„Flaschenprotokoll“ ist ein – Achtung, Wortspiel! – unangemessen nüchterner und geradezu lakonischer Titel dieses Blogbeitrags. Es geht um vier Abende, die ich in den vergangenen Wochen mit Freunden aus dem Rhein-Main-Neckar-Gebiet verbrachte und an denen wir bemerkens- und berichtenswerte Weine nicht nur probierten, sondern tranken. Hier das… ja, eben: das Flaschenprotokoll.

Vorab bereits an alle Gastgeberinnen, Gastgeber und Mitwirkenden dieser kulinarischen Begebnisse meinen herzlichen Dank für die gemeinsam erlebten genussreichen und anregenden Stunden, die das Leben lebenswert machen!

Prickelnder Auftakt

Es war am Vorabend eines privaten Koch-Events in größerer Genießerrunde, als wir zu dritt zwei außergewöhnliche Schaumweine öffneten:

2010 Blanc de Blancs brut nature, Zahel (Wien, Österreich)

Aromen von reifen Apfelquitten, weißen Blüten, gerösteten Nüssen und Hagebutten, Mineralität, animierend, Noten von Cassis, Mokka, blanchierten Mandeln und Amaretto, anregende, feine Säure, lebhafte, feine Perlage, erdige Anklänge, Schmelz und Saft, langer Nachhall mit Zug; mit Luft saftiger, komplexer und immer facettenreicher, Noten von Rosenblüten, wieder Quitten, teils reifen, teils gratinierten Williams-Christ-Birnen, grünen Walnüssen und Aprikosenkernen, ein Hauch Roquefort

1994 Pinot Rosé brut nature, Knipser (Pfalz, Deutschland)
degorgiert 2017

Phoca PDF

sehr differenziert, hochfein, ein Mosaik aus aromatischen Nuancen,
im Kern frische, reife Himbeeren, darum kreisen Noten von Cognac, Karamell, Ahornsirup, Minze, Butterbrioche, Kirschkompott, Haselnüssen, Blüten, Zitronengras, Erdbeeren, weißer Schokolade, Blutorangen und getrockneten Aprikosen, frisch, sehr feine Perlage, feine Säure, feiner Schmelz, verspielt und lang; schillernd wie ein Prisma und oszillierend über die Zeit, im leeren Glas Anklänge an Speyside-Whisky, Trockenpflaumen und Estragon – überwältigend

Im weiteren Verlauf des Abends kamen als Vorspeise gefüllte Zucchiniblüten mit gebratener Gänseleber, sautierten Steinpilzen und Karotten sowie danach Zitronenhühnchen auf den Tisch, begleitet von 2011 Château Bel Air Sainte-Croix-du-Mont, Méric (Bordeaux, Frankreich), 2014 Verdelho, Quinta de Sant'Ana (Lisboa, Portugal) und 2016 Viognier Sélection, Le Puy de Maupas (Rhône, Frankreich).

Bei dem Koch-Event selbst habe ich keine Verkostungsnotizen angefertigt, sondern mich allein dem Genuss hingegeben; dennoch kann ich zumindest die Fakten dokumentieren.

Das – asiatisch inspirierte – Menü:

Phoca PDF

1. Kimchi-Pfannkuchen
2. Fischbällchen-Suppe mit Glasnudeln und Gemüse
3. Dim Sum (gedämpfte Teigtaschen)
4. Entensalat
5. Schweinebauch mit Shiitake, Ingwer, Sternanis und Sojasauce
6. Halbgefrorenes mit karamellisierter Ananas und Macadamia-Crunch

Die Weine dazu in der servierten Reihenfolge:

- 2015 Rosé Réserve brut, Schloss Vaux (Rheingau, Deutschland)
- 2013 Gigant Grüner Veltliner Urgesteinterrassen, Zöhrer (Kremstal, Österreich)
- 2015 Weißburgunder trocken, Winterling (Pfalz, Deutschland)
- 2017 Riesling East Side trocken, Winterling (Pfalz, Deutschland)
- 2016 Rotgipfler Ried Wiege, Leo Aumann (Thermenregion, Österreich)
-

2009 Tinto Especial, Enate (Somontano, Spanien)
- 2016 Sylvaner Erster unter Gleichen trocken, Michael Teschke (Rheinhessen, Deutschland)
- 2013 Terre d’Abel Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Saint-Siffrein (Rhône, Frankreich)
- 1997 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese, Schwaab-Kiebel (Mosel, Deutschland)
- 2008 Ombrone, Cupano (Toscana, Italien)
- 2003 Diedesfelder Paradies Gewürztraminer Auslese, Johannes Bachtler (Pfalz, Deutschland)

Kochen mit Begleitung

Phoca PDF

Einige Wochen später kochten wir in etwas kleinerem Kreis wiederum zusammen:

1. Bruschetta mit Tomate und Basilikum
2. San-Daniele-Schinken
3. Steinpilz-Cremesuppe
4. Schälrippchen, asiatisch gewürzt, mit Semmelknödeln, Fenchel und Rote-Bete-Salat
5. Birnen-Crumble mit Haselnuss-Eis

Die Weine dazu hatten ihren Schwerpunkt in der Pfalz:

Riesling brut, Odinstal (Pfalz, Deutschland)
Magnumflasche, degorgiert 11/2012

in der Nase: Anklänge an Petrol, Noten von Aprikosen, Zitrusfrüchten und Thymian

Phoca PDF

im Mund: lebhafte, feine Perlage, Aromen von Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, animierende Säure, mineralische Töne, saftig, zart kräuterige Anklänge, ordentlicher bis guter Abgang

2012 Wachenheimer Gerümpel Riesling trocken, Dr. Bürklin-Wolf (Pfalz, Deutschland)

in der Nase: zurückhaltend, Noten von Mirabellen, Pfirsichen, Pfirsichblüten und Zitrusfrüchten

im Mund: frisch, Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas, Pfirsichen, Äpfeln und Birnen, mineralische Töne, feine, animierende Säure, kühl und fest, sehr guter, zupackender Abgang; mit Luft Noten von Mirabellenkernen, Kräutern und Aprikosengratin; später klare, geschliffene Pfirsich- und Birnenfrucht, saftig, geradlinig

2018 Toreye Chardonnay Alte Reben trocken, Eymann

Phoca PDF

(Pfalz, Deutschland)

in der Nase: leicht rauchige Töne, Noten von Blüten, Honig, gelben und weißen Früchten sowie eine Spur Holunder

im Mund: geradlinig, salzig-mineralische Töne, Aromen von Äpfeln, Quitten und Mirabellen, feine Säure, animierend, sehr guter Abgang – ein Wein, der viel Trinkfreude bietet

2012 Ballarino Maremma Toscana, Valdonica (Toskana, Italien)

in der Nase: rauchige Töne von Feuerstein, Noten von Quitten, gegrillter Ananas, Birnen, Nüssen, Äpfeln und Kräutern

im Mund: Aromen von gelben Früchten, Blüten, Melonen und Kräutern, mineralische Töne, saftig, fein, animierende Säure, Schmelz, gewisse Kraft, guter bis sehr guter Abgang

2017 Proavitus Traminer, Vinea Volcania Ludovici / Steiner (Steiermark, Österreich)

in der Nase: Noten von Blüten, Litschis, Rosen und Melonen

im Mund: zart süßliche Aromen von gelben und weißen Früchten, florale und zart würzige Töne, lebendige Säure, viel Schmelz, ordentlicher bis guter Abgang

2015 Zotzenberg Riesling Alsace Grand Cru, Domaine Armand Gilg (Elsass, Frankreich)

in der Nase: Noten von Blüten, Mirabellen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten

im Mund: saftig, mineralische Töne, Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln sowie etwas Pfirsichen und Birnen, animierende Säure, guter Abgang; sehr ausgewogen und nachhaltig

Phoca PDF

2012 Forster Ungeheuer Riesling Kabinett trocken, Margarethenhof (Pfalz, Deutschland)

in der Nase: Noten von Zitrusfrüchten (vor allem Mandarinen), Pfirsichen, Aprikosen, Äpfeln und etwas Kräutern

im Mund: Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Pfirsichen, saftig, mineralische Töne, präsente, harmonische Säure, zarter Schmelz,
guter Abgang

2014 Riesling brut, Reichsrat von Buhl (Pfalz, Deutschland)

in der Nase: Noten von Äpfeln, Zitrusfrüchten, Pfirsichen, gerösteten Mandeln und Aprikosen

im Mund: lebhafte, feine Perlage, Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, geschliffen, mineralische Töne, präsente Säure, guter Abgang

Phoca PDF

~~Sekt ist Trumpf~~

In anderer geselliger Runde entkorkten wir zwei Wochen später – untermalt von einem rustikalen Imbiss mit Pizzaschnecken und -brötchen, Spundekäs und Brezeln, Datteln im Speckmantel und Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit Mettwurst – fünf deutsche Winzersekte. Deren erster hatte mich am eingangs in diesem Beitrag beschriebenen Abend am meisten beeindruckt, doch diesmal erwies sich ein anderer (der zweite) als noch faszinierender:

Phoca PDF

1994 Pinot Rosé brut nature, Knipser (Pfalz, Deutschland)
Spätburgunder – degorgiert 2017, 13 Jahre Hefelager

im Glas: helle Kupferfarbe

in der Nase: Noten von Himbeeren, Blüten, Walderdbeeren und Vanillekipferl

im Mund: geradlinig, Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und etwas Nüssen, feine, lebendige Perlage, animierende, feine Säure, mineralische Anklänge, guter bis sehr guter Abgang, sehr fein; mit Luft kerniger und vollmundiger, Noten von karamellisierten Nüssen, Erdbeeren und Kräutern, Saft und Schmelz

Pinot brut, Margarethenhof / Weber (Mosel, Deutschland)
Grauburgunder, Weißburgunder – degorgiert 2012, 48 Monate Hefelager

im Glas: goldgelb bis kupferfarben

in der Nase: Noten von überlagerten Nüssen, getrockneten Blüten, getrockneten Früchten und feuchter Kartonage

im Mund: sehr schlank, Aromen von Nüssen, getrockneten Zitrusfrüchten, Äpfeln und Birnen

Phoca PDF

sowie getrockneten Blüten, sehr verhaltene, feine Perlage, moderate Säure, ordentlicher Abgang

Er lebt noch, wirkt aber zuerst sehr kurzatmig und gebrechlich. Was er braucht, ist im wahrsten Sinne des Wortes Beatmung – mit Luft kommt er zu sich und sitzt nach einer knappen Viertelstunde aufrecht, atmet ruhig und stabil:

in der Nase: Noten von schwarzen Nüssen und roten Beeren

im Mund: Finesse, feine Perlage, Aromen von Nüssen sowie getrockneten gelben und roten Früchten, feine Säure, ordentlicher bis guter Abgang; später Noten von getrockneten Aprikosen, gerösteten Haselnüssen, Orangenzesten, Karamell und Ahornsirup, feiner Schmelz, nachhaltig

2015 Sauvignon Blanc brut, Schloss Vaux (Rheingau, Deutschland)
degorgiert 2018, 24 Monate Hefelager

im Glas: helles Strohgelb

in der Nase: Noten von Zitronen, Kräutern und Maracujas

im Mund: Aromen von Zitrusfrüchten (vor allem Limetten und Grapefruits), lebhafte Perlage, präsente Säure, geradlinig, Anklänge an reife Physalis und Cassis, guter Abgang; mit Luft ausgeprägtere Frucht

2014 Muskateller brut, Griesel (Hessische Bergstraße, Deutschland)
36 Monate Hefelager

Phoca PDF

im Glas: helles Strohgelb

in der Nase: Noten von Rosenblüten, Pfirsichlikör und reifen Erdbeeren, pflanzlich-würzige Töne

im Mund: Aromen von dunklen Beeren, Zitrusfrüchten und etwas Kräutern, mineralische Töne, animierende Säure, lebhafte Perlage, ordentlicher bis guter Abgang, geradlinig und elegant; mit Luft im Duft Noten von Zitrusfrüchten und Blüten, im Mund ausgewogen und animierend, Aromen von Zitrusfrüchten und zunehmend dunklen Beeren, feiner Schmelz, mineralisch, geradlinig, fein

---

Riesling extra brut, Eymann (Pfalz, Deutschland)
Magnumflasche, degorgiert 5/2019, 41 Monate Hefelager

im Glas: blassgelb

in der Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und etwas Pfirsichen

im Mund: Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und Pfirsichen, geradlinig, präsente Säure, feine Perlage, mineralische Töne, guter Abgang; mit Luft Noten von Zitronen und grünen Äpfeln, geradlinig, typische Säure, mineralische Töne, schlank

Er ist definitiv zu jung und zeigt mit der Zeit leider auch einen ganz leichten Korkfehler.

Phoca PDF

Drei, drei und drei

Wiederum zwei Wochen später kam ich bei einem Abend zu dritt in den Genuss eines dreigängigen Menüs und dreier erlesener Gewächse aus den drei großen französischen Weinregionen Loire, Burgund und Bordeaux:

1. Rosmarinsuppe mit Hühnerspieß

Trésor Rosé Saumur brut, Bouvet (Loire, Frankreich)

in der Nase: Noten von Himbeeren und Blutorangen, zarte kräuterige Würze

im Mund: geradlinig, Finesse, Aromen von roten Beeren und etwas Mandarinen, feine Perlage, leicht erdig-würzige Töne, harmonische Säure, mineralische Anklänge, guter bis sehr guter Abgang

Zusammen mit der Suppe (deren Basis ein Champignon- und Geflügelfond ist) liegt der geschmackliche Fokus auf Noten von reifen Erdbeeren und feinen Kräutern; der Schaumwein gibt der sämigen, feinwürzigen Suppe ein starkes Fundament und lässt seine Aromen spielerisch darüber schillern.

2. Island-Kabeljau unter der Parmesan-Mandel-Kruste mit mariniertem Broccoli und Butter-Petersilienkartoffeln

Phoca PDF

1999 Cuvée Levroutée Mâcon-Villages, Domaine de la Bongran (Burgund, Frankreich)

in der Nase: Noten von getrockneten Aprikosen, ätherischen Kräutern, Blüten sowie kandierten Feigen und Ananas, sehr fein, ausdrucksstark, Anklänge an Zitrusfrüchte

im Mund: kraftvoll, Aromen von getrockneten Aprikosen und Feigen sowie teilweise kandierten Orangen, Finesse, mineralisches Fundament, feine, lebendige Säure, Noten von teils kandierten, teils gerösteten Nüssen und Lavendel-Karamell, Schmelz, leicht salzige Nuancen, sehr guter, recht gehaltvoller Abgang; ein deutlich reifer, seniorer Wein, der schon etwas von seiner vollen Stahlkraft verloren hat, sich aber sehr selbstbewusst präsentiert und genau weiß, worauf es jetzt bei seinem Auftritt ankommt – ein Architekt,
der alles, was er hat, immer wieder neu zusammenbaut

Zusammen mit dem Hauptgang zeigt sich der Wein zuerst ziemlich dominant und lässt sich bitten – so, als sähe er gar nicht ein, die Aufmerksamkeit jetzt mit jemandem teilen zu sollen. Dennoch findet sofort sensorische Interaktion statt: Am besten harmoniert der gereifte Chardonnay mit der würzigen Kruste des Fischs (die aus gemahlenen Mandeln, zwölf Jahre altem Parmesan, Dijon-Senf, flüssiger Butter, gehackter Petersilie und Lauchzwiebeln besteht) und dem mit Knoblauch, Zitronensaft und Zitronenzeiten marinierten Broccoli. Mit der Zeit wird der Wein zugänglicher und lässt sich ganz auf das Gericht ein.

Nach 20 bis 30 Minuten an der Luft kann er sein Alter nicht mehr verbergen, der Alkohol (14 % vol) kommt deutlicher zum Vorschein, aber der Burgunder hat Substanz, ist stabil und spielt seine Fruchtfülle in den Vordergrund. Nach 60 Minuten hat er sich ganz gefunden mit Aromen von reifen Aprikosen und Orangen, Rosmarin, Thymian, Schmelz, Finesse, Nachhaltigkeit und mineralischem Kern.

3. Cremeux de Bourgogne und Époisses de Bourgogne mit karamellisierter Ananas

Phoca PDF

1998 Sauternes, Château Romer du Hayot (Bordeaux, Frankreich)

---

in der Nase: Noten von getrockneten Aprikosen, teils karamellisierten, teils gerösteten Nüssen, Esskastanien und Orangenzesten, ätherische Anklänge

im Mund: süße Frucht, Aromen von teils getrockneten, teils eingemachten Aprikosen, grünen Bananen, Esskastanien und Nüssen, feiner Schmelz, herbe kräuterige Noten, mineralische Töne, feine, lebendige Säure, sehr guter Abgang

Zusammen mit dem mit Cremeux wirkt der Sauternes geradliniger, straffer und präziser und kombiniert ätherische Noten mit feiner Süße. Im Zusammenspiel mit dem Époisses verstärkt der Wein alle Aromen seiner selbst und des Käses und erhält in der Wahrnehmung mehr Kraft, mehr Süße, mehr Frucht und mehr Würze.

Nach 45 bis 60 Minuten steht er geschliffen da: ätherische Noten, Anklänge an Petrol, Aromen von getrockneten Aprikosen, Karamell und Nüssen, Schmelz und feine Säure.

Phoca PDF