

# Der schnellste Winzer

Zu Jahresbeginn starb Josef Pöckl im 60. Lebensjahr. Theresa und Sohn René Pöckl werden das Werk fortführen. Es lebe also der Admiral! Es träume die Jugend (Rêve de Jeunesse)!

## Die Dynastie

Anno Domini 1910 emigrierte Albert Pöckl ins gelobte Land: Nach Mönchhof! Vorher hatte er in den USA ein Vermögen gemacht, aber keine passende Frau gefunden. So kehrte er ins Burgenland zurück und gründete ein Weingut, das er 1947 an seinen Sohn Theodor übergab. Josef Pöckl folgte im legendären

Rotweinjahr 1979 und führte das Gut, nach dem Weinskandal, als einer der federführenden Qualitätspioniere in lichte Höhen. „Pepsch“, wie er allseits genannt wurde, war beliebt, bodenständig und dabei ein Virtuose seines Faches. Selbst die Eichenstämme für die französischen „Barriquefässer“ suchte er sich teilweise selbst aus.

Auch im Umgang mit seinem Sohn René bewies er großes Geschick. Dieser war in jungen Jahren keineswegs überzeugt, dass er als Weinbauer „nachfolgen“ wolle. Der Vater schenkte ihm zwei Weinberge und sagte: „Mach damit, was du willst!“ In spielerischer Gestaltungsfreude pflanzte Klein-René mit 14 Jahren Syrah und Zweigelt, entdeckte so



Die vierte Generation: Kellermeister René Pöckl zeichnet nun für alle Weine verantwortlich

seine Liebe zum Wein und zeichnet seit 1997 allein verantwortlich für den „Rêve de Jeunesse“, der sich als einer der besten Weine des Landes etablierte. Somit erreichte Josef Pöckl sein größtes Ziel, dass das Weingut in vierter Generation fortgeführt wird.

Die Familie verabschiedete sich nach langen Jahren schwerer Krankheit von „Pepsch“, der seinerseits leichter „gehen konnte“, da sein Sohn René „alles beherrsche und er nicht mehr so wichtig sei“. Diese pragmatische Einstellung gab er der nächsten Generation mit auf den Weg. Theresa Pöckl, die stets als starke Frau neben einem erfolgreichen Mann galt, hat weiterhin die kaufmännische Führung in fester Hand. Neben Kellermeister René bringen sich auch die beiden Töchter ein.

### Tradition.pur

René Pöckl baut auf Tradition und möchte die Weinlinie nahtlos fortführen. So bleibt der „Admiral“ eine zweigelt-dominierte Cuvée und der „Rêve“ eine von internationalen Sorten (ME/CS/SY) dominierte Mischung. Auch am Barrique-Ausbau (ca. 18 Monate in großteils neuem Holz) wird nicht gerüttelt. René absolvierte seine Lehrjahre in Australien und in der Bordelais. Die Spitzenweine des Hauses bleiben also ihrer internationalen Stilistik verbunden und haben zweifellos einen wichtigen Platz im Spektrum der österreichischen Leistungsspitze. Wenn auch der Trend der österreichischen Rotweinerzeugung derzeit in eine andere Richtung zeigt (autochthone Sorte, weniger Holz, Fruchtexpression), lässt sich das Weingut Pöckl in seiner Philosophie nicht beirren. Der Mode ist ja auch immanent, dass sie nicht beständig und einer steten Wandlung unterworfen ist.

### 20 Jahre „Admiral“

Nach der Vertikalverkostung sämtlicher „Admirale“ ab 1989 möchte ich den Wert dieser Tradition ausdrücklich würdigen: Die Cuvéés lassen eine klare und einheitliche Linie in der Struktur und im Geschmack erkennen. Gegenüber den Bordeaux-Kreszenzen bewahren sie durch die Dominanz des würzigen Zweigelt eine beachtliche Eigenständigkeit. Die Weine sind wahre Langstreckenläufer und bedürfen einer langfristigen Kellerstrategie, so sind etwa der 1997er und der 2000er noch nicht annähernd am Höhepunkt. Ihre Eleganz und Komplexität entfalten die Weine meist erst nach frühestens 10 Jahren. Die Verkostung zeigt, dass die Weine für österreichische Verhältnisse ein schier endloses Potenzial von 20 Jahren und in Spitzenjahren



Die Parade aller Admiräle von 1989 bis 2009

deutlich mehr haben dürfen. 1993 und 1994 sind gerade optimal. Ich bin überzeugt, dass der großartige 1997er erst in 10 Jahren und der fulminante 2006er erst in 20 Jahren ihre wahren Qualitäten präsentieren werden.

### Der geheimnisvolle „Mystique“

Wie der Name sagt, bleibt der Inhalt der Cuvée ein Geheimnis. Der Topgaragenwein (2–3 Barriquefässer), der nur in wenigen Jahren gekellert wurde (1994, 1997, 2000, 2003, 2004, 2006) und auch weiterhin gefüllt wird, liegt in den Kellern privilegierter Weinliebhaber und ist schwerer zu finden als ein gereifter Petrus. Der Wein ähnelt oft dem Admiral (beste Fässer?) und hat in manchen Jahrgängen eine eigenständige Struktur (so 2003). Die mystischen Meisterwerke der Jahre 2000 und 2003 sind dem „Bruder“ qualitativ überlegen.

### Der Connétable ist tot

Den Pöckls ist ihre beständige Weintradition nicht nur wichtig, sondern Herzblut. Ihr vorausschauender Perfektionismus ist legendär. So bestimmte Josef Pöckl, im Angesicht des Todes, auch den Verlauf seiner Begräbniszeremonie. Während sein Sarg zum Grab geleitet wurde, wünschte er sich „It's All Over Now, Baby Blue“ in der Interpretation von Van Morrison. Die große Leidenschaft von „Pepsch“ waren zu Lebzeiten Autos (er bezeichnete sich selbst als den „schnellsten Winzer“), und so ertönten auf seiner letzten



Josef „Pepsch“ Pöckl, 1951–2011

Reise Dylans Lyrics: „... The highway is for gamblers, better use your sense. Take what you have gathered from coincidence ...“. Selbst Perfektion muss sich der Fügung unterordnen. Dabei denke ich mir, angelehnt an den englischen Romantiker John Keats: „Here lies One, whose Name was writ' in Wine.“

### wein.pur.Info

Weingut Pöckl  
7123 Mönchhof  
Tel. 02173/80258  
info@poeckl.com  
www.poeckl.com

Eine Vertikalverkostung aller Admiral-Weine fand am 01.04.2011 am Weingut in Mönchhof statt. Die Weine wurden in perfekter Verfassung präsentiert. Durch den Abend führten Theresa, René und Claudia Pöckl. Für **wein.pur** verkosteten Alexander Lupersböck und Wolfgang Kiechl. Am 08.04.2011 wurden alle bisherigen Mystiques und 10 Jahrgänge Admiral in einer Veranstaltung von Gunnar Graessl (Weinliebhaber und Buchhändler in Wien) von Wolfgang Kiechl blindverkostet (ZW = Zweigelt, CS = Cabernet Sauvignon, ME = Merlot, BF = Blaufränkisch, SL = Sankt Laurent, SY = Syrah).

### Admiral

#### 1989 (Magnum)

Reinsortiger Zweigelt. Feinwürzige, balsamische Anklänge. Käsigte Tertiär-Töne werden mit der Luft sauber. Dann richtiges Cassis! Präsent Säure. Reif, saftig. Toll für einen 22-jährigen Zweigelt!

#### 1990 (Magnum)

30% ZW, 45% St. Laurent, 20% CS, 5% BF. Filigrane Eleganz. Schwarze Johannisbeere, Minze. Floral. Jugendlich und straff. Erinert an Nebbiolo.

#### 1991 (Magnum)

60% ZW, 20% CS, 20% BF. Wieder minzig, teeig. Knackige Struktur, straffe Tannine. Tertiäre Cabernet-Aromen nach Tabak. Saftig und präsent.

#### 1992

70% ZW, 20% ME, 10% SL. Konzentriert, präsent Gerbstoffe eines superheißen Jahres (dickere Schalen!). Nicht marmeladig oder rumtopfig. Vielschichtig (Rosenseife). Noch Potenzial.

#### 1993

70% ZW, 20% CS, 10% ME. Geringe Ernte – Spätfrost. Primäraromen dominieren. Kirschlikör. Reife Extraktsüße! Ein schmelzender, fertiger Wein am Zenit.

#### 1994

70% ZW, 20% CS, 10% ME. Vielschichtige Aromen: nussig, Rosenseife, Gewürze! Elegante Textur. Rauchig. Später Grafit! Ein großer Wein mit weiterem Potenzial.

#### 1995

60% ZW, 20% BF, 20% CS. Charakterstarke, „flashige“ Nase (Teer). Ein Regenjahr. Ernte Botrytisgefährdet. Tannine (zu) kernig. Trotzdem extravagant und fleischig.

#### 1996

60% ZW, je 20% BF und CS. Würzige Nase! Klare Cabernet-Aromen: grasig, später Cassis. Verliert im Glas. Zähnebeschlagendes „Tannin“. Für den Jahrgang respektabel.

#### 1997

70% ZW, 20% CS, 10% BF. Weit vor dem Höhepunkt. Hart und vegetabil in unfassbarer Jugendlichkeit. Deutet seine apollonischen

Möglichkeiten nur an: Cassis-Töne, Moschus, Mokka, Mineralität!

#### 1998

70% ZW, 10% BF, 20% CS. Saftig, würzig, limonadig. Säurespiel. Röstaromen. Oliven, Gewürze, Vogelkirsche. Am Punkt, ein süffiger, hintergründiger Trinkspaß! Einer der Jahrgangsbesten.

#### 1999

70% ZW, 15% BF, 15% CS. Die elegante, himbeerige Primärfucht tritt hinter Röstaromen, Zedernholz und Blutorangennoten zurück. Großartig sind Tanninreife und cremige Textur (im Vergleich zu anderen Jahrgangstopweinen). Bietet Dichte und Eleganz.

#### 2000

65% ZW, 15% BF, 15% CS, 5% SY. Bedarf noch der Reife. Geradezu flamboyant. Zuerst jodig! Heidelbeerig, sahnig, saftig, aber auch balsamisch (gebratene Butter). Komplex und extravagant.

#### 2001

70% ZW, 10% BF, 10% CS, 10% ME. Charakterstark: Rosmarin,

Olivenbrot. Relativ reif und feinblättrig. Mit der Luft gemüsetönig (Sellerie).

#### 2002

50% ZW, 20% BF, 20% CS, 5% ME, 5% SY. Zuerst chemische Töne. „Fetter“ Cassis-Ton. Kräuterwürze – Goudron. Klare Struktur. Sehr gute Tanninreife. Großes Potenzial. Druckvolle, „fleischige“ Würze.

#### 2003

70% ZW, 10% CS, 10% ME, 10% SY. Cremig, Butter! Röstaromen, salzige Aromatik, Powidl. Beeindruckende Mineralik (versengte Erde). Bereits ein charmanter Genuss! Einer der Besten im Hitzejahr.

#### 2004

70% ZW, 20% CS, 10% ME. Ab jetzt sind die Weine zu jung und bedürfen nachhaltiger Reife. Knackige Struktur. Kirsche, Mokka, Bergamotte, Piment. Dichte, aber reife Tannine. Großes Potenzial.

#### 2005

60% ZW, 30% ME, 10% CS. Im schwierigen Jahr dominieren noch Röstaromen. Vanille! Später fischiger Metallton! Lebendig und druckvoll, aber wenig „Spiel“.

#### 2006

60% ZW, 20% ME, 15% CS. Perfekte Struktur, reife Tannine, dichte Mineralik. Konzentriert, noch verschlossen. Heidelbeere. Krenwürze. Erinnert an den 1997er, aber leichtfüßiger (komplexe Aromen kündigen sich an). Der Nelson unter den Admiralen (Josef Pöckls Lieblingsadmiral.)

#### 2007

70% ZW, 20% ME, 10% CS. Noch in der ersten Fruchtphase. Tiefe kirschige, malolaktische Aromen. Mineralisch. Rauchig und druckvoll, labend.



Unter der „Aufsicht“ von Theresa Pöckl widmeten sich Wolfgang Kiechl und Alexander Lupersböck (v.l.) in dieser exklusiven **wein.pur**-Verkostung den feinen Admiralen und Mystique-Weinen

## Pöckl.pur



Wissen, Erfahrung und Tradition wurden vom Vater an den Sohn weitergegeben

### 2008

60% ZW, 30% ME, 10% CS. Charmante Weichselfrucht. Dahinter extravagante Würze. Expressiv, limonadig. Natürlich noch im „Toasting-Kostüm“. Perfekt balanciert. Ein Trinkvergnügen.

### 2009 (Fassprobe)

60% ZW, 25% ME, 15% CS. Es kündigt sich ein gewaltiger Admiral an. Seidige Tannine und perfekt eingebundene Gerbstoffe. Er verspricht miraculöse Cremigkeit (wie 1999) in elegantester Ausformung.

## Mystique

### 1994

Frisch und saftig. Extraktsüß. Tiefe Heidelbeer-Aromen. Verspielte Vielschichtigkeit. Fertig à la pointe. Worauf warten?

### 1997

Gewaltiges Aromenspektrum: Feige, Malzkaffee, Tabak, Cassis-Töne, vegetabile Noten. Konzentriert, aber schon antrinkbar (angenehm mürbe). Offener als sein Admiralsbruder:

### 2000

Perfekte Balance. Er zeigt jene letzte Autorität, die seinem Admiralsbruder fehlt. Zwetschke, Röstaromen, mineralische Tiefe. Riesenpotenzial: In 10 bis 15 Jahren der größte Pöckl!?

### 2003

Am Verkostungstag der beste Wein. Pomerol-Nase nach Himbeere und Vanille. Elegant wie ein Lafleur. Parfümiert, verspielt, erlaucht. Gerade richtig dicht verwoben. Keine Spur von Hitzearomen.

### 2004

Dem Admiral selbigen Jahres nahe. Etwas dichter und verschlossener. Mundfüllende Tannine. Deutet Komplexität hinter der Kraft erst langsam an: Mokka, Weichsel, Gewürze.

### 2006

So verwoben, körperreich und dicht, dass er sich derzeit fast der Differenzierung entzieht. Nicht ganz so elegant wie der Admiralsbruder; aber ein maskierter Gigant. Potenzial für 30 Jahre und mehr:

## Pöckl.pur – die Besten

Nach Meinung der **wein.pur**-Verkoster verdienen folgende Weine Topwertungen (da teilweise nicht blindverkostet wurde, können keine offiziellen Gläserwertungen vergeben werden):

**Die besten Admiräle (Weltklasse):** 1997, 1999, 2003, 2006

**Ausgezeichnete Admiräle:** 1994, 1998, 2000, 2002, 2004, 2008

**Die besten Mystique (Weltklasse):** 1997, 2000, 2003, 2006

**Ausgezeichnete Mystique:** 1994, 2006

dreiviertelweiber.at

Genau mein Typ.

