

Zum zweiten Mal hatte [Wein- und Gastronomieberater Harry H. Hochheimer](#) einen rein schwulen Gästekreis zum „Sister Day“ eingeladen, um einige Weine aus seinem (reichhaltig bestückten) Keller zu verkosten. Bei der Auswahl der Gewächse hatte er sich – einem Wunsch meinerseits entsprechend – auf Burgunder konzentriert. So probierten wir zu acht insgesamt zehn weiße und rote Weine aus Reben der Burgunder-Familie sowie zusätzlich drei Weine aus anderen Rebsorten, die aus Deutschland, Österreich und Frankreich kamen.

Wir begannen mit zwei weißen Burgundern aus Baden vom Weingut Dr. Heger: einem noch sehr jungen Grauburgunder und einem etwas gereiften Weißburgunder, beide aus derselben (Spitzen-)Lage.



**2012 Ihringer Winklerberg Grauburgunder trocken, Dr. Heger, Baden, Deutschland**

Nase: *Kernobst, floral, nussig, leicht gewürzig, Zitrus, Mineralik*

Mund: *Mineralik, kraftvoll, Schmelz, gelbe Früchte, feine Würze, nussig, noch extrem jung, elegant, sehr nachhaltig*

**2007 Ihringer Winklerberg Weißburgunder trocken, Dr. Heger, Baden, Deutschland**

Nase: *sehr burgundische Aromatik, buttrig, mineralisch, fein, Kernobst, Zitrus, Melone, Pistazien, Mandeln, Artischocken*

Mund: *straff, kompakt, Zitrus, Kernobst, floral, erdige Mineralik, nussig, getrocknete Pflanzen, Schmelz, zarte Würze, komplex, nachhaltig, noch lange nicht auf dem Höhepunkt*

Danach wandten wir uns zwei gereiften Chardonnays aus dem Chablis zu.



**2000 Vaucoupin Chablis Premier Cru, Molusson, Chablis, Frankreich**

*Nase: gelbe Früchte (Quitte, Mango), Mineralik, Karamell, Salz, Kräuter (Salbei), erdig, etwas Anis, floral*

*Mund: buttrig, tiefe erdige und salzige Mineralik, Gewürze (Piment, Zimt), Zitrus, Kernobst (reife Quitte), Kräuter, gewisse Kraft, viel Schmelz, sehr nachhaltig, wirkt noch jugendlich, aber schon seriös, sehr gut strukturiert, opulent, aber fokussiert*

**2001 Vaillon Chablis Premier Cru, Domaine du Vieux Château (D.-E. Defaix), Chablis, Frankreich**

---

*Nase: komplex, Feuerstein, rauchige Mineralik, reife Quitte, Melone, Tabak, grüne Oliven, Honig, Schmelz, Kräuter, Dosenchampignons*

*Mund: schon ein wenig fragil (Höhepunkt fast überschritten), intensive salzige Mineralik, Kernobst, getrocknete Pflanzen, Mandeln, kräuterige Würze, erdig, Pilze, zunehmend nussig und vegetabil (angemachter Weißkohl), Anis*

Als nächstes standen eigentlich drei Pinot Noirs aus dem Burgund auf dem Programm, doch wir verkosteten erst zwei und schoben dann Harrys erklärten Lieblingswein – einen reifen Bordeaux – ein, weil dieser besser zum Essen passen sollte. Insgesamt wurde an diesem Sonntag Nachmittag in Frankfurt wieder kräftig aufgetischt: pochiertes und geräucherter Lachs mit zweierlei Saucen, Pulposalat, Thai-Salat mit Garnelen, Kartoffel-Kürbis-Karotten-Suppe mit Kernöl, Bœuf à la mode sowie Käse-Schokoladen-Torte, Apfel-Walnuss-Kuchen, Tiramisu und Schokoladenpudding mit Eierlikör und Sahne.



**2006 Les Maconnets Savigny-les-Beaune Premier Cru,  
Simon Bize, Bourgogne, Frankreich**

Nase: *Kirsche, Veilchen, rote Beeren, Cassis, Kräuter, Vanille, Kokos, etwas fleischig*

Mund: *rote und schwarze Beeren, Gewürze (Pfeffer, Anis, Nelken), Kräuter, erdige Mineralik, geschliffen, nachhaltig, elegant, in bester Verfassung*

---

**2004 Pommard, Bouchard Père & Fils, Bourgogne, Frankreich**

Nase: *animalisch, pilzig, gewürzig, dunkle Beeren, grüne Pflaumen, Sauerkirsche, etwas vegetabil*

Mund: *dunkle Beeren (Cassis), getrocknete Kräuter, erdige Mineralik, Gewürze, ein wenig trocknendes Tannin, leicht raßiges Holz, deutlich zu jung, Tabak, Leder, strafft sich mit Luft, nachhaltig*



**1999 Château Poujeaux Moulis-en-Médoc, Jean Theil, Bordeaux, Frankreich**

*Nase: leicht entwickelt, zedrig, animalisch, fleischig, rote Beeren, etwas Cassis, Gewürze, Kräuter, Tabak, Oliventapenade, Brombeeren, komplex*

*Mund: dunkle Beeren, Mineralik, erdig, Gewürze, mürbes Tannin, Oliven, Leder, zedrig, Kräuter, sehr fein, samtige Textur, Pflaume, rohes Fleisch, grüner Pfeffer, jetzt voll da*

Den Bordeaux erwischten wir tatsächlich auf seinem Höhepunkt – er war unbestritten der beste Wein des Abends. Das merkten bzw. wussten wir bereits im Moment der Probe und bemühten uns daher, unsere Erwartungshaltung gegenüber den folgenden Weinen anzupassen. Nach dem dritten roten Burgunder folgte zunächst ein Süsswein.

### **2002 Gevrey-Chambertin, Bouchard Père & Fils, Bourgogne, Frankreich**

*Nase: Tabak, Dörripflaumen, Pfeffer, dunkle Beeren, Mineralik*

*Mund: Gewürze, Mineralik, Tabak, dunkle Beeren, Kräuter, etwas zedrig, Bitterschokolade, leicht trocknendes Tannin, noch eher jung*

---



**Muskat-Ottonel Trockenbeerenauslese, Martin Pasler, Burgenland, Österreich**

Nase: *getrocknete Aprikosen, kandiertes Steinobst, Kräuter, Pflaume, Maracuja, Blüten, komplex, Tabak, Kandis, Bergamotte*

Mund: *Kandis, Karamell, kandierte Ananas, eingemachte Pfirsiche, Apfelkompott, Blütenhonig, zarte Würze, Bergamotte, nachhaltig, Schmelz, grüner Tee, komplex, extrem fein, lang, zeitlos*

Die TBA von Martin Pasler war für mich der zweitbeste Wein des Abends: Die betörende, vielschichtige Earl-Grey-Aromatik mit den Bergamotte- und Karamellnoten nahm immer mehr zu, und der Wein schien immer fokussierter und geschliffener zu werden, während er gleichzeitig immer neue Facetten zeigte. Ein Meisterwerk!

Der letzte rote Burgunder in der Verkostung kam wieder aus Deutschland, war aber leider auch der schwächste, denn er hatte seinen Zenit bereits um einige Jahre überschritten. Schade!



**1992 Mimus Ihringer Winklerberg Spätburgunder trocken, Dr. Heger, Baden, Deutschland**

Nase: *animalisch, etwas oxidativ, Gewürze, überlagerte Nüsse, vegetabil, eingemachte Beeren*  
Mund: *Oliven, dunkle Beeren, schon ein wenig stumpf, trocknendes Tannin, vegetabil, nussig, ziemlich kurz im Abgang*

Gereift, aber noch keineswegs ausgezehrt präsentierte sich der nächste Rotwein: ein über 20 Jahre alter Châteauneuf-du-Pape.

**1990 Château La Nerthe, Châteauneuf-du-Pape, Frankreich**

Nase: *deutlich entwickelt, Gewürze, Olivenöl, animalisch, vegetabil (Sellerie, Fenchel, Paprika), dunkle Beeren, Pfeffer*  
Mund: *Schokolade, vegetabil (Oliven, Artischocken), rote und schwarze Beeren, Tabak, Karamell, feinkörniges Tannin, Moos, Lorbeer, etwas Teer, Mineralik, Pfeffer, Malz, ein wenig morbid, Laub, geschmorte Pilze*

---

Der Châteauneuf war definitiv ein Wein für Liebhaber; ungeübte Gaumen sind mit den herb-würzigen und welk-pflanzlichen Aromen tendenziell überfordert. Mit gefiel er sehr gut!

Um diesem speziellen Tropfen zum Abschluss noch etwas Frischeres entgegenzusetzen, öffneten wir noch zwei weitere Weine, einen weißen und einen roten.

**2012 Hochheimer Hölle Weißburgunder Spätlese trocken, Petri, Rheingau, Deutschland**

Nase: *floral, Zitrus, Kernobst, Aprikose, pflanzlich, zart kräuterwürzig*  
Mund: *Eisbonbon, gelbe Früchte, floral, pflanzlich, Kräuter, Schmelz, präsen Säure, leicht nussig, schlank, ein wenig Honig, Banane, Brioche, gute Struktur, aber etwas vordergündig*

**2006 Oxhoft (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch), Birgit Braunstein,**

## **Burgenland, Österreich**

Nase: *etwas verschlossen, Gewürze (Lorbeer), animalisch, Limette, Kräuter, kühl, Zedernholz, Veilchen*

Mund: *straff, säuerliche Beerenfrucht, Gewürze, Tabak, Kräuter, kraftvoll, erdig, geschliffen, dunkle Aromatik, nachhaltig*

Harry wollte an diesem Nachmittag Gast im eigenen Hause sein und überließ mir die Rolle des – wie er es nannte – „Zeremonienmeisters“ und dem versierten Hotellerie- und Gastronomieprofi Daniel die ausführende Rolle des Sommeliers. Alle Beteiligten hatten, [wie beim ersten Mal](#), viel Spaß am Probieren und durften außergewöhnliche Weine erleben, die größtenteils nur noch selten zu finden sind. Das letzte Wort nach fünf stimmungsvollen und genussreichen Stunden ließ Harry sich aber dann doch nicht nehmen: „Ich kann vieles, aber nix richtig, Das einzige, was ich sensationell gut kann, ist dummes Zeug erzählen.“ Und weil das natürlich eine grandiose Untertreibung ist, kann man ihm dabei stundenlang (und mit Gewinn) zuhören.