

Die Verkostung fand im November 2010 bei der gastfreundlichen, in wiener vinophilen Kreisen bestens bekannten Familie Andrea und Berndt May statt. Die Flaschen kamen aus den sorgsam gelagerten Beständen des Weingutes (Abkürzungen: CS = Cabernet Sauvignon, BF = Blaufränkisch, ME = Merlot, SY = Syrah, ZW = Zweigelt).

1990 (60% CS, 40% BF)

Schöne reife Cabernet-Nase. Ausreichende Extraktsüße. Tertiär-Aromen nach Tabak, ohne ins Abgründige abzugleiten. Menthol! Trocken und adstringierend.

1991 (60% CS, 40% BF)

Lesebeginn erst am 15.10.! Überreife Cabernet-Aromen nach roter Paprika. Stoffig, zupackende Tannine, rustikal.

1992 (60% CS, 40% BF)

Knackige, vegetabile Expression der noch jungen Cabernetstöcke. Lebendige Säure. Teeig! Weichsel-Aromen. Das animierende Produkt eines heißen Sommers.

1993 (40% CS, 60% BF)

Großes Frostjahr. Lebendige, dominante Säure. Freche Nase zwischen Gemüse und Dörrobst. Später auch abgründig und balsamisch. Etwas spröde.

1994 (50% CS, 30% BF, 20% ME)

Bereits weiter entwickelt als manche Vorgänger. Rustikal harzig mit einem Hauch Menthol. Erinert mich an Sangiovese-Aromen. Kam bei manchen Verkostern gut an.

1995

Kein Comondor gefüllt

1996

Kein Comondor gefüllt

1997 (50% CS, 30% ME, 20% SY)

5 Prom. Säure. 20 Monate Barrique (70% neu). Ein erster Quantensprung an Frische und Prägnanz. Cassis-Flash (Johannisbeere)! Dichte, junge, fast etwas unzugängliche Struktur. Vegetabil und würzig, dabei geschmeidig. Die Röstaromen der Jugend sind integriert. Lagern!

1998 Magnum (50% ME, 30% CS, 10% BF, 10% ZW)

Grasig, frisch. Grüner Paprika. Gewürztöne. Spürbare vordergründige Röstaromen. Die prägnante Cabernetausformung eines kühlen Jahrganges.

1999 (60% ME, 40% CS)

20 Monate Barrique. Balsamisch animalisch. Elegant und nachhaltig. Würze, Liebstöckel, Minze. Zupackende, aber reife Tannine. Noch (lange) nicht am Höhepunkt. Trotz der Dichte komplex.

2000 (50% ME, 40% CS, 10% SY)

20 Monate Barrique. Zuerst seltsame Noten. Wacholder! Mit der Luft immer differenzierter. Balanciert und ausreichend dicht gewoben. Weniger zupackend als 1999, dafür geradezu seidig, feine Textur. Fantastisch eingebundene Gerbstoffe. Einer der elegantesten Weine des Landes aus dem großen Jahr 2000. Noch nicht am Höhepunkt!

2001 (50% ME, 30% CS, 20% ZW)

18 Monate Barrique. Der zur Zeit für mich trinkfertigste Wein: Am Punkt! Großartige burgundisch anmutende Aromen! Erstaunlich Vielschichtige und komplexe Gewürztöne von Estragon bis Majoran. Dabei saftig und ausreichende Extraktsüße. Blutorangen! Weit vor dem manchmal als Vergleich herangezogenen 1998er. Einer der Jahrgangsbesten in Österreich.

2002 (40% ME, 30% ZW, 20% CS, 10% BF)

Erntebeginn 5.9.! 18 Monate Barrique. Tolle, klare Weichselfrucht, feinblättrig unterlegt. Humus. Trockenes Leder. Später Süße nach überreifen Erdbeeren. Herrlich saftig und limonadig, stoffig, fleischig. Ein wahrer Genuss, wenn auch (derzeit) nicht ganz so kom-

plex wie 2001. Macht große Freude, aber noch lagerbar!

2003 (40% ME, 30% ZW, 15% BF, 15% CS)

18 Monate Barrique. Trotz des extrem heißen Jahres nicht überkocht und rumtopfig, aber marmeladig. „Harzig“ als Ausformung des Merlot im Hitzejahr. Spürbare, wenn auch nicht brandige Alkoholsüße. Eher noch lagern, obwohl sich die Struktur nicht ändern wird.

2004 (50% ME, 40% ZW, 10% BF)

20 Monate Barrique (2/3 neues Holz). Frische Rote Johannisbeere, würzig unterlegt. Dicht, dabei fein gewoben. Bereits integrierte Toastingaromen. Druckvoll. Hohe Säure. Noch lagern; vielleicht folgt noch das letzte Quäntchen Balance.

2005 (60% ZW, 30% ME, 10% BF)

Nur 4.000 Flaschen gefüllt. 18 Monate großes neues Holz. Wieder ein Paradigmenwechsel: ab jetzt weniger Toasting! Der einzige Zweigelt-dominierte Comondor. Kühle, expressive Himbeerfrucht. Mittelmäßig. Mehr Komplexität in der Zukunft? Lagern!

2006 (55% ME, 25% ZW, 20% BF)

18 Monate im großen neuen Holz. Der erste Eindruck sind Röstaro-

men und Zedernholz. Dichte Tannine. Mundfüllend und balanciert. Die beachtliche Säure (gleich hoch wie 2004) wirkt diesmal integriert. Geht im Glas auf. Kirsche, elegante Würze. Dichte reife Tannine. Lagern!

2007 (55% ME, 25% BF, 20% ZW)

18 Monate im großen neuen Holz. Extrem jung, derzeit sogar reduktiv und phenolisch am Anfang. Prägnante Fruchtexpression! Kirsche, Himbeere. Vibrierende Mineralität. Feine Tabakwürze. Dahinter „balsamisch-chemische“ Citrus-Töne. Hier wieder ein Paradigmenwechsel: mehr Frucht-expression! Beachtlich! Mindestens 5 Jahre Flaschenreife abwarten, um ans Antrinken überhaupt zu denken.

2008 (Fassprobe) (45% ME, 30% BF, 25% ZW)

Wieder eine Strukturänderung: mehr BF kommt in die Cuvée! Auffallend gute Tanninreife bei passender Balance. Der Merlot wird weiter „zurückgefahren“. Ein charakterstärker Wein.

2009 (Fassprobe) (40% ME, 30% BF, 30% ZW)

Reintönige, klare Frucht, die den 2007er noch (klar) überbieten sollte. Perfekte Tanninreife mit einer eingebundenen runden Gerbstoffstruktur wie zuletzt 2000. Dies dürfte ein ganz großer Wein werden.

Zusammenfassung

Die Besten waren für mich die Jahrgänge 2000 und 2009, die 5-Gläser-Niveau haben. Knapp dahinter (4 Gläser) sehe ich 1999, 2001, 2002, 2006, 2007 sowie voraussichtlich 2008. 1990 bis 1994 sind also die Lehrjahre mit teilweise beachtlichen Ergebnissen. 1997 bis 2002 sind bereits wahre Meisterstücke aus dem kleinen Holzfass. Nach dem

Paradigmenwechseln (Verzicht auf Merlot, großes Holzfass) folgen zwei Jahre des Austarierens. Seit 2006 entstehen (lückenlos) hintergründige Spitzenweine in einer beeindruckenden, eigenständigen Stilistik, die die Mineralität und Fruchtexpression, zu Lasten von Röstaromen und un-differenzierter fleischer Fülle, in den Vordergrund rücken.