

# Weingut Kracher

## Beerenauslesen 1992 - 2001

### Eine (nicht ganz) alltägliche Vertikalverkostung



©Weinlaubenhof Kracher

\*\*\*

#### Wie es dazu kam...

Ich war gerade am Schreiben eines Berichtes über die Präsentation der 2009 Kracher TBA Jahrgangskollektion und des anschließenden Nachtessens (welches von verschiedenen gereiften Kracher TBA's begleitet wurde), als ich kurz in den Keller musste. Ich lagere fast alle meine Weine aus Gründen der Temperatur und Klimastabilität in einem eigenen, klimatisierten Keller, der sich nicht am selben Ort wie meine Mietwohnung befindet. Wie es der Zufall wollte, kamen mir zwei Flaschen Beerenauslese des Jahrgangs 1998 vom Weinlaubenhof Kracher in die Hände (einige wenige Flaschen habe ich trotzdem immer im Keller meiner Wohnung auf Lager). Da ich im Bericht der Jahrgangspäsentation 2009 beim Beerenauslese Cuvée von einem grossen Lagerpotential und Wellenbewegung beim Reifen schrieb, wollte ich wieder einmal wissen, in was für einem Stadium sich die Beerenauslese Cuvée 1998 zurzeit befindet.

Die 1998er Beerenauslese hat mich an diesem und den darauf folgenden Abenden immer mehr fasziniert (ich habe den verbliebenen Rest über die nächsten zwei Wochen verteilt, ausgetrunken). Der Wein hat sich jedesmal

mit neuen Nuancen gezeigt, nie hat er von seiner anfänglichen Schönheit verloren oder ist in die Oxidation abgerutscht. Für mich ein unbestreitbarer Qualitätsbeweis. Leider scheint diese Langlebigkeit der Weine auch bei geöffneten Flaschen den meisten Konsumenten und auch der Gastronomie unbekannt, sind doch solche Weine nur sehr selten im Offenausschank auf den Weinkarten zu finden. Etwas, was meiner Meinung nach dringend geändert werden sollte...

Aufgrund dieser Erfahrung habe ich bei nächster Gelegenheit in meinem klimatisierten Weinlager geprüft, was ich so an Jahrgängen der Kracherschen Beerenauslese auf die Schnelle verfügbar habe und spontan entschieden, sechs dieser Jahrgänge in einer Vertikale zu verkosten. Dazu lud ich Jean-François Guyard (den Gründer von Vinifera-Mundi) ein. Nachfolgend die Angaben des Weingutes zu den einzelnen Weinen sowie unsere (US, JF) Verkostungsnotizen [Anmerkung d. Red.: Als diese Notizen entstanden, waren uns die technischen Daten und die Ausbauart der Weine noch nicht bekannt].

\*\*\*



### Kracher Beerenauslese Cuvée 2001

Staatliche Prüfnummer "L"-E6105/02.

Farbe: Schönes, glänzendes Orangegold. 50% Chardonnay, 50% Welschriesling, 12% Vol.Alkohol, 114,7 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,0 Gramm Säure/Liter, wurde im Stahltank ausgebaut und 8 Monate vor der Abfüllung gereift.

US: Im Bouquet zu Beginn verhalten, etwas floral, angenehme Süsse entströmt dem Glas, zudem eine tiefgründige Würzigkeit, ja teilweise fast fleischige Noten. Nach einiger Zeit im Glas entwickeln sich die Fruchtaromen,

eine Muskatnote gefolgt von intensiven Pfirsich und Dörraprikosenaromen, diese wiederum gefolgt von leicht angetrockneten, teilrosinierten Trauben. Am Gaumen umhüllt die Säure die Süsse, diesem Auftakt folgen florale und mineralische Komponenten (ganz dezente Salzigkeit) das Ganze ist sehr saftig - animierend, das Säure/Restzuckerverhältniss ist wunderschön ausbalanciert und weckt die Lust auf den nächsten Schluck, auch nach dem Abgang verbleiben die Sinneseindrücke noch lange in der Mitte des Gaumens. Meine Bewertung 18/20

JF: Im Bouquet Dörraprikosen, etwas kandierte Früchte, eine tolle Muskatwürze. Ein tiefes, breites und kräftiges Bouquet, welches trotz der besonders reichlich vorhandnen Botrytisnote vielleicht zu floral wirkt. Am Gaumen ein wunderschönes Zusammenspiel zwischen dem Restzucker und der Säure, welche schliesslich den ersteren umhüllt. Der Alkohol ist zwar moderat, er wirkt aber überdimensional im Gaumen mit einem floralen Hintergrund. Ausbau im Holz? Wobei wenn überhaupt, nicht so prägnant. Wenn sich der Abgang auch als relativ kurz erweist, bleibt der Wein noch sehr lange an den Gaumenwänden haften. Meine Bewertung 17.5/20



## Kracher Beerenauslese Cuvée 2000

Staatliche Prüfnummer "L"-E827/02

Farbe: Schönes, glänzendes Gelbgold mit orangen Reflexen. 50% Chardonnay, 50% Welschriesling, 14% Vol.Alkohol, 114,7 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,9 Gramm Säure/Liter, Der Chardonnay wurde im Barrique, der Welschriesling im grossen Eichenfass ausgebaut und 12 Monate vor der Abfüllung gereift.

US: Sehr delikates Bouquet! Zitrusnoten von reifen, gelben Zitronen erinnern mich an einen feinen, feuchten Zitronencake. Dann dezente Würztöne, eine etwas fleischig wirkende Note (Muscat?). Dann entwickelt sich das ganze mit einer unglaublichen Frische! Mango, Kumquat, Lychees, Blutorangen und Pfeffernoten entwickeln sich. Was für eine geniale Vielschichtigkeit sich da unter Lufteinfluss entwickelt hat! Am Gaumen überrascht mich beim ersten Schluck die Säure dieses Weines. War doch der Jahrgang 2000 im Allgemeinen durch die Wärme gezeichnet. Es entwickelt sich eine erstaunliche Würzigkeit (Pfeffer). Die Restsüsse ist wunderschön eingebunden und verstärkt die Sinnesempfindungen. Die Würzigkeit verstärkt sich, je länger der Abgang anhält, dazu kommen Zesten von Orangen, Noten von Orangenblüten, Bitterorangen und zum Schluss Kräuter aus der Provence, die den unglaublich langen Abgang, der mit einer Anspielung auf Creme Brulée endet, komplettieren. Meine Bewertung 19/20

JF: 14% Alkohol steht auf der Etikette geschrieben. Wo ist dieser Alkohol versteckt??? Dieser Wein ist derart ausgewogen und harmonisiert so perfekt, dass der Alkohol überhaupt nicht auffällt. Das ätherische Bouquet zeigt sich besonders entfaltet, floral, delikates, elegant und bietet eine tolle aromatische Komplexität. Exotische Früchte, gelbe Zitronen (wie am Karneval von Menton), eine subtile Würze (Tertiäraromen) sowie Pfeffer bilden das aromatische Gerüst. Dann verschliesst sich das Bouquet, was für die Jugend dieses Weins spricht. Schütteln, schütteln und wieder schütteln, damit sich die Düfte wieder offenbaren. Das ist nicht nur jung, sondern auch perfekt gezeichnet, frisch und nicht zuletzt animierend. Im Gaumen entsteht eine Klasse für sich, ein Universum der Finesse, der Würzigkeit, der Eleganz. Die Würze wächst aufs Zehnfache im Abgang, die Botrytis war in diesem Ausnahmejahrgang richtig grossartig und es wird sich lohnen bei Auktionen einzelne Flaschen zu ergattern. Mit dem langsam abnehmenden Abgang, welcher an den Sonnenuntergang im späten Frühling erinnert, offenbaren sich Düfte von Orangenblüten, welche sich als verführerisch erweisen. Im Gaumen wirken die einzelnen Elemente als sensationell eingebunden, der Eindruck einer Vollkommenheit ist nicht weit, Kräuter ersetzen schrittweise die Primäraromen, die Kontinuität von der Nase bis zum Abgang verblüfft. Ein Wein purer Meditation, ein Zeugnis der Kultur. Meine Bewertung 19/20



©Weinlaubenhof Kracher Gerhard Kracher

## Kracher Beerenauslese Cuvée 1998

Staatliche Prüfnummer "L"-E08186/99

Farbe: Intensives, im Licht glänzendes, rötlich-goldenes Bernstein mit sehr schönen Lichtreflexen ins Kupferfarbene gehend. 40% Welschriesling, 40% Chardonnay, 10% Bouvier restliche 10% laut „fiche technique“ des Weines nicht angegeben. 84 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,1 Gramm Säure/Liter, Der Chardonnay wurde im Barrique, der Welschriesling und Bouvier im grossen Eichenfass ausgebaut und 12 Monate vor der Abfüllung gereift.

US: Im Bouquet rauchige Noten, etwas Milkschokolade, Fruchtnoten von Dörraprikosen und Zwetschgen, Rosinenartige Süsse, muskulös ohne süsslich/klebrig zu wirken. Am Gaumen das WOW Erlebnis durch die ausgewogene Frucht/Säure Balance, die Restsüsse ist elegant eingebunden und hält sich dezent im Hintergrund. Es zeigt sich nun eine leichte Bitterkeit (Pektine?). Es folgen Aromen von Milkschokolade mit Rosenpfeffer. Ein spritzig, frischer Abgang rundet das ganze schön ab. Meine Bewertung 18/20 und die Anmerkung, dass sich dieser Wein in den nächsten zwei Jahren immer mehr öffnen und entwickeln wird.



JF: Beeindruckendes Bouquet, muskulös, breit, imponierend, wie eine Dampfwalze. Ein Wein, welcher eine sehr breite, bauchige Karaffe verlangt. Rauch, kalte Asche, zunächst gequetschte Aprikosen, dann Aprikosenkompott. Später lassen sich Düfte einer hervorragenden Abricotine aus dem Wallis, aber auch Pflaumen erahnen, eine erfreuliche und animierende Komplexität. Im Antrunk schmeckt der Wein genauso köstlich wie Aprikosensaft, nachdem dieser eingekocht wurde. Man erinnert sich an die Kindheit, als die Mutter Marmelade zubereitete und wir, Kinder, „le reste de la casserolle“ (das Überbleibsel im Kochtopf) essen durften.

Eine tolle Säure im Gaumen, welche nicht auffallen will, rundet das Ganze ab. Meine Bewertung 18/20



## Kracher Beerenauslese Cuvée 1995

Staatliche Prüfnummer "L"-E05658/97

Glänzendes Orangegold mit schönen Lichtreflexen. 13% Vol. Alkohol. Die genaue Zusammensetzung und Ausbauweise sind leider nicht mehr bekannt, da keine „fiche technique“ für diesen Wein verfügbar ist. Gerhard Kracher meinte bei den verwendeten Traubensorten, es wären wohl wie oft Welschriesling, Chardonnay und in diesem Jahr noch Scheurebe (auch bekannt als Sämling88) gewesen, einzig die Säure mit 7,9 Gramm / Liter und 78,4 Gramm natürlicher Restzucker/Liter lassen sich anhand der Staatlichen Prüfnummer noch eindeutig belegen. Anhand der Prüfnummer ist auch ersichtlich, das der Wein mindestens 12 -14 oder sogar noch etwas mehr Reifezeit vor der Abfüllung hatte.

US: Mein erster Eindruck im Bouquet waren leicht oxidative Noten. Diese sind aber mit Lufteinwirkung sehr rasch verflogen, dann setzte sich eine tolle Frische und Cremigkeit (errinert mich an Diplomat Cremetörtchen) durch. Nun kommen Röstnoten (offenbar waren bei der Reifung auch noch Barriques oder grosses Holz im Spiel), die Frucht entwickelt sich sehr schön, Aprikosen, junge, noch nicht vollreife Maracuja, gelbe, vollreife Zitronen und ein sehr gutes, ausgewogenes Säure/Frucht Spiel runden das wunderbare Bouquet ab. Am Gaumen ist der Restzucker fast nicht spürbar. Aprikosensaft, Nektarinen, Himbeeren und rosa Grapefruit, unterstützt von Pektin, runden den langen, sehr eleganten und fast nicht endend wollenden Abgang ab. Meine Bewertung 18.5/20

JF: Leicht oxydatives Bouquet, wobei dieser Eindruck sehr schnell verschwindet. Also 1 Std. im Voraus öffnen. Trockene Äpfel, Dörraprikosen lassen sich nach ein paar Minuten erahnen. Die Frische gewinnt ebenfalls mit der Zeit an Volumen, später dann gelbe Zitronen. Dieser Wein entsteht wie das Dekor auf einer Theaterbühne und bietet eine unvorstellbare Komplexität, der Wein lebt, die Ele-

mente spielen sich schrittweise in den Vordergrund und tragen zum unbestreitbaren Erfolg des Theaterstückes bei. Musikliebhaber, wie Alois Kracher es war, würden von progressivem Rock sprechen. Es ist dann jedem überlassen, ob Frank Zappa, Emerson, Lake & Palmer oder Supertramp. Ich wette auf die zweite Band. Es ist wie ein Puzzle mit 5'000 Stücken, der Weinliebhaber rekonstruiert es, ohne jedoch das Modell vor den Augen zu haben. Je weniger man vom Ergebnis erwartet, desto glücklicher wird man über diese Komplexität, über diese Länge, über diese vielschichtigen Aromen... Gerade, wenn man beginnt, daran zu denken, was da so fabelhaft im Keller entstanden ist, erscheinen delikate Birnenaromen im Mitten des konzentrierten Gaumens, die Säure ist viel subtiler als bei manchen Sauternes, sie spielt nicht nur mit dem Restzucker, sondern bringt auch noch Ausgewogenheit und eine umwerfende Frische. Der Abgang ist lang, breit und elegant. Wenn man nun diesen Wein bloß noch kaufen könnte..... Dieser Wein hat sich wie diese Gruppe jeweils am Ende Ihrer Konzerte verabschiedet... Wer sie nicht kennt, kann Emerson, Lake & Palmer auf youtube suchen...

## Kracher Beerenauslese Welschriesling 1994 Zwischen den Seen

Staatliche Prüfnummer "L"-E00806295

Glänzendes Orangegold, ins Kupferfarbene gehend, mit schönen Lichtreflexen. 12.5% Vol. Alkohol. 100% Welschriesling im Stahltank ausgebaut, die genaue Ausbauweise resp. Wie lange dieser Wein reifen konnte bevor er abgefüllt wurde ist leider nicht mehr bekannt, da keine „fiche technique“ für diesen Wein verfügbar ist. Einzig die Säure mit 6,1 Gramm / Liter und 107,6 Gramm natürlicher Restzucker/Liter lassen sich anhand der Staatlichen Prüfnummer noch eindeutig belegen.

US: Unmittelbar nach dem Öffnen intensive Noten von Heidelbeeren (Botrytis bedingt), reife Äpfel, die geraffelt wurden, errinert etwas an das Dessert Äpfel im Schlafrock, es entwickeln sich medizinale Noten sowie Noten von Harz (Kiefern?), hohe Viskosität im Glas sichtbar (ölig, Kirchenfenster). Am Gaumen Noten von Honig (Akazienhonig), die Frucht (Aprikosen) entwickelt sich, eher trocken und rauchig endend. Meine Bewertung 18/20

JF: Heidelbeeren hoch 10, aber auch reife Äpfel, etwas sogar von Pomme au four mit Studentenfutter im Römer-  
topf gebacken. Kieferhonig, harzige Nase. Visköse Zusammensetzung. Wirkt dennoch wie ein ausgebrannter  
Sportler, der nach zu vielen Wettbewerben am Ende seiner Kräfte wäre. Es bleibt ein beneidenswerter Wein,  
welcher dennoch die Jungen nie mehr schlagen wird. Meine Bewertung: 17.5/20

## Kracher Beerenauslese Cuvée 1992 Zwischen den Seen

Staatliche Prüfnummer "L"-E0110494

Glänzende Bernsteinfarbe, mit schönen Lichtreflexen. 12.5% Vol. Alkohol. 100% Bouvier im Stahltank ausge-  
baut, die genaue Ausbaumweise resp. Wie lange dieser Wein reifen konnte bevor er abgefüllt wurde ist leider  
nicht mehr bekannt, da keine „fiche technique“ für diesen Wein verfügbar ist. Einzig die Säure mit 5,9 Gramm /  
Liter und 113,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter lassen sich anhand der Staatlichen Prüfnummer noch ein-  
deutig belegen.

US: Wirkt im Bouquet zum Auftakt sehr „spritig“ und verhalten, Noten von Melasse und Blütenhonig, fast stau-  
big / trocken, dann zeigen sich Kräuter (Thymian), ätherische Öle, Aprikosen sowie Noten von Kondensmilch  
und Creme Brulée. Am Gaumen frisch, zunächst recht üppig (eine fast ölige Konsistenz). Die Frucht wird durch  
die Säure gut gestützt und das Ganze bleibt kompakt. Jetzt trinken, macht Spass sobald der Wein sich im Glas  
etwas entwickeln konnte. Meine Bewertung 17,75/20

JF: Die Bewertung bezieht sich bestimmt nicht auf den technischen Aspekt des Weines, sondern auf dessen Ge-  
schichte: Mit diesem Jahrgang beweist Kracher, dass er bereits sehr früh seine Kunst beherrschte. 1992 interes-  
sierten sich die wenigsten für österreichische Erzeugnisse. Spritig, gibt den Eindruck, sein volles Potential noch  
nicht liefern zu wollen. Etwas Freches, Ungezwungenes. Der Gaumen bestätigt das Bouquet. Langer Abgang.  
Meine Bewertung 18/20

## Nachtrag und Anmerkung(en)

Die Berenauslesen wurden bis und mit 1994 auf den Etiketten mit ZWI-  
SCHEN DEN SEEN beschriftet. Die Bezeichnung „zwischen den Seen“  
nimmt Bezug auf die Lage der Weingärten. Rund um Illmitz sind im Ge-  
biet des [Seewinkels](#) viele kleinere Gewässer (sog. Laken oder kleine  
Seen) zu finden. Die Weine mit diesem Ausbustil werden der burgenlän-  
dischen Tradition folgend, klassisch im Stahltank oder im grossen Holz-  
fass 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 steht die Stilrichtung „nouvelle Vague“ bei den Tro-  
ckenbeerenauslesen. Sie steht für die Offenheit für neue Ansätze. Dies  
geht von der Wahl neuer Traubensorten (ich denke da an den Rosenmus-  
kateller) hin zu den Ausbaumethoden (z.B. Ausbau in 100% neuen Barri-  
ques). 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. Nouvel-  
le Vague Weine werden ausschliesslich in neuen Barriques ausgebaut.



©[Seewinkel](#) (beide Fotos)



Am 22. November 2011 stellte Gerhard Kracher, in Zusammenarbeit mit seinem offiziellen Importeur Christoph Künzli ([Scala Vini](#)), seine sensationelle Kollektion 2009 bei Beat Caduff vor.

Autor: Urs Senn  
Lektorat: Jean François Guyard  
27. April 2012

\*\*\*

Da mich (und JF) diese Degustation sehr fasziniert hat und ich an der Steinfels Weinauktion am 10. März 2012 ein Paket mit 4 gereiften Beerenauslesen ersteigern konnte, werde ich in naher Zukunft diese Verkostung mit anderen Jahrgängen der Kracher Beerenauslese wiederholen. Wir werden Sie auf Vinifera-Mundi darüber informieren. Falls eine/einer unserer Leserinnen/Leser Interesse hat, an dieser Verkostung resp. Vertikale teilzunehmen so wäre dies möglich. Die einzige Bedingung: 1 Flasche Kracher Beerenauslese eines Jahrganges den ich nicht in meinem Bestand habe wäre beizusteuern. Entsprechende Angebote bitte per [Email](#).

\*\*\*

**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [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.**