

Offizielle Parker-Bewertung „Pinot Noir Hengst“

Reviewed by: **Stephan Reinhardt**
Issue Date: **16th Dec 2021**
Source: **December 2021 Week 2, The Wine Advocate**

"Clemens Strobl's 2015 Pinot Noir Hengstberg from the Wagram is the finest Pinot I have had in 20 years. Clemens presented it along with other top wines served blind from a carafe in the Demeter restaurant of the Salomon family in Oberstockstall (Wagram) in September this year. This obvious Pinot was my favorite, and I guessed it was a top premier cru or maybe even a grand cru from a warm year in the Côte de Nuits. I was blown away by the generosity, richness, expression and finesse of the 2015 and tried to find some bottles to buy in the following days—without success. Even at the domaine, the wine was sold out except for some leftovers for this more-than-generous and ultra-cool family. Coming from advertising into the wine business, the family lives in one of the coolest places in of all Austria: the combination of a beautifully restored castle with a winery (which isn't that rare) but also a modern art gallery, an advertising agency, residence and open-air pool. I found a last bottle of the 2015 Hengstberg at trinkreif.at in Vienna, a company that ships wine rarities. I paid a proud price of 137 euros for the bottle and tried it again the day I submitted this Danube report. The color is deep and intensely ruby, and the nose opens accordingly deep and intense yet also pure and refined, with beautiful toasty and finely calcareous notes framing and bedding the overall dark cherry and berry aromas that indicate perfect ripeness. On the palate, this is a dense, aromatic, silky textured, highly finessed, refreshingly pure and mineral Pinot with seamless tannins and generous but elegant, precise and sustainable fruit. This generous Pinot is tight only on the finish and develops spectacular length and intensity as well as enough energy for another decade or more. Spectacular! 13% alcohol. Natural cork. Tasted from the Zwiesel Giacomo Conterno Sensory glass in December 2021."

96/100 PP

übersetzt aus dem Englischen:

"Clemens Strobls 2015er Pinot Noir Hengstberg vom Wagram ist der beste Pinot, den ich seit 20 Jahren hatte. Clemens präsentierte ihn im September diesen Jahres zusammen mit weiteren Spitzenweinen aus der Karaffe im Demeter-Restaurant der Familie Salomon in Oberstockstall (Wagram). Dieser offensichtliche Pinot war mein Favorit, und ich vermutete, es war ein erstklassiger Premier Cru - oder vielleicht sogar ein Grand Cru aus einem warmen Jahr an der Côte de Nuits. Ich war überwältigt von der Großzügigkeit, Fülle, Ausdruck und Finesse des 2015 und versuchte in den folgenden Tagen, einige Flaschen zum Kauf zu finden – ohne Erfolg. Sogar beim Weingut selbst war der Wein bis auf einige Reste der mehr als großzügigen ultracoolen Familie ausverkauft. Von der Werbung ins Weingeschäft kommend, lebt die Familie an einem der coolsten Orte Österreichs: die Kombination aus einem wunderschön restaurierten Schloss mit einem Weingut (was nicht selten ist), aber auch mit einer modernen Kunstgalerie, einer Werbeagentur, einer Wohn-Residenz und einem Freibad. Schließlich habe ich eine letzte Flasche des Hengstberg 2015 bei trinkreif.at in Wien gefunden - einem Unternehmen, das Weinraritäten versendet. Ich habe stolze 137 Euro für die Flasche bezahlt und ihn am Tag der Abgabe dieses Donauberichts noch einmal probiert. Die Farbe ist tief und intensiv rubinrot, und die Nase öffnet sich entsprechend tief und intensiv, aber auch rein und raffiniert, mit schönen Röst- und feinkalkigen Noten, die die insgesamt dunklen Kirsch- und Beerenaromen einrahmen und einbetten, die auf eine perfekte Reife hinweisen. Am Gaumen ein dichter, aromatischer, seidig strukturierter, hochfeiner, erfrischend reiner und mineralischer Pinot mit nahtlosen Tanninen und großzügiger, aber eleganter, präziser und nachhaltiger Frucht. Dieser großzügige Pinot ist nur im Abgang dicht und entwickelt spektakuläre Länge und Intensität sowie genug Energie für ein weiteres Jahrzehnt oder länger. Spektakulär! 13% Alkohol. Naturkork. Verkostet aus dem Zwiesel Giacomo Conterno Sensory Glas im Dezember 2021."

96/100 PP