



Auch „kleinere Weine“ des Jahrganges 1982 bereiten derzeit große Trinkfreude

nine, hohe Säure, ausbalanciert durch Extrakt-süße. Die Mineralität steigt im Glas langsam auf. Nicht explosiv, fast verhalten. Braucht noch Zeit! Lagern!

#### Château La Dominique

Aromatisch, exotische Anklänge. In der Balance, aber höchstens mittelgewichtig. Trinken!

#### Château La Mission Haut-Brion

Perfekte Balance. Die Tannine sind bereits in ein sehr reifes Stadium eingetreten. Süßer, labender, harziger Ton. Große Fruchttiefe und Nachhaltigkeit. Braucht Aufmerksamkeit. Derzeit allerdings in einer „verschlossenen“ Phase. Kurz lagern!

#### Château Lafite

Feine, filigrane Nase: Schwarztee-Kern. Herrliche, elegante Balance. Säuredruck – reife Tannine – Mineralität. Saftig, karamellisierend! Der letzte Druck fehlt mir. Lagern oder trinken – das ist hier die Frage!

#### Château Lafleur

Ein gewaltiger Wein: hedonistisches Flair. Zuerst Kirschklikör und Rote Ribisel, enorm druckvoll, dabei aber elegant. Später Exotik und geheimnisvolle florale Wolken. Sahmig zum Niederknien. Erst zum Schluss Pomerol-Süße nach Himbeeren! Großartig, hat aber noch Jahrzehnte. Länger lagern!

#### Château Latour

Ein Erdton verschwindet erst nach einer Stunde aus dem Glas. Zuerst ein (strenger) vegetabler Ton, später Stachelbeere, Eichenholz, komplexe Rotbeerigkeit, nachher Rosen-

duft. Dabei rauchig, grüne Nüsse. Harte Tannine. Kein Hauch von Alter. Weit vor dem Höhepunkt! Länger lagern!

#### Château Léoville Las Cases

Starke Cabernet-Aromatik. Wirkt verschlossen und braucht noch Luft. Steht enorm im Glas. Hat noch Potenzial nach oben. Preiselbeere, Karamell-Ton. Saftig, harmonisch, labend. Lagern.

#### Château Léoville Poyferré

Mittelgewichtig. Ins grasig gehende Cabernet-Aromen. Interessant, aber etwas holprig. Zenit überschritten. Trinken!

#### Château Lynch Bages

Würzig-vegetabler Grundton, hier etwas extrem ausgeprägt. Tertiäre „Stall-Aromen“ und Balsamik. Trinken!

#### Château Margaux

Unverbrauchtes Rubinrot mit ziegelroten Rändern. Unverschämt frisch. Mineralische Feuerstein-Töne. Tabak-Würze, bissig, salzig, kernig, vibrierend, dabei sehr „präzise“. Komplexität steht (noch) vor Eleganz. Verliert nach längerer Glasoxidation. Trinken!

#### Château Mouton

Ungemein rassig und jugendlich, verführerischer und explosiver als alle anderen Châteaux. Cremig, schwelgend in noblen Röstaromen: spezielles, tiefes Arabica-Kaffee-Aroma! Nuancen von Zedernholz, Goudron (Holzkohle!), Beeren-Confit und exotische Anklänge (Kokos, Minze). Lagern (vgl. Quint.essenz in [wein.pur](#) 4/2012)!

#### Château Pavie

Geradlinig, dabei eindimensional. Johannisbeere! Mittlerer Körper. Trinken!

#### Château Petrus

Da gibt es, auch nach Meinung anderer Autoren, wesentliche Flaschenschwankungen. Meine Flasche war nicht optimal: sehr würzig, aber stark ins Vegetabile abgleitend. Zwar durchaus vielschichtig, aber keine opulente barocke Pracht. Trinken!

#### Château Pichon Comtesse de Lalande

Ein legendärer Wein! Schmeichelnd-hedonistische Nase. Im Idealfall süßes Cassis. Zedernholz unterlegt mit feinblättriger Tabak-Würze. Anmierende Eleganz. Allerdings extreme Schwankungen bei den Flaschen (fassweise Füllung?). Zuletzt hatte ich zwei nicht ganz perfekte Flaschen, die schon tertiär geprägt waren. Trinken!



Wolfgang Kiechl

## Quint.essenz

### 2000 Blaufränkisch Goldberg

#### Familie Prieler

#### Schützen am Gebirge, Burgenland

Warum finden Sprachmanieristen große Momente in der Schlichtheit?

Etwas wenn Robert Musil schreibt: „Das Leben ist so groß, warum sollte es auch noch gut sein.“ Oder wenn Elfriede Jelinek und Thomas Piltz die Eingabe haben, Thomas Pynchons „Gravity's Rainbow“ mit „Die Enden der Parabel“ zu übersetzen und dann im Text beginnen: „Es kommt ein Heulen über den Himmel. Das ist früher schon geschehen, dieses aber ist mit nichts vergleichbar ...“

Auch unser Wein überragt in seiner schlichten Größe alle barocken Cuvées seines überbordenden Jahrganges. Die pralle Frucht (Schwarzkirsche, Brombeere), zart unterlegt von Zimt und pfeffriger Würze, eröffnet ungeahnte Tiefen. Man wähte sich in heißeren Gefilden, wäre da nicht die Aromatik abseits von Trockenfrüchten und allzu dichten Extrakten. Dieser geradlinige Blaufränkisch schöpft seine Fülle aus der klaren Fruchtexpression, seine kühle Opulenz wird uns noch Jahrzehnte erfreuen. Österreichs Autochthone werden von der großen Weinwelt selten in den Olymp gehoben und trösten sich in guter Gesellschaft, denn auch Feuchtwanger, Kafka, Musil oder Roth erhielten keinen Nobelpreis. Wie unser Wein bedarf deren Sprache keiner Auszeichnung. Nehmen wir uns Zeit, Joseph Roth zu lauschen und nippen dabei vom goldenen Berg: „Menuchim, Mendels Sohn wird gesund werden. Seinesgleichen wird es nicht viele geben in Israel. Der Schmerz wird ihn weise machen, die Hässlichkeit gütig, die Bitternis milde und die Krankheit stark. Seine Augen werden weit sein und tief, seine Ohren hell und voll Widerhall ...“ Ab und zu findet das Glück auch in Kakarien eine Tüchtige. *Masel tov*, Frau Jelinek! In ihrem Text finde ich passende Worte für unseren opaken Nektar; wenn sie auch dem Wasser zugewidmet sind: „Eine reiche Last trägt dieser dunkle Wein im Glas, als ob ihm ein ganzer Klumpen Nacht ins Herz gefallen wäre.“