

Unterschätzt

- Trentodoc – Italiens bester Schaumwein
- Soave mit Reifepotenzial

Wein mit Zukunft

- Sekt aus Österreich wird neu definiert
- Generation Pinot

Gut gereift

- Burgenland Rot 2004
- Kalifornische Cabernets von 1994
- 25 Jahre Oxhoft Rot von Braunstein

€ 7,90 / CHF 13,50



Gg

Ein Magazin der GENUSS.gruppe

www.weinpur.at

PLUS BEILAGE
24 SEITEN

- Weiße und rote Cuvées
- Süßwein.pur

25 Jahre „Oxhofs“

Seit 1991 füllt Birgit Braunstein ihre rote Topcuvée. Wir nehmen dies zum Anlass für eine Retrospektive. Namensgebend ist der altdeutsche Ausdruck für „kleines Eichenfass“.



Birgit Braunstein, Winzerin aus Leidenschaft, ist mit Ihren Oxhofs-Weinen sichtlich glücklich!

Die Geschichte des Oxhofs ist ein Spiegelbild der österreichischen Weinphilosophie. Vor einem Vierteljahrhundert war es „en vogue“, dem großen Vorbild „Bordeaux“ nachzueifern. Paul Braunstein und seine Tochter Birgit verbrachten einige „Lehrmonate“ in St.-Émilion (Graf Neipperg, Ausone). Birgit Braunstein war bei der Genesis des Oxhofs von Anfang

an mit dabei und zeichnet ab dem Jahrgang 1996 allein für die Cuvée verantwortlich.

Tradition und Moderne

Das Familienweingut besteht mittlerweile fast 400 Jahre. Rund um Purbach, westlich des Neusiedlersees, werden an den Hängen des Leithagebirges aus 22 Hektar etwa 100.000 Flaschen jährlich produziert. Birgit

Braunstein hat aber so gut wie alles „umgekrempt“. Sie bezeichnet sich selbst als „Winzerin aus Leidenschaft“ und jeder, der sie kennt, kann dies nur bestätigen. Nach ihrer Ansicht hängen 90 % der Qualität des Weines von der konsequenten Arbeit im Weingarten ab, die restlichen 10 % würden im Weinkeller bestimmt. Die Weingärten werden naturnah ohne Pestizide bewirt-



Schiefer, Muschelkalk und Quarz prägen die Lagen für den Oxhofs am Leithaberg, von dem sich ein wunderbarer Blick auf den Neusiedler See eröffnet.

schaftet. Der einzig notwendige Eingriff im Weingarten bestehe in der Ertragsreduktion. Der Oxhof wird seit 2008 biologisch und seit 2011 biodynamisch gezogen. In fast wissenschaftlicher Penibilität achtet Birgit auch auf die Höhe der Traubenzone und der Blattwand, um die Zuckerreife zu optimieren.

Weiblichkeit.pur

Erfreulicherweise hat Birgit Braunstein auch das Glück der Tüchtigen, da ihre Weingärten in Spitzenlagen entlang des Leithagebirges gelegen sind, wo Schiefer, Muschelkalk und Quarz das Terrain für Spitzenweine im wahrsten Wortsinn „bereiten“. Bekanntermaßen sorgt hier das Wechselspiel zwischen den vielen Sonnenstunden und den warmen Winden einerseits sowie der kühlen Nachtluft vom waldigen Leithagebirge andererseits für ideale Bedingungen.

Mittlerweile ist sie eine der meistprämierten Winzerinnen Österreichs, vor allem für den Oxhof, den Lagenzweigelt Goldberg und den großartigen Thenau, vormals Blaufränkisch Felsenstein. Im Keller herrsche, so Birgit, „Weiblichkeit pur“. Die Weine werden ausschließlich von Frauenhand gekeltert. Ihre Kellermeisterin Adriana Gonzalez studierte in Spanien Önologie und macht mittlerweile mit ihrem Lebensgefährten Martin Lichtenberger selbst bemerkenswerte Weine. Im Keller werden die handgelesenen Trauben gerebelt und in Holzgärständern, im Stahltank oder sogar im offenen Bottich vergoren.

Oxhof.pur

So wurden auch die ersten sechs Jahrgänge des Oxhofs noch im offenen Bottich vergo-

ren, ab 1997 erfolgte eine Umstellung auf Stahltankvergärung; 2007 wechselte Birgit zu Holzgärständern, da sie sich davon bessere Resultate verspricht. Seit 2009 werden mit großem Erfolg Naturhefen zur Vergärung eingesetzt. Die Zusammensetzung der einzelnen Weine entnehmen Sie bitte den Kostnotizen, da im Weingut immer exakt Buch geführt wurde. Entsprechend seinem Namen erfolgt der Ausbau natürlich im kleinen Eichenfass. Die Weine wurden anfänglich ein Jahr im Barrique gelagert, dann wurde der Holzausbau auf 2,5 Jahre hochgefahren; seit dem Jahrgang 2011 sind es zwei Jahre. Seither sind auch geringe Mengen Merlot im Wein.

Geschmacklich bemerkenswert ist die elegante, geradezu vornehm zurückhaltende „Cabernet-Ausprägung“. Dies ist wohl darauf zurückzuführen, dass der Cabernet im Weingut Braunstein auf exponierten Kalkböden angebaut wird. Sein Anteil wurde sukzessive auf nunmehr etwa 20 % „zurückgefahren“. Im Vergleich zu anderen österreichischen Spitzencuvées mit Cabernet-Anteil, die selbst bei geringem Prozentanteil sehr stark von dieser Traubensorte geprägt sind, fiel bei unserer Verkostung auf, dass sich der Cabernet sehr gut integrierte. Die Bodenstruktur „puffert“ offenbar die spezielle „Dominanz“. Auch in heißen Jahrgängen zeigt sich der Oxhof elegant und frisch; auch dies dürfte der Gunst der Kalkböden geschuldet sein. Umgekehrt gelangt er auch in kühleren Jahren zu ausreichender Reife.

Die Weingärten wurden 1986 ausgepflanzt und haben daher inzwischen auch schon ein beachtliches Alter erreicht, das dem Wein guttut.

Vielfalt.pur

Die Verkostung zeigt eine beachtliche Konstanz der Qualität. Die Jahrgänge 1997, 1999, 2004, 2009, 2011 und 2012 sind meines Erachtens im „4 Gläser“-Bereich angesiedelt (2003, 2007 knapp dahinter) und haben teilweise gar noch Potenzial nach oben (vor allem 2009 und vielleicht 2011). Auch in kühleren Jahren zeigt sich der Wein elegant und erstaunlich frisch. Ab 1997 sind praktisch keine Tertiäraromen im Wein spürbar und die meisten Weine haben ihren Zenit noch nicht annähernd erreicht.

Der Oxhof ist zweifellos eine der großen österreichischen Cuvées, die sich an der Leistungsspitze bewegen; erfreulicherweise orientiert sich der Preis nicht an vergleichbaren Spitzenprodukten, sondern ist bei aktuell 22,- Euro ab Hof im besten Sinn des Wortes „wohlfeil“.



Weingut Birgit Braunstein

7083 Purbach, Hauptgasse 18
Tel. +43 2683 5913, Fax: -22
birgit@weingut-braunstein.at
www.braunstein.at

Birgit Braunstein präsentiert ihre Weine auch gerne kleineren Gruppen und Privatinteressenten mit „Verve“ und großer Freude.

Oxhoft.pur

CR Alexander Magrutsch und Wolfgang Kiechl verkosteten gemeinsam mit Birgit Braunstein alle noch verfügbaren Jahrgänge vom roten Oxhoft. Die Verkostung fand am 29.08.2014 am Weingut und im Restaurant „Paulis Stube“ (bei hervorragender Speisbegleitung – www.braunstein.at) statt (BF = Blaufränkisch, CS = Cabernet Sauvignon, ME = Merlot, ZW = Zweigelt).



Panta rhei, alles fließt – auch beim Oxhoft: Vom Weinstil bis hin zur Gestaltung der Etiketten!

1991 Oxhoft

20% ZW, 40% BF, 40% CS. 1 Jahr Barrique. Leider war von dieser ersten Cuvée keine Flasche mehr vorhanden.

1992 Oxhoft

15% ZW, 45% BF, 40% CS. 1 Jahr Barrique, 12,5% Alkohol. Sehr tertiär bestimmt: Tabak, Thymian, Hustensaft. Ungemein würzig (Nelke!) und zugänglich. Zwetschkenfrucht und ein süßer Kern waren noch vorhanden.

1993 Oxhoft

100% CS. 1,5 Jahre Barrique. In diesem Jahr wurde ein sortenreiner Cabernet gefüllt. Der Wein zeigt sich saftig frisch und erstaunlich „jung“. Minze, Eukalyptus, später Cassis. Floral Geranien-Duft. Salzige Mineralität (Kalk!).

1994 Oxhoft & 1995 Oxhoft


Kein Oxhoft gefüllt.

1996 Oxhoft

20% ZW, 40% BF, 40% CS. 1 Jahr Barrique. Ernte: 1. bis 17.10. Ein erstaunlich gutes Resultat für das extrem schwierige Jahr. Kirschfrucht. Saftig

und präsent. Holzeinsatz spürbar. Selchig – Schwarzkohle. Mehr als nur genießbar und durchaus erfreulich.


1997 Oxhoft

 20% ZW, 40% BF, 40% CS. 1,5 Jahre Barrique. Ernte: 4. bis 16.10. Ein wahrlich makelloser Wein. Noch nicht am Zenit. Mundfüllend, reif, präsent. Brombeerfrucht. Extrem saftig und frisch. Wird mit der Luft immer besser.

1998 Oxhoft

20% ZW, 40% BF, 40% CS. 1,5 Jahre Barrique. Ernte: 26.9. bis 13.10. Leichtfüßig und verspielt. Kühle, elegante Aromatik. Tannine nicht superreif, aber „angenehm“. Im Geburtsjahr ihrer Zwillingssöhne gab Birgit Braunstein das „Beste“ und legte sich einige Flaschen zurück. Keine Cabernet-Dominanz, zarte Johannisbeer-Anklänge. Praktisch keine tertiären Aromen.

1999 Oxhoft


 25% ZW, 40% BF, 35% CS. 1,5 Jahre Barrique. Ernte: 23.9 bis 14.10. Edelstoffig. Saftig. Zedernholz, Mokka. Es

dominieren hier die Röstaromen. Reife Struktur. Zwetschke, später schokoladig. Leicht malzig. Sehr einladend und bereits antrinkbar.

2000 Oxhoft

25% ZW, 40% BF, 35% CS. 2 Jahre Barrique. Ernte: 13. bis 26.9. Leider war weder auf dem Weingut noch in „Paulis Stube“ eine Flasche verfügbar.

2001 Oxhoft

 30% ZW, 45% BF, 30% CS. 1,5 Jahre Barrique. Ernte: 19.9. bis 17.10. Sehr engmaschig. Wirkt sehr dicht. Vegetabile Aromen, gute Säurestruktur (deutlich über 5 g/l). Sanddorn. Braucht noch einige Jahre an Reife.



2002 Oxhoft

30% ZW, 40% BF, 30% CS. 1,5 Jahre Barrique. Ernte: 17.9. bis 3.10. Jahrgangsbedingt leichter und verspielter als sein Vorgänger. Kirsche, später Kakaobohne (Schokolade ohne Süße!). Blutorange. Leichtgewichtig und elegant. Schon antrinkbar.

2003 Oxhoft

30% ZW, 50% BF, 20% CS. 2 Jahre Barrique. Ernte: 4.9. bis 9.10. Kein Saftabzug. Ein sehr gutes Resultat im Hitzejahr. Weichsel. Vanillezucker. Im besten Sinn „viskos und likörig“. Alexander Magrutsch erkennt „Duftreis“ im Wein. Relativ mäßige Gerbstoffe für das Jahr. Salzige. Bereits trinkbar.

2004 Oxhoft

  20% ZW, 50% BF, 30% CS. 2 Jahre Barrique. Ernte: 8. bis 22.10. Opak und extrem engmaschig. Viel zu jung. Braucht noch viele Jahre Flaschenreife. Tannin seidig. Kirsche, Würze, Wacholderbeere, Baumharz.


2005 Oxhoft

Kein Oxhoft gefüllt.

2006 Oxhoft

30% ZW, 50% BF, 20% CS. 2,5 Jahre Barrique. Ernte: 19.9. bis 11.10. Fein ziseliert und mürbe, wieder Kakaobohne. Blutorange. Schmeichelnd, ohne überbordend und opulent zu sein. Bereits antrinkbar.



2007 Oxhoft

 30% ZW, 50% BF, 20% CS. 2,5 Jahre Barrique. Ernte: 14.9. bis 11.10. Markante Säure, würzig, Vanille-Töne. Tiefe Kirschfrucht. Holzintegration noch nicht abgeschlossen. Sehr prägnant und jung. Benötigt noch einige Jahre Flaschenreife.

2008 Oxhoft

Kein Oxhoft gefüllt.



2009 Oxhoft

  25% ZW, 55% BF, 20% CS. 2,5 Jahre Barrique. Ernte: 11.9. bis 9.10. Mein Lieblingswein in der Serie. Extrem weich und samtig. Schmeichelnd und fordernd. Opulent, aber nicht überbordend. Keinesfalls „overextracted“. Wieder Schokolade, Nougat, Kakaobohne. All dies gepuffert durch salzige Mineralität. Großartig.



2010 Oxhoft

Kein Oxhoft gefüllt.

2011 Oxhoft

  20% ZW, 50% BF, 10% ME, 20% CS. 2 Jahre Barrique. Ernte: 16.9. bis 4.10. Im Unterschied zum Jahr 2009 zurückhaltender und deutlich weniger opulent. Dabei feine Eleganz, herrliche Kräuter-Würze. Hier steht die außerordentliche Struktur im Vordergrund. Wir werden sehen, wie sich dieser Wein entwickelt (erst kurz in der Flasche). Sicher outstanding!

2012 Oxhoft

  10% ZW, 50% BF, 15% ME, 25% CS. 2 Jahre Barrique. Ernte: 3.9. bis 3.10. Ganz frisch gefüllt. Hitzige Cremigkeit. Knüpft an 2003 an, dürfte aber eleganter und strukturierter werden. Dicht. Marzipan-Anklänge.

California Dreaming

Zwanzig Jahre erscheinen für kalifornische Cabernets Sauvignons als ideale Reifespanne. Wir nahmen Weine vom Jahrgang 1994 unter die Lupe.



Napa in Nordkalifornien: Das 300 km² große Tal ist die bedeutendste Wein-Appellation der Neuen Welt.

Auf mehr als 200.000 Hektar Rebfläche werden 90% (!) der amerikanischen Weine in Kalifornien erzeugt. Dabei handelt es sich beileibe nicht nur um Qualitäts-, geschweige denn um Topweine. Weite Teile des Landes sind zu heiß für hochwertige Qualität. Die bekanntesten Weine stammen von der sogenannten „North Coast“, nördlich von San Francisco, wo der Ozean seinen mäßigenden Einfluss zur Geltung bringt. Das Wasser des Pazifiks ist vergleichsweise kühl, weshalb sich in der

warmen Jahreszeit entlang der Küste Nebelbänke bilden. Im Landesinneren erwärmt sich die Luft, was eine Sogwirkung zur Folge hat. Dort, wo es die Berg- und Hügelketten zulassen, können kühlere Meereswinde und Nebel ins Landesinnere gelangen. Abgesehen von der sonst noch relativ bekannten Central Coast, steigen im Land der unbegrenzten Möglichkeiten gigantische Weinbaugebiete phönixgleich in den Wein- himmel. Haben Sie schon von der Region Lodi gehört (ca. 100 km östlich von Napa,

quasi direkt im Südosten der Hauptstadt Sacramento)? Hier steht mit 44.440 Hektar doppelt so viel Fläche unter Wein wie in Napa.

Kennen Sie Weine aus Monterey? Dies sei laut „Decanter“ die größte Weinregion, von der „noch niemand gehört habe“. Hier sind immerhin 30.000 Hektar bestockt.

Napa.pur

Innerhalb der „North Coast“ sind die Weinbaugebiete Sonoma und Napa Valley am



wichtigsten. Das Napa Valley ist zweifellos das Aushängeschild des amerikanischen Weinbaus und erzeugt den allergrößten Teil der amerikanischen Qualitätsspitze. Das Tal ist etwa 15 km lang und 20 km breit und mit über 20.000 ha sehr dicht bestockt; mengenmäßig führen Chardonnay und Cabernet (2013 waren es 8.270 ha mit ca. 60.000 Tonnen Ertrag) vor dem Aufsteiger Pinot noir mit bereits etwa 4.000 ha Fläche. Das Tal ist westlich durch das „Sonoma County“ 40 km vom Pazifischen Ozean getrennt und grenzt im Süden an die „San Pablo Bay“, also jenen Meerbusen, der sich zwischen San Francisco und Berkeley ins Landesinnere vorschiebt. Auch das Napa Valley ist nicht homogen, es gibt dort mehrere Klimazonen.

Offiziell gibt es in Napa folgende AVAs (American Viticultural Areas – Regionalbezeichnungen/Subzonen) von Norden nach Süden:

Howell Mountain, St. Helena, Rutherford, Yountville, Stags Leap District (auf gleicher Höhe wie Yountville, nur östlich des Flusses Napa gelegen) und jüngst Coombsville.

Der Sonnenstaat

In Kalifornien werden die Klimaregionen nach sogenannten „Wärmesummen“ unterschieden. Die noch gültige Klassifizierung geht 70 Jahre auf die Önologen Maynard Amerine und Albert Winkler (University of California) zurück. Es geht, vereinfacht ausgedrückt, um die Summe der Durchschnittstemperaturen während der Wachstumsperioden der Reben zwischen dem 01. April und 31. Oktober. Addiert werden innerhalb dieses Zeitraumes jene Temperaturen, die über 10 Grad Celsius (50 Grad Fahrenheit) hinausgehen. Die beiden heißesten Regionen der Stufen IV und V finden sich vor allem im sogenannten „Central Valley“. Wie man auch vermuten würde, sind die Temperaturen im Napa Valley südlich der Stadt Napa nahe der San Pablo Bay am niedrigsten (Region II), dort fühlen sich Chardonnay und Pinot noir am wohlsten. Weiter oben im Tal ist Klima der Region III vorherrschend, wobei es stets weitere Differenzierungen und Mikroklimata gibt. Im oberen Napa Valley mit stärkerer Sonneneinstrahlung und höheren Temperaturen gedeiht Cabernet (aber auch Zinfandel) am besten.

Vielfalt.pur

In allen „Küsten-Countys“ sind die Böden völlig uneinheitlich; die Küsten Kaliforniens „formieren“ sich geologisch laufend (neu). In den letzten Jahrzehnten wurde erkannt, dass es nicht sinnvoll ist, den tiefgründigen fruchtbareren Böden der Talsohle den Vorzug vor den kargeren Hängen zu geben. Die Böden sind völlig unterschiedlich und können nur von Weingut zu Weingut bzw. von Lage zu Lage beschrieben werden. Meist ist der Untergrund durchlässig (gute Drainage). Obwohl die beidseitig begrenzenden Hügellisten vulkanischen Ursprungs sind, gibt es kaum Vulkanerden. Inzwischen beschreibt man über 60 Bodenarten allein im Napa-Gebiet.

Im Napa County sind über 400 Weinbetriebe angesiedelt (vgl. die perfekte Karte auf www.napavintners.com/maps/). Sehr viele erzeugen Topweine und zählen zu „Parkers Lieblingen“ mit beinahe jährlichen „100-Punkte-Weinen“.

Zur Vinifizierung möchte ich im Rahmen dieses Artikels nicht viel erwähnen: Jedem Leser wird klar sein, dass gerade in Kaliforniens Topbetrieben alles „state of the art“ ist (Handlese, Kellertechnik etc.) und es nicht an Geld mangelt. Das Traubenmaterial wird unter den denkbar bestmöglichen Bedingungen geerntet und verarbeitet. Die zentrale Herausforderung im Weingarten ist natürlich die Wasserversorgung. Regenpausen von einem Jahr sind keine Seltenheit.

Neue Wege

Eines der erklärten Ziele der Spitzenerzeuger ist es, „overripeness“ zu vermeiden, was laut „Decanter“ im Jahrgang 2011 gut gelungen

sei. Der Trend geht eindeutig in Richtung frühere Erntezeitpunkte.

Spannend ist dabei etwa der Zugang von Philippe Bascaules, der 2011 als damals technischer Direktor von Chateau Margaux auf das Inglenook-Weingut von Francis Ford Coppola in Napa wechselte. Er steigerte umgehend den Hektarertrag von ca. 27 hl/ha im regionalen Durchschnitt auf die doppelte Menge (!), auch für den Erstwein Rubicon, um die Eleganz zu Lasten der Konzentration zu verbessern. Im Gegenzug versucht er, die künstliche Bewässerung weitgehend einzudämmen. Schwieriger gestalten sich Überlegungen, die Vegetationsphase der Weinstöcke zu beeinflussen und „vorzuverlegen“, da auch in Napa Frostgefahr besteht. Die Cabernet-Reifung gestaltet sich nämlich im Oktober oft nicht allzu günstig, da die Tage schon sehr kurz sind.

Will man den Kostnotizen bekannter Kritiker glauben, ist Bascaules am richtigen Weg.

Breites Spektrum

Alle von uns verkosteten Weine stammen aus dem Napa Valley, ausgenommen der „Ridge Monte Bello“ der Ridge Vineyards aus den Santa Cruz Mountains (Region „Central Coast“), knapp südlich von San Francisco.

Es zeigte sich, dass die Weine keinesfalls einen Einheitsstil aufweisen, sondern eine enorme Vielfalt. Von warmer bis kühlerer Aromatik war alles vorhanden, die Bandbreite und die Vielfältigkeit sind kaum zu glauben. Es ist eindrucksvoll, dass die Mikroklimata selbst auf dem engen Raum des Napa Valley (ca. 300 km²) völlig unterschiedliche Weinstile hervorbringen.

Mit wenigen Ausnahmen, bei denen die Weine



Großteils perfekt trinkreif: Kaliforniens Cabernets des Jahrganges 1994!



Opus One (ein Mouton-Joint-Venture) erzeugt Weine im Bordeaux-Stil.

rumtopfig schmecken und für mich störende Hitze-Aromen beinhalten (wie etwa Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate, Beringer Cabernet Sauvignon Private Reserve), bieten die meisten Weine nach 20 Jahren Reifezeit einen großartigen Trinkgenuss und befinden sich am oder um den Zenit. Abgesehen von zwei Flaschen (Harlan Estate, Dominus) wüsste ich nicht, worauf noch zu warten wäre. Die blindverkosteten Weine korrelieren nach meiner Meinung nicht (immer) mit den meist wenige Jahre nach der Ernte vergebenen Parker-Wertungen.

Brillanz der Reife

Am Weinmarkt sind für überschaubare Geldbeträge derzeit noch Weltklasse-Weine aus 1994 verfügbar (allen voran der erfreuliche Preis-Leistungs-Sieger Silver Oak Cellars Ca-

bernet Sauvignon). Einer makellos frischen, teilweise sogar kühlen Aromatik erfreuen sich Dominus, Caymus, Philip Togni Cabernet Sauvignon und Opus One. Sehr kräftig, wuchtig und mit vollmundigen, warmen Aromen präsentieren sich Harlan Estate und Silver Oak, um nur die Besten zu nennen. Bei Dunn und Montelena, die im nördlichen Napa Valley in der Nähe von Calistoga etabliert sind, ist zwar die „Hitze“ in den Weinen spürbar, aber durchaus noch integrativ.

Als kleinere Qualitätsweingüter erscheinen mir in Kalifornien generell Abreu Vineyards (mit 28 ha in Nappa), Dunn Vineyards (mit 14 ha), Harlan Estate (mit 16 ha) oder Philip Togni (mit gar nur 10,05 ha!) empfehlenswert. Biologisch wirtschaftet etwa „Young Inglewood Vineyards“.

Die amerikanischen und teilweise europäischen Supermärkte werden hingegen von

Wein-Giganten mit häufig feststellbarer Durchschnittsqualität geflutet (Barefoot Cellars/Gallo, Sutter Home, Fred Franzia, Woodbridge by Mondavi, Kendall-Jackson, Cupcake ...).

Wein-Jahrgänge in CA

Die Initiation kalifornischer Cabernets für die große Weinwelt erfolgte mit der oft zitierten sagenhaften Blindverkostung 1976 in Paris (Weiß- und Rotweine aus Frankreich und den USA, organisiert von Steven Spurrier). Im „Judgement of Paris“ kürten 11 Juroren nicht wie erwartet einen Bordeaux zum Sieger, sondern Stag's Leap Wine Cellars 1973. Allerdings kamen den „Helden aus der Neuen Welt“ wohl die eher schwach vertretenen Bordeaux-Jahrgänge 1970 und 1971 entgegen (Näheres unter de.wikipedia.org/wiki/Weinjury_von_Paris).

1994 ist in Kalifornien ein ausgesprochen großes Rotwein-Jahr, es zählt wohl zu den besten der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Dies spiegelt sich in unserer abwechslungsreichen, spannenden und großartigen Horizontalverkostung wider. Weitere exzellente Jahrgänge in Napa für Rotweine waren etwa 2009, 2007, 2005, 2001, 1997 oder weiter zurückliegend die magischen „4er“ 1984 und 1974.

Wirklich schlechte Jahrgänge gibt es infolge der klimatischen Begünstigung kaum; in Napa gelten 2008, 2000 und 1998 als „nur gut“ im Rotwein-Bereich; was für die Cabernets gilt, kann aber den Pinots wieder zum Vorteil gereichen.

Wichtig ist es, den Weinen ihre Reifezeit zu geben; das sind bei großen Weinen in Kalifornien um die 20 Jahre oder bei den allerbesten 40 Jahre; vor 10 Jahren Lagerung würde ich keinen großen Lagenwein antrinken.

Ceterum censeo, vinum non delendam esse.



Die Korken sollten bei jeder seriösen Verkostung zur Einsicht aufliegen.

Kalifornien.pur

Die Verkostung wurde von Martin Buttinger (www.vin.at) veranstaltet. Für **wein.pur** verkostete Wolfgang Kiechl. Die Weine werden in der Reihenfolge ihrer Wertung (Qualität) – nach Meinung des Autors – abgedruckt und zwar vom besten absteigend. Die ersten drei Weine (Harlan Estate, Silver Oak, Dominus) sind nach Meinung des Autors Weltklasse (5 Gläser). Die nachfolgenden 5 Weine sind demnach im Bereich „4 Gläser“ angesiedelt. Bei 19 Proben waren 3 fehlerhaft und 2 weit über dem Zenit.

Harlan Estate Proprietary 1994 1994 Harlan Estate

Ein 100-Parker-Punkte-Wein! Diesmal etwas verschlossener als bei einer Probe vor 2 Jahren. Sehr jung und kraftvoll. Weichseltnig, likörig, aber nicht brandig, vielfältige Aromen, etwa auch Vanille, auffallend sind die Frische durch

ausreichende Säure und die immanente Mineralität (salzig!).

Silver Oak Cellars

1994 Cabernet Sauvignon Napa
Was für eine Überraschung! Komplex, elegant, vielschichtig. Entsprechend dem Namen vanilletönig (American white oak),

Kokos, Gewürz-Hauch nach Zimt in Vollendung. Süßer Kern. Balanciert. Opulent im besten Sinn.

Dominus Proprietary 1994 Dominus

Makellos und frisch. Dicht, aber nicht überbordend. Feine harzige Floralität (fast ein bisschen

wie ein Pomerol). 70% Cabernet Sauvignon, der Rest sind Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot.

Robert Mondavi 1994 Cabernet Sauvignon Reserve

Elegant, salziger, mineralischer Kern, wird dominiert durch

Röstaromen (Typisch für diesen Mondavi-Wein!), wie Mokka, Zedernholz.

Abreu

1994 Cabernet Sauvignon

Madrona Ranch

Sehr weiche, elegante Textur. Edel, süffig. Floral. Merlot-Würze (Harz). Hätte ich blind nach Pomerol gegeben.

Caymus

1994 Cabernet Sauvignon

Special Selection

Elegant und trotzdem druckvoll. Klare, reine Struktur. Rotbeerig. Karamellig. Wirkt noch sehr jung. Hat den Zenit noch nicht erreicht. Etwas verhalten im Duft.

Philip Togni

1994 Cabernet

Sauvignon

Sehr klare Struktur: Cassis, Heidelbeeren! Auch Exotik: Kokos, später Minze. Verliert dann aber leicht im Glas (Zellstoff).

Ridge Monte Bello

1994 Monte Bello

Nicht auffallend anders in der Aromatik als Napa Valley. Weichsel-Töne, Vanille, Kokos. Auch etwas abgründig integrierte



Silver Oak Vineyards, im gleichnamigen Ort, erzeugen einen tollen CS. Der aktuelle Jahrgang 2010 kostet ca. € 100,-.

Schwarzkohle, leichte Tertiär-Anklänge. Sehr opulent.

Dunn

1994 Cabernet Sauvignon

Howell Mountain

Warme Aromatik. Betörend floral. Intakte Säure. Mürbe, fast etwas jodig. Relativ weit fortgeschritten.

Laurel Glen

1994 Cabernet Sauvignon

Sehr interessant „vegetabil“. Wirkt noch jung. Originell. Kernige Tannine, die sogar noch einer Reifung bedürfen.

Opus One Proprietary

1994 Opus One

Erstaunlich schlank! Dabei kernige Tanninstruktur. „Zupackend“.

Braucht noch eine gewisse Zeit. Später Floralität. Durchaus im Bordeaux-Stil.

Villa Mt. Eden

1994 Cabernet Sauvignon

Signature Series

Frisch, klar, relativ lang, Johannisbeere. Feine kühle Aromatik.

Geysir Peak Winery

1994 Cabernet Sauvignon

Reserve

Sehr spannend balsamisch: Blut – Eisen. Tertiär-Aromen.

Jekel Sanctuary

1994 Cabernet

Sauvignon

Klassischer Cabernet. Tannine sehr knackig, trotzdem weit entwickelt. Etwas spröde.

Beringer

1994 Cabernet

Sauvignon Private

Reserve

Wirkt physiologisch bereits sehr reif! Tabak – Kräuter. Verbrannter Toast bzw. Kohle! Sehr abgründig. Wohl keine perfekte Flasche (97 Parker-Punkte).

Chateau

Montelena

1994 Cabernet Sauvignon

Estate

Extrem entwickelte Flasche. Tertiäre Tabak-Töne, süßer Kern, aber bereits zu weit.

Shafer

Vineyards

1994 Cabernet Sauvignon

Hillside Select

Für mich fehlerhaft. Für andere Verkoster balsamisch, „Austernschale“.

Joseph Phelps

Vineyards

1994 Insignia

Kork.

La Jota

1994 Cabernet

Sauvignon Howell

Mountain Select

Fehlerhaft.



Quint.essenz

von Wolfgang Kiechl

1994 Harlan Estate
Oakville – Napa, Kalifornien

Er ist makellos jung, kraftvoll und frisch, gestützt durch Säure und Mineralität, hat große mundfüllende Dichte, aber nichts Schwerfälliges. Das anfangs zurückhaltende Bouquet entfaltet sich geruhsam und verspielt: Da sind Weichsel, Vogelkirsche, Vanille, Würze und aufkeimende Floralität, die sich mit der Flaschenreife weiter verstärken sollte.

Dieser Wein ist wie die epische, aber niemals arkadische amerikanische Wildnis, beinahe tragisch schön in ihrer archaischen Präsenz. Bei näherer Betrachtung finden wir das Besondere: etwa einen „El Greco“-Horizont wie in seinem Spätwerk „Laokoon“. Der Abgang unserer Essenz ist so endlos

wie die Leiber, die Domínikos Theotokópoulos (so der bürgerliche Name von El Greco) maßlos verlängerte.

So wie Athene die Mahnungen des trojanischen Priesters zum Schweigen brachte, damit das Danaergeschenk (als Synonym für kluge, freche Innovation) seine Wirkung entfalte, zeigt unser Harlan dramatisch klar, dass Cabernet nicht nur am linken Ufer der Gironde die größte Brillanz erlangt. Es liegt wohl an der Bodengeologie, die auf kleinstem Raum hunderte verschiedene Zusammensetzungen aufweist und selbst für junge Weinstöcke ein unerschöpfliches Füllhorn ist.

Mit dem Dichter Góngora y Argote sollten wir zum 400. Todestag des geheimnisvollen

Malers, am besten in Toledo, das Glas mit unserem passenden Wein erheben:

Hier ruht El Greco, dem Göttin Natura die Kunst, Iris die Farben gab, Phöbus das Licht – doch Morpheus nicht die Schatten.

El Greco verknüpfte seinen „Laokoon“-Mythos mit dem aeneischen Untergang Trojas. Vielleicht gedenken wir daher auch noch des Kaisers, der vor genau 2.000 Jahren am 19. jenes Monats starb, dem er seinen Namen gab. Während der Pax Augusta gelangte die lateinische Dichtkunst mit Horaz, Ovid und Vergil zur Blüte und inspirierte das Abendland auf niemals wieder erreichte nachhaltige Weise. Cheers!

Enthält Zitate von Nabokov und Revel.