

# Sonntagsdessert ohne Planung

Was machen, wenn am Sonntag Lust auf etwas Süßes entsteht, aber nichts Passendes eingekauft wurde??

Ich schaue in meinem kleinen Keller meiner Mietwohnung nach (der Hauptteil meiner Weine lagert in einem klimatisierten Weinkeller an einem anderen Ort) ...Viel ist zurzeit nicht vorhanden, was gerade so zu meiner Stimmung passen würde. Halt was sehe ich da? Birnen? Im Tiefkühler findet sich doch sicher noch eine dazu passende Eiscreme. Und oh, sieh mal, da sind doch die zwei Flaschen Dessertwein, die ich schon länger kosten wollte, aber nie den richtigen Moment dazu gefunden habe.

Wie geht es nun weiter? Weine kühlen, waren zwar kühl, aber nicht genügend. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in relativ dünne Scheiben schneiden. Diese dann in Zuckerwasser mit etwas Zitronensaft (Oxidation und somit Verfärbungen vermeidend) aufkochen und etwas köcheln lassen, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist (Die Birnen hätten eigentlich noch eine Weile im Keller bis zu ihrer Genussreife lagern sollen, aber so kann die gewünschte Textur auch erreicht werden, zudem entfalten sich die Aromen der noch nicht zu 100% reifen Birnen so auch wunderschön).

Nach dem die gewünschte Festigkeit (Textur) der Birnen erreicht war, auskühlen lassen und dann auf den Tellern zusammen mit der Fine Food Schokoladen Eiscreme mit Schokoladenstückchen anrichten.



## [Berenauslese Steppenwolf 1999](#)

schwarze Flasche mit aufgedruckter, roter Unterschrift von Alois (Luis) Kracher eine Spezialabfüllung für Selection [Alexander von Essen](#)

Farbe: Intensive, rötliche Goldfarbe die im Licht schöne Reflexe zeigt.

Bouquet: wie eine Beerenauslese des Weinlaubenhofes Kracher, die genaue Zusammensetzung ist leider unbekannt aber der Tradition der [Krachers](#) wahrscheinlich auf Chardonnay und Welschriesling beruhend...Unmittelbar nach dem Öffnen zwar noch recht verschlossen, ich hatte Eindrücke von Schokolade gefolgt von Dörrfrüchten (Aprikosen). Anklänge von Zitrus und Grapefruit, leichte Röstnoten (vermutlich wurde diese BA im grossen Holz ausgebaut).

Gaumen: Restsüsse, nicht sehr markant, wenn diesr Wein blind verkostet würde, würde ich aus dem im aktuellen Stadium sensorisch wahrnehmbaren Restzuckergehalt auf eine Spätlese/Auslese tippen, die Intensität (Dichte) verrät aber, das es sich um eine höhere Prädikatsstufe handeln muss. Wieder, wie schon im Bouquet, sind angenehme Röstnoten wahrnehmbar. Die Frucht entwickelt sich schön und verteilt sich wunderschön im ganzen Gaumen, ohne dass eine Komponente die restlichen dominieren würde. Auch ist die Gesamtstruktur sehr harmonisch und ausgewogen.

Kombination mit Dessert: Harmoniert sehr gut mit den gekochten Birnen, hat aber gegen das Schokoladeeis mit Kakaosplittern (Straciatella Schokolade Fine Food von Coop) keine Chance und geht hoffnungslos unter. Das genaue Gegenteil passiert mit dem 1996 Traminer (siehe weiter unten).

Nachtrag: Nach nur mit einem Fünftel Füllstand in der Flasche, für 4 Wochen im Kühlschrank ohne irgendwelche Hilfsmittel wie Winepreserve oder so aufbewahrt, zeigt sich diese BA immer noch sehr



©Kracher

Gaumen: Irgendwie auch verschlossen, übermässig sich bemerkbar machende, mineralische Noten (Salzigkeit), Süsse, etwas Rauchigkeit im Abgang und ansonsten nicht viel. Ich kann fast nicht glauben was mir mein Gaumen für Empfindungen übermittelt. Na schön, probieren wir das ganze mit dem Dessert (s. Photo). O Wunder, die Frucht kommt nun mit der Schokolade gut zur Geltung und auch die üppigen Holznoten sind wie verschwunden. Sehr spannend! Ich muss gestehen das ich nicht viel Erfahrung mit dem 1996 Jahrgang habe, einzig das Grand Cuvée habe ich zwischenzeitlich immer wieder einmal genossen. Aus diesem Grund kann ich diese Berenauslese auch nicht richtig einschätzen. Ist sie nun verschlossen und es braucht noch etwas Zeit bis zum nächsten Genussfenster oder ist dieser Wein schon über seinem Zenith?

Autor: Urs Senn  
25. Januar 2012

spannend. Zuerst deutliche Madeiratöne, entwickelt aber im Glas unter Lufteinfluss wieder mehr Frucht und Noten von Kräutern. Erstaunlich wie robust diese Süssweine doch sind! Zeigt sich doch diese BA immer noch spannend und animiert zum Trinken. Kompakt und mit einer schönen Länge, ein Beweis, das nicht nur die Trockenbeerenauslesen der Krachers grosse Klasse sind. Meine Bewertung 17,5/20

## Traminer Berenauslese N° 1 „Nouvelle Vague“ 1996

Farbe: Die in den Angaben des Weingutes von Ende 1999 angegebene Farbe hat sich von hellem Gold während der Reifung in eine leicht rötliche Bernsteinfarbe gewandelt. 100% Traminer, 88gr natürlicher Restzucker/Liter, 13,8 vol. Alkohol, 8,6 Gramm Säure/Liter.

Bouquet: Nach so vielen Jahren bin ich mehr als erstaunt, dass die Holznoten der zum Ausbau eingesetzten neuen Barriques noch so überdeutlich wahrnehmbar sind. Diese Noten maskieren auch fast den ganzen Rest. Es kann auch sein, das sich dieser Wein gerade in einer verschlossenen Phase befindet und darum im Bouquet zurzeit nicht viel mehr hergibt.

Nachtrag: Nach nur mit einem Fünftel Füllstand in der Flasche, für 4 Wochen im Kühlschrank, ohne irgendwelche Hilfsmittel wie Winepreserve oder so aufbewahrt, versuche ich diesen Wein nochmals. Im Gaumen immer noch dieselben Empfindungen wie beim ersten Probieren. Immer noch gleich verschlossen, im Bouquet genauso wie im Gaumen. Allerdings ist das Bouquet wesentlich zugänglicher, zeigt Noten von dunklem Blütenhonig, etwas Dörraprikosen und auch eine schöne Frische. Die Holznoten sind und bleiben sehr dominant. Mit dunkler Schokolade von Felchlin mit mindestens 70% Kakaanteil zeigt sich wieder das selbe Bild wie beim ersten mal Probieren: Die Frucht kommt zum Vorschein und harmoniert sehr schön mit der Schokolade! Meine Bewertung 17,5/20

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.