

# Präsentation der Süssweinkollektion des Jahrganges 2009 Weingut Kracher



Schon seit Monaten freute ich mich auf diesen Termin. Schliesslich kommt ein Vertreter des Kracherschen Weingutes nicht so häufig in der Schweiz vorbei. Am Donnerstag, den 24.11.2011 war es denn endlich wieder einmal so weit. Gerhard, der Sohn des 2007 leider viel zu früh verstorbenen Vaters Alois, nahm die Tradition der Jahrgangspräsentationen in der Schweiz wieder auf. Sein Schweizer [Importeur](#) organisierte für die Interessierten und Fans (wie mich), im [Caduff's Wine Loft](#) eine spannende Präsentation mit anschliessendem Nachtessen, begleitet von Kracher Weinen, die ihre erste Reifephase abgeschlossen haben. Serviert wurden die Weine, welche das Nachtessen begleiteten, aus Magnumflaschen. Auf das Essen und diese Weine komme ich noch später zu sprechen.

Der Abend begann mehr oder weniger pünktlich (bis alle angemeldeten eingetroffen waren dauerte es etwas) mit einer Vorstellung des Weingutes durch [Gerhard Kracher](#).



Gerhard vermittelte zur Einleitung zuerst allgemeine Informationen über sein Weingut: [Das Weingut](#) ist in [Illmitz](#) (im [Seewinkel](#), an der Grenze zu Ungarn) gelegen. Die sich mittlerweile auf über 30 Ha. erstreckende Rebenfläche wurden leider „dank“ Erbteilungen der früheren Besitzer über Generationen hinweg immer mehr in kleinere Parzellen aufgeteilt und umfassen mittlerweile über 85 verschiedene Parzellen mit sandigen Böden oder Schotterböden. Das Gebiet selbst ist sehr Flach (1 - 4 Meter Höhenunterschied) und liegt in einer [Pannonischen Klimazone](#). Die Weingärten welche in Seenähe liegen, stehen auf reinen Sandböden, diejenigen, weiter vom Neusiedlersee wegliegenden, vor allem auf Schotterböden. Die Weingärten sind alle mehr oder weniger in der Nähe des Neusiedler Sees und/oder kleinen



©[Weinlaubenhof Kracher](#)

[Zicklaken](#) gelegen. Die in den ausgetrockneten Zicklaken gut sichtbaren Salze (Sodaschnee) werden durch die Kapilarwirkung durch das aufsteigende Grundwasser aus den tiefer gelegenen Bodenschichten durch die für das Grundwasser unpassierbare Lacken Bodenschicht (Stau des aufsteigenden Grundwassers an dieser Bodenschicht) durch die Lakenschicht transferiert und tragen zusammen mit der periodischen Austrocknung der Zicklaken dazu bei, dass diese ihre alkalischen Eigenschaften nicht verlieren und zu kleinen Süsswasser Biotopen werden oder gar verlanden. Die dank den umliegenden Gewässern vorhandene Feuchtigkeit im Herbst und dank dem Pannonischen



© [Botanische Spaziergänge](#)

Klima regelmässig auftretenden Morgen und/oder Abendnebel schaffen ideale Bedingungen für das Wachstum der [Botrytis Cinerea](#), ohne die es keine solch grossartigen Süssweine gäbe. Allerdings kann es durchaus auch Jahre geben, in denen die Botrytis fast gar nicht auftritt (z.B. 2003 gab es nur eine einzige TBA im Gegensatz zu deren 15 im Jahrgang 1995!) oder wie 2011, als die Botrytis erst sehr spät auftrat, (Ende November war erst eine Welschriesling TBA gelesen, der ganze Rest der Trauben, der insgesamt über 30 Hektaren Rebfläche, hing Ende November noch an den Rebstöcken!). In solchen Jahren braucht es umso mehr Nerven und Geduld und auch gewisse finanzielle Reserven, um allfällige Jahrgangs Ertragsmengen Einbussen (Verrieselung im Frühjahr wie z.B. 2010 oder auch Hagel während des Jahres) abfedern und tragen zu können.



In diesem Kontext ist sicher auch die von Alois Jun. eingeführte, breitere Abstützung des Weingutes durch die zusätzlichen Produkte wie z.B. [Kracher Weingelée](#), den [Kracher Edelschimmel-Käse](#), die [edel&gut Schokolade](#) oder TBA Essig sowie den Firmenzweig Kracher Fine Wine GmbH (ist u.a. Generalimporteur von Gantenbein in Österreich) zu sehen. Auch spielt das



Klima nicht nur im Herbst (für die Entstehung der Botrytis) eine grosse Rolle, sondern auch während des Jahres. So war zum Beispiel 2009 ein sehr schwieriges Jahr für Süssweine, es war sehr heiss und trocken, die Zicklacken waren laut Gerhard alle komplett ausgetrocknet und Staub / Salztrocken (dies widerspiegelt sich auch ganz klar in der 2009er Jahrgangscharakteristik). So sind denn auch 2009 die Durchschnittlichen Säurewerte analytisch unter dem langjährigen Jahrgangs Medianwert, sensorisch lässt sich dies aber zum Glück nicht wahrnehmen. Die Botrytis liess

durch die fehlende Feuchtigkeit 2009 lange auf sich warten und es brauchte viel Geduld und Nerven. Erst als Ende Oktober Regen fiel, kam die Botrytis doch noch. Die Haupternte fand Mitte November statt. Um in solch extremen Jahren das Beste aus der Situation zu machen, wurde noch bevor Ende Oktober nach den Regenfällen der Botrytisbefall einsetzte, gesundes aber teilweise rosiniertes, nicht von Botrytis befallenes Traubengut selektioniert gelesen und damit eine frühere, langjährige Tradition des Weingutes wieder aufgenommen, fein-frische Spät- und Auslesen zu erzeugen.



Montage aus Fotos des (©) [Seewinkels](#)

## Die Kracher Jahrgangskollektion 2009

Die Trockenbeerenauslesen des Weinlaubenhofes [Kracher](#) werden in zwei verschiedenen Stilrichtungen ausgebaut: „Zwischen den Seen“ und „Nouvelle Vague“. Die Bezeichnung „Zwischen den Seen“ Nimmt Bezug auf die Lage der Weingärten. Rund um Illmitz sind im Gebiet des [Seewinkels](#) viele kleinere Gewässer (sog. Laken oder kleine Seen, siehe auch Einleitung) zu finden. Die Weine mit diesem Ausbaustil werden der burgenländischen Tradition folgend, klassisch im Stahltank oder im grossen Holzfass 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“. Wie in der gleichnamigen, ab den späten 1950er Jahren entstandenen Stilrichtung im [französischen Film](#), stellt diese Stilistik dieser Weine für die Offenheit für neue Ansätze. Dies geht von der Wahl neuer Traubensorten (ich denke da an den Rosenmuskateller) hin zu den Ausbaumethoden (z.B. Ausbau in 100% neuen Barriques). 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. Nouvelle Vague Weine werden ausschliesslich in neuen Barriques ausgebaut. Tiefe, Würze und Nachhaltigkeit sind die charakteristischen Merkmale dieser Weine.



### **Kracher Trockenbeerenauslese N° 1 Welschriesling „Zwischen den Seen“ 2009**

Farbe: Schönes, klares, im Licht glänzendes, Goldgelb mittlerer Intensität

100% Welschriesling, auf Schotterböden gewachsen, 12,5% Vol. Alkohol, 140,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,9 Gramm Säure/Liter, wurde im Stahltank ausgebaut und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Wunderschöne Frische im Bouquet, welche die deutlich wahrnehmbaren süssen Noten wunderschön ausbalanciert. Zesten von Zitrusfrüchten, auch sind mineralische Noten (Salzigkeit) und Noten von Quitten und Dörrobst mit Anklängen von Exotischen Früchten im vielschichtigen Duftspektrum vorhanden, welches sich zweifelsfrei mit zunehmender Alterung noch weiter entwickeln wird, vorhanden.

Am Gaumen eine wunderschöne Eleganz, gepaart mit einer frechen Spritzigkeit, die Jahrgangstypische salzig-mineralische Note ist schön eingebunden und harmoniert gut mit Noten von Dörrobst und Marillenmarmelade. Der Wein baut die Spannung vom Auftakt im Bouquet hin zum Gaumen über den schönen, langen mit Noten von Papaya und Mango endenden Abgang immer mehr auf. Meine Bewertung: 18,5/20



### **Kracher Trockenbeerenauslese N° 2 Scheurebe „Zwischen den Seen“ 2009**

Farbe: Schönes, klares, im Licht glänzendes, helles Goldgelb.

100% Scheurebe, 11% Vol. Alkohol, 173,2 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,3 Gramm Säure/Liter, wurde im Stahltank vergoren und 18 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Schöner, frischer Auftakt im Bouquet, medizinal (jodige) / florale Noten breiten sich aus, stärker als ich es sonst von der Scheurebe kenne aber dies ist ganz klar der Jahrgangscharakteristik zuzuschreiben. Diese salzigen Noten wechseln sich schön mit den frischen Noten von Grapefruit ab und werden ergänzt durch die schon erwähnten floralen Blütennoten.

Am Gaumen eine sehr verspielte und elegante Struktur, die TBA N° 2 zeigt sich im Gaumen wesentlich schlanker als die TBA N° 1 und es braucht sehr viel Zeit bis sich dieser Wein im Glas etwas entwickeln kann. Nach einer gewissen Zeit zeigen sich Ätherische Noten wie von Eukalyptus und eine Süsse Frucht Komponente wie von Heidelbeeren die für mich klar auf die Botrytis zurückzuführen ist. Meine Bewertung 18,5/20



### **Kracher Trockenbeerenauslese N° 3 Welschriesling „Zwischen den Seen“ 2009**

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb.

100% Welschriesling, ausschliesslich aus Trauben von Rebstöcken die nur auf Sandböden stehen. 10% Vol. Alkohol, 200,2 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,2 Gramm Säure/Liter, wurde im Stahltank vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet sehr cremig, erinnert mich an weisse Schokolade und Nougat. Das Bouquet entwickelt sich im Glas, nun kommen auch die fruchtigen Aromen zum Vorschein, Noten von Weingartenpflirsich zuerst, dann reife Äpfel und Quitten und dezente Noten von Orangenzesten.

Am Gaumen eine üppige Süsse (es sind ja über 200 Gramm natürlicher Restzucker/Liter), die Wirkung der doch in genügendem Ausmass vorhanden Säure setzt erst nach 5 Sekunden ein und wechselt sich mit den salzigen Noten immer wieder ab. Sehr verspielt und zugleich tänzerisch, eine schöne Saftigkeit im komplexen und finessenreichen Gaumen, mit einem langen und eleganten Nachhall im fast nicht endend wollenden Abgang. Meine Bewertung: 18/20



### **Kracher Trockenbeerenauslese N° 4 Muskat Ottonel „Zwischen den Seen“ 2009**

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb mit hellrotem Schimmer.

100% Muskat Ottonel, 11% Vol. Alkohol, 195,7 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,5 Gramm Säure/Liter, wurde im Stahltank vergoren und 18 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet sehr fruchtig, traubig, an einen Moscato d'Asti erinnernd, nur das sich diese d'Asti Weine jeweils in eine andere Richtung entwickeln sobald sie sich eine Weile im Glas befinden und oftmals schnell müde werden, sobald das CO<sub>2</sub> ausgeperlt ist. Zudem sind da noch würzige Anklänge vorhanden (Muskatnuss) sowie florale Anklänge. Das Bouquet ist jedoch eher verhalten was die Vielschichtigkeit und Komplexität die sich bei anderen Weinen gezeigt hat, betrifft. Am Gaumen elegant aber leider auch etwas eindimensional. Eine schöne, elegante Säure beschert diesem Wein ein exzellentes Reifungspotential (Anklänge von Grapefruit mit exotischen Früchten). Dieser Wein sollte unbedingt noch 5-7 Jahre Kellerruhe erhalten. Soviel Geduld sollten auch die Liebhaber der oftmals überbordenden Süsse und auch meist fast immer Sirupartigen Textur, haben. Sie werden es sicherlich nicht bereuen müssen. Von diesem Wein gibt es nur 1000 Flaschen aus einem Gesamtertrag von 2ha Rebfläche. Ich habe zum Glück

ein Reserveglas und kann diesen Wein bei den nächsten folgenden auf die Seite stellen und die Sauerstoffzufuhr über die Raumluft etwas einwirken lassen. Siehe da, der Wein den ich anfänglich mit „nur“ 17, 25/20 bewertet habe, konnte sich schön entwickeln als ich zu einem späteren Zeitpunkt nochmals koste, so das meine Bewertung nun zum Schluss 17.75/20 lautet.



### **Kracher Trockenbeerenauslese N° 5 Traminer „Nouvelle Vague“ 2009**

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb mit rötlichen Anklängen.

100% Traminer, 11,5% Vol. Alkohol, 214,2 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 5,8 Gramm Säure/Liter, wurde in neuen Barriques vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet ein feiner Rosenduft, Noten von geraspelter Kokosnuss, Süsse, getrockneten Früchten. Dieser Wein braucht extrem viel Luft bis sich das Bouquet etwas öffnet und ansatzweise seine Qualitäten zu zeigen beginnt! Der Ausbau im neuen Holz maskiert vieles und lässt gewisse Sinneseindrücke erst nach einiger Zeit unter Lufteinfluss entstehen.

Das gleiche am Gaumen, auch da dominiert das neue Holz (Barrique). Eine fein ziselierte Säure kombiniert mit einer leichten Salzigkeit verrät dem Gaumen aber, dass da noch mehr sein muss und nur darauf wartet, in einem späteren Reifestadium dieses Weines mit Genuss entdeckt werden zu wollen. Zurück zum aktuellen Stadium: Die Süsse ist ausgeprägt und steht im Vordergrund ohne einen Hinweis auf die zukünftige Entwicklung des Weines abgeben zu wollen. Im Abgang sind Anklänge von Traubenschalen (ohne das Fruchtfleisch) zu spüren. Ich kann mich bei diesem Wein nicht auf eine eindeutige Bewertung festlegen und gebe fürs aktuelle Stadium

stattdessen lieber eine Bandbreite von 17 – 18.5/20 an mit dem klaren Hinweis dass das Potential dieses Weines klar aufsteigend ist. Dieser Wein sollte in etwa 5 Jahren verkostet und dann beurteilt werden.



### **Kracher Trockenbeereauslese N° 6 Grande Cuvée „Nouvelle Vague“ 2009**

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb.

20% Chardonnay, 80% Welschriesling, 11,5% vol. Alkohol, 195,2 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 7,2 Gramm Säure/Liter sind die „technischen“ Daten dieses Weines. Grande Cuvée bezeichnet seit jeher bei den Krachern denjenigen Süßwein eines Jahrganges, welcher am meisten die Charakteristik des Gebietes (Neusiedlersee), des Weingutes und des Jahrganges widerspiegelt. Der Chardonnay wurde in einem neuen Barrique, der Welschriesling hingegen in einem neuen 1000 Liter Fass aus slavonischer Eiche vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. Im Bouquet: Noten von frisch aufgeschnittenen Williams oder guter Luise Birnen, kommt sehr „butterig“, unter Lufteinfluss nach einer gewissen Zeit im Glas zeigen sich frische Noten von Zitrus (Chardonnay) und Grapefruit (Welschriesling) und gewisse Kräuternoten. Dieser Wein wird noch einige Reifezeit bedürfen, bis sich das Bouquet expressiver zeigen wird. Exzellente Beispiele (die sich perfekt entwickelt haben) sind z.B. das Grande Cuvée des Jahrganges 1995 oder dasjenige des Jahrganges 1998. Es lohnt sich also, mit diesem Wein Geduld zu haben. Wer sie hat,

wird sicher nicht enttäuscht werden. Am Gaumen dann der „WOW“ Effekt. Intensive Fruchtigkeit (Zitrus, reifer Pfirsich, exotische Früchte) Sehr konzentriert und die Süsse/Säure/Salzigkeit sind sehr dicht und verspielt, tänzerisch. Eine solche Konzentration und Power bei gleichzeitiger Leichtigkeit und Verspieltheit habe ich bei einem jungen Süßwein schon länger nicht mehr in meinem Glas gehabt! Dies wird für mich zweifelsohne eine Grande Cuvée welche weit über den Durchschnitt der Jahrgänge hinausragt, ob die 1995er Edition erreicht wird, wird sich in so 10 Jahren dann ja erweisen. Im Abgang ein sehr zitroniges, tänzerisches Finish welches sehr, sehr lange nachhallt und ein Nachhall welcher immer wieder zurückkommt, wenn der Geniesser schon glaubt, nun sei er fort. Meine Bewertung 19.5 – 20/20



### **Kracher Trockenbeereauslese N° 7 Rosenmuskateller „Nouvelle Vague“ 2009**

Farbe: Rosefarben, aber ein relativ dunkles Rose (die Trauben sind schwarzbeurig wie Rotweintrauben und hatten 5-7 Tage Maischekontakt), klar und im Licht glänzend.

100% Rosenmuskateller, 10,5% vol. Alkohol, 227,3 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 7,4 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein darf gemäss dem Österreichischen Weingesetz nicht als Wein verkauft werden (Rosenmuskateller ist nach dem Gesetz keine in Österreich zugelassene Rebsorte), deshalb fehlen auf der Flasche auch entsprechende Hinweise auf die Bezeichnungen Wein und die Traubensorte, die Flaschen tragen auch keine Staatliche Prüfnummer (dies tut der Qualität aber keinen Abbruch, im Gegenteil). Stattdessen ziert das Etikett eine Rote Rose und die Bezeichnung LO09. Dieser Wein wurde in neuen Barriques vergoren und 16 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet Noten von Schwarztee, Hibiskusblüten und Honig von jungen Tannenschösslingen. Das ganze entwickelt sich unter Lufteinfluss, Noten von Muskat kommen mehr und mehr zum Vorschein. Bei diesem Wein hat mir leider die Zeit gefehlt, seine Entwicklung im Glas über eine längere Zeit zu beobachten.

Am Gaumen zeigt dieser Wein im ersten

Augenblick zunächst einmal Süsse ohne viel preisgeben zu wollen. Einfach eine ölige Süsse (nicht im negativen Sinne). Nach einiger Zeit kommen Nelken und Noten von Rosenöl zum Vorschein. Auch ist da eine tänzerische Säure die aber nicht so expressiv wie z.B. bei der TBA N° 4 mit den Geschmackspapillaren spielt. Unbedingt in 5 Jahren nochmals verkosten. Im aktuellen Stadium 17.5/20



Botrytis pur ©Weinlaubenhof Kracher



### **Kracher Trockenbeerenauslese N° 8 Rosenmuskateller „Zwischen den Seen“ 2009**

Farbe: Lachsfarbig, viel heller als N° 7, klar und im Licht glänzend.

100% Rosenmuskateller, 10,5% vol. Alkohol, 219,6 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein darf gemäss dem Österreichischen Weingesetz nicht als Wein verkauft werden (Rosenmuskateller ist nach dem Gesetz keine in Österreich zugelassene Rebsorte), deshalb fehlen auf der Flasche auch entsprechende Hinweise auf die Bezeichnungen Wein und die Traubensorte, die Flaschen tragen auch keine Staatliche Prüfnummer (dies tut der Qualität aber keinen Abbruch, im Gegenteil). Stattdessen ziert das Etikett eine Rote Rose und die Bezeichnung LO09b. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und 16 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet verhaltener als die Trockenbeerenauslese N° 7, dieser Wein braucht einige Zeit im Glas bis er seine Qualitäten zeigen kann. Zuerst fallen mir ätherische Noten und eine schöne Frische auf. Es kommen Noten von Schwarztee, das Bouquet wird nach einiger Zeit richtig cremig, wie eine Creme Catalane. Am Gaumen wunderschön fruchtig, viel fruchtiger als sich die Trockenbeerenauslese N° 7 zeigte, es kommen schöne Noten von Muskat und Quittengelee.

Auch ist da eine tänzerische Säure. Eine wunderschöne Länge im fast nicht endend wollenden Abgang. Unbedingt in 5 Jahren nochmals verkosten. Im aktuellen Stadium 18,75/20



### **Kracher Trockenbeerenauslese N° 9 Chardonnay „Zwischen den Seen“ 2009**

Farbe: Mittleres Goldgelb, klar und im Licht glänzend.

100% Chardonnay, 10,5% vol. Alkohol, 237,2 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 7,6 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde in neuen Barriques vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet Birnen, sehr verschiedene Zitrusnoten, der Einfluss des Holzes der Barriques zeigt sich erst unter Luftinfluss. Auch sind da feine Noten von Lavendel, diese sind laut Gerhard Kracher typisch für Chardonnay Prädikatsweine, welche im Barrique vergoren wurden,. Am Gaumen habe ich im ersten Moment den Eindruck, es handle sich hier um einen Wein mit mindestens 350 Gramm natürlicher Restsüsse/Liter! Wow, was für ein Konzentrat. Diese, anfänglich sehr intensiven, süssen Eindrücke treten aber nach einiger Zeit in den Hintergrund, der Wein zeigt sich nun von einer anderen Seite, die Frucht kommt zum Tragen und bringt intensive Zitrus Aromen. Dieser Wein wird dank seiner eleganten, finessenreichen Säurestruktur gut über viele Jahre reifen können und so dem Geniesser in jedem Reifestadium immer wieder neue Sinnesfreuden vermitteln können. Der Wein hat einen sehr, sehr langen Abgang auf der fein, fruchtigen Seite. Meine Bewertung im aktuellen Stadium 19,5/20



### **Kracher Trockenbeerenauslese N° 10 Scheurebe „Zwischen den Seen“ 2009**

Farbe: Intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb. 100% Scheurebe

6,5% vol. Alkohol, 284,1 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 9,3 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet Noten von gelbem Pfirsich, Grapefruit sowie frischen, geschälten Lychees, kombiniert mit einer unglaublichen Frische. Am Gaumen eine unglaublich aktive Säure (9,3 Gramm/Liter) die dem recht hohen Restzuckergehalt (284,1 g/l) perfekt Gegensteuer gibt und verhindert, dass der Wein klebrig wirkt. Auch zeigen sich die jahrgangstypischen mineralischen Noten (medizinale Noten, Jod, Salzigkeit) die in diesem Jahrgang mehr als in anderen Jahrgängen zum Tragen kommen. Des weiteren sind auch die Botrytis Einflüsse deutlich spürbar. Dieser Wein ist noch sehr unruhig und bringt im aktuellen Stadium noch nicht den Trinkspass den er in einigen Jahren bringen wird. Meine Bewertung im aktuellen Stadium 18,5 – 19/20. In 5 Jahren nochmals verkosten.



## Kracher Trockenbeerenauslese N° 11 Chardonnay, „Nouvelle Vague“ 2009

Farbe: intensives, klares, im Licht glänzendes Goldgelb. 100% Chardonnay  
5,5% vol Alkohol, 362 Gramm natürliche Restsüsse/Liter, 7,1 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde in neuen Barriques vergoren und 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Im Bouquet rauchige Noten, sowie Anklänge von Tabak, auch ist eine schöne malzige Note vorhanden. Im Gegensatz zu den übrigen Weinen der Serie ist dieser Wein im aktuellen Stadium eindeutig aufgrund seines hohen Restzuckergehaltes momentan der am wenigsten zugängliche Wein. Auch am Gaumen ist es nicht viel anders. Eine ölige Süsse nimmt den Gaumen sofort in Beschlag und füllt ihn komplett aus. Es ist fast ob Mann/Frau flüssigen Honig trinken würde. Nebst diesen Eindrücken zeigt sich wie schon bei der N° 10, der Scheurebe, dieselben malzigen Noten (die ich auf die hohe Konzentration des Weines zurückführe) sowie Noten von weisser Schokolade und die Noten von Heidelbeeren die ich mit der Botrytis in Verbindung bringe. Da dies der letzte Wein der Serie ist, bleibt etwas Zeit um die Entwicklung zu beobachten. Ich bemerke im langen, langen Abgang, das eine schöne, gut eingebundene Säure vorhanden ist, die sich einfach im absoluten Jugendstadium noch nicht so richtig zeigen kann, diesem Wein aber Potential und eine schöne Reifung/Alterung garantiert. Meine Bewertung im aktuellen Stadium 19+, ich kann mich aufgrund der intensiven Süsse nicht genauer festlegen. Unbedingt in 5 Jahren

nochmals verkosten. Zusammenfassend würde ich diesen Jahrgang respektive diese Kollektion mit dem Jahrgang respektive der Kollektion 2000 vergleichen. Einzig die Mineralischen Noten scheinen mir beim 2009 ausgeprägter.



©[Weinlaubenhof Kracher](#). Mehrfach als Sweet Wine Maker Of The Year [ausgezeichnet](#). Dieser Preis wurde Alois Kracher 2008 posthum verliehen und in [Alois Kracher Trophy for Champion Sweet Wine](#) umbenannt



v.r.n.l.: Christoph Künzli, der Anlassorganisator, mit einem guten Kollegen im Keller von Beat Caduff



Foto: Gerhard Kracher, die Weine der Kollektion 2009, der Eingang in den Kellers von Caduff's Wineloft, Christoph Künzli (der Organisator des Anlasses) sowie die Kracher's in drei Generationen.

## Weitere Kracher Weine des Jahrganges 2009

Die nachfolgenden 3 Auslesen, die Beerenauslese Cuvée und der Eiswein wurden nicht an der Jahrgangspräsentation vorgestellt, ich habe mir je eine Flasche organisiert, um diese Weine trotzdem beurteilen zu können. Für mich gehören diese Weine auch zum Jahrgang und runden das Gesamtbild der Restsüßen Weine des Jahrganges 2009 vom Weinlaubenhof Kracher ab. Mit diesen nachfolgend beschriebenen Auslesen nahm Gerhard Kracher zudem eine langjährige Tradition seines Grossvaters Alois Senior (ja, wie auch sein Vater hiess auch sein Grossvater Alois) der Spät- und Auslesen wieder auf, und bringt fein-erfrischende Süssweine die sich auch gut zum Apero eignen, auf den Markt. Leider ist die Spätlese 2009 noch nicht im Handel erhältlich und wird, sobald verfügbar, in einem gesonderten Bericht beschrieben werden.



©Weinlaubenhof Kracher



### Kracher Auslese Cuvée 2009

Farbe: klares, helles, im Licht glänzendes Goldgelb.

30% Chardonnay, 70% Welschriesling, 12,5% Vol. Alkohol, 87,7 Gr. natürlicher Restzucker/Liter, 6g. Säure/Liter. Wurde im Stahltank vergoren und 8 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. Soweit die technischen Angaben. Ein Dessertwein für Einsteiger in das Thema „Weine mit natürlicher Restsüsse“, für Kenner ein feiner, eleganter Wein.

Im Bouquet mit einem schönen Spiel der fruchtigen Aromen zwischen reifen, gelben Äpfeln und Birnen, Honigmelonen und Anklängen von Grapefruit. Unterstützt wird das Ganze durch leichte mineralische / medizinale Noten. Der heisse Jahrgang macht sich bemerkbar, die natürliche, durch die Bodeneigenschaften gegebene, Salzkonzentration kam so auf ein Maximum was sich auch in diesem Wein (und in allen Weinen des Weingutes [Kracher](#) des Jahrganges 2009 bemerkbar macht wie wir im Bericht über die Jahrgangspräsentation schon gesehen haben). Kommen wir zum Gaumen: angenehme Frische und elegante Textur, die Süsse dominiert überhaupt nicht, sie lässt allen Komponenten Raum sich entfalten zu können. Noten von reifen Birnen mit feinem mineralischem Abgang, gefolgt von feiner Kräuterwürze im ziemlich langen Nachhall.

Macht unglaublich viel Spass einfach so für sich alleine zu trinken. Ich würde diesen Wein auch einmal (meinen zunächst vielleicht etwas verblüfften Gästen) als Apero einfach so (solo) oder ggf. Mit Blätterteiggebäck welches leicht mit etwas rezentem Käse überbacken ist, servieren.

Fazit: Enorm viel Spass für sehr wenig Geld, ist im Rahmen der [Österreich Wochen](#) für weniger als 13.--/Flasche erhältlich ( bis 24.12.2011) Meine Bewertung: 17/20

**Nach 10 Tagen** koste ich nochmals von dem kleinen Rest, der sich noch in der Flasche befindet seit diese zum ersten Mal geöffnet wurde. Diese Flasche, nur mit einem Kork verschlossen, wurde ohne weitere Konservierungsmethoden wie z.B. [Winepreserve](#) in meinem Kühlschrank aufbewahrt. Das schöne Spiel der Fruchtigen Aromen ist nun anfänglich nach dem Einschenken etwas in den Hintergrund getreten und der Wein braucht viel Luft um sich wieder so zu zeigen wie beim ersten Öffnen der Flasche. Auch im Gaumen ist der Wein nach wie vor voll da. Der Wein ist überhaupt nicht schlechter oder untrinkbar geworden, er ist nur etwas gereifter. Ich bleibe bei meiner ursprünglichen Bewertung.

## Kracher Traminer Auslese 2009



Farbe: klares, helles, im Licht glänzendes Goldgelb mit einem leichten Touch von Orange. 100% Traminer, 13% vol Alkohol, 101 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 4,3 Gramm Säure/Liter. Wurde im Stahltank vergoren und 6 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. Soweit die technischen Angaben.

Schon beim Entkorken springt mich beim Riechen am Korken ein eleganter, feiner Rosenduft förmlich an. Auch aus dem Glas duftet es nicht anders. Dazu kommen feine Noten von Honig sowie Zesten von Orange und deren Ätherischen Öle sowie eine schöne Cremigkeit. Der Alkohol ist leider recht gut wahrnehmbar, was aber Angesichts des für eine Auslese hohen Wertes zum Glück nicht weiter stört.

Kommen wir zum Gaumen: Hier ist die Restsüsse für eine Auslese im Auftakt recht markant, dies wird aber durch die schöne Frucht und die Säure sofort in ein gutes Gleichgewicht gebracht. Es scheint mir sogar, als ob es diesen süssen, kompakten Auftakt braucht, um dann hinterher die Frucht und den Körper in ein besseres Gleichgewicht zu bringen und so dem Wein zu einem längeren Finale zu verhelfen. Der Wein lebt von seinem guten Zusammenspiel zwischen der Fruchtsüsse und der Säure, es zeigen sich zuerst rosinierte Trauben gefolgt von diesem, schon im Bouquet wahrnehmbaren, eleganten, ja aristokratischen Duft nach Rosa Rosenblättern der sehr lange nachhallt. Ganz zum Schluss im Abgang zeigt sich wiederum, wenn auch dezent, die

für den Jahrgang typische mineralische/salzige Note. Fazit: macht viel Spass, es ist für mich allerdings recht schwer, diesen Wein mit einer Speise zu kombinieren, um seine Eleganz nicht zu gefährden. Empfehlen kann ich, den Wein solo zu trinken, z.B. zwischen zwei Gängen als Auflockerung oder einfach so in einer Runde guter Freunde. Als Alternative kann ich mir diesen Wein aber auch als einen einmal etwas anders gearteten Aperero vorstellen, kombiniert mit süssem oder pikantem Blätterteiggebäck mit und ohne Belag. Bewertung: 16,5/20.

**Nach 2 Tagen** koste ich nochmals von dem kleinen Rest, der sich noch in der Flasche befindet seit diese zum ersten Mal geöffnet wurde. Diese Flasche, nur mit einem Kork verschlossen, wurde ohne weitere Konservierungsmethoden wie z.B. Winepreserve in meinem Kühlschrank aufbewahrt. Das Bouquet ist nicht mehr so opulent und hat sich verschlossen, insbesondere ist der feine Rosenduft der mich beim Öffnen so fasziniert hat, reiferen Noten wie eingedicktem Blütenhonig und etwas kandierten Orangen gewichen. Eine schöne Frische verhindert, dass der Wein müde wirkt. Am Gaumen ist der bei Weinen aus Traminertrauben immer wieder aufs Neue faszinierende Rosenduft immer noch vorhanden, allerdings denke ich im Falle dieser Auslese, dass sie die Lagerung nicht annähernd so gut wie die Auslese Cuvée vor ihr, überstanden hat. Ich bleibe bei meiner ursprünglichen Bewertung.

## Kracher Muskat Ottonel Auslese 2009



Farbe: klares, helles, im Licht glänzendes, Goldgelb mit sehr schönen Lichtreflexen 100% Muskat-Ottonel, 12,5% vol Alkohol, 64,3 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,2 Gramm Säure/Liter, wurde im Stahltank vergoren und 18 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. Soweit die technischen Angaben.

Bouquet: schon beim Öffnen fasziniert mich dieser „traubige“ Geschmack der da der Flasche entsteigt, an einen Moscato d'Asti erinnernd, nur das sich diese d'Asti Weine jeweils in eine andere Richtung entwickeln sobald sie sich eine Weile im Glas befinden und oftmals schnell müde werden, sobald das CO<sub>2</sub> ausgeperlt ist. Die Muskat Auslese zeigt medizinale (jodige/salzige) / florale Noten die von Fruchtnoten umgeben sind. Mit der Zeit kommt der Duft von Muskatnuss (nicht dem Pulver, sondern dem der ganzen Nuss, von welcher gerade etwas abgeraspelt wurde und die nun wieder an ihren Platz im Gewürzregal zurückgelegt wird) dazu. Ergänzt wird das Ganze durch Zesten von Mandarinen und Anklänge von frischem Rosmarin. Nach einer gewissen Zeit im Glas sind auch Noten von Blütenhonig wahrnehmbar, das Ganze bleibt unglaublich frisch und verleitet immer wieder am Glas zu schnuppern um noch mehr zu entdecken.

Kommen wir zum Gaumen: Schöner Antrunk, überraschend dichte, fast ölige (aber nicht klebende!) Struktur, was mich eigentlich angesichts der „nur“ 64,3 G/Lit. Restsüsse erstaunt. Würde ich die Daten dieses Weines nicht kennen, würde ich die Restsüsse (welche nie stört) viel höher einschätzen. Die Säure hält diesen Wein lebendig und gibt ihm den notwendigen Pepp und sorgt auch dafür, dass sich die Frucht im ganzen Gaumen wunderschön verteilt und entfalten kann. Langer, saftiger Abgang mit Noten von kandierten Orangen und Blütenhonig im lange nicht endend wollenden Ausklang. Auch die mineralischen Noten (jodig/salzig) sind wieder da. Diese sind in diesem Jahrgang besonders gut wahrnehmbar. Eine Auslese von Weltklasse die noch viel Potential hat! Ich würde dieser Auslese noch etwas Reifezeit im Weinkeller angedeihen lassen, ich denke es wird auch einfacher, diesen Wein nach einer ersten Reifephase mit Speisen zu kombinieren. Für mich ist es zu früh, diesen Wein schon heute zu geniessen. Im muss zugeben, dass ich es ansonsten sehr oft geniessen, Süsseweine kurz nach deren Abfüllung solo (ohne Essensbegleitung) zu geniessen und mich an der oftmals im Jugendstadium noch überbordenden Süsse und auch meist fast immer Sirupartigen Textur zu delectieren. Dies gelingt mir hier trotz der Eingangs erwähnten, fast öligen Textur aber irgendwie nicht und ich bin mir absolut sicher, das sich hier das Warten mehr als lohnen wird. Meine Bewertung 18/20

**Zwei Tage nach** koste ich nochmals von dem kleinen Rest, der sich noch in der Flasche befindet seit diese zum ersten Mal geöffnet wurde. Diese Flasche, nur mit einem Kork verschlossen, wurde ohne weitere Konservierungsmethoden wie z.B. Winepreserve in meinem Kühlschrank aufbewahrt. Das Bouquet ist nicht mehr ganz so expressiv aber immer noch sehr schön. Die Gewürznoten (Muskatnuss) treten nun mehr in den Vordergrund und das frische, „traubige“ Element dafür in den Hintergrund. Auch die Ätherischen Noten von Rosmarin sind verblasst, dafür sind die Noten von kandierten Orangen stärker. Am Gaumen immer noch diese kompakte, dichte und fast ölige Struktur, die mich schon beim ersten Mal fasziniert haben. Auch das Gleichgewicht zwischen Süsse/Säure/Frische/Mineralität (=salzige Noten) ist nach wie vor ausgezeichnet. Ich bleibe bei meiner ursprünglichen Bewertung.

### Kracher Beerenauslese Cuvée 2009



Farbe: klares, im Licht glänzendes, Strohgelb mit sehr schönen Lichtreflexen.

75% Welschriesling, 25% Chardonnay, 13% vol. Alkohol, 114,2 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,5 Gramm Säure/Liter, wurde im grossen Holzfass vergoren und 16 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. Soweit die technischen Angaben.

Bouquet: Beim Öffnen und Prüfen auf Korkfehler zeigt sich diese Beerenauslese zuerst noch etwas zurückhaltend. Noten von Birnen, etwas Süsse (Biskuit) ansonsten noch nicht viel mehr. Dies ändert sich jedoch, als sich der Wein einige Minuten im Glas entfalten konnte. Nun zeigen sich eine wunderschöne Frische und exotische Noten (Maracuja sowie Grapefruit und weitere Zitrusfrüchte). Auch sind leichte mineralische Noten wahrnehmbar. Das ganze immer auf der eleganten Seite bleibend. So, genug geschrieben, nun will ich endlich den ersten Schluck!

Gaumen: Wie schon zuvor beim Bouquet noch sehr zurückhaltend aber die Qualität ist klar erkennbar. Eine mittlere Dichte, gut stützende Säure und Mineralität begleitet von einer noch zurückgebundenen Frucht. Es kommt mir vor als würden die Mineralischen Komponenten zusammen mit der verspielten Säure dieses Weines die Frucht wie inkapseln. Dieser Wein braucht noch einiges an Flaschenreife bis sich die Frucht schön entfalten wird. Ich mache mir aber

über das Potential dieses Weines keine Sorgen, im Gegenteil! Lang anhaltender Abgang, insbesondere der mineralischen Noten, auch kommt es mir vor als ob ich Trauben gegessen hätte und nun noch auf den Traubenhäuten etwas herumkaue. Meine Bewertung 18/20

**Nach über zwei Wochen** koste ich nochmals von dem kleinen Rest, der sich noch in der Flasche befindet seit diese zum ersten Mal geöffnet wurde. Diese Flasche, nur mit einem Kork verschlossen, wurde ohne weitere Konservierungsmethoden wie z.B. Winepreserve in meinem Kühlschrank aufbewahrt. Im Bouquet nach wie vor zurückhaltend, allerdings ist die Frucht schon entwickelter als beim ersten Verkosten, die wunderschönen exotische Fruchtnoten und Noten von Grapefruit sind nun viel expressiver und sofort präsent und nicht erst nach einer gewissen Entwicklungszeit im Glas. Auch am Gaumen fand eine gewisse Entwicklung statt, allerdings nicht im selben Umfang wie im Bouquet. Ich bleibe bei meiner ursprünglichen Bewertung.

Am Rande noch eine Bemerkung zur Lagerfähigkeit der Kracherschen Beerenauslese Cuvée, die für mich wie auch jeweils das Grande Cuvée am meisten die Charakteristik des Gebietes [Neusiedlersee, Anm. der Red.], des Weingutes und des Jahrganges widerspiegelt: Diese können in Jahrgängen wie diesem unbesorgt im Keller für lange Zeit eingelagert werden. Mit der Kellerreife gewinnen diese Beerenauslesen an Tiefgang und Komplexität. Aktuell macht zum Beispiel die Beerenauslese des Jahrgangs 1995 enorm viel Spass und diejenige des Jahrganges 1998 beginnt sich nun wieder einmal langsam auf einen solchen Genusshöhepunkt hin zu entwickeln. Ich muss noch anfügen, dass sich die Süssweine des Weingutes Kracher (und auch alle anderen der Region) in wellenartigen Zyklen reifen. Will heissen, diese Weine können in ihrer Jugend/Fruchtphase mit Genuss getrunken werden, dann beginnen sie sich zu verschliessen d.h. im Bouquet und am Gaumen bietet sich während einiger Zeit die von einem bis zu mehreren Jahren variieren kann, nur einen Bruchteil dessen was an Genuss möglich ist, dann beginnen sich die Weine wieder zu öffnen, bleiben in einer optimalen Genussreife für einen gewissen Zeitraum, verschliessen sich wieder usw. Dies ist einer der Gründe, weshalb mich das Thema Restsüsse Weine so fasziniert!

### Kracher Eiswein Cuvée 2009



Farbe: klares, kräftiges, im Licht glänzendes, Goldgelb mit sehr schönen Lichtreflexen. 40% Grüner Veltliner, 30% Welschriesling, und 30% Chardonnay im Stahltank vergoren und vor der Abfüllung 5 Monate ausgebaut. 206,1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,7 Gramm Säure/Liter, 10% vol. Alkohol

Bouquet: Schon beim öffnen und beim Prüfen auf Korkfehler verströmt dieser Wein seine betörenden Aromen nach Exotischen Früchten. Mango, etwas Ananas, Maracuja fehlt natürlich auch nicht. Das ganze sehr dicht ineinander verwoben und von einer unglaublichen Frische umgeben. Blitzsauber, keine Botrytisnoten (Noten von Champignons) wie sie leider z.T. in gewissen Eisweinen zu finden sind. Im Glas beginnt sich der Wein dann langsam zu entwickeln, er wird cremiger und zeigt nun auch Noten von Dörrfrüchten und reifen, saftigen Äpfeln sowie saftigen Birnen. Natürlich fehlt auch die Jahrgangstypische Mineralität, sprich die jodigen und salzigen Anklänge nicht. Auch kommen nun noch andere mineralische Noten zum Vorschein. Schiefer hätte ich gedacht, wenn ich nicht wüsste was sich im Glas befindet. Ich vermute, das Traubengut ist auf Schotter oder anderem mineralischem Untergrund gewachsen. Ich glaube, ich könnte

noch sehr lange am Glas riechen, dies wäre aber für das darin befindliche Produkt zu schade, da es dann zu warm würde.....

Gaumen: Im Auftakt eine sehr ölig-süsse Textur die den Gaumen sofort ganz ausfüllt und in Beschlag nimmt. Unmittelbar danach zeigt sich, das dieser Wein eine kräftige aber trotzdem fein strukturierte Säure besitzt, die diesem süss-öligem „Überfall“ des Gaumens sofort und entschieden Gegensteuer gibt. Ansonsten ist dieser Wein im Gaumen im aktuellen Stadium nie so expressiv wie in seinem Bouquet und zeigt sich abgesehen von der genialen Kombination des süss-öligem Auftaktes, der von der Säurestruktur sofort Gegensteuer bekommt und ins Gleichgewicht gebracht wird, im Gaumen noch sehr verschlossen. Dies wird sich aber in wenigen Jahren geändert haben und so werden nicht nur die Fans von Weinen mit im Jugendstadium noch überbordender Süsse und auch meist fast immer Sirupartigen Textur daran Gefallen finden. Die Frucht welche sich zum heutigen Zeitpunkt im Bouquet so vielschichtig zeigt wird sich garantiert auch im Gaumen entsprechend entwickeln. Meine Bewertung 19/20

**Nach über einer Woche**, koste ich nochmals von dem kleinen Rest, der sich noch in der Flasche befindet seit diese zum ersten Mal geöffnet wurde. Diese Flasche, nur mit einem Kork verschlossen, wurde ohne weitere Konservierungsmethoden wie z.B. Winepreserve in meinem Kühlschrank aufbewahrt. Beim Öffnen der Flasche kommt mir sofort eine explosive, exotische Note (Maracuja) entgegen, welche (nachdem ich den Wein eingeschenkt habe) durch Noten von Trockenfrüchten (getrockneten Aprikosen) sowie den schon beim ersten Verkosten beschriebenen, mineralischen, sprich die jodigen und salzigen Noten ergänzt werden. Nach wie vor sehr frisch und lebendiges Bouquet, überhaupt nicht müde geworden. Dies beweist mir einmal mehr, dass sich Weine mit einer natürlichen Restsüsse in einer solchen Gradationsstufe und Kräftigkeit gut nach dem Öffnen (wenn gut verschlossen), auch ohne weiteres über einen längeren Zeitraum (nicht nur 1-2 Tage, wie bei trocken ausgebauten Weinen) ohne Qualitätsverlust, im Kühlschrank aufbewahren lassen. Dies soll auch ein wenig ein Wink mit

dem Zaunpfahl darstellen für alle diejenigen, die mir beim Thema Süsswein immer wieder entgegen haben „ich mag höchstens einen kleinen Teil der Flasche trinken, muss ich den ganzen Rest abschreiben da die Qualität nach dem Öffnen innerhalb von wenigen Tagen rasch abnimmt?“ Auch für die Gastronomie ist dies natürlich interessant, ermöglicht es doch, solche Weine auch einmal Glasweise auf die Weinkarte zu nehmen.

Addendum: Als ich vorhin im Keller war, ist mir je eine Flasche Eiswein Cuvée 1998 und eine Flasche Beerenauslese Cuvée 1998 in die Hände gefallen. Nun, da ich bei der Beerenauslese vom Potential geschrieben habe, nimmt es mich nun auch beim Kracherschen Eiswein Cuvée (den ich nicht so gut wie die Beerenauslese Cuvée über verschiedene Jahrgänge kenne) wunder und ich will diese Probieren! Diese zwei Weine sind in einem eigenständigen Bericht beschrieben.

## Das Nachtessen und die Weine dazu

Gänseleberterrine & Früchte

Kracher Trockenbeerenauslese Traminer 2001 N° 1  
„Nouvelle Vague“ aus der Magnumflasche

Renntierfilet, hausgemachte Spätzli und Rotkraut

Kracher Grand Cuvée Trockenbeerenauslese 2005 N° 7  
„Nouvelle Vague“ aus der Magnumflasche

Käse Variation

Kracher Trockenbeerenauslese Scheurebe 2000 N° 5  
„Zwischen den Seen“ aus der Magnumflasche



Christoph Künzli bedient seine Gäste



Christoph Künzli im Gespräch mit Gerhard Kracher

## Kracher Trockenbeerenauslese N° 1 Traminer „Nouvelle Vague“ 2001



Farbe: Klares, mittleres, im Licht glänzendes, Orange-Gold mit schönen Lichtreflexen.

100% Traminer, in neuen Barriques vergoren und 18 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. 171,8 Gramm/Liter natürlicher Restzucker, 5,6 Gramm Säure/Liter, 11,0% vol. Alkohol.

Bouquet: sehr schön entwickelt, zeigt sich zwar zu Beginn im Glas noch etwas maskiert, wie ein Sportwagen der mit angezogener Handbremse fährt und nicht zeigen kann, was möglich wäre....

Nach kurzer Zeit dann schöne Noten von Rosenöl, etwas Weisssem Pfeffer, frischer Lychee und einer schönen süssen Komponente. Am Gaumen eine üppi-ge Süsse die durch eine gute Säure schön ergänzt wird. Ansonsten ist der Gaumen leider nicht so expressiv wie das Bouquet, auch der Abgang lässt zu wünschen übrig. Es scheint sich um ein Korkproblem zu handeln das aber nicht eindeutig zugeordnet werden kann, auch ist keine Beeinträchtigung durch [2,4,6-Trichloranisol](#) (TCA) eindeutig wahrnehmbar, die Beeinträchtigung würde meiner Meinung nach nicht einmal ausreichen, eine solche Flasche im Restaurant als fehlerhaft zurückzuweisen. Meine Bewertung 18/20, wäre die Beeinträchtigung nicht, würde die Bewertung einiges höher ausfallen.

## Kracher Trockenbeerenauslese N° 7 Grande Cuvée „Nouvelle Vague“ 2005

Farbe: : Klares, sattes, im Licht glänzendes Goldgelb mit Rötlichen Anklängen mit schönen Lichtreflexen.

65% Chardonnay, 35% Welschriesling. Der Welschriesling wurde in einem neuen 1000 Liter Fass vergoren und bis zur Assemblierung ausgebaut, der Chardonnay in neuen Barriques. Die beiden Weine wurden 20 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. 241,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8,3 Gramm Säure/Liter, 10% vol. Alkohol.

Bouquet: zu Beginn ist der Chardonnay Anteil dominant, buttrige Noten und Noten von reifen Birnen, nach einiger Zeit im Glas entwickelt dieser Wein florale sowie Noten von Kräutern (Majoran), das Bouquet wird irgendwie immer ätherischer / frischer. Dies ist meines Erachtens auf den Welschriesling Anteil zurückzuführen. Am Gaumen eine wunderschöne Süsse die von einer genialen Säurestruktur wunderschön ausbalanciert wird. Es hat allerdings 1-2 Minuten Entwicklungszeit im Glas gebraucht um diese Balance zu entwickeln. Geniale Länge im Abgang, immer feiner werdend, endend. Meine Bewertung 19,25/20

## Kracher Trockenbeerenauslese N° 7 Scheurebe „Zwischen den Seen“ 2000

Farbe: Klares, sattes, im Licht glänzendes Orangegold mit rötlichen Anklängen mit schönen Lichtreflexen.

100% Scheurebe, im grossen Holzfass vergoren und 22 Monate vor der Abfüllung ausgebaut. 212,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,5 Gramm Säure/Liter, 11,5% vol. Alkohol.

Bouquet: sehr floral, kombiniert mit feinen, medizinischen Anklängen. Diese dürften auch aufgrund des Jahrgangs so deutlich ausgeprägt sein. 2009 war wie

2009 ein sehr heisses, trockenes Jahr. Im weiteren Verlauf entwickeln sich Noten von Kräutern, das ganze wird nie langweilig. Am Gaumen eine wunderschöne Balance zwischen der Süsse, Frucht und der Säure, animiert immer wieder einen Schluck mehr zu nehmen. Wunderschöne Länge im Abgang und zum Schluss bleibt so etwas, fast pikantes/prickelndes Gefühl zurück. Meine Bewertung 19/20

## Last but not least

Nebst den Süssweinen haben in der Region rund um den Neusiedler See auch die trocken ausgebauten Weine eine lange Tradition und einen dementsprechend guten Ruf. Zusätzlich zu den von Gerhard erwähnten Eckdaten

des Weingutes und der Weingärten möchte ich noch hinzufügen, dass das Weingut Kracher nicht nur Restsüsse Weine vinifiziert, es werden auch [trocken ausgebaute Weine](#) erzeugt, jedoch sind diese nur einen Bruchteil so bekannt wie ihre Restsüsse ausgebauten Pendanten. Es sind dies bei den Weissen Weinen: ein im Stahltank ausgebauter Pinot Gris sowie ein Pinot Gris Reserve (im 1000 Liter Fass vergoren und ausgebaut). Bei den Roten Weinen der „Blend I“ (eine im Barrique ausgebaute Assemblage von Zweigelt 85%/Merlot 15%), der Blend II (eine im Barrique ausgebaute Assemblage von Zweigelt 60%/Merlot 40%) Ein in Barriques ausgebauter, sortenreiner Zweigelt, der „Zweigelt“ die „Illmitz Reserve“ d.h. eine im Barrique ausgebaute Assemblage (50% Zweigelt/25% Merlot/ 25% Blaufränkisch) und der Zweigelt Rose. In der Schweiz sind der Zweigelt „Illmitz“ 2008 sowie der „Blend I“ 2002 erhältlich. Für weitere Weine bitte beim Schweizer [Importeur](#) anfragen.

Bericht und Fotos: Urs Senn  
2. Februar 2012



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.