



DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR

A LA CARTE



FRÜHLING 2017
Ausgabe 01/2017
D&R VERLAGS-GESELLSCHAFT M.B.H. NEUGASSE 122, 1110 WIEN, P.B.B., GZ 022031092 M www.alacarte.at



€ 5,-

Pia Hierzegger

DIE „WILDE MAUS“-FRAU IM PORTRÄT

VERKOSTET Österreichs bestes Baguette • ALPE-ADRIA Weltklasse im Dreiländereck • TIROL Unsere Alpin-Tipps
MEXIKO Neu zu entdecken • COMEBACK Die großen Klassiker in Paris • PROFIKÜCHE Ein Lob auf die Ziege
MUSKATELLER Wir kennen die besten! • GRAND-CRU-VERKOSTUNG Zweigelt • TOSKANA Die neuen Weine im Test

Küss mich wach!

Aromatische Rebsorten bieten eine Vielfalt an Stilen, die zum Teil erst (wieder-)entdeckt werden müssen.

TEXT & VERKOSTUNG VON WILLI BALANJUK

Die aromatischen Rebsorten werden von österreichischen Weinliebhabern ob ihrer Frische und Leichtigkeit geschätzt. Sowohl Gelber Muskateller als auch Sauvignon blanc sind absolute Renner im Weinhandel und in der Gastronomie. Obwohl der Traminer eine der wichtigsten und ältesten Rebsorten der Welt ist, wartet er nach wie vor darauf, „wach geküsst“ zu werden. Die reifen Fruchtnoten, der zarte Rosenduft, Blütenhoniganklänge und seine weiche, saftige Frucht am Gaumen machen ihn für Weinliebhaber zu einem sensationellen Speisenbegleiter. Ansonsten ereilt den Traminer dasselbe Schicksal wie die Prädikatsweine: Alle schwärmen von ihnen, aber niemand bestellt sie. *A la Carte* hat im Rahmen der Muskateller-Grand-Cru-Verkostung die zarten Vertreter des Jahrgangs 2016 und die gehaltvollen des 2015ers verkostet. Eingereicht waren gesamt 366 Weine. Die 2016er leiden unter der Abwesenheit der meisten steirischen Winzer, deren Weingärten dem Frost zum Opfer gefallen sind. Beeindruckend ist die Frische der meisten Weine. Das feine Blütenaroma und das traubige Element kennzeichnen die besten Weine des Jahrgangs 2016. Bei den 2016er Muskatellern wurden 104 Weine verkostet. Beim Jahrgang 2015 waren 53 Weine eingereicht. Hier war alles in „steirischer Hand“. Die besten 2015er sind komplexe, fruchtige Weine – im besten Sinne des Wortes. Sie vermitteln Trinkvergnügen und eignen sich auch ideal als Speisenbegleiter. Beim Sauvignon blanc 2016 waren 78 Weine eingereicht, die meisten davon Fassproben. Unter den Grand-Cru-Weinen finden sich aber auch bereits abgefüllte Weine. Die leichteren Varianten des Sauvignon blancs überzeugen durch Intensität und lebendige Struktur. Die 2015er repräsentieren die Kategorie „großer Wein“: Tiefe Aromen, dichte und konzentrierte Textur und enorme Länge verbinden die besten Weine der Verkostung. 69 Weine wurden in dieser Kategorie probiert, die Mehrheit bietet ein großartiges Trinkvergnügen. Als Bindeglied zwischen Sauvignon blanc und Traminer wurden Szigeti-Sekte von beiden Rebsorten verkostet. Sie verfügen über ausgeprägten Sortencharakter und Aromatiefe. Feines Mousseux und balancierte Dosage unterstreichen die hohe Qualität.

Beim Traminer waren in der Kategorie I – Weine aus dem Jahrgang 2015 – 39 Weine eingereicht. Alles bis zum Restzuckergehalt „lieblich“ war erlaubt. Große Traminer sind durch eine komplexe Aromatik, balancierte Struktur und ein trockenes, mandeliges Finish mit enormer Länge gekenn-

zeichnet. In dieser Kategorie findet man durch den großartigen Traminer-Jahrgang 2015 eine Vielzahl von ausgezeichneten Weinen. In der Kategorie II – 2014 bis 2011 – wurden 20 Weine verkostet. Die Mehrheit der Weine stammt aus den Jahrgängen 2013 und 2011. Die leichte Reife des Traminers erbringt 2011 eine höhere Dichte an Qualität. Die tollen Spätlesen dieser Rebsorte sind echte „Kaliber“. Reifer Restzucker wirkt karamellisiert und trockener als in der Jugend. Es sind wahre Spitzenbegleiter zu Ente, Leber, zu Käse und Kuchen. Einige Winzer haben hohe Prädikate eingereicht, erwähnenswert sind der 2015 Gelber Muskateller Ruster Ausbruch von Feiler-Artinger und der 2012 Traminer Eiswein von Hillinger.

Besonders spannend und herausfordernd waren die Rebsorten-Vertreter in den Raw-Wine-Spielarten: Amphore, maischevergoren und Orange-Wine-Varianten. Der aus Sauvignon blanc gekelterte „Numen Fumé blanc unfiltered“ von Johannes Zillinger vereint den Sortencharakter mit feinem Gerbstoff im Finish. Der Roter Traminer „Freyheit“ von Heike und Gernot Heinrich verfügt über genug Sortencharakter und fein integrierten Gerbstoff. Der Traminer eignet sich ideal für die Vinifikation als Raw Wine.

Das Resümee der Verkostung zeigt elegante, jugendliche Muskateller, die jung getrunken werden sollten. Die 2015er der Rebsorte verfügen über gutes Reifepotenzial. Die geringe Menge der 2016er Sauvignon blancs lädt dazu ein, diese in jugendlicher Verfassung zu genießen. Die 2015er sind nach 2011 die wahrscheinlich besten Sauvignon blancs, die Österreich – vor allem die Steiermark – je gekeltert hat. Die Weine verfügen über ein großes Potenzial. Traminer muss auf der Verkostungsliste aller Weinliebhaber stehen. Die Dichte des Jahrgangs 2015 bietet eine Vielfalt an Stilen, wobei der „Klöcher Traminer“ seinem historischen Ruf gerecht wird. —

Ablauf der Verkostung: Die eingereichten Weine werden vom Autor in Zalto-Universalgläsern verkostet und bewertet. Im Anschluss werden die besten der jeweiligen Kategorien von einer Fachjury in einer Blindverkostung bewertet und zum Grand-Cru-Wein nominiert.

Jurymitglieder sind René Antrug (Weinakademiker & Sommelier im Steirerack), Hans Martin Gesellmann (Fine Wine Kracher), Wolfgang Kneidinger (Sommelier im Palais Coburg), Benjamin Mayr (Weinhandel Del Fabro), Dragos Pavelescu (Önologe), Philipp Schäfer (Weinakademiker & Weinhandel Schäfer) und der Autor.

SAUVIGNON BLANC 2015



Weingut Neumeister, Straden 94
2015 Sauvignon Blanc Ried Moarfeitl G STK
13,5%, NK, FP

Helle Farbe, intensive, komplexe Aromatik, Limette, rosa Grapefruit, Kräuternoten, Estragon, Nashi-Birne, am Gaumen körperreicher Wein, dicht und engmaschige Struktur, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, finessenreicher Wein mit lang anhaltender Fruchtwürze

Traminer 2015

93

DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN
2015 ROTER TRAMINER SETZBERG RESERVE, 13,5%, NK
Jugendliche Farbnoten, intensive Aromatik, Rosenholz, kandierte Orangen, Litschi, Blütenhonig, am Gaumen gehaltvoller Wein, saftige Textur, dicht, Marzipan und zarte Würze im Finish, gute Länge

WEINGUT MÜLLER, KLÖCH
2015 GEWÜRZTRAMINER ROTER BERG RIED SEINDL
14,5%, DV
Jugendliche Farbnoten, intensives Bukett, leichte Reduktion, gewinnt mit Luft, gelbe Frucht, Rosenholz, Eibischnoten, am Gaumen gehaltvoller Wein, straffe Struktur, dicht und engmaschiges Finish, Bittermandeln und zart süßer Fruchtschmelz im Abgang, Potenzial

WEINGUT NEUMEISTER, STRADEN
2015 ROTER TRAMINER RIED STEINTAL 1. STK
13,5%, NK
Jugendliche Farbe, intensives Bukett, Mix aus zarten Reduktionsnoten, gewinnt mit Luft, gelber Pfirsich, Litschi, Kräuternoten, gehaltvoller Wein, straffe Textur, gute Balance, fruchtiges Finish, Bittermandeln im Rückaroma

Muskateller 2015

92

WEINGUT NEUMEISTER, STRADEN
2015 GELBER MUSKATELLER RIED SILBERBERG, 13%, NK
Helle Farbnoten, einladende Nase, feine Holunderblüten, Mandarine, zart traubige Anklänge, am Gaumen kräftiger Wein, lebendige, dichte Struktur, fruchtiges Finish, Marille und Zitrus im Nachhall