

Kirnbauer...

Das Phantom zu Besuch in der Schweiz...

Als mich die [Wine & Partners](#) Agentur anfangs September fragte, ob ich Zeit und Lust hätte, Walter und Irmgard [Kirnbauer](#) zu treffen, nahm ich die sehr freundliche Einladung sofort an. Denn die Chance, ein so talentiertes Winzerpaar zu treffen, wird einem nicht jeden Tag angeboten.

Die Begegnung

10. September 2010, 12:30. Wir treffen uns im [Hotel Ochsen](#), [Lenzburg](#), im Kanton Aargau. Eine Adresse, die mir bis an diesem Tag unbekannt war, an welche ich mich aber ganz bestimmt erinnern werde. Feines Essen, freundlicher Service und eine durchaus überzeugende Weinkarte mit einer exklusiven Auswahl österreichischer Spezialitäten. Mehrere der grossen Namen bzw. der Winzer, auf welche ganz Österreich stolz sein darf, sind auf der Karte vertreten: [Pitnauer](#), [Kollwentz](#), [Pöckl](#), [Markowitsch](#), [Johann Schwarz](#) und selbstverständlich [Kirnbauer](#).

Wir unterhalten uns über die Weine des Weinguts meiner äusserst sympathischen Gastgeber. Auch wenn der bekannteste Wein im Portfolio selbstverständlich das [Phantom](#) ist, wäre es eine sträfliche

Unterlassung, die anderen Weine wie die [K + K Cuvée](#), [Girmer](#) oder der [Blaufränkisch Goldberg](#) zu ignorieren.

Grundsätzlich ist es nicht möglich, sich über das Weingut Kirnbauer zu unterhalten, ohne an den geschichtlichen Kontext einer spannenden und nach wie vor unterschätzten Rebsorte, des Blaufränkisch, zu erinnern. Tatsächlich liess sich bereits im XV. Jahrhundert der ungarische König [Sigismund von Luxemburg](#) Weinfässer aus Deutschkreutz liefern. Das Reizvolle an der Sache ist, dass der Blaufränkisch nicht nur in Österreich und insbesondere im [Mittelburgenland](#) (95% der Österreichischen Blaufränkischproduktion stammt von diesem Anbaugebiet, welches seit 2006 auch eine DAC ist), sondern auch in [Ungarn](#) (dort heisst die Sorte Kékfrankos) weit verbreitet war/ist. Im Österreichischen Rebsor-



Das [Hotel Ochsen](#) und das [Schloss Lenzburg](#) im Hintergrund

ten Spiegel belegt Blaufränkisch mit 6,4% den zweiten Platz bei den roten Sorten.



© [Österreichischer Wein-Markting](#)

Die gleiche Rebsorte ergibt je nach Lage und Bodenbeschaffenheit im Weingarten ganz unterschiedliche Weine. Auf ihrer [Webseite](#) gibt die Österreichische Wein-Marketing Gesellschaft folgende Informationen über das Mittelburgenland: „Die topografischen und klimatischen Voraussetzungen sind günstig: Die Weingärten werden von der Buckligen Welt im Westen, dem Ödenburger Gebirge im Norden und dem Günser Gebirge im Süden geschützt. Aus der pannonischen Tiefebene im Osten kann der warme, trockene Wind ungehindert einströmen. Die Böden sind ziemlich einheitlich, meist schwere, tiefgründige Lehmböden mit großer Wasserspeicherfähigkeit, was sich vor allem in trockenen Jahren positiv auswirkt. So können Blaufränkisch, aber auch Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot Kraft und Struktur gewinnen.“



©K + K Kirnbauer Das Weingut

A propos Terroir

Die [Rebflächen](#) des in [Deutschkreutz](#) (einem Winzerdorf mit potentiell Kultstatus) angesiedelten,

35ha grossen Weinguts [K + K Kirnbauer](#) verteilen sich auf 17 sehr unterschiedlichen [Rieden](#). Dies bietet die Möglichkeit und Privileg, für jede Rebsorte die idealsten Bedingungen zu finden. Das Wort „Terroir“ wird dennoch sorgfältig vermieden. Ein Winzer mit dem beneidenswerten Format von Walter Kirnbauer schafft es, grossartige Weine mit oder ohne Terroir zu erzeugen. Das Schlüsselwort des grossartigen Winzers, der bereits sehr jung bewies, dass andere Faktoren¹ massgebend sind, um Erfolg zu haben, spricht von Qualität. Entweder ist ein Wein richtig gross und niemand interessiert sich zunächst für das Terroir oder er ist nicht gut. Walter Kirnbauer erzählt, dass er sogar über eine Lage verfügt, die für den Anbau toller Cabernet Franc besonders geeignet ist. Wir freuen uns schon (ungeduldig) auf diesen Wein. Die Frage, ob er sich dann eher wie ein Cabernet Franc von Bordeaux oder von der Loire offenbart, wird ausführlich beantwortet. Der Wein dürfte reinsortig sein... Allerdings verhindert dies nicht, dass Walter und Irmgard Kirnbauer eine klare Wahrnehmung der für Sie besten Weine der Welt haben: Diese stammen aus Bordeaux, aus dem Piemont und aus dem Mittelburgenland. Das äusserst sympathische Paar kann mit den

¹ Viel Arbeit und Liebe für seine eigenen Reben, denn ein Wein entsteht zunächst im Weinberg, dies sind die unverzichtbaren Voraussetzungen. Ausserdem sei es wichtig, klare Ansichten zu haben:

- Es sei möglich, Geld im Weinbau zu verdienen.
- Erfolg sei erst dank tadelloser Qualität möglich
- Qualität setzt konsequente Investitionen, nämlich die drastische Reduktion der Erträge voraus.

Bereits als er 19 Jahre alt war, war Walter Kirnbauer davon überzeugt. Der aufmerksame Weinliebhaber weiss, dass diese Meinung erst seit einigen Jahren in ganz Österreich geteilt wird, d.h. seit [Willi Klinger](#) das Österreichische Wein-Marketing ([ÖWM](#)) leitet.

Burgundern nicht viel anfangen. Mit der Côte de Nuits genauso wenig wie mit der Côte de Beaune...



©Vitikult: v.l.n.r. Markus und Walter Kirnbauer

Die Geschichte

Wir unterhalten uns über den aktuellen Namen des Weinguts, K + K Kirnbauer. Nicht wenige Winzer suchen sich eine fähige oder willige Nachkommenschaft... 1975 starteten Walter und Irmgard Kirnbauer mit einem eigenen Weingut, nicht weit entfernt vom Ort, wo die Eltern von Walter einen landwirtschaftlichen Betrieb besaßen. 1979 konnte der erste Wein vermarktet werden. Das waren 800 Flaschen. Eine winzige Menge für einen Ruf, der schrittweise so exzellent wurde. 1979 verstanden die burgenländischen Winzer, die bis zu diesem Zeitpunkt die Philosophie von Walter und Irmgard Kirnbauer nicht ernst nehmen wollten, dass dieser erste Wein eindeutig den Beginn einer neuen Ära kennzeichnete. Seitdem verfüge das Winzerpaar über zu wenig Wein, jeder Jahrgang werde mühelos verkauft. Walter bezeichnet die Situation als „Luxusproblem“ mit sehr viel Humor und Verantwort-

tungsbewusstsein. Genauso wie er pflichtbewusst daran erinnert, dass er und Irmgard die zwei ersten in [Deutschkreutz](#) waren. Zitat: „wir haben Deutschkreutz praktisch aufgebaut“. 1985 erlebte Österreich im Weinbau in Folge des [Weinfälschungsskandals](#) eine besonders harte Krise. Das Jahr, in dem Walter Kirnbauer zudem zum ersten Mal Wein in Fass ausbaute, hat keine Konsequenzen für sein Weingut gehabt: Die Kunden blieben ihm treu. Auch beim Ausbau in Barriques, waren Walter und Irmgard Kirnbauer unter den ersten, die diese Ausbaumethode anwandten. Die Ergebnisse überzeugten ein Mal mehr. 1988 wurde der erste Verkostungsraum eröffnet. Es war dem Winzerpaar besonders wichtig, den Kunden die Möglichkeit zu geben, das Weingut und den Weinberg besuchen zu können, die Weine zu verkosten und sie schliesslich zu kaufen. Die Beziehungen zum Publikum sind dem Paar ebenfalls sehr wichtig. Am 10. September 2010 kamen beide nach Lenzburg, um am Abend die Weine des Weinguts etwa 90 Kunden von [Schüwo](#) im Rahmen eines Wine and Dine vorzustellen und zu erklären.



Walter und Irmgard Kirnbauer in Lenzburg

... Wir unterhalten uns über den aktuellen Namen des Weinguts, K + K Kirnbauer. So begann der aktuelle Abschnitt. Walter und Irmgard Kirnbauer (dem ersten K) befürchteten, dass der Name des Weinguts zum Zeitpunkt der Übertragung an die nächste Generation geändert würde. Dies, obwohl das Weingut ein authentischer Familienbetrieb ist. Walter und der 1974 geborene Sohn Markus tragen die technische Verantwortung, also diejenige der Produktion, wobei sich Markus in erster Linie mit dem Marketing und den internationalen Beziehungen befasst. Irmgard und die 1977 geborene Tochter Alexandra befassen sich vollzeitlich mit den administrativen Aufgaben. Das zweite K steht dementsprechend für die nächste Generation, also Markus und Alessandra.



Die Weine

Wir unterhalten uns über die Biodynamie. Es herrscht bei Walter und Irmgard Kirnbauer der gleiche Respekt vor dieser Anbauphilosophie wie bei [Olivier Leflaive](#), in Puligny-Montrachet. Der Boden muss geachtet werden, es gibt jedoch keinen Grund, dies lautstark zu verkünden. Hingegen wird gerne darauf hingewiesen, dass die Bepflanzungsdichte, die durch Angelo Gaja inspiriert wurde, besonders hoch liegt und, dass die Ernte vollständig manuell erfolgt. Eine Insiderinformation ist auch die Art, wie die naturfreundliche Technik der [sexuellen Verwirrung](#) im Weinberg angewandt wird. Zudem, statt Gras zwischen den Rebstocke wachsen zu lassen, werden Gemüse angepflanzt, welche dem Weinberg je nach Saison eine andere Farbe verleihen.

Die ältesten Rebstocke sind die Zweigelt der Riede [Hochbaum](#): Sie wurden 1960 angepflanzt und werden für die Erzeugung vom [Girner](#) verwendet. Dieser reinsortige Wein wird, wie alle Erzeugnisse des Weinguts, in Barriques ausgebaut. Der Ausbau dauert 18 Monate lang und erfolgt in Barriques, deren Eichenholz aus eigenen Waldbeständen stammt.

„Der Wein ist der Spiegel des Menschen“

So lautet die Devise des Weinguts.

[13 Weine](#), darunter neun rote, drei weisse und ein Süsswein, sowie ein Tresterbrand werden erzeugt. Eine bedeutende Vielfalt, welche eigentlich den verschiedenen Stimmungen entspricht, in denen sich ein Mensch befinden kann. Als ich ihn fragte, welches seine Lieblingsweine sind, gab mir Walter Kirnbauer zur Antwort, dass diese Frage nicht einfach so beantwortet werden könne. Alles würde derart stark von der jeweiligen Stimmung abhängen, im der er sich befände... Dennoch sind die Weine

des Weinguts durch einen klaren gemeinsamen Nenner verbunden: Kräftig, männlich, kompromisslos und extrem sauber sind sie. Alle gelten als stolze Fahnenträger des Anbaugebiets, aus welchem sie stammen. Alle zusammen haben dazu beigetragen, dass das Weingut heute einen so beneidenswerten Ruf genießt.

Aufgrund seiner Liebe für die Weine von Bordeaux sind Rebsorten wie der Cabernet Sauvignon², der Merlot (beide Rebsorten werden in der Assemblage vom stets gigantischen [Phantom](#), aber auch vom [Forever](#), einem weiteren Kultwein, eingesetzt) und (wie bereits erwähnt) der Cabernet Franc anzutreffen. Dem typisch österreichischen Blaufränkisch und Zweigelt sind das [K + K Cuvée](#), die reinsortigen [Mittelburgenland DAC Classic](#), [Vitikult](#), der [Goldberg](#) (alle Blaufränkisch) sowie der reinsortige [Girmer](#) (Zweigelt) gewidmet. Ein reinsortiger [Merlot](#) sowie ein „brockenartiger“ [Syrah](#) ergänzen die Palette der Rotweine.

Was die Weissweine anbelangt, werden ein [Char-donnay Barrique „Zwickl“](#), ein [Welschriesling](#) und ein spannender, erfrischender, nach der Champagner-Methode vergorener Frizzante namens [Cesario](#) erzeugt. Seinerseits zeichnet sich der [Eiswein](#) wohl eher durch die schwierigen Bedingungen, unter welchen er entsteht als durch seine Rebsorte (Welschriesling) aus. Der Jahrgang 2008 zum Beispiel wurde am 29. Dezember 2008 bei einer Temperatur von -9.7° geerntet.

Last but not least wird der Tresterbrand des Hauses aus dem Traubentrester vom Phantom destilliert. Eine weitere, diesmal nicht dokumentierte Spezial-

² 1985 wurden die ersten Rebstöcke Cabernet Sauvignon angepflanzt. Inmitten des Kaiserreichs des Blaufränkisch! Nicht schlecht staunten viele lokalen Winzer dementsprechend. Heute stellt sich keiner mehr die Frage des Exotismus.

tät sind die [Phantomtrüffel](#) vom in der Steiermark beheimateten Konditor Heinz [Schwindhackl](#).



Im Zum Ochsen wird eine Platte von Käsesorten serviert, welche durch [Rolf Beeler](#), einen der besten Schweizer Käseexperten affiniert wurden

Vitikult

Mit acht weiteren Weingütern aus dem Mittelburgenland, darunter [J. Heinrich](#) und [Joseph Iglar](#), gehört K + K Kirnbauer dem Winzerverband [Vitikult](#) an. Die Philosophie ist kristallklar: Wein ist ein lebendiges Geschöpf, welches Liebe, Können und Sorgfalt beansprucht. Eigentlich genauso wie jeder Gegenstand, welcher als Kunstwerk erkannt wird. Ein grosser Wein kann durchaus einem Bild, einer musikalischen Komposition, einer Skulptur, oder einem Gedicht gleichgestellt werden. Die neun Weingüter von [Vitikult](#) sehen sich als die neun kompromisslosen Solisten eines einzigen Orchesters, welche eine Rebsorte, den Blaufränkisch, mit seinen grossartigen, mittelburgenländischen Eigenschaften ehrt.

Die weiteren Weingüter von Vitikult sind [Gager](#), [Lang](#), [Prickler](#), [Reumann](#), [Juliana Wieder](#) und die Kellerei „[In Signo Leonis](#)“.



Die verkosteten Weine

Die Weine wurden in zwei Runden verkostet:

- Vier Weine wurden am 10. September 2010 in der Anwesenheit von Walter und Irmgard Kirnbauer verkostet.
- Drei Weine vom Weingut K + K Kirnbauer wurden zwischen dem 20. Und dem 30. September 2010 getrunken.

Die Weine der Begegnung

Der [Sauvignon Blanc Klassik 2009](#) von [Peter Skoff](#), einem in der [Südsteiermark](#) angesiedelten, 20ha grossen Weingut, welches zu 70% Weissweine produziert (Welschriesling, Morillon, Sauvignon blanc, Gelber Muskateller, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Traminer), überzeugt unmittelbar. Üppiges, schön balanciertes Bouquet nach Johannisbeeren, grünem Paprika, Tomatenstauden und Würzen, konzentrierter, ausgewogener und erfrischender Gaumen, sehr viel Saft für das Geld, irgendwie eine heilbringende Säure, toller, komplexer Abgang. [Gault-Millau](#) bewertet den Jahrgang 2008 in seinem Österreich-Weinführer mit 18.5/20 und macht wie weitere, massgebenden Wein- oder Esskulturzeitschriften z.B. [A la Carte](#), [Falstaff](#) u.v.m. die gleiche Aussage. Meine Bewertung: 17/20. Zahlreiche Weinexperten sagen dem Weingut eine sonnige Zukunft voraus. Walter und Irmgard Kirnbauer zeigen viel Begeisterung für diesen immer noch sehr jungen und durchaus lagerfähigen Wein.

Ich muss es zugeben, ich hatte noch nie vom in [Horitschon](#) angesiedelten Weingut [Paul Lehrner](#) gehört. Gerne möchte ich erfahren, aus welchem Grund gewisse Winzer über einen online Shop verfügen, ohne jedoch die niedrigste Information über ihre eigenen Weine bereitzustellen. Auch die Kerndaten über das Weingut fehlen... Schade! Immerhin findet

der interessierte Weinliebhaber wertvolle Auskünfte, wie z.B. auf [Wein Plus](#). Die **Cuvée Paulus 2004** ist, wie jeder Jahrgang, eine sehr saubere, im Barrique ausgebaute Assemblage von Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Zweigelt. Kraftvolles Bouquet mit dem eindeutigen Stempel seiner Herkunft, reife Früchte, die dem Wein eine schöne Süsse verleihen. Schwarze Kirschen, prägnante, dennoch nicht unangenehme Holzvanille, kraftvoller, vollmundiger, wunderschön ausgewogener Gaumen, vielleicht ein Schmeichler, vielleicht ein Wein, der mehr Zeit verlangt, um richtig verstanden zu werden. Es war allerdings richtig, diesen Wein nach 6 Jahre Ruhezeit zu entkorken, dennoch könnte er bestimmt noch ein paar Jahre im Keller liegen bleiben. Gut gemacht, gut gebaut, bereitet viel Spass. Meine Bewertung: 16.5/20



Das **Phantom 2007** wird entkorkt. Die drei Komplizen schweigen und zollen der fabelhaften Arbeit eines sensationellen Winzerpaars Anerkennung. Dieser Wein gilt als der Kultwein schlechthin von Walter und Irmgard Kirnbauer. Die Verkostung bestätigt die unermüdlichen Lobleeren aller Weinexperten. Das [Phantom](#) ist eine 1987 kreierte Assemblage von 40% Blaufränkisch, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 10% Syrah. Die Reb-

stöcke befinden sich auf den besten Rieden des Weinguts. Der Ausbau im Barrique dauerte 18 Monate.

Dunkle, undurchdringliche Farbe. Vielschichtiges, einladendes Bouquet nach schwarzen Beeren, reifen Zwetschgen, Röstaromen, mit einem Hauch Tabak. Einfach daran riechen! Ohne Hemmung, denn dieser Wein verwirklicht einen Traum: In den Händen eines äusserst talentierten Winzers können grandiose Blaufränkisch-Weine erzeugt werden, welche in der ersten Weltliga spielen. Unbedingt lange im Voraus dekantieren. Delikater, samtiger aber auch zugleich druckvoller, üppiger, verschwenderischer Gaumen, umwerfende Kombination von Johannisbeeren und Schokolade, unendlicher Abgang. Ein genialer Wein zu einem sehr freundlichen Preis (wir hoffen, dass Robert Parker nie das Phantom entdeckt). René Gabriel bewertet das Phantom 2007 sehr hoch. Die Rede sei von 19/20 und spricht von „Grenze zwischen Genialität und Masochismus“. Meine Bewertung: 18.5/20. Auf keinen Fall verpassen.

Wir begehen uns auf die Terrasse vom Zum Ochsen. Eine grosszügige Sonne strahlt und ermöglicht es uns, das ziemlich desolate Wetter von August zu vergessen. Dank der grossartigen Wetterwandlung, die anfangs September stattgefunden hat, dürfte der neue Jahrgang an verschiedenen Orten³ positiv überraschen. Wir bestellen einen **Rot 2007** von [Johann Schwarz](#). Im Juni 2009 hatte ich diesen Wein bei der [Arrivage](#) mit vorsichtigen 17.5/20 bewertet. Am 10. September 2010 hatte der Wein seinen Rückstand im Reifeprozess zum Teil bereits wettgemacht und

³ Zum Zeitpunkt, zu dem der vorliegende Bericht geschrieben wird, wird von besonders erfreulichen Überraschungen für die weissen Bordeaux und bei den besten Burgunder Winzern gesprochen.

erwies sich ein Mal mehr als das berühmte, klassische Erzeugnis eines genauso grandiosen wie zurückhaltenden Winzers. Dennoch empfiehlt sich eine weitere Ruhezeit. Meine aktuelle Bewertung: 18/20. Kaufen!



v.l.n.r.: Walter und Irmgard Kirnbauer, J.F. Guyard



Schloss Lenzburg: Ein Schoss oder eine Burg?

Eigentlich deutet bereits der Name auf einen eklatanten Widerspruch. Denn eine Burg dient dazu, die Bevölkerung zu schützen, ein Schloss nicht. Das [Schloss Lenzburg](#) steht am Gipfel eines steilen Hügels oberhalb der Altstadt von [Lenzburg](#). Ein passender Ort zum leben? Als das [Gebäude](#) im [XII. Jahrhundert](#) erbaut wurde, war es eine [Burg](#). In den XIII. und im XIV. Jahrhundert war es dann ein Schloss im Besitz der [Habsburger](#). Was es schliesslich und trotz einer ziemlich hektischen Vergangenheit durch die Jahrhunderte geblieben ist.

Drei Weine von K + K Kirnbauer

Girmer 2008

Der [Girmer 2008](#) ist ein reinsortiger [Zweigelt](#) aus dem ältesten Weingarten des Weinguts. Die Rebstöcke wurden 1960 auf der Riede [Hochbaum](#) angepflanzt. 18monatiger Ausbau im Barrique, wobei das Eichenholz aus eigenen Waldbeständen in Girm, einem Ortsteil der Gemeinde Deutschkreutz, stammt.

Dunkle und tiefe Farbe. Faszinierendes Bouquet mit ausserordentlichen Noten reifer Pflaumen, welche mit Rumkokos und Schokolade gemischt wurden. Verführerisch und unwiderstehlich! Eine grossartige Süsse animiert, riechen und wieder riechen! Typischer Gaumen eines gelungenen Zweigelt mit dessen berühmten Gerbstoff. Enormer Schmelz, vollmundiges, aber auch besonders zivilisiertes Konstrukt mit feinziselierten Tanninen und einem sehr langen Nachhall. 18/20



Das Phantom 2008

Kindermord! Das [Phantom 2008](#) ist eindeutig viel zu jung und sollte frühestens in fünf Jahren aufgemacht werden. Auch, wenn er eigentlich bereits heute enorm viel Spass bereitet.

Assemblage von 40% Blaufränkisch, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 5% Syrah. 18monatiger Barrique-Ausbau in französischem Holz.

Undurchdringliche, rubinrote Farbe mit schwarzen Akzenten und violetten Reflexen. Komplexes, tiefsinniges und breites Bouquet nach Preiselbeeren, Waldbeeren,.. Der Gesamteindruck ist derjenige eines unerschütterlichen Weins, bei dem der Winzer seine Kunst beherrscht. Röstaromen, subtile florale Noten im Hintergrund, Holz süsse, ein Hauch Vanille, eine starke und unverwechselbare Unterschrift.

Eleganter Antrunk, man lässt sich gerne verführen. Viel Volumen, delikate Tannine und perfekt eingebundenes, aber auch prägnantes Holz, dennoch definitiv kein Biberwein, die Finessen des Phantoms stellen sicher, dass er mit einem [Couspaude](#) nicht verwechselt werden kann. Schmelz und Eleganz im vollmundigen, üppigen Gaumen, welcher an eine Johannisbeerengelee erinnert. Wunderschönes Zusammenspiel zwischen der unauffälligen Säure (trotz 6.1g/l), der Frucht und einem bestimmt beachtlichen Extrakt. Grossartiger Abgang, der keinen Weinliebhaber reglos hinterlässt. 18.5/20. Unbedingt kaufen. Das ausgezeichnete Preis-Qualität-Verhältnis begründet sich nicht nur dadurch, dass Robert Parker dieses Weingut noch nicht entdeckt hat, sondern auch durch die vernünftige Preispolitik des Weinguts. Falstaff hat das Phantom 2008 mit 91-93 Punkten bewertet.

Blaufränkisch Goldberg 2008

Mit dem Goldberg bestätigen Walter und Irmgard Kirnbauer ihre grosse Liebe für den Blaufränkisch. Es stimmt allerdings auch, dass das Winzerpaar die Weine besonders schätzt, die den Inbegriff ihres Terroirs sind. Der Blaufränkisch gehört eindeutig zu diesen Rebsorten, welche die Eigenschaften der Böden und der Wetterbedingungen ihrer Herkunft hervorragend annehmen. Der Blaufränkisch Goldberg 2003 wurde im Herbst 2006 in London bei den „Decanter World Wine Awards“ mit einem Oscar ausgezeichnet, was ein reinsortiger Blaufränkisch noch nie erreicht hatte.

Verführerisch süsses, dichtes Bouquet, welches die tiefe Farbe des Weins bestätigt. Eine Nase eingekochter Johannisbeeren und Brombeeren mit einer schönen Würze im Hintergrund. Ganz gross und wieder die unnachahmliche Unterschrift eines genialen Winzers. Saftiger Körper mit explosiven Aromen nach kleinen blauen und roten Beeren auf einer mineralischen Grundlage. Es wäre, als ob die Tannine eine Partitur bilden würden. Rassig, feurig, vollmundig, harmonisch.. Toller, langer Abgang. 18/20

Autor: Jean François Guyard

Lektorat: Urs Senn

10. Oktober 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Das Weingut Kirnbauer sowie die Agentur Wine & Partners dürfen den Bericht frei verwenden. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.