

Riesling Kollmütz 2014 Reserve



Kollmütz. So heisst ein Hügel hinter Wösendorf in der Wachau, und auf dessen Steinterrassen baut Erich Machherndl – von dem ich in der nächsten Zeit einiges verkosten werde – unter anderem auch Riesling an. So wie jenen, der heute hier am Tisch der Wahrheit steht, den **Riesling Kollmütz 2014 Reserve**. Dieser Wein wächst ausschliesslich auf Verwitterungsböden oben genannter Steinterrasse, von welcher Erich Machherndl sagt, dass sie mit Blut und Schweiß bewirtschaftet wird. So sieht er sich auch nicht dem Mainstream zugetan, er will Handwerker und Winzer sein und macht ausschliesslich sein "eigenes Ding", das oft das Gegenteil von dem ist was man aus der Wachau erwarten würde. Der **Riesling Kollmütz 2014** ist ein Smaragd, eine österreichische Marke die für die höchste Qualitätsstufe von Weinen der Vinea Wachau-Winzer steht. Auf den Glanz in dem sich der Smaragd gleich zeigen wird bin ich bereits mehr als gespannt und verfrachte ihn bevor er angetrunken wird für eine Stunde in die Karaffe.

Extrafein & elegant

In hellem Gelb mit deutlichen grünen Reflexen steht der **Kollmütz** im Glas. Frischer Pfirsich, etwas Marille sowie grüner Apfel und Birne dominieren den

Duft. Unterfüttert mit ein paar Kräutern aus Omas Garten. Überraschend leise, zurückhaltend und alles andere als laut strömen einem die feinen wie auch klaren Aromen die Nasenflügel hoch. Ganz weit hinten ein Anflug einer Petrolnote die gerade noch erkennbar ist und sich harmonisch in das feine Fruchtbukett einfügt. Insgesamt ein fruchtiger wie auch elegant mineralischer Duft der im Glas vor sich hin weht.

Traumhaftes Frucht-Salz-Zucker-Säure-Spiel

Und dann der grosse Gong. Kein typisches Wachau-Erlebnis, sondern klarer, salzmineralischer wie auch feinfruchtiger Auftritt im Mund. Auf der Zunge straff, präzise und doch mit Körper. Am Gaumen frisch, fordernd und unheimlich sexy. Man spürt eine feine Cremigkeit auf der Zunge und kaum will man sie greifen, dreht der **Kollmütz** am Mineralikrad und taucht die Zungenspitze in eine von Marille und Birne unterlegte Salzwolke ein. Man schmeckt kurz etwas Restzucker, doch augenblicklich steht dem eine höchst aktive und perfekt dosierte Säure zur Seite und sorgt für eine aussergewöhnliche Harmonie. Knochentrocken mit einem Frucht-Salz-Zucker-Säure-Spiel das einen umhaut. Der Speichel sammelt sich ganz vorne auf der Zunge und fliesst mit einem dezenten süssen Stich ganz langsam wieder ab. Im Abgang atmet man für eine Hundertstel Sekunde Petrol und kaum hat man das registriert, bleibt man mit einem feinst griffigen Gefühl am Gaumen übrig. Wunderbar, phantastisch.

Nah dran an der eierlegenden Wollmilchsau

Zwischen all der feinen Frucht, dem herrlich zart dosierten Zucker und der ungemein erfrischenden wie auch lebendigen Säure ist auch noch Platz für eine mehr als elegante und charmante Phenolik. Ganz weich ist der **Kollmütz** im

Mund, etwas weisser Honig fliesst langsam über die Zunge, während am Gaumen eine traumhaft feine Haftung dafür sorgt, dass der Wein auch lange dort verweilt. Reife Apfelaromen schmeckt man, man spürt wie sich zärtlich etwas Salz auflöst und man merkt wie man sich immer mehr von diesem guten Tropfen im Mund wünscht. Da ist von nichts zu wenig, von nichts zu viel. Der **Kollmütz** bringt das Kunststück zustande seine kompletten Talente gleichzeitig schmecken und fühlen zu lassen. Als würde er sich langsam in seine Einzelteile auflösen und einem diese separat verabreichen.

Immer mehr entwickelt sich der **Kollmütz** an der Luft weiter. Jetzt, nach drei Stunden, habe ich einen Wein im Mund der stoffig UND elegant ist, der präzise, klar UND griffig ist. Der am Gaumen haftet wie ein Klettverschluss und dabei trotzdem saftig, weich und sehr charmant ist. Etwas Zucker, feinste Säure, reine Frucht und karger Stein ergeben eine Mischung, der man schlicht erliegt. Für mich persönlich ein Riesling-Highlight der letzten zwei Jahre. Nah dran an der vielbesungenen eierlegenden Wollmilchsau. Frisch, lebendig, sexy, elegant, charmant, verführerisch und, last but not least, mit einem wahnsinnigen Trinkfluss gesegnet. Wachau abseits von Wucht und Tankstellenduft. Am Abend gibt's dann noch ein Glas und der Rest der Flasche wird morgen oder übermorgen untersucht. Gehört aufs Riesling-Radar bei all jenen die gerne trocken tauchen und dabei nicht aufs Nass verzichten wollen. Feiner Wein nicht nur für feine Leute.

Tipp: Für eine Stunde in die Karaffe damit. 10-12° sind ideal, keinsfalls zu kalt trinken. Zu klassischer Wiener Küche, zu gebratenem Süswasserfisch und zu knackigen Salaten einfach traumhaft. Wer ihn ohne alles mag, dem ist er höchst charmanter wie auch feiner Freundenspender.