

Österreichs Grand Cru

Die Ausnahmestellung von Ernst Triebaumers Mariental wurde in einer Verkostung aller Jahrgänge eindrucksvoll untermauert.

Spricht man mit Weinfreunden und Fachleuten, welcher österreichische Rotwein nach internationalen Maßstäben als „Groß“ gelten könnte, wird als erster fast immer der Blaufränkisch Mariental von Ernst Triebaumer genannt. Wann ist ein Wein als „Groß“ anzusehen? Wenn seine Bestandteile in derart perfekter Harmonie und Balance zueinander stehen, dass er seine Konsumenten über den reinen Trinkgenuss mit einer weiteren Dimension, einer emotionalen Komponente, fasziniert. Ein Wein, der viel über seine Herkunft, den Boden und die Landschaft, in der er gewachsen ist, und auch ein bisschen was vom Charakter seines Weinbauern verrät. Dabei darf er keineswegs vorlaut oder geschwätzig sein, sondern soll sein Geheimnis nur dem langsam preisgeben, der bereit ist, sich mit ihm einzulassen. Und das nicht nur mit einem Jahrgang, sondern mit einer gewissen Kontinuität. Zusätzlich sollte er sich langsam entwickeln und Lagerfähigkeit besitzen, damit solche Proben wie am 5. April 2008 in Rust möglich werden und Weine aus mehreren Jahrzehnten betrachtet und genossen werden können.

Ernst Triebaumers Mariental erfüllt alle diese Voraussetzungen. Diese Lage mit Kalksand, Korallenanteilen, Lehm und einer dünnen Humusauflage, welche den Neusiedlersee überblickt, ist die Grundlage für hervorragende Blaufränkisch. Weitere Komponenten sind die bis zu 40 Jahre alten Rebstöcke und

der behutsame Umgang der Triebaumers mit Pflanzen und Wein, welcher von höchstem Respekt gegenüber der Natur und ihrer Schätze geprägt ist. Penible Traubenselektion und sanfter Ausbau in 300 l-Fässern gibt dem Mariental seinen unvergleichlichen Schliff. Oft prägt eine Cassisnote diesen Wein, seine Eleganz und sein Charakter lassen wohl keinen Weintrinker unberührt. Und wer findet, der Mariental sei teuer, dem möchte ich sagen, dass er von den großen Rotweinen der Welt einer der allerbilligsten ist.

Ein wichtiges und höchst erfreuliches Detail der Verkostung ist die qualitative Kontinuität. Seit Herbert und Gerhard Triebaumer Anfang der 2000er-Jahre die Verantwortung für den Keller übernommen haben, ist keine Zäsur zu bemerken, im Gegenteil. Ohne Stilbruch arbeiten sie daran, Charakter und Feinheit aller Triebaumer-Weine weiter zu steigern und stellen damit sicher, dass der Name Triebaumer auch in Zukunft als Maßstab für österreichische Weinmacherskunst stehen wird, mit dem Mariental als Aushängeschild. Der Mythos steht erst am Anfang.

Die Probe

Am 6. April luden die Familie Ernst Triebaumer und der Weinhändler Franz Czizek (Die Weinagentur) in das Ruster Restaurant Inamera, wo alle Jahrgänge Blaufränkisch Mariental seit 1985 aus Magnumflaschen verkostet wurden.

Die Weine wurden nicht in Reihenfolge der Jahrgänge gereicht, sondern in sachkundig zusammengestellten Viererflights verdeckt serviert, was Anlass zu interessanten Raterunden und Diskussionen gab und keine Voreingenommenheit zuließ. Jüngere Flaschen wurden am Vormittag dekantiert, ältere am Nachmittag, die Probe startete um 17.30 Uhr und endete um ca. 20.00 Uhr.

Im Jahr 1995 gab es keinen Mariental, er fiel der massiven Botrytis zum Opfer und war als restsüßer Blaufränkisch Cinerea trotzdem ein Verkaufsschlager (wenn auch nicht in der normalen Mariental-Zielgruppe). 1996 und 1998 wurden die Trauben aus dem Mariental zusammen mit dem Blaufränkisch Oberer Wald zu „Aus den Rieden“ verarbeitet, weil Ernst Triebaumer mit der Qualität nicht ganz zufrieden war, was im Falle des 1998ers zum vielleicht interessantesten Downgrading der österreichischen Weingeschichte geführt hat. Ernst Triebaumer selber sieht den „Oberer Wald“ um nichts schlechter an als den Mariental, sondern sogar als den typischeren Blaufränkisch, womit er natürlich recht hat. Dass der Mariental seinen Ausnahmestatus aber zurecht hat, bestätigten Gespräche mit Teilnehmern der Probe, die sich so zusammenfassen lassen können: Es wird extrem schwierig, eine Verkostung dieser Qualität mit einem anderen österreichischen Rotwein zu wiederholen, aber wir hoffen, dass es einmal gelingt!•

Mariental.pur

Die Legenden

1986

Leuchtend Granat. Rote Früchte, Tee, betörender Duft. Eleganz. pur, burgundische Feinheit, geht mitten ins Herz. Recht gebündelt, mittlerer Körper, hell scheinende Frucht, erstaunlich junge Delikatesse.

1989

Leuchtend Rubinrot, zart aufhellend. Zwetschken, Kirschkompott, anfangs ein zarter Muffton, der aber komplett auslüftet. Warm, Nutella, reife Früchte mit Milchschokolade. Schmeichelnd, kompakt, fordernd, zupackend und verführerisch zugleich. Nicht ganz lang, aber unwiderstehlich.

1992

Leider war die Flasche von einem schleichenden Kork beeinträchtigt, aber was wäre das für ein Wein! Rote Früchte, Lakritze, Anis, mittlerer Druck, geniale Komplexität, wie fein kann ein Wein überhaupt sein? Ein Beweis dafür, dass sich wahre Größe nicht verstecken lässt.

2000

Absolut jung. Milchkakao, Crème Brûlée, Kirschlikör, Hauch Chili, dabei sehr delikat. Tolle Attraktivität, lang, komplett. Hat das gewisse Extra.

2004

Pfeffersteak auf Heidelbeerconfit. Reif und rund, mit etwas weniger Druck als der 2000er; auch der Alkohol ist noch zu integrieren. Wird immer mineralischer und glänzender; Potenzial derzeit unabsehbar, könnte die Legende 1986 noch toppen!

2006 Fassprobe

Sand, warm, Kirsch, Maulbeeren, Parfüm...fantastische Eleganz bei dichtem Kern. Zum Kauen. Wird groß. Wird legendär. Dieser Wein hat keine Schwächen. Pflichtkauf.

Die Fantastischen

1988

Reife Farbe. Kirschen, Hauch Banane, Karamell, fast feurig. Erinnert an Zinfandel mit seiner rauchigen Note. Engmaschig, komplexes Frucht-Säure-Spiel, lang, warm und elegant. Salzige Ader; Bleistift, charaktervoll.

1998 Aus den Rieden

Dunkles Rubin, junge Farbe. Pfeffersteak, Lavendel, Parfüm. Dicht, dabei komplexe Frucht, hauptsächlich Zwetschke. Edles Holz im Hintergrund spürbar, ganz toll, Potenzial. Zur Legende fehlt ihm etwas Länge.

1997

Schwarz, ganz jung. Beerenmaische, animalisch. Pikante Note, ein erfüllender Wein mit Blaubeeren, Gewürzen, Sand und Salz, etwas weniger nachhaltig, noch ganz jung.

2005

Violett. Pfeffer, Heidekräuter, jung, toll. Blütendüfte, salzig, weich, Schoko, Hauch Cola. Komplex, aber auch eher leicht.

1999

Schwarz. Holunder, Brombeeren. Betörende Würze, salzig, fordernd, lebendig, mittlerer Körper, lang. Süße blaue Beeren, noch jung, fast verhalten.

2007 Fassprobe

Noch zart laktisch vom BSA. Betörende Frucht, Heidelbeeren,



Schokoglasur, freundlich, ein Hauch rohes Fleisch. Dürfte ganz toll werden.

Die sehr Guten

1985

Dunkles Ziegelrot. Ein Schwall von eingelegten reifen Früchten, Teer, Lakritze, Veilchen, Rosen, erinnert an Barolo. Dicht, betörend, intensiv, changierend. In Würde gereift, rasch trinken, entwickelt Magginoten im Glas, aber immer noch fein.

1991

Kaffee- und Malznoten, Sand, bräunliche Farbe. Blockmalz und Eukalyptus, Brombeerblätter. Leicht medizinisch, satt, gaumenauskleidend. Recht süß und vielschichtig.

1994

Schwarz mit Granatrand. Fleischig, selchig, pilzige Note über der

Frucht. Blaubeerig, sehr rund, hinten Kaffee, noch viel Holz. Süße Anmutung, etwas kurz.

2001

Violett. Kirsche, Sand, Majoran, Karamell und Honig. Warmer Charakter, Cola und Vanille, gewinnt viel Würze, jung und vital, kommt erst in Fahrt.

2002

Schwarz. Kakao, Nougat, Nuss, Kirschlikör. Rohes Fleisch, Herzkirschen, sehr dicht und jung, aber etwas weniger komplex als andere Jahrgänge.

2003

Pfeffersteak, dann Waldboden. Wirkt irgendwie verkapselt, fast trocken, nur ganz langsam entwickelt sich die Beerenfrucht, deutet viel an, aber man braucht auch noch Fantasie.

Würdig gereift

1987

Relativ reife Farbe. Ätherisch, Minze, Eukalyptus, fein, geht weiter auf. Saftig, salzig, Kakao, Ribisel, Säure trägt ihn (kühles Jahr). Nicht groß, aber charaktervoll, jetzt mit Vergnügen zu trinken.

1996 Aus den Rieden

Dunkelopak, aufhellender Rand. Rindfleisch, leichte Stallnote, etwas malzig. Dicht, nicht ganz einheitlich verwoben, etwas eindimensional. Säure überraschend nieder, für den Jahrgang sehr gut.

1990

Transparent, wässrig. Wildwürziger Duft, zarte Oxidation; eher rotbeerig, warm, aber etwas eindimensional. Teerige Note.

1993

Verhaltener Fruchtkorb, ein zartes Stinkerl lüftet aus; leicht medizinisch, Sanostol. Kernig, viel Druck, warm und malzig, weniger delikat und fein als die anderen.



Präsentiert anlässlich der großen Vertikale stolz ihr Blaufränkisch-Gesamtkunstwerk Mariental: Familie Triebeaumer