

Spijswijn festijn met Herzinger uit Traisental



Traisental ligt aan de zuidoever van de Donau tegenover Krems, oostelijk van de Wachau, waar het Donaudal zich tot een vlakte verbreed en waar de Pannonische warmte uit Hongarije duidelijk invloed heeft op het klimaat. Verder beschermt door hooggebergte voor westelijke natte koude en de regulerende werking van de Donau is Traisental al sinds mensenheugenis een gebied met wijnbouw. Volgens Andreas Herzinger, aanwezig op de

avonden van 17 en 18 april 2010 om zijn wijnen in combinatie met 6 verschillende gerechten toe te lichten, hebben zelfs de Middellandse zee en de Hochalpen invloed op het lokale klimaat. De Mediterrane invloeden bevreesde mij door het tussenliggende hooggebergte, maar wie ben ik om de 218 jarige ervaring van de familie Herzinger in twijfel te trekken.

Er werd in ieder geval genoten, zaterdag door ruim 40 gasten en zondag door ruim 30 gasten, van het eerste prachtige weer dat ons dit jaar verwende, de mooie gerechten die door mevrouw Herzinger waren samengesteld en de wijnen van het Weingut Herzinger. De start was al een combinatie van wat Herzinger te bieden heeft, een aperitief met fruit. Herzinger bezit ca. 9,5 ha. wijngaard en heeft ca. 4 ha. fruitteelt. De op alcohol versterkte druiven gaven de Sekt van Grüner Veltliner een sterkere smaak. De Sekt, traditioneel gemaakt door gisting op fles, had een mooie mousse, die helaas iets kort aanwezig bleef, maar had smaaktonen geheel conform de gebruikte druivensoort, een romige afronding van zachte fruittonen in een mix van tropisch fruit met geel fruit als perzik en abrikoos, fris gebleven door wat appelzuren invloeden. De amuse, een kleine rollade van kruiden en kaas waren hierbij een aangename verwennerij.



Enmaals aan tafel gingen we van start met een tomaat gevuld met maïs, paprika, ham, kãferbonen, yoghurt en citroen op een bed van rucola sla met een dressing van pitten en olie van pompoen. De Gemischter Satz 09 is samengesteld uit voornamelijk Riesling, Neuburger, Weisser Burgunder met verder Muskat Ottonel, Grüner Veltliner en Rivaner die gelijktijdig zijn geoogst van één wijngaard op de lössgronden richting de Donau. Deze wijn paste

dankzij het romige, licht aromatische karakter uitstekend bij de wat filmend overkomende vulling in de tomaat. De Sauvignon Blanc 09 was stuivend in de neus en had een zeer frisse, paprika gedomineerde smaak, die streed met het gerecht zelf, maar goed combineerde met de rucola salade en Kurbis olie.

De volgende twee wijnen waren een Grüner Veltliner DAC en een Riesling DAC, die werden ingezet bij de rundsoep met leberknödel en schnittlauch en het visgerecht, een gebakken zalmforel met selderij, aardappelpuree en rivierkreeftjes. Beide wijnen waren nog wel

klassiek gefinivieerd, dus zonder Barrique, maar van een duidelijk hoger niveau. De Grüner Veltliner had mooi tropisch fruit van ananas in combinatie met perzik, abrikoos en een zeer mooi pepertje in de afdronk. Door dit aromatisch overkomend samenspel paste deze wijn naar mijn smaak beter bij de soep en het visgerecht, die beide wat romige indrukken in de mond achterlieten. De Riesling was een droge wijn, afkomstig van alkalische kalkgrond met citrus tonen en een rokerige toets van terroir.

Het hoofdgerecht bestond geheel naar Thuller stijl uit filet van Livar kloostervarken, maar dan gevuld met Traisentaler gemarineerde pruimen, gecomplementeerd met een groentestrudel, witte en groene asperges en kummelsaus. De begeleiding bestond uit een keuze van Roter Veltliner en Blauer Zweigelt. Roter Veltliner is een witte wijn en geen familie van de andere Veltliner. Deze wijn met een kruidig karakter, zacht rijp fruit, zoals gele peer en tropische tonen van ananas en lychee combineerde heel goed met de asperges en paste eveneens uitstekend bij het witte vlees. De Blauer Zweigelt was een fruitige rode wijn met een sterke hint naar zure kersen en pruim, aangevuld met tonen van chocolade en kaneel. Door het vele fruit stond de wijn naast het eten iets op zichzelf, maar bleef fors overeind en was een mooi exemplaar van Blauer Zweigelt.



Bij het dessert van Kaiserschmarrn, een soort zoete omelet met compotes van blauwe pruim en appel werden geschonken de Chardonnay Klassik en Chardonnay Eiswein. De Klassik was fris, deed denken aan rabarber en bleef droog door de kalkinvloeden. Een mooie wijn die niet wegviel naast de zoete afsluiting. De Eiswein was uiteraard zelf ook zoeter, maar bleef frisse tonen behouden, waardoor dit ook een heel goede begeleiding was en de keuze



is aan de voorkeur van de proever. Als afsluiting waren er een keur van Oostenrijkse kazen, waarbij Andreas zijn trots in Magnum, de Pinot Noir uitschonk. Een echte Pinot Noir met veel kers en wat potloodslijpsel in de neus zonder overdreven zuren, maar wel met een strak blijvende smaak vol fruit nuances, passend bij de kaas.

Afsluitend was het mogelijk om de verschillende Brände en likeuren te proeven van het huis Herzinger, waar vader Herzinger nog steeds distilleert met fruit uit eigen fruitteelt. Dat was een mooie afsluiting van een werkelijk mooi festijn.

Door Andries Bosma

