

# Weingut Kracher Süssweinkollektion des Jahrganges 2011 und weitere Weine



Die zweijährlich stattfindende, österreichische Leistungsschau in Sachen Wein ([VieVinum](#)) fand dieses Jahr vom 14 – 16 Juni in der Wiener Hofburg statt. 550 ausstellende Winzer (der grösste Teil davon aus Österreich) präsentierten ihre Erzeugnisse während 3 Tagen für knapp über 15000 Besucherinnen und Besucher.

Traditionellerweise steigt auf dem Weingut Kracher am Abend des letzten Tages der VieVinum nach Messeschluss, die Krachersche „after vievinum party“. Eine Party für befreundete Winzer, Händler, Importeure und die Presse. Ich wurde eingeladen und durfte die VieVinum kulinarisch verwöhnt, sowohl mit Speisen als auch mit Getränken, entspannt ausklingen lassen.

## Auf dem Weingut

Da während der Messe nicht die Möglichkeit bestand, den kompletten Jahrgang 2011 zu verkosten, habe ich Gerhard [Kracher](#) gefragt, ob die Möglichkeit bestünde, dies auf dem Weingut in aller Ruhe nachzuholen. Ich bekam diese Möglichkeit und wurde tags darauf von Gerhards Mutter Michaela, Gerhard mit seiner Lebensgefährtin Yvonne Ehlers, seinem Sohn Luis (Ja, Gerhard ist im April Vater geworden) und dem Portfoliomanager der Fine Wine GmbH, Erich Andert herzlich empfangen. Erich hat mich dann auch während des ganzen Nachmittags, während ich den Jahrgang 2011 der Kracher Süssweinkollektion und die aktuell erhältlichen, trockenen und restsüßen Erzeugnisse des Weingutes Kracher verkosten durfte, betreut und die Weine zusammen mit mir verkostet.

Nicht nur, dass Gerhard Vater geworden ist, es hat sich auch sonst einiges auf dem Weingut, welches heute 35 Ha Rebfläche umfasst (weitere 2,5 Ha sollen demnächst hinzukommen), verändert. In den Büroräumlichkeiten im Erdgeschoss (diese wurden anderweitig untergebracht) wurde eine schöne Vinothek für die eigenen Weine und das Fine Wine Sortiment eingerichtet. Die Vinothek ist von Montag bis Samstag für den Einkauf und für Verkostungen geöffnet. Für eine Verkostung mit Besichtigung des Betriebes und der Weingärten (für Gruppen ab 15 Personen möglich) ist eine vorgängige Terminvereinbarung erbeten. In naher Zukunft wird auch noch ein neues, weiteres Keller- und Betriebsgebäude hinzukommen, um die Abläufe noch effizienter zu gestalten.



## Die Süssweinkollektion

Für diejenigen, welche die jährliche Süssweinkollektion des Weingutes Kracher noch nicht kennen, einige Informationen zur unterschiedlichen Ausbaumweise der Trockenbeereenauslesen:

Die Trockenbeereenauslesen 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) 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 dazu steht die Stilrichtung „Nouvelle Vague“. Wie in der gleichnamigen, ab den späten 1950er Jahren entstandenen Stilrichtung im französischen Film, steht die Stilistik dieser Weine für die Offenheit und für neue Ansätze. Das geht von der Wahl neuer Traubensorten (ich denke da an den Rosenmuskateller) bis 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.

## Die Verkostung

### Die Süssweinkollektion

#### TBA Nr, 1 Nouvelle Vague Traminer

100% Traminer, 11,5% Vol. Alkohol, 161,1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter 5,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde während 18 Monaten in neuen Barriques ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes Goldgelb. Zarte rauchige Noten, ergänzt durch zarten Rosenblütenduft. Die Einflüsse des Barriqueausbaus sind noch deutlich wahrnehmbar. Dieser dürfte sich mit etwas Reife aber gut ins Aromaspektrum integrieren und nicht mehr so kräftig wirken.

Am Gaumen ölig - opulent. Diese Opulenz ist aber nur im ersten Auftakt so dominant und nimmt recht schnell ab. Gewürznelken (Weihnachtsfeeling) und Steinobstfrucht runden das Gesamtbild ab. Klar gezeichnet durch den heissen Witterungsverlauf im Herbst fehlt es hier etwas an Eleganz, trotzdem ein Wein mit gutem Trinkspass und einigem Reifepotential **17/20**.



Die schöne, neue Vinothek



### TBA Nr. 2 Nouvelle Vague L11A (Rosenmuskateller)

Erzeugnisse aus Rosenmuskatellertrauben dürfen gemäss dem Österreichischen Weingesetz nicht als Wein verkauft werden. Rosenmuskateller ist nach dem Buchstaben des Gesetzes keine in Österreich zugelassene Rebsorte. Deshalb fehlen auf den Flaschen der TBA Nr.2 und 3 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 L11A und L11B als Hinweis auf den Jahrgang. Der Inhalt der Flaschen gilt laut der Deklaration auf den Etiketten als „teilweise gegorener Traubenmost aus Österreich“.



100% Rosenmuskateller, 9,5% Vol. Alkohol, 167,6 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,2 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde während 14 Monaten in neuen Barriques ausgebaut. Intensives Lachsrosa, ins Ziegelsteinrote übergehend. Intensive Rosennoten, recht rauchig und ganz dezent etwas Kardamom.

Am Gaumen Rosenwasser und Gewürznelken, etwas Hibiskussirup. Diese Aromen werden durch einen ganz dezenten Hauch von Kardamom im Abgang ergänzt. Dieser Wein ist nicht sehr ölig, die Viskosität ist tiefer als bei der TBA Nr. 1. Schöne Länge und dank der Säure nie plump oder mastig. **17.25 -17.5/20.**

### TBA Nr. 3 Zwischen den Seen L11B (Rosenmuskateller)

100% Rosenmuskateller, 10,5% Vol. Alkohol, 180,4 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde während 14 Monaten im Stahltank ausgebaut. Intensives, rötliches Bernstein gold. Sehr schönes, frisches Bouquet nach Rosenöl und rotem Pfeffer duftend, hat noch eine vegetale Komponente (Eibisch).

Am Gaumen sehr elegant und weniger opulent als TBA Nr.2. Das macht Spass, das ist trotz des heissen Jahrganges frisch und nie pappig oder sirupartig. Eine vielschichtige, orientalische Gewürzmischung von Kardamom und co., ergänzt durch Rosenöl und etwas Steinobst mit einer sehr schönen Länge und Finesse im Abgang **17.75/20.**



### TBA Nr. 4 Zwischen den Seen Welschriesling

100% Welschriesling, 10,5% Vol. Alkohol 186,3 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,6 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde während 22 Monaten im Stahltank ausgebaut. Klares, im Licht glänzendes, mittleres Goldgelb. Sehr schönes, frisches Bouquet und eine elegante, feine exotische Frucht. Maracuja und Mango, diese werden ergänzt durch Quitte und etwas Pfirsich. Nebst der schönen Fruchtigkeit sind noch kühle, ätherische Kräuter (Majoran) vorhanden.

Am Gaumen recht opulent, aber nie mastig oder pappig wirkend. Das ist ein sehr schöner Stoff mit einer feinen Salzigkeit und getrockneten Früchten, nie breit oder opulent wirkend. Die feine Salzigkeit macht den Abgang wunderschön lang, unterstützt die Frucht und animiert einen, den nächsten Schluck zu nehmen. Dieser Wein hat trotz des heissen Jahrganges ein schönes Alterungspotential, kann entweder jung oder erst nach etlichen Jahre Kellerreife genossen werden. **18/20.**



### TBA Nr.5 Nouvelle Vague Chardonnay

Klares, im Licht glänzendes, mittleres Goldgelb

100% Chardonnay 10% Vol. Alkohol, 190,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde während 22 Monaten in neuen Barriques ausgebaut.

Im Bouquet Röstnoten und Milchkaramele, angetrocknete Birnen und Birnenkompott, ganz dezent im Hintergrund verschiedene Zitrusfrüchte. Der Chardonnay Nouvelle Vague braucht immer eine etwas längere Reifezeit auf der Flasche, bis sich die Frucht im Bouquet harmonisch zeigt und die Einflüsse des Holzeinsatzes in den Hintergrund treten.

Am Gaumen eine schöne Säurestruktur, der Holzeinfluss ist aber auch hier noch sehr markant wahrnehmbar. Getrocknete Birnenfrucht und feine Zitrusblätter im Abgang, welcher am Schluss rauchig endet. **17.25/20**.

Der warme Jahrgang hat verhindert, dass dieser Wein mehr Finesse hat.



### TBA Nr. 6 Nouvelle Vague Grande Cuvée

60% Welschriesling, 40% Chardonnay, 10,5% Vol. Alkohol, 206,1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8 Gramm Säure/Liter. Der Chardonnay wurde in neuen Barriques, der Welschriesling im neuen 1000 Liter Eichenfass ausgebaut. Dieser Wein wurde während 22 Monaten ausgebaut.

Klare, im Licht glänzende, intensive gelbgoldene Farbe mit rötlichen Anklängen. Im Bouquet noch recht verhalten. Gelbe Frucht (Golden Delicious), Birne und recht viel Rauch.

Am Gaumen weniger ölig als die TBA Nr. 5, obwohl der natürliche Restzuckergehalt bei diesem Wein höher liegt. Dies ist meiner Meinung nach dem Welschriesling zu verdanken. Dieser Wein ist noch sehr jung! Kräuter und ätherische Einflüsse. Das wird noch Zeit brauchen, bis alle Aromen und Komponenten harmonisch ineinander verwoben sind. Trotzdem ist dieser Wein schon im heutigen Stadium sehr elegant. Da ist eine schöne Zitrusfrucht und eine feine Salzigkeit im langen Abgang, welcher einiges für die Zukunft verspricht. **17.5/20** mit Potential für einiges mehr in den kommenden Jahren.



### TBA Nr. 7 Zwischen den Seen Scheurebe

100% Scheurebe, 9,5% Vol. Alkohol, 196,7 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde während 18 Monaten im Stahltank ausgebaut.

Klare, im Licht glänzende, helle goldgelbe Farbe. Wow, was für eine Duftigkeit! Floral, medizinisch – jodig – salzig, Grapefruit und Zitrus, dezent etwas Mandarine. Weitere dezente, exotische Fruchtbestandteile wie Litschi und Maracuja runden das Bouquet ab.

Opulent, noch viel zu jung, dieser Wein macht aber bereits heute unheimlich viel Spaß. Reife und saftige Marillen (Aprikosen) ohne Ende! Es kommt mir vor, wie wenn ich auf Marillenhaut ohne Fruchtfleisch kauen würde. Das wirkt nach und ist unglaublich langanhaltend. Der Botrytis-Einfluss (Heidelbeeren) ist zwischen der Marillenfrucht dezent wahrnehmbar **18.25/20**.



### TBA Nr. 8 Zwischen den Seen Scheurebe

100% Scheurebe, 9,5% Vol. Alkohol, 197,2 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,3 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde während 18 Monaten im Stahltank ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, helles Goldgelb. Duftig, aber nicht mehr ganz so intensiv wie zuvor bei der TBA Nr. 7. Dafür steht Zitrusfrucht in allen Variationen klar im Vordergrund, die bei der Scheurebe sonst eher im Vordergrund stehenden jodig-salzigen mineralischen Noten sind bei diesem Wein für einmal im Hintergrund. Das Bouquet ist sehr frisch und animiert mich, den ersten Schluck zu nehmen.

Am Gaumen ist die Botrytis (Heidelbeeren) klar im Vordergrund, dann Marillen, Papaya und Mango. Allerdings ist bei diesem Wein die Salzigkeit und dadurch die Säure stärker wahrnehmbar als bei der TBA Nr.7 (obwohl er etwas weniger Säure als die Nr. 7 hat). Auch ist die Botrytis prägnanter und es wird mehr Zeit brauchen, bis dieser Wein seine schönste

Trinkreife erreicht. Lang.....etwas Rauch und sehr viel Extrakt im nicht endend wollenden Abgang. Jetzt und heute **18/20** mit Potential für einiges mehr.



### TBA Nr. 9 Zwischen den Seen Muskat Ottonel

100% Muskat Ottonel, 7% Vol. Alkohol, 286 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,3 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde während 16 Monaten im Stahltank ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, helles Goldgelb. Im Bouquet zu Beginn erst verhalten, nach einiger Zeit aber sehr intensiv floral - würzig – duftig. Es kommt mir wie ein Ausflug auf einen orientalischen Gewürzmarkt vor. Da duftet es z.B. nach Rosenöl oder Muskatnuss. Das wirkt sehr traubig und bringt zwischendurch noch Spritzer einer Orangenschale.

Am Gaumen ölig - fett, Da ist ein reich gefüllter Fruchtkorb, Melonen, Muskattrauben, Tropenfrüchte von Bananen über Litschi hin zu Mango. Abgerundet wird das Ganze durch einen feinen Honigtouch und einen Spritzer Rosenwasser, der dem Ganzen die Frische verleiht. Ein sehr langer Abgang. **18.5/20** mit Potential für mehr.



Kracher & Friends



Ein langjähriger Freund der Familie Kracher: Johann Schwarz



Kinder sind auch Freunde der Familie Kracher

## Die anderen Weine

### Spätlese Cuvée 2013

50% Pinot Gris, 45% Welschriesling, 5% Muskat Ottonel. 12% Vol. Alkohol, 48,6 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6.5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 6 Monate im Stahltank ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, helles Grüngelb. Im Bouquet Birnen, gelbe Blüten und eine schöne Frische, ergänzt durch dezente Rosenduft des Muskat-Ottonel Anteils. Eine feine, dezente Fruchtsüsse ist bereits schon im Bouquet wahrnehmbar. Und weit hinten im Aromaspektrum, fast nicht mehr wahrnehmbar, eine jodig-salzige Geruchs Komponente.

Am Gaumen feinfruchtig, nicht sehr viskös-ölig, eine gute Frische aufweisend, etwas Zitrus und eine elegante Würze von Wiesenkräutern, die zu keinem Zeitpunkt dominiert. Recht lang anhaltend, endet auf Birnenfrucht mit etwas Blütenhonig ergänzt. Ein Wein mit natürlicher Restsüsse, auch für Konsumenten, welche mit restsüssen Weinen im Allgemeinen nichts anfangen können. Kann vielseitig eingesetzt werden, vom Aperio bis zur Speisebegleitung.

**16.75/20.**

In der 0.375 und 0.75 Flasche erhältlich



### Auslese Cuvee 2011

60% Chardonnay, 40% Welschriesling 12% Vol. Alkohol, 72 Gramm natürlicher Restzucker/Liter 7,4 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 11 Monate im Stahltank ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, helles bis mittleres Gelbgrün. Intensives Bouquet, irgendwie fleischig und jodig-medizinal. Dann reife Birnenfrucht (Birnenkompott) und Kräuterwürze.

Am Gaumen eine mittlere Intensität und Viskosität. Rauchige Anklänge wie von getrockneten Birnenfrüchten. Diese rauchigen Anklänge sind sicherlich durch den Klimaverlauf in diesem Jahrgang begründet. Der Abgang hat eine mittlere Länge und endet rauchig – trocken. Frühere Jahrgänge der Auslese Cuvee haben mir besser gefallen. Dies ist sicher darauf zurückzuführen, dass durch den warmen bis heissen Witterungsverlauf die Finesse nicht besser erreicht werden konnte. **16.25/20.**



### Auslese Muskat Ottonel 2011

100% Muskat Ottonel 11,5% Vol. Alkohol, 69,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 20 Monate im Stahltank ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, intensives, leuchtendes Hellgelb. Im ersten Moment sehr duftig, floral, Jasmin, fast parfümiert wirkend. Dahinter eine finessenreiche Zitrusfrucht Struktur. Von reifen Zitronen über Limetten hin zu pink Grapefruit und Mandarine. Ganz dezent auch eine jodig-salzige Mineralität.

Am Gaumen ein schöner Auftakt, sehr floral, gelbe Blüten, Muskatnuss und etwas Honig. Die natürliche Restsüsse ist sehr gut eingebunden. Guter Gaumenfluss und schöne Länge. Macht Lust auf den nächsten Schluck. Die natürliche Restsüsse dominiert zu keinem Zeitpunkt und so kann ich mir gut vorstellen, diese Auslese gut gekühlt, an einem heissen Sommertag auf der Terrasse zu geniessen. **17/20.**



### Auslese Traminer 2011

100% Traminer 12% Vol. Alkohol 64 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,3 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 20 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, intensives, helles Gelb-Grün. Im ersten Auftakt etwas Rauch, unmittelbar gefolgt von Rosenduft, Blütenhonig und Zesten von Mandarinen runden das Aromaspektrum ab. Noch zu jung! Warten. Das Aromaspektrum dürfte in einigen Jahren komplexer werden und viel mehr Freude bereiten.

Am Gaumen eine mittlere Viskosität, schön floral und duftig aber auch eine Rauchigkeit, welche auf den heissen Jahrgang zurückzuführen ist (ein sehr heisser September, erst im Oktober wurde es frischer aber auch feucht). Getrocknete Birnen im Abgang. Dieser Wein gibt momentan im Bouquet mehr her als im

Gaumen, In 3-4 Jahren dürften sich Bouquet und Gaumen harmonisiert haben. Bewertung jetzt und im heutigen Zustand: **16.5/20**.



### Auslese Zweigelt 2012

100% Zweigelt 12% Vol. Alkohol, 66,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,3 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde in Barriques vergoren und 8 Monate ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, mittleres Ziegelsteinrot / Erdbeerenrot. Verhalten fleischig-medizinal-jodig-salzig. Im Bouquet nicht sehr viel hergebend. Ätherisch-frisch, Kräuter (Majoran) und etwas reife Erdbeeren und rote Beerenmarmelade, diese aber nicht dominant oder störend. Dieser Wein ist noch sehr jung und braucht unbedingt noch einige Jahre Reifezeit, bis er sein volles Potential zeigt.

Am Gaumen recht kompakt, rauchig, der Restzucker ist fast nicht spürbar, dafür zeigt sich im Gaumen die Säure und der Extrakt umso stärker. Auch aus diesem Grund (nebst dem Bouquet) denke ich, dass dieser Wein seine innere Harmonie insgesamt noch nicht gefunden hat und mit dem Konsum dieses Weines unbedingt noch zugewartet werden sollte. Dürfte in einigen Jahren exzellent zu verschiedensten Speisen kombinierbar sein, da die natürliche Restsüsse nicht im Vordergrund steht. **17/20**.



### Beerenauslese Zweigelt 2012

100% Zweigelt 11,5% Vol. Alkohol, 97,2 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde in Barriques vergoren und 8 Monate ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, mittleres Erdbeerenrot. Verhalten medizinal-jodig-salzig. Im Bouquet nicht sehr viel hergebend. Ätherisch-frisch, Kräuter (Majoran).

Am Gaumen recht kompakt, rauchig, der Restzucker ist etwas mehr spürbar als bei der Auslese, es gibt auch bei der BA viel Säure und Extrakt. Aus diesem Grund denke ich, dass auch dieser Wein seine innere Harmonie auch noch nicht gefunden hat und mit dem Konsum dieses Weines unbedingt noch zugewartet werden sollte. Dürfte exzellent zu verschiedensten Speisen kombinierbar sein da die natürliche Restsüsse nicht im Vordergrund steht. **17/20**.

Nachtrag: Gemäss Auskunft des Weingutes Kracher waren diese Weine zum Zeitpunkt der Verkostung (Juni 2014) erst kurz zuvor abgefüllt worden. Dies erklärt die noch unharmonische Wahrnehmung der Zweigelt Auslese und Zweigelt Beerenauslese während der Verkostung.



## Beerenauslese Cuvee 2011

60% Welschriesling, 40% Chardonnay, 11% Vol. Alkohol, 110,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde zu 80% im Stahltank und zu 20% im grossen Holzfass ausgebaut. Der Ausbau und Reifung dauerte 16 Monate.

Klares, im Licht glänzendes, helles Goldgelb mit silberigen Reflexen. Im Bouquet zu Beginn noch recht verhalten. Die Beerenauslese Cuvee braucht immer einige Jahre (2-4) bis das volle Potential degustativ erstmals überhaupt so richtig wahrnehmbar wird. Je länger die Beerenauslese reifen kann umso grösser wird ihre Vielschichtigkeit und Komplexität. Nach diesem zu Beginn verhaltenen Auftakt und nachdem sich der Wein einige Minuten im Glas entwickeln konnte, zeigt sich nun reife und saftige Birnenfrucht, ergänzt durch exotische Frucht (Maracuja). Abgerundet wird das Ganze durch feine, salzige – mineralische Einflüsse.

Am Gaumen eine schöne Dichte und Saftigkeit, die salzige Mineralität ist sehr deutlich. Diese wird durch eine schöne Frucht (Birne und Maracuja) wunderschön ergänzt. Dieser Wein ist aber noch nicht einmal ansatzweise am Beginn der ersten Genussreife (unter Genussreife verstehe ich, wenn ein Wein sein Potential bis in alle möglichen Details zeigen kann). Der Abgang ist lang und intensiv, aber auch hier ist im Abgang eine Rauchigkeit, welche auf den heissen Jahrgang zurückzuführen ist, vorhanden. Eine BA Cuvee auf der gewohnt hohen Qualität des Hauses. Wird sich mit Geduld und Reife schön entwickeln **17.5/20**.



## Eiswein Cuvee 2011

50% Grüner Veltliner, 25% Welschriesling, 25% Scheurebe, 10% Vol. Alkohol, 197,3 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7 Gramm Säure/Liter, dieser Wein wurde während 10 Monate im Stahltank ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, helles Goldgelb. Feine Kräuterwürze (am Wegrand wachsende Wiesenkräuter), feine Frucht (Steinobst und Birne) Litschi und etwas dezent im Hintergrund, Rosenduft.

Am Gaumen opulent und ölig, das macht Spass und lässt sich sehr gut trinken! Die Säure sorgt dafür, dass das Genusserlebnis nie pappig und/oder klebrig wird. Allerdings sollte dieser Wein eine Trinktemperatur von um die ca. 10 Grad Celsius nicht überschreiten. In diesem Wein ist eine feine, mineralische Struktur vorhanden, welche durch die schöne exotische Frucht wunderbar ergänzt wird. Der Wein resp. die einzelnen Geschmackselemente bleiben am Gaumen lange haften. Ein Klassiker des Hauses Kracher, welcher leider erst seit einigen Jahren auf dem Schweizer Markt erhältlich ist, obwohl das Weingut Kracher schon seit langer Zeit Eisweine erzeugt. **17.75/20**.



Nachtrag: Die Eisweine haben den Vorteil, dass sie fast unmittelbar nach der Abfüllung voll genussfähig sind und keine weitere Reifung im Weinkeller benötigen um das volle Potential zu entfalten.



©[Nationalpark Neusiedlersee Seewinkel](#)



### Kracher Brut Rosé, Methode traditionnelle

30% Chardonnay, 30% Weissburgunder, 40% Zweigelt, 12% Vol. Alkohol, 6,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8,6 Gramm Säure/Liter. Beim degorgieren wurde dem Brut 1998er TBA Nr. 7 (50% Chardonnay 50% Welschriesling) als Dosage hinzugefügt.

Klares, im Licht glänzendes, helles Lachsrosa. Mittlere Perlage. Im Bouquet ein feiner, frischer Auftakt, duftet nach roten Beeren, jodig-mineralische Einflüsse, Brot und etwas Rauch.

Am Gaumen fein moussierend, sehr angenehm und erfrischend, überhaupt nicht aggressiv, macht Spass und Frau/Mann will sofort den nächsten Schluck! Rote Frucht auch am Gaumen, lang anhaltend, etwas Kräuter wie Majoran und Estragon. Ein grosser Spassmacher, einfach so zu trinken oder auch gut zu Speisen kombinierbar. Dieser Brut ist mit einer recht komplexen Struktur und Länge ausgestattet. **17.5/20** Für den Spassfaktor **18/20**.



### Pinot Gris 2013

100% Pinot Gris 13% Vol. Alkohol, 1,3 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 7 Monate im Stahltank ausgebaut.

Sehr blassgelbe, klare Farbe, fast durchsichtig. Im Bouquet ein frischer Auftakt, dieser Wein ist noch sehr jugendlich, Kräuter sind vorhanden, aber mir fehlt im ersten Moment etwas die Sortentypizität und ich kann alleine vom ersten Eindruck im Bouquet blind diesen Wein nicht zuordnen. Geben wir dem Wein noch etwas Zeit, sich im Glas zu entwickeln. Nun ist auch etwas Frucht (Apfel etwas Birne sowie Melone) nebst den Wiesenkräutern wahrnehmbar. Abgerundet werden diese Aromen durch etwas Zitrusfrucht.

Am Gaumen schon sortentypischer, Der hat Schmelz, ist aber dank der recht hohen Säure noch recht kernig. Frucht und Kräuter, etwas Zitrus auch im Gaumen. Mittlere Länge, fein rauchig und ganz dezent mit animalischen Aromaeindrücken(nasse Wolle) endend.

**16.5/20**.



### Zweigelt Rose 2012

100% Zweigelt 12,5% Vol. Alkohol, 1,9 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,4 Gramm Säure/Liter. Im Stahltank während 6 Monaten ausgebaut.

Klare, im Licht glänzendes, helles Pinkfarbe. Im Bouquet verhalten, dunkle und etwas rote Frucht, fleischig-medizinale (jodige) Anklänge und etwas Kräuterwürze.

Am Gaumen zuerst auch verhalten, es braucht Zeit, bis die Frucht in der Retronasalen zum Vorschein kommt. Auch bei diesem Wein ist die salzige-jodige Mineralität vorhanden, stärker im Gaumen als im Bouquet. Etwas Rauch und Brotaromen ergänzen das Bild. Ich kann mir vorstellen, dass dieser Rose eher Frauen gefällt. **16/20**.



### Zweigelt Rose 2013

100% Zweigelt, dieser Rose entstand nicht aus einem Saftabzug sondern wurde direkt gepresst. 13% Vol. Alkohol, 3 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 8 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 5 Monate im Stahltank ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes helles Lachsrosa. Im Bouquet eine schöne frische, rote Frucht und Hibiskusblüten.

Am Gaumen saftig. Dieser Wein hat eine leichte, natürliche Fruchtsüße, welche durch die Säure gut ausgeglichen wird. Der Abgang ist recht lang, bietet Kräuterwürze und rote Frucht in der Retronasalen. Dank seiner saftigen Struktur ist dies ein toller Sommerwein. **17/20.**



### Pinot Gris Reserve 2013

100% Pinot Gris 13% Vol. Alkohol, 1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 7 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.

Sehr helles, blasses Gelb. Im Bouquet im Auftakt eine schöne Frische, Kräuterwürze und gelbe Früchte ( Honigmelonen) ergänzt durch etwas Honig und Rauch.

Am Gaumen schön kernig / würzig, intensiv und langanhaltend. Die Frucht ist eher verhalten was aber nichts macht, denn dank der Säurestruktur in Kombination mit der Mineralität und der Länge im Abgang ist dies ein idealer Speisebegleiter, der sehr vielseitig eingesetzt werden kann. **17/20.** Dieser Wein kann auch gut noch etwas gelagert werden, macht aber auch heute getrunken schon viel Spass.



### Muskat Ottonel 2012

100% Muskat Ottonel 12,5% Vol. Alkohol, 1,9 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,3 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 7 Monate im Stahltank ausgebaut.

Klare im Licht glänzende, blassgelbe Farbe. Wow, das ist ein intensives und vielschichtiges Bouquet. Tropische Früchte, von Papaya zu Maracuja, rosa Grapefruit und ganz dezent etwas Limette, ergänzt durch starke, jodig-medizinale Noten, abgerundet durch etwas Schwarztee. Nachdem der Wein etwa zehn Minuten im Glas war, kamen die Zitrusaromen immer stärker in den Vordergrund, was den Wein verspielt und tänzerisch erscheinen lässt.

Am Gaumen lebhaft, frisch – Zitrus von Zitrone über Limetten hin zu Grapefruit. Ergänzt durch eine feine salzige Mineralität. Langer, floraler, sehr duftiger Abgang. Ein Wein, der sowohl solo getrunken als auch mit einer Speise kombiniert, viel Freude macht. **16.75/20.**



### Muskat Ottonel 2013

100% Muskat Ottonel 13% Vol. Alkohol, 5,3 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,9 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 7 Monate im Stahltank ausgebaut.

Helle, fast durchsichtige, blassgelbe Farbe. Im Bouquet super frisch, duftig - verspielt, wunderschöne Grapefruit

und eine salzig-jodige Komponente ergänzt durch die Traubigkeit dieses Weines runden das Aromaspektrum schön ab.

Am Gaumen saftig, mit einer schönen Säure ausgestattet. Das ist traubig, ergänzt durch jodig-salzige Elemente, sehr verspielt, zudem kommen auch noch exotische Frucht (Maracuja) ins Aromaspiel am Gaumen. Mit der saftigen Struktur und der zugleich verspielten Frucht ist das für mich die Leichtigkeit des Seins. Ein toller Wein für unbeschwerte Stunden mit einer schönen Länge im finalen Abgang. **17.25/20**.



### Grüner Veltliner 2012 Sohm und Kracher

Dies ist eine Co-Produktion von Gerhard Kracher und Aldo Sohm. Aldo ist ein Tiroler Sommelier, der 2008 World Champion Sommelier wurde. Er arbeitet im Le Brenadin in New York, USA. Die Weingärten für diesen Wein und den Single Vineyard stehen im Weinviertel bei Grossinzersdorf.

100% Grüner Veltliner 13% Vol. Alkohol 2,5 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 6,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde zu 80% im Stahltank und zu 20% im grossen Holzfass ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, Hellgelb. Verhalten staubig - pulvrig (Jutesack), dezent etwas Pfeffer im Hintergrund, ergänzt durch Rauch, exotische Frucht wie Ananas, komplettiert durch Zitrusfrucht. Der Wein hat sich nun mittlerweile entwickelt – im Burgunderglas ist dieser Wein von Beginn weg sofort viel offener und vielschichtiger. Fruchtsüsse (Ananas) – Zitrus von A – Z in allen Facetten.

Am Gaumen zuerst etwas medizinal – Rauchig, brennt zuerst mit dem ersten Schluck etwas auf der Zunge, dann Zitrusfrucht, helle Früchte Apfel und Birne, weisser Pfeffer, getrocknete, gelbe Wiesenblumen. Dieser Wein ist sehr vielschichtig und braucht unbedingt ein Grosses Glas, z.B. Burgunderkelch, um sich optimal entfalten zu können. Dies hat der Vergleich zwischen dem Standard Riedel Viognier Glas und dem Burgunderkelch sehr deutlich gezeigt – Mit dem Burgunderkelch ein langer Abgang. **17.25/20** Mit dem zu kleinem Standard Glas 16.75/20.



### Grüner Veltliner Single Vineyard 2011 Sohm und Kracher

100% Grüner Veltliner 13% Vol. Alkohol, 2,6 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 7,1 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 20 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.

Klares, im Licht glänzendes, kräftiges Hellgelb. Im kleineren Glas auch nach 10 – 15 min. immer noch stark von den Holzeinflüssen geprägt. Im Burgunderkelch ist dieser Wein nach dem Einschenken vielschichtiger und komplexer und nicht so dominant durch das Holz geprägt. Feine exotische Frucht (Ananas), Honig ergänzt durch etwas Wachs und weissen Pfeffer runden das Bouquet ab.

Am Gaumen sehr saftig, da ist eine salzige Mineralität, welche den Speichelfluss anregt. Kernige, gut strukturierte Mitte, in einem langen Abgang endend, welcher sehr viel Extrakt am Gaumen zurücklässt. Für mich noch zu jung, kann aber sicherlich schon heute ohne Probleme genossen werden. **17.5/20**.

Dank dem Gemeinschaftsprojekt mit [Aldo Sohm](#) (Grünen Veltliner der Spitzenklasse im Weinviertel zu produzieren) und der stetigen Vergrößerung der durch das Weingut bearbeiteten Rebfläche im Burgenland haben trockene Weine, sowohl Weiss wie auch Rot einen immer wichtigeren Stellenwert bekommen. Dies ist auch insbesondere für Jahre, in welchen sich die Botrytis nicht optimal entwickelt, immer wichtiger geworden.

## Zweigelt 2011

100% Zweigelt 13,5% Vol. Alkohol, 1 Gramm natürlicher Restzucker, 5,4 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde im Stahltank vergoren und dann 24 Monate im Barrique ausgebaut.

Intensives Rubinrot. Im Bouquet viel dunkle Beerenfrucht, schön ergänzt durch feine, florale Noten.

Am Gaumen saftige Kornelkirschen, stoffig und feine, geschliffene Tannine. Dieser Wein ist recht lang, durch die Tannine leicht abtrocknend. Eine feine Kräuterwürze ergänzt durch Kirschen und Zwetschgen im Abgang. Ein schöner Allround- Zweigelt, der zu verschiedensten Gelegenheiten genossen werden kann. **16.5/20.**



## Blend 1 Rot 2011

50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Zweigelt, 14% Vol. Alkohol, 2,1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 4,7 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 24 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Dunkles Rubinrot. Feiner, floraler Auftakt durch den Merlot bedingt, schwarze Früchte, Rauch, die Paprikawürze des Cabernet- Anteils kommt mehr und mehr in den Vordergrund, je länger sich der Wein im Glas befindet.

Am Gaumen der Wow Effekt, das ist stoffig, animierend, sehr schöne Textur, der Zweigelt verleiht diesem Wein einen schönen Schmelz und animiert dazu, den nächsten Schluck zu nehmen. Anders als bei jungen Bordeauxweinen ist dieser Wein schon heute sehr zugänglich und macht viel Spass. Feine, geschliffene Tannine runden die sehr schöne Struktur ab. Ein sehr schöner Rotweinvertreter des Burgenlandes, welcher in einer Blindprobe sehr gut abschneiden dürfte. **17.75/20.**



## Blend 2 Rot 2012

35% Zweigelt, 35% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13,5% Vol. Alkohol, 1,8 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 4,8 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde zu 2/3 in neuen Barriques während 20 Monaten ausgebaut.

Dunkles Rubinrot. Im Bouquet eine feine Würze (Lakritze), florale Anklänge (Merlot) und eine intensive, dunkle Frucht runden die Aromastuktur ab.

Am Gaumen sehr stoffig, aber nicht zu üppig. Eine schöne Würze, ergänzt durch eine saftige, dunkle Kirschenfrucht, geschliffene Tannine sowie eine schöne Länge runden das Bild ab. Für mich ein Wein für spezielle Momente, z.B. zu gutem, festlichem Essen, nicht unbedingt ein Alltagswein für jeden Tag. Dennoch ist dieser Wein universell, je nach den persönlichen Präferenzen einsetzbar. **17/20.**



## Reserve 2009

60% Zweigelt, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon 14% Vol. Alkohol, 1 Gramm natürlicher Restzucker/Liter, 5,5 Gramm Säure/Liter. Dieser Wein wurde 30 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Dunkles Rubinrot. Im Bouquet eine florale Süsse, etwas Paprikawürze und viel rote und schwarze Frucht. Der Wein hat eine schon recht reife, warme Nase.

Am Gaumen, saftig, stoffig, elegante Würze, florale Einflüsse und eine schöne, rotbeerige Frucht mit etwas schwarzen Fruchtanteilen unterlegt. Feine, geschliffene Tannine und etwas Rauch runden das Bild schön ab. Ein schöner Burgenländischer Rotwein, der seine Herkunft nie verleugnet ( und dies auch nicht will oder soll) **17/20**.



## Fazit

Es ist schön zu sehen, wie sich das Weingut Kracher beständig weiterentwickelt. Lange Zeit waren die trockenen Weine eine Nische, oft wurden gewisse Weine exklusiv nur für die USA abgefüllt. Dank der Kooperation mit Aldo Sohm (Weingärten im Weinviertel) und der stetigen Vergrößerung der durch das Weingut bearbeiteten Rebfläche im Burgenland haben trockene Weine, sowohl Weiss wie auch Rot einen immer wichtigeren Stellenwert bekommen. Dies ist auch insbesondere für Jahre, in welchen sich die Botrytis nicht optimal entwickelt, immer wichtiger geworden.

Autor: Urs Senn  
5. Oktober 2014  
Lektorat: Andi Spichtig



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [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.