenmarillen, türkischer Tabak, bisserl Vanille, alles sehr intensiv

G: sehr saftig und süß, sehr gut eingebaute Tannine, nicht allzu lange

P: 19

Château Guiraud, 1^{er} Grand Cru Classé, Sauternes

T: 70 Sémillon, 30 Sauvignon blanc

V: leuchtendes sattes Goldgelb, sehr viskös

N: Estragon, weißer Pfeffer, reife weiße Reineclauden, Kompott von gelben Früchten, darüber Grapefruit und andere Agrumen, sehr feingliedrig auslaufend

G: reife Reineclauden und Kriecherl, Ananas, ein Hauch Zimt, sehr mundauskleidend, sehr lange, dabei nie die Finesse und Fruchtdefinition verlierend

P: 20

Nein, die Weinwisser und Weinadvokaten, Falstaffs und Weinbetrachter, und wie sonst sich die Auguren so alle nennen, haben nicht gelogen: der 2009er ist ein Hammer. Jedoch kein übertrieben wuchtiger, sondern einer, der auch für feinere Arbeiten taugt: die Finesse kommt nicht zu kurz. Viele in unserer Runde verglichen ihn mit dem 1990er.

Willi Katschthaler (www.vinovino.at) hat eine Auswahl an trotz der Preisrallies der vergangenen Jahre bei erwiesener Spitzenqualität immer noch preiswerten Weiner zusammengestellt. Und bekanntlich gibt es in Spitzenjahren immer auch Ausweichmöglichkeiten „nach unten“, da viele Crus bourgeois genauso einen tollen Jahrgang zu verzeichnen haben, ohne wesentlich andere Preise zu verlangen als in weniger guten Jahren.

Für uns war es eine große Freude, vom 2009er naschen zu dürfen, und für den neuen Komtur ein besonders schöner Einstieg.

Herzlichen Dank an Willi Katschthaler, Andrea und Josef Krenner und das team des „Josef“!

Helmut Huber