

# Weingut Kracher Süssweinkollektion des Jahrganges 2012 und weitere Weine



Gerhard Kracher war vom 13. – 14. November 2014 bei seinem neuen Schweizer Importeur [Paul Ullrich](#) in Zürich und Basel zu Besuch und hat seine neue Süssweinkollektion (Jahrgang 2012) vorgestellt. Aber auch die seit kurzem erhältliche Kollektion „10 Jears later“, das heisst, die gesamte Kollektion aller Trockenbeerenauslesen des Jahrgangs 2004 konnte nebst einigen anderen Weinen verkostet (und natürlich auch zu einem guten Preis gekauft) werden.

Das Weingut Kracher hat nach dem grossen Erfolg des grandiosen Jahrganges 1995 (15 verschiedene Trockenbeerenauslesen wurden dem Weingut dank der überragenden Qualität und den grossen Erfolgen an verschiedensten nationalen und internationalen Weinprämierungen fast buchstäblich aus den Händen gerissen) beschlossen, bei 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 zu einem fairen Preis zu kaufen. Aktuell sind die kompletten Jahrgänge 2012, 2011, 2010, 2009, 2004, 1999 sowie einige einzelne TBA früherer Jahrgänge zwischen 2008 und 2005 [ab Weingut](#) erhältlich. Da der Schwerpunkt dieses Berichtes dem Jahrgang 2012 gilt, werden die verkosteten Weine des Jahrganges 2004 in einem [separaten Bericht](#) beschrieben.

Selbstverständlich wurden am 13. – 14. November 2014 auch noch weitere Weine des Weingutes präsentiert. In den letzten Monaten hat sich einiges in und um das Weingut Kracher verändert. So sind z.B. nebst den Süssweinspezialitäten seit einiger Zeit mehr und mehr trockene Weiss- und Rotweine im Angebot. Wir haben darüber bereits in unserem Bericht über die [Süssweinkollektion des Jahrgangs 2011](#) berichtet.



Die Wand der Süssweinkollektion in der neuen Vintothek des Weingutes

## Die Verkostung

### Die Süssweinkollektion 2012

Für diejenigen, welche die jährliche Süssweinkollektion des Weingutes Kracher noch nicht kennen, einige Informationen zur unterschiedlichen Ausbaumweise 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 Kon-

takt mit der Hefe, dies 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 Weine

### Rosenmuskateller TBA Nr. 1 Nouvelle Vague 2012

100% Rosenmuskateller, 10% Vol. Alkohol, 159,2 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 14 Monate im Barrique ausgebaut.

Helles Rubinrot, eine etwas intensivere Farbe als bei einem Roséwein. Im Bouquet ein feiner Duft nach Rosen und Rosenöl, Hibiskusblüte, orientalische Gewürze wie Kardamon und Muskatnuss, und etwas rosa Grapefruit. Sehr vielschichtig und dank der animierenden Frische (verschiedenste Zitrusfrüchte), nie plump oder pappig-mastig. Der Zitrusfruchtanteil wird deutlicher, je länger sich der Wein im Glas befindet.

Am Gaumen zu Beginn noch recht kompakt, Nougat mit etwas unterlegtem Rosenwasser, rote Früchte und Dörrfeigen, zusätzlich ergänzt durch eine fleischige und medizinale (jodige) Komponente. Kardamon & Muskatnuss auf der Gewürzseite. Die florale Komponente (Rosen in den verschiedensten Ausprägungen) verleihen diesem Wein nebst einem Zitrusfruchtanteil eine schöne Finesse und Frische, der Geniesser wird dazu animiert, den nächsten

Schluck zu nehmen. Eine elegante und noble Bitterkeit (pink Grapefruit) mit einem schönen, auf der Rosenblüte endenden, langen Abgang vervollständigen den Genuss. Die Tannine sind sehr weich und geschliffen, sie stören nicht, im Gegenteil, sorgen sie doch für mehr Struktur und Potential. **17.75/20.**

Nachtrag: Am leeren Glas wird der gut dosierte Holzeinsatz durch etwas Rauch und Röstnoten riechbar.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 48.- bei Paul Ullrich.



### Rosenmuskateller TBA Nr. 2 Zwischen den Seen 2012

100% Rosenmuskateller, 10% Vol. Alkohol, 172 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 14 Monate im Stahltank ausgebaut.

Rötliches Lachsrosa / sehr, sehr helles, wässriges Rubin. Im Bouquet zu Beginn verhalten, dieser Wein braucht Luft um sich im Glas entwickeln zu können. Rosenblüten nach relativ kurzer Zeit. Entwickelt sich nach einigen Minuten weiter, rosa Grapefruit und Zesten von Mandarinen, rote Früchte (rote, saftige Kirschen und etwas Ribisel), orientalische Gewürze wie Kardamon und etwas Muskatnuss zeigen sich langsam, das Ganze ist recht traubig und duftig, bringt aber auch eine etwas fleischige Komponente mit.

Am Gaumen opulenter als die TBA Nr1, zu Beginn buttrig und etwas Rauch aufweisend (kaum zu glauben, dass dieser Wein ausschliesslich im Stahltank ausgebaut wurde), immer die Rosenblüte im Vordergrund haltend. Schöne rote Frucht inkl. Kirsche & Hagenbutte. Spannend und saftig, hat vermutlich mehr Potential als die TBA Nr. 1 was die Frische und Eleganz betrifft obwohl der Holzeinsatz bei der TBA Nr. 1 super dosiert war.

Wir werden es ja so in 10 Jahren, wenn diese Kollektion in gereifter Form zur Verfügung steht, sehen. Auch etwas anhaltender im Abgang als die TBA Nr. 1 **18/20.**

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 48.- bei Paul Ullrich.



Wein aus Rosenmuskatellertrauben darf gemäss dem Österreichischen Weingesetz nicht als Wein verkauft werden. Rosenmuskateller ist nach dem Buchstaben des Gesetzes keine in Österreich zugelassene Rebsorte. Des-

halb fehlen auf den Flaschen der TBA Nr.1 und 2 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 und die Bezeichnung L2012A und L2012B als Hinweis auf den Jahrgang. Der Inhalt der Flaschen gilt laut der Deklaration auf den Etiketten als „teilweise gegorener Traubenmost aus Österreich“.

### Scheurebe TBA Nr. 3 Zwischen den Seen 2012

100% Scheurebe, 10,5 % Vol. Alkohol, 196,4 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8,1 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 22 Monate im Stahltank ausgebaut.

Helles, im Licht glänzendes Gelbgold. Im Bouquet eine einladende Duftigkeit, medizinale Elemente und florale Komponenten (weisse und rote Blüten), Zesten von Grapefruit aller möglichen Sorten und Varianten, das ist frisch und animiert mich, unverzüglich den ersten Schluck zu nehmen!

Am Gaumen eine mittlere Öligkeit, welche mit einer guten Frische, floralen und salzig-mineralischen Komponenten ausgestattet ist. Die Säure und die Zitrusfrucht sind elegant, tänzerisch und verspielt, haben aber auch etwas Marillen-Fruchtgelée sowie frischen und kandierter Ingwer. Der Jahrgang war für Süssweine nicht einfach, dafür sind sie filigraner, verspielter und finessenreicher ausgefallen als z.B. in sehr heissen Jahrgängen wie 2004 oder 2011. Die Zitrusfrucht hinterlässt eine feine Bitterkeit und die mineralischen Komponenten prickeln im Gaumen und auf der Zunge, sind salzig und lang anhaltend. Tolle Struktur und Länge, der Wein bleibt von A – Z lebhaft und wirkt zu keinem Zeitpunkt eindimensional, klebrig oder marmeladig-süss. Das macht Lust auf mehr!! **18.75/20** mit Potential für mehr nach weiterer Reifung im Weinkeller.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 48.- bei Paul Ullrich.



### Chardonnay TBA Nr. 4 Nouvelle Vague 2012

100% Chardonnay, 9,5% Vol. Alkohol, 206,1 Gramm natürlichen Restzucker/Liter, 7,1 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 16 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Schönes, im Licht glänzendes, Gelbgold mittlerer Intensität. Reine und klare, frische Birnenfrucht, buttrig, feine, dezente Röst- und Holznoten, etwas Zitrusfrucht (Bergamotte). Braucht dennoch viel Luft!

Am Gaumen recht opulent, aber nicht ölig. Mittlere Länge des Auftakts, nach Honignoten kommt Zitrusfrucht, die von mit Zimt (Holzeinsatz) gekochten Birnen abgelöst wird. Das bleibt immer elegant. Tropenfrüchte und Milchkaramele in der zweiten Hälfte des Gaumens. Eine feine Bitterkeit (Argumen) im Abgang zurücklassend. Lang anhaltend und komplex! Potential für eine schöne Entwicklung klar vorhanden. **18.25/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 49.- bei Paul Ullrich.



### Welschriesling TBA Nr. 5 Zwischen den Seen 2012

100% Welschriesling, 8% Vol. Alkohol, 207 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,8 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 18 Monate im Stahltank ausgebaut.

Helles, im Licht glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Die Viskosität ist bei diesem Wein um einiges höher als bei den vorhergehenden (langanhaltende „Kirchenfenster“ und eine leichte Schlierenbildung im Glas). Dieser Wein braucht viel Luft, damit sich das Bouquet im Glas entfalten kann. Exotische Frucht (Maracuja), kalte und ungekochte, reife Aprikose (frisch aufgeschnitten), aber auch eine vielschichtige Zitrusfrucht, frisch aufgeschnittene Quitten und aufgekochtes Marillenkompott. Der bisher verschlossenste Wein der Serie. Wilde Kräuter, zusammen mit einer verspielten Zitrusfrucht machen ihn sehr frisch und animieren mich, nun endlich den ersten Schluck zu nehmen.

Am Gaumen sehr viele Heidelbeeren (deutet auf eine starke Botrytis hin), die Finesse fehlt im Moment etwas, aber eine salzige Mineralität leistet Gegenwehr. Noch viel zu jung, braucht Zeit, um sich zu entwickeln, reife



Honigmelone, eine schöne Säure sowie eine feine Salzigkeit, zusammen mit einer guten Länge sorgen für eine grosse Klasse. **18.75/20** wird aber sicher in einigen Jahren **19.25/20** oder mehr erreichen.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 50.- bei Paul Ullrich.

### Grande Cuvée TBA Nr. 6 Nouvelle Vague 2012

60% Chardonnay, 40% Welschriesling, 9,5% Vol. Alkohol, 216,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,7 Gramm Säure/Liter. Der Chardonnay wurde in neuen Barriques und der Welschriesling in neuen 1000 Liter Eichenfässern während 22 Monaten ausgebaut.

Helles, im Licht glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet ist die Birnenfrucht im ersten Moment im Vordergrund. Eine schöne Frische (Zesten von Mandarine), ergänzt durch exotische Frucht (Maracuja) vom Welschrieslinganteil dieses Weines. Das ist genauso wie bei der TBA Nr. 5, alles noch sehr kompakt und er gibt noch nicht all seine Finesse und Details preis. Ich kenne die Grande Cuvée vieler Jahrgänge. Noch fast alle waren sie in ihrer Jugend verschlossen und gaben nicht viel her und erst nach einigen Jahren Geduld kamen nach und nach die Finessen dieses grossen Süssweines zur Geltung. Die Bezeichnung Grande Cuvée kommt daher nicht von ungefähr. Das Weingut Kracher hat es seit jeher verstanden, mit diesem Wein die besten Attribute eines jeweiligen Jahrgangs und des Weinbaugebietes Neusiedlersee in einem Wein zu vereinen.

Am Gaumen eine mittlere Opulenz, der Chardonnay ist auch hier im Vordergrund und daher ist der Auftakt recht buttrig. Die exotische Frucht (Maracuja) kommt erst im zweiten Ansatz zur Geltung. Es zeigt sich zudem eine elegante und verspielte Salzigkeit. Kühle Kräuter und eine Buttrigkeit, das ist elegant, aber noch sehr jung und das neue Holz ist auch noch recht aktiv und die Aromenkomponenten haben sich wie im Bouquet auch am Gaumen noch nicht ganz gefunden. Eine sehr finessenreiche Grande Cuvée. Eleganz pur (dank dem Jahrgang). **19/20** mit Potential für mehr.

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



### Welschriesling TBA Nr. 7 Zwischen den Seen 2012

100% Welschriesling. 8,5% Vol. Alkohol, 232,3 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,2 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 18 Monate im Stahltank ausgebaut.

Sehr helles, im Licht glänzendes, Gelbgold. Um das Bouquet auch nur wenig (bis zu dem, was im heutigen Stadium überhaupt schon möglich ist) entfalten zu können, baucht dieser Wein Luft. Wilde, frische Kräuter, etwas Honig, Marillenkonfitüre. Feine Zitrusfrucht, Bergamotte, exotische Fruchtanteile (Maracuja) und eine sehr salzige Mineralität runden die ersten Eindrücke im Bouquet ab. Im heutigen Stadium noch verhalten, dieser Wein gibt noch nicht alle seine Finessen bis ins letzte Detail preis. Selbst nachdem sich der Wein eine Weile im Glas entfalten konnte, bin ich mir sicher, dass sich sein volles Potential erst in einigen Jahren zeigen wird.

Am Gaumen ein salziger Auftakt. Der Wein ist saftig und hat eine gute Säurestruktur, sehr kräutrig - floral, die Frucht ist, im Gaumen aber ebenso wie im Bouquet, noch recht verhalten. Die mineralisch-salzigen Komponenten regen den Speichelfluss im Gaumen an. Trotzdem bleibt dieser Wein in jedem Stadium vielschichtig, mit einem langen, sehr langen, finessenreich bleibenden Abgang. **18.75/20** mit Potential für mehr.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 55.- bei Paul Ullrich.



©Neusiedlersee

### Chardonnay TBA Nr. 8 Nouvelle Vague 2012

100% Chardonnay, 8% Vol. Alkohol, 227,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,5 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 16 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Helles, im Licht glänzendes Gelbgold. Im Bouquet für einen Barriqueausbau extrem frisch und feingliedrig, bringt im Auftakt zuerst reife Bananenfrucht. Dieser Aromaeindruck verschwindet aber sehr rasch wieder und ist vermutlich auf den noch nicht allzu lange zurückliegenden Reifungsprozess zurückzuführen. Als primäre Fruchtkomponente besitzt dieser Wein eine reife, frische Birnenfrucht, ergänzt durch reifen Apfel, wilde Kräuter und etwas Kardamon.

Am Gaumen opulent, Bratapfel (Apfel im Schlafrock kommt mir da in den Sinn), Heidelbeeren (Botrytis) und eine reife Birnenfrucht. Der Wein ist saftig, hat eine schöne Länge und die salzige Mineralität kommt noch kurz im Abgang zur Geltung, ergänzt mit etwas Zitrusfrucht. Die Länge dieses Weines ist zwar gut, aber die Finesse der vorhergehenden TBA Nr. 7 fehlt ihm.

Zudem ist bei diesem Wein der Holzeinsatz am stärksten wahrnehmbar, verglichen mit den anderen Nouvelle Vague TBA des Jahrgangs 2012. **17.75/20**, mögliches Potential für eine weitere Entwicklung ist durchaus vorhanden, dieses wird aber erst in einigen Jahren erkennbar.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 56.- bei Paul Ullrich.



### Muskat- Ottonel TBA Nr. 9 Zwischen den Seen 2012

100% Muskat – Ottonel, 8% Vol. Alkohol, 279,8 Gramm natürlichen Restzucker/Liter, 7,1 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde 16 Monate im Stahltank ausgebaut.

Helles, im Licht glänzendes, Gelbgold. Wow, was für eine opulente Duftigkeit im Bouquet! Floral und zugleich vielschichtig – fruchtig. Exotische Früchte aller Arten (so dicht ineinander verwoben, das ich sie gar nicht einzeln aufzuzählen vermag), Grapefruit und eine etwas medizinale, fast fleischige Komponente. Rosenholz und Muskatnuss, aber auch hochreifer Pfirsich und reife Muskattrauben runden die olfaktorischen Eindrücke ab. Dieser Wein besitzt trotz seiner hohen Gradation an natürlichem Restzucker eine tolle Frische! Das ist ein komplexes Bouquet und ich will immer und immer wieder daran riechen!

Am Gaumen genauso ein opulenter Auftakt wie schon zuvor im Bouquet. Zuerst ein fruchtsüßer Auftakt mit Pfirsich, dann floral – verspielt mit Rosenöl, sehr duftig-intensiv, lange anhaltend und mit einer finessenreichen Salzigkeit in den Abgang übergehend. Bergamotte, gelbe Blüten, etwas Muskatnuss und frisch gemahlener Pfeffer runden den Aromabogen ab. Ein sehr lang anhaltendes und hoch komplexes Genussvergnügen! **19.75/20**. Ein must have!

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 59.- bei Paul Ullrich.



### Scheurebe TBA Nr. 10 Zwischen den Seen 2012

100% Scheurebe, 7,5% Vol. Alkohol, 265 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 9,3 Gramm Säure/Liter, Dieser Wein wurde 16 Monate im Stahltank ausgebaut.

Helles, im Licht glänzendes, Gelbgold. Im Bouquet Zesten von Mandarine, Zitronengrass, florale Komponenten, salzig-medizinale Elemente und etwas Aprikosenfruchtkompott. Das ist der Wein mit der zweithöchsten Gradation der 2012er TBA Serie. Zudem ist die Duftigkeit der Scheurebe, je höher die Gradation ist, kurz nach der Abfüllung eher verhalten. Dementsprechend ist es auch schwierig, heute in diesem jugendlichen Stadium die volle Bandbreite aller Aromakomponenten zu erfassen und zu beschreiben.

Am Gaumen ein fleischiger Auftakt, saftige Aprikose und Pfirsich, eine feine Salzigkeit. Dicht ineinander verwobene Aromakomponenten. Das ist trotz der hohen Zuckergradation saftig und animierend. Heidelbeersaft (Botrytiseinfluss) und Fruchtpüree. Das Geschmackserlebnis am Gaumen ist sehr langanhaltend. Dieser Wein hat seine innere Harmonie jedoch noch nicht gefunden und braucht unbedingt noch Reife und Entwicklungszeit im Keller, um sich in einigen Jahren umso schöner zeigen zu können. **19+/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 63.- bei Paul Ullrich.



Der Jahrgang 2012 ist ein Jahrgang der Extreme. Was die restsüßen Weine aus der DAC Neusiedlersee betrifft, so war es wohl einer der schwierigeren Jahrgänge für Süssweine, welcher die Produzenten rund um den See vor grosse Herausforderungen stellte, überhaupt einen Süsswein mit einer höheren Gradation als die einer Beerenauslese abzufüllen. Das Resultat derjenigen Winzer, welche die richtigen Massnahmen zum richtigen Zeitpunkt eingeleitet haben, überzeugt dafür umso mehr. Ein genialer, so filigran wie fast noch nie, aber finessenreicher Süssweinjahrgang!!!



## Die anderen, verkosteten Weine

### Pinot Gris Reserve 2013

100% Pinot Gris, 13% Vol. Alkohol, 1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 7 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.

Sehr helles, im Licht glänzendes, blasses Gelb. Dieser Wein hat sich seit seiner Abfüllung und meiner letzten Verkostung auf dem Weingut vor rund 5 Monaten deutlich weiterentwickelt, hat an Finesse und Struktur gewonnen. Im Bouquet eine schöne Frische, raffinierte Zitrusfrucht und eine elegante Kräuterwürze, ergänzt durch gelbe Früchte (Honigmelonen) und etwas Honig und Rauch.

Am Gaumen schön kernig / würzig, intensiv und lang anhaltend. Die Frucht ist zu Beginn eher zurückhaltend, entwickelt sich aber im Glas relativ bald. Etwas Zitrusfrucht und wilde Kräuter, zeigt eine schöne Sortentypizität (nasse Wolle) und gelbe Blüten. Dieser Wein ist dank seiner Säurestruktur, Mineralität und der Länge im Abgang ein idealer Speisebegleiter, welcher sehr vielseitig eingesetzt werden kann. **17.5/20.**

Kann auch gut noch etwas gelagert werden, macht aber auch heute getrunken schon enorm viel Spass.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 19.- bei Paul Ullrich.



## Zweigelt 2011

100% Zweigelt, 13,5% Vol. Alkohol, 1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,4 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und dann 24 Monate im Barrique ausgebaut.

Intensives Rubinrot. Im Bouquet viel dunkle Beerenfrucht, schön ergänzt durch feine, florale Noten. Am Gaumen saftige Kornelkirschen, stoffig und feine, geschliffene Tannine. Dieser Wein ist recht lang, durch die Tannine leicht abtrocknend. Eine feine Kräuterwürze ergänzt durch Kirschen und Zwetschgen im Abgang. Ein schöner Allround- Zweigelt, der zu verschiedensten Gelegenheiten genossen werden kann. **16.5/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 15.80 bei Paul Ullrich.



## Blend 1 Rot 2011

50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Zweigelt, 14% Vol. Alkohol, 2,1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 4,7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 24 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Dunkles Rubinrot. Ein feiner, floraler Auftakt, welcher durch den Merlot- Anteil zu Stande kommt, schwarze Früchte, Rauch, die Paprikawürze des Cabernet Anteils kommt mehr und mehr in den Vordergrund, je länger sich der Wein im Glas befindet.

Am Gaumen der Wow Effekt, das ist stoffig, animierend und hat eine sehr schöne Textur. Der Zweigelt verleiht diesem Wein einen schönen Schmelz und animiert dazu, den nächsten Schluck zu nehmen. Anders als bei jungen Bordeauxweinen ist dieser Wein schon heute sehr zugänglich und macht viel Spass. Feine, geschliffene Tannine runden die sehr schöne Struktur ab. Ein sehr schöner Rotweinvertreter des Burgenlandes, welcher in einer Blindprobe sehr gut abschneiden dürfte. **17.75/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 38.- bei Paul Ullrich.



## Spätlese 2012

50% Pinot Gris, 45% Welschriesling 5 % Muskat Ottonel 12% Vol. Alkohol, 48.6 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 6 Monate im Stahltank ausgebaut.

Sehr helles, im Licht glänzendes, blasses Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet eine feine Fruchtstruktur mit Anklängen von gelben Steinobstfrüchten, etwas Rosenduft und ein Hauch von Muskatnuss, würzig, leicht salzige, medizinale Elemente ergänzt durch feine Honignoten. Braucht Luft, um sich zu entfalten. Nach einigen Minuten zeigt sich der Pinot Gris Anteil deutlich im Vordergrund: nasse Wolle. Die zu Beginn dominierende Duftigkeit ist in den Hintergrund getreten. Dafür sind nun auch etwas exotische Früchte wie Ananas und sehr dezent, Maracuja (Welschriesling Anteil) vorhanden.

Am Gaumen eine recht lebhaft Säure, recht kompakt, mit einer feinen, saftigen Stoffigkeit, welche den Gaumen auskleidet. Eine vielschichtige Zitrusfrucht ([Agrumen](#)) mit einer leichten, eleganten Bitterkeit im recht langen Abgang. Gute Ausgewogenheit zwischen Säure, Mineralität (ganz feine Salzigkeit) und der natürlichen Restsüsse.

Ein Wein für alle möglichen Einsatzzwecke, auch für Weinfreunde, welche mit restsüssen Weinen ansonsten nicht so viel anzufangen wissen. Kann gut mit Speisen kombiniert werden, macht aber auch viel Spass, solo getrunken zu werden. **16.75/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 10.80 bei Paul Ullrich.



## Beerenauslese Cuvée 2011

60% Welschriesling, 40% Chardonnay, 11% Vol. Alkohol, 110,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde zu 80% im Stahltank und zu 20% im grossen Holzfass ausgebaut. Der Ausbau und die Reifung dauerte 16 Monate.

Klares, im Licht glänzendes, helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen. Im Bouquet zu Beginn noch recht verhalten. Die Beerenauslese Cuvée braucht immer einige Jahre (2-4) bis das volle Potential *degustativ* erstmals überhaupt so richtig wahrnehmbar wird. Je länger die Beerenauslese reifen kann, umso grösser wird ihre Vielschichtigkeit und Komplexität ([wir haben darüber geschrieben](#)). Nach diesem zu Beginn verhaltenen Auftakt und nachdem sich der Wein einige Minuten im Glas entwickeln konnte, zeigt sich nun eine reife und saftige Birnenfrucht, ergänzt durch eine exotische Frucht (Maracuja). Abgerundet wird das Ganze durch feine, salzig - mineralische Einflüsse.

Am Gaumen eine schöne Dichte und Saftigkeit, die salzige Mineralität ist sehr deutlich.

Diese wird durch eine schöne Frucht (Birne und Maracuja) wunderbar ergänzt. Dieser Wein ist aber noch nicht einmal ansatzweise am Beginn der ersten Genussreife (unter Genussreife verstehe ich, wenn ein Wein sein Potential bis in alle möglichen Details zeigen kann, es versteht sich von selbst, dass dies eine subjektive Wahrnehmung darstellt und von jedermann/frau anders beurteilt wird). Der Abgang ist lang und intensiv, aber auch hier tritt eine Rauchigkeit auf, welche auf den heissen Jahrgang 2011 (die Beerenauslese 2012 ist in der Schweiz noch nicht auf dem Markt) zurückzuführen ist. Eine BA Cuvée mit der gewohnt hohen Qualität des Hauses Kracher. Wird sich mit Geduld und Reife schön entwickeln. **17.5/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 22.- bei Paul Ullrich.



## Eiswein Cuvée 2012

Das Weingut gibt auf seiner Webseite keine Angaben zur Zusammensetzung der Traubensorten an. Ich habe Gerhard bei seinem Besuch danach gefragt. Er gab mir folgende Traubensortenaufteilung an: 60% Grüner Veltliner, 40% Welschriesling und ein ganz verschwindend geringer Anteil (nicht auf dem technischen Weinanalyseblatt für die Österreichische Prüfnummer festgehalten), Scheurebe. 10,5% Vol. Alkohol, 177,1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,9 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 16 Monate im Stahltank ausgebaut.

Mittleres, klares, im Licht glänzendes, Gelbgold. Im Bouquet eine vielschichtige Frucht. Es kommt mir vor, als ob ich nacheinander an verschiedenen Fruchtgelees riechen würde. Etwas Rosenduft, Maracuja, reife Birnen und Pfirsich, trotzdem nie plump oder pappig. Dies wird mit einer schönen Frische und einer feinen, salzigen Mineralität wunderschön ergänzt. Dazu ganz dezente, medizinisch-jodige Anklänge, ergänzt durch etwas Wildkräuter.

Das Spektrum der olfaktorischen Wahrnehmungen ändert sich mehr und mehr, je länger sich der Wein im Glas befindet. Die exotischen Früchte werden vielschichtiger, von Maracuja über Litschi, hin zu pink Grapefruit. Diese vielfältige Fruchtstruktur ist laut Gerhard unter anderem auch dem kleinen Anteil Scheurebe zu verdanken.

Am Gaumen eine mittlere Viskosität, weder ölig noch dünn, eine gut ausbalancierte Struktur und Dichte aufweisend. Die Säure wirkt der natürlichen Restsüsse entgegen, wobei diese dennoch leicht die Oberhand behält. Eine schöne, salzige Mineralität, sehr viel Frucht: Mango, Maracuja und Birne. Recht opulent aber nicht pappig oder klebrig. Die Säure und die mineralischen Elemente verhindern dies gut. Ein langer, sehr langanhaltender, fein-mineralischer Abgang. **17.75/20**.

In der Schweiz kostet dieser [Wein](#) 39.- bei Paul Ullrich.





## TBA non vintage

Aus der 3,75 dl. Flasche (es gibt noch eine Ausgabe im handlichen Format von 1,87dl.). Gemäss Gerhard ist dies eine Cuvée aus Weinen von drei verschiedenen Jahrgängen: 2009, 2010 und 2011. Die non Vintage Zusammensetzung ändert sich von Jahr zu Jahr, je nachdem wie es die Jahrgangscharakteristik der verwendeten Traubensorten erlaubt. Das Ziel dieses Weins ist es, eine TBA mit einer stets gleich hoch bleibenden Qualität für Einsteiger ins Thema Süssweine zu einem sehr guten Preis/Leistungsverhältnis anzubieten.

55% Welschriesling, 40% Chardonnay und 5% Traminer. 11,5% Vol. Alkohol, 194,4 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,2 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein ist ein Blend aus den genannten Traubensorten aus verschiedenen Jahrgängen (2009/10/11) und wurde in Barriques und in grossen Holzfässern ausgebaut.

Intensives, klares, im Licht glänzendes, Gelbgold. Dezentere Rauch- und Birnenfrucht sind meine ersten Sinneswahrnehmungen. Etwas von einer Scheibe frisch abgeschnittenem, [halbweissen Brot](#), feine Botrytiswürze, Marillenmarmelade und etwas Honig, ergänzt durch Blütenpollen. Es lohnt sich, diesen Wein etwas länger atmen zu lassen. Entwickelt unter Lufteinfluss den Anteil der Birnenfrucht immer stärker.

Am Gaumen im ersten Moment opulent, Heidelbeeren (Botrytis). Nebst der recht kräftigen Säure ist die natürliche Restsüsse aber nicht so dominant, wie ich es beim ersten Kontakt mit dem Gaumen vermutet hätte. Trinkt sich wunderschön, ist aber noch sehr jung und es wird sich sicher lohnen, diesen Wein noch etwas zu lagern. Er kann aber auch sehr gut schon im heutigen Stadium genossen werden. Feine, leicht salzige Mineralität (leicht salzige Rückstände nach dem Abgang auf der Zunge hinterlassend). Gute Tanninstruktur, welche diesem Wein ein zusätzlich stützendes Gerüst gibt. Schöne, mittlere Länge und Ausgewogenheit, ein guter Einstiegswein ins Thema Prädikatsweine. **17.5/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein 26.30 in der [halben Flasche](#) und 15.50 im [18.72cl Format](#) bei Paul Ullrich.



Autor: Urs Senn  
15. November 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.