



Kutschers Kostnotizen

12
20

Ein gesundes neues Jahr!

Ein ungewöhnliches, anstrengendes Jahr geht zu Ende. Viele gewohnte Verkostungstermine mussten abgesagt werden, manche Weinpräsentation wurde online organisiert. Doch auch kleine - erlaubte - Runden konnten ausgewählte Weine genießen.

Auf ein gutes und vor allem gesundes neues Jahr!

Ihr Walter Kutscher

Inhalt

- 2 Auf der Bühne
- 2 Wein und Gesund
- 7 Blind Taste im Distance Learning: Sauvignon Blanc
- 9 Verkostung im Corona-Kleinteam
- 14 Weihnachtliche Weinpaare
- 19 Vor Ort
- 19 Weinbau Fink & Kotzian, Eggenburg-Gauderndorf
- 22 Weingut Grabner-Schierer, Sooß
- 24 Aus dem Tagebuch
- 24 Steininger, Schloss Gobelsburg
- 25 Loimer, Bründlmayer, Tom Dockner, 10er Vock
- 26 10er Vock, Neustifter, Salzl, Mariell
- 27 Gernot und Heike Heinrich, Paschek, Frühwirth, Hannes Sabathi

Vor Ort

Weinbau Fink & Kotzian, Eggenburg-Gauderndorf

www.weinfink.at

Christian Fink hat vor Kurzem die restlichen 2019er in den Verkauf gebracht, und wie gewohnt sind einige großartige Kreszenzen dabei.

- Neu im Programm ist der Rote Traminer, der quasi ein „Premierenwerk“ darstellt.
- Verdient wurde die O. T. Reserve 2017 beim Wettbewerb Sélections Mondiales des Vins Canada 2020 mit „Grand Or“ ausgezeichnet. Wahrscheinlich kann die O. T. Reserve 2019 mit ihrem harmonisch strukturierten Holzeinsatz noch größere Ressourcen aufweisen.
- „Lustig“ bis spannend zeigen sich die beiden Pet Nats. Der Pet Nat Blanc ist vielleicht von der Restsüße ein bisschen „gewöhnungsbedürftig“. Wenn jemand so etwas sucht, ist das natürlich kein Hindernis. Der Pet Nat Gris zeichnet sich durch großartigen Kohlensäuredruck aus. Die angefangene Flasche war sogar noch nach Tagen frisch und lebendig, was bei einem Pet Nat durchaus üblich sein kann. So „klassisch Natural“ sind beide Produkte allerdings nicht.

In jedem Fall lohnt es sich, die aktuellen Serien vom Weinbau Fink & Kotzian zu degustieren.

GIMME SOME OFF THAT HEAVY MOJO

89+

Chardonnay - Weißburgunder - Grüner Veltliner - Sauvignon Blanc
13,5 Alk/Schraubverschluss

Helleres Strohgelb; in der Nase „stahlige“ Würze mit zartem Kräutereinsatz, dezente, neutrale Kernobstfrucht im Hintergrund; am Gaumen kann die elegante Säurepikanz den Alkohol gut kaschieren bzw. ausbalancieren, bestens strukturiert, von trockener Art und nussig-würziger Intensität gekennzeichnet, dazwischen lugt schüchtern etwas neutrale Frucht hindurch, wohliger Nachhall im abermals nussig-würzigen Bereich.

GRÜNER VELTLINER 2019 RIED KÖNIGSBERG ROGGENDORF

89-90

13,5 Alk/Schraubverschluss

Weininfo: Urgesteinsböden der Böhmisches Masse, Ausbau im Stahltank
Noch jugendliches Farbbild in hellerem Strohgelb; würzig, nussig und fruchtig präsentiert sich die Sortentypizität im Bukett, ein Hauch von Kräutern ergänzt das Ensemble; am Gaumen trockener Einstieg, lässt von Beginn an den Alkohol wenig bis kaum spüren, zeigt etwas mehr Würze als fruchtige Anteile, bringt sogar Mineralität mit, inszeniert mit trockener, doch kraftvoller Eleganz einen relativ langen Abgang, erst ganz zum Schluss kommt Wärme auf, die den Alkohol bestätigt, einiges an Ressourcen.

SAUVIGNON BLANC 2019 NIEDERÖSTERREICH

87

13,5 Alk/Schraubverschluss

Weininfo: Urgesteinsböden der Böhmisches Masse, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation und Zogelsdorfer Sande des Urmeeres Paratethys, Lagen Hintern Dorf/Gauderndorf und Hinter der Kirche/Straning, Ausbau im Stahltank
Gelber Glanz in noch jugendlichem Design; in der Nase zarte, etwas schüchterne Sortentypizität, Kräuter und Würze, ein Hauch Vegetabilität; am Gaumen zartherber Einstieg, abermals dezente, vegetabile Ansätze, Anklänge von Wermutkraut, spürbar auch ein dezentes Fruchtensemble mit etwas Stachelbeere, insgesamt eher zurückhaltend in der Sortenaromatik, strukturverleihende Gerbstoffnoten im Nachhall.

RIESLING 2019 BERG UND MEER**89-90**

13 Alk/halbtrocken/Schraubverschluss

Weininfo: Urgesteinsböden der Böhmisches Masse, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation und Zogelsdorfer Sande des Urmeeres Paratethys, Lage Hintern Dorf/Gauderndorf, Ausbau im Stahltank

Helles, noch jugendlich glänzendes Farbbild; im Geruch Zitrus, Kräuter und etwas Weingartenpfirsich, mit mineralischen Aspekten verwoben; am Gaumen saftig und süßsauer, vermittelt spannende Balance, die bis zum Nachhall anhält, kann mit der finessenreich ergänzten Restsüße eine Empfehlung für Ethnofood und asiatische Küche abgeben, mit weiteren Optionen.

ROTER TRAMINER 2019 NIEDERÖSTERREICH**90**

14 Alk/Schraubverschluss

Weininfo: Urgesteinsverwitterungsböden, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lage Hintern Dorf/Gauderndorf, Ausbau in gebrauchten 300-Liter-Fässern aus Weidlinger Eiche

Leuchtendes Goldgelb; in der Nase feines, florales Flair mit Wildrosenparfüm und weiteren Blütenelementen, ein Hauch von Nelken und sonstigen Gewürzen schwingt mit; am Gaumen trocken-herber Einstieg, lässt Extraktreichtum und feurige Fulminanz verspüren, bekennt sich in jeder Phase zum Alkohol, kraftvoller, langer, intensiver Nachhall.

O. T. 2019 NIEDERÖSTERREICH**90**

50 % Weißburgunder - 50 % Chardonnay

13,5 Alk/Schraubverschluss

Weininfo: Urgesteinsverwitterungsböden, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lagen Hintern Dorf/Gauderndorf und Hintern Berg/Röschitz, Ausbau im Stahltank

Elegantes, helleres Strohgelb; wohlrig-reife, gelbe Fruchtaromen entströmen dem Glas, zart würzig und etwas nussig präsentieren sich die orthonasalen Begleiterscheinungen; am Gaumen gut positioniert, wohlige Säurepikanz in reifem Umfeld, neutraler Kernobst-rhythmus zieht sich über den gesamten Verlauf, von belebender Säure stetig begleitet, nobler, primär spannender Abgang und Nachhall.

O. T. RESERVE 2019 NIEDERÖSTERREICH**92-?**

Chardonnay

13,5 Alk/Schraubverschluss/18 Euro

Weininfo: Urgesteinsverwitterungsböden, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lage Hintern Dorf/Gauderndorf, Ausbau 1/3 neue und 1/3 gebrauchte Fässer aus Weidlinger Eiche (300l und 228l) sowie 1/3 Stahltank

Elegantes, leuchtendes Farbbild, zarte Goldreflexe; schon in der Nase spürbar vom Holz geprägt, Kokosraspel und Inländerrum erinnern an „Rum-Kokos von Casali“, ergänzt von Vanille und röstig-würzigem Toasting, verwoben mit reifer, dunkelgelber und gedörfter Frucht; am Gaumen findet eine lückenlose Fortsetzung der orthonasalen Eindrücke statt, abermals röstig und toastig, Feigen, geröstete Nüsse, etwas Brotrinde und Pumpernickel, auch Fruchtebrot, Lebkuchen und Nusswaffeln - alles perfekt inszeniert in spannender und „geräuschvoller“ Art, lang, tief und inhaltsschwer, idealer Holzeinsatz, der sauber und unaufdringlich arbeitet (so macht Holz Spaß), erst in der jugendlichen Phase seines sicher noch langen Lebens.

O. T. RESERVE 2017**91+**

50 % Weißburgunder - 50 % Chardonnay
14 Alk/2,9 Rz/6,9 Sre/Schraubverschluss

Weininfo: Urgesteinsverwitterungsböden, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lagen Hintern Dorf/Gauderndorf und Königsberg/Roggendorf, Lese am 5. Oktober

Leuchtendes Gelb mit feinem Goldschimmer; in der Nase zart röstig und toastig, ein Hauch von Haselnusswaffeln („Manner Schnitten“-Assoziationen), mit Dörrobst (Feigen, Bananen und Ananas) und Bratapfel inszeniert; am Gaumen röstig-würzig, Holzeinsatz intensiviert sich crescendoartig, kraftvolle Struktur, ansteigender, angenehmer Druck, dabei auch mit „drahtig“-würzigen Elementen ausgestattet, mit angenehmer Restsäure, Frucht und Holz wird ein spannendes Finish gestaltet, wohlige Länge und Dichte.

PET NAT BLANC 2019 DES BULLES NATURELLES**88-?**

Gemischter Satz

12,5 Alk/trocken/Kronenkork

Info: Urgesteinsböden der Böhmisches Masse, marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande, Lage Hintern Dorf/Gauderndorf, Ausbau im Stahltank, in die Flasche gefüllt Anfang Oktober, seiner Entwicklung überlassen bis Juni 2020, dann degorgiert, keine weitere Intervention

Intensives Kohlensäureverhältnis über strohgelbem Glanz, im oberen Bereich klar, zarte Hefeschicht am Boden; in der Nase dezente Natural-Noten mit Birne und zarter Oxidation, Kräuterbeteiligung samt breit gefächerter Frucht; dieser vielschichtige Fruchtanteil wird durch spürbare Restsüße am Gaumen noch intensiviert, zeigt sich spannend, mit gezähmter Säure und fast cremiger Kohlensäure, je weiter nach hinten, desto weniger fällt der anfangs geruchlich präsente Oxidationston auf, elegant und harmonisch, mit angenehmer Struktur vollendet, vielseitiger Speisenbegleiter.

PET NAT GRIS 2019 DES BULLES NATURELLES**89-90**

12,5 Alk/trocken/Kronenkork

Info: Lage Hintern Dorf, ausgepflanzt 2016, „sozusagen der Jungfernjahrgang, deshalb geringe Menge, die selbst für den kleinsten Tank zu wenig gewesen wäre, deshalb versprudelt“

Leuchtendes Gold und Gelb, relativ feine Perlage (nicht so ausgeprägt wie beim Pet Nat Blanc); in der Nase angenehmer Würzecharakter, Anklänge an Maischestandzeit, Birnen, Kräuternoten und individuelle, nussige Atmosphäre, mit Luft bilden Nuss, Gras und Heu eine Dreier-Koalition, sympathisch konzipiert; am Gaumen nur dezente Restsüße, cremig im Mousseux, das Aromen-Triumvirat lässt sich auch geschmacklich nachvollziehen, gute Struktur, angenehme Länge, wohlige Wärme mit Würze, beachtliche Ausdruckstärke.

Punkteschema

80 bis 89 Punkte

gut bis sehr gut, charaktervoll

90 bis 94 Punkte

außergewöhnliche Qualität

95 bis 100 Punkte

internationale Klasse, Weltspitze

Alk - Alkohol in % vol.

Rz - Restzucker in g/l

Sre - Säure in g/l

TBA - Trockenbeerenauslese

1 °KMW entspricht ca. 5 °Oechsle

LEH - Lebensmittelhandel

Die Angaben von Analysewerten und Preisen sind ohne Gewähr!

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Mediendesign Hanten & Hauptfeld OG

1020 Wien

Redaktionsadresse:

Rokitanskygasse 34

1170 Wien

Telefon 0676/636 05 19

E-Mail: ch@mediendesign.co.at

Layout und Produktion:

Mediendesign, 1020 Wien

Coverfoto: Armin Faber