

FWP Oktober 2024

15 Jahrgänge Batonnage

WB Günter W. Hager, Markus Altenburger

Restaurant Josef

Die seit ihrem ersten Erscheinen 2003 (JG 2001) legendäre Cuvée des „Club Batonnage“ Markus Altenburger (Jois), Florian Gayer (Breitenbrunn), Gerhard Kracher, Christian Tschida (Illmitz) und Erich Scheiblhofer (Andau) reüssiert regelmäßig auch international. Batonnage, also das Aufrühren des jungen Weines auf dem Hefelager, ist von den fünf Mitgliedern dieser Runde gedacht worden als „Aufmischen“ der österreichischen Weinwelt.

Ursprünglich war dieser Wein sowas wie ein Spaßprojekt: nun, der Humor von Spitzenwinzern ist vielleicht auch etwas anders als der von Normalverbrauchern... Und nachdem schon der erste Jahrgang bei der London Wine Challenge mit Gold ausgezeichnet wurde, wich der Spaß dem Ernst – freilich blieb den beteiligten Winzern der Humor erhalten, zumal sich der Erfolg des Projektes als nachhaltig herausstellte. Cuviert sind Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot, zu ungefähr je $\frac{1}{3}$, mit gewissen Jahrgangsschwankungen. Mit dem Skorpion als Markenzeichen (ein Tier, das lange unter einem Stein ruht, aber wehe, wenn es aufwacht...) hat der gelernte Grafiker Christian Tschida noch dazu einen „eyecatcher“ entworfen.

Auch wenn ich kein Freund der Astrologie bin und weiß, daß die Terminfindung von ganz anderen Kriterien abhing, ist es doch ein netter Zufall, daß wir mit der Verkostung den Beginn dieses Sternzeichens (ab 23. Oktober) „eintrinken“...

Zur (wechselseitig ergänzenden) Unterschiedlichkeit der an diesem Wein beteiligten Betriebe: Jois ist eine durch die Kombination von Neusiedler See (Klimaausgleich, Feuchtigkeitsreserve, herbstliche Sonnenreflexion!) und Leithagebirge sehr spezielle Weinbaugegend; hier dominieren burgunderaffine Lagen. Am Jungenberg ist seit 800 Jahren Weinbau nachgewiesen, auf dessen dunklen Schiefer wachsen Altenburgers „Weiße“ (und auch höherklassige Rote); der Blaufränkisch Gritschenberg hingegen wurzelt auf "weißem" Kalkboden. Seine Weinparzellen sind ziemlich weit verstreut; was einerseits mühsamere Arbeit bedeutet, so nicht durch großteils naturbelassende Weingartenführung abgemildert, ist bei Hagel und Frosteinbrüchen freilich eine gewisse Rückversicherung. Für den Batonnage müssen die unterschiedlichen Stile der Güter sorgfältig zusammengeführt werden – reifes Tannin vom Seewinkel, Mineral vom Jungenberg etc.; die Cuvierung und Feineinstellung erfolgt in den Kellern von Erich Scheiblhofer. Letzterer Winzer ist im Seewinkel mit seinem Schottergrund beheimatet, nahe an der Grenze zu Ungarn; weiter westlich, nahe den Gestaden des Neusiedler Sees, arbeiten auf Quarzsandböden Kracher und Tschida. Florian Gayers Gut liegt wenige Kilometer südwestlich von Jois wiederum an den Hängen des Leithagebirges. Detailbeispiel: Der Cabernet Sauvignon in dieser Cuvée kommt aus Anpflanzungen der frühen post-Weinskandaljahre, knapp zwei Hektar am Jungenberg, bissertl auch was in Breitenbrunn.

Wo nicht anders angeführt Eintelflaschen, rund 2 Stunden vor der Verkostung geöffnet; 18 Personen incl. der Präsentatoren. 2 Gabriel-Gläser Maschine, meist 2er-flights; die Weine außerhalb des Themas kommen vom Gast des Abends

2018 Chardonnay Jungenberg Leithaberg DAC Magnum

T: 13,5 % Alkohol

V: Sattes Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Reife gelbe Früchte, Mineral, Hauch Walnuß



Markus Altenburger und Günter Hager mit einer Batonnage-Imperial, die freilich noch aufs Öffnen warten muß...



G: Sehr satte Mundfüllung, cremig und saftig, auch hier mit viel reifen gelben Früchten, die Wucht wird von schön eingebundener Säure sehr gut aufgelockert und ergibt eine wohlbalancierte Struktur. Dazu noch ziemlich langer Abgang mit erneut reifen Fruchtnoten und Mineralien

B: 18+++

Paßt exzellent zu den **Innviertler Knöderln auf Blattsalaten**, saftig-süß mit feinkörnigem Knusperl in der Grammelfülle, sehr schön zum Wein und umgekehrt (wie ja auch z. B. ein deutscher Riesling Kabinett zu Grammelknödeln eine Offenbarung sein kann!) 18 P

2015 Blaufränkisch Gritschenberg Leithaberg DAC Magnum

T: 13,5 %

V: Leicht bräunlicher Granat, leicht trüb, mittlerer Körper

N: Lärchenaromaumspiele reife rote Früchte, fast schon Hauch Rumtopf (aber noch frisch angesetzt), betont mit Kirschen

G: Frisch, mit leichter Säure, auch hier fruchtig mit roten Beeren und etwas Kirschen, feine Struktur, kein großes Gewicht am Zungengrund, mittlerer Abgang, aber so auch ein guter Speisenbegleiter

B: 17++

Dann kommt noch ein wunderbar fruchtiger und würziger **Kürbiscappuccino**, der begleitet wird von einem Spießchen mit rosig gebratenener Entenleber, 18 – 19 P!!



Sozusagen als Arrivageprobe wird nun der erste Batonnage präsentiert:

2021

T: 15 % (Beschreibung nach ca. 20 min. im Glas)

V: Dunkles Violettgranat mit fast schwarzem Kern, minimale Randaufhellung, sehr heftige Färbung der Abrinner

N: Eibischzuckerl, Lakritze, Thymian, reife und reiche dunkle Kirschen bis Weichseln (aber auch in der Nase süßer als letztere)

G: Dichter Kirschensaft mit diskretem Mokkaunterton, im ersten Eindruck sanft, aber auch sehr gewichtig am Zungengrund, feine, zarte Mundauskleidung, derzeit ohne klar definierte Struktur – aber bei dem Wein reden wir natürlich von einem Säugling, der erst in 15 bis 20 Jahren erwachsen werden wird...

B: kann 20 erreichen

2009 Blaufränkisch Jungenberg

T: 14 %, Schieferlage, 1 – 2 Fässer pro Jahr

V: Schönes Granat, zarte Randaufhellung, dichter Körper

N: Ausgeprägte Beeren, sehr burgundisch, in sehr harmonischer Kombination mit leicht düsterem Lakritzuntergrund

G: Auch im Mund sehr burgundisch-rotbeerig, hochelegante Struktur, feingliedrig über den Gaumen ausgebreitet, auch der Abgang feingliedrig und reif-beerig, sehr lange

B: fest fundierte 18, bescheiden geschätzt (Beurteilung etwas vom 2021er-Batonnage bedrängt...)



... als Begleitung einer hervorragenden, saftig-cremigen (Fleisch) und grammelartig zart knusprigen (Haut) **Bauernente**, fein gewürztes **Blaukraut**, angebratener **Serviettenknödel**, intensives **Bratensaferl**, an die 19 P

2019

T: 15 %, Falstaff 100 P; feuchter Frühling, trockene Reifezeit

V: Dunkles Violettgranat, dichter färbender Körper, wenig Randaufhellung

N: Mächtig, dunkelfruchtig, Lakritze, Hauch Milchkafee, Zimt, bissl Umami und dann auch phenolisch

G: Reife dichte Früchte, krallt sich richtig am Zungengrund fest, zeigt schon beginnende Struktur, aber auch noch deutliche, jedenfalls aber definitiv reife Tannine

B: soweit schon beurteilbar zwischen 19 und 20

2017

T: 15 %; vom Witterungsverlauf weniger günstiger Jahrgang

V: Dichter saftig-bräunlicher Granat, kräftig färbende Abrinner

N: Mehr Blumen als Früchte, rotbeerig, eher feingliedrig, burgundisch

G: Ebenso feinfruchtig, elegant, in der Struktur sehr nachhaltig, Frucht endet im Abgang früher, aber es fehlt noch an Alter für eine tiefer schürfende Beurteilung

B: 19?

2016

T: 15 %

V: Dunkles Violettgranat, sehr kräftig färbende Abrinner

N: Lakritze und Kirschen, etwas Phenol

G: Noch tanninraue Früchte und Preiselbeeren, schon mittellang mit auch leicht schon fruchtigem Abgang

B: 19

2015

T: 15 %; späte Reifung im Garten, späte Reifung in der Flasche, 100 P bei Falstaff

V: Dunkles Violettgranat, sehr kräftig färbende Abrinner

N: Dunkle Frucht, Lakritze, Phenol, Hauch Umami

G: Sehr bordelaisische Komposition aus dunklen Früchten, Beerendelicatesse und auch ein bissl Herbheit wie vom Cabernet Sauvignon, eher sanft insgesamt, aber trotzdem sehr langer und dazu sehr schön durch feingliedrige Tannine und dunkle Frucht dominierter Abgang

B: 20 bald

2014

T: 15 %

V: Helleres Violettgranat, heller Rand, dichte, aber nicht sehr farbintensive Abrinner

N: Ausgeprägte dunkle Ribisel – cabernetlastig, würzig

G: Beerenfrucht, noch deutliche, aber sehr süße Tannine, gute Struktur über den Gaumen gebreitet, auch tief hinunter im Abgang, mit wärmenden Cabernetnoten

B: 19-

2013

T: 15 %

V: Violettgranat, leicht färbender Körper

N: Klares Kohlstinkerl, darunter sehr feine Veilchennoten, rotbeerige Frucht, Phenol

G: Sehr feine beerige Frucht, süße, schon ziemlich tief eingebaute Tannine, deutliche Strukturnetz über den Gaumen, auch bis in den Abgang, der immer noch schön rotbeerig (jetzt Preiselbeeren) bleibt und sehr lange ist

B: 19+



2012

T: 15 %

V: Nicht allzu dunkles Granat, kräftiger Körper, leicht färbend

N: Fleisch und Blut, rote und dunkle Beeren, kräftige Lakritze, Mokka

G: Äußerst delikate Mischung aus reifer roter Frucht, süßen Tanninen und feiner Struktur, Hauch Dunkelschokolade, und das kombiniert mit sehr langem Abgang, schon recht schön trinkreif

B: 19+++

2011

T: 15,5 %

V: Dunkles Granat, sehr zarte Randaufhellung, färbende Abrinner

N: Mit Zirben parfümierte reife Preiselbeeren und Rumzwetschgen, Mokka, dahinter Blut

G: Die Naseneindrücke setzen sich sozusagen 1 : 1 am Gaumen fort, alles perfekt ausgewogen, klar definiert, hedonistisch freigiebig; erstklassige Struktur über Gaumen; langer, fruchtiger und schön strukturierter Abgang

B: 20

2010

T: 15 %, kühleres Jahr

V: Granat, kräftiger, aber kaum färbender Körper

N: Fleisch und Blut im Vordergrund, Mokka, einerseits recht bordelaisch, aber auch etwas dicker Eindruck
 G: Zwar dichte Frucht, aber relativ strukturarm, mit langem süß-reifbeerigem Abgang
 B: 18+++

2009

T: 15 %, wärmeres Jahr
 V: Granat, kräftig färbende Abrinner
 N: Feingliedrig, minimal Ruß, reife malzige rote Beeren, Lakritze und Phenol
 G: Reife rote Früchte und Beeren, von delikaten süßen und reifen Tanninen gestützt und umspielt, sehr langer fruchtiger und gut strukturierter Abgang, definitiv erste Trinkreife
 B: 20

2008

T: 15,5 %
 V: Dunkles Granat, dichte Abrinner
 N: Reife bis leicht malzige Preiselbeeren, Hauch Macchia-Kräuterwürze, Blut
 G: Fast etwas pfeffrige Würze, auch generöse reife Beerenfrucht, auch hier Richtung Preiselbeeren, feine Struktur; langer, gut strukturierter und beeriger Abgang
 B: 19++



2007

Oxydiert o. ä.
 Im Jänner 2022 bei anderer Gelegenheit:
 V: Sehr dunkles Violettgranat, kräftiger, färbender Körper
 N: Rasse Lakritze, rote Beeren und etwas Kirsche darunter
 G: Saftige Beeren, noch relativ kräftige, aber süße Tannine, lange fruchtig mit Tanninunterlage
 B: 19

2006

T: 15,5 %
 V: Dunkles Granat, feine aber kräftige Abrinner
 N: Reife Preiselbeeren, aber auch Cassistöne, bissl Fleisch, Mokka
 G: Würzig-saftig, mundfüllend, schöne Tanninstruktur, auch dann sehr lange und dicht und saftig und dunkelfruchtig im Abgang
 B: 20-

2005

T: 15 %
 V: Dunkles Granat, dichte und immer noch färbende Abrinner
 N: Wunderbar gereifte Beeren- und Fruchtmischung, malzig, Lakritznoten,
 G: Hedonistische Frucht und Aromatik, herrliche Kombination aus Struktur und reifen Beerenaromen über den Gaumen und lange in den Zungengrund hinein, nicht überbietbar!!!
 B: 20

Zum Abschluß also noch einmal mehr ein wahres highlight: Der weltweit hervorragende Jahrgang 2005 hat also auch bei diesem damals noch sehr jungen Projekt sehr erfreuliche Spuren hinterlassen. Das **josef** hatte für uns zum Nachverkosten noch eine „Spätjause“



parat, die u. a. mit Schinken, Brat'l, Beef tatar und vor allem einigen feinen Blauschimmelkäsesorten nach diesem önologisch aufs Schönste aufregenden Abend den Magen aufs erfreulichste schloß....

Ich hatte, nach 2014 und 2022, nun zum dritten Mal Gelegenheit, diese burgenländische Spitzencuvée in extenso zu verkosten: das war stets ein Fest für den Gaumen! Fest steht: dem Quintett ist da was wirklich, noch dazu konstant, Sensationelles gelungen, das in Österreich und in Rot nicht viel Konkurrenz hat. Und, wenig überraschend, mit zunehmender Alterung „wachsen“ die Flaschen zusammen, werden harmonischer, büssen Wahrnehmungen oder Vermutungen einer womöglich konzentratortriebener „Marmeladigkeit“ ihre

Grundlage ein. Wir können den fünf nur vieleviele weitere perfekten Ernten wünschen, das natürlich nicht ganz uneigennützig... 😊



WB Säckelmeister Christian Asen bedankt sich bei Herrn Ralph

Ein großes Dankeschön an WB Günter, der die Sammlung, auf deren Grundlage wir heute verkosteten, aufgebaut hat und uns nun daran hat teilhaben lassen. Ebenso herzlichsten Dank an Markus Altenburger, der uns heute als Vertreter des „Club Batonnage“ über viele Hintergründe des Projektes und der Jahrgänge auf lebenswürdige Weise aufklärte. Und natürlich genossen wir wieder sehr die hervorragenden Qualitäten der **josef**-Küche, die sich nahtlos den tollen Weinen anfügte. Unmittelbar repräsentiert wurde die Mannschaft unseres Gastgebers durch Herrn Ralph, der sich zusammen mit Restaurantleiter Herrn Ammar ums Service und auch um Sommeliersbelange kümmerte.

H. Huber