

Weingut Kracher

Präsentation der Süssweinkollektion des Jahrganges 2010

Ein Anlass von [Scala VINI](#)



Gerhard Kracher

Am 5. November 2012 kam Gerhard Kracher ins Restaurant Neumarkt Zürich und stellte die Jahrgangskollektion 2010 der [Kracher](#) Trockenbeerauslesen vor, welche ich verkosten durfte.

Die Trockenbeerauslesen des Weinlaubenhofes Kracher werden in zwei verschiedenen Stilrichtungen ausgebaut: „zwischen den Seen“ und „Nouvelle Vague“. Die Bezeichnung „zwischen den Seen“ nimmt Bezug auf die Lage der Weingärten. Rund um Illmitz sind im Gebiet des Seewinkels viele kleinere Gewässer (sog. Laken oder kleine Seen) zu finden. Die Weine mit diesem Ausbaustil werden, der Burgenländischen Tradition folgend, klassisch im Stahltank oder im grossen Holzfass ausgebaut. Gemäss Angaben der Kracher [Webseite](#) erleben diese Weine lange im Kontakt mit der Hefe mit dem Ziel, Frische, Frucht und primäre Traubenaromen in das abgefüllte Endprodukt zu bringen. Im klaren Gegensatz steht die Stilrichtung „nouvelle Vague“. Wie in der gleichnamigen, ab den späten 1950er Jahren entstandenen Stilrichtung im französischen Film, steht die Stilistik dieser Weine für die Offenheit und für neue Ansätze. Das geht von der Wahl neuer Traubensorten (ich denke da an den Rosenmuskateller) bis hin zu den Ausbaumethoden (z.B. Ausbau in 100% neuen Barriques). Ziel ist laut der Kracher Webseite Offenheit und zugleich eine Vereinigung (Synthese) verschiedener Elemente, Ideen und Einflüsse aus vielen Weinbaugebieten zu einer neuen Einheit zu verschmelzen. Nouvelle Vague Weine werden ausschliesslich in neuen Barriques ausgebaut. Tiefe, Würze und Nachhaltigkeit sind die charakteristischen Merkmale dieser Weine.



©[Kracher](#)

Nachfolgend meine Verkostungseindrücke.

Kracher Trockenbeerenauslese N° 1 Rosenmuskateller „nouvelle Vague“ 2010

Farbe: Schönes, klares, im Licht glänzendes, Lachsrosa mittlerer Intensität.

100% Rosenmuskateller, 11% Vol. Alkohol, 169,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 9,6 Gramm Säure/Liter. Wurde 16 Monate lang in neuen Barriques ausgebaut.

Dieses Erzeugnis darf gemäss dem Österreichischen Weingesetz nicht als Wein verkauft werden.

Rosenmuskateller ist nach dem Buchstaben des

Gesetzes keine in Österreich zugelassene Rebsorte. Deshalb fehlen auf der Flasche auch entsprechende Hinweise auf die Bezeichnungen Wein und die Traubensorte. Die Flaschen tragen auch keine staatliche Prüfnummer. Dies tut der Qualität aber keinen Abbruch, im Gegenteil. Stattdessen ziert das Etikett eine Rote Rose, die Bezeichnung L2010 als Hinweis auf den Jahrgang und die Bezeichnung „teilweise gegorener Traubenmost aus Österreich“.

Wunderschöne Frische, im Bouquet Blütenduft nach Rosen und Hybiskus, sowie eine etwas fleischige Note. Am Gaumen Muskataromen und orientalisches Rosenwasser, Grenadinenfrucht kombiniert mit einer schönen Traubigkeit. Das Ganze ist gut balanciert und nicht zu üppig, trotzdem ist die Restsüsse im Auftakt ohne Gegengewicht. Dies ist auf das noch sehr jugendliche Stadium dieses Weines zurückzuführen. Die Trockenbeerenauslesen von Kracher harmonisieren erst nach einigen Jahren Flaschenreife und der im Jugendstadium oft als üppig empfundene Restzucker wird sich wunderschön einbinden und mit der Frucht und den doch beachtlichen 9,6 Gr./Lit Säure verbinden. Die Harmonie stellte sich aber während der Verkostung rasch ein und im schönen Abgang kamen getrocknete, tropische Früchte zur Geltung. Meine Bewertung: 17,5/20 mit klarem Potential für mehr nach einigen Jahren Flaschenreife.



Gerhard Kracher und Christoph Künzli, Geschäftsführer der [S Fabrik](#)



Kracher Trockenbeerenauslese N° 2 Muskat Ottonel „zwischen den Seen“ 2010

Farbe: Schönes, klares, im im Licht glänzendes, bleiches Goldgelb mit orangen Anklängen. 100% Muskat Ottonel, 11% Vol. Alkohol, 226,2 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8,2 Gramm Säure/Liter. Wurde im Stahltank vergoren und 20 Monate lang ausgebaut.

Schöner, aber relativ verhaltener Auftakt im Bouquet, medizinale (jodige), florale und eine etwas fleischige Note(n) breiten sich aus. Am Gaumen eine üppige Frucht und florale Einflüsse von gelben Blüten, fast wie parfümiert. Diese Sinneseindrücke verschwinden aber relativ rasch wieder. Dafür zeigen sich danach die mineralisch - salzigen Einflüsse mit der Säure wunderschön prickelnd. Dieser Wein ist sehr schön ausgewogen (Süsse/Säure), benötigt aber noch einiges an Reifezeit bis zur vollen Harmonie. Meine Bewertung: 17,5/20 mit klarem Potential für mehr nach einigen Jahren Flaschenreife.



Kracher Trockenbeerenauslese N° 3 Scheurebe „zwischen den Seen“ 2010

Farbe: Schönes, klares, im im Licht glänzendes Goldgelb mit orangen Anklängen, noch intensiver als bei der Trockenbeerenauslese N° 2.

100% Scheurebe, 11% Vol. Alkohol, 215 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 10,5 Gramm Säure/Liter. Wurde im Stahltank vergoren und 18 Monate lang ausgebaut.

Im Bouquet eine schöne Kräuterwürze, ein Fruchtkorb frischer, exotischer Früchte hoch 2, getrocknetes Obst und eher dezent im Hintergrund vorhandene, florale Noten. Auch ist die Restsüsse dieses Weines im Gegensatz zu anderen Weinen der Kollektion in der Nase sehr gut wahrnehmbar. Am Gaumen der „WOW“ Effekt: Die Säure puffert den natürlichen Restzucker von 215 Gramm/Liter perfekt ab und zusammen mit den mineralisch – salzigen Einflüssen prickelt es herrlich auf der Zunge. Am Gaumen kommen auch die floralen Einflüsse stärker als im Bouquet zur Geltung. Schöne Länge und schon bereits heute in seiner „Babyphase“ bereitet dieser Wein unglaublich viel Spass. Meine Bewertung 18/20 mit klarem Potential für mehr nach einigen Jahren Flaschenreife.



Kracher Trockenbeerenauslese N° 4 Chardonnay „nouvelle Vague“ 2010

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb mit dezenter orangen Reflexen. 100% Chardonnay, 10% Vol. Alkohol, 210,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8,4 Gramm Säure/Liter. Wurde in neuen Barriques vergoren und 20 Monate lang ausgebaut. Im Bouquet sehr fruchtig (Birne), der Einfluss der neuen Barriques ist aber noch sehr stark (für mich zu deutlich) wahrnehmbar (Holz und Rauch). Am Gaumen üppig und noch im Babystadium. Gäraromen, (Banane) und Birne dominieren. Auch am Gaumen ein sehr dominanter Einfluss des neuen Holzes (Rauch und Eichensüsse). Dies ist der bislang am wenigsten entwickelte Wein der Kollektion. So wie ich die Chardonnay TBA von Kracher aus früheren Jahrgängen kenne, wird dieses Erzeugnis mehr Zeit als die anderen Weine bis zur ersten Genussreife benötigen. Meine Bewertung: 17,25/20 mit klarem Potential für mehr nach einigen Jahren Flaschenreife.



Kracher Trockenbeerenauslese N° 5 Zweigelt „nouvelle Vague“ 2010

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes, helles Rubinrot wie ein Pinot Noir mit ziegelroten Anklängen. 100% Zweigelt, 8% Vol. Alkohol, 251,6 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 9,0 Gramm Säure/Liter. Wurde in neuen Barriques vergoren und 16 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. Im Bouquet feine Marmelade/Gelee schwarzer Johannisbeeren, Kräuterwürze (Thymian), ätherische (kühlende) Würznote. Am Gaumen eine prickelnde Mineralität. Leider war die erste Flasche nicht einwandfrei. Die zweite hatte ein ganz anderes Aromenspektrum: Viel frischer und mehr Kräuterwürze und war auch vielschichtiger. Auch nicht mehr „nur“ marmeladig sondern mehr auf der reifen, aromatisch klar gezeichneten Pflaumenfrucht, schön ergänzt durch florale Nuancen (Hibiskus). Ein langer, saftiger, mineralisch – salzig prickelnder Abgang. Meine Bewertung: 17,5/20 mit klarem Potential für mehr nach einigen Jahren Flaschenreife.



Kracher Trockenbeerenauslese N° 6 Grande Cuvée „nouvelle Vague“ 2010

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb. 60% Chardonnay, 40% Welschriesling, 10,5% vol. Alkohol, 204,4 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 9,4 Gramm Säure/Liter. Grande Cuvée bezeichnet seit jeher bei den Krachern denjenigen Süsswein eines Jahrganges, welcher am meisten die Charakteristik des Gebietes (Neusiedlersee), des Weingutes und des Jahrganges widerspiegelt. Der Chardonnay wurde in einem neuen Barrique, der Welschriesling hingegen in einem neuen 1000 Liter Fass aus slavonischer Eiche vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet noch recht verhalten, florale und medizinale Anklänge, die auf den Welschriesling zurückzuführen sind. Noten von frisch aufgeschnittenen Williams- oder guter Luise Birnen sowie Creme Catalana und eine cremige Süsse. Dieser Wein wird noch einiger Reifezeit bedürfen, bis sich das Bouquet expressiver zeigt. Exzellente Beispiele, die sich perfekt entwickelt haben, sind z.B. das Grande Cuvée des Jahrganges 1995 oder dasjenige des Jahrganges 1998. Es lohnt sich also, mit diesem Wein noch etwas Geduld zu haben. Wer sie hat, wird sicher nicht enttäuscht werden. Am Gaumen dann der „WOW“ Effekt (bitte überall gleich schreiben). Intensive Fruchtigkeit (Zitrus, reifer Pfirsich, exotische Früchte) wechseln sich ab mit Mineralität (Salzigkeit) und Cremigkeit (Creme Catalana). Sehr konzentriert und verspielt, tänzerisch. Ein tänzerisches Finish, welches sehr lange nachhallt. Ein Nachhall, welcher immer wieder zurückkommt, wenn der Geniesser schon glaubt, nun sei er fort. Meine Bewertung: 18.5+/20 (Hat Potential für viel mehr, auch wenn die Skala nur bis 20 geht...)



Kracher Trockenbeerenauslese N° 7 Welschriesling „zwischen den Seen“ 2010

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb.

100% Welschriesling, 10,0% vol. Alkohol, 245,9 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 9,7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und 20 Monate lang ausgebaut.

Sehr verhalten, floral. Medizinale Noten und tropische Früchte ergänzen das Bild mit ätherischer Kräuterwürze (Thymian). Auch am Gaumen absolut verschlossen und nichtssagend. Leider war die erste Flasche nicht einwandfrei (Korkproblem). Die zweite hatte ein ganz anderes Aromenspektrum: Auch diese Flasche zeigte im Bouquet zu Beginn die floralen und medizinale Aromaimpressionen. Dann kam die Frucht, wie ich sie bei dieser Traubensorte erwartet hatte: Exotische Frucht im Quadrat, Mango und reife Papaya gefolgt von verschiedenen Grapefruitsorten (weiss und rosa). Das Ganze wirkt sehr fein ineinander verwoben. Das ist komplexer Stoff und das wird mit etwas Reife mit Sicherheit zu einem sehr komplexen Wein. Auch am Gaumen geht das Vergnügen weiter: Nebst einer genialen Säure wird das Ganze ergänzt durch eine opulente (in der Kunstwelt würde es heissen „barocke“) Frucht. Dieser Wein ist noch im Babystadium, prickelt (dank den mineralischen Komponenten und der nicht zu vernachlässigenden Säure von 9,7 Gramm/Liter) wunderschön im Gaumen. Ein Geschmackserlebnis, welches seinesgleichen suchen muss! 19/20 mit Potential für mehr!



Kracher Trockenbeerenauslese N° 8 Traminer „nouvelle Vague“ 2010

Farbe: Schönes, klares, im Licht glänzendes, intensives Goldgelb mit orangen Reflexen. 100% Traminer, 9% vol. Alkohol, 266 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 8,2 Gramm Säure/Liter.

Im Bouquet verhaltener als die Trockenbeerenauslese N° 7. Dieser Wein braucht einige Zeit im Glas, bis er seine Qualitäten zeigen kann. Zuerst zeigen sich cremige und zugleich floral-ätherische Noten und eine schöne Frische. Auch „fleischige“ Sinneseindrücke, ergänzt durch Traminer-typische Rosendüfte kommen da aus dem Glas. Am Gaumen eine üppige Süsse, getrocknete und karamellisierte Bananen, ergänzt mit schönen mineralischen Komponenten. Allerdings ist mir das Ganze etwas zu wenig sortentypisch und die rauchig-krautigen Eindrücke nehmen immer mehr überhand. Vermutlich eine Flasche mit einem Fehler, ob Kork oder ein sonstiges Problem ist schwierig zu beurteilen. 16.75/20 für den Zustand, in welchem sich die Flasche präsentiert.

Eine neue Flasche zeigt sich da schon ganz anders, noch fruchtiger und auch sortentypischer, d.h. mehr Rosen und auch Orangenzesten sind zu spüren. 17.5/5.





Kracher Trockenbeerenauslese N° 9 Chardonnay „nouvelle Vague“ 2010

Farbe: Schönes, klares, im Licht glänzendes, intensives Goldgelb mit orangen Reflexen. 100% Chardonnay, 8,5% vol. Alkohol, 274,7 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 10,6 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde in neuen Barriques vergoren und 20 Monate lang ausgebaut.

Im ersten Bouquet buttrig, etwas Rauch und Röstnoten, Birnen, Creme Brulée und sehr verschiedene Zitrusnoten. Auch sind da feine Noten von Lavendel. Diese sind laut Gerhard Kracher für Chardonnay-Prädikatsweine, welche im Barrique vergoren wurden, typisch. Am Gaumen habe ich im ersten Moment den Eindruck, es handle sich hier um einen Wein mit über 300 Gramm natürlicher Restsüsse/Liter! Wow, was für ein Konzentrat. Diese anfänglich sehr intensiven, süßen Eindrücke werden aber durch eine kräftige Säure und Mineralität abgefedert und treten so nach einiger Zeit in den Hintergrund. Das Ganze ist unglaublich saftig, Birnenkompott und/oder Birnenmarmelade aber nie klebrig! Dieser Wein wird dank seiner eleganten, finessenreichen Säurestruktur gut über viele Jahre reifen können und so dem Geniesser in jedem Reifestadium immer wieder neue Sinnesfreuden vermitteln. Der Wein hat einen sehr, sehr langen Abgang auf der feinen, fruchtigen Seite. Meine Bewertung im aktuellen Stadium: 17,75/20



Kracher Trockenbeerenauslese N° 10 Scheurebe „zwischen den Seen“ 2010

Farbe: Schönes, klares, im Licht glänzendes, etwas helleres (als bei N° 9), dennoch intensives Goldgelb mit orangen Reflexen.

100% Scheurebe, 6,5% vol. Alkohol, 297,4 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 10,2 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet Noten von rosa Grapefruit hoch zwei, floral und zugleich mineralisch. Bei einem Süßwein dieser Kategorie ist eine solche Frische die Ausnahme.

Am Gaumen üppig, Barock! Heidelbeeren (die Botrytis lässt grüssen), eine sehr cremige Textur mit einer schier unglaublichen Säure, ergänzt durch eine Vielfalt an verschiedensten Zitrusfrüchten von der Limette bis hin zur Grapefruit. Ein Süßweingigant, welcher nach einigen Jahren Reifestadium ein noch viel komplexeres Genusserlebnis bieten wird! 18.5/20



Kracher Trockenbeerenauslese N° 11 Welschriesling „zwischen den Seen“ 2010

Farbe: intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb.

100% Welschriesling 6% vol Alkohol, 351 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 13 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Diese TBA braucht im Glas sehr viel Luft, bis auch nur ansatzweise erste Aromeneindrücke freigegeben werden. Ein cremiger Auftakt, an Creme Brulée erinnernd, gefolgt von getrockneten, exotischen Früchten, Grapefruit (weiss und rosa), medizinale (jodige) Noten, mit floralen Eindrücken verbunden. Am Gaumen extrem pikant. Ich gehe davon aus, dass dies auf die schier unglaublichen 13 Gr./Lit. Säure dieses Weines, kombiniert mit den mineralisch-salzigen Elementen zurückzuführen ist. Da dies der Wein mit der höchsten Gradation der Kollektion ist, sind die Botrytiseinflüsse (Heidelbeeren) nebst dem hohen Extrakt auch am stärksten wahrnehmbar. Meine Erfahrung mit solchen hohen Prädikatsweinen hat mich aber auch gelehrt, dass sich solche intensiven Aromen mit den Jahren der Reifung gut ausbalancieren und sich zusätzliche, komplementäre, komplexe Aromastrukturen bilden. Da dies der letzte Wein der Kollektion ist, bleibt etwas Zeit um die Entwicklung zu beobachten. Ich merke im sehr langen Abgang, dass die schöne Säure gut mit dem Extrakt verwoben ist, wobei sie sich in so einem absoluten Jugendstadium noch nicht so richtig zeigen kann. Denn diesem Wein sind Potential und eine schöne Reifungs/Alterungsfähigkeit garantiert. Meine Bewertung im aktuellen Stadium: 19,5/20. Unbedingt in fünf Jahren nochmals verkosten.



Fazit des Jahrgangs

Zusammenfassend würde ich die Jahrgangskollektion 2010 mit der Jahrgangskollektion 2001 vergleichen. Einzig die mineralischen Noten sowie die Säure bei gewissen Weinen scheinen mir beim 2010 ausgeprägter.



Die weiteren Weine

Ausserhalb der Trockenbeerenauslese Kollektion konnte ich noch einen weiteren Süsswein aus dem aktuellen Angebot verkosten:

Kracher Cuvée Auslese 2010

Farbe: Klares, im Licht glänzendes Goldgelb.

70% Welschriesling, 30% Chardonnay 12% vol Alkohol, 80,0 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 7,3 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und 12 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet eine sehr schöne, saubere Frucht. Ich war mir zwar bei der Traubensorte nicht ganz sicher, denn ich hatte das Datenblatt dieses Weins noch nicht. Exotische Früchte (Maracuja) und feine, mineralische (salzige) Noten.

Am Gaumen sehr kräftig, aber nicht überladen. Die Frucht ist klar im Vordergrund. Sehr „traubig“ (Rosinen), eine schöne Länge aufweisend. 17/20.

Während wir auf das abschliessende 4 Gang- Menu mit gereiften Kracher Weinen warten, erklärt Gerhard Kracher einiges zu den Weingärten, aus welchen seine Weine stammen, und der Art, wie auf dem Weingut Kracher diese Weine erzeugt werden.

Generell kann gesagt werden, dass die Weingärten entweder in der Nähe der Strasse von Illmitz nach Podersdorf oder aber in der Nähe des Seeufers bei Illmitz liegen. Die Weingärten Richtung Podersdorf stehen auf schottrigen Böden mit brauner Erde. Diese Lagen liegen auf einer kleinen Erhebung, ca. 4 Meter über dem Seespiegel. Vor 2-3 tausend Jahren lag das Seeufer an dieser Stelle. Diese Lagen sind besser vor Winterfrost geschützt als die Lagen in Seennähe. Die Lagen in Seennähe bestehen aus sandigen Böden mit kleinen Kieselsteinen.



©Kracher

Alle Weine des Weingutes werden spontan vergoren und ungeschönt abgefüllt. Weine, welche nach dem Ausbau die Qualitätskriterien des Weingutes nicht erfüllen, werden ohne Namensbezeichnung als Fasswein verkauft. Dies sind je nach Jahr 5 – 15% der Gesamtmenge.

Zur Vorspeise servierte uns das Neumarkt-Team die typisch Burgenländische Spezialität, Jiddische Hünlerleber nach der Art des Gasthauses zur Dankbarkeit in Podersdorf.

Dazu die **Kracher Trockenbeerenauslese N° 10 Chardonnay „nouvelle Vague“ 2005**. Klares, im Licht glänzendes, dunkles, ins orange gehende Goldgelb. Leider waren auf der Kracher Webseite zu diesem Wein keine „technischen“ Angaben zu finden. Bei verschiedenen Quellen im Internet habe ich dann aber immerhin die Angaben zum Alkoholgehalt (5,5%) und dem natürlichen Restzuckergehalt (375 Gramm/Liter) gefunden.

Im Bouquet zum Auftakt sehr reife, gekochte Aprikosen und Pfirsich, leider auch etwas verbrannter Gummi. Diese unangenehme Geruchs Komponente verschwindet jedoch zum Glück sehr bald und wird abgelöst durch Milch karamell und Ananas.

Am Gaumen sehr süß und mit viel Botritys (Heidelbeeren und Blueberries). Wow, das ist komplex, sehr lang und mit viel, viel Extrakt und einer

tragenden Säure ausgestattet, welche dem enormen Restzucker sehr gut entgegenhält. Das Ganze ist spannend und lebhaft und verhindert den Wein je ins pappig/klebrige abgleiten zu lassen. Mhhm..... 19/20.



Zum Hauptgang wird Kaninchen nach Art des Hauses an einer Honig-Thymiansauce mit Karotten und Polenta serviert. Das Restaurant Neumarkt setzt auf lokale Qualitätsprodukte, zu deren Erzeuger eine langjährige Beziehung besteht. Das Fleisch für dieses Gericht stammt von Nötzli aus Bachs. Dazu gibt es einen trockenen Rotwein vom Weingut Kracher, den **Blend II 2002**. Ein Cuvée aus 20% Blaufränkisch und 80% Zweigelt. Recht fruchtsüß im Auftakt. Dunkle Frucht, Pflaumen/Zwetschgen in der Mitte. Eine leichte Würze ergänzt das schön (der Blaufränkisch lässt grüssen). Im Abgang eine gute Länge aufweisend und kräutrig, fast vegetabil endend. 16.25/20

Zur Nachspeise folgt noch ein Traubenstrudel auf einer Zabaione. Dazu wird **Kracher Trockenbeerenauslese N° 7 Welchriesling „zwischen den Seen“ 2006** serviert.

Intensives, im Licht glänzendes, wunderschönes Gelbgold.

100% Welschriesling 11% vol Alkohol, 206,1 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 6.8 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und 20 Monate lang ausgebaut.

Dieser Wein braucht sehr viel Luft. Der Alkohol ist zu Beginn nicht schön eingebunden. Nach 3-4 Minuten im Glas hat sich das Ganze aber harmonisiert. Trotzdem ist dieser Wein im aktuellen Stadium sehr zurückhaltend und ich vermute, dass sich dieser Wein in 2-3 Jahren aromatisch wieder komplett anders zeigen wird. Im Bouquet offenbaren sich nun leicht eingetrocknete Aprikosen, etwas Karamell, Kräuter (Majoran und Estragon) und abrundend etwas Granny Smith Äpfel.

Am Gaumen zeigt sich eine elegante Süsse (für eine TBA N^o 7 sind die 206,1 Gramm natürliche Restsüsse/Liter eher am unteren Durchschnitt, wenn ich mit anderen Jahrgängen vergleiche). Das Ganze ist feingliedrig und nicht mastig oder klebrig-süss. Trotzdem wirkt dieser Wein sehr konzentriert, sehr traubig und mineralisch

mit lange anhaltendem Abgang. Obwohl, dass sich dieser Wein nicht in einer „offenen Phase“ befindet und bis zum nächsten Öffnen einer solchen Flasche noch etwas zugewartet werden sollte, ist er ein sehr köstliches Getränk, welches mich etwas an einen der grossen Tokayer 5 Puttonyos Weine erinnert. 18.5/20.



Zum Abschluss wurde das Käsebuffet mit verschiedensten Blauschimmelkäsen serviert und mit den verschiedenen, entkorkten Weinen begleitet.



Autor: Urs Senn
18. September 2013
Lektorat Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.