

Süße Träume aus Illmitz

Text von Peter Moser

Im Monat Oktober wird traditionell die Süßweinserie des legendären Illmitzer Weingutes Kracher präsentiert. Wie gut 2007 aus der Sicht von *Gerhard Kracher* ausgefallen ist, zeigt die Zahl von gleich elf unterschiedlichen Trockenbeereauslesen, die zusammen die Kracher-Collection 2007 bilden, die in limitierter Menge in signierten Holzkassetten für Subskribenten angeboten wird. Der Jahrgang 2007 war aus Sicht der Süßweinerzeuger am Neusiedler See nicht ganz einfach, denn er brachte eine sehr frühe Ernte. Bereits am 25. September konnte Kracher die ersten Chargen für TBAs ein-

bringen, normalerweise muss man dafür bis Mitte Oktober warten. Die relativ hohe Feuchtigkeit im September brachte allerdings ganz schnell Botrytis, das Mostgewicht schnellte förmlich in die Höhe, der Wermutstropfen sind extrem geringe Mengen durch die enorm hohen Restzuckerwerte. So gesehen weist 2007 Ähnlichkeiten mit 1998 auf, die ganze Kracher-Collection ist qualitativ sehr hoch angesiedelt. Die Ernte war bereits Mitte Oktober beendet. Manche Weingärten sind einfach »davongelaufen«, die Chardonnays erreichten extrem hohe Zuckerwerte, nichts unter 40 °KWM,

nur gesunde Botrytis. Dafür gab es keine Krankheiten, es war keine Selektion nötig, 35 Personen waren im Dauer-Erntestress, man wusste gar nicht, wo beginnen. Die Trockenbeereauslesen werden sich möglicherweise etwas langsamer entwickeln, dafür ist ihr Reifepotenzial nur in Jahrzehnten zu bemessen. Im Anschluss an die Kracher-Weine, für die seit dem Ableben von *Luis Kracher* im Dezember 2007 nun dessen Sohn Gerhard verantwortlich ist, finden Sie auch die Notizen zu den beiden ersten Weinen aus der Zusammenarbeit der Familie Kracher mit *Heidi Schrück* in Rust.

89 2008 Pinot Gris

(trocken, gefüllt Ende Sept. 2009, Stahltank)
Mittleres Grüngelb. In der Nase zarte Frucht von reifer Birne, etwas Kräuterwürze, frische Melone. Am Gaumen kraftvoll, reifer gelber Apfel, feine Nuancen von Orangenschalen, mineralische Textur, frisches Säuregerüst, ein stoffiger Speisenbegleiter, bleibt gut haften, Zitruschalen und weißer Apfel im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

92 2008 Pinot Gris Reserve

(ein neues großes Holzfass, 1000 Liter, slowenische Eiche/Stockinger, Füllung frühestens vor Weihnachten 2009, ohne biologischen Säureabbau)
Mittleres Gelbgrün. In der Nase feine Vanillewürze, frische Honigmelone, etwas Zimt, reife gelbe Birnenfrucht. Am Gaumen kraftvoll, cremige Textur, zart nach getrockneten Birnen, lebendige Säure, ein gut anhaltender Speisenbegleiter, sehr gutes Entwicklungspotenzial, feine Extrakt Süße im Nachhall, bereits sehr harmonisch, saftige weiße Frucht im Rückgeschmack.

90 2008 Spätlese Cuvée (50 % PG/45 % WR/5 % MO)

(erstmalig seit 1994)
12,5 %, 50 g/l RZ (süß), mittleres Grüngelb. In der Nase Mandarinenschalen, Muskatnuss und Zimt, Malvenblüten, zarte tabakige Würze. Am Gaumen stoffig, angenehm eingebundene Süße, reifer gelber Apfel, saftig, feiner Säurebogen, mineralische Nuancen, bleibt sehr gut haften, feine Frucht im Nachhall, dunkle Würze im Rückgeschmack.

92 2008 Auslese Cuvée (70 % WR/30 % CH)

12 %, ca. 80 g/l RZ, leuchtendes Goldgelb. In der Nase noch leichte Nuancen von der Feinhefe, ein Hauch von Biskuit, Eierlikör, frische Grapefruitschalen, etwas verhaltenes Bukett. Am Gaumen elegant, saftig, mineralische Textur, süße Orangenfrucht, lebendiger Säurebogen, bleibt sehr gut haften, Mandarinen und Ringlotten im Nachhall, feine Kräuterwürze im Nachhall, salzig, überzeugende Länge, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

90 2007 Beereauslese Zweigelt

12 %, helles Kirschtrot mit Goldreflexen. In der Nase rauchig, Nuancen von Kardamom, Rosenöl, exotische Gewürze, etwas Lakritze, rotbeeriges Konfit. Am Gaumen feines Waldbeerkonfit, saftige Kirschen und Zwetschkenfrucht, straffe Struktur, der Restzucker ist sehr gut eingebunden, mittlere Komplexität, feine Zitrusanklänge im Abgang, Waldbeeren im Nachhall, feiner Honig im Finish, bereits gut antrinkbar.

92 2007 Beereauslese Cuvée (60 % WR/40 % CH)

12 %, 115 g/l RZ, mittleres Gelbgold. In der Nase feiner Honig, frische Grapefruitnoten, gelber Pfirsich, rauchige Würze, zart nach Dörrzwetschken. Am Gaumen saftig, kraftvolle Textur, reife gelbe Steinobstfrucht, frische Säurestruktur, salzig und anhaltend, sehr lebendig und schwungvoll für einen Wein aus einem 100%-Botrytis-Jahrgang, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

91 2008 Eiswein Cuvée (60 % GV/40 % WR)

11,5 %, 162 g/l RZ, leuchtendes Gelb mit zarten Grüneflexen. In der Nase tropisch nach Maracuja und Ananas, ein Hauch von feuchtem Stroh, etwas Litschi, zart nach Kletzen. Am Gaumen stoffig, deutlicher Restzucker, opulent und etwas in die Breite tendierend, von einer frischen Säure gekontert, Marillen und Orangen im Nachhall, bleibt lange haften, zart tabakig vom Veltlineranteil.

90 TBA N.V. (2005, 2006, 2007, CH/WR/TR)

(neue Füllung, gebrauchtes Barrique)
162 g/l RZ, leuchtendes Gelbgold. In der Nase feine nussige Noten, frische Orangenschalen, Macis, gelbe Pfirsichfrucht, feine Kräuterwürze, die mit Luft immer dunkler wird und Noten von feuchtem Stroh und Malz annimmt. Am Gaumen saftige gelbe Tropenfrucht, zart nach Maracuja und Ananas, stoffiger Körper, cremig und rund, sehr harmonisch und zugänglich, saftiges Marillenkönfit im Abgang, bereits gut antrinkbar und einsetzbar.

92 2007 TBA No. 1 Muskat-Ottoneel Zwischen den Seen

12,5 %, 162,4 g/l RZ, 6,5 g/l Säure, mittleres Gelbgold. In der Nase floral, zart nach Veilchen, Hibiskus, feine Grapefruitzesten, ein Hauch von Muskatnuss. Am Gaumen kräftig, saftige gelbe Pfirsich-Marillen-Frucht, sehr gute Komplexität, feiner Säurebogen, reife Steinobst- und zarte Bananenfrucht im Nachhall, bereits sehr harmonisch, zeigt eine gute Länge, Weingartenpfirsich und Ananas im Rückgeschmack.

94 2007 TBA No. 2 Tramener Nouvelle Vague
11 %, 212,5 g/l RZ, 6 g/l Säure, kräftiges Gelbgold. In der Nase intensive Nuancen von Rosenöl, Eibisch, mineralische Würze, reife Banane und frischer Honig, zart nach Tannenwipfel, kräftiges, attraktives Bukett. Am Gaumen elegant, saftige Honignote, feine Nuancen von Zimt, feine Dörr-obstanklänge, mineralischer Nachhall, das Holz ist bereits perfekt eingebunden, wirkt im Finish sehr leichtfüßig und präzise.

94 2007 TBA No. 3 Scheurebe Zwischen den Seen
11,5 %, 245,6 g/l RZ, 8,8 g/l Säure, mittleres Gelbgold. In der Nase zart rauchig und traubig, Mandarinenzesten, feine Marillenkonfitüre, feine Noten von Orangenschale, eher verhaltenes Bukett. Am Gaumen saftige gelbe Pfirsichfrucht, elegante Textur, feine, mineralisch geprägte Struktur, delikat und stoffig, sehr gut integrierter Restzucker, bleibt bereits gut haften, reife Marillen im Nachhall.

92 2007 TBA No. 4 Zweigelt Nouvelle Vague
7,5 %, 250,6 g/l RZ, 7,1 g/l Säure, kirschröt. In der Nase feine rauchige Würze, etwas Holzkohle, Kumquats, Orangenzesten, Kirschenkonfitüre, Gewürznelken, sehr facettenreich und voll Rotweincharakter. Am Gaumen saftig, kraftvolle rote Beerfrucht, zart nach Heidelbeeren, das neue Holz ist noch recht präsent, im Nachhall gut integrierte Süße, Hollerkochoch (eingemachte Holunderbeeren) im Rückgeschmack.

93 (2007 TBA) No. 5 (Rosenmuskateller) Zwischen den Seen
7,5 %, 305,4 g/l RZ, 7,1 g/l Säure, kräftiges Orangerot, Bernsteinreflexe. In der Nase Malven und Hibiskus, feines Erdbeerkonfit, zart nach Eibisch, Rosennoten, betörendes Bukett. Am Gaumen saftig-süß nach gelbem Dosenpfirsich, feine cremige Nuancen, opulente Textur, ganz zart nach Muskatnuss, bleibt sehr gut haften, ein stoffiger »Süß«-Wein, hat große Länge. Da der Rosenmuskateller im österreichischen Weingesetz nicht als Sorte für Qualitätswein vorgesehen ist, dürfen die Sorte und der Jahrgang sowie die Bezeichnung »Trockenbeerenauslese« nicht auf dem Etikett stehen.

94 2007 TBA No. 6 Grande Cuvée Nouvelle Vague (60 % WR im großen Holzfass/40 % CH im Barrique)
9 %, 271 g/l RZ, 8,7 g/l Säure, kräftiges Gelbgold. In der Nase rauchig-würzig unterlegte Dörrrobnote, geröstete Haselnüsse, reifer gelber Apfel, zart nach Orangenschalen, öffnet sich mit Luft, mineralische Anklänge. Am Gaumen kräftig, saftige Honignote, straffe Stuktur, enorm salzige Note, reife Ananas und Maracuja im Abgang, sehr frisch, sehr gute Länge, wird von weiterer Flaschenreife noch profitieren.

96 2007 TBA No. 7 Welschriesling Zwischen den Seen
8,5 %, 289 g/l RZ, 7,9 g/l Säure, mittleres Gelbgold. In der Nase zunächst noch leichte Hefenoten, mit Luft frischer Cox-Orange-Apfel, feine nussige Anklänge, reife gelbe Birnenfrucht, Kräuterwürze, zart nach Dörrzweitschken. Am Gaumen sehr elegant, feine Biskuitnoten, fast schokoladige Textur, saftig und rund, finsenreicher Säurebogen, im Abgang fast leichtfüßig, sehr mineralisch und vielversprechend, großes Potenzial.

FOTOS: WEINGUT KRACHER



SCHATZKISTE Die Kracher-Collection 2007 besteht aus elf großartigen Trockenbeerenauslesen

95 2007 TBA No. 8 Chardonnay Nouvelle Vague
7 %, 316,4 g/l RZ, 8,3 g/l Säure, kräftiges Gelbgold. In der Nase intensive Tropenfruchtaromen, zart nach Kokosraspeln, leichte Grapefruitanklänge, Zitruszesten, ungemein exotischer Sortenausdruck. Am Gaumen elegant, jetzt zeigt sich auch eine zarte Holzwürze, die die markante Süße gut kontert, bleibt sehr gut haften, zeigt sich bereits sehr harmonisch, süße gelbe Früchte im Abgang, sehr gutes Entwicklungspotenzial, mineralische Noten im Nachhall.

100 2007 TBA No. 9 Scheurebe Zwischen den Seen
6,5 %, 344 g/l RZ, 9,4 g/l Säure, kräftiges Gelbgold. In der Nase vollreife Pfirsich-Orangenfrucht, ein Pfauenrad an Tropenfrüchten, feinsten Blütenhonig, facettenreich und verführerisch. Am Gaumen stoffig, nach süßen Heidelbeeren und Erdbeerkonfit, zart nach frischen Mandarinenstücken, rässige Säurestruktur, die den enormen Zuckerrest gut kontert, entfaltet sich prächtig auf der Zunge, frische Marille, sehr finsenreich und delikat, macht Lust auf mehr, perfektes Beispiel dafür, was mit dieser Sorte möglich ist.

98 2007 TBA No. 10 Chardonnay Nouvelle Vague
6,5 %, 376 g/l RZ, 8 g/l Säure, kräftiges Gelbgold. In der Nase noch verhalten, feine Würze vom neuen Holz nach Zimt und Nelken, mit reifer Apfelfrucht unterlegt, zarte rotbeerige Nuancen, bei Weitem nicht so expressives Bukett wie die No. 8. Am Gaumen ölige Textur, wieder rotbeeriges Konfit, nach Nougat und Honig, opulente gelbe Frucht, sehr stoffig, von einer perfekt integrierten Säurestruktur gut balanciert, im ungemein langen Abgang wieder vom Holz gut gestützt, ein Wein für Jahrzehnte, allerdings aufgrund seine strahlenden Klarheit bereits heute gut antrinkbar.

98 2007 TBA No. 11 Welschriesling Zwischen den Seen
6,5 %, 386,6 g/l RZ, 7,3 g/l Säure, kräftiges Gelbgold. In der Nase noch verschlossen, feine Botrytiswürze, saftige Tropenfrucht klingt an, rauchige Mineralik, zart nach Orangenzesten. Am Gaumen sehr stoffig, aber trotz des enormen Restzuckers sehr balanciert, feiner Nougatanklang, tolle Mineralik und Salzigkeit, vollreife Orangen-

frucht, ein großes Aromenkonzept, das alle Sinne in Anspruch nimmt, überrascht durch seine frühe Vollkommenheit, hat ein langes, erfolgversprechendes Leben vor sich.

92 2006 Welschriesling Greiner – Schröck & Kracher (kleiner Pinot-Gris-Anteil)
(Ausbau: altes 1500-Liter-Holzfass, auf dem Markt seit September 2009)
14,5 %, halbtrocken, 14 g/l RZ, leuchtendes Gelb, messinggoldene Reflexe. In der Nase feine Nuancen von getrockneten Marillen und Zwetschken, frische Rosinen, ein Hauch von Rosenöl, frische Orangenschalen. Am Gaumen elegant, saftige gelbe Frucht, finsenreiche Säurestruktur, wieder nach Orange und gelben Ringlotten, weißer Pfeffer, sehr straff und komplex, feine Limettennoten im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial, ein zu Unrecht in Vergessenheit geratener burgenländischer Weißwein-Klassiker. Dieser wird im Teamwork mit Heidi Schröck aus Rust aus Ruster Trauben erzeugt.

93 2006 Ruster Ausbruch – Schröck & Kracher
(Ausbau im 225-Liter-Akazienbarrique, abgefüllt auf dem Weingut Schröck, Rust)
10 %, 230 g/l RZ, mittleres Gelbgold. In der Nase feine Briochenoten, getrocknete Marillen, ein Hauch von Orangenzesten, feine Kräuterwürze, zart nach reifer Ananas. Am Gaumen saftig und opulent, nach Marillenkonfitüre, Dosenpfirsich und Honig, sehr fruchtbetonte, süße Textur, die mit einer mineralischen Säurestruktur unterlegt ist, reife Tropenfrucht im Nachhall, frisch und jugendlich, sollte einige Jahre ruhen dürfen, um sich zu einem großen Süßwein zu perfektionieren.

F Kontakt

WEINLAUBENHOF KRACHER
Apetloner Straße 37, 7142 Illmitz
Tel.: +43/(0)2175/33 77
office@kracher.at, www.kracher.at

WEINGUT HEIDI SCHRÖCK
Rathausplatz 8, 7071 Rust
Tel.: +43/(0)2685/229
heidi@heidi-schroeck.com
www.heidi-schroeck.com