Was klingt wie der Titel einer Folge von „Star Trek“, ist in Wahrheit der Bericht über eine einzigartige Weinprobe in Wien. Winzer Erwin Tinhof aus Trausdorf im Burgenland hatte einen ausgewählten kleinen Kreis von Freunden und Wegbegleitern ins legendäre Restaurant Steirereck eingeladen, um – wie er schrieb – „eine Weinzeitreise der letzten 25 Jahre anzutreten“.

„An diesem Abend möchte ich zu Beginn in sechs Flights mit je drei Weinen aus den Rebsorten Neuburger und Weißburgunder die letzten 25 Weinjahre präsentieren“, hieß es in der Einladung weiter. „Anschließend wollen wir im Rahmen eines fünfgängigen Menüs ebenfalls mit Weinbegleitung aus dem Hause Tinhof die jüngeren Weine verkosten und damit den Abend genüsslich feiern.“ Ich hatte die große Ehre und Freude, dabei zu sein, und auch wenn die Runde „keine Journalistenpartie“ war, wie Erwin mehrfach betonte, bestand sie doch aus Multiplikatoren innerhalb der Branche; sie kamen aus den Bereichen Önologie und Beratung, Fassbinderei, Weinhandel, Weinschulung, Marketing und Publizistik und bildeten insofern nahezu die gesamte Wein-Wertschöpfungskette ab.

Schon der Aperitif setzte ein Ausrufezeichen: Welschriesling 1982, noch von Erwins Vater gekeltert. Der 33 Jahre alte Weißwein duftete nach Zitrusfrüchten mit pflanzlichen Noten und etwas Petrol und entwickelte an der Luft auch Aromen von Karamell und Nüssen sowie Anklänge an Minze. Im Geschmack zeigte er Zitronengras, Heu und Limetten, eine frische Säure und salzige Nuancen. Über weit mehr als eine halbe Stunde öffnete er sich immer weiter und hielt sich völlig stabil – ein beeindruckender Auftakt zu unserer „Weinzeitreise“.

Während der Verkostung wurden intensive Fachgespräche über Rebsorten, Jahrgänge, Terroirs und Flaschenverschlüsse geführt. Die Atmosphäre war konzentriert und gleichzeitig angeregt-kommunikativ – eine ebenso produktive wie angenehme Mischung, die in dieser Form ziemlich selten anzutreffen ist. Dank Erwins Zusammenstellung der Gäste gelang sie jedoch an diesem Abend vortrefflich. Beim Essen war die Stimmung dann unbeschwert gesellig und ganz auf den Genuss ausgerichtet, alle unterhielten sich lebhaft und lachten viel, während sie sich an den unbeschreiblich subtilen Kreationen der Küche erfreuten; nicht ohne Grund ist das Steirereck

Phoca PDF

Österreichs bestes Restaurant.

Ich gebe nachfolgend meine Verkostungsnotizen vollständig und in der Reihenfolge der Degustation wieder. Einzelne Weine hebe ich gemäß meiner persönlichen Präferenz mit dem Status Favorit oder Top-Favorit besonders hervor. Erwin hatte die Weine vor der Veranstaltung nicht probiert und die Flights rein intuitiv zusammengestellt, und wir stellten gemeinsam beglückt fest, dass seine Intuition ihn nicht getrogen hatte.

Wir verkosteten zunächst aus Riedel-Gläsern, wechselten jedoch nach dem zweiten Flight zu Gläsern von Zalto (was das Steirereck dankenswerter Weise spontan ermöglichte), die die Aromen und die Charakteristik jedes Weins noch deutlich differenzierter zum Ausdruck brachten.

Flight 1: Neuburger

Alle Weine dieses Flights waren mit Schraubkapsel verschlossen und waren im Stahltank ausgebaut worden (Fassbinder Franz Stockinger scherzte: „I hab g‘wusst, die Weine ham an Fehler!“).

Jahrgang 2010

- Nase: *frisch, Zitrus, Karambole, leicht vegetabil, zart nussig, mineralisch*
- Mund: *gelbe Früchte, Kräuter, nussig, leicht süßlicher Schmelz, Mineralik, gewisse Nachhaltigkeit, rund*

Jahrgang 2007

- Nase: *nussig, ganz leicht gereift, Kernobst, Zitrus, pflanzlich, rauchig*
- Mund: *viel Schmelz, Karamell, ganz leicht medizinal, feine Säure, Kernobst, Mineralik, Griff, nachhaltig*

Jahrgang 2006

- Nase: *Walnüsse, erdig, etwas Kräuter, Kernobst (v.a. Quitten), fein vegetabil*
- Mund: *saftig, Zitrus, Kernobst (v.a. Birnen), lebendige Säure, nussig, ein Hauch Karamell, nachhaltig*
- Status: Favorit

Flight 2: Weißburgunder

Jahrgang 2001

- Nase: *Haselnüsse, weißes Gemüse, gelbe Früchte, etwas kreidig*
- Mund: *schlank, Karamell, vegetabil, gelbe Früchte, erdig-mineralisch, zart nussig*
- Status: Favorit

Phoca PDF

Jahrgang 1998

- Nase: *vegetabil, nussig, gelbfruchtig, ein wenig Petrol*
- Mund: *leicht schärfend, nussig, erdig, gelbe Früchte, etwas salzig, zart kräuterige Würze*
- braucht Luft

Jahrgang 1996

- Nase: *nussig, leicht holzwürzig, vegetabil, gelbfruchtig, Blüten*
- Mund: *geradezu spritzig, kraftvoll, fein, sehr frische Säure, leicht karamelliger Schmelz, gelbe Früchte, pflanzliche und florale Anklänge, sehr animierend*
- Status: Favorit

Flight 3: Weißburgunder

Dieser Flight war in seiner Zusammensetzung der stärkste der gesamten Degustation; alle Anwesenden würdigten ihn als den „Over-Flight“.

Jahrgang 1990

- Nase: *nussig, vegetabil, leichte Kräuterwürze, Kernobst*
- Mund: *straff, frisch, Zitrus, Kernobst, lebendige Säure, nussig, zart würzig, fein, saftig, animierend*
- Status: Favorit

Jahrgang 1992

- Nase: *ein wenig Gummi, vegetabil, gelbe Früchte, nussig, erdig/steinig, etwas Kräuter*
- Mund: *eher kraftvoll, herb-nussig, Salzkaramell, recht lebendige Säure, vegetabil, gelbfruchtig, gewisser Schmelz*
- geht mit Luft auf, wird saftiger und bekommt mehr Zug

Jahrgang 1999

- Nase: *braune Butter, nussig, gelbfruchtig, teilweise getrocknete Blüten, ein wenig*

Phoca PDF

Karamell, fein
- Mund: *komplex, Ananas, Karamell, teilweise kandierte Nüsse, saftig, Finesse, feine Säure, Zug, elegant; später Anklänge an Lakritz*
- Status: absoluter Top-Favorit

Flight 4: Fuchsenriegl

„Riegl“ oder „Riegel“ ist im Burgenland – wie Erwin erläuterte – die Bezeichnung für einen kleinen Hügel. Dort, wo heute die Reben stehen, lebten früher viele Füchse; daher hat der Weinberg seinen Namen. Alle Weine dieses Flights wurden aus der Magnumflasche ausgeschenkt.

Jahrgang 1993

- 50% Neuburger, 50% Weißburgunder
- Nase: *etwas käsig, nussig, erdig, vegetabil, Holzwürze, Kürbis*
- Mund: *Kraft, Schmelz, nussig, Karamell, reifes Kernobst, etwas Kräuter, Aprikosen, lebendige Säure*

Jahrgang 2000

- 80% Neuburger, 20% Weißburgunder
- Nase: *Vanillekipferl, Zimt, Tabak, gelbe Früchte, floral, ein Hauch Zitronenzesten*
- Mund: *feine Holzwürze, Aprikosen, Karamell, Zimt, Schmelz, feine Säure, gewisse Kraft, Mineralik, Eleganz, eine Spur Blütenhonig*
- hat noch Zeit
- Status: Favorit

Jahrgang 2003

- 80% Neuburger, 20% Weißburgunder
- Nase: *vegetabil, gelbfruchtig, nussig, zart würzig, ein wenig weißes Nougat, Kandis*
- Mund: *geradlinig, leicht röstiges Holz, Kaffee, Karamell, teilweise eingemachte gelbe Früchte, fein vegetabil (v.a. Schwarzwurzeln), kraftvoll, rund, Schmelz, nachhaltig*
- entwickelt sich mit Luft positiv
- Status: Favorit

Flight 5: Fuchsenriegl

Jahrgang 2002

- 50% Neuburger, 50% Weißburgunder
- Nase: *etwas Joghurt, nussig, zart vegetabil, würzig, ein wenig Vanille*
- Mund: *straff, kühl, Kräuter, Artischocken, Zitrus, Kernobst, nussig, erdig, gute Säure, recht fester Bau*

Phoca PDF

Jahrgang 1997

- 50% Neuburger, 50% Weißburgunder
- Nase: *Mostbirnen, vegetabil, Malz, zart kräuterig*
- Mund: *Jod, Karamell, eingemachte gelbe Früchte, erdig, kernig, würzig, Zimt, Ingwer*

Jahrgang 1991

- 80% Neuburger, 20% Weißburgunder
- Nase: *getrocknete Aprikosen und Feigen, Karamell, zart gewürzig, nussig, Kräuter, Rauch*
- Mund: *schlank, fein, saftig, teilweise kandierte Zitrusfrüchte, Kräuter, nussig, zart röstig, feine Säure, Schmelz, sehr animierend; im Abgang Curry-Ananas*
- Status: Top-Favorit

Flight 6: Leithaberg Weiß

Um die regionale Herkunft vom Leithagebirge stärker hervorzuheben und als Marke zu profilieren, benannte Erwin die Weißwein-Cuvée Fuchsenriegl ab dem Jahrgang 2004 in Leithaberg um; den DAC-Status erhielt die Herkunftsbezeichnung ab dem Jahrgang 2009. Auch bei diesem Flight wurden alle Weine aus der Magnumflasche ausgeschenkt.

Jahrgang 2008

- 65% Neuburger, 35% Weißburgunder
- Nase: *fein, zarte Holzwürze, gelbe Früchte, floral, nussig leicht kräuterig*
- Mund: *kandierte Ananas, Kernobst, zart nussig, feine kräuterige Würze, recht lebendige Säure, Schmelz*

Jahrgang 2005

- 65% Neuburger, 35% Weißburgunder
- Nase: *Orangen, ein wenig Holzleim, Kräuter, nussig, etwas erdig, leicht vegetabil*
- Mund: *Ananas, Zitrus, recht präsente Säure, leicht nussig, pflanzlich-würzig, Frische*

Phoca PDF

Jahrgang 2004

- 65% Neuburger, 35% Weißburgunder
- Nase: *feine Holzwürze, recht straff, Kräuter, gelbe Früchte, nussig*
- Mund: *Schmelz, saftig, Kernobst, Ananas, auch Bananen, fein, nussig, erdig-mineralisch, feine Würze, animierend*
- burgundische Anmutung
- Status: Favorit

Intermezzo

In der Pause zwischen der Verkostung und dem Essen schenkte Erwin einen weiteren Weißburgunder aus: seinen Golden Erd 2012 aus der Magnumflasche, der weiter im Keller reift und erst in einiger Zeit auf den Markt kommen wird. Momentan ist der Wein auch in einer vollkommen verschlossenen Phase – *dicht, kühl, kräftig, mineralisch, würzig, rauchig* sind die sensorischen Eindrücke, die ich hier wiedergeben kann.

Bevor der erste Gang serviert wurde, trug das Serviceteam sage und schreibe 14 Kleinigkeiten auf, die uns als höchst kunstvoller Gruß aus der Küche auf das Menü einstimmten.

1. Gang: Neuburger

Schwarzauer Bergforelle mit Melone, Gurke und gebleichten Erbsensprossen

Jahrgang 2011

- Nase: *Zitrus, Birnen, pflanzlich, nussig, erdig*
- Mund: *geradlinig, mineralisch, zart würzig, saftig, Kernobst, Zitrus, Kräuter, lebendige Säure*

Jahrgang 2013

- Nase: *sehr frisch, blumig, Zitrus, Kernobst, nussig, pflanzlich*
- Mund: *saftig, frisch, Limetten, pflanzlich, zart nussig, Äpfel, Birnen, geradlinig, frische Säure*
- Status: Favorit

2. Gang: Weißburgunder

Geschmorter Junghahn mit Rollgerste, Rhabarber und Mönchsbart

Jahrgang 2014

- Nase: *hefig, Waldmeister, Birnen, Zitrus, Äpfel, pflanzlich*
- Mund: *geradlinig, schlank, frisch, Zitrus (v.a. Limetten), Kernobst, pflanzlich, frische Säure, animierend*

Phoca PDF

Jahrgang 2012

- Nase: *nussig, gelbe Früchte, pflanzlich, floral*
- Mund: *saftig, fein, nussig, zart würzig, Kernobst, pflanzlich, feine Säure, Schmelz, sehr harmonisch*
- Status: Favorit

3. Gang: Leithaberg DAC Weiß

Hummer mit Weizen, Hafer, Blattkohl und Meyer-Zitrone

Jahrgang 2012

- 65% Neuburger, 35% Weißburgunder
- Nase: *Kernobst, nussig, Kräuter, floral, fein*
- Mund: *geradlinig, saftig, gelbe Früchte, nussig, gewisse Kraft, Schmelz, Eleganz, feine pflanzliche Würze, Karamell, animierend*
- Status: Favorit

Jahrgang 2009

- 65% Neuburger, 35% Weißburgunder
- Nase: *nussig, Vanille, reife gelbe Früchte*
- Mund: *straff, geradlinig, Kernobst, pflanzlich, erdig, zart karamellig, nussig, leichte Holzwürze, Mineralik, relativ präsente Säure*

4. Gang: Blaufränkisch Gloriette Magnum

Schneebergland-Ente mit Pastinake, Erdnuss und Mandarine

Jahrgang 2011

Phoca PDF

- Nase: *dunkle Beeren, Kirschen, Gewürze, Kräuter, Tabak*
- Mund: *kühl, Gewürze, dunkle Beeren, Sauerkirschen, Schliff, erdig, Kräuter, feinkörniges Tannin, gewisse Kraft*

Jahrgang 2004

- Nase: *Pfeffer, Lorbeeren, Nelken, Kräuter, dunkle Beeren, Tabak*
- Mund: *saftig, fein, rote und schwarze Beeren, Kirschen, Kräuter, Gewürze, erdig-mineralisch, feines Tannin, feiner Säurebiss, kühler Saft*
- Status: Favorit

Jahrgang 2002

- Nase: *feine Gewürze, Pfeffer, teilweise getrocknete Kräuter, Laub, reife, teilweise angetrocknete gemischte Beeren, Tabak*
- Mund: *weich, reife Beeren, Süßkirschen, Tabak, Gewürze, Kräuter, getrocknete Blüten, Orangenzesten, Zimt, Salbei, Nelken, sehr fein, Schmelz, nachhaltig*
- Status: Top-Favorit

5. Gang: Trockenbeerenauslese

Mispeln, Veilchen und Frittaten

Jahrgang 2004

- 60% Weißburgunder, 40% Welschriesling
- Nase: *komplex, tief, kandierte Aprikosen, Pfirsiche, Kandis, Karamell, Orangenzesten, getrocknete Feigen, Zimt, Kräuter*
- Mund: *weich, sanft, konzentriert, Karamell, getrocknete und kandierte Orangen, kandierte Ananas, Tabak, Kandis, feine Säure, lang*
- zum Dessert von beiden Weinen der passendere
- Status: Favorit

Jahrgang 1995

- erster TBA-Jahrgang in der Familiengeschichte
- 30% Weißburgunder, 30% Neuburger, 30% Welschriesling, 10% Muskat-Ottonel
- Nase: *Kräuter, kandierte Hagebutten, Walderdbeeren, Kandis, Orangenzesten*
- Mund: *getrocknete und kandierte Aprikosen, feine Säure, Gewürze, Kräuter, Kandis, Karamell, Mais, komplex, animierend*
- wirkt noch blutjung
- Status: Top-Favorit

Phoca PDF

Das Bemerkenswerteste an dieser faszinierenden Probe war nach einhelliger Meinung, dass keiner der Weine ernst zu nehmende Altersnoten oder auch nur einen Anflug von Müdigkeit zeigte, was bei einem Spektrum von 25 Jahren ausgesprochen erstaunlich ist. Dieser Umstand beweist die herausragende Qualität der Weine von Tinhof ebenso wie das – grundsätzlich massiv unterschätzte – Reifepotenzial österreichischer Weißweine. Darüber hinaus präsentierte sich jeder der Weine als völlig eigenständig – Persönlichkeiten, die von der Natur (Jahrgang, Lage, Boden) alle jeweils individuelle Anlagen mitbekommen haben und diese im Laufe der Jahre in Ruhe entwickeln konnten. Erwin hatte auch genau die beiden Rebsorten Neuburger und Weißburgunder für die Verkostung ausgewählt, weil sie – so seine Aussage – das Terroir hervorheben, in dem sie wachsen, statt sich selbst (also ihre Sortenaromatik).

Alle Gäste zeigten sich am Ende des Abends restlos begeistert: vom edlen Rahmen und Ambiente, von der Stimmung am Tisch, vom Austausch in der kompetenten, sympathischen Runde, von den fantastischen kulinarischen Sinnesfreuden – und natürlich von den Weinen. Erwins Gemütslage bei der Verabschiedung darf man wohl getrost als beseelt bezeichnen.

Mein tiefer Dank gilt ihm als unserem großzügigen Gastgeber sowie dem gesamten Team vom Steirereck und allen anderen Teilnehmern der „Weinzeitreise“. Dieser Abend wird mir unvergesslich bleiben, denn dies war die eindrucksvollste Weindegustation, die ich bisher je miterlebt habe.

Phoca PDF