

# WineCollect & Willi Balanjuk

im 5-Sterne Salzburgerhof

(Zell am See - Austria)

## *Degustation „Diversität der Rebsorten“*

### Spitzenweine der Welt im Rebsorten-Vergleich.

Ein variantenreicher Weinabend für Hedonisten.

Mit Gaumenfreuden von Spitzenkoch Marcel Schneider im Hotel Salzburgerhof – ausgezeichnet mit 2 Gault Millau-Hauben, 3 Falstaff-Gabeln und 2 Á la Carte-Sterne.

**Samstag, 6. Oktober 2012**

Sicherlich haben Sie sich schon oft die Frage gestellt, warum Cabernet Sauvignon nach Johannisbeeren riecht und schmeckt, während Pinot Noir an Himbeer- oder Veilchenaroma erinnert?! Was macht die Marille oder der (Weingarten-) Pfirsich im Riesling und wo kommt der buttrige Ton im Chardonnay her?! Der Winzer bringt mit dem Ausbau im kleinen Holzfass noch zusätzlich Aromen von z.B. Vanille, Schokolade, Kaffee, Edelhölzer und Rauch in den Wein, um ihn noch komplexer zu machen! Letztendlich, mit zunehmender Lagerzeit eines Weines in der Flasche, erscheinen dann auch noch Nuancen der Reifung, wie Petrol, Firn oder Waldboden- und Trüffelaromen! Da ist es nur allzu verständlich, wenn selbst profunde und gut trainierte Weinprofis, Sommeliers oder Weinkritiker, nicht immer gleich die richtige Weinsorte des von Ihnen degustierten edlen Tropfens erkennen!

Wie schwierig und interessant wird dann erst eine Verkostung sein, wo man mehrere Weine aus ein und derselben Traube vergleichen möchte, wo nun auch noch zusätzlich das in aller Munde befindliche Terroir eine Rolle spielen wird. Mit Faktoren wie Klima, Böden, Vinifikation, Weinstil und Handschrift des Winzers, könnte man diesen berühmt gewordenen Wein-Terminus übersetzen.

Die Weinprobe „Diversität der Rebsorten“ widmet sich genau diesem Thema. Wir wollen gemeinsam mit Weinakademiker Willi Balanjuk die Vielschichtigkeit und Unterschiedlichkeit der berühmtesten Weinsorten genießen und diskutieren. Dabei wurde versucht, nicht nur die BESTEN sondern auch die GEEIGNETSTEN Weine der jeweiligen Rebsorte auszusuchen. Bewusst wird dabei darauf verzichtet, Weine des gleichen Jahrgangs, bzw. Weine ähnlichen Alters zusammenzustellen, um die Vielfalt und das Aromenspektrum der einzelnen Rebsorten möglichst vollständig abbilden zu können. Dort wo dies trotzdem geschieht, ist dies mit Bedacht gewählt und soll in diesem Fall vergleichbar gute Jahrgänge z.B. zum Thema Cabernet Sauvignon zeigen!

Mein besonderer Dank ergeht dabei auch an meine Freunde Mag. Michael Herget und den Referenten dieses Weinabends Willi Balanjuk, die mit ihrer großen Verkosterfahrung wesentlich zur Gestaltung dieses Programmes beigetragen haben! Schliesslich trinkt man einen La Tache 1991 der Domaine Romanee Conti vielleicht nur einmal im Leben. Freuen wir uns auf diesen exklusiven Abend.

## DIVERSITÄT DER REBSORTEN

18:00 UHR: CHAMPAGNER BEGRÜSSUNG

Wein	Gebiet/Land	Bewertung	Eigene
<b>1. Chardonnay/Chablis</b>			
Tatschler 1999 - Kollwentz	Burgenland (A)	93/100 Falstaff	
Unfiltered Chardonnay 2005 - Newton	Kalifornien (USA)	<b>95/100 PP</b>	
Corton Charlemagne 2008 - Bouchard Pere & Fils	Cote de Beaune (F)	<b>96/100 AM</b>	
Chablis Montee de Tonnerre 2002 - Raveneau	Chablis-Burgund (F)	93/100 AM	
<b>2. Riesling/Rheinriesling</b>			
Clos Saint Hune 1998 - Trimbach	Elsass (F)	<b>95/100 PP</b>	
Monzinger Halenberg Grosses Gewächs 2003 - Emrich Schönleber	Nahe (D)	90/100 GM	
Unendlich 2009- FX Pichler	Wachau (A)	<b>97-99/100 Falstaff</b>	
Singerriedel 2000 - Hirtzberger	Wachau (A)	<b>95-97/100 Falstaff</b>	
<b>3. Syrah/Shiraz/Hermitage</b>			
Hermitage 1999 - Jean-Louis Chave	Nördliche Rhone (F)	<b>96/100 PP</b>	
Chateauf-neuf-du-Pape Vieilles Vignes 2001 - Domaine de la Janasse	Südliche Rhone (F)	<b>99/100 PP</b>	
Penfolds Grange 1986	Australien	<b>98+/100 PP</b>	
Raven Shiraz 2006 - Sine Qua Non	Oregon (USA)	<b>96/100 PP</b>	
<b>4. Cabernet Sauvignon</b>			
Grand Puy Lacoste 2000	Bordeaux (F)	94/100 PP	
Monte Bello 2000 - Ridge	Kalifornien (USA)	<b>95-100/100 WS</b>	
Cortaccio 2004 - Villa Cafaggio	Toskana (I)	93/100 PP	
Cabernet Sauvignon 2003 - Pöckl	Burgenland (A)	Rarität!	
<b>5. Merlot</b>			
Peby Faugeres 2005 - St. Emilion	Bordeaux (F)	<b>95+/100 PP</b>	
Masseto 1998 - Tenuta dell'Ornellaia	Toskana (I)	<b>97/100 WS</b>	
Merlot 2000 - Pöckl	Burgenland (A)	Rarität!	
Pride Mountain Merlot 1997	Kalifornien (USA)	93/100 PP	
<b>6. Pinot Noir/Blauburgunder/Spätburgunder</b>			
PN Grand Select 2004 - Wieninger	Wien (A)	Sieger PN Singapur	
Pinot Noir 1999 - Gantenbein	Schweiz	<b>19/20 RG</b>	
Spätburgunder Dalsheimer Bürgel 2007 - Weingut Keller	Rheinhessen (D)	91/100 PP	
La Tache 1991 - D. Romanée Conti	Burgund (F)	<b>96/100 AM</b>	

**6 Flights á 4 Weine mit 6-Gang Gourmet-Menü aus der Zwei-Haubenküche**  
 Preis für Degustation, Menü, Mineral & Kaffee: EUR 498,00 (2 Personen/1 Glas: EUR 590,00)

Anfragen und Reservierungen unter: [info@winecollect.eu](mailto:info@winecollect.eu)  
 Zimmerreservierung unter: [5sterne@salzburgerhof.at](mailto:5sterne@salzburgerhof.at)

AM= Allen Meadows (Burghound) - PP= eRobertParker.com - WS= WineSpectator  
 GM= Gault Millau - RG= René Gabriel