

A LA CARTE

Das Magazin für Ess- und Trinkkultur

1/2011 Euro 5,-

FRÜHLINGSHAFT GUT
Die neue
Kräuterküche

GERÄUCHERT & GESALZEN
Die internationale
Dessert-Avantgarde

HIP & GUT
Austro-Wodkas

SELBER BACKEN
Brot nach Maß

KÖNIGSKLASSE
Pinot im Test

Lena
HOSCHEK

Haute Cuisine ist wie Haute Couture

www.alacarte.at



PINOT NOIR UND ST. LAURENT 2007 UND 2008

Die **Königsklasse**

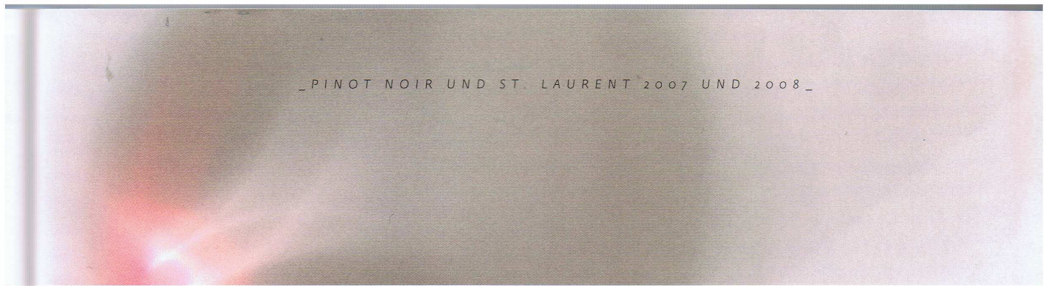
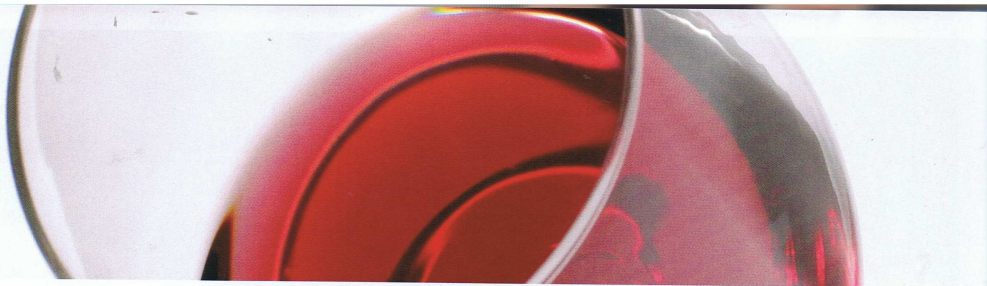
In Sachen Pinot Noir (Blauburgunder) tut sich hier im Lande einiges. Noch nie haben wir so viele so elegante und absolut sortentypische Pinots verkostet.

TEXT VON MICHAEL PRONAY

Es ist keine Frage: Pinot Noir gilt als die mit Abstand heikelste unter den besseren Rebsorten. Sie verlangt im Weingarten wie im Keller mehr Aufmerksamkeit als jede andere. Umgekehrt belohnt gelungener Pinot Noir den Weinfreund mit einer unnachahmlichen Eleganz, wie sie keine andere rote Rebsorte aufzuweisen vermag, und in Weiß allerhöchstens der Riesling, aber auf etwas andere Art: Riesling, wenn er kernig und kraftvoll ist, behält seine Sortentypizität, was beim Pinot Noir eher nicht der Fall ist.

Inzwischen hat es sich sowohl bei den Winzern wie auch den Weinfreunden herumgesprochen, dass der Blauburgunder jene Rotweinsorte ist, deren Weine vergleichsweise hellfärbig und transparent sein dürfen, ja sogar sein sollen: Dünkler Exemplare lassen Sortentypizität und Eleganz recht oft vermissen.

Ist der Pinot Noir eindeutig der Star in der Pinot-Familie, so ist die Sache beim St. Laurent ein wenig komplizierter. Das ist ein Sämling des Pinot Noir, das heißt, er ist aus einem Samenkorn des Blauburgunders entstanden: Die Mutter ist also Pinot Noir, der Vater zog es vor, im Dunklen zu bleiben. Im Weingarten ist die Sorte nicht ganz so heikel wie der Pinot (auch wenn sie ein wenig zum Verrieseln während der Blüte neigt, was die Erträge senkt), und im Keller ergibt sie eindeutig kräftigere, kernigere Rote als der Pinot: Weine, die in ihrem kraftvollen Auftritt durchaus an Cabernet oder Blaufränkier erinnern können.



_ PINOT NOIR UND ST. LAURENT 2007 UND 2008 _

DIE GRAND-CRU-SIEGER Pinot Noir und St. Laurent 2007 und 2008



95
Wienerer, Wien-Stammersdorf
 2007 Pinot Noir Grand Select, 14 %, NK
 Wow – Pinot zum Eingabeln! Herrlich klare Frucht, wunderschöne Substanz; herrlich klare Frucht, saftig und dicht, toller Stoff, dabei pure Eleganz, feinsten Schilff, ganz großer Stoff nach jedem Maßstab.



93
Juris, Söls
 2008 Pinot Noir Reserve, 14 %, NK
 Wunderschön klare, tiefe Pinotnase, auch ein Holzschmeichler, komplex und tief, feine Struktur; viel Kraft, aber auch viel Fokus, feine Säure, tolle Länge, schöne Röstaromatik, wunderbarer Pinot.



93
Neumeister, Straden
 2007 Pinot Noir, 13,5 %, NK
 Wunderschön reife, hochelegante, absolut sortentypische Beerenaromatik; saftig und überaus charmant, offen, freundlich, ätherisch transparent, überaus sortentypisch, ganz ausgezeichnet.



92
Fischer, Sooß
 2007 Pinot Noir hundred cases, 13,5 %, NK
 Ausgesprochen hübsche Holzprobe, Mon Chéri pur, schöne Schokonoten, offen und zugänglich, wirklich attraktiv; herrlich saftiger Fruchtbiss, zart pelzige Tannine, aber ungemein dicht und stoffig, wirklich feiner Stoff.



94
Johanneshof Reinisch, Tattendorf
 2007 St. Laurent Grande Réserve Holzspan, 13,5 %, NK
 1. Flasche korkt zart. Unglaublich dicht, reif und üppig, fast ein wenig Portweincharakter: reife Cassisfrucht, ungemein stoffig, üppig, aber gleichzeitig vielschichtig, wunderschöner Stoff, komplett, schöne Länge, ganz toll.



93
Josef Lentsch, Podersdorf
 2007 Pinot Noir, 13,5 %, DV
 Fein gereifte, absolut typische Sortenaromatik, rote Beeren, dazu feine Würzpeikanz; saftig, extraktsüß, knackig, hinderein perfekt feines Holz, ganz feiner Stoff.



92
Allram, Straß
 2007 St. Laurent Reserve Gaisberg, 13 %, DV
 Wunderbar feiner Holzeinsatz, Rumtopf, Schoko, Nougat, Trüffelpralinen, dunkles Beerenconfit, lebendige Säure, überaus fruchtbetont, vollmundig, wirklich feiner Stoff.



93
Fischer, Sooß
 2007 Pinot Noir Premium, 13 %, NK
 Wunderschön klar, dicht, blitzsauber, tiefe Beerenfrucht, feines Holz, üppig, dabei fokussiert, vielschichtig; auch am Gaumen wunderschön dicht, kraftvoll, herrliche Substanz, toller Stoff, gesicherte Zukunft.



93
Leth, Fels
 2008 Pinot Noir Reserve, 14 %, DV/NK
 Saftige Beerenfrucht, ledrig, Lakritze, wunderbar klare, blitzsaubere und sortenauffine Struktur; extraktsüß, herrliches Holz, wunderbar klar, Pinot, wie er im Büchel steht, fast brilliant.



92
Cobenzl, Wien
 2007 Pinot Noir Bellevue Reserve, 14 %, NK
 Weichseln, Heidelbeerkompott, Rum-Kokos, dezent ätherisch verboben; wunderschön stimmig und saftig, feiner Beerenmix und perfekt passendes Holz, wirklich feiner Schilff, tolle Sache.

Der Stil der Weine

Die Pinots lagen – von vergleichsweise wenigen Ausnahmen abgesehen – durch die Bank auf der elegant-duftigen, ungemein attraktiven und sortentypischen Seite, während die Laurents doch merklich kraftvoller auftraten. Beiden Sorten war gemeinsam, dass sie das doch recht häufig eingesetzte Holz auf ausgesprochen harmonische Art verdaut haben. 79 von 150 Weinen – also über die Hälfte – konnten mit 90 und mehr Punkten bewertet werden, was die wirklich hohe Qualität der Weine belegt. Letzteres ist umso bemerkenswerter, als sowohl 2007 wie auch 2008 hierzulande nicht gerade als Super-Rotweinjahre gelten. Was die Trinkreife betrifft, so kosten sich viele Weine schon absolut köstlich; bei Weinen, bei denen in den Kostnotizen von „Potenzial“ und „Zukunft“ die Rede ist, ist allerdings nicht die geringste Eile geboten, im Gegenteil, diese werden über die nächsten paar Jahre nur besser werden.

Die Probe

Wir haben die Probe für Pinot Noir und St. Laurent 2007 und 2008 ausgeschrieben, maximal zwei Weine pro Betrieb konnten eingereicht werden. Wir hatten

Foto: Michael Biedinger/Alcanta