

Pöckl meets Bordeaux

Freitag, 18. März 2011, Restaurant Linde Fislisbach



Report

MYBESTWINE.CH

Die Weine vom Weingut Pöckl aus der Region Neusiedlersee zählen zu den grössten Gewächsen Österreichs. Admiral und Rêve de Jeunesse gehören seit Jahren zu den Gewinnern des Falstaff Wineguide. Zu dieser Blinddegustation wurden 24 Weine aus dem Bordeaux und dem Weingut Pöckl serviert. René Pöckl brachte neben seinen Top Gewächsen Admiral und Rêve de Jeunesse auch den raren Mystique sowie weitere Kostbarkeiten mit. Aus dem Bordelais wurden Top-Flaschen wie Lynch-Bages, Latour, Lafite Rothschild, Margaux, Léoville Las Cases und Latour geöffnet. Der talentierte und ambitionierte Pöckl war selbst vor Ort und führte zusammen mit dem äusserst kompetenten Weinfachmann Markus Utiger durch den Abend.

Der eigentliche Titel der Veranstaltung war „Pöckl vs. Bordeaux“. Solche Vergleiche machen aber wenig Sinn. Zu unterschiedlich sind Terroir, Bepflanzungen, Weinbereitung und die Menschen, welche hinter diesen Gewächsen stehen. Der ambitionierte und talentierte René Pöckl sieht in Château Latour und Château Margaux seine wichtigsten Vorbilder. Interessant nur, dass ausgerechnet derjenige Wein, der am wenigsten mit diesen beiden edlen Premiers zu tun hat zum heimlichen Star des Abends aufstieg und von mir mit 19.5/20 bewertet wurde, was vorher noch nie ein roter Österreicher geschafft hat.

Alle Weine blind verkostet und bewertet.

Serie A

2004 Rauzan Ségla	16/20	ab 2015
-------------------	-------	---------

Sehr fruchtig, rogbeeriger **2004 Rauzan Ségla**. Mittelschwer und in einer recht unterentwickelten Phase. Etwas oberflächlicher Wein, mit wenig Tiefgang.

Serie B

2006 Rauzan Ségla	18/20	ab 2015
2006 Lynch Bages	17.5+/20	ab 2015
2006 Pöckl Mystique	16.5+/20	ab 2015



2006 Rauzan Ségla gefiel mir sehr gut. Leckerer Toasting, zugänglich gemacht. Kein grosser Wein für lange Lagerung. Macht jung schon sehr viel Spass und ein Value-Bordeaux Kauf Tipp. Etwas dezenter, ruhiger dann **2006 Lynch Bages**; Feine Brombeere, Cassis, dunkle Schokolade, Zedern. Ziemlich verschlossen. Gaumen eher mineralisch und leicht austrocknend. Hier lohnt sich fünf Jahre Geduld ganz bestimmt. **2006 Pöckl Mystique**; Violette, dunkel. Sehr wild, Reife und Harmonie suchend. Harsche Tannine. Der Wein ist ans Limit extrahiert und daher schwer zu beurteilen, ob er es schaffen wird, mit der Zeit zu einer eleganten Einheit zu finden. Fragen Sie übrigens René

Pöckl nie nach der Zusammensetzung seines Mystique. Dieses Mysterium wird vom Weingut behütet wie früher das Schweizer Bankgeheimnis.

Serie C

2006 Les Carmes Haut Brion	17.5+/20	ab 2015
2006 Castello Luigi	16.5/20	trinken
2006 Pöckl Merlot	19.5/20	trinken

Schön, und klar als Bordeaux zu erkennen war **2006 Les Carmes Haut Brion**; Violette, voller Barriqueausdruck, rotbeerig, mit feiner Tabak- und Zedernnote. Pfeffer. Zeigt gute Substanz. Bei **2006 Castello Luigi** war ich mir nicht ganz sicher, ob die Flasche optimal war. Ober lässt sich aber nicht mit dem Überflieger 2007 vergleichen. Eher pflaumig, Kirschen. Mittelschwerer Körper, gut abgerundete Tannine. Bereits sehr weit entwickelt und jung zu trinken. Partywein! **2006 Pöckl Merlot** war nicht nur



der Überflieger dieser Serie sondern der Wein des Abends. Ich war restlos begeistert und überrascht zugleich. Als ich den Wein probierte, war ich 100% sicher, dass dies kein Österreicher sein kann. Ich dachte mir, dieser Junge sollte sich nicht an Latour und Margaux orientieren, sondern an solch genial vinifizierten Weinen, mit wahrscheinlich einem bescheideneren Terroir.... Denn dieser Merlot lässt sich von der ganzen Pöckl Palette am wenigsten mit Bordeaux vergleichen, und macht ihn deshalb so einzigartig, so genial. In diesem Merlot (ca 2000 Flaschen) kommt das grosse Talent von René Pöckl am besten zur Geltung.

Himmliches Bouquet – Creme Cassis, Rauch, Mocca sogar leichte Minzenoten. Gaumen perfekt abgerundet, viel Stoff und eine dramatische Tiefe. Seidene Struktur, langer Abgang. Nahe der Perfektion! Und wenn wir doch Vergleiche mit anderen Provenienzen bemühen möchten, erinnert mich das Bouquet an einen jugendlichen Mouton Rothschild und der Körper an den kürzlich getrunkenen Masseto 2006. Eine erotische französisch-italienische Symbiose made in Austria. Natürlich jung zu trinken – wie soll er noch besser werden? Wenn Sie irgendwo diesen Wein sehen – kaufen sie ihn!

Serie D

2003 Pöckl Cabernet Sauvignon / Merlot	17/20	ab 2015
2003 Mouton Rothschild	18+/20	ab 2015
2003 Pöckl Cabernet Sauvignon	18/20	trinken
2003 Pöckl Mystique	17/20	trinken

2003 Pöckl Cabernet/Merlot zeigt erste Reifetöne. Braucht aber noch zwei bis drei Jahre. Dunkles Rubin, rotbeerig, würzig, feine Ledernoten und irgendwie roch ich darin Orangen...(?) Fülliger Gaumen, etwas marmeladig und leicht überladen. **2003 Mouton Rothschild** mit viel reifem Cassis und Brombeeren sowie Zuckerwasser (Hitze, kalifornisch). Gaumen ziemlich komprimiert, was ihn im Moment nicht sehr zugänglich macht. Braucht viel Zeit und wird immer ein exotischer Mouton bleiben. Super fand ich **2003 Pöckl Cabernet Sauvignon**; Dieser rare reinsortige Wein durch seine dichte Struktur. Im Bouquet intensive blaubeerig mit Pfeffernoten und wieder Orangeade. Hier habe ich das Gefühl, dass man sanfter in der Weinbereitung umgegangen ist, was diesen Cabernet geschmeidiger und früh trinkreif macht. **2003 Pöckl Mystique** wirkte in dieser Serie eher leicht. Dichtes Granat, leichte Tabaknote aber vor allem Kirsche. So burgundisch süß, dass man fast annehmen müsste, im Blend spiele Pinot Noir eine Rolle....



Serie E

2000 Domaine Chevalier	18/20	trinken
2000 Pöckl Merlot	16/20	trinken

2000 Domaine Chevalier präsentierte sich klassisch, Tabak, Zedern, leicht schweflig. Schön ausgewogen und bereits in seiner ersten Trinkreife. Beim **2000 Pöckl Merlot** scheint mir noch einiges experimentiert worden zu sein. Schlussendlich wirkt der Wein nach 10 Jahre sehr kalifornisch. Eukalyptus, Minze viel Brombeer und recht masstig.

Serie F

2004 Pöckl Rêve de Jeunesse	17/20	trinken
2004 Château Latour	19/20	warten
2004 Pöckl Mystique	18+/20	warten



René Pöckl wollte in diesem Flight mein Eindruck zu den Weinen wissen. Ich bringe es mit einem Satz auf den Punkt. Die Weine 1 und 3 sind im Weinkeller entstanden, Wein 2 im Rebberg. **2004 Pöckl Rêve de Jeunesse** (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Zweigelt); sehr dunkel, blaubeerig und würzig in der Nase. Gaumen wieder recht süß, stark extrahiert, prägnanter Holzeinsatz. Die Zeit wird es zeigen, ob sich das Potential entfalten wird oder der Wein austrocknet. **2004 Latour** war gigantisch. Dramatische Tiefe, perfekte Frucht- und Säure Balance und mit einem Alterungspotential für 20 – 30 Jahren ausgestattet. Sehr gut gefiel mir **2004 Pöckl Mystique** der mich von der Art her eher an einen grossen Toscaner IGT Wein erinnert. Dunkelbeerig, kräftige Säure, gute Struktur, im Abgang süßlich, dicht und die Aromen bestätigend. Grosser Wein mit beachtlichem Potential.

Serie G

1999 Château Margaux	18+/20	warten
1999 Château Latour	19/20	warten
1999 Pöckl Rêve de Jeunesse	16/20	trinken
1999 Léoville las Cases	16.5/20	trinken



Die beiden Premiers und Vorbilder von René Pöckl: **1999 Margaux**; Rubin, Pflaumen, leichte Paprikanote, dezentes Toasting. Leicht floral im Auftakt. Im Gaumen recht unzugänglich, was dem Reifeverlauf entspricht. Also unbedingt warten. Etwas weitere entwickelt scheint mir dagegen **1999 Latour**, viel Cabernet Druck, Dunkelbeerig, Rossstall, Leder Peperoni und nussig. Gaumen etwas

karg, Reife suchend. Sehr schönes Gesamtpaket. Tolle Struktur. Ein überraschend grosser Latour. **1999 Rêve de Jeunesse** erlebte ich etwas grünlich, Geranien. Leicht metalischer Gaumen, wieder dieser Orangentouch. Alles in allem aber etwas kraftlos, oder nicht ganz optimale Flasche. Fragezeichen dann auch bei **1999 Léoville Las Cases**; Irgendwie reif, oder doch nicht? Sicher ein ordentlicher Bordeaux aber von Las Cases erwarte ich doch mehr Eleganz und mehr Tiefe. Rotbeerig, Curry, sehr trocken und anstrengend. Meine eigenen Flaschen im Keller können schon mal die Koffern packen... Mit was sie ersetzt werden habt ihr ja weiter oben gelesen...

Serie H

1994 Pöckl Mystique	17/20	austrinken
1994 Château Lafite Rothschild	16/20	trinken
1994 La Mission Haut Brion	15/20	trinken



Und zum Schluss noch drei reife Gewächse: **1994 Pöckl Mystique**: granat, orange Ränder. Fein schokoladig, minzig, wenig Frucht mehr da. Noch zwei, drei Jahre auf diesem schönen Niveau zu trinken. **1994 Lafite Rothschild** wird natürlich gerne in solchen „Vergleichsdegustationen“ als mieses Beispiel für Preis-Leistungsverlierer ausgesucht. Zur Ehrrettung des noblen Premiers muss aber gesagt werden, dass der Ausgabepreis damals im gleichen Preisrahmen der Pöckelweine lag (Fr. 60.-). Ueber die Idiotie, dass der Wein heute Fr. 1200.- kostet, brauchen wir hier nicht zu sprechen. Lieber über den Wein selber: Der ist immer noch recht schön zu trinken, milde Holznoten, erdig, recht fein für den eher rustikalen Jahrgang. Krass daneben lag **1994 La Mission Haut Brion**: Diesen

Wein habe ich noch nie richtig gut im Glas. Auch hier wieder sehr leicht, ledrig, leicht oxydativ und wirkt etwas zerbrechlich. Klar die schwächste Serie des Abends.

Ein toller Abend! Geniale Weine. Gut organisiert und professionell geführt. Herzlichen Dank an Markus Utiger und an das Team der Linde Fislisbach. Mehr Infos zu den Weinen von René Pöckl gibt's unter www.poeckl.at.