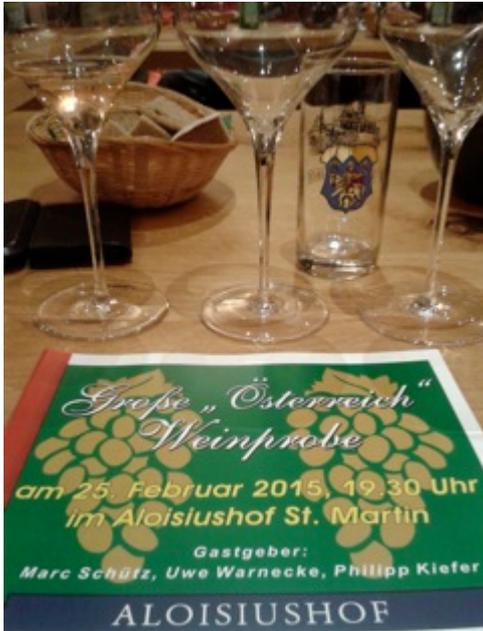


Noch mal Österreich. Uwe Warnecke – Veranstalter der jährlichen Premium-Weinfachmesse [Véritable](#) und früherer Sommelier im Hotel-Restaurant Deidesheimer Hof – hatte eine Fachdegustation von 27 hochkarätigen Weinen organisiert und dazu in das Wein- und Sekthaus [Aloisiushof](#) ins pfälzische St. 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 ausgetastet. 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 Rotweincuvées. 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



*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**



**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**

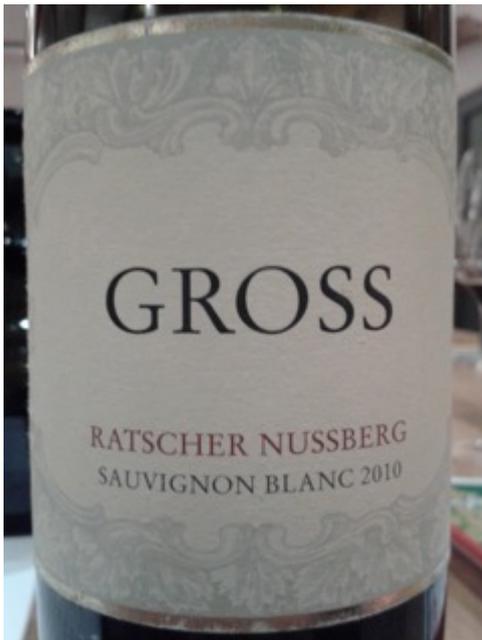
*leicht gereift, nussig, würzig, vegetabil, etwas Honig, reifes Kernobst, schlank, geschliffen, zart süßlicher Schmelz, nachhaltig, feine Säure*

**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**



**2010, Sauvignon Blanc Nussberg, Alois Gross,**

**Südsteiermark**

*reduktiv, Zitrusfrüchte, vegetabil, schlank, geschliffen, Kräuter, Holunder, erdige Mineralik, feine, präsenre 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*

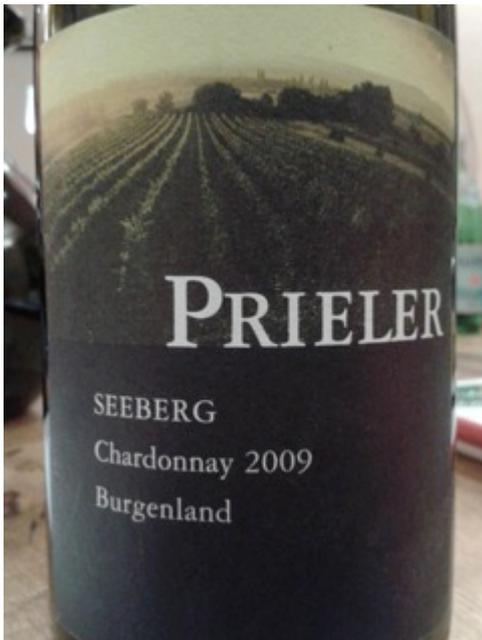
**2011 Riesling Smaragd Schütt, Emmerich Knoll, Wachau**

*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, medicinal, 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-holzige, deutlich Nüsse, Artischocken, salzig, etwas Karamell, geradlinig, Mineralik, gelbe Früchte, lebendige Säure, jung*

**Flight 5: Pinot Noir**



**2010 Pinot Noir Dürre, 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,**

### 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 Bönigheimer 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



**2008 Ab Ericio, Hans Iglar, 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**



**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

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](#)