

FWP Jänner 2022

Bordeaux 2016

Willi Katschthaler mit WB Komtur Christoph Steiner und Sekretär Wolfgang Denkmaier
Restaurant Josef

Unser neuer Komtur Dr. Christoph Steiner konnte zu der ersten von ihm präsierten Fachweinprobe 22 Weinbrüder und den Präsentator begrüßen – natürlich alle 2G-geprüft, und auch die Sperrstunde wurde präzise eingehalten. Er freute sich, seine Amtszeit gleich mit einem „in der DNS der Weinbrüder verankerten“ Thema, nämlich Bordeaux, beginnen zu können wie sein Vorgänger, übrigens genauso mit dem Gast Willi Katschthaler; nur ging es damals, 2011, um eine Arrivageverkostung des großen Jahrganges 2009.

Nicht minder toll freilich dürfte sein, was wir heute probieren können: „Nach dem grossartigen Jahrgang 2015 könnte mit dem Jahrgang 2016 das «Bordeaux-Double» gelingen. Man verglich die beiden mit den Jahren 1989/90 und 2009/10. Die Frage, ob das Jahr eher das linke oder das rechte Ufer begünstigte, beschäftigte wie jedes Jahr die Weinwelt. Nach der Degustation und Analyse unzähliger Fassmuster war man sich unisono einig, dass tendenziell das «Rive gauche» und somit der Cabernet Sauvignon gegenüber dem «Rive droite» mit Merlot begünstigt wurde. Einigkeit herrschte auch darüber, dass die beiden Spitzenjahrgänge 2015 und 2016 völlig unterschiedlich sind. Das Besondere am Jahrgang 2016 sind sein Charme und die Fülle eines warmen und die Frische und Präzision eines kühlen Jahrgangs. Der Jahrgang 2016 vom linken Ufer ist konzentriert, frisch und kommt tendenziell mit weniger Alkohol aus. «Muskulös» ist das am zweitmeist gebrauchte Wort in den Weinbeschreibungen. Die reichlich vorhandenen Tannine sind beim 2016er gut eingebunden und erst beim Schlucken am Gaumen wahrzunehmen.“ (www.moevenpick-wein.com)



Willi (www.vinovino.at) hält 2016 für das größte Bordeauxjahr seit 3 Jahrzehnten – alle Appellationen top, evtl. Weißweine etwas schwierig. Frühling mit gutem Austrieb bei günstiger feuchter Witterung. Später etwas Trockenstress im Jahrhundertsommer und -herbst, volle Traubenreife – nur Weiße wurden durch diese doch etwas mürbe gemacht. Dabei blieben die Roten elegant und finessenreich, nicht plump, nicht überbordend, Vergleich 90er-Jahre und früher...

Übrigens: Trotz der „verfluchten 7“ ist 2017 KEIN schlechter Jahrgang, hält aber weniger Alkohol als '15 und '16 bereit – durchaus eine Empfehlung!

Frage Bordeaux und Bio: das feuchte Atlantikklima ist sehr schlecht geeignet, ohne diverse Spritzmittel auszukommen, weshalb die Umstellung extrem zögernd läuft; derzeit ist nur Pontet Canet voll zertifiziert, angeblich Gruaud Larose derzeit im Verfahren.

Gläser Gabriel Maschine. Alle Rotweine wurden AM VORTAG geöffnet und dekantiert (sowie in die Flaschen rückgeführt), da wir für dieses große Jahr noch sehr junge Weine vor uns haben, die „viel Luft“ brauchen. Die Präsentation erfolgte, außer den ersten drei und den Süßweinen, verdeckt in den Dekantierkaraffen (Modell Mauss), in Vierergruppen (2 + 2), Aufdeckung jeweils danach.

Beginn mit einem **Gedeck** aus **knusprigem**, frisch aufgebackenem **Roggenbrot**, **Grammelschmalz**, **Erdäpfelkas** mit **Lachskaviar** und **aufgeschlagener Butter**: alles von exzellenter Qualität, das Brot mit extrem knuspriger Kruste, 18 P



Dazu sehr gut passender Begegnungswein:

2017 Chât. Mont-Pérat, Fam. Despagne, Capien, Entre-Deux-Mers

T: Muscadet, Sauvignon blanc, Sémilion; das Gut liegt am rechten Dordogne-Ufer in Höhe von Graves. Der Wein erfuhr, vor allem in Asien, einen unglaublichen Popularitätsschub (in Form von ziemlich verrückten Verkaufszahlen), als der 2001er in einem Manga-Comic „Kami no Shizuku“ (Die göttlichen Tropfen) erwähnt wurde, das Wein zum Thema hat.

V: blasses Strohgelb mit silbrigen Reflexen, zarter Körper

N: Feuerstein, Kräuter, fruchtige Säure, Brotrinde, später Blütenduft

G: sehr saftig-frisch mit schön begleitender, gut eingebauter Säure auf Mineralgrund, aber auch untergründig cremig, mit schöner Struktur versehene Mundauskleidung, auch hier bleibt die leichte Säure und auch Pfeffer, klingt lange mit Würze aus

B: 17



Kross gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Rahmkrautfleckerl und Zitronenschaum: auf Punkt gegarter Fisch mit tatsächlich knuspriger Haut, herzhaft-cremig umhüllte Fleckerl mit Paprika und Knoblauch, auf blanchiertem Krautblatt in der Holzschale serviert. 18++

Die roten Speisebegleiter sind bereits vom thematisierten Jahrgang:

Chât. Fougas Maldoror Cotes de Bourg AC, Jean-Yves und Michele Bechet, Lansac

T: Cabernet Sauvignon 75, Merlot 25 %; nördliches rechtes Gironde-Ufer

V: Granatrot, mäßiger Körper

N: Hauch Kohl, Lakritze, helle rote Beeren

G: Leichtgewichtig aber gut strukturiert, feine rote Beeren, mittellang, frische Säure, easy drinker

B: 16



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

Chât. de Francs « Les Cerisiers », **Hubert De Bouïard** (Angelus) und **Dominique Hebrard** (früher Bellefont-Belcier und Cheval Blanc), Francs

T: Merlot 70, Cabernet franc 20, Cabernet Sauvignon 10 %; der Ort liegt etwas östlich von Libourne

V: leichteres Violettgranat, kräftiger Körper

N: Heidelbeeren, Minze

G: rote Beeren, feine reife Tannine, mittellang

B: 17

Ab jetzt verdeckte Präsentation, siehe oben!

Übrigens: die St-Émilion-Klassifikation geht derzeit in Gerichtsstreitigkeiten unter, und die der Cru bourgeois zerfällt auch, weswegen diese Flaschen hier nicht derart eingeteilt werden. Aus letzterer Gruppe stammen die ersten Weine.

Chât. Branas Grand Pujeaux, Moulis-en-Médoc

T: Merlot 50, Cabernet Sauvignon 45, Petit Verdot 5 %

V: dunkleres Violettgranat, fast schwarzer Kern, dicht auskleidender färbender Körper

N: Brom- und Heidelbeeren, kühle Lakritze, minimal Likör

G: fein strukturiert mit dunkelroten Beeren, lange, trocken, aber nicht austrocknend, langes rotfruchtiges Echo

B: 19 möglich

Chât. Lanessan, Fam. Bouteiller, Cussac-Fort-Médoc, Haut-Médoc

T: Cabernet Sauvignon 60, Merlot 35, Petit Verdot 4, Cabernet franc 1 %

V: dunkleres Violettgranat, kräftiger Körper

N: Zwetschgenfleck, Malzkaffee

G: noch deutliche, aber süße Tannine, immer noch eher leicht auf der Zunge, trotzdem recht nachhaltig im Abgang, hier auch weiter nachklingende rote Beeren und auch reichere Frucht

B: 18

Geschmorte Kalbsbackerl auf Erdäpfel-Selleriepüree mit Wurzelgemüse: das Fleisch zart, locker („pulled veal“), sehr cremiges, geschmacklich intensives Püree und

hocharomatischer, sämiger Jus, dazu bißfest gedämpftes Gemüse (Lauch, Karotten) und knusprige Röstzwiebel, 19 Punkte.



Chât. Haut-L'Eveque, Michel Gonet, Pessac, Pessac-Leognan

T: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot; der Weingarten liegt inmitten der südwestlichen Ausläufer von Bordeaux, neben einem großen Krankenhaus

V: Violettgranat, dichter Körper, etwas färbend

N: pfefferige Lakritze, rote Frucht, auch rote Beeren

G: süße reife Tannine, schöne Struktur, rote Beeren, sehr lange und mundauskleidend

B: 18++

Chât. Villars, Thierry Gaudrie, Saillans, Fronsac

T: Merlot 81, Cabernet franc 15, Cabernet Sauvignon 4 %

V: Violettgranat, dichter Körper, etwas färbend

N: gelbe bis rote reife süße Frucht, Minze bis Naphthalin, etwas Chamoisleder

G: kräftig süß-tanninig gestützte reife dunkelrote Beeren, doch leicht kantig, derzeit nicht sehr lange

B: 18

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

T: Cabernet Sauvignon 60, Merlot 33, Cabernet franc 5, Petit Verdot 2 %

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: Heidelbeeren, reife süße Lakritze

G: wonnig-reife rote Früchte mit beeriger Würze, süßes Tannin; feine Struktur am Gaumen, hält sehr lange an

B: 19

Chât. Giscours, 3^{ème} Grand Cru Classé, Labarde, Margaux

T: Cabernet Sauvignon 68, Merlot 30, Petit Verdot 2 %

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: nicht sehr intensive Nase, jedenfalls aber feine süße Lakritzwürze, zarten Beerennoten

G: noch resche Tannine (keine Überraschung: 5 Jahre...!), aber auch schöne dunkle fruchtige Grundierung, Ansätze von Länge, jedenfalls schon nachklingende rote Beeren

B: 19 möglich

Chât. La Cabanne, Fam. Estager, Pomerol

T: Merlot 94, Cabernet franc 6

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: süße Lakritze, Weichseln, bissl rote Ribisel, Vanille

G: fast weich, jedenfalls reich und reif, tiefgründig rotfruchtig mit süßler, zarter Tanninstruktur, sehr lange

B: 19+

Chât. Barde Haut, Hélène Garcin et Patrice Lévêque, Saint-Christophe-des-Bardes, St-Émilion

T: Merlot 80, Cabernet franc 20 %

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: Minze, rote Frucht, Getreide

G: reifes süßes Tannin, vollmundig, tief, reif-fruchtig, schon relativ lange, süß auslaufend

B: 18

Chât. Gruaud-Larose, 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien

T: Cabernet Sauvignon 61, Merlot 29, Cabernet franc 7, Petit Verdot 3 %; 66 Parzellen involviert

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: alkoholische Lakritze, Thujen, dunkelrote Beeren

G: reife gut süß-tanninige dunkle Frucht, nicht zu gewichtig auf der Zunge, aber sehr feingliedrig auch im langen Abgang – hier immer noch rote Beerenechos, auch süße Tanninakzente

B: 19

Chât. Léoville-Poyferré, 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien

T: Cabernet Sauvignon 65, Merlot 26, Petit Verdot 6, Cabernet franc 3 %

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: reife saftige dunkle Frucht, sogar Rumtopfakzente, mit süßer Lakritze

G: sehr voluminös, ohne breit zu sein, jedenfalls süße reifste Frucht, üppig, dabei noch sehr klare süße Tannine als strukturierende Begleiter, und das alles hält sehr lange an, bis tief in den Zungengrund dunkeltönig-fruchtig

B: 19 – 20?

Chât. Canon-La Gaffelière, Graf Neipperg, St-Émilion

T: Merlot 55, Cabernet franc 35, Cabernet Sauvignon 10 %; Bio-zertifiziert

V: dunkles Violettgranat, schwarzer Kern, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: sehr feingliedrig beerig mit weichem, reifen süßen Unterton, minimal Brett oder Paprika, auch mineralische Kühle

G: präzise reife Frucht, elegant, sehr lange und strukturiert, hält rotbeerig süß und feingliedrig lange an

B: 19 – 20 derzeit „schönster Trinker“

Chât. Smith Haut Lafitte, Cru Classé rouge, Daniel Cathiard, Martillac, Pessac-Leognan

T: Cabernet Sauvignon 60, Merlot 35, Petit Verdot 4, Cabernet franc 1 %

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: feine Lakritze, rote Frucht

G: dichte reife Frucht, tanningewürzt, profund, sehr lange

B: 19 mindestens



Chât. Charmail, Médoc

T: Cabernet Sauvignon 42, Merlot 36, Cabernet franc 12, Petit Verdot 10 %

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: kräftige süße Lakritze, reife bis etwas rumtopfhafte rote Früchte, Ruß

G: deutlich tanningestützte Frucht, noch etwas dunkelrote Beerenanklänge, ausgeprägte Struktur spannt sich über den Gaumen

B: 19 mindestens

Chât. Pierre 1^{er}, St-Émilion

T: Merlot 80, Cabernet franc 20 %; Ausbau zu je 1/3 in Edelstahl tanks, gebrauchten und neuen Barriques

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: burgundische Beeren, wenig zarte Lakritze

G: ... aber deutlich dichter als Burgund, nur zartes Tannin, aber jedenfalls reife Beeren und Frucht, dann mittellanger, fruchtiger Ausklang

B: 18 – 19

Chât. Phélan Ségur, Fam. Gardinier, St-Estèphe

T: Cabernet Sauvignon 55, Merlot 45 %; das 70 ha große Gut wurde 2018 von Pierre und Philippe Van de Vyvere gekauft und soll auf höchstem (i. e. noch höheren) Qualitätsanspruch getrimmt werden...

V: dunkles bis schwärzliches Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: intensive Weichsel, leichte Lakritze, Minze, Edelholz

G: kräftige, süße Tannine, auch hier reife Frucht, Tiefe, Gewicht auf der Zunge, mittellang, aber dann auch sehr langer, fruchtiger und tanningestützter Nachhall

B: 19 +++

Chât. Grand-Puy-Lacoste, 5^{ème} Grand Cru Classé, Fam. Borie, Pauillac

T: Cabernet Sauvignon 79, Merlot 21 %

V: dunkles bis schwärzliches Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: süße Frucht, nur geringe Lakritze, aber dafür Marzipannoten

G: herzhaft Mischung aus reifer Frucht, auch Beerennoten, mit süßen sehr gut eingebauten Tanninen, das ganze sehr lange und feingliedrig im Ausklang

B: 19



Chât. Beauséjour Duffau-Lagarrosse, Christophe Redaud et Vincent Duffau-Lagarrosse, St-Émilion

T: Merlot 90, Cabernet Sauvignon 10 %; 1990, 2009 und 2010 erzielte der Wein beim Wine Advocate Robert Parker 100 P

V: dunkles bis schwärzliches Violettgranat, sehr dichter Körper, färbend

N: nicht ganz saubere Nase? Steinpilze

G: süßes Tannin, reife rote Frucht, Kirschen, Tannine auch im Abgang, immer noch gut eingebaut und süß, dabei lange; jedenfalls am Gaumen ohne Fehler

B: 18++

Chât. Pavie-Macquin, Fam. Corre-Macquin, St-Émilion

T: Merlot 84, Cabernet franc 14, Cabernet Sauvignon 2 %; die Bewirtschaftung geht etwas Richtung bio, ist aber bislang nicht zertifiziert

V: dunkles bis schwärzliches Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: Minze und Rosenblätter, darunter auch leichte Aufrauung durch Lakritze,

G: sehr feingliedrige elegante reife Beeren, feingliedriges Tannin, lange und feingewebt am Gaumen, auch hinunter in den Zungengrund abtauchend

B: 19++

Chât. Lynch-Bages, 5^{ème} Grand Cru Classé, Jean-Michel Cazes, Pauillac

T: Cabernet Sauvignon 75, Merlot 19, Cabernet franc 4, Petit Verdot 2 %

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: tintig, rotfruchtig und -beerig, süße Lakritze, Hauch Koniferen

G: reife rote Beeren und Früchte, süßes Tannin, feine Struktur, sehr gut und strukturiert und lange mundauskleidend

B: 19

Chât. Pontet Canet, 5^{ème} Grand Cru Classé, Fam. Tesseron, Pauillac

T: Cabernet Sauvignon 60, Merlot 39, Petit Verdot 1 %

V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: elegante Lakritze, bissl erdig, rote Beeren

G: reife dunkle Frucht mit schön ausgewogener süßer Tanninwürze, hält sehr lange und feingliedrig über den Gaumen bis zum Zungengrund

B: 19++



Chât. Meyney, St-Estèphe

T: Cabernet Sauvignon 60, Merlot 40 %

V: dunkles bis schwärzliches Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend

N: Nougat bis Mandeln, zarte Lakritze, reife Früchte mit Rumtopfanklängen

G: noch recht resches Tannin und daher „pelzige“ Zunge, aber auch schöne Frucht und ziemliche Länge
B: 18

Chât. Les Ormes de Pez, Jean-Charles Cazes, St-Estèphe

T: Merlot 52, Cabernet Sauvignon 42, Cabernet franc 5, Petit Verdot 1 %
V: dunkles Violettgranat, sehr dichter Körper, etwas färbend
N: duftig mit Rosenblättern vor Lakritze, feine rote Beeren
G: feinstrukturierte süß tanningewürzte rote Beeren, ziemlich lange, elegant im Ausklang
B: 18++

Abschließendes Buffet, hedonistisch mit Schweinsbraten, Schnitzel, Essigwurst, Salami, Schinken, Liptauer, div. Käse und Trauben bestückt, als Begleitung der Nachverkostung der Weine...

Chât. Guiraud, 1^{er} Grand Cru Classé, Konsortialbesitz (u. a. Robert Peugeot und Graf Neipperg), Sauternes

T: Sauvignon blanc 50, Sémillon 50 %
V: sattes Goldgelb, dichter Körper
N: gebratener Weinbergpfirsich, Banane, diskret auch etwas rauhe Würze fast wie Lakritze
G: feine Süße, gute Säurebalance, Orangenschalen bis Kumquats, aber auch sanftere gelbe Früchte wie Ringlotten zur Abrundung, dabei recht lange
B: 19

Chât. Lafaurie Peyraguey, 1^{er} Grand Cru Classé, Silvio Denz und Denis Dubourdieu, Sauternes

T: Sémillon 94, Sauvignon blanc 6 %
V: dunkleres Goldgelb, dichter Körper
N: relativ wenig Persönlichkeit, leichte Kräuternoten vor indifferenter Frucht
G: süß, nicht sehr klare Säure, leichtes Bitterl, cremig, höchstens mittellang
B: 16 – 17

Willi Katschthaler hat uns wieder einmal kenntnisreich – das geht bis zur persönlichen Bekanntschaft mit den maßgeblichen Persönlichkeiten aller präsentierten bzw. von ihm gehandelten Güter! – eine überzeugende Auswahl aus einem fraglos großen Jahrgang zusammengestellt und präsentiert. Seine dankenswert präzise Aufbereitung umfaßte auch begleitende Unterlagen auf Papier.

An sich sind 5 – 6 Jahre nach Ernte von mittelgroßen bis großen Bordeaux' keine großen Sprünge zu erwarten; dieses nicht sooo günstige timing „verdanken“ wir freilich der Covid-Seuche. Völlig verschlossen war aber auch keiner der Weine – dank der aufwendigen Vorbereitung durch den Präsentator. Natürlich fanden sich bei diesem Alter so gut wie keine Tertiäraromen, aber über die grundsätzliche Qualität des Gebotenen konnte man sich in dieser „späten Fruchtphase“ gut orientieren.

Umrahmt war dieser oenologisch genußreiche Abend von einer ebenso perfekt agierenden **Josef**-Küche, die uns mit gelungen neu interpretierten Klassikern die zum ambitionierten Verkostungsprogramm nötige Magenbasis lieferte, auf einem den hervorragenden Weinen adäquaten Qualitätsniveau. Serviert wurden diese Gourmandisen wieder vom unermüdlichen und verlässlichen Herrn Erwin, dem wir ebenso herzlich danken wie allen, die am Zustandekommen dieses Abends beigetragen haben.

H. Huber