

DER

FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90

Heft 9 September 2014 Deutschland € 9,95



Seafood vom Grill

Ran an den Rost!
Sommer-Rezepte mit
Garnelen, Wolfsbarsch,
Muscheln und mehr

MÜNCHEN

Tohru Nakamura
vom „Werneckhof“ ist
Koch des Monats

IN DIE VOLLEN

Ohne Fett, ohne Zucker,
überall Verzicht. Wir halten
dagegen! Ein Plädoyer für
die Lust am großen Genuss

800 RESTAURANTS

Deutschlands beste Adressen,
neu getestet. Alle im großen
Guide – extra mit diesem Heft

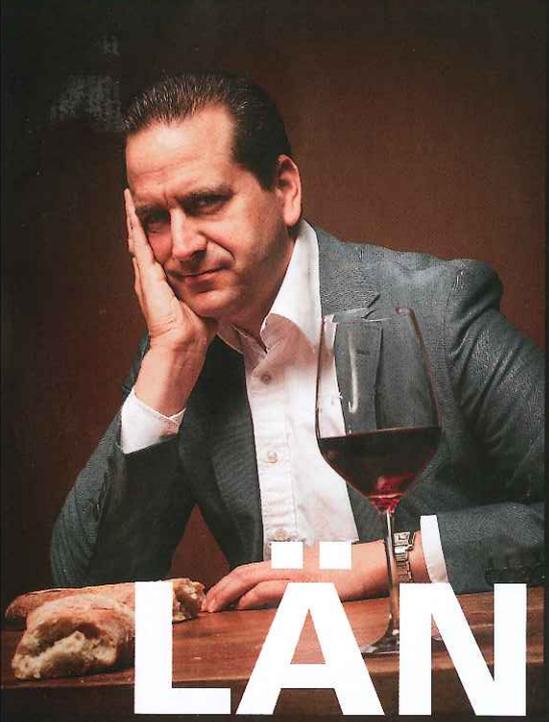
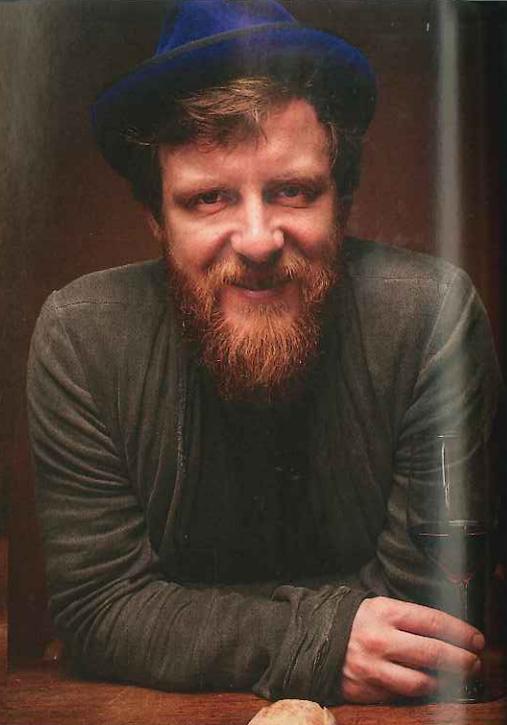
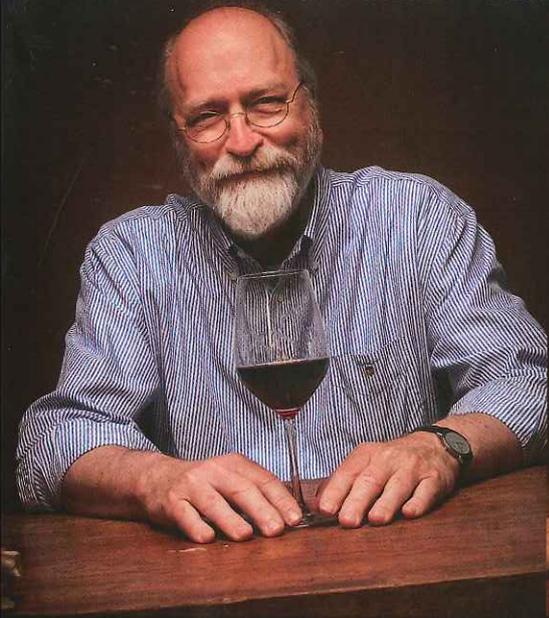
*Englands
schöner Süden*

Cornwall

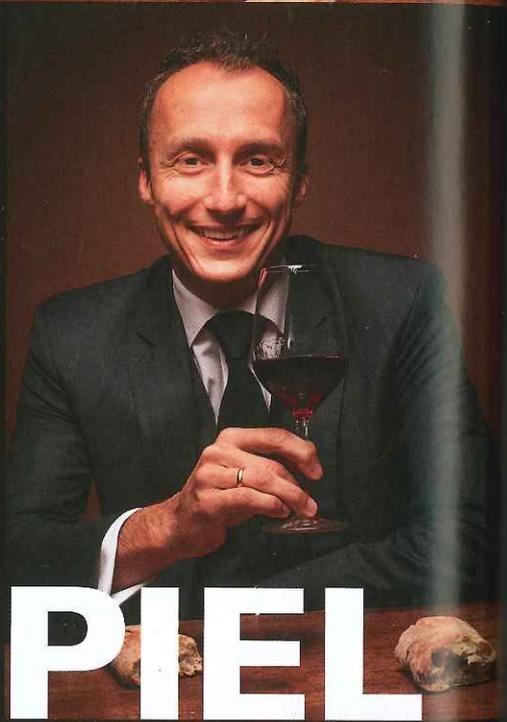
Mediterranes Klima, fröhliche Gastgeber und das Feinste aus dem Meer

**LEMBERGER GEGEN
BLAUFRÄNKISCH**
*Deutschland und
Österreich im großen
Rotwein-Duell*



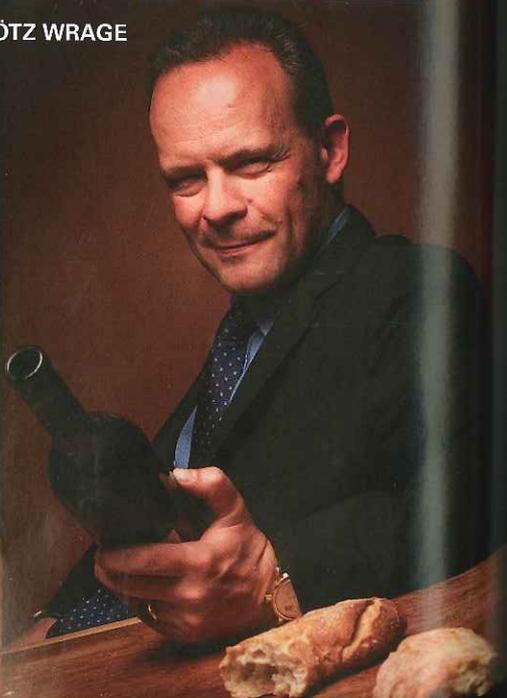
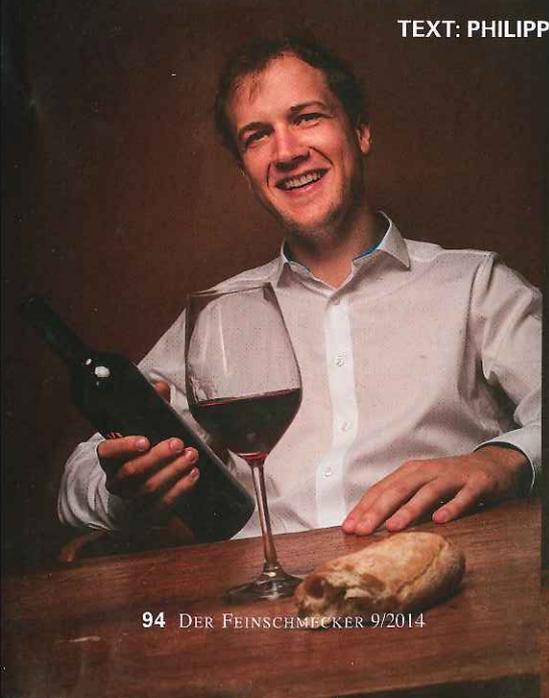


DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE JURY
(von oben Mitte im Uhrzeigersinn):
Jenny Kunaschk (D, Sommelière,
„A-Rosa“, Travemünde), Billy Wagner
(D, Sommelier, Berlin), Michael Kutej
(A, Sommelier und Weinberater, „Hanse
Lounge“, Hamburg), Gerhard Elze
(A, Sommelier, Wien), Alfons Wimmer
(A, Maître d'Hôtel und Sommelier,
„Söl'ring Hof“, Sylt), Philipp Elsbrock
(D, DER FEINSCHMECKER), Gerhard Retter
(A, Patron und Sommelier, „Fischerklau-
se“, Lütjensee, und „Cordobar“, Berlin),
Dieter Braatz (D, DER FEINSCHMECKER)



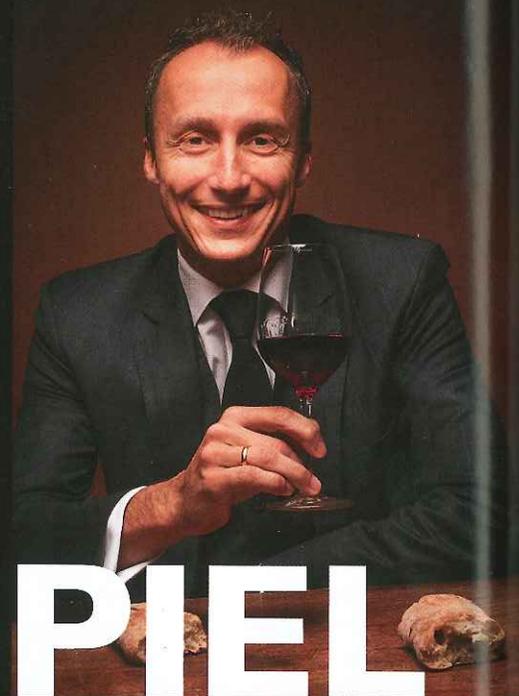
LÄNDERSPIEL

TEXT: PHILIPP ELSBROCK, FOTOS: PIETER-PAN RUPPRECHT, GÖTZ WRAGE





DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE JURY
(von oben Mitte im Uhrzeigersinn):
Jenny Kunaschk (D, Sommelière,
„A-Rosa“, Travemünde), Billy Wagner
(D, Sommelier, Berlin), Michael Kutej
(A, Sommelier und Weinberater, „Hanse
Lounge“, Hamburg), Gerhard Elze
(A, Sommelier, Wien), Alfons Wimmer
(A, Maître d’Hôtel und Sommelier,
„Söl’ring Hof“, Sylt); Philipp Elsbrock
(D, DER FEINSCHMECKER), Gerhard Retter
(A, Patron und Sommelier, „Fischerkla-
se“, Lütjensee, und „Cordobar“, Berlin),
Dieter Braatz (D, DER FEINSCHMECKER)



NDERSPIEL

PHILIPP ELSBROCK, FOTOS: PIETER-PAN RUPPRECHT, GÖTZ WRAGE



Eine Rebsorte, zwei Namen: Wir haben Blaufränkisch aus dem Burgenland und Lemberger aus Württemberg miteinander verglichen

Eine Rebsorte, zwei Länder, zwei Namen, zwei Erfolgsgeschichten – das ist der Lemberger alias Blaufränkisch. Wer jetzt allmählich wieder Lust auf Rotwein kriegt, wird seine Freude an ihm haben. Schließlich sind die beiden Verwandten in ihren heutigen Heimatregionen mit gutem Grund Stars: Blaufränkisch im Burgenland, Lemberger in Württemberg. Im 18. Jahrhundert in Österreich entdeckt, sind auch ein paar Pflänzchen nach Schwaben gelangt, wo sie längst prächtig gedeihen. Außerdem wächst die Rebe unter dem Namen Kékfrankos auf ungarischen Böden, aber das ist eine andere Geschichte.

Wie sehr ähneln sich der Deutsche und der Österreicher eigentlich? Merkt man den Nachbarn den gemeinsamen Stammesbaum an, oder überwiegen die Unterschiede von Terroir und Regionalstil? Und wer macht die bessere Figur im Glas, wenn wir bald wieder Appetit auf herzhaftes Schmorgerichte haben? Diese Fragen wollten wir klären und haben uns für unsere Blindverkostung eine hochklassige Jury aus deutschen und österreichischen Weinexperten ins Haus geholt. In einer Vorprobe testeten wir insgesamt mehr als 100 Exemplare, ins offizielle Rennen gingen dann 51 sortenreine Weine des aktuell verfügbaren Jahrgangs 2011. Die besten Lemberger maßen sich mit Premium-Blaufränkisch aus dem Burgenland.

Das Ergebnis des Länderspiels hat uns überrascht. Blaufränkisch schlug Lemberger ähnlich klar wie Deutschland Brasi-

Rot gegen Rot

lien im WM-Halbfinale, hatte bei deutschen und österreichischen Verkostern gleichermaßen die Nase vorn. Warum? Der Schwabe erwies sich generell als charmanter, friedlicher, gefälliger, ließ aber vielfach Größe vermissen. Der Burgenländer zeigte hingegen Charakter und Profil. Klar, manchmal kam er auch ungezogen, kantig und roh, zudem noch etwas jung daher, war aber eher eine Herausforderung, für die sich die Jury begeisterte. Um gerecht zu sein: Dies sind zwei verschiedene Weintypen für unterschiedliche Geschmäcke und Gelegenheiten. Die Top 15 unserer Probe stellen wir hier vor.

Es zeigte sich übrigens auch, dass der Blaufränkisch mehr Lagerpotenzial hat als sein deutscher Verwandter. Wer den

1. ESTERHÁZY, BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC

€ 17, www.esterhazywein.at
Schon Goethe schwärmte für das Gut aus dem Blaufränkisch-Paradies Leithaberg, 50 Kilometer südöstlich von Wien. Der Siegerwein von 25 Jahre alten Reben, die auf Kalkböden wachsen, duftet nach Brombeeren und Kirsche, hat viel Schmelz und einen langen Abgang. „Massive Attack!“ schrieb ein Juror.



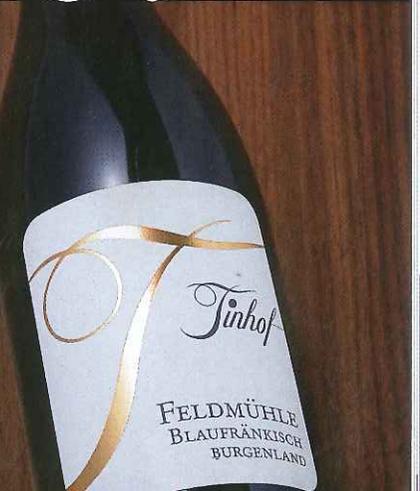
2. LANG, BLAUFRÄNKISCH RESERVE L1 DAC

€ 17,60, www.weinstoeckl.de
Tiefviolett im Glas, deutliche Vanillearomen und kühle, sehr saftige Frucht in der Nase: Dieser Wein strotzt vor Kraft, schmeckt konzentriert und noch ein wenig mostig. Fast alle Juroren erkannten seine burgenländische Herkunft. Ihn jetzt zu trinken wäre schade – wer sich gedulden kann, wird in einigen Jahren die volle Geschmacksexplosion erleben.



3. TINHOF, BLAUFRÄNKISCH FELDMÜHLE

€ 18, www.tinbof.at
Wie groß die Bandbreite der gleichen Rebsorte sein kann, zeigt Tinhof mit diesem Blaufränkisch aus der kalkreichen Spitzenlage Feldmühle. Wenig Frucht, dafür lassen sich hier viel Würze, Pfeffer und Rauchnoten erkennen. Nur knapp über 1000 Flaschen hat das Gut aus den handgelesenen



Eine Rebsorte, zwei Namen: Wir haben Blaufränkisch aus dem Burgenland und Lemberger aus Württemberg miteinander verglichen

Eine Rebsorte, zwei Länder, zwei Namen, zwei Erfolgsgeschichten – das ist der Lemberger alias Blaufränkisch. Wer jetzt allmählich wieder Lust auf Rotwein kriegt, wird seine Freude an ihm haben. Schließlich sind die beiden Verwandten in ihren heutigen Heimatregionen mit gutem Grund Stars: Blaufränkisch im Burgenland, Lemberger in Württemberg. Im 18. Jahrhundert in Österreich entdeckt, sind auch ein paar Pflänzchen nach Schwaben gelangt, wo sie längst prächtig gedeihen. Außerdem wächst die Rebe unter dem Namen Kékfrankos auf ungarischen Böden, aber das ist eine andere Geschichte.

Wie sehr ähneln sich der Deutsche und der Österreicher eigentlich? Merkt man den Nachbarn den gemeinsamen Stammesbaum an, oder überwiegen die Unterschiede von Terroir und Regionalstil? Und wer macht die bessere Figur im Glas, wenn wir bald wieder Appetit auf herzhafteste Schmorgerichte haben? Diese Fragen wollten wir klären und haben uns für unsere Blindverkostung eine hochklassige Jury aus deutschen und österreichischen Weinexperten ins Haus geholt. In einer Vorprobe testeten wir insgesamt mehr als 100 Exemplare, ins offizielle Rennen gingen dann 51 sortenreine Weine des aktuell verfügbaren Jahrgangs 2011. Die besten Lemberger maßen sich mit Premium-Blaufränkisch aus dem Burgenland.

Das Ergebnis des Länderspiels hat uns überrascht. Blaufränkisch schlug Lemberger ähnlich klar wie Deutschland Brasi-

1. ESTERHÁZY, BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC

€ 17, www.esterhazywein.at
Schon Goethe schwärmte für das Gut aus dem Blaufränkisch-Paradies Leithaberg, 50 Kilometer südöstlich von Wien. Der Siegerwein von 25 Jahre alten Reben, die auf Kalkböden wachsen, duftet nach Brombeeren und Kirsche, hat viel Schmelz und einen langen Abgang. „Massive Attack!“, schrieb ein Juror.



2. LANG, BLAUFRÄNKISCH RESERVE L1 DAC

€ 17,60, www.weinstoeckl.de
Tiefviolett im Glas, deutliche Vanillearomen und kühle, sehr saftige Frucht in der Nase: Dieser Wein strotzt vor Kraft, schmeckt konzentriert und noch ein wenig mostig. Fast alle Juroren erkannten seine burgenländische Herkunft. Ihn jetzt zu trinken wäre schade – wer sich gedulden kann, wird in einigen Jahren die volle Geschmacksexplosion erleben.



Rot gegen Rot

lien im WM-Halbfinale, hatte bei deutschen und österreichischen Verkostern gleichermaßen die Nase vorn. Warum? Der Schwabe erwies sich generell als charmanter, friedlicher, gefälliger, ließ aber vielfach Größe vermissen. Der Burgenländer zeigte hingegen Charakter und Profil. Klar, manchmal kam er auch ungezogen, kantig und roh, zudem noch etwas jung daher, war aber eher eine Herausforderung, für die sich die Jury begeisterte. Um gerecht zu sein: Dies sind zwei verschiedene Weintypen für unterschiedliche Geschmäcke und Gelegenheiten. Die Top 15 unserer Probe stellen wir hier vor.

Es zeigte sich übrigens auch, dass der Blaufränkisch mehr Lagerpotenzial hat als sein deutscher Verwandter. Wer den Jahrgang 2011 kauft, sollte ihn noch ein paar Jahre liegen lassen – und erst mal auf Weine von 2007 zurückgreifen. **VI**

3. TINHOF, BLAUFRÄNKISCH FELDMÜHLE

€ 18, www.tinhof.at
Wie groß die Bandbreite der gleichen Rebsorte sein kann, zeigt Tinhof mit diesem Blaufränkisch aus der kalkreichen Spitzenlage Feldmühle. Wenig Frucht, dafür lassen sich hier viel Würze, Pfeffer und Rauchnoten erkennen. Nur knapp über 1000 Flaschen hat das Gut aus den handgelesenen Trauben produziert. ▶▶▶





4. LENZ MOSER, BLAUFRÄNKISCH PRESTIGE

€ 10,35, www.lenzmoser.at

Der preisgünstigste Kandidat im Test polarisiert. Während die meisten Juroren im Blindtest Komplexität und Ausgewogenheit lobten, kritisierte ihn eine Minderheit als „behäbig“ und „unausgewogen“. Die Kellerei Lenz Moser verarbeitet Trauben von 3000 österreichischen Winzern und zählt zu den Pionierbetrieben des Landes.



5. PRIELER, BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC

€ 23, www.prieler.at

„Kraftvoll und doch elegant“, beschrieb ein Juror den Wein, der nach Beeren und frischen Kirschen duftet. Er wird im Stahltank vergoren und anschließend 20 Monate in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, was sich am Gaumen bemerkbar macht. Ausgewogene Balance von Frucht und Alkohol.

KANTIG oder

5. LEBERL, BLAUFRÄNKISCH RESERVE GLORIENSTEIN

€ 19, www.leberl.at

Dieser fleischige, konzentrierte Wein mit Aromen von Cassis, Pflaumen und Feigen teilt sich Platz 5 mit dem Konkurrenten von Prieler. Was gefällt, sind die feine Tanninstruktur und belebende Säure, neben beerigen Noten machten die Verkoster auch erdige Aromen aus. Die Trauben wachsen auf knapp 300 Metern in der höchsten Lage des Leithagebirges.



7. G+R TRIEBAUMER, BLAUFRÄNKISCH OBERER WALD

€ 45, www.pellegrini.de

Auf stolze 15 Volumenprozent Alkohol kommt dieser Wein von der südlich ausgerichteten Lage Oberer Wald – glücklicherweise machen sich diese Prozente am Gaumen nicht so stark bemerkbar, die Integration ist Günter und Regina Triebaumer gut gelungen. Ein dichter, fülliger Wein, Säure und Frucht sind ebenfalls kräftig ausgeprägt.



7. UMATHUM, BLAUFRÄNKISCH KIRSCHGARTEN

€ 37, www.umathum.at

„Wie ein Würfel in der Murmelbahn“, steht in den Verkostungsnotizen – ja, dieser (Bio-)Wein eckt an. Schon in der Nase fällt eine Vielzahl von Aromen auf, von Sattelerde und Zigarre bis zu marmeladigen Noten. Am Gaumen konzentriert und animalisch; langer Abgang mit leicht salziger Mineralität.



7. MARIELL, BLAUFRÄNKISCH POINT LEITHABERG DAC

€ 17, www.mariell.at

Familie Mariell baut in ihrem kleinen Gut auf acht Hektar Reben an und hat 2009 auf Bio-Anbau umgestellt. Der Wein aus der Lage Point duftet intensiv nach Cassis und Zimt, gefällt am Gaumen mit feinem Tannin. Feinfruchtige Eleganz im Abgang.





**10. PAUL ACHS, UNGERBERG
BLAUFRÄNKISCH**

€ 31,15, www.schlumberger-onwine.de

Noch stark vom Holz geprägt ist dieser dunkelviolette, fast tintige Blaufränkisch aus der Top-Lage Ungerberg. Vanille- und Raucharomen mischen sich mit Noten von gekochtem Holunder und Brombeere. Ein stoffiger Wein mit leicht grünem Abgang, dem die Jury gleichwohl eine große Zukunft vorhersagt.



**11. ALEXANDER HEINRICH,
LEMBERGER „SANDWASEN“**

€ 14,40, www.weingut-beinrich.com

Der erste deutsche Vertreter unter unseren Top 15 ist beinahe schwarz und duftet intensiv nach dunklen Beeren. Er schmeckt auch deutlich fruchtiger als die österreichischen Mitbewerber. Langer Abgang, der allerdings noch etwas unharmonisch wirkt.

gefällig?

**12. EISSLER, LEMBERGER
GÜNDELBACHER
STEINBACHHOF**

€ 15,90, www.weingut-eissler.de

Dieser typische Lemberger schmeckt deutlich runder und gefälliger als die österreichische Konkurrenz. Aromen von Vanille, Blaubeeren und etwas Holunder schmeicheln dem Gaumen, „guter Trinkfluss“, lobte die Jury. Mittellanger Abgang, moderate Säure.



**13. KUSTERER,
LEMBERGER FELSEN**

€ 17, www.weingut-kusterer.de

Cassis pur. Fast likörige Aromen finden sich im Premium-Lemberger des kleinen Esslinger Guts Kusterer. Die Trauben dafür kommen von einer winzigen Parzelle, die zur Steillage Schenkenberg gehört und ausschließlich per Hand gelesen wird. Leider ein kurzer Abgang, ansonsten ein schöner Trinkwein. Kräftiges Tannin.



**14. JÜRGEN ELLWANGER,
LEMBERGER HEBSACKER
LICHTENBERG GROSSES
GEWÄCHS**

€ 23, www.weingut-ellwanger.de

Charakteristischer Sauerkirchduft findet sich im „Großen Gewächs“ des Lemberger-Spezialisten Jürgen Ellwanger. Auffällig ist außerdem das feinporige Tannin, das dem Wein Eleganz verleiht. Seidiger, kühler Abgang mit guter Länge.



**14. ALDINGER,
LEMBERGER BERGMANDEL
GROSSES GEWÄCHS**

€ 32,90, ab Gut ausverkauft, noch erhältlich über www.nicolayschartner.de

Brombeerkonfitüre und ein weiches Mundgefühl, das sind die Eindrücke der Jury zum „Großen Gewächs“ von Aldinger. Säure ist reichlich vorhanden, Restzucker ebenfalls, sodass sich insgesamt das Bild eines fülligen, opulenten Weins ergibt.

Wegen Punktgleichheit wurden die Plätze 5, 7 und 14 jeweils mehrmals vergeben