

# Burgunder-Trophy '04

An einem der etwas kühleren Sommerabende hatte sich das Falstaff-Verkostungspanel im Restaurant Eckel in Wien-Sievering getroffen, um anlässlich einer Blindprobe die Sieger in den Gruppen mit Barrique-Ausbau zu küren.

Zunächst wurden bei der Blindprobe die reiferen Weine verkostet, und die Jury zeigte sich über das Lagerpotenzial der meisten Weine sehr positiv überrascht. Einige Weine waren von einer gnahezu unglaublichen Frische. Ein Detail am Rand: Es gewann diese Gruppe der erste eingeschenkte Wein, was dessen Qualität noch zusätzlich unterstreicht – Profis wissen es, der Wein eins gewinnt höchst delten, weil man immer auf eine Steigerung wartet und anfangs vorsichtig bewertet. Diesen Start-Ziel-Sieg schaffte der Chardonnay 2000 Pandkräftn von Ernst Triebaumer, der damit sein universelles Können einmal mehr unter Beweis stellte.

## **Chardonnay Pandkräftn**

14,5%, Mittleres Gelbgrün, in der Nase sehr verhalten, am Gaumen feine, gelbe Fruchtnuancen, zart karamellige Holzanklänge, balanciert, kraftvoll, etwas versteckte Frucht, in dieser Lebensphase braucht dieser Wein sehr viel Luft, um besser in Marsch zu kommen, großes Lagerpotenzial.

Auszug aus Falstaff-Magazin September/Okttober 5.2005  
Text: Peter Moser