

# Weingut Kracher

## Süssweinkollektion

### des Jahrganges 2004



Aufgrund der enormen weltweiten Nachfrage nach dem Jahrgang 1995 und des daraus resultierenden raschen Ausverkaufes in Folge verschiedener Auszeichnungen u.a. durch Robert Parker, hat das Weingut Kracher beschlossen, von jedem Jahrgang genügend Flaschen nicht gleich zu verkaufen, sondern auf die Seite zu legen. Aus diesen Beständen, ich nenne dies die Schatzkammer, macht es das Weingut nun möglich, auch gereifte Weine nicht nur an Verkostungen immer wieder einmal zu verkosten, sondern diese Weine zudem auch noch zu einem fairen Preis kaufen zu können. Aktuell (Stand November 2014) sind die kompletten Jahrgänge 2012, 2011, 2010, 2009, 2004, 1999 sowie einige einzelne Trockenbeerenauslesen früherer Jahrgänge zwischen 2008 und 2005 [ab Weingut](#) erhältlich. Der gesamte Jahrgang 2004 ist ausserdem auch beim Weinhandel [Ullrich](#) erhältlich.

Dieser Bericht entstand anlässlich der Präsentation des Jahrganges 2012, welchen wir in einem [separaten Bericht](#) bewerten, durch Gerhard Kracher beim neuen Schweizer Importeur [Ullrich](#). Zusätzlich konnten auch alle 10 Trockenbeerenauslesen des Jahrganges 2004 verkostet werden.

## Die Süssweinkollektion 2004

### Die Süssweinkollektion

Für diejenigen, welche die jährliche Süssweinkollektion des Weingutes Kracher noch nicht kennen, einige Informationen zur unterschiedlichen Ausbauweise der Trockenbeerenauslesen:

Die Trockenbeerenauslesen 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 dem Ausbaustil „zwischen den Seen“ werden, der Burgenländischen Tradition folgend, klassisch im Stahltank oder im grossen Holzfass ausgebaut. Gemäss Angaben der Kracher Webseite verbleiben 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 dazu 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.

## Die Verkostung

### Zweigelt TBA Nr. 1 Nouvelle Vague 2004

100% Zweigelt, 13% Vol. Alkohol, 167,7 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8,2 Gramm Säure/Liter, 22 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Intensive, klare und im Licht glänzende, rötliche Bernsteinfarbe. Ein recht reifer, an die Grenze zur Überreife gehender, erster Eindruck. Etwas Rauch, Dörripflaumen und im Ofen getrocknete Birnen von einem alten Birnbaum. Zudem etwas dunkle Brotrinde, ergänzt durch Anklänge von Menthol. Nach einigen Minuten kommen Sherrynoten und Rauch. Trotzdem ist dieser Wein noch frisch und nicht müde.

Am Gaumen im Auftakt zuerst eine vielschichtige, kühlende Kräuterstruktur, gefolgt von Erdbeermarmelade/Gelee. Rauch übernimmt sodann das Zepter im Mund, die Frucht bleibt aber trotzdem erhalten. Dieser Wein hat auch einen schönen Extrakt und mineralische Elemente, welche nach dem die Frucht weg ist, zurückbleiben. **17/20**.

Ich habe diesen Wein v nach verkostet, nachdem die Flasche eine längere Zeit offen war. Das Bouquet hat sich geöffnet. Das Holz markiert zwar immer noch recht stark, auch die Birnenfrucht, welche für den Zweigelt ungewöhnlich ist, ist im Auftakt noch da. Nun ist aber viel mehr rote Frucht vorhanden, das ist reiner und frischer als zu Beginn.

Auch am Gaumen ist der neue Holzeinsatz immer noch sehr markant, kühlende Kräuter, saftige Frucht, mehr Beerenhaut (Zwetschge), das ist saftig und recht lang. Ich bleibe bei **17/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 54.- bei Paul Ullrich.



### Welschriesling TBA Nr. 2 Zwischen den Seen 2004

100% Welschriesling, 11% Vol. Alkohol, 171,1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,4 Gramm Säure/Liter, 20 Monate im Stahltank ausgebaut.

Intensives, klares, im Licht glänzendes, leicht rötliches Goldgelb. Im Bouquet im ersten Moment recht reif, intensiv, Melasse und nicht raffinierter Rohrzucker, kandierte, karamellisierte Birnenfrucht, floral - blumige Elemente, wirkt recht eingekocht und kandierte, trotzdem ist das nicht plump oder klebrig - süß. Etwas Maracuja, gekochte Rhabarber und Kräuter sind nebst Blütenpollen auch wahrnehmbar.

Am Gaumen zu Beginn ein fast medizinischer Auftakt. Melasse und im Ofen, gedörnte und getrocknete Birnen, die Säurestruktur ist trotz den gedörnten Früchten aber doch gut. Kräuter im mittellangen Abgang. Nach 25 Minuten nochmals verkostet: Die Melasse und der Rohrzucker sind immer noch im Auftakt, die Frucht kommt nun aber viel sortentypischer mit Maracuja & Co zur Geltung. **17.5/20**.

Gemäss Auskunft von Gerhard Kracher sind bei gereiften Welschrieslingen die zu Beginn etwas ungewohnten, eingekochten Aromen durchaus normal.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 52.- bei Paul Ullrich.



Das Neusiedlersee

© Lutz Fischer-Lamprecht, Wikimedia

### Traminer TBA Nr. 3 Nouvelle Vague 2004

100% Traminer, 12% Vol. Alkohol, 175,9 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,4 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 22 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Intensives, klares, im Licht glänzendes Gelbgold mit rötlichen Anklängen. Um das Bouquet entwickeln zu können, braucht dieser Wein viel Zeit und sehr viel Luft. Das ist schon sehr reif. Floral, welche Rosenblätter und etwas Rosenöl, etwas Rauch und Brotkruste. Beginnt sich langsam zu öffnen. Zitrusfrucht, Orangenzesten, Blütenpollen und Honig. Der Rosenduft entwickelt sich langsam in die Richtung von Rosenöl. Zudem sind nun Zesten von Limetten sowie die ganze Agrumen-Palette hinzugekommen. Das Ganze ist zudem sehr traubig. Das Bouquet entwickelt sich weiter und wird vielschichtiger je länger sich der Wein im Glas befindet.

Köstlich, ein sehr feiner Auftakt am Gaumen, von der Struktur (Viskosität) fühlt sich dieser Wein wie eine Auslese an. Er hat eine verspielte Salzigkeit, welche mit der vorhandenen Säure den natürlichen Restzucker sehr gut einbindet. Fein und harmonisch, nie ölig oder üppig, die Restsüsse ist sehr dezent. Dieser Wein ist saftig und süffig und bleibt immer auf der eleganten und frischen Seite. Wunderbar, einfach so getrunken oder kombiniert mit einem feinen, nicht kräftigen, rahmigen Rohmilch- Weichschimmelkäse. **18/20.**

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 52.- bei Paul Ullrich.



### Scheurebe TBA Nr. 4 Zwischen den Seen 2004

100% Scheurebe, 14% Vol. Alkohol, 160,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 22 Monate im Stahltank ausgebaut.

Intensives, klares, im Licht glänzendes, Gelbgold. Wow! Scheurebe at its best! Eine wunderschöne Frische, das ist pure Zitrusfrucht, von Zitrone über Limette hin zu pink Grapefruit und frischen Mandarinenzesten. Sehr vielschichtig, ergänzt durch florale und dezente, salzige, Elemente. Kaum zu glauben dass dieser Wein schon 10 Jahre alt ist! Das Bouquet verschliesst sich nach einigen Minuten im Glas allerdings auch wieder etwas, die vielschichtige Zitrusfrucht bleibt aber immer bestehen. Öffnet sich später wieder, nun etwas mehr auf der süßen Frucht (Mirabellenkompott), aber immer noch frisch und verspielt.

Auch am Gaumen Mirabellenkompott, eine gute Säure, viel Extrakt und mineralisch-salzige Elemente aufweisend. Das Ganze bleibt lebendig und es besteht nie die Gefahr, ins klebrig-plumpe abzugleiten. Alle Komponenten sind allerdings momentan recht kompakt und dicht ineinander verwoben und geben am Gaumen nie so viel her wie im Bouquet. Trotzdem ist das alles sehr vielschichtig und verspricht einiges für die Zukunft. Ein langer, vielschichtiger Abgang mit einer die Zunge kitzelnden Salzigkeit. **18.25/20.** Potential für mehr....

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 53.- bei Paul Ullrich.



### Muskat Ottonel TBA Nr. 5 Zwischen den Seen 2004

100% Muskat Ottonel, 10% Vol. Alkohol, 222,4 Gramm natürliche Restzucker/Liter, 7,7 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 15 Monate im Stahltank ausgebaut.

Intensive, im Licht glänzende, bernsteingoldene Farbe mit rötlichen Anklängen. Im Bouquet ein verhaltener, kompakter Auftakt. Die Flasche wurde aber auch eben erst geöffnet. Warten wir ab. Nach 5 Minuten sind etwas Zitruszesten und dezent, etwas Rosenöl wahrnehmbar. Florale Komponenten (Hibiskus), kandierte Orangen ergänzt durch frische, fast nicht geröstete Mandeln (Marzipan), Marillenkompott und wilde Kräuter runden die olfaktorischen Eindrücke ab. Dieser Wein ist zwar vielschichtig, aber auch noch recht kompakt, hat aber eine vielversprechende Zukunft (zumindest was das Bouquet betrifft).

Am Gaumen recht ölig, dank der mineralischen Salzigkeit und der im Hintergrund vorhanden Säure nicht plump oder klebrig. Dieser Wein dürfte in den kommenden Jahren noch zulegen. Momentan zeigt er nicht das volle Potential. Fein und ausbalanciert, nebst der Frucht (wiederum Marillenkompott und reife Orangen), weist dieser Wein eine elegante Salzigkeit auf, welche



mit der Säure ergänzt, den Wein lebendig macht. Kandierte Zitrusfrüchte, Rosenöl und Bienenhonig runden die Geschmackseindrücke schön ab. Dieser Wein braucht viel Luft und Zeit, um sein volles Potential zeigen zu können und sollte zudem nicht zu kühl konsumiert werden, da ansonsten die Finessen verloren gehen. **17.75/20** mit Potential für mehr.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 58.- bei Paul Ullrich.

### Grand Cuvée TBA Nr. 6 Nouvelle Vague 2004

50% Chardonnay, 50% Welschriesling, 10,5% Vol. Alkohol, 210,1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,3 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde zu 40% im neuen 1000 Liter Fass und zu 60% in neuen Barriques während 22 Monaten ausgebaut.

Intensives, klares, im Licht glänzendes, Goldgelb. Im Bouquet zu Beginn noch etwas verhalten. Die Einflüsse des neuen Holzes sind noch recht markant. Blütenpollen, ein feiner Honigtouch und etwas Vanille vom Ausbau. Die Zitrusfrucht beginnt sich langsam aber stetig zu entwickeln. Reife Birnenfrucht und dezent im Hintergrund exotische Anklänge. Alle olfaktorischen Komponenten sind immer noch recht kompakt, wie zusammengepresst und durch den Barriqueinsatz maskiert.

Auch am Gaumen kompakt, eine leichte Öligkeit, Birnenfrucht aber auch viel neues Holz. Eindeutig noch nicht im richtigen Stadium, um mit vollem Genuss getrunken zu werden.

Abwarten und Geduld haben! Die Trockenbeerenauslesen durchleben Reifungszyklen, bei denen Mann/Frau nie genau im Voraus weiss, wann sie ihren Höhepunkt erreicht haben, bevor sich der Wein wieder verschliesst und der nächste Reifezyklus abgewartet werden muss. Der optimale Zeitpunkt kann eigentlich nur herausgefunden werden, indem der Wein immer wieder verkostet wird. Die Struktur ist insgesamt sehr harmonisch und ausgewogen. Dank der Säure und den mineralisch-salzigen Elementen ist dieser Wein nie plump oder klebrig – im Gegenteil. Das Geschmackserlebnis am Gaumen ist elegant - vielschichtig und hat ein grosses Potential sowie eine weitere Reife und Alterungsmöglichkeit. Langer und finessenreicher Abgang. Stand heute **18.5/20** mit Potential für bis **19.5/20**.

Dürfte wie immer der vielschichtigste und komplexeste Wein der Serie sein, auch wenn dies heute so nicht erkennbar ist.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 62.- bei Paul Ullrich.

### Welschriesling TBA Nr. 7 Zwischen den Seen 2004

100% Welschriesling, 10,5% Vol. Alkohol, 241,6 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,8 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde während 22 Monaten im neuen 1000 Liter Fass ausgebaut.

Klare, im Licht glänzende, orangegoldene Farbe. Im Bouquet eine reife Zitrusfrucht und Marillen, sehr frisch, mit wilden Kräutern schön ergänzt. Das ganze Geruchserlebnis bleibt aber immer noch recht kompakt. Eine feine Tabakwürze, Honig und etwas Blütenpollen runden die Olfaktorischen Eindrücke ab. Die Wahrnehmung im Bouquet wechselt zwischen Frische (Zitrus) und Honig/Blütenpollen hin und her.

Am Gaumen eine feine Botrytis (Heidelbeeren). Salzige Elemente sorgen für eine gute Frische. Dieser Wein wirkt nie klebrig oder pappig, das prickelt noch lange, lange elegant im Abgang. Marillenkompott, saftig, wie wenn ich an einer gekochten Aprikose aus Mutters

Kompott das Fruchtfleisch aussaugen würde, bis die Fruchthaut im Gaumen zurückbleibt. Weisser Pfeffer und etwas Tee kleiden den Gaumen wunderschön aus. Die Pektine der Fruchthaut sorgen für eine feine Tanninstruktur. Langer, langer Abgang. **19/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 69.50 bei Paul Ullrich.



### Traminer TBA Nr. 8 Nouvelle Vague 2004

100% Traminer, 9,5% Vol. Alkohol, 238,9 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,8 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 23 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Klares, intensives, im Licht glänzendes Goldgelb. Im Bouquet zwar sehr duftig, aber insgesamt immer noch verhalten. Die Düfte nach Rosenblüten und Rosenöl, ergänzt mit etwas Rauch vom neuen Holz, sind aber schon einmal sehr vielversprechend. Ergänzt werden diese Sinneseindrücke durch Zitrusfrucht und Agrumen. Das ist schön frisch, weist noch etwas Kräuterwürze auf.

Am Gaumen klar durch das neue Holz gezeichnet. Banane, Vanille und Eichenholzsüsse. Das ist noch zu jung respektive der Gaumen ist verschlossen. Dieser Wein befindet sich zurzeit definitiv nicht im richtigen Trinkstadium, da die Frucht am Gaumen durch den Holzeinsatz beim Ausbau verdeckt bleibt. Die Struktur an sich ist gut, aber sie hat sich noch nicht harmonisiert und ich habe auch etwas die Befürchtung, dass dieser Wein nie so verspielt wie die TBA NR. 3 werden wird. Trotzdem ist dieser Traminer Nr. 8 als Gesamtprodukt betrachtet schön und die Zitrusfrucht, die mineralische Salzigkeit sowie die Säure sorgen dafür, dass ein Potential vorhanden ist. Momentan **17.5/20**. Die zukünftige Entwicklung bleibt dennoch schwierig zu beurteilen.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 69.50 bei Paul Ullrich.



### Chardonnay TBA Nr. 9 Nouvelle Vague 2004

100% Chardonnay, 8,5 % Vol. Alkohol, 279,6 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8,8 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 22 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, intensives Goldgelb. Im Bouquet zu Beginn im Auftakt fast ein reduktiver „Stinker“, das neue Holz ist durch Rauch und etwas Röstnoten noch recht dominant vertreten. Braucht viel Luft. Dann kommen Blütenpollen, ein feiner Honiganklang und etwas Wachs sowie kandierte Zitrusfrucht, ergänzt durch feine, florale Elemente und etwas angetrocknete Birnenfrucht. Das ist noch zu verhalten und nicht auf dem optimalen Genusshöhepunkt. Abwarten! Am Gaumen sehr konzentriert, rosinierte Traubenbeeren und Heidelbeersüsse (Botrytis). Dann setzt die Säure ein und macht diesen Wein trotz der hohen Konzentration lebendig und frisch. Getrocknete Birnen und etwas Rauch vervollständigen den langen Abgang. Bringt aktuell am Gaumen mehr Genuss als im Bouquet. Fast nicht endend wollend und auch bei diesem Wein tanzt die salzige Mineralität im langen Abgang! **18.5/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 82.- bei Paul Ullrich.



### Scheurebe TBA Nr. 10 Zwischen den Seen 2004

100% Scheurebe, 8,5 % Vol. Alkohol, 287,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 10,5 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 22 Monate im Stahltank ausgebaut.

Intensive, im Licht glänzende, orangegoldene Farbe. Sehr viskös, eine feine Lichtbrechung (Schlierenbildung durch die hohe Zuckergradation) der Wein ist aber klar. Im Bouquet ist auch dieser Wein zu Beginn verhalten und braucht viel Luft. Grapefruit, saftendes Orangenfleisch (Orangenfilets), reife Mango, Heidelbeeren (Botrytiseinfluss) etwas Wachs, sehr viel Akazienhonig und ganz dezente, florale Elemente, fast Rieslinghaft. Das ist sehr üppig und dicht! Noch viel zu jung. Dieser Wein hatte noch keine Chance, den hohen Restzucker auch nur annähernd einzubinden und sich zu harmonisieren. Am Gaumen Heidelbeeren/Blueberries pur (Botrytis)! Orangenliqueur (Grand Marnier) und eine saftige Marillenfrucht. Dank der ebenso konzentrierten Säure ist das aber nicht klebrig - pappig, ich bin echt überrascht, nachdem ich die hohe Viskosität (Kirchenfenster und Schlierenbildung) im Glas gesehen habe.

Allerdings fehlt mir die Harmonie noch. Hier ist auch eine salzige Mineralität vorhanden. Abwarten und nicht vor fünf Jahren verkosten. Für das jetzt und heute **18.75/20** → Potential für (ich bin aufgrund meiner Erfahrung mit der TBA Nr. 10 100% sicher) **19.25/20** oder auch mehr. Wir werden ja sehen....

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 95.- bei Paul Ullrich.



## Fazit

Ich habe mich mit Gerhard über den Jahrgang 2004 im Allgemeinen unterhalten und ihn gefragt, wie es dazu kam, dass die Weine alle eine solch aussergewöhnlich markante, respektive stärkere Salzigkeit aufweisen, als in anderen Jahrgängen.. Er erklärte mir, dass der Sommer 2004 extrem trocken und heiss gewesen sei und dass es Ende August / Beginn September ordentlich geregnet habe. Die Botrytis bildete sich unmittelbar nach dem ersten Regenfall. Relativ rasch, Anfang September sei es dann aber wieder schön und trocken geworden. So ist alles eingetrocknet und der Regen konnte der natürlichen Konzentration des Traubengutes keinen Schaden zufügen. Ein schnelles Eintrocknen der Beeren im Herbst durch länger anhaltende Schönwetterperioden konzentriert zudem die Säure im Traubengut und zusammen mit der Trockenheit, welche die mineralischen Elemente in den Beeren konzentriert, kam es zu dieser jahrgangstypischen, mineralisch – salzigen Ausprägung bei den Weinen dieses Jahrgangs.

Insgesamt ein sehr guter Jahrgang und ich habe den Eindruck, dass alle Weine eine gleichmässige, schöne Reifung durchlaufen haben. Allerdings sind für mich zum aktuellen Zeitpunkt die Grande Cuvée (TBA 6) und die obersten TBA's (TBA 8, 9, 10) nicht wirklich auf der optimalen Genussreife und eine weitere Lagerung lohnt sich mit Sicherheit.

Autor: Urs Senn  
5. Dezember 2014

Lektorat: Andi Spichtig



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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 senden.

