

Pinot noir mal vier mal zehn

Zeit und Raum durchmaß eine Verkostung von Pinots noirs aus dem Haus Juris in Gols – zehn Jahrgänge aus vier verschiedenen Lagen zeigten ein breites Panorama und Möglichkeiten der Sorte.



Der Meister des Pinots noirs – Axel Stiegelmar gut gelaunt in seinem Element.

Eine Einladung ist immer etwas Schönes. Grundsätzlich freut man sich darüber. Wenn man zu einer Verkostung von 40 Pinots noirs eingeladen wird, erst recht. Wenn es um Pinots vom Weingut Juris geht, noch mehr. Wohlschmeckendes und Spannendes sollten einen da erwarten. Aber im Hinterkopf meldet sich die kritische Stimme der Bequemlichkeit – das könnte wirklich in Arbeit ausarten, 40 Weine, im Grunde ganz nah beieinander, das braucht Konzentration, Differenzierung, geistige Anstrengung. Es blieb also eine gewisse Ambivalenz. Nun, um es gleich an den Anfang zu stellen: Das Spannende hat gewonnen, es war gut, die Bequemlichkeit zu besiegen. Was Axel Stiegelmar an diesem Nachmittag im Mai präsentierte, war ein Panorama der Möglichkeiten des Pinots noirs im Burgenland. Dahinter steht, wie er selbst betont, die Suche nach dem Ausdruck einer Sorte, nach ihrem Profil, ihrer Identität. Kurz: Was ist typisch an Pinot noir?

Konstanz und Varianz

Die Verkostung ist der Spiegel eines großen Experiments zum Charakter einer Sorte – und zu ihrer Prägung durch den Jahrgang und durch die Lage. „Wir wollen keine Sensationen präsentieren, sondern eine Serie, wir wollen Entwicklungen zeigen, Interpretationen einer Sorte.“

Pinot noir wird im Weingut bereits in der vierten Generation vinifiziert. Seit zehn Jahren werden vier Terroirs getrennt abgefüllt. Die Idee dahinter: Jede Riede gibt dem Wein etwas Spezifisches mit, das über die Jahre hinweg konstant in den jeweiligen Weinen zu spüren sein sollte.

Dabei, so betont Axel Stiegelmar, geht es immer auch darum, den Eingriff des Winzers so gering wie möglich zu halten, sodass „das Ego hinter den Eigenheiten des Bodens zurücktritt“. Auf die wiederholte Frage, „was machst du alles mit dem Wein“, kam mehrmals die Antwort: „Möglichst wenig!“ Und es klang nicht nach Understatement, sondern eher nach einem Credo.

Die Verkostung forderte nun eine Vorentscheidung – verkosten nach Lagen und innerhalb der Lagen, dann die einzelnen Jahrgänge probieren oder aber von den Jahrgängen ausgehen. Und dann noch die Frage: Absteigend oder aufsteigend? Wie gesagt, geistige Anstrengung war gefragt.

Die Entscheidung: Jahrgangsweise verkosten, bei 2013 beginnen und eine Reise in die Vergangenheit unternehmen.

Das bedeutete einen Beginn mit Fassmustern, bedingt aussagekräftig also, aber ein Versuch. Und dann auch Setzluss als erste Riede, ebenfalls bedingt aussagekräftig, ein junger Weingarten im dritten Jahr, kühl, die Trauben reifen langsam, „da braucht alles



Viefältige Zeitreise: Großvater und Enkel präsentieren eine Dekade Pinot noir.

noch seine Zeit“, meint Kellermeister Varga Tamás, nicht nur der Wein selbst, sondern auch die Stöcke.

Der Charakter der Lage

Die drei anderen Lagen präsentieren sich spannender, intensiver und selbst die jungen, unfertigen Weine zeigen eine erste Tendenz: Da ist Hochreit, wie Setzluss auf der Parnsdorfer Platte gelegen, „völlig kalkfrei“, wie Axel Stiegelmar betont, was gegen die reine Pinot-Lehre verstößt. Weine von dieser Lage erscheinen hart, schroff, konzentriert, in jungen Jahren etwas abweisend.

Da ist die Lage Haide, unten am See, kalkhaltig, sandig, trocken. Hier wird der Wein

fruchtiger, intensiver, nach meinem Gefühl aber auch samtiger, schmeichelnder.

Und da ist dann noch Breitensteil mit fetten Böden, windig, 30m über Gols gelegen. Hier wird der Wein fruchtbetont, beerig, aber auch getragen von straffer Struktur und kantiger Säure.

Und da ist dann noch Unger, in der Verkostung der Vorläufer von Setzluss, am Fuß des Ungerbergs. Von dort kommen warmtönige, vollfruchtige und spannungsreiche Weine.

Das sind Tendenzen, leicht hingeschrieben. Keinesfalls soll das so wirken, als wäre das bei der Verkostung so eindeutig gewesen – Ausnahmen, Abschweifungen, Überraschun-



Setting einer Verkostung zwischen Anstrengung, Überraschung und Spannung.



JURIS und die Kunst der Differenzierung – 4 Pinot-noir-Lagen im Überblick.

gen gab es genug. Stichwort wieder: „Differenzierung“.

Und nicht zuletzt war die Verkostung auch eine Zeitreise. Und damit war sie bis 2005 eine Reise in die Jugend, in die Fülle. Die jüngeren Jahrgänge zeigten sich vielfach verschlossen, unzugänglich, schroff, als würden sie dem ungeduldigen Trinker die kalte Schulter zeigen wollen. Ab 2008 gewinnen die Weine an Weiche, sie erscheinen runder, freundlicher, öffnen sich, werden einladender. 2005 wirkt ganz jugendlich, offen, verspielt. 2004, der älteste verkostete

te Jahrgang, kippt dann – nicht qualitativ, sondern stilistisch. Hier entwickeln sich die Tertiär-Aromen stärker. Nicht, dass der Wein alt schmeckt, es ist ein Stadium der Reife zu erkennen, das noch langen Genuss verspricht.

Doch auch hier: Das klingt alles nach Klarheit, Einfachheit, nach logischen Abläufen. Aber das stimmt dann so wieder nicht: Das ambivalente Gefühl, eine schwierige Verkostung vor sich zu haben, hat nicht getrogen. Ja, es gibt die oben skizzierten Stilistiken und Entwicklungslinien. Und wenn man sie

einmal für sich entdeckt zu haben glaubt, findet man sie auch immer wieder – aber eben nur bis zu dem Moment, in dem ein Wein gar nicht ins Schema passt.

Was bleibt? Axel Stiegelmar grundlegende Frage nach der Identität des Pinots noirs lässt sich auch nach diesem Nachmittag nicht beantworten. Je intensiver die Weine sind, desto schwieriger werden sie, desto spannender, desto vielschichtiger. Sie brauchen Reifezeit, sie brauchen ihre Zeit der Annäherung. Und im Grunde sind sie individuell, nicht in ein Schema zu pressen, jeweils neue Summen einer Unzahl von Faktoren.

Keine Antwort also – aber vielleicht ist das gerade die Antwort. Denn die Weine verweigern sich bis zu einem gewissen Grad allen vorschnellen Stilzuschreibungen, Jahrgangstypisierungen, Geschmacksfestlegungen. Dafür ist eine so angelegte Verkostung gut, zu lernen, dass Weine nicht so leicht festlegbar sind, dass man sich herantasten, neugierig bleiben muss. Der Lyriker Günter Eich schrieb einmal, es sei die wesentliche Aufgabe des Lebens, „die Fragen aufspüren hinter dem breiten Rücken der Antworten“.

Weingut JURIS – Axel Stiegelmar

A-7122 Gols, Marktgasse 12 – 18
Tel. +43 (0)2173 2748
office@juris.at
www.juris.at

Pinot.noir.pur

Alle Weine wurden vom Autor im Rahmen der „Lagendekaden“-Degustation am 5. Mai 2014 im Restaurant Gaumenspiel, 1070 Wien, verkostet. Zu jedem Jahrgang gab es vier Weine aus vier Rieden. Die beschriebenen Weine stellen eine Selektion aus dieser Vertikale dar.

2013 Pinot noir Setzluss (Fassprobe)

Aus einem ganz jungen Weingarten, extrem fruchtig, klassische Himbeer- und Ribisel-Aromen. Noch ganz traubig, geprägt von Primär-Aromen. Wird aber wahrscheinlich nie wieder so jugendlich schmecken.

2013 Pinot noir Haide (Fassprobe)

Das Gegenbild – 30 Jahre alte Reben. Dunkleres Erscheinungsbild, Brombeere, gekochte Zwetschen, dezente Bitter-Aromatik, straffes Tannin, Leder, Tabak. Man wäre kurz geneigt, ihn schon zu trinken, weiß aber, dass man das

sicher nicht tun soll. Viel Potenzial.

2012 Pinot noir Haide (Stahltank)

! Der Jahrgang liegt noch im Stahltank, vielleicht ist er deshalb so verschlossen und unzugänglich. Haide ist da ein wenig freundlicher, präsentiert sich frisch, animierend, trotz hohem Alkoholgehalt leichtfüßig und elegant mit dominanten Ribisel-Aromen, gut eingebundenem Tannin und schöner Säurestruktur.

2011 Pinot noir Hochreit

Ribisel, Weichsel, Himbeere – vielfältige Frucht aromen, aber

alles noch in Andeutungen, stark in sich verkapselt. Geduld ist angesagt, auch wenn der Wein im Herbst in den Verkauf kommen soll. Wenn man unbedingt will, könnte man diesen Jahrgang ankosten – aber nur, wenn man genug Flaschen hat, die man noch lange lagert.

2011 Pinot noir Breienteil

Dichte Frucht aromen, alle denkbaren Waldbeeren mit einer gewissen Dominanz von Brombeeren. Trotz der Fruchtvielfalt letztlich noch sehr verhalten, das Tannin sehr hart, adstringierend, schwer zugänglich. Warten!

2010 Pinot noir Unger

Der Jahrgang ist 2014 im Verkauf, jahresbedingt gibt es nicht viel davon. Warmtöniger Wein, dicht, Weichsel, Heidelbeere, etwas Leder und Tabak, straffe Säure, sehr spannungsvoll. Steht ganz am Anfang seiner Entwicklung.

2010 Pinot noir Breienteil

! Hier zeigt sich eine erste Trinkreife. Dichte Frucht, viel Druck, fleischig, noch etwas ruppig. Könnte man guten Gewissens schon trinken, muss man aber noch lange nicht.

2009 Pinot noir Unger

! Die Weine von 2009 präsentieren sich noch etwas hart und schwierig, werden mit längerem Luftkontakt im Glas zugänglicher und spielen ein feines Frucht aroma aus. Generell zeigt sich der Jahrgang würzig und fruchtig in feiner Balance. Axel

Lenz Moser ist Österreichs Wein

Stiegelmar outet den Unger als seinen Lieblingswein – gut eingebundene Tannine, Röstnoten, feine Fruchtaromen, v.a. Himbeere und Holler, elegant, feinwürzig, frische, leicht grasige Noten.

2009 Pinot noir Haide

! Starke Fruchtaromen, dezente Fruchtsüße, Himbeere, klarer mineralischer Hintergrund, Leder und Zigarre, animierender Trinkfluss.

2008 Pinot noir Haide

„2008 ist immer schön“, meint Herta Stiegelmar – in der Tat ein weicher, schmeichelnder Jahrgang, was sich bei der Lage Haide besonders ausprägt. Intensive Himbeer-Aromatik in der Nase, eher feminin, breites Fruchtbouquet, knisternde Säure in feiner Balance mit angenehmer Fülle.

2008 Pinot noir Breienteil

! Auf's Erste noch fast primärfruchtig, gut zugänglich, lang und druckvoll am Gaumen, Waldbeeren, Nougat, Kaffee. Eher wuchtig mit feiner Hintergrund-Würze. Gut eingebundene Holz-Noten.

2007 Pinot noir Unger

! Bei den älteren Weinen kommt der Lagen-Charakter immer stärker zum Tragen, die Charakteristik geht deutlicher auseinander. Unger präsentiert sich filigran und helltönig, ein bisschen Erdbeere, Citrus-Noten, dahinter dichte Himbeer- und Brombeer-Aromatik, animierend, trinkfreudig, fein und elegant.

2007 Pinot noir Hochreit

In der Nase Rumtopf, gekochte Himbeeren, Preiselbeeren, dezente herbe Bitter-Aromatik, feines Changieren zwischen Fülle und Eleganz.

2007 Pinot noir Breienteil

! Enorm ausdrucksstark, spannungsreich mit weichem Tannin, feiner Säure und dichter Beeren-Frucht. Pikant und würzig, Weichseln, Veilchen, Himbeere. Mineralischer Abgang. Luxusgetränk.

2006 Pinot noir Hochreit

! Weine im idealen Trinkalter, fein balanciert zwischen

präsender Frucht und feinen Anklängen von Tertiär-Aromen. Extraktreich und spannend. Hochreit zeigt leicht säuerliche Früchte, Weichsel, Holler. Vielschichtig, weich, schön zugänglich mit großem Druck am Gaumen und beeindruckender Länge.

2006 Pinot noir Haide

Schmeichelt dem Gaumen mit feiner Kirsch-Frucht und einem Hauch Marzipan. Dazu Himbeeren, Erdbeeren, ein bisschen Kaffee. Schöner Trinkfluss, lebendig und leichtfüßig.

2006 Pinot noir Breienteil

Jenseits vordergründiger Fruchtigkeit, dezente Waldbeer-Noten, wirkt im angenehmen Sinn gereift, weiche Tannine im Hintergrund, frische Säure. Sehr animierend, freundlich.

2005 Pinot noir Unger

! Ein Sprung zurück in die Jugend, der Jahrgang wirkt frisch, fruchtig. Unger zeigt fast noch einen Hauch von Primärfrucht, vollreife Himbeeren getragen von klarem Tannin und dezenten Röstaromen.

2005 Pinot noir Hochreit

Himbeere und Weichsel, ein Hauch Vanille, Orangenzesten, florale Noten. Viel Frucht mit verspielter Leichtfüßigkeit, animierend und elegant.

2004 Pinot noir Unger

„Es ist wichtig, an etwas zu glauben“, steht am Anfang der lagenreinen Abfüllung verschiedener Pinots. Die Zeit gibt dem Glauben von Axel Stiegelmar recht – fein gereifte Weine mit noch immer viel Potenzial. Unger gibt sich dicht und spannungsreich mit verhaltenen Aromen von Himbeeren und Brombeeren. Eleganz gepaart mit einer gewissen Breite. So könnte ein würdevoller Alterungsprozess aussehen.

2004 Pinot noir Breienteil

Feine Brombeer-Frucht, klare Säure im Hintergrund, Leder, Tabak. Auf den ersten Schluck etwas lasch, verändert sich mit der Luft, gewinnt an Fülle, letztlich äußerst elegant. An der Grenze zur Alterslosigkeit.

Genuss hat bei uns Tradition. Schon seit 1849 keltern unsere Kellermeister aus besten österreichischen Trauben feinste Weine für höchste Trinkfreude. Verwöhnen auch Sie sich mit heimischen Klassikern wie dem Lenz Moser Selection Grüner Veltliner oder dem Lenz Moser Selection Blauer Zweigelt.

Da sind sich Weinkenner einig:
Lenz Moser ist Österreichs Wein!

