

# Alois Krachers formidable 2002er-Kollektion

Alois Kracher den Lesern dieser Zeilen eigens vorzustellen, hieße Eulen nach Athen zu tragen oder Wasser in den Neusiedler See zu schütten. (Letzteres wäre übrigens durchaus notwendig, denn sein Pegel liegt alarmierend tief.)

**Text: Michael Prónay**

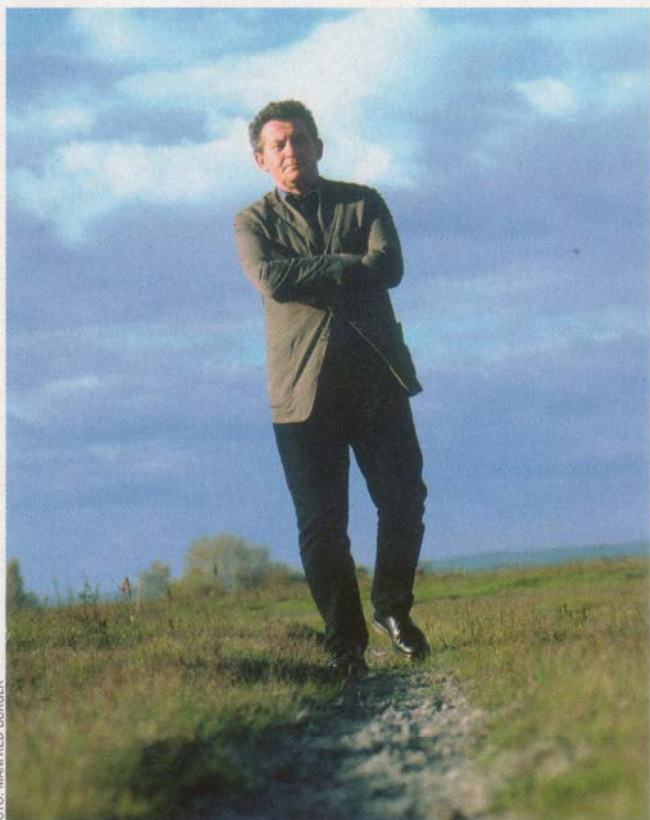


FOTO: MANFRED BURGER

Seit 1991 ist Alois Kracher (Junior; der Senior ist für die Weingärten zuständig) im Betrieb für die Vinifikation einiger der weltbesten edelsüßen Weine zuständig. Im Jahr 1995 hatte er den Genieblitz, die Serie der Trockenbeerenauslesen (TBAs) durchzunummern, was der jeweiligen Jahrgangskollektion erst ihre Struktur gegeben hat.

Was vielleicht weniger bekannt ist – und deshalb stellen wir's hier vor –, ist das Strukturprinzip der Nummernfolge. Grundsätzlich gibt es zwei Ausbaustile im Hause: der traditionelle im Edelstahl, „Zwischen den Seen“ geheißenen („ZdS“ bei den Degustationsnotizen), und jener, der

sich an Sauternes orientiert und bei dem die Weine in neuen Barriques vinifiziert werden. Letztere heißen „Nouvelle Vague“ („NV“), eine Reverenz an die gleichnamige cineastische Richtung des französischen Films, die von Alois Kracher stets bewundert wurde. Die Nummerierung erfolgt mit aufsteigender Dichte der Weine. Grundsätzlich – zumindest seit jüngster Zeit – ist jede Sorte nur einmal vertreten, dann kommt die Grande Cuvée quasi als Alois idealtypischer Wein des Jahrgangs. Danach folgen dann die „Spielereien“, jene Chargen, die besonders intensiv gepflegt werden (und deshalb auch teurer sein müs-

sen). Die heurige Nummer zwölf ist übrigens ein Kuriosum: Ursprünglich als „No[ble] Wine“ bezeichnet, „No Wine“ deshalb, weil der Mindestalkohol für TBAs nicht erreicht wurde, heißt der Stoff nach Intervention der Kellereiinspektion jetzt nur mehr „No 12“, trägt eine faksimilierte Unterschrift von Alois und ist weinrechtlich korrekt als „teilweise vergorener Traubenmost“ bezeichnet. Alois Kracher: „Österreich hat es leider verabsäumt, wie Griechenland beim Samos oder Ungarn bei der Tokajer-Essenz, eine Ausnahme für solche Produkte zu schaffen und ins EU-Weinrecht hineinzureklamieren.“

Eine weitere Besonderheit sind die beiden Scheureben Nr. 5 und 6: Nr. 5 ist schulmäßig ausgebaut, also eher rasch vinifiziert, Nr. 6 bewusst langsamer, mit minimaler Intervention. Beim Einschenken hatte die Nr. 5 die Nase vorn, nach einer Stunde die Nr. 6. Bei den Weinnamen sind Alkohol, Säure und Restzucker (in g/l) angegeben.

**No 1 Zweigelt NV** (12,5%; 7,8‰; 148) Helles Rosé; feine, herrliche Botrytisnase mit feinem Nougat-Schokohauch, feine Vanille vom Holz; feine Säure, feinste Süße, sehr gut, aber – in dieser Entourage – nicht ganz groß. **90**

**No 2 Chardonnay NV** (10,5%; 7‰; 206) Herrliches Holz, Kokos, traumhafte Botrytis, feinstes Karamell; saftig, wunderschöne Balance, ganz große Klasse, tolle Harmonie, ganz ausgezeichnet. **94**

**No 3 Welschriesling ZdS** (10%; 6,7‰; 208) Merklich bitter in der Nase, Azeton(?), jedenfalls nicht reintönig; am Gaumen aber wunderschöne Balance, prachtvolle Botrytis, exotischer Tiefgang, weißer Pfeffer, frisch, lebendig, perfekt ausgewogen. **93**

**No 4 Muskat Ottonel ZdS** (9,6%; 6‰; 223) Herb schon in der Nase, dahinter versteckt sich die wunderschöne Muskatfrucht, karamellisierte Orangenschalen, mit Luft kommt sie wunderschön heraus; am Gaumen herrliche Frucht und Frische, toll. **95**

**No 5 Scheurebe ZdS** (10%; 8,4‰; 215) Wiederum ein wenig bittrig in der Nase, irritiert ein bisschen; wunderbare Süße, elegante Säure, exotische Früchte, traubig wie ein Traminer, saftig, wunderschön. **93**

**No 6 Scheurebe ZdS** (8,5%; 7,5‰; 233) Selbe Bitterkeit in der Nase; weich und füllig, süßer als das Pendant, aber auch ein wenig reintöniger und klarer, sauber und feinst süß ausklingend. (Mit Luft – am Ende der Probe – eindeutig besser als der Vorgänger.) **93**

**No 7 Grande Cuvée NV** (9%; 6,9‰; 253) Wiederum ein wenig bitter, verfliegt, die feinen Kokosnoten betören; wunderbare, feine Kokos-Nougat-Frucht, wunderschöne Balance, herrlich und fein. **95**

**No 8 Welschriesling ZdS** (8,5%; 6,7‰; 269) Nur ganz zart bitter, dahinter weißer Pfeffer, Blütenhonig, viel Botrytis, viel Schmalz, klassische burgenländische TBA, absolut grandios. **95**

**No 9 Chardonnay NV** (8,5%; 6,8‰; 296) Liebsteckel! Konzentration, explodiert beinahe, dunkelfruchtiges Karamell; weiche, cremige Textur (ab hier wird's sirupig), fest, dicht, saftig, ölig in der Konsistenz, mir persönlich schon ein wenig zuviel, dennoch absolut groß. **95**

**No 10 Scheurebe ZdS** (8,5%; 6,8‰; 311) Wiederum zartes Bitterl; absolut exotisch, Mango, Lychee, Passionsfrucht (Maracuja), auch Hollerblüten und Stachelbeeren; herrlich exotische Frucht, wunderschön balanciert, prachtvoll und wirklich fein, groß. **97**

**No 11 Welschriesling NV** (7%; 8,3‰; 403) Herrliche Kombination von unaufdringlich hochklassigem Welschriesling mit feinstem Holz, ein wenig Dunkelfrucht, viel Karamell; feine, wunderschöne Dichte, sehr füllig und fest, eindeutig derjenige unter den TBAs der 2002er-Kollektion, der noch am meisten Zeit braucht. **96**

**No 12 ZdS** (4%; 11‰; 430) (Halb Scheurebe, halb Welschriesling) Herrliche Traubennoten, die Scheurebe kommt deutlich durch; herrliche Dichte, wunderschöne Frucht, reintönig und klar, saftig und dicht, prachtvoll, groß. **97**