

12. november 2003

Østrigske rødvine i Danmark
Af
Niels Ehler

Danmark er endnu et relativt nyt marked for de røde vine, og mange af landets største vinhandlere fører ikke én eneste af slagsen. Det skal de nu nok komme til, selv om der uden tvivl vil gå nogle år, før en bredere kreds af forbrugere vil få øjne og ganer åbnet for disse dejlige vinens uomtvistelige kvaliteter. En alvorlig hæmsko for denne udvikling er imidlertid vinenes priser, der starter omkring de 60 kroner. Skal man smage de bedste kvaliteter kan man sagtens komme af med over 300 kroner. Men mindre kan da også gøre det. Se ”Mest for Pengene” afsnittet i denne artikel for de bedste køb.

Det er et marked præget af nogle ganske enkelte entusiaster og foregangsmænd, der tør løbe en risiko og betale lærepengene, indtil de røde østrigere på et tidspunkt slår bredt igennem. Der er især tre forhandlere, der påkalder sig opmærksomheden med et brede højkvalitetsudvalg: Østrigs Vinimport, Bergman Vinimport og Steiermark Vinimport. De er alle tre gået helhjertet ind for sagen, og man vil da også se, at deres vine klarer sig fint i denne smagning, der omfatter flertallet af de røde vine, der er tilgængelige her i landet.

Vinen blev smagt blindt og inddelt i fire grupper efter druesorter med de letteste først. De sammensatte vine – Cuvéevinene - smagtes sidst og klarede sig ikke blot bedst, men var også næsten alle meget højt scorende, og der var ingen smuttere. De var også klart de dyreste. Efter hver Cuvée-vin er angivet druesammensætningen med sortforkortelser: ZW = Zweigelt osv. Se nærmere om dette i Østrigsartiklen andet steds i dette blad. Det var i øvrigt bemærkelsesværdigt, at der ingen fejlflasker var på trods at det store antal testvine.

Vinene blev smagt og bedømt efter Parkerskalaen af Niels Ehler, Jørgen Mønster Pedersen og Pontus Elofsson. Særligt bemærkelsesværdige vine efter artiklens forfatters mening er i øvrigt tildelt én til tre stjerner, som en speciel udmærkelse: *** Vin i verdensklasse, ** Fremragende, * Flot og anbefalelses-værdig.

Bok-start

Her får du vinene

Arnholt Wine, Industriskellet 4, Kongsted, 4683 Rønnede – tlf 56791515 – mail:

vin@arnholt.dk

Vinhuse: Schmelzer

Bacchus Vinimport, Fabriksvej 10, 3000 Helsingør, Tlf 49220044, Email: bacchus-
vinimport@mail.dk

Vinhuse: Schmelzer

Bergman Vinimport, Auderødvej 4B, 2980 Kokkedal, tlf 48280035- Email:

mail@bergmanvin.dk

Vinhuse: Tribaumer, Familie Markowitsch, Feiler-Artinger, Gernot Heinrich, Pöckl

H. J. Hansen Vinhandel A/S, Vestergade 97-101, Postboks 927, 5100 Odense C, Tlf 63128200

Vinhuse: Domäne Müller

Michael Jepsen Vinimport, Trollesmindevænget 8, 3400 Hillerød, tlf 48264421,

Email: trolles@post.tele.dk

Vinhuse: Sepp Moser, Weingut Markowitsch „Markos Weine“

Sigurd Müller Vinhandel A/S, Otto Mønstedts vej 2, 9200 Aalborg SV, Tlf 98185099,

Email: vin@smv.dk

Vinhuse: Höppler

Steiermark Vin, Ærtebjergvej 11, 4571 Grevinge, Tlf 59659907 , Email

steiermarkvin@mail.dk

Vinhuse: Kurg, Klosterneuburg, Johanneshof Renisch, Polz, Winkler-Hermaden,

Østrigsk Vinimport, Vesterlundvej 26, 8600 Silkeborg, Tlf 86836162. Email:

info@ostrigsk-vinimport.dk

Vinhuse: Gesellmann, Gobelsburg, J. Heinrich, Igler, Johanneshof Reinisch, Pöckl, Klosterneuburg, Kollwentz

Boks-slut

Boks-start

De bedste vine

Cabernet-Merlot 2000, Ernst Tribaumer - 94 pp

Blaufränkisch Maulwurf 2000, Ernst Tribaumer – 93 pp

Die Versuchung 2000, CS/ZW, Krug - 93 pp

Gabarinza 2000, ZW/BF/SY/SL/PN, Gernot Heinrich – 92 pp

Rosenberg 2000, ZW/ME/CS, Gerhard Markowitch – 92 pp

Urbani 2000 Grassnitzberg, ZW/CS/BF, Erich & Walter Polz - 92 pp

St. Laurent 2001, Gernot Heinrich – 91 pp

Blauer Zweigelt Barrique 2000, Schmelzer – 91 pp

BlauFränkisch Trocken 2001, Schmelzer - 91 pp

Boks slut

Boks-Start

Mest for pengene

BlauFränkisch Trocken 2001, Schmelzer – 59 kr

Blauer Zweigelt Trocken 2002, Schmelzer – 69 kr

Eichkogel Zweigelt Reserve 2001, Krug – 75 kr

St. Laurent Ausstich 2000, Stift Klosterneuburg – 78 kr

Roter Baron 2001, Weingut Markowitsch – 96 kr

Barcaso 2000, Schmelzer - 118 kr

Rubin Carnuntum 2001, Weingut Markowitsch – 119 kr

Opus Eximium 1998 Cuvée no 11, Weingut Gesellmann – 139 kr

Urbani 2000 Grassnitzberg, Erich & Walter Polz – 140 kr

Rosso et Nero 2000, Joseph Pöckl - 146 kr

Die Versuchung 2000, Krug – 150 kr

Boks slut

PINOT NOIR & ST. LAURENT:

Score: 91 * Vin: St. Laurent 2001, Gernot Heinrich

Bedømmelse: Mørk og intens med ren bærfrugt, koncentreret rank og kompleks. Smag med moden frugt, kraftig og med god sødme – meget glat og med lette, men tilstrækkelige tanniner.

Pris og Forhandler: 105 kr - Bergman Vinimport

Score: 90 Vin: Pinot Noir Reserve 1998, Johanneshof Reinisch

Bedømmelse: Frisk ren bærnæse med klassisk pinotkarakter, utrolig delikat med lidt mynte. Tiltalende smag der er umiddelbart tilgængelig. Ren frugt med god syre og fin koncentration.

Pris og Forhandler: 115 kr – 130 kr - Østrigsk Vinimport / Steiermark Vinimport

Score: 87 Vin: Blauburgunder Gebling 2000, Sepp Moser

Bedømmelse: Tung solid frugt med let flødekaramelpræg, gedigen, mørk og krydret. Solid ret fed frugt i smagen. Pæn fylde og god balance, forholdsvis enkel

Pris og Forhandler: 114 kr - Michael Jepsen

Score: 87 Vin: St. Laurent Ausstich 2000, Stift Klosterneuburg

Bedømmelse: Mørk vin med med krydret intens næse med toner af kirsebær, tranebær og hvid peber og mørke aromaer ovre i det let animalske toner. Glat frugtig smag med pæn længde, fin struktur og god saftighed.

Pris og Forhandler: 78 kr - Steiermark Vinimport

Score: 84 Vin: St. Laurent 2000, Weingut Markowitsch

Bedømmelse: Skarpt fadpræget, men frugtig duft med toner af kærnemælk. Ret bitter og let støvet. Pæn saftighed i smagen der er med markant struktur og medium smagsstyrke.

Pris og Forhandler: 79 kr - Michael Jepsen

Score: 82 Vin: Pinot Noir 1999, Höpler

Bedømmelse: Varm og næsten kogt frugt i næsen med et let bananagtigt præg. Ret let i smagen med en sprød struktur og medium frugt.

Pris og Forhandler: 88 kr - Sigurd Müller

ZWEIGELT & CABERNET SAUVIGNON:

Score: 91 * Vin: Blauer Zweigelt Barrique 2000, Schmelzer

Bedømmelse: Tillukket tung frugt næse med masser af engelsk lakrids. Flot og diskret, men alligevel rig og ren. Særdeles lovende og glat smag med toner af chokolade. Meget lækker vin med fuldstændig smagspalette og fornem balance.

Pris og Forhandler: 118 kr – Bacchus Vin

Score: 90 Vin: Eichkogel Zweigelt Reserve 2001, Krug,

Bedømmelse: Flot ren solbærfrugt i næsen. Gedigent krydderi, glat og ren med let lakrids. Flot, ren og rank smag med god syre, en del alkohol og klassisk intens frugt.

Pris og Forhandler: 75 kr - Steiermark Vinimport

Score: 90 Vin: Zweigelt Haidacker 2001, Weingut Markowitsch,

Bedømmelse: Kølrig hyldebærnæse, delikat klassisk frugt, ren og stærk med lille sødme og også et let kirsebærpræg. Meget elegant frugtig smag. God lille sødme, flot og velstruktureret – rank og kompleks

Pris og Forhandler: 154 kr - Michael Jepsen

Score: 88 Vin: Der Cabernet Sauvignon 2000, Domäne Müller

Bedømmelse: Alkoholrig næse med markant fad og æteriske/lakagtige aromaer, kaffe og portvin. Cedertræ og ristet fad i smagen, mørke aromaer med mange smagskomponenter, der ikke helt klinger sammen. En hel del tannin. Nok for ung.

Pris og Forhandler: 240 kr – H. J. Hansen

Score: 87 Vin: Blauer Zweigelt Trocken 2002, Schmelzer

Bedømmelse: Sødme fuld frugtnæse med toner af Altheabolche og en del blomster. Blød sødmefuld lakridset smag. Saftig og letdrikkelig, beherskede tanniner.

Pris og Forhandler: 69 kroner – Bacchus Vin

Score: 87 Vin: Cabernet Sauvignon 2000, Weingut Markowitsch

Bedømmelse: Meget mørk og saftig i næsen der rummer en behagelig jordbærfrugt med god intensitet og en del kagekrydderier. Meget blød krydret, næsten Pinotagtig smag. Feminin og charmerende. Drik den nu.

Pris og Forhandler: 89 kr – Michael Jepsen

Score: 87 Vin: Blauer Zweigelt Reserve 2001, Sepp Moser

Bedømmelse: Tillukket tung mørk næse med lidt honning og skjult fad. Glat rank og mørk frugt i smagen, der endnu er ung og tillukket. God renhed. Lovende.

Pris og Forhandler: 109 kr – Michael Jepsen

Score: 86 Vin: Zweigelt 2000, Domäne Müller

Bedømmelse: Eksotisk portvinsnæse med kaffe, kakao og chokolade, let støvet fadpræg. Ret tillukket fadpræget smag, men koncentreret og velstruktureret.

Pris og Forhandler: 99,75 kr – H. J. Hansen

BLAUFRÄNKISCH

Score: 93 ** Vin: Blaufränkisch Maulwurf 2000, Ernst Tribaumer

Bedømmelse: Intens sødmefuld og kompleks næse med toner af lakrids og læder, delikat fadpræg, stærk og glat. Utrolig velafbalanceret og delikat smag med flot sødme og stor styrke, charmerende, rig og stor.

Pris og Forhandler: 235 kr - Bergman Vinimport

Score: 91 * Vin: BlauFränkisch Trocken 2001, Schmelzer,

Bedømmelse: Tung koncentreret og intens næse med solid frugt og godt krydderi. Den samme sunde og kompakte frugt genfindes i smagen. Flot struktur. Saftig elegant og velafbalanceret.

Pris og Forhandler: 59 kr - Bacchus Vin

Score: 90 Vin: Á Kira 2001 BF – Szemes, Pichler og Tement

Bedømmelse: Let frisk og elegant næse med diskret parfume og feminin charme. Særdeles behagelig vin med god saft og fin koncentration – fuldstændig smagsprofil og sund frugt hele vejen.

Pris og Forhandler: 79 kr - Østrigsk Vinimport

Score: 90 Vin: Blaufränkisch Mariental 1999, Ernst Tribaumer

Bedømmelse: Delikat og æterisk næse med lille fadkrydderi og lakrids. God kompleksitet i smagen, pæn saftighed, markant tannin og godt krydderi. Tillukket og lovende.

Pris og Forhandler: 255 kr – Bergman Vinimport

Score: 90 Vin: Blaufränkisch Goldberg Alte Reben 2000, J. Heinrich

Bedømmelse: Glat, delikat og meget ren med god frugt – høj klasse. Elegant smag med kaffe og kakao, kompleks, men fin smagsprofil der mere lever på finesse end power. Meget fuldstændigt smagsforløb i munden.

Pris og Forhandler: 106 kr - Østrigsk Vinimport

Score: 89 Vin: BlauFränkisch Barrique 2000, Schmelzer

Bedømmelse: Bred sødmefuld frugt med kirsebæraroma, chokolade og kultiveret krydderi. Letdrikkelig, blød og charmerende, sødmefuld og velafbalanceret.

Pris og Forhandler: 118 kr – Bacchus Vin

Score: 89 Vin: BlauFränkisch Exclusiv 2002, Schmelzer,

Bedømmelse: Flot rent mørk frugt i næsen med hyldebær. Koncentreret og ren. I smagen er frugten mere rød ovre i hindbær / rabarber. Fin lille sødme, frisk syre, ret kølige tanniner og god balance.

Pris og Forhandler: 69 kr – Bacchus Vin

Score: 88 Vin: BlauFränkisch Heideboden 2000, Schmelzer

Bedømmelse: Dyb sødmefuld frugt i næsen, kølig med toner over i bourgogneagtig agurkelage, frisk. God syre i smagen, frisk og saftig, Ret let, men behagelig.

Pris og Forhandler: 121 kr – Arnholt Wine

Score: 87 Vin: BlauFränkisch Exclusiv 1999, Schmelzer,

Bedømmelse: Tung sødmefuld frugt i næsen, let honningpræg, blomstrende og charmerende, men let. Glat og sød og letdrikkelig. Ikke stor, men behagelig og velkrydret.

Pris og Forhandler: 113 kr - Arnholt Wine

CUVÉER

Score: 94 *** Vin: Cabernet-Merlot 2000, Ernst Tribaumer

Bedømmelse: Fantastisk koncentration, kompleks, eksotisk frugt, lakrids, særdeles flot, rig, givende og kultiveret. Glat tanninrig smag, sammensat og med markant struktur, stor og flot, god sødme, meget kompleks.

Pris og Forhandler: 249 kr – Bergman vinimport

Score: 93 ** Vin: Die Versuchung 2000, CS/ZW, Krug,

Bedømmelse: Meget sammensat næse ”Alt mellem Himmel og Jord”, men ment positivt. Lakrids og stor tyngde, elegant og velkrydret med en hel del fad. Igen stor tyngde i smagen, forførende bløde tanniner, saftig og karakterfuld, kompleks, stor frugtsødme og imponerende længde

Pris og Forhandler: 150 kr – Steiermark Vinimport

Score: 92 ** Vin: Gabarinza 2000, ZW/BF/SY/SL/PN, Gernot Heinrich

Bedømmelse: Åben og lettilgængelig næse med dejlig sødme og bredde. Kaffearomaer. Detaljerig smag der på samme tid har en charmerende sødme og alligevel har kraftige tanniner, der leder tanken hen på Nebbiolo. Fin syre og længde. Letdrikkelig.

Pris og Forhandler: 248 kr – Bergman Vinimport

Score: 92 ** Vin: Rosenberg 2000, ZW/ME/CS, Gerhard Markowitch,

Bedømmelse: Meget krydret og sødmefuld næse, sammensat delikat og charmerende. Smag med god frugtsyre, fin sødme, saftig og sammensat og særdeles koncentreret.

Pris og Forhandler: 256 kr – Bergman vinimport

Score: 92 ** Vin: Urbani 2000 Grassnitzberg, ZW/CS/BF, Erich & Walter Polz

Bedømmelse: parfumeret, æterisk og elegant næse, forfinet og med flot dybde, blomsterpræg, der leder tanken hen på roser. God koncentration i smagen, solid og velkrydret, stærk og velafbalanceret.

Pris og Forhandler: 140 kr – Steiermark Vinimport

Score: 92 ** Vin: Privat 1999, CS/ME/ZW Krug

Bedømmelse: Næse med stor sødme og masser af fad, krydret eksotisk frugt med dominerende mørke bær. Rig smag med mange elementer, saftig, velstruktureret, koncentreret og massiv, men alligevel behagelig allerede i dag. Sikkert et langt liv foran sig.

Pris og Forhandler: 250 kr – Steiermark Vinimport

Score: 91 * Vin: Rosso et Nero – ZW/BF/SL/CS, 2000, Joseph Pöckl,

Bedømmelse: Tjære, lakrids, sort frugt, godt krydderi, temmelig mineralsk. Frisk smag med god syre, god sødme, blødhed, koncentreret og med god længde. Umiddelbar og letdrikkelig.

Pris og Forhandler: 146 kr – Bergman Vinimport

Score: 91 * Vin: Pannobile 2000, ZW/BF/CS, Gernot Heinrich,

Bedømmelse: Varm næse med flødekaramel og ligefrem ”brune” aromaer, rosiner og næsten overmodne søde druer. Delikat smag med stor sødme, indsmigrende og lettilgængelig. Meget blød, men alligevel karakterfuld.

Pris og Forhandler: 169 kr – Bergman Vinimport

Score: 91* Vin: Rubin Carnuntum 2001 ZW/BF, Weingut Markowitsch

Bedømmelse: Tung dyb sort frugt med en hel del fadpræg i næsen, kirsebærlikør og engelsk lakrids. Sprød, elegant og syrerig smag, velafbalanceret og delikat.

Pris og Forhandler: 119 kr – Michael Jepsen

Score: 91 * Vin: Barcaso 2000, Schmelzer, BF/ZW/CS

Bedømmelse: Tung likørpræget frugt med udtalt lakrids, marmelade sødme og meget modne druer. Solid og koncentreret vin med markant godt fadpræg . Lang og rig.

Pris og Forhandler: 118 kr – Bacchus Vin – 198 kr – Arnholdt vin

Score: 91 * Vin: Rêve de Jeunesse 21/ 2000 – SY/ZW, Joseph Pöckl

Bedømmelse: Spicy næse med friske blomsteraromaer. Aromatisk og mineralsk. Stærk rig og koncentreret smag. Frisk og med godt krydderi, velstruktureret. Dygtigt håndværk.

Pris og Forhandler: 354 kr – Bergman vinimport

Score: 90 Vin: Admiral 2000, ZW/BF/CS, Joseph Pöckl

Bedømmelse: Tung koncentreret mørk næse, chokolade, fad, kompleks. Pæn sødmefuld smag, meget koncentreret, glat og blød og harmonisk.

Pris og Forhandler: 273 kr – Bergman vinimport

Score: 90 Vin: Solitaire 2000, BF/ZW/CF, Feiler-Artinger

Bedømmelse: Frisk og ungdommelig, chokolade, kompleks og krydret med god sødme og markant fad. Meget krydret, blød, sød og sammensat. God overensstemmelse mellem duft og smag.

Pris og Forhandler: 211 kr – Bergman Vinimport

Score: 90 Vin: Admiral 1999, ZW/BF/CS, Joseph Pöckl

Bedømmelse: Kirsebærlikør, delikat og forfinet, sammensat og med tydeligt, men veldisponeret fadpræg, rig og fornem. Saftig, krydret og letdrikkelig vin – charmerende og med lakridstoner.

Pris og Forhandler: 225 kroner – Østrigsk Vinimport

Score: 90 Vin: SteinZeiler 1998, BF/ZW/CS, Weingut Kollwentz

Bedømmelse: Dyb vinøs frugt i næsen, fornem renhed, blomstrende og kompleks, ambitiøs vin. Saftig smag med en del træ, lang og med pæn blødhed og godtkrydderi.

Pris og Forhandler: 280 kr – Østrigsk Vinimport

Score: 90 Vin: Opus Eximium 1998 Cuvée no 11, Weingut Gesellmann, BF/CS/SL/PN

Bedømmelse: Frisk ren frugtnæse med hyldebær og kirsebær, delikat og ren. Sprød sødmefuld smag med frisk syre og masser af tannin.

Pris og Forhandler: 139 kr – Østrigsk Vinimport

Score: 90 Vin: Bless 2000 BF/ZW, Schmelzer,

Bedømmelse: Næse med saftige bær og likørstyrke, chokolade og fin renhed. Blød koncentreret smag med delikat sødme. Letdrikkelig og charmerende.

Pris og Forhandler: 198 kr - Arnholdt Vine

Score: 89 Vin: Barcaso 1997, Schmelzer,

Bedømmelse: Vinøs og blomstrende i duften med behersket fad og let lakrids. Medium frugt. Frisk og spændstig smag med lille sødme, ren frugt. Umiddelbar og behagelig vin.

Pris og Forhandler: 198 kr – Arnholdt Vine

Score: 89 Vin: Roter Baron 2001, Weingut Markowitsch

Bedømmelse: Næse med tørrede roser og lakrids, frisk ung frugt, delikat. Pæn tyngde i smagen om end forholdsvis enkel. God syre.

Pris og Forhandler: 96 kr – Michael Jepsen

Score: 89 Vin: Vulcano 2001, BF/CS/ZW/ME, Hans Iglar

Bedømmelse: Stringent nobel og tilbageholdende næse, kultiveret vin med tørrede blomster og lakrids. Frisk smag med god syre, letdrikkelig med diskret sødme og med fin koncentration.

Pris og Forhandler: 120 kr – Østrigsk Vinimport

Score: 89 Vin: Cuvée Lukas 2001 ZW/CS, Weingut Markowitsch,

Bedømmelse: Frisk frugt og god elegance i næsen med fornemt blomsterkrydderi, forfinet og sødmefuld. Elegant rank smag med rimelig længde. Forholdsvis let med god sødme og frisk syre.

Pris og Forhandler: 169 kr – Michael Jepsen
