

gen). Enormes Rebenwachstum. Trockener August. Föhn bei der Ernte, daher oft Citrustöne in den Weinen.“ Ungemein vielschichtig und feingliedrig. Aromenspektrum von Pfirsich, Pflaumenschale bis zu Parfüm-Anklängen und Rauch-Noten. Flamboyanter Genuss.

! 1992 Magnum

„Insgesamt ein sehr trockenes Jahr, Rekordtemperaturen, Infektionsdruck von Mehltau bekämpft, Frühernte, kleine, dickschalige Beeren mit hohem Zuckerwert.“ Märchenhaft komplex! Enorme Länge, cremige Struktur. Dabei florale Dimensionen, Rote Rübe, erdige Töne, Kren, integrative Bittertöne, zarte Mokka-Röstaromen, Würze. Wie ein Weltklasse-Burgunder! Prämiert vom „International Wine Magazine“, London, 1995: Sieger in der Burgunder-Kategorie!

! 1993 Magnum

„Frostschäden im Februar (Temperatursturz von 30 Grad in 3 Tagen). Warmer, freundlicher Sommer, frühe Lese. Starker Föhn lässt die Beeren schrumpfen. Geringer Ertrag!“ Wirkt milde, relativ geringe Säure. Vielschichtig und komplex: filigrane Melissen-Würze, Kleinbeerigkeit – Trockenfrüchte. Integrative Tertiäraromen nach Tabak. Am Zenit.

1996 Magnum

„Kurze Trockenperiode im Sommer. Sonst kühl. Hagel im August, Gewitterregen im September. Hohe Niederschlagsmengen, geringe Erträge.“ Vielleicht das schwierigste Jahr überhaupt: Trotzdem eine gewisse Balance, lebendige Säure. Kirschtig. Harziger Charakter.

1997 Magnum

„Turbulentes Frühjahr, sonniger Mai. Danach Schlechtwettereinbruch. Feuchter Juli, dann schlagartig trocken und warm bis weit in den Oktober hinein. Kleine Beeren. Hohe Konzentration.“ Elegante Röstaromatik nach Zedernholz. Dahinter Kirsche und Melissen-Würze, Estragon, ansprechende Säure. Pfeffrig! Verspielt und elegant.

1998 Magnum

„Frühsommerliche Hitzewelle, bis zu 35 Grad. Warmer Sommer. Regenperiode beginnt Anfang September. Frühsorten können im Schönwetterfenster Ende September reif geerntet werden.“ Charakterstarke Expression im kühlen Jahr. Grüntönige, klare Thymian-Würze, Menthol, integrierte Bittertöne. Vor 2 Jahren entströmte einer noch besseren Magnumflasche ein Orchideen-Duft!

1999 Magnum

„Ideales Wachstum im Frühjahr. Nach der Trockenperiode im Juli folgt ein herbsteicher August; ein heißer September bringt gute Reife und Konzentration. Große Frucht-tiefe.“ Ungemein elegant, weites Aromenspektrum: Erdbeere, Kirsche, Blutorange, Tee-Anklänge, Exotik. Physiologisch aber (leider) allzu geringe Säure für den Jahrgang.

2000 Normalflasche

„Ab Ende April sommerliche Temperaturen, Blüte so früh abgeschlossen wie noch nie in der Klima-Chronik. Abkühlung im Juli, Rekordtemperaturen im August bis 39 Grad. Frühernte ab den letzten Augusttagen. Makellose Trauben.“ Wie von einer anderen Welt: keine burgundische Farbe, sondern dunkel und opak. Selch-Aromen, dicht und buttrig. Beeindruckend, aber stilistisch aus der Reihe tanzend.

2001 Magnum

„Sehr schnelles Rebenwachstum. Blüte Ende Mai. Danach eine kühlere Periode. Trocken bis Ende Juli, dann durchgreifender Regen und kühl (feuchtester September seit 75 Jahren).“ Wieder grüne burgundische Würze, feine Geranien-Töne, frische Säure. Keine Tertiäraromen. Reintöniger Genuss.

2003 Magnum

„Langer Winter bis in den April, dann sehr warm. Temperaturen bis 34 Grad heizen das Wachstum an. Sehr trocken, daher Pflanzenstress, die Beeren bleiben klein. Ab 13. August Hitze mit über 39 Grad. Frühe Lese ab Ende August.“ Ein gewaltiger Wein im heißen Jahr. Opulent, dabei aber nicht zu „fett“. Fruchtexpressiv. Rote Ribisel, feinblättrige Röstaromen, geradezu pfeffrige Würze, Schokolade, Trockenfrüchte (Feige!), ohne ins Rumtopfige abzugleiten. Orangenzesten. Einer meiner Lieblingsweine in der Serie!

2007 Magnum

„Früher Vegetationsverlauf ab dem sommerlichen April. Rekordverdächtig frühe Blüte. Heißer Juli. Lange Trockenperiode. Ernte ab der letzten Augustwoche vor den massiven Regenfällen im September.“ Ungemein präzise: Weichschale, Marzipan, welch reintönige Primärfrucht! Im Hintergrund schlummert Kräuterwürze und harrt der Flaschenreife: Nelken! Dicht, aber klar. Integrierte Holz-Aromatik.



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

1992 St. Laurent vom Stein Josef Umatham, Burgenland

Nach der Besichtigung der Stiftskirche St. Julien in Brioudes und der Kathedrale von Le Puy-en-Velay, dem Ausgangspunkt des Jakobsweges, genoss ich im Sommer 1995 im Restaurant „Le Pré Bossu“ zu Moudreyres einen Grand Cru aus Morey-Saint-Denis (1987). Ich verspürte, selbst auch frisch (genug) verliebt, eine Art florale Initiation (Who promised me a rose garden?). Seither zieht es mich zum Burgundischen – on revient toujours à ses premiers amours –, aber kaum ein Pinot kann sich mit der verklärten Erinnerung messen. Die Suche geht folglich immer weiter.

Unser St. Laurent bot mir das seltene Maß des Zusammenfallens innerer Bereitschaft und äußeren Anreizes. Das Universum dieses Weines beinhaltet vieles, was ein Mensch erahnen kann. Es bedürfte langer Kontemplation, alle vegetabilen (Rote Rübe, Krenwurzel), würzigen (getrocknete Küchenkräuter, Malve), „röstigen“ (Mokka) und floralen Düfte (Rose, oh reiner Widerspruch!) zu erfassen, all das eingebettet in einen cremig anmutenden Nektar von seltener Länge und Nachhaltigkeit. Viele Wege führen nach Frauenkirchen oder Santiago de Compostela. Wer die Gunst der Sinne (er)kennt, wird weder unseren Wein noch die Catedral del Apóstol je vergessen. Die gelben Flechten, die ihre barocke Fassade überziehen, leuchten in der Abendsonne so überirdisch, dass es gleichgültig ist, wessen Gebeine darunter ruhen oder auch nicht.

Sie wollen trotz der gesegneten Erde am Schnittpunkt alter Pilgerwege nicht recht glauben, dass unser autochthoner Wein anno 1995 (dem aufmerksamen Leser entgeht nicht die Synchronizität zu meiner Weinerweckung) bei der Verkostung des „International Wine Magazine“ in London alle vertretenen französischen Hochgewächse von Jadot, Cheillon, Bizet, Bouchard etc. hinter sich ließ? Dann kann ich nur noch auf Johann Nestroy verweisen: Die Wirklichkeit ist ein starkes Indiz für die Möglichkeit.
(cit. Joe South u. R. M. Rilke)