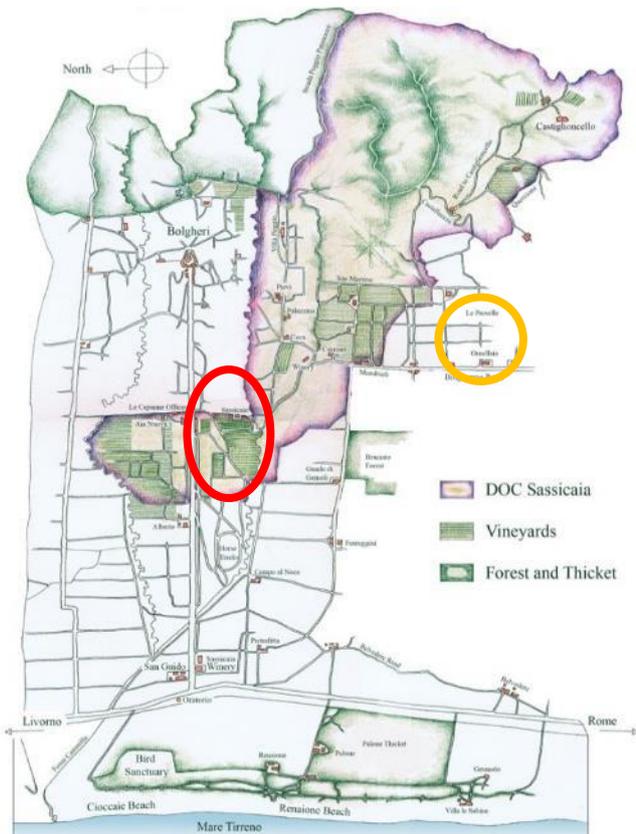


## FWP Jänner 2025

# Ornellaia vs. Sassicaia

WBB Peter Fritsch und Heinz Lehner mit Franz Leidenmühler

*Restaurant Josef*



Die beiden Prestigeweingüter aus der Maremma sind uns separat ja schon von engagierten Sammlern vorgestellt worden: [Bericht FWP 2016 10 20.pdf](#) und [Microsoft Word - FWP Oktober 2019 Sassicaia.docx](#). Nun also der Wettbewerb zwischen **Sassicaia** und **Ornellaia** auf Jahrgangsebene, über immerhin 12 flights, dazu ein (ganz und gar nicht zu verachtender) Wein aus Deutschland zum Anwärmen des Gaumens, und als Essensbegleiter den allerursprünglichsten, kategoriebegründenden „Supertuscan“, der allerdings aus dem Chiantigebiet kommt. Das alles war von den WBB Heinz und Peter Vorbildlich auch mit Unterlagen für die Teilnehmer aufbereitet worden – und außerdem sei gesagt daß diese à priori nicht billige (aber trotzdem überaus preiswerte!!) Veranstaltung von Peter extrem weinbrüderfreundlich und für ihn finanziell verlustträchtig kalkuliert war; aber „*mir macht es Freude, solche Weine mit Freunden, Kennern und mit Vergleichsmöglichkeiten zu genießen, also ist es mir das wert!*“. Und eine ausgefeilte Dokumentation haben er und Heinz auch noch für uns zusammengestellt! Die Abbildung links wurde der website der Tenuta San Guido, der Heimat des Sassicaia, entnommen.

Ich konnte in Vertretung von Komtur Christoph Steiner 24 Personen incl. der Präsentatoren

begrüßen; eingestellt waren 3 Gabriel-Gläser Maschine, 2er-flights mit jeweils selbem Jahrgang wurden serviert. Ab 16:15 waren die Weine geöffnet und dekantiert/rückdekantiert worden. Die Korkqualität war (was die Festigkeit anlangt) etwas wechselhaft, primär erkennbare Korkfehler waren aber keine vorhanden; schließlich waren aber doch drei oder vier Flaschen problematisch (eine davon mit Kork), was aber durch Einschenkdisziplin kompensiert werden konnte.

### 2012 Rheinriesling Kanzemer Altenberg (Doppelmagnum), von Othegraven, Kanzem/Saar, WBG Mosel

T: Eine der größten Steillagen der Welt (250 m lang, bis 85 % Steigung), am Ausgang der Wiltinger Saarschleife, nach SSO ausgerichtet, mit Schieferuntergrund; u. a. gehören Teile auch dem Gut Van Volxem

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Schön hellfruchtig mit Beerenwürze, Hauch Petrol, letzteres aber durchaus als Würze und nicht als störend zu empfinden

G: Wunderschöne Balance zwischen Frucht und Säure, sehr schönes Aromengerüst über den Gaumen, langer leicht beeriger und pfeffriger Nachklang, immer mit schöner Fruchtbasis – sehr klassischer Saar-Riesling, irgendwie ein Gruß aus der Zeit, als sich der Ort noch „Canzem“ schrieb und das seit 1805 im Familienbesitz befindliche Weingut 90 Jahre jünger, aber trotzdem schon rund 400 Jahre alt war...

B: 18+

**Tapastrio mit Burrata, Lachs mit Wasabi, frittierte Tintenfische mit Strohkartoffeln und Chilimayonnaise:** leichter Kräuter-Knoblauchölhauch bei der Burrata, frischester Lachs mit lauwarmem Frisée und eleganter Wasabiwürze, delikate Schärfe um die knusprigen und zarten Tintenfische 18 – 19

### 1997 Ornellaia

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc; WA 94, WW 17

V: Dunkles Rubinrot, mittlerer Körper, aber kaum Wasserrand

N: Fast üppiger rotfruchtiger und blütenschwangerer Duft, Jasmintee, Hauch Lakritze

G: Saftig und kräftig, auch hier sehr schöner Fruchtauftritt, wunderbare Struktur über den Gaumen gespannt, sehr langer und würziger Abgang, langes Echo, viel besser als die zitierten Kritiken

B: 19++



### 1997 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 94, WW 17

V: Helleres Rubingranat, leichterer Körper

N: Leicht metallisch – „kapselig“ hieße das bei Rene Gabriel, auch rote Beeren

G: Auch hier nicht wehr wuchtig im Auftritt, kein großes Gewicht auf der Zunge, immer noch leichtes Tannin-Sandpapier auf der Zunge

B: 17-

### 1998 Ornellaia aus der Magnum

T: Ein heißer Jahrgang. 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet Franc; WA 93, WW 18,5

V: Nicht gänzlich klar, aber dunkles Violettgranat und kräftiger Körper

N: Dichte rote reife Frucht, leichte Lakritzwürze, süße Beeren hintennach

G: Noch gute aber eingebaute Tannine, sehr schöne reife gut definierte Frucht, etwas schwarzer Pfeffer, perfekte Mundauskleidung, dabei immer elegante Struktur, ordentlich Gewicht auf der Zunge, sehr schöne Länge, habe ich schon perfekter erlebt,

B: 19 - 18

### 1998 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 91+, WW 19

V: Dunkleres Violettgranat, kräftiger Körper

N: Mokkaumspielte dunkle Frucht, die vielleicht etwas trockener herüberkommt als bei flightpartner, nachher auch leichte Süße

G: Nicht ganz so üppige Frucht wie der Ornellaia, ber insgesamt sehr gut ausgewogen, nobel, minimale Altersspuren, gute Mundauskleidung, gute Länge, ein Vergnügen

B: 18+



Zwischendurch eine kleine **Minestra** in der Doppelmokkatasse – sehr fruchtig, tomatenwürzig, feines bißfestes Gemüse (als in die Toskana „Zuagroste“ ein paar Käferbohnen, aber die machen sich in der Umgebung auch sehr gut!) und Nudleinlage, sehr nahe an der Perfektion mit 19 P!

### 1999 Ornellaia

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc; WA 94, WW 17

V: Hellerer Granat, kräftiger Körper

N: Sattes Zwetschgenkompott, aber reine Frucht, nicht stark gewürzt; aber kräftiges Rückgrat durch Lakritzöne, auch Quittenzuckerl

G: Reife, saftige süße rote Frucht, rote Ribiselwürze, wieder schöne Gaumenauskleidung mit guter Struktur

B: 19+++

### 1999 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 89, WW 19

V: Helleres Violettgranat, fast burgundische Farbe

N: Feine eher beerenfruchtige Nase, gradlinig, delikat

G: Auch hier eher beerige Frucht, schöne Struktur, elegant und ziemlich lange, obwohl kein großes Gewicht auf der Zunge, trotzdem sehr langer Nachhall mit delikaten reifen Tanninen und roten Beeren

B: 19

### 2000 Ornellaia

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc; WA 91, WW 18

V: Helles Granat, sehr kräftiger Körper

N: Recht ausgeprägte Kräuter bis umami, „Maggi“, Ruß, Hauch Mokka

G: Besser als die Nase – samtige, glyzerinrunde Frucht dominiert, aber ohne die oxydativen Nebentöne; auch immer noch gute Länge und Mundauskleidung

B: 18

### 2000 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 87, WW 18

V: Helleres Violettgranat, kräftiger Körper

N: Fein fruchtig beerig, frisch, sauber

G: Reife rote Beeren, nicht zu unterschätzender Ribiselanteil mit guter Standfestigkeit am Gaumen, guter Länge und ganz gutem Nachhall

B: 18,5

Zum Hauptgang **Bistecca mit Röstgemüse** (schön bißfest, mit einer guten Dosis rosa Pfefferkörnern) und leicht **getrüffeltem Püree**: schöne Grillkruste, darunter perfekt rosig; fest, aber trotzdem schmelzend und saftig 18++



**2011 Tignanello**, Magnum, **Mch'si. Antinori**, Greve und Umgebung, Chianti Classico

T: „Er war der erste Sangiovese, der in Barrique verfeinert wurde, der erste moderne Rotwein, der sich aus nicht traditionellen Rebsorten (darunter Cabernet) zusammensetzt, und einer der ersten Rotweine aus dem Chianti, dem keine weißen Rebsorten hinzugesetzt wurden. Tignanello ist ein Meilenstein in der Geschichte des Weins. Der Wein wird aus einer Auswahl von Sangiovese-, Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Trauben hergestellt.“ lt. website Antinori

V: Sehr dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Leicht rauchige, reife, dunkle Früchte, brauner Tabak, diskreter Lakritzanklang

G: Sehr schön würzig (Fruchtsäure, reife Tannine) unterlegte Frucht, gute Mundauskleidung, langer würziger und zwetschgenfruchtiger Abgang

B: 18++

### 2001 Ornellaia

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc; WA 96, WW 19

V: Lebendiges Granat, kräftiger Körper

N: Bissl Umami, aber doch dominant reife rote Frucht, Mokka,

G: Saftiger beerig-fruchtiger Auftritt, sehr schön und elegant strukturiert, gute Mundauskleidung, im Abgang verbleiben lange schöne beerig-fruchtige Töne

B: 19

### 2001 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 87, WW 16

V: Granat mit leichten Violetttönen, kräftiger Körper

N: Fein spielende Kräuter- und Beerennoten, bissl Honig – keine wirklich kräftigen Töne

G: Animalisch, fruchtig, aber doch gering austrocknend, gut zu trinken, mittellang, nicht so komplexer Gaumen

B: 18-

### 2002 Ornellaia

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc; WA 92, WW 16

V: Dunkles Granat, sehr kräftiger und leicht färbender Körper

N: Reife rote Frucht, gradlinig, mit leichten Kalktönen, gering Blütennoten, aber auch diskret winterlichen Gewürzen, 90%iger Schokolade, minimale Lakritzwürze

G: Kompott von reifen Zwetschgen, auch hier wieder Gewürznoten, aber nur am Rande, die Hauptlinie ist reife rote Frucht, wenig Süße, aber nicht ausgetrocknet, Eleganz ohne Mangel an Gewicht, wunderbare Akzente am Gaumen, ewig anhaltend, geht immer weiter mit trockener, aber bestens durchgezeichneter Frucht

B: an die 20!!!

### 2002 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 88, WW 17

V: Helleres Granat, eher zarter Körper

N: Mineralisch gezeichnete rote Beeren und Frucht, hochelegant, feingliedrig

G: Dieser Charakter geht so weiter – keine Wucht, aber feine Durchzeichnung mit reifen Früchten und Beeren, beerenbetonter Struktur am Gaumen, ziemlich langem Abgang, beerigen Echos

B: 19,5

### 2003 Ornellaia

T: Heißer, trockener Jahrgang; 14,5 % Alkohol (immer seit 1999!!). 60 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot; WA 93, WW 17

V: Dunkleres Granat, kräftiger Körper

N: Trockenfeigen, Rumtopf, Hauch Mineral, aber auch fett reife Beeren, Kirschen

G: Alkoholische Frucht, auch hier die Feigen wieder im Spiel, sehr gut mundfüllend und Haftung am Zungengrund wie Gaumen, weiter rote Frucht, unendlich lange, immer mit feinsten Struktur, fruchtiges Echo, wieder mit Feigenanklängen

B: traue ma uns 20 geben?

### 2003 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 92, WW 17

V: Dunkles Granat, mittlerer Körper, feine, vanillegewürzte Beeren, diskrete Lakritze und Röstnoten

N: Eine Eleganz- und Strukturbombe, die auch nicht Beerensüße vermissen lässt; insgesamt aber außergewöhnlich ausgewogen und nach allen Richtungen abgesichert mit Frucht, Struktur und einem laaangen Echo

G: auch hier mehr oder weniger 20 P unvermeidlich, um der Wahrheit die Ehre zu geben

#### 2004 Ornellaia

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot; WA 95, WW 18

V: Schon (i. S. des abnehmenden Alters der flights) merklich violett getöntes Granat, und auch kräftiger, leicht färbender Körper

N: Saftig und lakritzgetönt beerig-fruchtig, auch leichte Mineralien im Hintergrund

G: Herzhaft saftig, wärmend, gründlich am Gaumen und am Zungengrund verankert, lange, feine Tanninstruktur, jugendlich, erste Trinkreife

B: wird 20 erreichen, aber noch sagma 5 Jahre warten

#### 2004 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA --, WW 18,5

V: Helles Granat, kräftiger und färbender Körper

N: Feine beerige Reife, Hauch Mineral

G: Saftig, salzig, fein fruchtig, nicht üppig, aber höchst elegant strukturiert, gute Mundauskleidung, sehr gute Länge mit feinen Strukturzeichen

B: nicht ganz 20, aber jedenfalls ein prototypisch edler Tropfen!

#### 2005 Ornellaia

T: Das Jahr des abrupten (unfallbedingten) Wechsels des Gutsverantwortlichen von Tibor Gál zu Axel Heinz. 60 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 14 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot; WA 93, WW 18

V: Dunkles Granat, sehr kräftiger, färbender Körper

N: Leichter Minze- oder Eukalyptushauch, rote reife Beeren, Lakritze

G: Großer Gaumenauftritt, profunder süßfruchtiger Saft, gründlich mundfüllend, schwer auf der Zunge, sehr lange, sauberst definiert, lange

B: kann demnächst 20

#### 2005 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 93, WW --

V: Dunkles Granat, färbende Abrinner

N: Alkoholisch und fruchtig, reif, süß, minimal Lakritze

G: Reif und schön strukturiert, feine Struktur über den Gaumen, Gewicht auf der Zunge, ausreichend lange, aber letzte Reife noch nicht erreicht

B: 19+++

#### 2006 Ornellaia

T: 15 % Alk.; 56 % Cabernet Sauv., 27 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot; WA 97, WW 19

V: Dunkles Granat, kräftiger und färbender Körper

N: Saftig, reif-fruchtig, schon auch etwas alkoholisch

G: Sicher noch zu jung, aber eine Wahnsinnsqualität mit Frucht und hintergründiger Struktur, die sich aber vorerst noch etwas marmeladig präsentiert und ansonsten alle Eigenschaften aufweist, die in 5 oder 10 Jahren einen Sensationswein ausmachen werden

B: 20 Potential

### 2006 Sassicaia

T: 13,5 % Alkohol; 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 96, WW 19

V: Granat, kräftiger Körper

N: Duftige Blüten, Kräuter und Beeren, heller Tabak (Camel ohne Filter, kalt geraucht), sehr elegant,

G: Fruchtig, saftig, keine Rede von alt, fast noch etwas marmeladig, aber schöne Struktur, kräftiger Zugriff auf den Zungengrund, ziemlich lange

B: 19

### 2007 Ornellaia

T: Mitunter zu viel Regen und Kälte; 55 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 14 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot; WA 93, WW 19

V: Sehr dunkles Violettgranat, kräftiger und färbender Körper

N: Feine reife Beeren, fruchtig-reifer Untergrund, Lakritze

G: Saftig, frisch, fruchtig, aber noch nicht perfekt reif – aber es kündigt sich Großes an!

B: 19+++ Pot

### 2007 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 94, WW 18+

V: Helleres Granat, nicht ganz klar, kräftiger Körper

N: Frisch beerig, im Garten reif ,

G: Auch hier noch recht unfertig, wenn auch sicher ein zukünftig großer Wein

B: 19+++ pot



### 2008 Ornellaia

T: 54 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 16 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot; WA 97, WW 18

V: Dunkles Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: Dicht, fruchtig, beerig, intensiv

G: Dicht, noch marmeladig, druckvoll – das wird noch was!!

B: 20 Potenzial

### 2008 Sassicaia

T: 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc; WA 97, WW 18,5

V: Helles Granat, mittlerer Körper

N: Feine beerige Frucht, reif, minimale Lakritztöne

G: Auch im Mund der elegantere Wein als der Ornellaia, aber vielleicht mit weniger Zukunft, jedenfalls ein großartiger Wein

B: 19++

Als Begleitung der Nachverkostung aus den verbliebenen Resten gab es wieder ein **Josef**-Weinbrüderbuffet mit diversen Schinken, Würsten und Speck, Käsevariation, Nüssen und Weintrauben. Es standen noch viele der Weine für den einen oder anderen Überprüfungsschluck zur Verfügung, wenn auch nicht alle: bei drei Flaschen hatte es Probleme gegeben – einmal Kork, zweimal Oxydationszeichen. Bei gegebener guter weinbrüderlicher Einschenkdisziplin (und den „ausdrucksstarken“ Gabriel-Gläsern) konnten aber so gut wie alle von allen Positionen einen Eindruck gewinnen. Und diese Eindrücke, noch dazu im Wettstreit der zwei wohl größten Cuvées der Maremma, waren an diesem Abend, dank der Großzügigkeit von WB Peter, wahrhaft memorabel!



Dazu wieder vorzügliche Leistungen der Küche, die diese Verkostung auch kulinarisch zu seinem wunderbaren Abend abrundeten. Wir danken neben Peter Fritsch und Heinz Lehner auch Herrn Ralph und Herrn Ammar vom **Josef**-team, die sich engagiert um Sommeliersarbeit und Service annahmen.

*H. Huber*