

Rotweine 2001 – Besser als ihr Ruf!

Die Schneiders in Tattendorf:

Die Pioniere der Rotweinflühzeit melden sich mit Pinot Noir und vor allem St. Laurent eindrucklichst wieder zu Wort.

(Vinaria)

2001 - Der Jahrgang mittendrin

Von den ersten Auspizien an hat es der österreichische Rotweinjahrgang 2001 nicht ganz leicht; eingeklemmt zwischen dem anerkannt eleganten Jahrgang 1999 und den voluminösen, opulenten, wenn auch nicht ganz unumstrittenen 2000ern auf der einen sowie einem für manche Weinbaugegenden noch besseren 2002er und später dann einem noch größeren Vorschusslorbeeren einheimsenden 2003er auf der anderen Seite, waren die 2001er-Roten von Anfang an so etwas wie die Stiefkinder des aktuellen Rotweinsortiments. Es gab aber auch Stimmen, die die Feinkörnigkeit und Eleganz einiger 2001er bewunderten und ihnen eine gute Lagerfähigkeit voraussagten. VINARIA hat sich mit den Premiumweinen aus einem definitiven „Nicht-Jahrhundert-Jahrgang“ intensiv auseinander gesetzt.

Österreichs Rotweinproduzenten wie Rotweinliebhaber durften in den letzten Jahren eigentlich frohlocken, denn mit dem Finale der 90er-Jahrgänge – getragen von den sehr guten bis ausgezeichneten Jahrgängen 1997, 1999 und 2000 – sowie dem Auftakt des letzten Jahrzehnts von 2001 bis 2003 durfte man nahezu rundum zufrieden sein. Wie angekündigt, wird der 2001er zwischen den beiden Vorgängern und Nachfolgern zweifellos immer einen schweren Stand haben. Waren doch die klimatischen Bedingungen in der entscheidenden Reifephase alles andere als ideal.

Ein Jahrgang mit Potenzial?

Drei Fragezeichen statt einem wären besser, ist doch das Reifevermögen der 2001er auch nach unseren jahrzehntelangen Erfahrungen mit in- und ausländischen Rotweinen sehr schwer einzuschätzen. Auf der einen Seite sprechen die grundsätzlich angenehme Ausgewogenheit und frische, fein linierte Struktur der besten 2001er doch für ein gewisses Lagerpotenzial, auf der anderen Seite sprechen die oftmals konstatierte „wässrige“ Mitte und der mangelnde Nachdruck, wie sie bei vielen Vertretern aus Blaufränkisch und Zweigelt bzw. bei den Cuvées auftraten, doch deutlich dagegen. Im Zweifelsfall sollte man den 2001er-Premium-Rotweinen doch wenigstens eine Reifespanne von fünf bis sieben Jahren ab Erntedatum zubilligen; in Einzelfällen, und da ist nicht nur an die absoluten Spitzenplätze zu denken, sondern auch an generell etwas härter ausgebaute Weine mit entsprechendem Säurerückhalt und Tanninfonds, könnten sie sich auch nach zehn Jahren noch einigermaßen attraktiv präsentieren. Unter den Blauburgundern und St. Laurents bieten sich etliche Vertreter sogar für eine deutlich längere Reifeperiode an – ganz besonders die Pinots, die in Sachen Struktur ihre Pendanten aus dem superreifen Vorgängerjahrgang spielend übertreffen. Jedenfalls ist der 2001er wesentlich attraktiver als etwa frühere schlankere Jahrgänge, wie der teilweise noch unter der Botrytis leidende 98er oder der seltsam unharmonische Jahrgang 1995, von den Katastrophenjahren 1996 und 1991 ganz zu schweigen, aber bei all diesen Vergleichen ist doch zu bedenken, dass sich sowohl das Know-how in den Weinbergen als auch die Vinifizierungsmaßnahmen seither gewaltig verbessert haben.

Viktor Siegl und Peter Schleimer

Die Allerbesten 2001

| | |
|-----------------------------|------|
| PN Siglos, Gesellmann | 18,1 |
| CS Privat, Krug | 17,9 |
| ME, Weninger | 17,8 |
| CU Comondor, Nittnaus | 17,7 |
| SL Alte Reben, Pittnauer | 17,6 |
| BF Mariental, E. Triebaumer | 17,6 |
| CU terra o., Heinrich | 17,4 |
| CU Quintus, lby | 17,4 |
| SL Reserve, Juris | 17,4 |
| SL Reserve, Schneider | 17,4 |
| PN Reserve, Markowitsch | 17,3 |
| SL Vom Stein, Umathum | 17,2 |
| SL, Beck | 17,1 |
| CU XUR, W. Achs | 17,0 |
| CU Admiral, Pöckl | 17,0 |
| PN Reserve, Unger | 17,0 |

Weinbeschreibung Vinaria:

St. Laurent Reserve 2001

Rauchig würzige Nase mit süßer Schwarzkirsch-Erdbeer-Cassis-Frucht, dazu Oliven, Lakritze und Kräuter, klar, dicht, ölige Fülle, jugendlich, mächtig; saftig und extraktsüß mit viel Schmelz, kernig kraftvolle Struktur, juvenil, noch ruppiges aber reifes Tannin, kompakt und lang, Potenzial.

17,4 Punkte

Pinot Noir Reserve 2001

Sortentypische Nase mit zart morbiden Noten, reife Himbeeren, welke Blüten, nussig, etwas Milkschokolade, reif, recht samtig; saftiges Mittelgewicht mit eleganter Himbeerfrucht, balanciert, dabei mit gewissem Biss, trinkfreudig.

15,0 Punkte