Noch mal Österreich. Uwe Warnecke – Veranstalter der jährlichen Premium-Weinfachmesse Véritable und früherer Sommelier im Hotel-Restaurant Deidesheimer Hof – hatte eine Fachdegustation von 27 hochkarätigen Weinen organisiert und dazu in das Wein- und Sekthaus Aloisiushof ins pfälzische St. Martin geladen. Gereiftes Österreich war das Thema, doch es gab auch zwei deutsche „Piraten“ in der Verkostung.

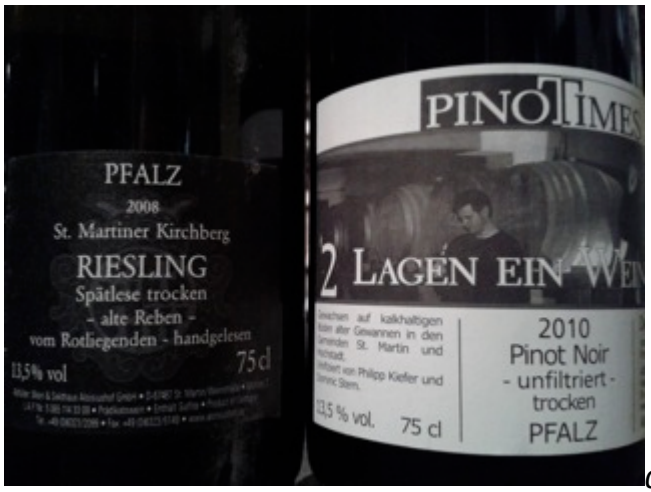


Diese erfolgte vollständig blind: Alle Weine – 12 weiße und 15 rote – wurden aus Karaffen ausgeschenkt. Gemäß den Rebsorten hatten Uwe und seine Mit-Gastgeber Philipp Kiefer und Marc Schütz die Weine jeweils in Dreier-Flights eingeteilt: Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Blaufränkisch und Rotwein-Cuvées. Sämtliche Weine hatten mindestens 93 Punkte im Falstaff-Weinführer, wie Uwe hervorhob, und es war ein spannender Abend mit anregenden Gesprächen und so mancher Überraschung.

Zuvor stellte Juniorchef Philipp Kiefer im Aloisiushof-Keller zehn eigene Weine vor – sowohl junge als auch zwei gereifte. Dabei lernten wir einige der verschiedenen Linien des Hauses (Element, Stein & Erde, Ambrosia, PinoTimes) und auch die unterschiedlichen Bodenarten (Buntsandstein, Kalkstein, Rotliegendes, Lösslehm) gewissermaßen am lebenden Objekt kennen. Besonders beeindruckten mich der Sekt ohne Dosage und die beiden reifen Gewächse:

2012 Pinot Brut Nature

Phoca PDF



deutlich Holz, gelbfruchtig, Schmelz, geradlinig, trocken, Karamell

2010 PinoTimes Pinot Noir trocken unfiltriert
kühl, geschliffen, Beeren, Kirschen, Gewürze, straff, elegant, feines Tannin, schokoladiger Schmelz, getrocknete Kräuter, zarter Säurebiss, nachhaltig

2008 Ambrosia St. Martiner Kirchberg Riesling Alte Reben Spätlese trocken
Kräuter, ein wenig Petrol, angetrocknete Aprikosen, Zitrusfrüchte (Limetten, Kumquats), Schliff, saftig, etwas Honig, Extrakt, mineralisch, nachhaltig, feine Säure, komplex

---

Danach kamen insgesamt 14 Winzer, Gastronomen, Sommeliers, Önologen und Journalisten zur Probe zusammen. Leider hatten sechs weitere geplante Teilnehmer kurzfristig absagen müssen, wie Uwe erklärte. Zum Aperitif gab es **Bründlmayer Rosé-Sekt** aus der Magnum-Flasche (*Himbeeren, Erdbeeren, zart pflanzlich und hefig, gewisser Schliff, Schmelz, nachhaltig*), bevor wir uns an den optimal vorbereiteten Verkostungstisch setzten.

Ich gebe nachfolgend meine Degustationsnotizen wieder und setzte die Weine dabei in die Reihenfolge meiner persönlichen Präferenz im jeweiligen Flight. Wir probierten und beurteilten sie, wie gesagt, blind, tauschten uns dann über unsere Eindrücke aus und versuchten, in jedem Flight einen Mehrheitsfavoriten auszumachen (was aber so gut wie nie eindeutig gelang). Erst danach wurde die Identität der Weine bekannt gegeben, und der nächste Flight folgte.

Flight 1: Grüner Veltliner

Phoca PDF



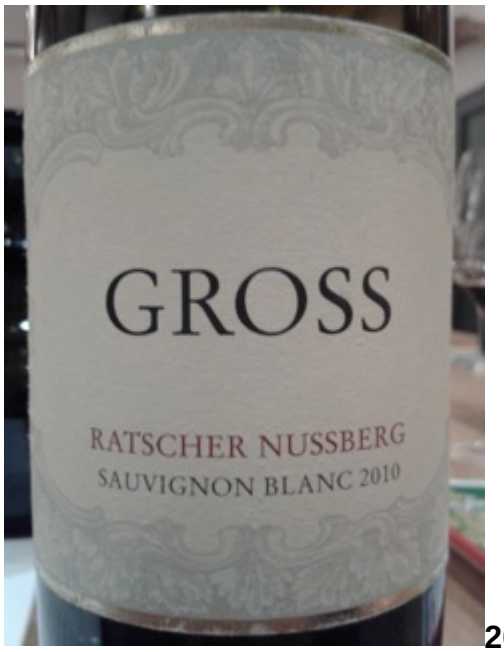
2010 Grüner Veltliner Qvevre, Bernhard Ott, Wagram
Heu, ätherisch, Eukalyptus, erdig, herb, Kräuter, Laub, Anklänge an gelbe Früchte, vegetabil, dicht, kompakt, voll integrierte Säure, gewisse Kraft, Gerbstoff, auch zart karamelliger Schmelz, berührend

2010 Grüner Veltliner Käferberg, Fred Loimer, Kamptal
leicht gereift, nussig, würzig, vegetabil, etwas Honig, reifes Kernobst, schlank, geschliffen, zart süßlicher Schmelz, nachhaltig, feine Säure

2010 Grüner Veltliner Achleiten Stockkultur, Prager, Wachau
herb-vegetabil, nussig, erdig-mineralisch, getrocknete Blüten, gelbe Früchte (Kernobst), gehaltvoll, zart gewürzig, elegant, kompakt, feine Säure, nachhaltig

Flight 2: Sauvignon Blanc

Phoca PDF



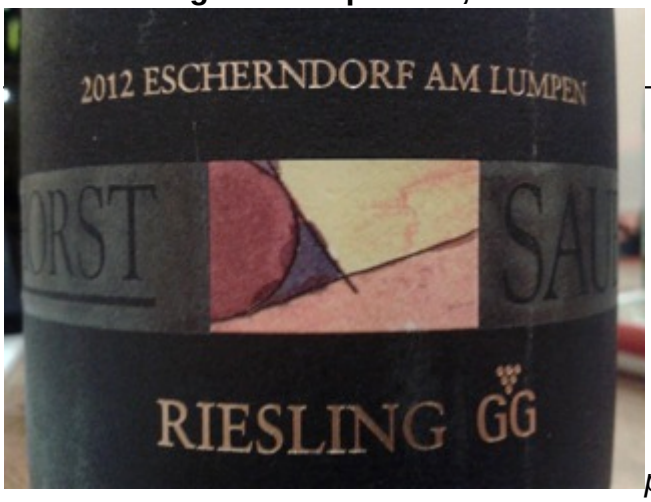
2010, Sauvignon Blanc Nussberg, Alois Gross, Südsteiermark
reduktiv, Zitrusfrüchte, vegetabil, schlank, geschliffen, Kräuter, Holunder, erdige Mineralik, feine, präsente Säure, kompakt, jung, Schmelz

2010 Sauvignon Blanc Grassnitzberg, Tement, Südsteiermark
Cassis, Zitrusfrüchte (Grapefruit), Paprika, Kräuter, Schmelz, Holunder, zart süßlicher Schmelz, feine Säure, nachhaltig

2011 Sauvignon Blanc Pössnitzberg, Erwin Sabathi, Südsteiermark
Lorbeer, Liebstöckel, gegrillte rote Paprika, herb-vegetabil, Gewürze, Kräuter, erdig, Schliff, Holunder, etwas Holz, Schießpulver, passende Säure

Flight 3: Riesling

2012 Riesling Am Lumpen GG, Horst Sauer, Franken (Pirat)



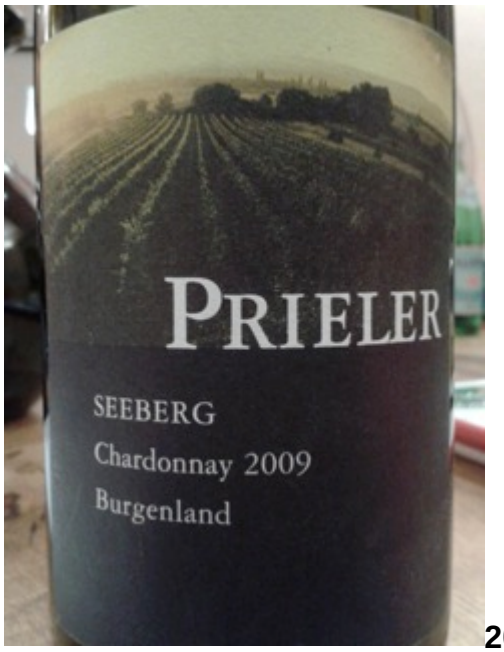
pflanzlich, leicht kräuterig, Zitrusfrüchte, Kernobst, etwas Pfirsich, mineralisch, sehr geradlinig, zart süßlicher Honigschmelz, feine Säure, nachhaltig

Phoca PDF

2011 Riesling Smaragd Schütt, Emmerich Knoll, Wachau
glasklar, Zitrusfrüchte, kühl, erdig, eine Spur Petrol, Äpfel, herb, kompakt, zart kräuterige Würze, feine Säure, straff

2011 Riesling Wunderburg, Pichler-Krutzler, Wachau
Zitrusfrüchte, Steinobst (Aprikosen), etwas Cassis, zart kräuterige Würze, leicht reduktiv, medizinal, ein Hauch Karamell, etwas Wachs, eingebundene Säure, Minze

Flight 4: Chardonnay



2009 Chardonnay Seeberg, Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland
Tabak, leicht vegetabil, Orangenzesten, Vanille, gelbe Früchte (Kernobst), Karamell, Kaffee, geschliffen, fein, eingebundene Säure, Mineralik, lang

2009 Chardonnay Steinriegel, Albert Gesellmann, Mittelburgenland
Holzwürze, gelbfruchtig, zart nussig, erdige und tabakige Anklänge, sehr fein, Schmelz, ziemlich tiefe Frucht, Karamell und Vanille, reifes Kernobst, Mineralik, nachhaltig, lebendige Säure

2010 Chardonnay Gloria, Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland
gemüsig, rauchig-holzig, deutlich Nüsse, Artischocken, salzig, etwas Karamell, geradlinig, Mineralik, gelbe Früchte, lebendige Säure, jung

Flight 5: Pinot Noir

Phoca PDF



2010 Pinot Noir Dürr, Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland
Speck, Rauch, Nüsse, eher dunkle Beeren, Kräuter, herb, dicht, Schwarzkirschen, Gewürze, kräftiges Tannin, Bitterschokolade, getrocknete Blüten

2010 Pinot Noir Reserve, Gerhard Markowitsch, Carnuntum
Räucherfisch, Holz, Kirschen, rote und schwarze Beeren (Erdbeeren, Brombeeren), erdig, getrocknete Kräuter, erdig, samtiges Tannin, kühl, zarter Säurebiss, Graphit

---

2010 Pinot Noir, Pöckl, Neusiedlersee
getrocknete Kräuter, rote und schwarze Beeren, Schokolade, zarte Holzwürze, Kirschen, geradlinige Frucht, Gewürze, mineralisch, feiner Säurebiss, samtiges Tannin

Flight 6: Blaufränkisch



2008 Blaufränkisch Mariental, Ernst Triebaumer,

Phoca PDF

Neusiedlersee-Hügelland
leicht gereift, ein wenig marmeladig, Gewürze, etwas Laub, Unterholz, Kräuter, dicht, zart säuerliche Beeren- und Kirschfrucht, erdig, Holz, straff, kompakt, relativ kräftiges Tannin, merklicher Säurebiss, kühl

2009 Blaufränkisch Tannenberg, John Nittnaus, Neusiedlersee
etwas animalisch, dunkle Beeren, Gewürze, Kräuter, ein wenig vegetabil, säuerliche Frucht, Kirschen, elegant, geradlinig, ein wenig Schokolade, samtiges Tannin, dezenter Säurebiss, Feinheit, Kühle, gewisse Kraft

2008 Blaufränkisch Alte Reben Neckenmarkt, Moric - Roland Velich, Mittelburgenland

Dieser Wein hatte leider einen Korkfehler. Den Ersatz stellte wiederum ein deutsches Weingut:

2012 Blaufränkisch, St. Antony, Rheinhessen
hefig, etwas Leder, Beeren, Kirschen, Gewürze, geradlinige Frucht, feiner Säurebiss, eher weiches Tannin, animierend, Kräuter, erdige und holzige Nuancen, sehr jung, saftig

Flight 7: Blaufränkisch



2010 Blaufränkisch Reihburg, Uwe Schiefer, Südburgenland
Moschus, Nougat, Kräuter, rote und schwarze Beeren, Haselnusslikör, teilweise getrocknete Pflaumen, Gewürze, Zimt, karamelliger Schmelz, feinkörniges Tannin, zarter Säurebiss, Kraft

2010 Bönnigheimer Sonnenberg ** Lemberger trocken, Dautel, Württemberg** (Pirat)
röstiges Holz, ein wenig animalisch, reife Beeren- und Kirschfrucht, Gewürze, teilweise getrocknete Kräuter, erdig-mineralisch, kräftiges Tannin, gewisser Säurebiss, kompakt

2010 Blaufränkisch Ungerberg, Paul Achs, Neusiedlersee
Gummi, etwas animalisch, Vanille, Gewürze, dunkle Früchte (Beeren, Pflaumen), Kräuter, Holz, markanter Säurebiss, kräftiges Tannin, herb, nasse Erde

Flight 8: Rotwein-Cuvées

Phoca PDF



2008 Ab Ericio, Hans Igler, Mittelburgenland
(Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt)
leicht gereift, Unterholz, teilweise überreife Beeren, etwas Schokolade, Kräuter, Gewürze, Pflaumen, straff, geschliffene Frucht, kühl, relativ dicht, feinkörniges Tannin, dezenter Säurebiss, Kraft

2009 In Signo Leonis, Heribert Bayer, Mittelburgenland
(Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt)
vegetabil, dunkle Beeren, Gewürze, etwas Tabak, leicht säuerliche Frucht, kräftiges Tannin, dezenter Säurebiss, etwas trocknend, kompakt

2009 Comondor, John Nittnaus, Neusiedlersee
(Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon)
Kaffee, dunkle Früchte, Bitterschokolade, Gewürze, Cassis, Trockenpflaumen, Tabak, erdig, kräftiges Tannin, feiner Säurebiss, Kraft, spürbarer Alkohol, Röstaromen

Flight 9: Rotwein-Cuvées / internationale Sorten

Phoca PDF



2009 Gabarinza, Gernot Heinrich, Neusiedlersee
(Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)
vegetabil, leicht säuerlich, Unterholz, Vanille, etwas marmeladig, Laub, recht geschliffene dunkle Beeren- und Sauerkirschfrucht, Gewürze, Tabak, feinkörniges Tannin, feiner Säurebiss, kühl, kompakt, erdig

2009 CS Bestes Fass, Gerhard Markowitsch, Carnuntum
(Cabernet Sauvignon)
grüne Paprika, dunkle Beeren, Pfeffer, erdig, zart säuerliche Frucht, salzig, getrocknete Kräuter, erdig, Tabak, kräftiges Tannin, kompakt

2009 Admiral, Pöckl, Neusiedlersee
(Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt)
leicht gereift, Schokolade, reife, teilweise angetrocknete dunkle Beeren, Kräuter, ein wenig Tabak, ledriges Tannin, saftig, salzig, dicht, Gewürze, Teer



In einer Pause gab es zwischendurch einen

Phoca PDF

deftigen Imbiss mit Pfälzer Spezialitäten, und während des Essens ebenso wie nach der Probe setzten sich die Diskussionen über die Verkostungsbedingungen bei verschiedenen Anlässen und über den Weinverkauf in der Gastronomie fort.

Uwe Warnecke, Philipp Kiefer, Marc Schütz und dem Team von Aloisiushof sei herzlich für die professionelle Organisation und die Gastfreundschaft bei dieser wieder einmal sehr lehrreichen und kurzweiligen Degustation gedankt. Und um vielleicht noch einen anderen Blickwinkel zu erhalten: Teilnehmer Dr. Dieter Simon hat in seinem Magazin Bonvinitas ebenfalls einen kleinen Bericht von der Probe veröffentlicht:
Warneckes Premiumverkostung Österreich

Phoca PDF