

WEINWISSE

27. Juli N° 07+08/2009

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com



Zugereist: Der Belgier Frank Cornelissen am Ätna bei seinen wurzelechten Nerello-Mascalese-Reben

Frank Cornelissen: Naturweine vom Ätna

Sie lassen niemanden unberührt, die am Ätna gewachsenen Naturweine des Belgiers Frank Cornelissen: viele Weingourmets drehen irritiert bis ratlos, wenn nicht verärgert ab. Andere hingegen, sicher eher wenige, halten berührt und fasziniert inne. Mag die Nase dieser von uralten autochthonen Rebsorten gewonnenen Rot- und Weissweine auch einiges abverlangen: Die Klarheit und Frische am Gaumen, die faszinierende Reinheit und Strahlkraft der ohne jede Zusätze zum Teil in Tonamphoren vergorenen und ausgebauten Weine zieht sie hinan. Cornelissens durchnummerierten Kunstwerke sind nicht mehrheitsfähige Love-me-or-leave-me-Weine: Man lehnt sie radikal ab oder glüht für sie – dazwischen liegen Millionen gute andere Weine dieser Welt.

sr. Damit Sie wissen, woran Sie sind: Ich zähle zu denjenigen, die sich in Frank Cornelissens Weinen versenken, verlieren und wild umher assoziieren. Ich trinke sie in einem atemberaubenden Tempo und nur in grossen Schlucken. Und immer staunend berührt. Ich finde in ihnen nicht nur die seit einigen wenigen Jahren erst wieder auferstehende, aber sogar in ihren Trümmern noch faszinierende Weinregion Ätna wieder. Sondern auch die Originalität, Fruchtfeinheit, Frische und nervige Eleganz feiner

Kennen Sie Madeira?

Wir führen Sie in den Weinbau der Insel ein und nennen 27 Madeiras aus drei Jahrhunderten, von denen man den einen oder anderen getrunken haben sollte, bevor man nichts mehr trinkt.

Unlängst hat Godfrey of Waterford die portugiesische Insel Madeira bereist. Für den WeinWisser sollte er aus Dutzenden von Proben aktueller, alter und sehr, sehr alter Madeiras die besten noch verfügbaren aus drei Jahrhunderten ausfindig machen. Tatsächlich hat er grossartige, mitunter auch geniale Madeiras entdeckt. Jedoch sind einige von ihnen dann doch nicht mehr im Verkauf. Godfrey spricht dennoch drüber, denn wer Madeira kennen und lieben lernen will, sollte wissen, zu was dieser traditionsreiche Likörwein in der Lage ist.

Weinbau auf Madeira

Die 1418 entdeckte Insel Madeira, 880 km vor der Küste Marokkos im Atlantik gelegen (30° 33' nördlicher Breite), ist 55 km lang und 22 km breit, der höchste Gipfel der bergigen Atlantikinsel misst 1860 m. Dank des Golfstroms ist das Klima ganzjährig sehr mild, die mittleren Temperaturen liegen zwischen 16 (im Winter) und 22 °C (im Som-

mer). Das Klima ist ganzjährig recht feucht, vor allem natürlich im Herbst und Winter.

Die mit europäischen Reben (*Vitis vinifera*) bestockte Qualitätsweinfläche beträgt nur etwa 400 ha und verteilt sich auf die südliche und nördliche Küste. Der Boden ist vulkanischen Ursprungs (Basalt), also sauer und sehr fruchtbar. Die Weinberge liegen zwischen 80 und 800 m hoch. Die gängigen Erziehungsformen sind die traditionelle, ein bis zwei Meter hohe Pergola (Pflanzdichte: 2500–4000 Stock/ha) sowie das Spaliersystem, das Mitte des 20. Jahrhunderts eingeführt wurde (4000–5000 Stock/ha). Ein Teil Madeiras, hauptsächlich der Norden, ist noch mit amerikanischen Rebstöcken bepflanzt: Isabela (*Vitis lambrusca*) und Jacquet (*Vitis aestivalis* × *Vitis vinifera*). Eigentlich Tafeltrauben, wird aus der Isabela dennoch ein trockener, zuweilen leicht prickelnder, nicht besonders wohlschmeckender Wein für den lokalen Barausschank erzeugt.

WeinWisser hat einen neuen Autor gewinnen können: **Godfrey of Waterford**. Godfrey ist ein erfahrener, weit gereister, international bekannter und hoch angesehenen Weinkritiker mit einem reichen Erfahrungsschatz alter und sehr alter Weine verschiedener Provenienzen. In Wahrheit heisst er/sie natürlich anders, aber aus diversen, hier unerheblichen Gründen schreibt Godfrey hier, jetzt und in Zukunft für den WeinWisser unter Pseudonym. Angefügt werden muss, dass Godfrey ein überaus strenger Kritiker ist und in seinem Leben kaum je Traumnoten vergeben hat. Auf Madeira aber hat er seine britische Zurückhaltung nicht immer bewahren können.

FRANK CORNELISSEN

und feinsten Burgunder, vor allem gereifter. Denn in puncto Stabilität haben die nicht über 16 °C zu lagernden Cornelissen-Weine nichts als sich selbst: sie sind – natürlich! – mit wilden Hefen vergoren, ohne jede Temperaturkontrolle. Sie werden ohne jegliche Eingriffe seitens des üblicherweise gebenden und nehmenden Winzers zu Wein – und werden so auch gefüllt: ohne Schwefelbeigabe, gänzlich unkorrigiert, ungeschönt und unfiltriert.

Man muss allerdings tolerante Augen und eine gutmütige Nase haben, um diese anfangs reduktiven, durch flüchtige Säure markierten Weine mit Genuss trinken zu können. Aber für mich lohnt sich das. Ich mag die fleischige Fruchtkonzentration und pikante Frische des Nerello Mascalese, der hier, am Nordhang des Ätnas und in diesen Höhen (500–1050 m Seehöhe), häufig noch wurzelecht und also entsprechend alt und tief verwurzelt ist. Für mich ist der Nerello Mascalese – im tiefen Süden – der bessere, ja galaktisch bessere Pinot Noir.

Zudem liebe ich vulkanische Böden – optisch, erst recht aber, wenn sie den Wein prägen. Sie schreiben ihm eine ganz besondere Finesse ein, etwas, was man als nervöse Eleganz bezeichnen könnte. Weine von Vulkanböden können kräftig sein, sind aber niemals schwer. Noch die mächtigsten unter ihnen scheinen auf Schlittschuhen dahinzugleiten – scheinbar schwerelos.

In den Weinen von Frank Cornelissen – muss ich noch sagen, dass er auch in seinen etwa 8,5 ha zählenden Weinbergen ohne den Einsatz synthetisch-chemischer Mittel, ja sogar ohne Bodenbewegungen und Behandlungen jeglicher Art arbeitet? – findet das durch keinerlei Schminke banalisierte archaische Zusammenspiel von Boden, Klima und Rebsorte zu altem Recht zurück. Vielleicht ist es das, was mich so fasziniert: Dass man dem Ursprung, der Essenz ihrer Herkunft ganz nahe kommt, wenn man diese Weine trinkt. Einem streng prüfenden Weinverkoster wird sie sich nicht erschliessen. Weil er nur die sich gegenüber der gezähnten, karikierten Natur wie Weinfehler ausnehmende Oberfläche wahrnimmt. Dem toleranten, meinetwegen auch naiven Verkoster (der unweigerlich zum Zecher wird) aber erschliesst sich eine völlig neue, eigentlich alte, längst untergegangen geglaubte Welt. Natur ist nicht nett. Sie ist wild und ungezähmt. Cornelissen – seit jeher fasziniert von den Weinen der Domaine de la Romanée-Conti – erzeugt keine Bonsai-Weine. Sondern Vulkanausbrüche. Sie bringen mich zum Glühen.

Frank Cornelissen kam 2001 nach Sizilien, probierte die Rotweine vom Ätna und – blieb. Er kaufte einen alten Nerello-Weingarten mit 50- bis 80-jährigen, noch wurzelechten Reben. Von deren Trauben erzeugt er seinen Spitzenwein, den in 400-Liter-Ton amphoren ausgebauten Magma. Inzwischen besitzt Cornelissen 9,5 ha, davon 2,5 ha mit wurzelechten autochthonen Sorten, die im traditionellen Alberello wachsen. Der Rest – aus zum Teil neu angelegten Parzellen, in denen Cornelissen altes Material aus der Zeit vor der Reblauskatastrophe gepflanzt hat – wächst ebenfalls nicht im sachdienlichen Drahtrahmen, sondern, wie früher üblich, an Frucht- und Olivenbäumen oder an Büschen und Sträuchern. Biodiversität anstatt klassischer Rebkrankheiten also. Alle Anlagen befinden sich am Nordhang des Ätnas, in

MADEIRA

Die Trauben für die Madeira-Produktion werden hauptsächlich auf dem anderen, südlichen Teil der Insel angebaut. Seit den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts erfreut sich vor allem die Tinta Negra grosser Beliebtheit, weswegen die im 18. Jahrhundert aus Portugal importierte, robuste, wüchsige und ertragssichere Rotweintraube mittlerweile den überwältigenden Teil der Rebflächen okkupiert. Über Jahrhunderte hinweg wurde der Madeira jedoch aus weissen Rebsorten hergestellt, die weniger ertragreich waren: Malvasia und Boal sind auch heute noch die am weitesten verbreiteten weissen Sorten, dazu kommen die alten Varietäten Verdelho, Sercial, Terrantez und Bastardo. Obwohl sie neu angepflanzt werden, sind sie doch rar geworden. Dabei sind allein sie die Sorten des traditionellen, legendären Madeira.

Madeirisierung

Der Madeira ist ein faszinierender Likörwein mit 17–22 Vol.-% Alkohol. Wie Portwein verdankt er den hohen Alkoholgehalt dem Zusatz von 96-prozentigem Weinalkohol. Die «Verstärkung» der eigentlich dünnen und sauren Moste erfolgt sowohl während als auch – bei trockener Geschmacksrichtung – nach der Gärung. Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts ist das stabilisierende «Aufspriten» die gängige Methode, einen Madeira zu bereiten. Ende des 17. Jahrhunderts hatte man bereits erkannt, dass die weiten Schiffsreisen über den Äquator oder nach Westindien den Geschmack des Weins deutlich verbesserten. Es dauerte jedoch ein weiteres Jahrhundert, bis eine Methode gefunden war, den Effekt («Madeirisierung») der langen Schiffsreisen mit viel weniger Aufwand auf dem Festland zu erzielen: Erhitzen! So konnte man die 4- bis 5-jährige Schiffsreise auf drei Monate verkürzen.

1. Estufagem: Schnelle Erhitzung im Ofen (früher), heute

in zumeist computergesteuerten Stahltanks, auch Zementtanks, die über einen Zeitraum von 3 Monaten auf 45–50 °C erhitzt werden. Von dieser Methode sind jedoch die traditionellen weissen Sorten ausgenommen.

2. Canteiro: Der Reifeffekt des in Fässern liegenden Madeiras wird traditionellerweise allein durch Sonnenwärme erreicht. Der Wein wird über Jahre, gar Jahrzehnte anfangs in den Dachgeschossen der warmen *lodges* eingelagert, später dann in den kühleren tieferen Etagen. So entstehen die wertvollsten Madeira-Weine – jene aus den traditionellen weissen Sorten. (Inzwischen wird für 10- bis 15-jährige Madeiras vereinzelt jedoch auch Tinta Nera in *canteiro* gereift.)

Madeira-Typen

Die Madeira-Charaktere sind hinsichtlich der verschiedenen existierenden Weintypen und Geschmacksstile sehr komplex und von vielerlei Faktoren – Rebsorte, Ausbauart, Reifeprozess, Süssgrade – abhängig.

Zunächst werden, je nach Reifung, 5 verschiedene Madeira-Typen unterschieden:

- **Vinho de Canteiro:** Likörwein, der noch während oder nach der Gärung für mindestens 2 Jahre in Holzfässern lagert und frühestens nach 36 Monaten auf die Flasche gezogen werden darf.
- **Vinho de Estufagem:** Mindestens 3-monatige Lagerung bei maximal 50 °C; darf frühestens 12 Monate nach Beendigung der Erhitzung gefüllt werden.
- **Colheita:** 85 % aus der Lese eines Jahrgangs einer bestimmten Rebsorte. Der Wein darf frühestens nach dem 31. Oktober des 5. Jahres nach der Lese abgefüllt werden. Lese- und Abfülldatum müssen auf dem Etikett vermerkt sein.
- **Garrafeira/Frasqueira:** 85 % der Lese eines Jahrgangs einer bestimmten Rebsorte. Minimum 20 Jahre Holzfassreife und 2 Jahre auf der Flasche. Lese- und Abfülldatum müssen vermerkt sein.

FRANK CORNELISSEN

Höhenlagen zwischen 500 und 1050 m. Das Klima ist ideal, weil sehr heißen Tagen sehr kühle Nächte folgen und so der Reifeprozess der Trauben verlangsamt wird, Frucht und Säure aber erhalten bleiben. Der Ertrag ist mickrig, 300 Gramm pro Stock. Doch die Trauben sind reif und gesund, wenn sie Mitte Oktober bis Mitte November gelesen werden. Die Gärdauer beträgt zwischen 7 und 14 Monate. Während dieser Zeit bleiben Schalen, Kerne und Wein vereint. Nach der Korbpressung erfolgt ein bis zu 18 Monate währender Ausbau in versenkten Terracotta-Amphoren, von wo der Wein sanft und langsam direkt in die Flaschen gefüllt wird. Cornelissen erzeugt einen vermeintlich einfacheren Rotwein (Contadino), und innerhalb der mittleren MunJebel-Linie je einen Weiss- und Rotwein. Der Magma – wie alle Weine nach Produktionsjahr durchnummeriert – ist der Spitzenwein, von dem es mitunter verschiedene Versionen gibt: je einen aus den niedrigeren Lagen (Vigne Basse, VB), einen aus den hohen (Vigne Alte, VA) sowie einen «R». Manche Weine (u. a. der Jahrgangsblend MunJebel 4) kommen als Tafelwein auf den Markt, andere unter der IGT-Bezeichnung Sicilia Rosso oder Bianco.

2006 Contadino 4 Sicilia Rosso IGT, Frank Cornelissen, Solicchiata: 15 Vol.-% Alkohol. Roter Wein aus roten und weissen autochthonen Traubensorten in weisser (!) Burgunderflasche, kurzer Naturkork. Sehr reifes Granat, bräunlicher Rand. Kein Nasenwein, aber doch Pinot-like! Trockenblumen, Trauben- und Kirschschenkel, Tresterhut/Maische samt Kämmen, Waldbeeren, sehr klar und frisch und – natürlich. Am Gaumen mit leichter Kohlensäure beginnend, dann herrlich fruchtfleischig und warmtönig, sehr klar, kernig und fest, schliesst mit süsser, reifer Fruchtintensität und strahlt eine grandiose Reinheit und Natürlichkeit aus. Lang anhaltende Pflaumen- und Kirschfrucht mit schöner Stielholzwürze. Sieht aus und trinkt sich wie ein sehr alter, sehr faszinierender Burgunder – ist aber nicht nur deutlich jünger, sondern auch viel preiswerter. Halten Sie mich meinestwegen für verrückt, aber dieser Wein fasst mich an! **18/20 trinken -2016**

2007 Contadino 5 Sicilia Rosso IGT, Frank Cornelissen, Solicchiata: 13 %. Weisse Flasche. Normacork. Dunkler in der Frucht, auch kühler als der 06er, dazu kommen anfangs gewöhnungsbedürftige reduktive Noten, die an altes Pflanzenwasser erinnern, mit zunehmendem Luftkontakt aber dunklen Waldbeeren das Bouquet überlassen. Dekantieren! Am Gaumen wiederum burgundisches Geschmeide, dicht, Tresterkuchen, Brombeeren, eingelegte Kirschen, zarte Lakritzsüsse, gute, kräftige Struktur, feines Tannin, anhaltende Fruchtkonzentration. Wirkt im Verhältnis zum körperreichen 2006er feiner, ausgewogener, eleganter, elaborierter, aber auch weniger extrem. Dürfte jedoch länger halten. Wiederum ein sensatio-neller Preis. (16,50 EUR) **17/20 2011-2020**

2007 MunJebel 4 Vino da Tavola Bianco, Frank Cornelissen, Solicchiata: 13 %. Das schmierige Depot ist vielleicht nicht jedermanns Sache, aber riechen Sie doch erst mal an dem dunkel apricotfarbenen Blend aus Grecanico Dorato, Caricante und Cataratto! Absolut ungewöhnlich, nach viel Luft und Nachsicht verlangend. Süsser Hefeteig (Weckmann), getrocknete Früchte (Datteln, Feigen, Aprikosen) und Blät-

MADEIRA

– **Solera:** Mindestens 5-jährige Holzfassreife. Während dieser Zeit wird jedes Jahr mehr als ein Zehntel des Fassinhaltes durch jüngeren Wein derselben Qualität ersetzt oder (da ein Teil des Weins verdunstet) ergänzt. Dieses Verfahren wird bis zu 10-mal wiederholt. Danach ist man verpflichtet, den Wein in Flaschen abzufüllen. Der auf der Flasche verzeichnete Jahrgang entspricht dem Erntejahrgang, also dem des Basisweins. Allerdings ist davon mittlerweile nur noch ein Zehntel vorhanden.

Geschmacksrichtungen

Die fünf Madeira-Typen basieren im Wesentlichen auf folgenden Rebsorten und den ihren Eigenschaften adäquaten Geschmacksrichtungen:

- **Tinta Negra:** Madeiras diverser Süssegrade von trocken (dry) bis süss (sweet)
- **Sercial:** der trockenste Madeira (dry, extra dry) besitzt eine Bernsteinfärbung, ein Mandelbouquet und einen festen Geschmack (Trinktemperatur: 12–14 °C)
- **Verdelho:** weniger trocken (medium dry), bernsteinfarben oder braungelb, mit fruchtigem Mandelbouquet und ausgewogenem Geschmack (14–16 °C)
- **Boal:** medium sweet, reichhaltig im Bouquet und Geschmack (18–20 °C)
- **Malvasia/Malmsey:** ziemlich süss (sweet), überaus aromatisch und sanft (18–20 °C)
- **Terrantez:** der wahrscheinlich exquisiteste Madeira, stilistisch zwischen Verdelho und Boal anzusiedeln (medium dry, medium sweet; 18–20 °C)

Reifebezeichnungen: Weine mit Reifeangabe, die nach der *canteiro-* oder *estufagem-*Methode hergestellt wurden, können aus roten wie aus weissen Sorten bereitet sein und überdies verschiedene Jahrgänge enthalten.

è 40 Anos: mindestens 40 Jahre Reife

è 30 Anos: 30–39 Jahre Reife

è 20 Anos: 20–29 Jahre Reife
è 15 Anos oder Reserva Extra: 15–19 Jahre Reife

è 10 Anos oder Reserva Especial oder Reserva Velha:

mindestens 10 Jahre Reife

è 5 Anos oder Reserva:

5–9 Jahre Reife

è Rainwater: Angabe von maximal 5 Jahren Reife, inzwischen veraltet

è Seleccionado: Reifezeit 3 Jahre

Justino Henriques

Einer der grössten Hersteller und Exporteure der Insel, gegründet im Jahr 1870. Fast alle Trauben werden zugekauft. Seit 2002 ist der zuverlässige Juan Teixeira für die Vinifikation zuständig, der die traditionellen weissen Sorten einer Kaltmazeration unterzieht.

1933 Malmsey Sweet: Rötliche, sehr klare, leuchtende Farbe. In der Nase Aromen von Rosinen, kandierten Zitrusfrüchten, Vanille, Honig. Oxidative Noten. Üppig am Gaumen, ohne ihn mit Süsse zu ermüden. Trocken und sehr lang im Abgang. (165 EUR)

18/20

1954 Verdelho Medium Dry: Es ist inzwischen nachgewiesen, dass es sich bei dem Verdelho, der auf ca. 400 m Höhe angepflanzt wird, nicht um den portugiesischen Gouveio handelt, sondern um einen Verwandten des italienischen Verdicchio. Hochfärbig, mit rötlichen Reflexen und bernsteinfarbenem Rand. Reiche und komplexe Nase mit zum Teil oxidativen Noten von Pfeffer, Nelken, Sahne, Kakao und Karamell. Gut strukturierter Gaumen mit sortentypischer Säure und einer leichten, kontrastierenden Süsse. Eleganter, sehr präziser Abgang ohne Allüren. Essensbegleiter. (142 EUR) **17+/20**

1978 Justino's Boal Medium Sweet: Aus dieser traditionellen weissen Rebsorte entsteht gewöhnlich der dunkelste aller Madeiras. Dunkles Bernstein, fast rostfarben, mit rötlichen Reflexen, nicht sehr klar. Intensiv süsse Nase, Marmelade, Schokolade, Mandeln,

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

SHAPE MATTERS

CABERNET SAUVIGNON

RIESLING

PINOT NOIR

WWW.RIEDEL.COM

MADEIRA

Kaffee und Vanille, leicht oxidative Noten. Am Gaumen üppig und samtig, von mittlerem Gewicht und mittlerer Süsse, trocken und pikant im Abgang. Sehr gut integrierte Säure. (69 EUR) **17/20**

Malvasia 10 Years Sweet:

Die Rebsorte Malvasia war die erste auf der Insel angebaute. Sie hat grosse und süsse Beeren, die zwar früh reifen, aber trotzdem lang am Stock bleiben können, da sie Fäulnisresistent sind. Der Wein – Vinho de canteiro – ist recht dunkel. Die Nase sehr angenehm und intensiv, fast ganz ohne oxidative Noten: Rote Johannisbeere, Cassis, balsamische Nuancen, Schokolade. Voll und sinnlich am Gaumen, mit der sortentypischen schönen Süsse, aber auch frisch. Ein solches Gleichgewicht in einem so jungen Malvasia zu finden ist absolut aussergewöhnlich. Retronasaler Marmeladenduft. (9,55 EUR) **17/20**

Justino Henriques, Filhos, Lda.
Parque Industrial da Cancela
9125-042 Caniço, Santa Cruz
Tel. +351 291 934 257
Fax +351291 934 049
justinos@justinomadeira.com
www.justinosmadeira.com

Henriques & Henriques

Das Weingut wurde 1850 von der Familie Henriques gegründet, die seit dem 15. Jahrhundert Weinberge auf der Insel besitzt. Als einziger der Exportadores verfügt H&H auch heute über nennenswerte eigene Rebflächen, insgesamt 15 ha. Zwei Drittel der Fläche entfallen auf den grössten (und einzigen mechanisierten) Weinberg der Insel: Quinta Grande, 1955 auf 600–750 m Höhe angelegt. Für die Weinerzeugung verantwortlich ist bereits seit Jahrzehnten Luis Pereira.

WS Boal: 1927 abgefüllt, wurde aber bereits Mitte des 19. Jahrhunderts als «reifer Wein» bezeichnet. Wahrscheinlich stammt er aus einer Lese vom Anfang des 19. Jahrhunderts. Neu verkorkt in den Jahren 1955, 1975 und 2000. Dunkle Bernsteinfarbe mit rötlichen Reflexen. Reiche und

pikante Nase, abwechslungsreich, ohne übertriebenen Oxidationston. Grandios und samtig am Gaumen, von seltener Harmonie, trockener, unendlicher Abgang. Die Quintessenz des Madeiras! (605 EUR) **20/20**

Reserva Malvasia: Dieser Wein, wie auch der vorige, gehört zum «himmlischen Quartett» – und damit zu den ältesten und wertvollsten Madeiras, die man heute noch auf der Insel kaufen kann. Er wurde 1964 abgefüllt, man nimmt aber an, dass er aus einer Lese vom Anfang des 19. Jahrhunderts stammt. Sehr dunkel, doch leuchtend. Die Nase, intensiv und faszinierend, zeigt eine Abfolge von Nuss, Vanille, Zimt, Rosinen und Kakao, Gewürzen. Im Geschmack sinnlich und kraftvoll, die massvolle Süsse ist in den komplexen Körper integriert. Langer und eleganter Abgang. Hervorragend! (605 EUR) **19+/20**

1954 Terrantez: Dieser Wein aus der fast ausgestorbenen Rebsorte (nur noch 0,97 ha auf ganz Madeira) ist orangefarben, sehr klar und leuchtend. Nase und Gaumen sind reichhaltig und intensiv, der Wein von starkem Charakter und mit perfekt balancierter Säure. Typisch und geschmackvoll, schlichtweg gross. (251 EUR)

19/20

1995 Single Harvest: Über Jahrzehnte hat die Familie Cossart das Weingut geführt, bis letztes Jahr der scharfsinnige und freundliche John Cossart verstarb. In seinem Besitz waren 40% des Weingutes. Unter den drei weiteren Gesellschaftern ist auch der Önologe Luis Pereira, der seine Arbeit fortführt: «Einen Madeira macht nicht der Jahrgang aus, sondern sein Reifeprozess.» Dennoch hat Pereira – als wolle er sich widersprechen – damit begonnen, nicht speziell gereifte Weine unter dem Etikett «single harvest» abzufüllen. Der Wein hat eine dunkle Farbe und ein dunkles Bouquet, ist saftig, auch wenn der Alkohol nicht perfekt eingebunden ist. Trinkt sich dennoch recht gut. (10,50 EUR)

16/20

FRANK CORNELISSEN



ter, Blattkräuter, Gewürze, zart nach Honig, frisch und mit hintergründigen Zitrusfruchtaromen. Am Gaumen recht rassig im Beginn, mit komplexer, kraftvoller Struktur und deutlicher Mineralität, knochentrocken, wenig Charme, aber viel Charakter und Purismus zeigend. Gute Länge. Ein interessanter, noch sehr jung wirkender Stoff mit der Struktur und seidigen Frucht eines Pinot. Vorsicht, Freak-Wein mit Debattengarantie! **17/20 2010-2015**

MunJebel 4 VINO da Tavola Rosso, Frank Cornelissen, Solicchiata: Jahrgangsblend aus 2006 und 2007 in grüner Burgunderflasche. 14%, Naturkork, 100% Nerello Mascalese aus mindestens sechs geologisch und klimatisch unterschiedlichen Parzellen. Die Trauben wurden entrappt, mit den Füßen in der Holzwanne gepresst und in Amphoren vergoren. Nach der Gärung werden die Amphoren bis zum Abschluss der malolaktischen Gärung mit dem Maischekuchen verschlossen. Danach wird der Wein gepresst und kommt für 15 Monate zurück in die in den Vulkanboden vergrabene Amphore. Herrlich leuchtendes Granat. Ungewöhnliches Bouquet, das anfangs an Gummi, Holz, Grünkohl und rote Früchte denken lässt. Mit der Zeit dann süsse, fleischige Beerenaromen mit tabakiger und kräuteriger Würze, vielschichtig. Wieder mit leichter Kohlensäure auf der Zunge, dichte, seidige Textur, rote frische Beeren, fleischig, gute Konzentration, kräftiger, warmer Körper, feste, tanninreiche Struktur, kernig, finessenreiches Finish, komplexer Nachhall. Burgundischer Typ, der Zeit benötigt. (37,50 EUR) **18+/20 2011-2020**

2004 Magma 4 Vigne Alte Sicilia Rosso IGT, Frank Cornelissen, Solicchiata: 14%. Vom Nordhang des Ätnas aus den hoch gelegenen Parzellen Barbabecchi Soprana (910 m) und Carbonara (810 m). Warum nicht gleich Wein in Sibirien erzeugen? Leuchtendes helles Granat, zum Rand noch weiter aufhellend. Faszinierend klarer und kühler, wiederum an burgundischen Pinot Noir erinnernder roter Fruchtstrauss, leicht rauchig, steinig, puristisch-rein, mit einer Andeutung von rohem Fleisch (*carne cruda*). Am Gaumen frisch und rotbeerig, mit seidigklarer Textur und nervig-rassiger, an Weisswein erinnernder Fruchtsäure. Dem feinen, stabilen, zart antrocknenden Tannin fehlt etwas Fleisch, Schmelz

MADEIRA

Henriques & Henriques, Vinhos S.A.
Sítio de Belém
9300 Câmara de Lobos
Tel. +351 291 941 551
Fax +351 291 941 590
henriquesehenriques@netmadeira.com
www.henriquesehenriques.pt

Pereira d'Oliveira

Gegründet 1850. Für länger als ein Jahrhundert wurden hier Weine für Exportfirmen gereift, bis man 1975 damit begann, Weine unter eigenem Etikett abzufüllen. Zunächst wurden diese an die Exporteure verkauft, bis man endlich selbst exportierte.

1875 Malvazia: Von klarer, schön leuchtend dunkler Farbe. In der Nase wechseln sich Düfte von Kaffee, Vanille, ätherischen und oxidativen Noten mit Honig und Harz ab. Am Gaumen fleischig und komplex, mit einer grossartigen, die Süsse balancierenden Säure. Unendlicher, an Marmelade erinnernder Abgang. (510 EUR) **19/20**

1880 Terrantez: Der Terrantez ist eine nicht sehr ertragreiche, krankheitsanfällige und schwer zu pflegende Rebsorte. Und doch hat er einige der aussergewöhnlichsten Madeiras hervorgebracht. Dieser dunkelfarbene zeigt ein üppiges, intensives und ausdrucksstarkes Bouquet, ist kräftig am Gaumen, mit einer schönen, lebendigen Säure. Der Hauch von Süsse wird von dem für die Sorte typischen trockenen Abgang kontrastiert. Ein grosser und, wenn man so will, jung gebliebener Charakter. (530 EUR) **18+/20**

1968 Boal Medio Doce: Der Familienbetrieb wird von Luis d'Oliveira (64) geleitet (sein Bruder Aníbal ist der Önologe), der eine beneidenswerte Sammlung von reifen Madeiras besitzt. Fast alle kann man kaufen, so auch diesen: Dunkle Farbe, jedoch klar, mit bernsteinfarbenem Rand. In der Nase zunächst oxidative und flüchtige Noten, die aber bald von Kaffee, Kakao, Datteln, Karamell und balsamischen Eindrücken abgelöst werden. Intensiver und voller Geschmack, von fester Struktur, mit einer gewissen Süsse, die

den Gaumen ausfüllt und ihm schmeichelt. Pikanter Abgang mit Karamell. Sehr lang. (65 EUR) **18/20**

Pereira d'Oliveira (Vinhos), Lda.
Rua dos Ferreiros, 107
9000-082 Funchal
Tel. +351 291 220 784,
Fax +351 291 229 081

Madeira Wine Company

Die Gesellschaft wurde 1913 durch Zusammenschluss verschiedener Exportfirmen gegründet. Heute ist sie im Besitz der Familien Blandy und Symington, beide bekannte Portweinhersteller. MWC gehört zu den grössten Madeira-Herstellern der Insel, sie beherrscht ein Drittel des lokalen Markts und exportiert in die ganze Welt. MWC ist im Besitz der Marken Blandy's, Leacock, Cossart Gordon (seit 1745).

1908 Cossart-Gordon Bual Medio Doce: Abgefüllt im Jahr 1985. Dunkle Farbe mit rötlichen Reflexen. Abwechslungsreiche und komplexe Nase, kraftvoll und gewichtig am Gaumen, weich und konzentriert. Füllt den Gaumen und lässt ihn nicht mehr los. Pikanter Abgang. (736,45 EUR) **19/20**

1975 Blandy's Terrantez Medio Secco: Der Önologe Francisco Albuquerque hat es geschafft, den Stil der einzelnen Marken beizubehalten. Ein Blandy's ist immer reichhaltiger und tiefgründiger als die Madeiras der anderen beiden Marken. Dieser ist bernsteinfarben und zeigt mahagonifarbene Reflexe. Die Nase ist intensiv und abwechslungsreich, der Geschmack elegant und wohlschmeckend, der Abgang lang und präzise. Grosse Persönlichkeit. Abgefüllt im Jahr 2004. (80,35 EUR) **18/20**

Cossart-Gordon Bual 10 Anos Medio Doce: Die dickschalige Rebsorte Bual stammt ursprünglich aus Portugal. Wegen ihres hohen Zuckergehalts wurde sie auch gern als Tafeltraube verwendet. Auf Madeira wird sie auf einer Höhe zwischen 100 und 300 m angebaut. Die dunkle Farbe des Weins erinnert an Maha-

FRANK CORNELISSEN

und Süsse. Ein sehr puristischer, karger, ja asketischer Wein mit schöner Länge und einigen Finessen. Eine Art Echézeaux vom Ätna. (115 EUR)

17+/20 2010-2016

2004 Magma 4 Vigne

Basse Sicilia Rosso IGT, Frank Cornelissen, Solicchiata: 14,5%. Von den tiefgelegenen Parzellen Piano dei daini (580 m) und Monte Dolce (710 m). Leuchtendes Purpurgranat, zum Rand leicht aufgehellt. In der Nase sehr fein und burgundisch, süsser und reifer als der 100-330 m höher gewachsene VA, zunächst an reife Waldbeeren (Brombeeren!) sowie aufgeweichte Trockensteinpilze samt Sud erinnernd, später deutlich Pflaumen, Tabak, rohes Fleisch, orientalische Gewürze, wirkt warm, präzise und einladend. Am Gaumen füllig und tief, dabei elegant und finessenreich, seidig-kühl, feinmineralisch und rotbeerig mit süßem Kern. Der Wein zeigt eine mineralische Substanz sowie eine feste Tanninstruktur und empfiehlt sich als frischer, eleganter Essenswein mit guter, wiederum an frische Waldbeeren erinnernder Länge. Besitzt noch weiteres Potenzial. (115 EUR)

18+/20 2011-2020

2006 Magma 5 R Sicilia Rosso IGT, Frank Cornelissen, Solicchiata: 15%. Granat mit rubinrotem Schimmer und ins Orange tendierendem Rand. Dichtes, fülliges, leicht süßes Pflaumenbouquet mit Noten von Pflaumenschalen, Trockenobst und Tartar, mit zunehmender Luft intensiv, aber nicht plakativ nach süßen Feigen, Datteln, Backpflaumen duftend, dabei fein, klar und elegant, vielschichtig. Am Gaumen zunächst überaus weich und konzentriert, körperreich, aufgrund der hohen Traubenreife verschwenderisch süß, an Pflaumen und sehr jungen Vintage Port erinnernd, fleischig, angemessen kräftiges Tannin, sehr nachhaltig, angenehm süß-kräuterige Medizinaltöne sowie eingelegte Kirschen im Nachklang, anhaltende Süsse. Mit zunehmendem Luftkontakt seidiger und frischer, mineralisch. Momentan bekommt man die Flasche selbst zu zweit kaum geleert – was sich aber in einigen Jahren ändern sollte. Also Geduld haben – und, falls möglich, Magma Magnums kaufen! (165 EUR)

19/20 2012-2025



Cornelissen befüllt seine in den Boden versenkten Amphoren händisch mit kleinen Eimern

MADEIRA

goni. Die Nase zeigt Marmelade, Gewürze, kandierte Zitrusfrüchte und ätherische Noten. Rund im Geschmack, mit einer gewissen Restsüsse. Die Säure kommt erst im Abgang zum Vorschein. Modern und gefällig. (19,50 EUR) 16/20

Madeira Wine Company, S.A.
Rua dos Ferreiros, 191
9000-082 Funchal
Tel. +351 291 740 100
Fax +351 291 740 101
secmerces@madeirawinecompany.com
www.madeirawinecompany.com

Vinhos Barbeito

Das Weingut wurde 1946 von Mario Barbeito gegründet. Nach dessen Tod führten seine Tochter Dona Manuele de Freitas und seine beiden Söhne den Betrieb weiter. 1991 haben sie 50% an eine japanische Gesellschaft verkauft. Ricardo Freitas ist jedoch bis heute der Önologe des Hauses geblieben und sorgt für Konstanz.

1910 Boal Frasqueira: Der Wein – leider nicht zu verkaufen – hat eine sehr dunkle Farbe sowie eine abwechslungsreiche, faszinierende Nase mit leichten oxidativen Noten. Üppig und ausgewogen am Gaumen, sehr fein, ohne an Gewicht zu ermangeln. Köstlich und lang im Abgang. 19/20

Malvasia 30 Anos Lote Especial: Auf der Insel wird die Rebsorte Malvasia in einer Höhe zwischen 150 und 200 m angebaut: in den Ortschaften São Jorge und Santana an der Nordküste sowie in Câmara de Lobos und Estreito de Câmara im Süden. Diese besondere Selektion aus 2007 (1550 nummerierte Flaschen) stammt ausschliesslich von Trauben der Nordküste. Über Jahrzehnte in gebrauchten französischen Eichenfässern

ausgebaut, präsentiert sich dieser Madeira heute voller Rasse, wobei die Süsse von einer lebendigen, aber feinen Säure ausgeglichen wird. (75 EUR) 18+/20

1982 Boal Frasqueira: Nach einem langen Reifeprozess wurde dieser Wein, wie viele Jahrhundertweine, deren Verdunstung vermieden werden soll, in Korbflaschen zu 60 Liter abgefüllt. Er hat eine hellrötliche Farbe mit bernsteinfarbenem Rand. Im Bouquet eine Abfolge von Zitrusfrüchten, Oliven in Salzlake, Kakao, Sternanis, Whiskycreme, balsamischen, oxidativen und ätherischen Noten. Sehr ausgewogen. Frisch am Gaumen, dennoch getragen und tief, mit einer gewissen Süsse als Kontrast zum trockenen und entschiedenen Abschluss. Die Zitrusaromen hallen lange nach. (70 EUR) 18/20

Malvasia Old Reserve 10 Anos: Ein leuchtender Wein von sehr intensiver oranger Farbe. Zitrusfrüchte, Rosinen, Datteln und Sahneis im Bouquet, fast ohne oxidative Noten. Süß und abwechslungsreich am Gaumen, angenehm. Es mangelt allerdings an Struktur und die Säure ist nur schwach ausgeprägt. Rosinen im Nachhall. (19,30 EUR) 16/20

Vinhos Barbeito (Madeira), Lda.
Estrada Monumental, 145
9000-098 Funchal
Tel. +351 291 761 829
Fax 351 291 765 832
barbeito@madeira@mail.telepac.pt
www.vinhosbarbeito.com

H. M. Borges

Von Henriques Menez Borges 1877 gegründet, handelt es sich heute um einen Betrieb mit familiärem Charakter, der von Maria Helena Borges geführt wird. Unterstützt wird

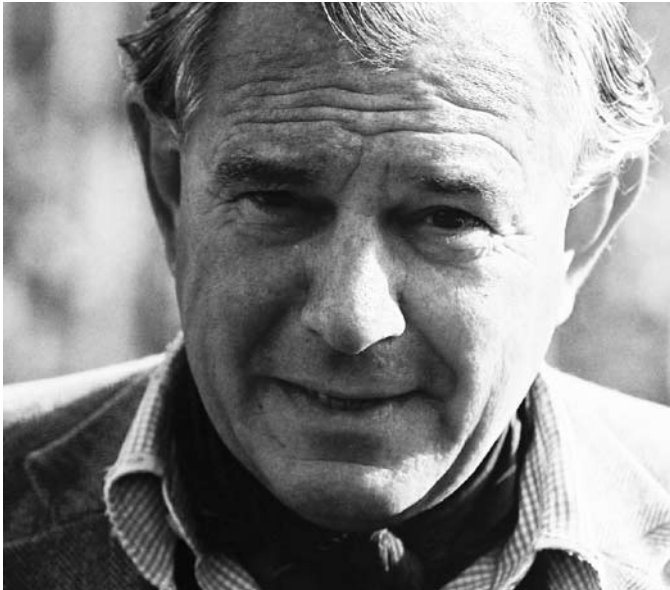


Wo tolle Weine zu fairen Bedingungen den Besitzer wechseln...

Informationen wie man Weine versteigern lässt oder den Auktionskatalog jeweils kostenlos erhält:

www.weinboerse.ch

Weltweite Dänen: Peter Vinding-Diers und Söhne



Ohne Sonnenbrille kaum zu erkennen: Peter Vinding-Diers, Winzer, Weinmacher und Weinmachermacher

Er ist der Onkel von Peter «Pingus» Sisseck, oder besser: «Pingus» ist Peter Vinding-Diers Neffe. Denn als von Peter Sisseck noch niemand sprach, war Peter Vinding bereits in aller Munde. Es war etwas ruhig um ihn geworden in den letzten Jahren, doch nun ist er wieder da, noch dazu mit zwei Söhnen. Und das ist auch gut so.

sr. Der weitgereiste, niemals den Moden nachhängende Däne arbeitete in den 1970er Jahren in Südafrika (u. a. geht der legendäre 1974er Rustenberg auf sein Konto) und gut 25 Jahre in Bordeaux (wo er – als Mitglied der Gruppe Les Grands Blancs, der ausser seinem eigenen Weingut Ch. De Landiras noch Ch. Smith-Haut-Lafite, Domaine Chevalier und Ch. Fieuzal angehörten – vor allem Weissweine erzeugte und 1985 den wissenschaftlichen Nachweis führte, dass jeder Weingarten seine eigenen spezifischen Hefekulturen hervorbringt). Er arbeitete in Brasilien, Kenia, Chile, Bulgarien und Spanien (u. a. als Mastermind von Sissecks Monasterio und Pingus), ist, u. a. mit Hugh Johnson, Mitbegründer der Royal Tokaji Wine Company und entwickelte auf Tokaji Stanza Eszencia einige magische Eszencias, die über nicht ein Gramm Alkohol, aber reichlich Zucker und

MADEIRA

sie von dem Önologen Ivo Couto, der jahrelang für die Madeira Wine Company gearbeitet hat. Der Mann hat es uns ermöglicht, einen 1887er Terrantez zu verkosten, direkt aus einer Korbflasche, die seit etwa 50 Jahren im Keller steht.

Terrantez 1887: Typische dunkle Farbe von grosser Intensität. Ein bisschen feiner und er wäre perfekt gewesen. **19/20**

Malvasia 15 Years Old: Ein bernsteinfarbener Wein mit rötlichem Rand, besonders leuchtend und klar. Süsse Nase mit Feigen, Zitrusfrüchten, Karamell, Kakao und Gewürzen. Nur leichte oxidative Noten und ein Hauch von flüchtiger Säure. Am Gaumen kräftig und rund, von einnehmender Weichheit, die jedoch den Alkohol durchscheinen lässt. Im Abgang Rosinen. (19 EUR) **16+/20**

H. M. Borges, Sucrs, Lda.
Rua 31 de Janeiro, 83
9050-011 Funchal
Tel. +351 291 223 247
Fax +351 291 222 281
info@hmborges.com
www.hmborges.com

Artur de Barros e Sousa

Ungewöhnliches und kleines Weingut, gegründet 1921. Heute ein Familienbetrieb ohne Exportlizenz, d. h. man kann nur direkt kaufen. Der originelle Betrieb in Funchal wird von den zwei Olim-Brüdern geführt: Artur, 69, kümmert sich um die Weine, Edmundo, 59, verkauft sie. Es ist ein Muss, das dreistöckige Gebäude zu besichtigen, das vom herben Aroma der gefüllten Madeira-Fässer erfüllt ist. Überall hängen Korbflaschen an den Wänden, ein Radio aus dem Zweiten Weltkrieg und das Telefon ist noch älter. Alle Madeiras werden in *canteiro*

erzeugt. «Estufagem ist nur was für minderwertige Weine», so Edmundo trocken.

Malvasia Extra Reserva: Fein und harmonisch, von seltener Trinkbarkeit. (106 EUR) **17+/20**

Moscatel Reserva Velha: Dieser Madeira stammt von einer mittlerweile ungebräuchlichen und nicht empfohlenen Rebsorte: Muscat d'Alexandrie. Orangene, durchsichtige Farbe – wie alle Weine des Weingutes, in dem sicherlich kein Karamell zugesetzt wird, um Farbe und Süsse zu korrigieren – was gesetzlich übrigens verboten ist. Eigentlich. Ein geschmeidiger, feiner Madeira, rund und ausgewogen. Sein Genuss ist gefährlich, denn man merkt den Alkoholgehalt nicht: 18% – eher niedrig für einen Madeira. (50 EUR) **17/20**

Artur de Barros e Sousa, Lda. (ABSL)
Rua dos Ferreiros 109
9000-082 Funchal
Tel. +351 291 220 622
brabsl@netmadeira.com
www.vinhosmadeira.com

Raritäten aus Privatsammlungen

1795 Terrantez, Vinhos Barbeito: Einer der berühmtesten Madeiras, die je hergestellt wurden, wenn nicht sogar der berühmteste. Er stammt aus der Sammlung von Oscar Acciaioli, einer wichtigen Herstellerfamilie, die Anfang des 16. Jahrhunderts aus der Toskana auf die Insel gezogen war und hier bis 1979 Madeiras erzeugte. Es scheint, dass Acciaioli den Wein vom Hersteller Hintons bezog. Mario Barbeito hat einen Teil der Acciaioli-Sammlung gekauft und diesen Wein aus den Korbflaschen in Fässer umgefüllt. Ein Nektar von grosser Intensität, Persönlichkeit und Harmonie.

Steinfels
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

Nächste Auktionen: 19. Sept., 21. Nov.

Limmatstrasse 264, CH-8005 Zürich
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 845

Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Homepage: www.steinfelsweine.ch

Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.



PETER VINDING-DIERS

Säure verfügen. Zu Beginn dieses Jahrzehnts stieg Vinding-Diers zusammen mit Peter Sisseck in Andrea Franchettis neues Ätna-Projekt in Passopisciaro ein, wo er in fast 1000 m Höhe die Weissweine reben, darunter seine alte Geliebte Sauvignon Gris, pflanzte. Die Kooperation ging früh zu Bruch, seitdem steuert Franchetti neben der toskanischen Tenuta di Trinoro auch seine Azienda am Nordhang des Ätnas alleine. Pingus macht bekanntlich «Pingus». Und Peter? blieb auf Sizilien und gründete mit einem sizilianischen Freund bei Siracusa sein eigenes Weingut – Le Due Normanni.

Unlängst haben wir Peter Vinding-Diers in Düsseldorf getroffen, rein zufällig und nach langer Zeit mal wieder. Und rein zufällig hatte er einige Weine im Koffer, die er sogleich entkorkte. (Ein Peter Vinding ohne klimpernden Koffer und schnittige Designer-Sonnenbrille vor den Augen selbst in dunklen Innenräumen kann kaum der echte Peter Vinding sein ...) Mit dabei hatte er nicht nur seine eigenen Weine, sondern auch die seiner noch weithin unbekannt Söhne Hans und Anders, den womöglich kommenden Sissecks, wenn man so will. Der eine, Anders Vinding-Diers, erzeugt Wein in der spanischen Extremadura; der andere, Hans Vinding-Diers, fantastischen Malbec in Patagonien, Argentinien.

Es soll uns der Wein auf immer versiegen, sollten wir nicht in Peters Koffer einige traumhafte Entdeckungen gemacht haben, über die künftig noch viel zu hören und zu lesen sein wird.

2006 Due Leopardi Nero d'Avola IGT Sicilia: Ein kommerzieller, preiswerter Blend aus Nero d'Avola, Syrah und etwas Cabernet Sauvignon. Frisch und pflanzlich im Duft, am Gaumen fein strukturiert und saftig, mit feiner Rosinennote und mittelmäßigem bis leichtem Körper. Trinkfreundlicher Mittagswein mit Charakter. (ca. 5 EUR) **15/20 trinken-2011**

2007 Supremasso Nero d'Avola IGT Sicilia: Krautig-tabakige Nase, reife Pflaumen. Am Gaumen mit nerviger Frische, finessenreich und animierend, zeigt eine feine, an Kalkböden erinnernde Mineralität sowie eine animierend saftige Fruchtigkeit. Wiederum ein Trinkwein, aber schon deutlich komplexer als der Leopard. (ca. 14 EUR) **16/20 trinken-2012**

2006 Don Rudolfo Nero d'Avola IGT Sicilia, Peter Vinding-Diers: Reifer, fülliger und kräftiger Nero d'Avola mit frischer Frucht, guter, fester Tanninstruktur und feinnerviger Mineralität, rarer, klassischer Stil, fern aller Moden. Für Bordeauxfreunde mit Spass am Dekantieren. (900 Flaschen, ca. 25 EUR) **17/20 trinken-2016**

2006 Belluzza di Due Normanni Sicilia Rosso IGT, Due Normanni: Die zwei Normannen, das sind Peter Vinding-Diers und sein Partner Giuseppe Paterno Castello. Blend aus Nero d'Avola und Syrah. Noble Nase mit reifer, vornehmer Frucht, zarte Minznote. Auf der Zunge geschliffene Eleganz, herrlich seidiger Fruchtheppich mit reifen süßen Fruchtaromen, Pflaumen, festes reifes Tannin, keinerlei Neuholz trübt das Fruchtvergnügen. «Ich benutze grundsätzlich keine neuen Barriques», sagt Peter. «Aber die ausrangierten Fässer von Pingus.» (6000 Flaschen, ca. 28 EUR) **17+20 2010-2014**

2006 Due Normanni Sicilia Rosso IGT, Due Normanni: Nero d'Avola und Syrah mit etwas Petit Verdot. Weich und wuchtig am Gaumen, zeigt dank seiner

MADEIRA



Einzigartig. Nicht mehr käuflich. Die letzten Tropfen – 23 Flaschen – wurden 2006 in den Handel gebracht. **19/20**

1870 Terrantez, F. F. Ferraz: Hergestellt und abgefüllt von einer jener Familien, die Madeira-Geschichte geschrieben haben, sich heute aber aus dem Geschäft zurückgezogen haben. Er wurde uns freundlicherweise von Francisco Albuquerque während einer Verkostung in Funchal angeboten. Sehr dunkle Farbe. Keine sehr feine Nase, aber sehr üppig und abwechslungsreich. Am Gaumen sehr konzentriert, muskulös, an der Grenze zum Ruppigen. Aber trotzdem ausgewogen zwischen Säure, Zucker und trockenem Abgang. Unendlich. **18/20**

1810 Sercial Reserva Familiar, H.M. Borges: Die Flasche wurde uns grosszügigerweise von João Borges angeboten. Borges ist der ehemalige Direktor des Tourismusbüros von Madeira, das historische Gedächtnis der Insel und der 80-jährige Enkel von H.M. Borges. Die Rebsorte Sercial stammt aus Portugal, hat kleine, kompakte und säuerliche Beeren. Man baut sie hauptsächlich an der nördlichen Küste an, während im Süden auf 600 m Höhe nur noch wenige Stöcke stehen. Dunkle Farbe, bernsteinfarbener, transparenter Rand. Feine und intensive Nase. Elegant am Gaumen und wiederum intensiv, die frische Säure ist typisch für die Rebsorte. Im Abgang

trocken, aber lang. **17+20**

1993 Malvasia Fajã dos Padres, Mario Jardim Fernandes: Von Mario direkt aus dem Fass gezogen, das in dem Keller an der wunderschönen Bucht liegt. Das Weingut Fajã dos Padres gehört seiner Frau. Mario selbst ist Ingenieur und hat Mitte der achtziger Jahre einen spektakulären (und schwindelerregenden) Aufzug gebaut, der langsam den steilen Abhang hinunterführt, so kann man zumindest über Land in die Bucht gelangen. Aus purer Leidenschaft macht Mario diesen Wein von alten wurzelechten Malvasia-Reben. Bernsteinfarben, in der Nase merkt man den Branntwein. Schlank am Gaumen, mit feiner Säure. **15+20**

> 40 years Verdelho Blend, Manuel Eugenio Fernandes: Der Vater von Mario, Eugenio Fernandes, war ein kleiner Traubenerzeuger an der Nordküste. Anlässlich seines 96. Geburtstages wurde ihm dieser von der Madeira Wine Company gefüllte Madeira geschenkt. Es handelt sich um einen Blend aus verschiedenen traditionellen weissen Rebsorten, der wahrscheinlich mehr als 50 Jahre alt ist. Seine Farbe ist hell, aber nicht ganz klar. Die Nase öffnet sich langsam, zunächst oxidative Noten, dann kandiierte Früchte, Vanille, Kaffee und Gewürze. Tragener, aber frischer Gaumen, gute Balance von Süsse und Säure. Delikat. **17/20**

Wo Sie gute Madeiras finden können:

www.deligusto.ch; www.cavebb.ch; www.schubiweine.ch; www.cantina-ratti.ch; www.gomes-weine.ch; www.georges-wenger.ch; www.madeirawein.de; www.madeirawine.com; www.madeirawine.eu; www.caduco.de

PETER VINDING-DIERS

ultrareifen Gerbstoffe und generösen Fülle eine noble Saftigkeit und Süsse, bleibt dabei aber bis ins Finale fein und elegant. **18/20 trinken –2016**

2006 Mirabel Vino de la Tierra de Extremadura, Bodega Mirabel: Anders Vinding-Diers ist Peters jüngster Sohn und war früher Polospieler, hauptsächlich in England und den USA. Der 2005er war sein erster Jahrgang und hatte bereits für Furore gesorgt. Auch der Nachfolger beeindruckt, besteht zu 70% aus Tempranillo und zu 30% aus Cabernet Sauvignon. Nobles Bouquet mit sehr feiner, reifer Frucht und edler Würze. Am Gaumen elegant und süss, kraftvoll, konzentriert und seidig, bestechend feines Tannin, herrliche Fruchtnoten von süsser rote Beeren, Kirschen und Pflaumen, im sehr langen Finish etwas Lakritz. Grosser Wein! **19/20 2011–2022**

2007 Alisa Patagonia Malbec Rio Negro Valley, Bodega Noemia Patagonia: Die Bodega Noemia ist ein Gemeinschaftsprojekt von Hans Vinding-Diers und Noemi Marone Cinzano, dem Besitzer von Argiano in Montalcino. Kraftvoll und kernig am Gaumen, super fleischig, mit enorm konzentrierter Frucht, viel Kirschen und kräftigem Tannin, angenehm frisch, jedoch anfangs etwas krautig. Dekantieren. **16+/20 trinken –2020**

2007 J. Alberto Malbec Rio Negro Valley, Bodega Noemia Patagonia: Hans und Noemi fanden im Negrotal, wo während der Reifezeit Tagestemperaturen von 28 °C Nachttemperaturen von 9 °C folgen, einen alten Malbec-Weingarten, der in den 1930er Jahren per Massenselektion mit Reben aus der Prä-Reblaus-Ära angelegt worden war. Es war der Beginn der Bodega sowie der eines der erstaunlichsten Malbecs der Weinwelt. Für den J. Alberto werden die Trauben von 1,5 ha handverlesen und vor der Kellerei Beere für Beere der Weiterverarbeitung übergeben. Auch im Keller ist alles reine Handarbeit: Es gibt keine Pumpen auf der Bodega, alle Bewegungen folgen den Gesetzen der Schwerkraft. Das täglich zweimalige Untertauchen des Tresterhuts während der Gärung geschieht händisch mit dem Stössel. Der Ausbau erfolgt über 24 Monate in höchstwertigen französischen Radoux-Barriques (zwei Drittel neu). Zum Wein: Tolle geschliffene Nase mit präziser, dickschaliger Fruchtkonzentration, pfeffriger Würze und etwas Nelken. Am Gaumen kraftvoll und seidig, dicht, mit perfekter Fruchtreife und traumhafter Balance, rote Beeren, Kirschen und Pflaumen, dicht, dabei frisch, sehr lang, ein ziemlich genialer Malbec! (36 EUR, www.terra-vinum.de) **19/20 2012–2025**

Bezugsquellen über AMKA GmbH, D-24955 Harrislee, Tel. +49 461 940 39 80 und www.lacitedesvins.ch

DER NÄCHSTE WEINWISSER 09/2009 erscheint am 28. September mit voraussichtlich folgenden Themen:

Frisch gefüllt: **Die besten Tessiner Merlots 2007** • In memoriam Hans Reinisch: Rotgipfler, Zierfandler und Gumpoldskirchner – **Das Beste aus der Thermenregion** • **Toskana total:** Feine Weine aus Chianti, Montalcino, Montepulciano und anderen Regionen • **Châteauneuf-du-Pape:** Grosse Weine des letzten und aktuellen Jahrhunderts • **Thom Held** startet seine Weinwischer-Kolumne «Berührt»

Mit Falten und Erotik – 30 Jahre Armand Rousseau



Wein-Art-Chef Karl-Heinz Wolf (rechts im Bild) hatte seinen Keller geöffnet und 28 grosse Weine von Armand Rousseau entkorkt – ein Burgunderfestival der Extraklasse. Bis zum Jahrgang 1976 reichte die Palette der Weine zurück. Und weil solche Weinmomente rar sind, war auch Eric Rousseau (links) aus Frankreich angereist. Und natürlich Jens Priewe, der resümiert: «Viele, aber nicht alle lösten Begeisterung aus.»

pri. Der Name Armand Rousseau steht für grosse Burgunder im gemässigt modernen Stil. Die Domaine, die über 13,7 ha Reben in Gevrey-Chambertin verfügt, wird seit 1983 von Eric Rousseau geleitet, dem Enkel von Armand. Er hat das Keller-Equipment modernisiert, ist aber andererseits nie der Versuchung erlegen, Weine im internationalen Stil zu erzeugen. Rousseaus Burgunder sind weder sonderlich dunkelfarbig noch muskulös. Ihr Tannin ist gemässigt, der Holzeinsatz zumindest bei den Gemeindegewinen moderat. Die Grands Crus werden dagegen zu hundert Prozent in neuen Holzfässern ausgebaut. Durchschnittlich 90% der Trauben werden entrappt. An der Chaptalisierung hält Eric Rousseau jedoch unbeirrt fest. Praktisch in jedem Jahr werden die Weine um 1 Vol.-% aufgezuckert.

Über die Hälfte der Rousseau'schen Weinberge sind Grands Crus. Ganz oben stehen der Chambertin und der Chambertin «Clos de Bèze» (beide ca. 250 Euro). In warmen Jahren ergibt der «Clos de Bèze» fast regelmässig den besseren Wein, während in kühlen Jahren der Chambertin dominiert. Der Gevrey-Chambertin «Clos Saint-Jacques» – obwohl nur ein Premier Cru –

rangiert in der Betriebshierarchie vor den drei anderen Grands Crus Charmes-Chambertin, Ruchottes-Chambertin und Mazy-Chambertin. Auch preislich nimmt er einen Spitzenplatz ein (ca. 125 Euro).

Die Weine der meisten Jahrgänge sind makellos und dem Preisniveau angemessen. Doch immer wieder tauchen Weine mit unerklärlichen Schwächen auf. Manche sind zu locker gewoben, andere weisen eine unglückliche Balance zwischen reifer, süsser Frucht, Säure, Extrakt und Alkohol auf. Auch die Alterungsfähigkeit ist etwas geringer als die von vergleichbaren High-End-Burgundern.

2006 Charmes-Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Schönes, homogenes Kirschlorbeer, frisches Schattenschmorellen- und Erdbeer-Bouquet, zarte Nelkenwürze mit angedeuteten Muskatnoten: ein klassischer Burgunder mit viel Frucht und Säure, nicht überladen, von einem nicht zu geringen Alkoholgehalt getragen, viel Biss. **16/20 2014–2020**

2006 Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Lebendiges Purpurrot, animierende Nase, Himbeer, Rote Bete, frische Zwetschgen, dazu leicht zimtige Noten. Deutlich schmaler gebaut als der Vorgänger-

académie du vin



Autodidaktisch Wein lernen war gestern!

Die Weinelite der Schweiz* bildet sich heute systematisch beim WSET® aus. Wollen Sie morgen auch dazu gehören? Dann steigen Sie jetzt ein:

WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits

- Abendkurs in Zürich ab 1.9.2009
- Abendkurs in Bern ab 26.8.2009
- Abendkurs in Basel ab 24.8.2009
- Wochenendkurs Walzenhausen, 20.11.2009

WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits

- Abendkurs in Zürich ab 28.8.2009
- Blockkurs in Olten ab 24.8.2009

WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits (Weinakademiker)

- Ab 27.4.2010, von der Weinakademie Österreich organisiert

*In den letzten Jahren haben wir Mitarbeitende von über 50 der grössten Schweizer Weinfirmen ausgebildet: Bataillard, Baur au Lac, Bindella, Coop, Denner, Global Wines, Gerstl, Globus, Landolt, Martel, Mövenpick, Reichmuth, Riegger, Sélection Schwander, Spar, Steinfels, Paul Ullrich, Zweifel...

Details und Anmeldung: www.academie.org



Die académie du vin ist das offizielle Schweizer Trainings- und Prüfungscenter des weltweiten Wine and Spirit Education Trust (WSET®).

ARMAND ROUSSEAU

jahrgang, dafür mit mehr Frische und insgesamt sehniger, weniger schmelzig-fett.

16+/20 2012-2020

2005 Charmes-Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Jungliches Pflaumenrot, in der Nase noch metallisch-streng, mit leicht jodiger Note. Am Gaumen viel Extrakt und viel weiches Tannin, im Abgang etwas bitter. Angesichts der enormen Struktur des Weins etwas zu dünn geworden. Kopflastig.

16/20 2010-2020

2005 Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Tiefes Kirschrot und fast opak in der Farbe, im Bouquet blaufrüchtig mit süsslichen Gewürznoten von Curry und Zimt. Im Mund verführerisch weich und mit grosser Aromentiefe. Ein breit angelegter, fast fetter Wein, der noch wenig Frucht zeigt und in einem See von Extrakt zu schwimmen scheint. Zweifellos ein untypischer Burgunder, was nicht negativ gemeint ist: Erinnert ein wenig an die 1990er. Auf jeden Fall 15 Jahre liegen lassen.

18/20 2015-2025

2004 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Animierendes Erdbeerrot, relativ transparent. Sowohl am Gaumen als auch in der Nase verhalten, zeigt eine gewisse Strenge, gepaart mit balsamisch-bitteren Bodentönen und einer markanten Säure. Ein schwieriger, noch in sich verknotteter Wein, der im Moment ratlos macht, doch vermutlich ein grosses Potenzial besitzt

18/20 2012-2022

2004 Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Transparentes Blaurot, optisch durchaus animierend. Grossartiges Bouquet mit zahllosen Facetten, die von Rauch über verbranntes Gummi bis zu nassem Lehm Boden reichen. Ein schlanker, sehr salziger Wein mit spürbarer Säure, in dem die rote Johannisbeere deutlich dominiert. Nicht unvergesslich, aber ein sicherer Genuss.

18/20 2012-2025

2003 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Auf den ersten

Schluck ein attraktiver Wein mit viel Beerenfrucht, reicher fruchtiger Süsse und suggestiver erdbeerroter Farbe. Auf den zweiten Schluck macht sich der Mangel an Säure bemerkbar, auch die zarte Minznote kann den Marmeladenton nicht übertünchen. Ein relativ eindimensionaler Wein, der schnell getrunken werden sollte, bevor er seine Frische verliert.

16+/20 trinken-2015

2003 Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Trotz des schwierigen Jahrs zeigt dieser Chambertin Klasse. Zwar ist die Frucht etwas aufdringlich-süss, besitzt aber Frische und Finesse. Darüber hinaus ist der Wein absolut fest und hat auch seine unnachahmliche Würze nicht verloren: Zimt, Lakritz, Eisen, Malz. Schon jetzt leicht trinkbar, aber trotzdem mit viel Potenzial.

17+/20 2010-2020

2002 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Brilliant-transparentes Purpurrot mit bläulichem Schimmer. Schon im Bouquet expressiv-fruchtig, mit Geleehimbeeren und Pflaumenmus, dazu eine ausgeprägt balsamische Note, die an hellen Tabak und Teakholz erinnert. Ein geschmeidiger Wein mit kräftigem Säurerückgrat, der jetzt schon hervorragend dasteht.

17/20 2010-2015

2001 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Überraschend gut gelungener Wein, straff gewirkt, von einem feinkörnigen, süssen Tannin zusammengehalten. Makellose Himbeer-/Pflaumenfrucht, raffinierte Würze, leichte Röstaromen. Schon jetzt relativ offen und mit Vergnügen trinkbar. Sicher kein Langläufer.

17+/20 2010-2020

2000 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Gefälliger Wein in dunkler, burgunderroter Robe. Aromen von Geleefrucht und Sandelholz, trotz niedriger Säure noch frisch wirkend, dabei körperreich, vollmundig und etwas grobfruchtig, «lecker», aber wenig Finesse zeigend.

16+/20 trinken-2018

Bernhard Eifel: Grosse Mosel-Rieslinge für kleines Geld



Spitzenrieslinge aus grandiosen Steillagen: Marietta, Maximilian, Alexandra und Bernhard Eifel vom Weingut Bernhard Eifel, Trittenheim/Mosel

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Die Rieslinge von Bernhard und Alexandra Eifel haben wir nicht etwa in Deutschland entdeckt, sondern auf der wundervollen Weinmesse «Ein Prosit» in Tarvisio (Friaul). Sie sind hinreissend, ja fesselnd – allen voran «Der Wurzelechte»: Ein Rieslingereignis der absoluten Spitzenklasse.

sr. Seit 1635 kultiviert die Familie Eifel in den Steillagen des Moseltals Riesling, heute auf rund 6,5 ha. Es sind nicht irgendwelche Lagen, sondern Spitzenlagen wie Trittenheimer Apotheke und Altärchen (beide mit blauen Schieferböden) oder der Schweiher Annaberg (roter Schiefer), die nach dem Bremmer Calmont steilste Lage an der Mosel. Allein der Longuicher Maximiner Herrenberg (blauer Schiefer) wird nominell nicht zur Champions League gerechnet. Aber Bernhard und Alexandra gelingen auch hier trockene und feinherbe Rieslinge der Spitzenklasse.

Die beiden, Vater (55) und Tochter (28), passen gut zusammen. Sie sind offen, neugierig und bereit für Neues. «Wir haben den gleichen Weingeschmack und dieselbe Blickrichtung», sagt Alexandra, die nach dem Weinbau- und Önologie-Studium in Geisenheim u.a. bei Reinhard Löwenstein (Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen/Mosel) und Hansjörg Rebholz (Pfalz) praktiziert hat und mittlerweile mit ihrem Vater Regie führt. Vor zwei Jahren hat dieser ihr dann eine Parzelle überlassen: «Du hast jetzt genug gelernt, um deinen ersten Wein erzeugen zu können. Just do it.»

And she did it – and her father was shocked!

ARMAND ROUSSEAU

1999 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Kräftiges Purpurrot mit bläulichen Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von vegetabilen Aromen wie Rote Bete und Möhren, dazu kommt eine kräftige mineralische Würze, die an Salz und Austernschalen erinnert, über allem ein feiner, himbeerartiger Schmelz. Ein sehr kompletter, stimmiger Wein mit breitem Pinot-Spektrum.

18+/20 2010–2025

1997 Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Schon etwas hochfarbig und mit orange-braunem Rand. In der Nase Noten von Erdbeerkompott, Kräutern, Schokolade. Samtweich über den Gaumen gleitend, mit fruchtig-malziger Süsse und erstaunlich fortgeschrittener Reife. Jetzt trinken. 16/20 trinken–2012

1996 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Opulenter Wein von fast barocker Statur, ausladendes Bouquet, grosse Aromentiefe, samtige Textur, Anklänge von Veilchen und grünen Tomaten, ein bisschen Rauchschinken, gekochte Möhren, Pflaumenmus. Ein mitreissender Pinot mit reichem Innenleben, der nicht auf Zehenspitzen daherkommt, sondern eher wie eine Faust auf den Tisch kracht.

18+/20 2010–2020

1995 Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Kirschrot mit bräunlichen Einschlägen, frische Nase mit vielen herbalen Würznoten. Auf der Zunge erdig-süss, mit Anklängen an Möhren und Rote Bete, röstig-rauchiger Note und einer strahlenden Säure. Gut strukturierter, toller Wein, der noch längst nicht am Ende seiner Tage ist. 18/20 2010–2020

1993 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Helles Purpurrot mit orangenen Reflexen am Rand. Rauchig-röstige Aromen, Feuerstein, Moos und wenig Frucht, leichte Unfrische im Bouquet. Am Gaumen trocken, gezehrt, insgesamt kaum interessant.

16/20 trinken–2012

1992 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Blasses Purpurrot mit leicht bräunlichem Schimmer. Duftige Nase, viel süsse, kandierte Frucht, nach einigen Minuten im Glas abgeklärt, karamellige Noten, noch mit Restfrische. In sich stimmig, allerdings schmal gebaut. Jetzt trinken. 17/20 trinken–2012

1991 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Schon im Bouquet herrlich frisch und mit vielen balsamischen Elementen. Am Gaumen ebenfalls wunderbar mineralisch, mit tausend Facetten, faszinierendes Spiel zwischen Säure und Frucht. Ein spannender Wein ohne die explosive Fülle des 1990er, aber mit Schlift und Eleganz. Pinot Noir wie aus dem Lehrbuch, nicht erschlagend, sondern belebend.

18+/20 trinken–2015

1990 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Farbe von Purpursins Granatrot changierend, im Mund eine sinfonische Fülle, ein Cocktail von reifen roten und blauen Beeren, von Sandelholz, Grillaromen, Mon-Chérie-Frucht, alles sehr sauber und klar gegliedert. In der Nase ganz leichte Firne, die darauf hindeutet, dass der Wein seinen Höhepunkt erreicht bzw. überschritten hat. Trotzdem: Ein rundum majestätischer Wein.

19/20 trinken–2015

1989 Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Relativ hellfarbig, mit granatroter Tönung. Feines, pinottypisches Bouquet mit kräuterwürziger und zimtiger Süsse. Am Gaumen strenger, fast an Wild erinnernder Geschmack, mittlere Länge, gegen den grossen 1990er verblässend.

18/20 trinken–2015

1988 Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Hellfarbener, schon deutlich ins Orange tendierender Wein aus einem weithin unterschätzten Jahrgang. Abgeklärt am Gaumen, aber im Bouquet noch relativ frisch mit attraktivem Frucht-Confit-Aroma und toller Würze – ein Wein, der noch

BERNHARD EIFEL

Denn dem Maximiner Herrenberg hatte Alexandra einen fulminanten Wein abgerungen: Alex E., einen dichten, reichhaltigen Riesling im elegant-fruchtigen XXL-Format!

Aber dieser Wein ist bei weitem nicht das einzig Ungewöhnliche an dieser Familie Eifel. Dass gut 90 % der obligatorisch spontan vergorenen Weine (zu 93 % Riesling, ansonsten Weiss- und Grauburgunder) trocken oder feinherb ausgebaut werden, während frucht- und edelsüsse klar in der Minderheit sind, ist ebenfalls ortsunüblich. Und sicherlich einzigartig ist es, dass Vater und Tochter von jeweils einem, übrigens immer wurzelechten Rebstock zwei völlig unterschiedlich schmeckende Weine erzeugen. Was merkwürdig klingt, erklärt Alexandra so: «Wir binden bei uns vom Pfahl nicht den klassischen, herzförmigen Doppelbogen, sondern nur einen, um den Stock zu entlasten und die Erträge niedrig zu halten. Weil aber die Trauben aus dem Bogen anders schmecken als jene, die direkt beim Stamm wachsen, unternehmen wir zwei Lesedurchgänge: den ersten für die Trauben aus dem Bogen, den anderen je nach Witterung 5–10 Tage später für die extraktreicheren Trauben vom Stamm. Beide Parteien werden getrennt vergoren, ausgebaut und gefüllt. Aus den Bogentrauben erzeugen wir unseren Riesling vom Rotliegenden, aus denen vom Stamm den Wurzelechten.»

Kurz vor Redaktionsschluss konnten wir dann auch noch die 2008er probieren. Bei Eifel ist der Jahrgang deutlich besser ausgefallen als bei zahlreichen

ARMAND ROUSSEAU

lange nicht am Ende, aber jetzt auf dem Punkt ist.

17+/20 trinken –2015

1983 Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Blasser, fast roséfarbener Wein, in der Nase noch Reste von getrockneten Blumen und Backpflaumen, im Mund gezehrt – Resultat eines schwierigen, viel zu heissen Jahrgangs. **vorbei**

1980 Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Hübscher, gut gereifter Wein mit zartem, an Tee und Sandelholz erinnerndem Bouquet, vielen Orangetönen in der Farbe, den Charme des Vergänglichen verströmend. Kein Muskelprotz, aber auch kein Gerippe, nur etwas kurz am Gaumen.

18/20 trinken –2012

1980 Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Überraschend tiefe, granatrote Farbe. Was die Farbe verspricht, hält der Wein: Feinduftiges Bouquet mit Gelenoten von Himbeere und Erdbeere, dazu

Tabak, Zimt, Nelken, Vanille. Auf der Zunge samtig-weich und abgeklärt, doch immer noch mit Feuer. Ein Wein wie das Gesicht der alten Jeanne Moreau: mit Falten und hocherotisch. **18+/20 trinken –2012**

1976 Chambertin Clos de Bèze, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Nach über 30 Jahren noch ein reicher, mit satter Frucht und lebendiger Säure gesegneter Wein. Unbeschreibliches Aromenspektrum. Sicherlich am Ende seiner Entwicklung. Doch hat man den Eindruck, er könne dort noch einige Jahre verharren. Nahezu alterslos. **18/20 austrinken**

1976 Chambertin, A. Rousseau, Gevrey-Chambertin: Lachsrot in der Farbe, aber noch wunderbar fest und kräftig am Gaumen. Reste von Trockenfrucht im Bouquet, ein Hauch von Bratensauce. Im Mund erstaunlich reich und opulent. Ein Wein ohne den ganz grossen Atem, aber doch wunderbar fest. **17+/20 austrinken**

KEINE ZEIT FÜR TRAURIGKEIT

Über 50 000 Besucher bei der grössten Gastromesse der westlichen Welt



Wer in der letzten Zeit einmal auf einer europäischen Gastronomie- oder Nahrungsmittelmesse war, hat sich bei der diesjährigen NRA 2009 in Chicago verwundert die Augen gerieben. Skepsis, Pessimismus, Katerstimmung? Keine Spur!



»Die NRA Show 2009 war ein großer Erfolg und in vieler Hinsicht ein Wendepunkt für die Branche. Wir erhielten unheimlich positive Resonanz von Ausstellern und Besuchern aus der ganzen Welt,« sagt Lorna Donatone, Messe-Vorstand der NRA Show 2009. »Aussteller fanden die Stände voll mit Top-Käufern, die in jeder Abteilung die innovativsten Produkte und Dienstleistungen auf dem Markt erkundeten.« Für viele Zulieferer ist die NRA der weltweit wichtigste Treffpunkt der gastronomischen und kulinarischen Welt. Die Show zeigte auch Top-Gastronomen, Starköche und führende Trendsetter im kulinarischen Bereich, die zum lebhaften Ambiente ihren Beitrag leisteten.

Die Gastronomen unter den Besuchern berichteten durchwegs, dass die NRA Show 2009 der Ort war, um Lösungen und Inspiration für die Herausforderungen der Branche zu finden. Als Anregung für die nächste Generation von spannenden Restaurantkonzepten zeigte zum Beispiel Robert Gallicano von der Hotelschule Den Haag, wie Gäste ihren eigenen Fisch fangen, bevor sie ihn bei Zauo, dem Fishing Boat Café, einer Restaurantkette in Japan, verspeisen. Oder das »Inamo« in London, in dem die Gäste durch eine ausgetüftelte Technologie an den Tischen miteinander kommunizieren können.

Die NRA Show 2010 wird vom 22. bis 25. Mai im McCormick Place in Chicago stattfinden.

www.restaurant.org/show

BERNHARD EIFEL

Kollegen, deren Weine nicht nur recht hohe, sondern auch unreife Säuren aufweisen. Die Eifels aber hatten den ganzen durchwachsenen Spätsommer und Herbst hindurch aufwendige Laubarbeiten durchgeführt, weil Licht und Wärme die Säure abbauen. Tatsächlich ist die Säure bei den Eifelweinen 2008 moderater als 2007, wo der lange, sonnige Herbst Traumweine hervorgebracht hat. Allerdings waren 2008 schwierige Selektionsarbeiten nötig; weniger der Fäulnis wegen, sondern weil die Trauben am Stock inhomogen gereift waren. Wer hier nicht einzeln verlesen hat, kann keinen reifen Wein vorstellen. Bernhard und Alexandra Eifel aber können es.

2007 Riesling trocken «Maximilian E.», Bernhard Eifel: 12,5%, 6,5 g RZ. Der Wein ist eine Selektion junger, 15- bis 20-jähriger Reben aus den besten Parzellen im Trittenheimer Altärchen. Mittelgründiger Schieferboden. Kräftiges Gelb. Sehr klare und edle reife Rieslingfrucht, perfekt balanciert und elegant, feinwürzige Schiefernoten sowie florale, an Blüten erinnernde Nuancen. Im komplexen und zugleich feinen Bouquet zweifellos ein Grand Cru. Am Gaumen mineralisch-komplex, feinrassig, mit kräftigem Körper und beinahe wuchtigem Nachdruck, ein expressiver, wollender Riesling, der aber in der Frucht noch verhalten und im Abgang aufgrund seiner Jugend noch ganz leicht bitter ist. Weniger verspielt als nachdrücklich. Zeit geben! Nach vier Tagen in der offenen Flasche klar, elegant, frisch und ausdrucksvoll, mit pikanter Säurefrische und wiederum fast wuchtigem Nachhall. (8,50 EUR, 19.50 CHF)

16+/20 2010-2016

2008 Riesling trocken «Maximilian E.», Bernhard Eifel: 12,5%, 6,7 g RZ. Goldgelb. Komplex. Würzige Nase, kühle Schieferwürze und vornehm zurückhaltende reife Rieslingbeeren. Schlanker, feinrassiger Gaumen, viel Spiel, dennoch nachhaltig und mit vielschichtigem Geschmack, anhaltend über dem Schiefer schwebend, fein geschichtet wie dessen Platten. Chapeau für dieses filigrane, feinsaftige Kunstwerk!

17/20 trinken-2015

2007 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett feinerb, Bernhard Eifel: Mittleres Gelb. Sehr klar und feinfuchtig, mit dezent floralen und zart rauchigen Noten, etwas Butterspekulativ, dezente Sponti-Noten und feiner Mineralität. Am Gaumen leichtfüßig, feinrassig und feinfuchtig, saftig, mit zarter Fruchtsüße und anhaltender Mineralität, nasser Schiefer, animierend. (9 EUR, 14.50 CHF)

16/20 2010-2017

2007 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese trocken, Bernhard Eifel: 12%, 7,2 g RZ, 60-jährige Reben im blauen Devonschiefer, Ausbau im traditionellen Fuder. Edler trockener, schwerelos anmutender Riesling mit elegant-rassigem Körper. Klare, wunderschön frische, florale und feinwürzige, mit zunehmender Luft erdig-rauchige Nase, feine Spontangaromen, Majoran, geröstete Croutons, elegant und präzise, absolut klar und filigran strukturiert. Am Gaumen schlank und rassig im Auftakt, bestechend feinfuchtig, mit sehr klarer und eleganter Textur und mineralischer Würze, feingliedriger Körper, zum Ende hin Saft, Körper und Länge entwickelnd, die animierende Schieferwürze bleibt bis ins Finale erhalten. (10 EUR)

17/20 2010-2017

2008 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese trocken, Bernhard Eifel: 12%, 7,5 g RZ. Schon die gold-

Cayas – feiner Syrah aus dem Wallis

Vor etwa 15 Jahren kam dem Walliser Winzer Jean-René Germanier die Idee, einen lagerfähigen Syrah zu vinifizieren, der nicht nur die Güte der Sorte widerspiegeln sollte, sondern auch den einzigartigen Charakter seiner Herkunft. Das Resultat: «Cayas», der heute auch ausserhalb der Schweiz in den feinsten Gourmetrestaurants geordert wird.

chk. Das Familienweingut Germanier in Balavaud, einem Dorf der Walliser Gemeinde Vétroz, existiert bereits seit mehr als 100 Jahren. Bis vor 30 Jahren jedoch wurde der Name Germanier hauptsächlich mit dem Williams «Bon Père» in Verbindung gebracht. «Da mein Grossvater mit dem Rebbaud zu wenig verdiente, um eine Familie mit fünf Kindern zu ernähren, entschloss er sich, auch die Christus William Birne anzupflanzen. So kam es, dass auf unserem Gut im Jahre 1943 erstmalig in Europa die Williamsbirne destilliert wurde», erklärt Jean-René Germanier, der das Weingut zusammen mit seinem Neffen Gilles Besse-Germanier in dritter und vierter Generation führt. Noch immer verarbeitet die Destillerie Germanier rund tausend Tonnen Birnen pro Jahr. Viel bedeutender aber ist ein Rotwein der Sorte Syrah geworden: «Cayas».

Der Syrah ist im Wallis eine seit langem kultivierte Sorte und entspricht somit der Betriebsphilosophie Germaniers, der ausschliesslich auf die Kultivierung einheimischer Walliser Rebsorten fokussiert, etwa Amigne de Vétroz, Cornalin, Petite Arvine, Arvine Blanc oder Humagne Rouge. «Ich finde es schade, wenn man überall auf der Welt Chardonnay und Cabernet Sauvignon kultiviert, während einheimische Rebsorten – die Wurzeln unserer Weinbaukultur – vernachlässigt werden», sagt Jean-René Germanier. Umso mehr freut ihn die momentane Renaissance autochthoner Rebsorten im alten Europa, die auch das Wallis erfasst hat.

Die Jean-René Germanier SA verarbeitet jährlich Trauben von rund 60 ha Rebfläche. Etwas mehr als die Hälfte wird von langjährigen Traubenlieferanten geliefert. Alle Rebberge liegen im Zentralwallis, doch das Herz der Domaine schlägt auf den Terrassen des Steilhangs von Vétroz am rechten Rhône-Ufer.

Die Böden der Cayas-Terroirs Balavaud, Vétroz, Chamoson und Fullys sind Schiefer. Die Reben sind dicht gepflanzt, 10 000 Stock pro Hektar. Das Rebenalter liegt zwischen 10 und 30 Jahren, die Erntemengen sind extrem niedrig: 8 Tonnen pro Hektar, d. i. eine Traube pro Stock. Der Handlese folgt eine manuelle Traubenselektion in der Kellerei. Sie werden kaltmazeriert und binnen 20 Tagen auf der Maische vergoren. Säureabbau und Ausbau finden während 12 Monaten in Barriques statt (40–50% Neuholzteanteil), danach folgen ein weiteres halbes Jahr in Betoncuves sowie – nach leichter Filtrierung – weitere 3–6 Monate auf der Flasche.

Der «Cayas» (35 CHF ab Weingut) ist ein Syrah, in dem sich Kraft, Konzentration und Üppigkeit mit Feinheit und Eleganz vereinen. In den ersten Jahren wurden 13 000 Flaschen abgefüllt, mittlerweile sind es 20 000. Seit dem Jahrgang 2004 wird auch ein Zweitwein abgefüllt, der die Qualität des Grand Vin noch weiter verbessern helfen soll. Für die Vinifikation der Weine ist übrigens Germaniers Neffe Gilles Besse verantwortlich. WeinWisser hat alle bisherigen «Cayas» verkosten können und stellt fest: Der Wein

BERNHARD EIFEL

gelbe Farbe verrät hochreifes Lesegut. Rauchig-würzige erste Nase, dahinter die Fruchtkonzentration tief goldener kleiner Rieslingbeeren, sehr vornehm und kühl, ja auf aristokratischem 1er-Cru-Format, mineralisch. In seiner Trockenheit fast streng am Gaumen, gnadenlos mineralisch, dennoch elegant und schüchtern verspielt, feingliedriger, dennoch nachhaltiger, anhaltend mineralischer Körper. Erstaunliche Qualität für ziemlich wenig Geld! (10 EUR) **17/20 2010-2016**

2007 Schweicher Annaberg Riesling «vom Rotliegenden», Bernhard Eifel: 10,5%, 12,8 g RZ, bis zu 100-jährige wurzelechte Reben im tiefgründigen Rotschieferboden. Feine kräuterige Würze vom roten Schiefer, intensive rosine Frucht. Am Gaumen elegant und fein, mit reifem Schmelz und zarter Fülle, recht lang. (9 EUR) **17/20 2010-2016**

2008 Schweicher Annaberg Riesling «vom Rotliegenden», Bernhard Eifel: 10,5%, 12,5 g RZ. Strohgelb. Klare, feinwürzige, recht tiefe und vor allem saftige Nase vollreifer Rieslingtrauben. Im Mund vollmundig, aber fein, klar und elegant, mit noch feiner Gär-säure und nachhaltiger Pikanz, gute mineralische Struktur, salzig im Abgang und Nachklang, wirkt deutlich fülliger und komplexer als die 10,5 Vol.-% vermuten lassen. **17/20 trinken-2014**

2007 Schweicher Annaberg Riesling vom roten Schiefer «Der Wurzelechte», Bernhard Eifel: 12%, 14,2 g RZ, 75- bis 100-jährige wurzelechte Reben im tiefgründigen roten Schieferboden. Komplexe Grand-Cru-Nase, klar, edel, würzig, reif und tief, konzentriert, perfekt balanciert, zart Kokos, Kräuterwürze, noble Rieslingaromen. Am Gaumen elegant, komplex, körperreich (bei nur 12 Vol.-% Alk.), zugleich präzise, super salzig, enorm saftig und lang. Intensiver, mineralischer, gigantischer Riesling mit einzigartiger Expression und Feinheit sowie perfekter Balance. (14 EUR, 26.50 CHF) **18+/20 trinken-2025**

2008 Schweicher Annaberg Riesling vom roten Schiefer «Der Wurzelechte», Bernhard Eifel: 12%, 14,5 g RZ. Tiefes Goldgelb. Enorm reich und konzentriert aus dem Glas kommend, hochreif und fast cremig, im Stil an van Volxem erinnernd, rosa Grapefruit, reifes und gekochtes gelbes Steinobst, gegrillte gelbe Paprika, feinwürzige Schiefernoten – Grand-Cru-Format! Am Gaumen bestechend filigran in der mineralischen Säure, sehr fein und doch ungeheuerlich komplex und sehr lang, gekochte Aprikosen, jedoch weder cremig noch fett, sondern klar und tänzerisch. Ein genialer Wein! **18+/20 trinken-2020**

2007 Longuicher Maximiner Herrenberg Riesling vom blauen Schiefer «Faszination», Bernhard Eifel: 11,5%, 19,5 g RZ. 60- bis 70-jährige Reben im blauen Devon-schiefer, zum Teil mit Rotschiefer durchzogen. Strohgelb. Elegantes, tiefes, zart cremiges Bouquet, feine Rosinennote, zarte Kräuterwürze, staubige Mineralität. Dekantieren! Am Gaumen saftig und cremig, fast opulent, zart süß und mit mineralischer Säurerasse zum Tanzen gebracht. Aus der Karaffe entpuppt er sich als klarer, reifer, vollmundig-eleganter Riesling mit fruchtig-komplexer Geschmacksfülle, feiner Schieferwürze, reichlich Finesse und anhaltender Mineralität. Sehr gute Länge. (13 EUR) **17+/20 trinken-2018**

2008 Longuicher Maximiner Herrenberg Riesling vom blauen Schiefer «Faszination», Bernhard Eifel: 11,5%, 21,5 g RZ. Kräftiges Strohgelb mit grünlichen

CAYAS

wird immer besser, die letzten drei Jahrgänge haben wir mit 18/20 bewertet.

1995 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Champignon und Madeira in der Nase. Am Gaumen fleischig, mit einer frischen Säure, die dem Wein nach wie vor Temperament verleiht. Perfekte Balance, langes, komplexes Finale, ein Wein mit Tiefe und Charakter. **16+/20 austrinken**

1996 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: In der Nase Noten von Pflaumenkompott und Kaffee. Viel Stoff und Struktur am Gaumen, wobei das Finale von Finesse geprägt ist. Im Abgang Reifearomen und Pilznoten. **16/20 austrinken**

1997 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Rosinen, Kaffee und Madeira im Bouquet. Am Gaumen speckig, Cassis und Eukalyptus, gute Säure, würziges, pfeffriges Finale. **17/20 trinken-2010**

1998 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Duft von schwarzen Waldbeeren, Kaffee und Dörrorangen. Am Gaumen elegant, feines Tannin, Nelkenaromen. Ein komplexer, ausgewogener Syrah mit faszinierender Intensität. **18/20 trinken-2012**

1999 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Schwarze Beeren, Gebäck, rauchige Noten. Auf der Zunge eine interessante Gewürzmischung mit feinen Gerbstoffen, Nelkenaromen und etwas Kaffee. **17/20 austrinken**

2000 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Kräftiges Bouquet mit Noten von Unterholz und Pilzen. Am Gaumen tief und voluminös, Noten von Zedernholz, Nelken, Kaffee sowie Röstaromen, angenehm frische Säure im Finale. Spiegelt dennoch den warmen Jahrgang wider. **17/20 trinken-2013**

2001 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Komplexe Nase, sehr dicht und üppig, schwarze Schokolade, Cassis, Röstaromen und Pfeffer. Am Gaumen mit viel Schmelz, Mineralität und Struktur, gut integrierte Tannine, kraftvoll, aber mit Finesse im Finale. **17+/20 trinken-2011**

2002 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Blumiger Auftakt mit Noten von Zedernholz. Am Gaumen Pflaumenkompott, Nelken, getrocknete Orangenschalen, feine Gerbstoffe, tolle Frische, speckig und würzig im Finale. **17/20 trinken-2010**

2003 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Sehr elegant und stoffig, Noten von Brombeeren und Schokolade. Viel Volumen am Gaumen, jugendlich, präsent, aber gut eingebautes Holz, reife, feine Tannine, langes Finale mit aromatischer Komplexität. **18/20 trinken-2020**

2004 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Aufgrund der speziellen Konditionen von 2003 musste der Ertrag stark limitiert werden. Deutlich leichter als 2003, aber mit spannender Würzigkeit und Frische im Abgang. Klassischer Stil. **16+/20 trinken-2012**

2005 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Jugendliche Nase mit Kaffee, Lakritz und Backpflaumen, finessenreich wie auch am Gaumen. Elegant und komplex, mit saftiger Frucht, die von den delikaten Gerbstoffen nahezu perfekt umhüllt wird. Ein grosser Cayas, der im Finale eine angenehme Frische zeigt. **18/20 2010-2020**

2006 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier: Warmes Bouquet mit Noten von Cassis und Feigenkompott und Pfeffer. Am Gaumen gewichtig, füllig und komplex und von intensiver, süsser Frucht. Wirkt «moderner» als der feine 2005er. **18/20 trinken-2018**

2007 Cayas Syrah AOC Valais, J. R. Germanier (Fassmuster): Zimt-, Nelken- und Pfefferaromen im Bouquet. Im Mund würzig, Backpflaumen und Brombeeren, dennoch filigran und mit feinen, delikaten Gerbstoffen. Ein kühler, feiner, sehr eleganter Syrah mit finalen Weihnachtsgebäcknoten. Kein Blockbuster, aber ein aristokratischer Charakter, der an grosse Weine der nördlichen Rhône denken lässt. **18/20 2010-2019**

BERNHARD EIFEL

Reflexen. Kühle, filigran strukturierte feinwürzig-rauchige Nase, Sommerregen auf dunklen Schieferplatten. Saftiger Gaumen mit typischer Schieferwürze, dicht, filigran und fein, mit reifer Säure und fester Struktur. Benötigt etwas Zeit, so intellektuell versponnen wie er ist. (13 EUR) **18+/20 2010-2020**

2007 Longuicher Maximiner Herrenberg Riesling «Alex E.», Bernhard Eifel: 11,5%, 21,9g RZ, von 60- bis 70-jährigen Reben im Devonschiefer mit Rot-schieferanteilen. Expressiver, sinnlich-üppiger Klaseriesling mit feiner Schieferwürze. Kräftiges Gelb. Faszinierend komplexe Nase. Intensives, dichtes und würziges Bouquet von reifen gelben und tropischen Früchten, zeigt eine verschwenderische Fülle an, bleibt aber dank der rauchig-kühlen Schieferwürze höchst präzise. Reichhaltiger Körper, enorm vollmundiger Gaumen, reifes, süßes Fruchtfleisch, zugleich aber von kühler Schiefferrasse gewürzt und auf die gerade Linie gebracht. Saftig-nerviges Finish, floraler Nachklang. Hätte der Wein nicht nur 11,5 Vol.-% Alkohol (sondern die gefühlten 14%), er könnte von Clemens Busch stammen. So aber ist es das Meisterstück von Alexandra Eifel. (13 EUR)

18/20 2010-2020

2008 Longuicher Maximiner Herrenberg Riesling «Alex E.», Bernhard Eifel: 11,5%, 19,2g RZ. Tiefes Goldgelb. Elegante, superfeinwürzige Schieferrieslingnase, frischer Majoran, hochreifes Obst, sinnlich, einladend, hineinziehend und dabei bestechend fein und ausgewogen – ein glockenreiner Primadonna-Sopran! Am Gaumen dann enorm saftig, verschwenderisch, wiederum sehr sinnlich, dabei aber von kühler würzig-mineralischer Rasse vor dem Sich-gehen-Lassen bewahrt, dürfte Apollo wie Dionysos ansprechen. Herrlich verspielt ins Finale tretend, dort bestechend fein und elegant. Grosser Riesling mit den Erfolgsaussichten der jungen Netrebko. **18/20 trinken -2020**

Bezug: Weingut Bernhard Eifel, D-54349 Trittenheim, Tel. +49 6507 5972, bernhard.eifel@t-online.de

CH: Tredicipercento, Bern, Tel. +41 31 311 80 31, www.tredicipercento.ch

IMPRESSUM

Verlag in Deutschland:

WeinWisser AG, Ernst-Mey-Straße 8, D-70771 Leinfelden

Verlag in der Schweiz:

WeinWisser AG, c/o PKF AG, Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich
Telefon +41 55 244 52 44, Fax +41 55 244 52 45

Präsident/Direktor: Peter Dilger, Christoph Schmidt

E-Mail: info@weinwisser.com

Internet: www.weinwisser.com, http://twitter.com/weinwisser

Redaktion: Stephan Reinhardt, stephan.reinhardt@weinwisser.com

Autoren: Chandra Kurt (chk), René Gabriel (rg), Jens Priewe (pri),
Stephan Reinhardt (sr), Godfrey of Waterford (god)

Fotos: Stephan Reinhardt; privat

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Petra Binz-Lockenwitz, petra.binz@konradin.de

Abonnements: Anne Fahlke, abo@weinwisser.com

Grafik: MK Kontur Manuela Kloos, Oestrich-Winkel

Korrektorat: Annegret Kuhn, Ludwigsburg

Druck: Jacob Druck, D-78467 Konstanz

Abonnementspreise p.a.: CHF 176 (Schweiz); EUR 121

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher
Genehmigung der Redaktion.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

Ein ganz besonderes Fass

Auf dem Domänenweingut Schloss Schönborn in Hattenheim (Rheingau) liegen viele Fässer. In dem mit der Nummer 161 reifen in gewissen Jahren aber anscheinend ganz besondere Weine heran.

sr. Die 2007er Riesling Auslese trocken aus der Hattenheimer Cru-Lage Pfaffenberg ist laut Gutsdirektor Peter Barth «eine Rückbesinnung auf die traditionelle Weinherstellung. Hier habe ich mal einen Wein ganz nach meinen Vorstellungen, ohne Rücksicht auf Markterfordernisse gemacht.» Zwar sind die Ersten Gewächse des Hauses exzellent, aber der Riesling aus Fass 161 hat etwas Besonderes, Unverkennbares. Er ist reich und komplex und trinkt sich dennoch zülig wie Champagner – ein grosser Wein also! Er wird über einen Zeitraum von mehreren Monaten im traditionellen Doppelstück-Holzfass mit der Nummer 161 spontan vergoren. Das sich anschliessende 6-monatige Feinhefelager hat ihn dann gefestigt, seinen Alkohol eingebunden und für die wunderbare Aromenvielfalt gesorgt. Barth: «Man muss dem «Werden» des Weines dann einfach auch mal Zeit geben dürfen.» Schon 2003 hatte er im gleichen Fass 161 einen Spitzenriesling aus dem Pfaffenberg ausgebaut. Es war sozusagen der Prototyp – herausgefordert durch einen Jahrgang der Extreme. Beide Weine sind noch verfügbar und ein heisser Tipp.

2007 Hattenheimer Pfaffenberg Riesling Auslese trocken Fass 161, Schloss Schönborn, Hattenheim: 13,5%. Reifes und fülliges, fruchtintensives Bouquet mit feinwürziger Note, vollreifer und doch auch weisser Pfirsich, Quitte, ins Tropische tendierend, ein Hauch Kokos und Mandelmilch, dabei aber immer mit mineralischer Kühle im Untergrund, wunderbar präzise und ausgewogen. Im Mund klar, elegant und körperreich, entwickelt eine verschwenderische Fruchtintensität von animierend saftiger und süsser Fülle, zeigt dabei aber eine feine, durchge-

hend mineralische Säure und animiert so zu gleich mehreren grossen Schlucken. Tolle Länge, perfekte Balance von Restsüsse, Säure und Extrakt. Ein grosser, ungewöhnlich offener und generöser Rheingau-Riesling mit gewaltigem Alterungspotenzial. (19,50 EUR)

18/20 trinken -2024

2003 Hattenheimer Pfaffenberg Riesling Auslese trocken Fass 161, Schloss Schönborn, Hattenheim: Kräftiges Strohgelb. Reife, leicht rauchige Rieslingnase, in zerlassener Butter geschwenkte Apfelscheiben, kühl und sinnlich zugleich, dabei tief und komplex, würzig. Am Gaumen rassig im Beginn, dann sehr füllig (14 Vol.-%) und mit saftigem Extrakt, aber auch klar strukturiert und von kühler, feinmineralischer Eleganz. Kompaktes, druckvolles, sehr salziges Finish, in dem sich der Wein mächtig streckt und eine Ewigkeit nachklingt. Legt mit zunehmendem Luftkontakt noch zu, sollte also dekantiert werden. (46,40 EUR)

18+/20 trinken -2020

2003 Hattenheimer Pfaffenberg Riesling Erstes Gewächs, Schloss Schönborn, Hattenheim: 13,5%. Kräftiges Gelb. Klares, intensiv-saftiges, feinwürzig-rauchiges Bouquet mit vollreifen, zum Teil tropischen Aromen von Quitte, Pfirsich, Mirabelle und Mango sowie zarten Zitrusnoten. Wirkt dank der kühlen Mineralität distanziert, tief und komplex. Am Gaumen klar, vollmundig und konzentriert, mit präziser Fruchtartikulation, rassischer Säure und salzig-mineralischem Grund, sehr vornehm und elegant bei vollem Körper, zeigt im Finish einen schönen Griff am Gaumen sowie eine für den Jahrgang ungewöhnliche Balance. (22 EUR)

18/20 trinken -2016

Domänenweingut Schloss Schönborn
Tel. +49 6723 918120

Bizarr: Der Throw-it-all-in-Blend aus Barossa

Es gibt – von vielen Châteauneuf-du-Pape und weiteren Ausnahmen abgesehen – nur wenige Rotweine auf der Welt, die aus einem Blend von acht verschiedenen Rebsorten bestehen. Und sicher werden sich noch weniger Rotweine finden lassen, deren Cuvée derart viele Weissweinsorten aufnimmt wie «The Fenceline» von John Russell im Barossa Valley (Australien). Wir sind uns sogar ziemlich sicher, dass es der einzige Rotwein auf der Welt ist, der Grenache, Shiraz, Mourvèdre, Sémillon, Riesling, Red Frontinac, White Frontinac und Tokaj in eine Flasche füllt. Und das nur, weil alle diese alten Reben einen langen Zaun bilden, von dem man nicht acht Weine erzeugen sollte, sondern eben einen – «um Spass zu haben», wie Russell sagt. Auf seiner Weltreise Anfang des Jahres hat René Gabriel einige von John Russells Weinen verkostet. Natürlich auch «The Fenceline».

2005 Chardonnay St. Vincent, Russell Wines, Barossa Valley: Leuchtendes, intensives Gelb. Reifes, leicht strohiges Bouquet, reife Ananas und Maisnoten. Im Gaumen süsslich wirkend, Quittentöne und eine feine Bitterkeit im exotischen Fruchtextrakt zeigend. (26.90 CHF) **16/20 trinken – 2010**

2005 Cabernet St. Vincent, Russell Wines, Barossa Valley: Sattes, sehr dunkles Weinrot, Rand rubin. Das Bouquet zeigt viel dunkle Schokolade und dunkle Edelhölzer sowie im Ansatz cremige Süsse und würzige Cassisnoten im Innern. Fülliger, dicker Gaumen, viel Weinfett im Extrakt, ein Hauch Rosmarin, viel Lakritznoten, zeigt im dicken Finale eine gewisse Süsse. (42 CHF) **17/20 trinken – 2018**

2004 Shiraz St. Vincent Barossa Valley, Russell Wines, Barossa Valley: Sattes Purpur mit lila Reflexen. Traumhaftes Bouquet mit viel Holunder, Cassis, Black Currant und dezent drospig-süssen Noten im Hintergrund, extrem schwarzbeerig. Am Gaumen wieder verschwenderisch viel Cassis sowie eine feine, würzige Bitterkeit im Extrakt, schwarze Pfefferkörner, aromatisches Finale. (42 CHF) **18/20 trinken – 2019**

2005 The Fenceline, Russell Wines, Barossa Valley: Grenache, Shiraz, Mourvèdre, Sémillon, Riesling, Red Frontinac, White Frontinac und Tokaj, 18 Monate Barrique-Ausbau, 15,5 Vol.-% Alk. Dunkles, dichtes Granat mit dezent «rostigen» Reflexen. Wuchtiges und tiefgründiges Bouquet, Malztöne, Rauchnoten, Rosmarin, Red Currant, getrocknete und kandierte rote Kirschenhaut, frisch gekochtes Himbeergelée, das wie Parfüm über dem Nasenbild tanzt. Am Gaumen satt, enorm konzentriert, viel schwarze Beeren und auch hier ein paar Rauchkomponenten zeigend, umfassende, fette Adstringenz, dunkle Pralinen und schwarze Johannisbeeren en masse. Ein bombastischer, gewagter, einzigartiger Blend! (59 CHF)



19/20 trinken – 2020

WEINE DES MONATS



Manfred Lier, 46, Weinjournalist und Buchautor aus dem Rheingau: Mineralität ist, wie auch Terroir, ein Modewort. Beide Begriffe bilden einen gordischen, pikant und salzig schmeckenden Knoten. Schliesslich wachsen Reben

oft auf verwitterten Korallenriffen, einstigen Austernbänken, Meeresablagerungen. Wie in Siefersheim in der rheinhessischen Schweiz. Der **2008 Siefersheimer Silvaner vom Weingut Wagner-Stempel** wächst auf Porphyrböden, die vor 35 Millionen Jahren ein Meer bedeckte. Ein genialer Silvaner mit Grip, Zug und Tiefe, der quasi auf dem Urmeer surft und fast schon bissend mineralisch ist. Ein starkes, animierendes Argument für eine völlig unterbewertete Rebsorte. **18/20**



René Gabriel, 51, ewiger Wein-Wisser und Weltenbummler: Ein reifer 19-Punkte-Wein aus der Côteaux du Languedoc? Unmöglich, dachte ich. Und dann das! Als er mir eingeschenkt wurde, dachte ich an einen reifen Châteauneuf, denn er roch nach Trüffeln, Tabak,

Korinthen und getrockneten Kräutern. Und er benötigte Luft wie ein geduldiger Terroirwein, um sich entfalten zu können. Leider ist der **1995 Côte Rousse der Do-main de L'Aiguelière** wohl kaum mehr zu finden ...

19/20



Stephan Reinhardt, 41, Weinwischer-Redaktor: Ich bin kein Fan von Weinen, die Sauvignon Blanc heissen. Ich habe allerdings nichts gegen einen guten Sancerre oder Pouilly-Fumé. Und schon gar nichts gegen einen guten weissen Pessac.

Wenn auch nur entfernt, erinnert mich **Hannes Sabathis Sauvignon Blanc Reserve 2006** (55 CHF, www.weinmooskeller.ch) an Bordeaux, wiewohl er doch ein waschechter Südsteirer, mehr noch: ein nobler Kranachberger ist. Allerdings ist er feiner und vielschichtiger, irgendwie auch seriöser und komplexer als viele Konkurrenten. Er duftet nicht nur nach Zitrusfrüchten und Stachelbeeren, sondern auch nach Lindenblüten, Gewürzen und Toast. Am Gaumen mit zart cremigem, für ruhigen Trinkfluss sorgendem Schmelz, zeigt der 18 Monate in Barriques auf der Feinhefe ausgebaute Cru Tiefe, Festigkeit und Länge. Besonders in warmen Jahren wie 2003 und 2006 kann mich dieser kräftige, immer eher würzige als fruchtige Wein aufgrund seiner feinen, kalkfreien Schottermineralität überzeugen. **17/20**