

FWP Juni 2014

Das Handelshaus Mounier

vertreten durch Thomas Breitwieser,
 präsentiert von WBB Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner mit Andrea Krenner
Restaurant Josef



Thomas Breitwieser
 mit Piper Rare

Schlumberger, die 1842 von einem Zuwanderer aus Frankreich gegründete erste Sektellerei Österreichs, verfügt mit der Tochterfirma P. M. Mounier über ein Handelshaus, das auf den Import von Champagner und von hochwertigen Stillweinen spezialisiert ist, aus Europa wie aus Übersee; bekannte Namen, von Roederer über Mondavi bis Penfolds, gehören zu deren Portfolio. Herr Breitwieser hat uns mit Sachkenntnis, Eloquenz und Leidenschaft eines international ausgebildeten und erfahrenen Weinakademikers und Sommeliers mit einem (sehr erfreulichen) Ausschnitt aus diesem ausgesuchten Warenkatalog bekannt gemacht.

Präsentiert wurden uns diese Weine in verdeckten Dreier-Flights, die großteils ein gemeinsames önologisches Thema aufwiesen. Die Schaumweine wurden dekantiert, nachdem sie unmittelbar davor geöffnet worden waren; die Rotweine standen einige Stunden offen, waren dann aber ebenso kurz im Dekanter.

Dazu/dazwischen gab es Vorzügliches aus der Josefs-Küche (Andreas Atzelsberger). Wir fanden, unbehelligt von Jubel, Leid und Trubel der Fußball-WM, Platz im durchaus kommunikationsfördernden „Baumann-Stüberl“, wo sich Herr Erwin und seine

Kollegen vom Service in bekannt hervorragender Weise um uns kümmerten.

Zur Einleitung wurde offen ausgeschenkt:

2012 Clos Mireille Rosé, Domaines Ott, La Londe Les Maures, Côtes de Provence, France

T: 70 % Grenache, 20 % Cinsault, 10 % Syrah; im Besitz von Louis Roederer

V: helles Kupfer, geringer Körper

N: frisches Heu, Minerale

G: frische und lebendige Säure, trinkanimierend, doch auch abgepuffert mit minimaler blumiger Restsüße, eigentlich überraschend lange. Guter, leichterer Essensbegleiter, auch für heiße Tage keine Hypothek.

B: 16

Zur Eröffnung des Menüs ein Tapasturm, beladen mit:

Geeister Tomatensuppe mit Blue Gin und Kaviar: geliert, aber nicht zu fest, ausgeprägtes Fruchtaroma, diskrete Schärfe, eine brillant ausgewogene und delikate, dabei spannende Komposition, die gleich zu Beginn den Gaumen frohlocken läßt – 19++ Punkte!

Carpaccio vom Almochsen mit lauwarmem Ochsenmark: perfekt präsentierter moderner Klassiker, unverfälscht vorzüglicher Geschmack der vorzüglichen Grundmaterialien, 18.5 Punkte.

Marinierter Kalbskopf mit **Eierschwammerlsalat** und Kernöl: frisch, appetitanregend, vielleicht ein Hauch zu viel Essig, der dann nicht von der Süße der Sulz abgepuffert wurde. 18 Punkte

Erste Runde vom Perlenden

A 1

V: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, zarterer Körper

N: Minerale, zarte Blütenaromen und diskrete Hefe

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

G: feines Mousseux, recht frisch und leichtflüssig, aber dabei schön definiert, klassischer einfacherer, sehr gut gemachter Champagner mit mittlerem, leicht blumigen Abgang

B: 17

(NV) Roederer Brut Premier, Louis Roederer, Reims, Champagne, France

T: 40 % Chardonnay, 40 % Pinot noir, 20 % Pinot meunier, 10 – 11 g Restzucker/l

A 2

V: goldiges Strohgelb, auffallend dichter Körper

N: im ersten Moment läßt er an einen übertrieben dick angelegten Wachauer Veltliner-Smaragd denken, wohl auch etliche Holzwürze; schön langsam löst sich die dichte Wolke über dem Glas auf und läßt Honigaromen und reife Trauben und Stachelbeeren erkennen

G: auch hier anfänglich etwas plumper, nichtsdestoweniger genußreicher Auftritt, umspielt von schönem Mousseux, Vanilletöne, reife Trauben, wird mit etwas Warten deutlich strukturierter; es folgt ein gelbfruchtiger bis stachelbeeriger, längerer Abgang

B: 18

(NV) Schlumberger DOM Classic, Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien, Österreich

T: 66 % Chardonnay, 34 % Pinot noir, aus Weinen des Arachon-Konsortiums Tement/Pichler/Szemes; 36 Monate auf Hefe. Der Wein für die etwas süße Dosage kommt von Tements Lage Sulz.

A 3

V: Strohgelb mit leicht goldigen Anklängen, mittlerer Körper

N: klassische, ausgewogene hefige und beerige Champagnernase, bisserl weiße Ribisel, Minerale

G: auch wieder helle Beeren, recht fruchtig, gute Hefewürze, Nougatspuren; dann diskret säureumspielter feinhefiger und beeriger längerer Abgang mit lange ausklingendem feinem Mousseux

B: 18+

(NV) Deutz Brut Classic, Deutz (& Geldermann), Aÿ, Champagne, France

T: 34 % Chardonnay, je 33 % Pinot noir und meunier; Deutz befindet sich seit 1993 im Besitz von Roederer

Natur **gebratenes Zanderfilet** aus dem Traunsee mit **Eierschwammerlrisotto und Basilikumcreme**: der Fisch weist eine blätterteigähnlich locker-knusprig gebratene Haut ohne „Fettflecken“ auf, das Fleisch von relativ kräftiger Konsistenz, dabei aber alles andere als trocken, im Mund viel leichter als auf der Gabel wirkend; Risotto perfekt in seiner Konsistenz und mit dem Eierschwammerlduft, intensives Basilikumaroma in der Kräuteremulsion mit Olivenöl. 19 Punkte!!

... und noch einmal wird geschäumt:

B 1

V: deutlich goldiges Strohgelb, kräftiger Körper

N: reife Stachelbeeren, große Minerale, noble Hefewürze, Hauch Zitrusaromen

G: trotz der angemessenen guten Perlage doch deutliches Gewicht auf der Zunge, majestätische Hefetöne, Stachelbeeren, weiße Schokolade, cremig und sehr lang mit zarter Säure, Hefe und Creme abgehend; Charakterwein!

B: 19

2006 Cristal, Louis Roederer, Reims, Champagne, France

T: erstmals für Zar Alexander II. cuviert, auch heute noch ein Prestigegetränk für die Reichen, Angesagten und Schönen – und das nicht nur wegen des Etiketts (und der dunkelgelben Cellophanverpackung). Die Kombination von 60 % Pinot noir, 40 % Chardonnay und 10 – 11 g/l Restzucker, 6 Jahre auf Hefe gereift, schätzen aber auch echte Kenner, freilich ist das nötige Kleingeld hilfreich...

B 2

V: Strohgelb mit goldigen Reflexen, kräftiger Körper

N: eher süße Aromen, Blüten, reife gelbe Beeren, auch Minerale

G: auch am Gaumen fruchtige Süße dominierend, lässt aber Struktur nicht missen, sehr zarte Säure und Mousseux, aber lang im Abgang und dabei wieder recht fruchtsüß

B: 18 – 19

2005 Amour de Deutz (blanc de blancs), **Deutz (& Geldermann)**, Ay, Champagne, France

T: 100 % Chardonnay, 2. Prestige Cuvée des Hauses (nach „William Deutz“); die Trauben stammen aus Avize und aus Mesnil-sur-Oger

B 3

V: ausgeprägt goldiges Strohgelb, dichter Körper

N: eigentlich genau so, wie ich den 2002er Roederer Cristal in Erinnerung habe: Nougat und Haselnüsse als dominante Aromen, vor feinziseliertem Mineralik und hellbeeriger Fruchtigkeit

G: auch im Mund spielen die Haselnüsse eine wichtige Rolle, bei perfekter Perlage und sanft cremiger Basis, feinen Hefe-, Mineral- und Säurenoten, die alles zu einer perfekten lebendigen Würzigkeit ergänzen; der Abgang spiegelt all diese Elemente noch einmal und sehr lange wieder. Ein absoluter Champagnertraum!!

B: 20!!!

2002 Piper Rare, Piper-Heidsieck, Reims, Champagne, France

T: 55 % Pinot noir, 30 % Pinot meunier, 15 % Chardonnay; der Name des Hauses hat etwas durch billigere (freilich immer noch recht anständige) Cuvées für Kaufhäuser gelitten; der „Rare“ allerdings heimst immer wieder Spitzenbewertungen bei Fachverkostungen ein, z. B. einen Platz in den top five des Champagne Magazine. Die Flasche ist mit ihrer Goldprägung fast noch ... prachtvoller als ihr Inhalt, wenn das möglich ist... einem russischen Oligarchen wird sie wohl gefallen (jedoch Vorsicht mit Klischees: auch in diesem Personenkreis gibt es Leute mit Geschmack und Stil – und die genießen dann den Inhalt solch einer Flasche).

Nun die erste Rotweinrunde:

Sangiovese ist angesagt!

C 1

V: dunkles Granat mit minimaler Randaufhellung, mittlerer Körper

N: rote Beeren, Früchte, Mokka, Lakritze

G: schön definierte Tannine auf roten Beeren und Pflaumen, süß, lange samtig und wärmend abgehend

B: 18.5

2010 Montesodi, Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi, Nipozzano-Pelago, Firenze, Toscana, Italia

T: Reinsortiger Sangiovese – der erste aus dem Rufina-Chianti (1974); Nipozzano ist der älteste Besitz der Familie, seit 1.000 Jahren... dagegen ist der Wein freilich ein Baby. Aber ein sehr ansehnliches!

C 2

V: Dunkelviolettgranat, violette Randreflexe, kräftiger Körper

N: dicke Nase, eher pflaumig, Lakritze als Würze

G: dunkle reife Kirschen, mollig, bissl karamelig, süß und lang, (noch) nicht übertrieben strukturiert

B: 18 (könnte aber mit Alter an Finesse gewinnen)

2010 Luce, Tenuta Luce della Vite, Marchesi de' Frescobaldi, Montalcino, Toscana, Italia

T: das ursprünglich gemeinsame Projekt der Marchesi de' Frescobaldi mit Robert Mondavi im Sienesischen gehört seit 2002 alleine der Florentiner Adelsfamilie und war ein Wagnis – denn in den Brunello darf ja nur die Variante des Sangiovese aus dem Val d'Orcia, der Sangiovese grosso, und für den „Luce“ kam eine größere Portion Merlot dazu – im 2010er sind das 55 %! Allerdings offiziell, nicht so wie bei etlichen, auch prominenten, Betrieben 2008 heimlich. Freilich gibt es inzwischen auch einen klassischen Luce-Brunello...

C 3

V: mittleres Granat mit mäßiger Randaufhellung, guter Körper

N: würzig mit Paprika und roten Früchten

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

G: sehr gute Balance von Frucht und Tannin; leicht austrocknend, aber ohne Einfluß auf die Aromen, die lange anhalten, u. a. Fleisch und rote Beeren

B: 18

2008 Castelgiocondo Brunello di Montalcino, Tenuta Castelgiocondo, Marchesi de' Frescobaldi, Montalcino, Toscana, Italia

T: Reinsortiger Sangiovese grosso, 20 – 50 Jahre alte Rebstöcke auf sandigem Boden; Gärung 32 Tage im Stahltank, dann in gebrauchten Barriques aus slowenischer und französischer Eiche.

Folgte eine rosige und saftige dry aged **Hochrippe vom Rind** mit **Erdäpfelgratin und Ratatouille** (flaumiges, zartes Fleisch, saftig und perfekt rosig!! Die Beilagen stehen dem kaum nach, ebensowenig die Bratensauce) 19.5 Punkte!

Dazu ein einzelner Rotwein außerhalb der Reihe:

V: Granat, wenig Randaufhellung, mittlerer Körper

N: Lakritze, rote Beeren, dunkles Karamel

G: sehr rotbeeriges Konzentrat, abgerundet und saftig, mittellange – ist genau das Richtige zu diesem wunderbar zarten, gleichwohl handfesten Stück Fleisch!

B: 18

2008 Lamaione, Tenuta Castelgiocondo, Marchesi de' Frescobaldi, Montalcino, Toscana, Italia

T: reinsortiger Merlot, Anpflanzung aus 1976

Bordeaux-artige blends, aber nicht aus dem Bordelais

D 1

V: dunkles Granat, guter Körper

N: parfümierte Kirschen, Milchkaffee, Nougat

G: relativ eckig, auch rotbeerig, Kräutertöne, mittellanger Abgang

B: 17 - 18

2010 Mormoreto, Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi, Nipozzano-Pelago, Firenze, Toscana, Italia

T: Anpflanzung von 1976, Erstjahrgang 1983. 60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 12 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot; 15 Tage im Stahltank auf Maische, 24 Monate Barrique (teils gebrauchte)

D 2

V: Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: nicht sehr gut definierte Kirschen, Veilchen, schwarze Schokolade

G: rotbeerig-saftig, feinkörne Tannine, mittellanger Abgang

B: 17 – 18

2009 Giramonte, Tenuta di Castiglioni, Marchesi de' Frescobaldi, Montespertoli (Val di Pesa), Toscana, Italia

T: 1993 bepflanzt, 1999 war erster Jahrgang; 88 % Merlot, 12 % Sangiovese. 25 Tage auf Maische, 16 Monate in neuen Barriques.

D 3

V: mittleres Granat, guter Körper

N: tintige Beeren, Rauch, Brettanomyces? Man hört Stimmen von "in der Nase stark gewöhnungsbedürftig" bis "ein schweres Geschütz aus der Fraktion der Stinktiere"

G: Pferdeschweiß, mittlere Frucht, nicht wirklich eine Freude...

B: 17 – 16

2008 Rubicon, Meerlust Estates, Stellenbosch, South Africa

T: 71 % Cabernet Sauvignon, 19 % Merlot, 9 % Cabernet franc, 1 % Petit Verdot; 18 Monate in 70 % neuer französischer Eiche

Vermischtes...**E 1**

V: Violettgranat, dichter Körper

N: Kräuterwürze, Marzipan, Hauch Bananen

G: rote Früchte, schöne feingewobene Tannine, saftig, trotz Gewichtes eher nur mittellang

B: 19

2007 Imperial Rioja Gran Reserva, CVNE (*Compañía Vinícola del Norte de España*), Haro, Rioja Alta, España

T: 85 % Tempranillo, 10 % Graciano, 5 % Marzuelo; 30 % französische Eiche für 3 Jahre. Ein CUNE Imperial war 2004 im Decanter unter den top 100 wines of the world,

E 2

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Blut und Fleisch, zarter Rauch, Rhabarber, süß und süßer

G: auf der Zunge reife Himbeeren, Brombeeren, Rhabarberkompott, süß-saftig; anfänglich marmeladig, wird aber immer feingliedriger und zeigt schließlich sehr schön ziselierte Struktur – DER Wein zum Hirschbraten mit Preiselbeersauce!

B: 18+

2011 Teldeschi Vineyard Zinfandel, Ravenswood, Dry Creek Valley, Sonoma, California, USA

T: 77 % Zinfandel, 14 % Petite Syrah, 9 % Carignan. 20 Monate in französischen Barriques (35 % neu). Joel Peterson, „the godfather of Zin“ hat ein Prinzip: No wimpy wines! (etwa „unsere Weine sind keine Weicheier“). Kann man, bei 14.8 % Alkohol zumal, ung'schaut unterschreiben.

E 3

V: ein bisserl dumpfes Granat, mittlerer Körper

N: reife dunkle Kirschen, dunkle Schokolade, Andeutung Brettanomyces?

G: schöne dunkle Frucht, dunkle Schokolade, mittellang, auch hier Pferdschweiß (der eher würzend als störend wirkt), mittellang

B: 18

2002 Pesquera Reserva „Millenium“, Bodegas Alejandro Fernandez, Pesquera del Duero, Valladolid, Ribera del Duero, España

T: 100 % Tempranillo, von einem der Begründer des Weinbaugebietes Ribera del Duero.

Cabernet Sauvignon – nicht aus Europa**F 1**

V: dunkleres Violettgranat, mittlerer Körper

N: schwarzbeerig, Maulbeeren, zarte Lakritze, Leder

G: schöne reife Weichseln, noch recht kräftige, aber süße Tannine, sehr lange anhaltend; das Vermächtnis des Altmeisters lebt weiter!

B: 18 – 19

2009 Napa Valley Cabernet barrel aged Reserve, Robert Mondavi, Rutherford, California, USA

T: 88 % Cabernet Sauvignon, 4 % Petit Verdot, 8 % Cabernet franc; 15 % Alkohol, 18 Monate in neuen Barriques

F 2

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze, rote Beeren und Früchte

G: Vanille, Haferschnaps, rote Beeren; noch recht heftige Tannine, die sich aber einbauen werden

B: 19

2009 Cabernet Private Reserve, Beringer Vineyards, St. Helena, Napa Valley, California, USA

T: 98 % Cabernet Sauvignon, 2 % Petit Verdot, 22 Monate in zu 95 % neuen Eichenfässern

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

F 3

V: mittleres Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: Banane, Thymian, dunkelrote Früchte

G: Kräftige Tannine, Kräuter, saftig, lange und profund, aber erst in 10+ Jahren zu trinken...

B: 19++ Pot

2010 Cabernet Sauvignon BIN 407, Penfolds, South Australia, Australia

T: Penfold's wollte einen hochklassigen modernen Cabernet Sauvignon auf den Markt bringen und kombinierte dafür ausgesuchte Trauben aus mehreren Regionen, unter anderem Coonawarra und McLaren Vale. Erstjahrgang 1990, Verkaufsbeginn 1993.

Shiraz

G 1

V: violettgranat mit scharzen Reflexen, kräftiger Körper

N: kühl-schwarzbeerig, Ruß, Lakritze, bissl alkoholisch

G: profunder dunkler Saft, gute Tanninwürze, lange und mundfüllend, wird seinen Gipfel erst in der Zukunft erreichen

B: 19 jetzt schon

2008 Magill Estate Shiraz, Penfolds, Magill, South Australia, Australia

T: Magill Estate (nahe Adelaide) war früher der Grange Weingarten. Wird in französischen und amerikanischen hogsheads gelagert, 14.5 % Alkohol.

G 2

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen

N: Heidelbeerlikör, Lakritze und Rauch

G: mit feinen Tanninen gewürzte schwarze Beeren, dunkle Schokolade; wird einmal ein großer Wein; jetzt schon sehr schön, kommt majestätisch und gewichtig daher.

B: 19 aber pot höher

2008 Grange, Penfolds, South Australia, Australia

T: 98 % Syrah, 2 % Cabernet Sauvignon; aus Trauben vom Magill Estate, aus McLaren Vale und aus Barossa Valley kombiniert. 100 P beim Wine Advocate



G 3

V: mittleres Granat, etwas aufgehellter Rand, kräftiger Körper

N: sehr rotbeeriger und auch rotfruchtiger Naseneindruck, ein bisserl Lakritze als Würze

G: molliger Antrunk, mit schöner Tanninwürze, sehr profund auf der Zunge, süß und mundfüllend, wird mit Luft immer besser

B: wird auch noch auf 19++ kommen...

2004 Platinum Label, Wolf Blass, Nuriootpa, South Australia, Australia

T: 100 % Shiraz aus dem Medlands Vineyard im oberen Barossa Valley, 1995 angepflanzt und jetzt daher schön langsam „erwachsene“ Weinstöcke.



Eine Verkostung mit fast lauter großen Produzenten – groß aber nicht nur in Hektarzahlen, sondern auch in der Qualität zumindest im oberen Segment ihrer Programme. Diese hochklassigen Tropfen wurden uns durch einen vorzüglichen Kenner des Metiers, in der Person von Thomas Breitwieser, präsentiert, dessen Vortrag und Anmerkungen alle Teilnehmer sehr genossen. Selbstredend hielt auch die kulinarische Versorgung im „josef“ wieder mit den hochklassigen Getränken Schritt.

Herzlichen Dank an alle, die dazu beigetragen haben!

H. Huber