

## FWP Dezember 2024

# Magische Magnum Momente

Komtur WB Christoph Steiner & Kellermeister WB Michael Schenkenfelder, unterstützt von Sekretär WB Franz Leidenmühler

*Restaurant Essig's*



Komtur Dr. Christoph Steiner konnte 17 Personen begrüßen, die jeweils (mindestens...) eine Magnum-Flasche aus ihrem Keller mitgebracht hatten, wie es die 10 Jahre seit 2014 in unserer Komturei zur Dezember-Fachweinprobe der sehr gute Brauch ist; leider natürlich mit einer schmerzlichen Unterbrechung durch die COVID-Seuche...

Eingestellt waren 2 mundgeblasene Gabriel-Gläser (an sich „Einzelflights“, aber vergleichende Überlappungen sind erwünscht!), vielfältige Brote und zwei delikate Aufstriche (Liptauer und Kürbiskern). Und immer ein wunderbares Element bei Georg Essig: seine graphisch wunderbar gestaltete Menüliste!



**Amuse bouche** im Glas mit Couscous, Avocado und Thunfisch: feingranuliert, exakt richtige und abgestimmte Konsistenzen, der Fisch wunderbar frisch, mit zusätzlichem Zitrus-Kick, also ein klein wenig in Richtung Ceviche gebaut (aber ohne Chili)... ein herrlicher Beginn! 19 P

### 2002 Veuve Cliquot 250<sup>th</sup> Anniversary Edition, Veuve Cliquot Ponsardin, Reims, Champagne, F

T: Das, spätestens seit Wilhelm Busch's vergnügt tanzendem Vers „wie lieb und luftig perlt die Blase der Witwe Klücko in dem Glase“ („Die Fromme Helene“) für seine Gattung nicht nur im deutschen Sprachraum sprichwörtliche Champagnerhaus feiert einen sehr ehrwürdigen Geburtstag. Zu diesem absehbaren Anlaß legte man aus dem sensationellen Jahrgang 2002 eine ausgewählte Cuvée zur Seite, und WB Peter hatte die gute und generöse Idee, solch eine Flasche in



unsere Verkostung einzubringen. Der Wein wurde erst 2022 degorgiert – satte 20 Jahre sur lie! Pinot noir-dominiert mit 60 %, dazu 33 % Chardonnay und 7 % Pinot Meunier

V: Goldgelb, zarte Perlage, sehr kräftiger Körper

N: Helles Malz, Zitruswürze, Mineral, sehr reife gelbe Früchte

G: Vorzügliche Balance aus Frucht (Richtung Ananas und andere Exoten), Säure und zartem Mousseux, sehr frisch und erfrischend, auch wieder schöne fruchtige und mineralische Mundauskleidung mit ziemlich langem Abgang, der dann einen winzigen Hauch Bitter zeigt; „sehr wenig, für mich als nicht-Champagnertrinker sehr sympathisch“ sagt ein WB

B: 19

**2018 Sauvignon blanc Zieregg, Weingut Tement, Zieregg-Berghausen, Südsteiermark, A**

T: Sicher viel weniger Holzeinsatz als früher!

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Heftige, aber süße schwarze Ribisel, Ruß, dann sogar Ichthyol

G: Auch hier sehr fruchtbetont, ebenso geringer Teerbeiklang, sehr kräftig in der Mundauskleidung, saftig, trinkfreudig, mittellang – mindestens ein sehr nobler Speisenbegleiter, aber anhand dieser jungen Flasche dann später, mit mehr Jahren am Korke, wohl auch ein sehr bemerkenswerter Genuß- und Meditationswein denkbar!

B: 18



Dazu wird ein wunderschöner **Hummer-/Garnelenstrudel** serviert, knusprig, cremig; richtig bißfestes Hummer- und Garnelenfleisch, dazu Safran-beurre blanc mit Zuckerschotenstreifen und Erbsenkresse: großes Vergnügen, 19 P

**2021 Cos d'Estournel blanc, St-Estèphe, Bordelais, F**

T: 71 % Sauvignon blanc, 29 % Sémillon; unter den weißen Bordeaux' ein weniger bekannter newcomer, der aber den

etablierten Größen ordentlich auf den Pelz rückt

V: Weizengelb, mittlerer Körper

N: Leicht grünblättriger Beginn (geht gut zum Safransaucer!), Hauch Teer mit crescendo, auch Gebirgswasseranklänge durch Minerale

G: Eher Sauvignon-typisch mit leichter Cassisnote, bisserl Zuckerlnoten, aber sehr kontrolliert, elegant, feine mineralische und leicht agrumige Frische, mittellang

B: 18



**2013 Sauvignon blanc Grassnitzberg, Weingut Tement, Zieregg-Berghausen, Südsteiermark, A**

V: Helles, silbrig unterlegtes Weizengelb, mittlerer Körper

N: Sehr feine Blütennoten, aber auch Hauch Gummi, grüne Stachelbeeren, keine Cassisanklänge (wenn, dann weiße Ribisel...)

G: Durchaus noch recht jugendlich, feine, elegante Säure, hängt gut an der Zunge, wenn auch schlußendlich sehr feingliedrig und zart im Abgang, der trotzdem recht lange dauert

B: 18-

**2006 Sauvignon blanc privat, Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark, A**

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Sehr kräftig zwischen Teer, Kalbsbraten und Kompott aus grünen Äpfeln; letztendlich sehr sympathische Mischung

G: Fruchtzuckerlanklänge, mit schöner süßfruchtiger Basis und sehr feiner, unterhaltsamer Säure, insgesamt recht runde Erscheinung, mit der richtigen Säure- und auch etwas Mineralwürze, Trockenfrüchte, wenn auch nicht allzu lange

B: 18

**2006 Riesling Wachstum Bodenstein, Weingut Prager, Weißenkirchen, Wachau, A**

T: Bewußt (Krankheitsresistenz!) weite genetische Vielfalt in Toni Bodensteins Auspflanzung von 1990, aus Mosel, Saar, Ruwer und Elsaß (teils von Stuart Piggott vermittelt), war als viel zu hohe Lage für die Wachau

verschrienen – wobei die Verschreier jetzt sehr still geworden sind... Ganztraubenpressung zum Säureerhalt; Restzucker < 4 g/l, eher nur 1 – 2 g

V: Sattes, dunkles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Zartes, elegantes Petrol als reine feine Würze, reifer Pfirsich, schließlich leichtes Mineralkratzerl

G: Reife Süße, aber mit sehr guter Strukturierung durch untergründige Säure und leichte Salzigkeit, auch hier in erster Linie (eher gelbe, jedenfalls reife) Pfirsichfrucht; wurde dekantiert, und das war eine gute Entscheidung! Wenn Essensbegleitung, dann für feine und profunde Gerichte wie Kalbsnierenbraten oder Ente. Freude, Frucht und Genuß!

B: 19



Zum aromatischen und cremigen **Rindfleisch-Erdäpfeltascherl** mit **Shii-Take & Pak Choi** an einem feinwürzigen **Zitronengras-Curry-Schaum** (perfekte Fusion China-Frankreich!!, 18,5 P) kommt ein

**2012 Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd, F. X. (L.) Pichler**, Oberloiben-Dürnstein, Wachau, A

V: Helles Weizengelb, guter Körper

N: Leicht rauchig, Ananas und Mango, etwas Honig

G: Saftig, fruchtig-süß, rund, ohne viel Kanten und große Struktur, aber sympathisch und mollig, mittellang

B: 18-

**2003 Grüner Veltliner Ried Lamm, Willi Bründlmayer**, Langenlois, Kamptal, A

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Ernsthaftige Würze, schöne reife gelbe Frucht

G: Saftig, fruchtig, zur Perfektion fehlt aber ein bisserl Mineral und Säure

B: 18

**2009 Grüner Veltliner M, F. X. (L.) Pichler**, Oberloiben-Dürnstein, Wachau, A

T: Heute 20 + 2 ha, F. X. hat das Gut vom Vater in den 60ern mit 3 ha übernommen

V: Sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Feine Minerale, feine elegante gelbe Frucht, kein auch nur minimaler Fehlton zu erheben (vgl. 2011 ff.)

G: Feine fruchtige Süße, keine Botrytisfett'n, elegante beerige Struktur über den Gaumen ausgebreitet, dabei auch in diesen feinfruchtigen Kriterien sehr lang im Mund verbleibend, eleganter Genuß!

B: 20-

**2010 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Cailleret, Nicolas Rossignol**, Beaune, Bourgogne, F

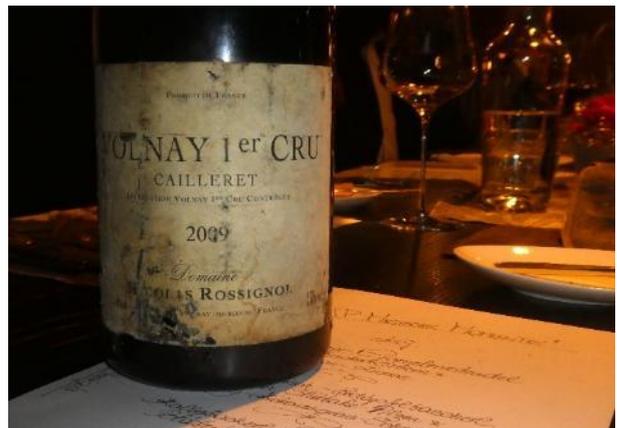
T: „Wer in Cailleret keine Lagen hat, weiß nicht, wie Volnay schmeckt“

V: Helles Granat mit leicht bräunlichen Reflexen, kräftiger Körper

N: Beerengarten mit überwiegend Miese Schindler Erdbeeren, ein paar Zweige rote Ribisel drüber, Haucherl Alkohol

G: Sehr schöner, reifer kirschiger Fruchtsaft mit Ribiselwürze, filigran und elegant, aber alles andere als fragil! Die Beerenfrucht hält lange an, auch tanninige reife Struktur ist vorhanden, dementsprechend lange und mundauskleidend, auch schönes Echo

B: 19



**2004 Flaccianello, Fontodi**, San Leolino di Greve in Chianti (Panzano), Toscana, I

V: Helles Rubinrot, kräftiger Körper

N: Befremdlicher erdig-kreidiger Ton, der durchaus an Vogelbeerschnaps erinnert, aber nicht wirklich Vergnügen macht

G: Jo, eh, recht netter Rotwein, kann man trinken, aber ohne große Freude; einige um den Tisch geben an, auch schon einmal mit dem „Flacci“ dieses Jahrganges ähnliche Mißempfindungen gehabt zu haben – andererseits wurden dem Wein stolze Bewertungen bis hin zu 96 Punkten beim „Wine advocate“ zuteil...

B: 15 – 14

**Kalbsbackerl mit Kohlrabi und (schwarze) Trüffel im Blätterteig** – schon wieder eine herrliche Symphonie an Geschmäckern und Konsistenzen, insbesondere das sehr zarte und cremige Fleisch; zu den leichteren Rotweinen ein absolutes Gedicht, 19++ P!



**2000 Barolo Le Vigne, Luciano Sandrone**, Barolo, Piemonte, I

T: Ein Abschiedstoast an den heuer verstorbenen Nebbiolorevolutionär und Meisterwinzer aus dem Piemont

V: Helles Granat, kräftiger Körper

N: Feines Leder, zarte Walderbeeren und etwas Preiselbeeren, drüber Veilchenduft

G: Reife rote Beeren, nicht zu scharf (Ribisel), mehr die Milde von reifen Erdbeeren und Himbeeren, insgesamt sehr burgundisch!! Bei aller Finesse aber auch ein solider Wein mit guter Mundfüllung und langem, feinem, rotbeerigem Abgang

B: 19+

**2001 Rioja Reserva, Bodegas Remírez de Ganuza**, Samaniego, Rioja Álavesa, E

T: 85 % Tempranillo, 15 % Graciano; 24 Mo neues Barrique aus 80 % Allier-, 20 % US Weißliche. Bei der Lese nimmt man die Spitzen der Traube für junge Weine, die Schultern für den Grand Vin

V: Dunkles Violettgranat, bissl Brauntöne, leichterer Körper

N: Etwas Blutnoten, dunkle Lakritze, dann saftig dunkel-traubig

G: Auch am Gaumen sehr saftig-dunkelbeerig mit Bindung durch Zwetschgenkompott, hedonistisch, reif, aber durchaus nicht „alt“, sondern jugendfrisch; ein Genuß, schöne Struktur über den Gaumen gebreitet, mittlere Länge

B: 19-

**1983 Mouton Rothschild**, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Pauillac, Bordelais, F

V: Dunkles Granat, leichterer Körper

N: Melange, Preiselbeeren, Finesse

G: Feine reife rote Beeren, schöne Struktur, süße Tannine, ziemlich lange

B: 19-

**1990 Chât. Malescot St-Exupéry**, 3<sup>eme</sup> Grand Cru Classé, Margaux-Cantenac, Bordelais, F

T: Bestockung Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 37%, Petit Verdot 5%

V: Braungranat, eher hell, kräftiger Körper

N: Feine reife rote Beeren, auch in einer Mischung beerig-blumig-duftig

G: Die Beerigkeit auch am Gaumen im Vordergrund, nicht sehr intensiv, aber fein und brauchbar strukturiert, vielleicht schon leicht über dem Höhepunkt, aber sehr feines Gesamtbild, klassisch bordelaisisch

B: 18+

Unglaublich feinfasriger, saftiger, rosig **gebratener**, weicher **Rehshlögel**, außen knuspriger, innen cremiger **Semmelflan**, saftig-cremig **Blaukraut** und **Wacholdersafterl** 19 – 20 P



**1990 Chât. Lafite Rothschild**, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Pauillac, Bordelais, F

V: Sauberes Violettgranat, kräftiger Körper

N: Dunkel lakritzwürzige rote Früchte und Beeren, etwas Blut, untergründig leichte marzipanhafte Süße, schwer überbietbar... auch wenn nicht alle dieser Meinung sind

G: Herrliche Kombination aus reifen roten Beeren und schlanken Früchten, fruchtiger Saftigkeit und attraktivem Trinkfluß, feines reifes Tanninnetz über den Gaumen gespannt, sehr lange, aber feingliedrig im Abgang, nahe an der Perfektion

B: 20-

**1994 Ermitage „Le Pavillon“**, **M. Chapoutier**, Tain l'Hermitage, Rhône, F

T: Syrah und ein kleinerer Anteil Shiraz-Klone aus Übersee (ca. 70 : 30), von einem der ersten, der an der Rhône Einzellagen definiert und ausgebaut hat, auch einer der ersten Biodynamiker an der Rhône

V: Dunkles Granat, eher feiner Körper

N: Mokka, Brombeeren, beerig-saftig

G: Leicht säuerlich unterlegter, sonst recht saftiger rotfruchtiger FLuß, imponiert nicht gänzlich reif, insgesamt aber recht schön ausbalanciert, mittellang

B: 18++



**2002 Syrah Just for the Love of It**, **Manfred Krankl**, Ventura, Southern California, USA

V: Schwarzdunkelviolett 😊, kräftiger Körper, 100 WA-Punkte...

N: Preiselbeerlikör, große süße reife dunkle Frucht als Basis, aber doch sehr konzentriert, dicht

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

G: Manche fühlen eine Überforderung des Gaumens, aber jedenfalls sehr samtig-saftige Angelegenheit, der es aber doch an Struktur fehlt. Naja, insgesamt ein sehr luxuriöser Wein, aber er macht halt schon recht rasch satt. Jedenfalls eine sehr seltene Begegnung – Krankl sowieso, und in der Magnum erst recht!!

B: 19 Punkte mit viel Kontroversen um den Tisch...

**2000 Il Caberlot, Podere Il Carnasciale**, Mercatale Valdarno (Arezzo), Toscana, I

T: Natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc und Merlot, einzigartig, in sehr geringer Produktion!

V: Dunkleres Granat, nicht ganz klar, kräftiger Körper

N: Sehr schöne Cabernetnoten mit leicht „grüner“ Unterlegung, etwas süß, fein granulierte Struktur

G: Sehr munter saftig-säuerlich, fruchtig – die Säure feingewebt; schöne Mundauskleidung, mittellang, dann aber doch sehr langer Nachhall

B: 18++

**2010 Brunello di Montalcino, Tenuta Il Poggione**, Montalcino (Siena), Toscana, I

V: Dunkleres Grant, mittlerer Körper

N: Feine zarte lakritzumspielte rote Beeren, etwas betonte saure Noten

G: Etwas abgerundeter, aber schon auch von unten etwas Bitternis aufsteigend und relativ kantige Säure, weniger Frucht, zwar schöne Struktur, aber doch auch recht karge Beeren, ist aber letztendlich ein ausgewogener Wein in klassischem Gewand

B: 18+

Zum süßen Finale ein „**Mundhappen**“ aus Apfel, Mürbteig, Zimt, Vanillecrème... wunderbare, heimelige Aromen, bestens abgestimmt und einander ergänzend... 19++!

Und dazu schmiegt sich geschmacklich perfekt an ein:



**1989 Château D'Yquem**, Sauternes, Bordelais, F

V: Kupfergold, kräftiger Körper

N: Quittengelee, Zimt, nicht zu süß, gelbe Beeren mit langem fruchtigen Ausklang



G: Saftig, reif-gelbbeerig und -fruchtig, unendliche Mundauskleidung, feine Struktur mit mineralischen und fruchtigen Knoten in diesem Gaumennetz, klingt extrem lange über diesen und den Rachen aus, prototypischer Süßwein

B: 20



Wenig überraschend war der Abschluß im heurigen Verkostungskalender auch wieder ein ganz großartiger, wunderbarer Abend, der natürlich nicht nur von der von den Teilnehmern eingebrachten önologischen Grandezza und Vielfalt lebte, sondern auch von der fantasiereichen und handwerklich perfekten Küche von Georg Essig (*Bild links*), in dessen elegantem und für den Anlaß glitzernd gedeckten Kochschulraum wir wie fast jedes Jahr seit 2014 unsere adventliche Herberge der Genüsse fanden. Es gilt also Georg, seiner Familie und seinem team ein ganz großes Dankeschön zu sagen (mit dem Wunsch, daß uns diese Konstellation noch lange erhalten bleiben möge!), und auch uns untereinander Anerkennung und Respekt auszusprechen für das was wir, sicher nach sorgfältiger Überlegung, aus den Kellern mitgebracht haben (wobei der Komtur für ganz besondere highlights

gesorgt hat!!!). Auch die aufwendige Vorbereitung durch die WBB Christoph, Michael und Franz sei abschließend noch einmal nachdrücklich gewürdigt!

Wir haben aber auch allen Grund, uns auf das Verkostungsprogramm 2025 zu freuen!

*H. Huber*