

WEINWISSE

15. Dezember N° 12/2008

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisseur.com

Die 200 besten roten Bordeaux

Die jährlich erneuerte WeinWisser-Tabelle basiert auf Bewertungen von insgesamt 1134 Châteaux aus mehr als 20 Jahren – und listet fünf Neueinträge. Unsere begehrte Watchlist mit den heissesten Top-200-Kandidaten der Zukunft umfasst dieses Mal 14 Positionen. Erstmals haben wir aus den 200 Besten auch die 20 allerbesten Bordeaux der letzten 20 Jahre herausgefiltert (S. 2).

Die neue WeinWisser-Tabelle der «200 besten roten Bordeaux» listet wie immer 17 Jahrgänge, dieses Mal aus dem Zeitraum 1986 bis 2007. Die fünf nicht berücksichtigten Jahrgänge sind 1987, 1991–1993 und 1997. Diese Weine sollten in der Regel längst getrunken sein oder alsbald geleert werden. Den jetzt genussreifen «millésime» 1997 verabschieden wir mit der Listung der Jahrgangsbesten auf Seite 3f. in die Geschichtsbücher.

Über die Aufnahme in die Tabelle der 200 Besten entscheidet in erster Linie der Mittelwert aus mindestens zehn aufeinanderfolgenden Jahrgängen. Einzig mit Spitzenqualitäten neu aufstrebende Betriebe – beispielsweise Clos L'Abba (seit 2001), Certan-Marzelle (ab 2000), Clos du Jaugueyron oder Hosanna (jeweils ab 1999) – können den Eintrag bereits mit sieben Jahrgängen schaffen. Damit honorieren wir Weine, die über viele Jahre auf konstant hohem und höchstem Niveau reüssiert oder uns seit dem Jahrhundertwech-

Nicht schwärmen und frieren, sondern trinken und wärmen!

Der Amarone di Valpolicella zählt zu den grossen Rotweinen Italiens. Jeder schwärmt davon, nur wenige aber trinken ihn. Klar, der Amarone ist kein Leichtgewicht. Er ist ein mächtiger Wein für die kältesten Nächte des Jahres. Also für jetzt. WeinWisser hat 36 Amarone der Jahrgänge 1997 bis 2004 vorgekostet.



Kaminfeuer, frisch geschnittene Mortadellascheiben, schmelzenden Gorgonzola naturale,

ein paar Dörrfrüchte und ein mild gesalzenes Brot – mehr braucht man nicht, um mit einem guten Amarone auch im Winter glücklich zu werden.

Weinhändler Heinz Hugi in Selzach im Kanton Solothurn (Schweiz) hat gut 50 verschiedene Amarone im Sortiment. Weshalb so viele? «Weil es einfach so viele verschiedene Stil- und Geschmacksrichtungen gibt», sagt er: «Es beginnt mit der Selektion der Trauben: Ob man seinen Amarone aus drei oder zwölf Sorten bereitet, macht einen Unterschied. Ebenso die Art, wie die Trauben getrocknet werden. Und natürlich der Restzuckergehalt: umgerechnet 11,2 Gramm pro Liter sind erlaubt, aber es darf natürlich auch weniger sein. Dann gibt es die verschiedenen Holzgebände: grosse Fässer, Barriques, altes und neues Holz ... Es gibt 1000 Möglichkeiten. Sich nur für wenige Produzenten zu entscheiden hiesse,

5 Bordeaux-Aufsteiger

Clos L'Abba	St-Emilion
Providence	Pomerol
Destieux	St-Emilion
Clos St. Julien	St-Emilion
Moulin Haut-Laroque	Fronsac

5 Bordeaux-Absteiger

Roc de Cambes	Côtes de Bourg
La Tour Haut-Brion	Graves/Pessac-Léognan
Lagrange	Pomerol
La Gurgue	Margaux
Marquis de Terme	Margaux

14 Bordeaux auf der WW-Watchlist

Pontac Monplaisir	Graves/Pessac-Léognan
Montfollet	Côtes de Blaye
Branon	Pessac-Léognan
Branas Grand Poujeaux	Moulis
Les Astéries	St-Emilion
Belle-Vue	Haut-Médoc
Trianon	St-Emilion
Lafon La Tuilière	St-Emilion
de Lussac	St-Emilion
Villhardy	St-Emilion
La Rouselle	Fronsac
La Confession	St-Emilion
Seguin	Pessac-Léognan
Nenin	Pomerol

11 Bordeaux für Schatzsucher

Weingüter mit tollen Weinen, aber zu kleiner Produktion für die WW-Liste:

Le Plus de la Fleur de Bouïard	Lalande de Pomerol
Clos du Jaugueyron	Margaux
Bellevue-Mondotte	St-Emilion
Clos des Quatre Vents	Margaux
Les Angélots de Gracia	St-Emilion
Magrez-Fombrauge	St-Emilion
L'Ambróisie du Château la Croix des Moines	Lalande de Pomerol
Le Dôme	St-Emilion
La Sérénité de Poumey	Graves/Pessac-Léognan
Magrez-Tivoli	Médoc
Chapelle d'Ausone	St-Emilion

200 BORDEAUX

sel mit wiederholt ausserordentlichen Qualitäten restlos überzeugt haben.

Voraussetzung für die Aufnahme in unsere Bestenliste ist ausserdem eine Produktionsmenge von mindestens 5000 Flaschen pro Etikett. Prestige-Cuvées in Kleinstauflage können uns zwar immer wieder begeistern; für unsere Favoritenliste spielen sie jedoch keine Rolle, da sie realitär nicht verfügbar sind. Zwar besteht die Kunst eines grossen Bordeaux aus gekonnter Selektion und Assemblage. Doch dafür benötigt man nicht unbedingt eine Garage. Die besten Güter schaffen Spitzenqualität auch in grosser Menge. Nicht zuletzt auch dafür stehen die grossen Bordelaiser Terroirs und der weltweite Ruhm der gesamten Region.

An deren Spitze stehen 20 Bordeaux-Weine, deren durchschnittliche Bewertungen die höchsten unserer 200er-Bestenliste sind. Diese Weine sind die modernen Legenden des traditionsreichen Bordelais. Hier finden sich alle fünf klassifizierten Premiers Grands Crus ebenso wie weitere Klassiker à la Cheval Blanc, Pétrus, L'Eglise-Clinet, Le Pin und Angélu. Doch auch die Legenden sind vor Emporkömmlingen nicht sicher – wie die St-Emilions Clos Dubreuil und Valandraud ebenso beweisen wie der erstaunliche Hosanna aus Pomerol.

Die grosse Tabelle der «200 besten Bordeaux» finden Sie wie immer auf den letzten beiden Seiten dieser Ausgabe. Hier vorab die Liste der 20 Bordeaux-Legenden.

Die 20 grössten von 200 grossen Bordeaux

Mouton-Rothschild	Pauillac	18.94
Lafite-Rothschild	Pauillac	18.94
Haut-Brion	Graves/Pessac-Léognan	18.82
Latour	Pauillac	18.71
Léoville-Las-Cases	St-Julien	18.65
Pétrus	Pomerol	18.53
Léoville-Barton	St-Julien	18.47
NEU Clos Dubreuil	St-Emilion	18.40
Cheval Blanc	St-Emilion	18.35
La Mission Haut-Brion	Graves/Pessac-Léognan	18.35
NEU Valandraud	St-Emilion	18.31
Pape-Clément	Graves/Pessac-Léognan	18.29
Margaux	Margaux	18.29
L'Eglise-Clinet	Pomerol	18.29
Ausone	St-Emilion	18.29
NEU Hosanna	Pomerol	18.25
Le Pin	Pomerol	18.19
Palmer	Margaux	18.12
Angélu	St-Emilion	18.12
Lafleur	Pomerol	18.12

AMARONE

eine grosse und vielfältige Kultur zu ignorieren.» Hugi tut dies nicht – und lud im September zur Probe von immerhin 30 Amarone der Jahrgänge 1997 bis 2004. René Gabriel hat sie probiert und wird diesen Winter sicher nicht frieren.

2004 TERRATO Amarone della Valpolicella DOC Classico, Campagnola Giuseppe, Marano: Reifendes Granat, bräunlicher Schimmer. Rosiniges Bouquet, getrocknete Feigen und Röstkaffee, wirkt sanft trocken. Im Gaumen Malznoten, gekochte Kirschen, weiche, samtene Textur, im Finale Dörrfrüchte. Sofort genussreif. CHF 36.– **16/20 trinken – 2012**

2003 CATERINA ZARDINI Amarone della Valpolicella DOC Classico, Campagnola Giuseppe, Marano: Sattes Granat mit lila Schimmer. Fleischiges, leicht fuchsiges Bouquet, erdige Noten, Glutamat. Im Gaumen dropsig, Red-Currant-Pastillen, gekochte Walderdbeeren, Maulbeeren, extrem nachhaltiges Finale. Erotisch. CHF 57.50 **17/20 trinken – 2014**

2003 CORTE DE' SIGNORI Amarone della Valpolicella DOC Classico, Nicolis Angelo & Figli, San Pietro in Cariano: Sattes Purpur mit blutroten Reflexen. Reifes Bouquet mit reichlich Rosinentönen, dazu dominikanischer Tabak, getrocknete Granatapfelkerne, kalter Schwarztee. Im Gaumen füllig und weich, mit einem fetten, dezent marmeladigen Extrakt, im Finale süsse Waldbeeren. CHF 41.20 **16/20 trinken – 2012**

2003 Amarone della Valpolicella DOC Classico, Nicolis Angelo & Figli, San Pietro in Cariano: Mittleres Purpur, aufhellender Rand. Offenes, leicht ätherisches, zu Kopf steigendes Bouquet, eingelegte Zwetschgen, feiner Balsamessig. Saftiger Gaumen, cremige

Textur, etwas marmeladig und eindimensional, aber gefällig. CHF 53.30 **15/20 trinken – 2012**

2003 AMBROSAN Amarone della Valpolicella DOC Classico, Nicolis Angelo & Figli, San Pietro in Cariano: Recht dunkles Weinrot mit rubin- bis ziegelrotem Rand. Offenes Bouquet mit deutlich überreifen Fruchtnoten, gehackte Dörrfrüchte, ziemlich wuchtig und zu Kopf steigend. Im Gaumen ein dichtes, tolles süsses Fruchtpaket mit viel Preiselbeeren, trockenes Extrakt, körniges, halbtrockenes Finale. Ein Amarone zum Essen. CHF 66.50 **16/20 trinken – 2013**

2004 LA COETA Amarone della Valpolicella DOC Classico, Corte Lenguin, San Pietro in Cariano: Dunkles Granat mit rubinrotem Rand. Reifes Bouquet mit speckigen Rauchnoten, Lakritze und dunklem Pflaumenmus, dazu ein Hauch Zedernholz und Darjeeling. Im Gaumen konzentriert, Spitzwegerich, Korinthen, noch fein aufrauend, tiefgründiger Wein mit sehr gutem Preis-Leistungs-Potenzial. CHF 44.– **17/20 trinken – 2012**

2004 LA MASUA Amarone della Valpolicella DOC Classico, Corte Lenguin, San Pietro in Cariano: Undurchdringlich dichtes dunkles Purpur. Klassisches Amarone-Bouquet: Korinthen, Rauch, Teer, dunkle Hölzer und fermentierte Darjeelingblätter. Im Gaumen samtig weich und mit tollen dunkelbeerigen Aromen, fülliger Körper, rundes Tannin, im Finale Kandisnoten und Schokotöne, Harmonie pur! CHF 55.50 **18/20 trinken – 2013**

2003 SELEZIONE SILVIO VANTINI Amarone della Valpolicella DOC Classico, Corte Lenguin, San Pietro in Cariano: Sehr dunkles, dichtes Granat, wenig Reifetöne. Offenes, ausladend wuchtiges Bouquet mit pflaumig-würziger Süsse, fer-

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

Nächste Auktion: 28. Febr. 09

Limmatstrasse 264, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 845 Homepage: www.steinfelsweine.ch

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



WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-
Auktionshaus der Schweiz

Zum Abschied: Die besten 1997er

Nicht mehr in unserer Top-Liste dabei ist der Jahrgang 1997.

Die meisten Weine dieser Ernte sind längst in ihrer besten Genussphase angelangt, nicht wenige sogar bereits darüber hinaus. Dagegen lassen die 1986er noch immer auf sich warten, auch viele 1988er verlangen durchaus noch nach der Karaffe. Wir verabschieden den 1997er mit Nennung der 86 Jahrgangsbesten.

L'Eglise-Clinet	19/20	trinken – 2018
La Mondotte	19/20	trinken – 2015
Pavie-Decesse	18/20	trinken – 2012
Lafite-Rothschild	18/20	trinken – 2018
Latour	18/20	trinken – 2018
Le Boscq	18/20	trinken – 2010
Valandraud	18/20	trinken – 2010
Tertre-Rôtebœuf	18/20	trinken – 2012
Poujeaux	18/20	trinken – 2012
Beau-Séjour Bécot	18/20	trinken – 2013
Ausone	18/20	trinken – 2015
La Fleur-Pétrus	18/20	trinken – 2012
L'Hermitage	18/20	trinken – 2020
Léoville-Las-Cases	18/20	trinken – 2014
Grand-Mayne	18/20	trinken – 2013
Canon-La-Gaffelière	18/20	austrinken
Pétrus	18/20	trinken – 2015
La Couspaude	17/20	trinken – 2010
Faugères	17/20	trinken – 2012
Angélu	17/20	trinken – 2010
Calon-Ségur	17/20	trinken – 2016
Clinet	17/20	trinken – 2009
Vieux Château Certan	17/20	trinken – 2012
Domaine de Chevalier	17/20	trinken – 2010
Troplong-Mondot	17/20	trinken – 2012
Clos L'Eglise	17/20	trinken – 2013
Citran	17/20	trinken – 2010
Carruades de Lafite	17/20	trinken – 2010
Phélan-Ségur	17/20	trinken – 2012
Grand-Pontet	17/20	trinken – 2014
Gracia	17/20	trinken – 2010
Prieuré-Lichine	17/20	trinken – 2013
Trottevieille	17/20	austrinken
d'Aurillac	17/20	trinken – 2010
Curé-Bon	17/20	trinken – 2010
Grand-Corbin-Despaigne	17/20	trinken – 2014
Clos Fourtet	17/20	trinken – 2010
Bellefont-Belcier	17/20	austrinken
Gruaud-Larose	17/20	trinken – 2010
Clos St-Martin	17/20	trinken – 2010
Grand-Puy-Lacoste	17/20	trinken – 2015
Les Trois Croix (Fronsac)	17/20	trinken – 2012
Pichon-Longueville-Baron	17/20	trinken – 2012
Charmail	17/20	trinken – 2015
Lafon-Rochet	17/20	trinken – 2014
Pontet-Canet	17/20	trinken – 2016
de Fieuzal	17/20	trinken – 2012
Beauregard	17/20	austrinken
Beau-Soleil	17/20	trinken – 2012
Haut-Marbuzet	17/20	trinken – 2010
Clos de L'Oratoire	17/20	trinken – 2010
Les Grandes Murailles	17/20	trinken – 2009
Smith-Haut-Lafitte	17/20	trinken – 2010
Bertiquet	17/20	austrinken
Talbot	17/20	trinken – 2015

AMARONE

mentierte Teeblätter. Komplexer, wunderschön ausgelegter und balancierter Gaumen, hohes Niveau, reifes Tannin, modern vinifiziert und von berauscher Intensität. Hier stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis absolut. CHF 65.– **17/20 trinken – 2014**

2004 ANTONIO CASTAGNEDI

Amarone della Valpolicella DOC, Tenuta Sant'Antonio, Mezzane di Sotto: Sattes, dichtes Purpur mit violetter Schimmer. Offenes, recht tiefes Bouquet, Rauch, Teer, getrocknete Backpflaumen, Feigenkerne. Im Gaumen konzentriert, viel Malagarosinen, weiche, samtene Textur, feine Nobelbitterkeit im Finale. CHF 43.10 **16/20 trinken – 2014**

2001 POSTERA Amarone della

Valpolicella DOC Classico, Manara, San Floriano: Mitteldunkles Granat, aufhellender Rand, erster Reifeschimmer. Dumpfes Bouquet, deutliche Oxidationsnoten, Steinpilzmehl und Liebstöckel. Im Gaumen aufrauend, dunkles Malz, Holundersirupnoten, feiner Balsamico-Touch im süßen und schweren Finale. CHF 43.80 **15/20 austrinken**

2003 Amarone della Valpolicella DOC Classico, Begali Lorenzo, Negarine San Pietro in Cariano: Mittleres Granat, rubinroter Rand. Leimiges, eigenwillig dropsiges Bouquet mit einer sirupartigen Süsse und feinem Geranioltouch. Im Gaumen eine wiederum kuriose Himbeerbonbon-Frucht mit Kirschkonfekt, zu viel süsse Frucht, zu wenig Würze. CHF 49.10 **15/20 trinken – 2012**

2001 MONTE CA' BIANCA

Amarone della Valpolicella, Begali Lorenzo, Negarine San Pietro in Cariano: Für einen 7-jährigen Amarone zeigt dieser Wein relativ wenig Alterstöne, dafür aber ein intaktes Granat-Purpur. Sein Bouquet könnte auch einem australischen Shiraz gehören, es erinnert an Cassis und Rosmarin und verheisst eine leimige Süsse. Im Gaumen füllig und süß von vorne bis hinten, Black-Currant-Noten im sehr aromatischen Finale. CHF 77.50 **17/20 trinken – 2015**

2001 Amarone della Valpolicella DOC, Corteforte, Fumane: Reifendes Weinrot, ziegelroter Rand. Offenes Bouquet, kalter

Teekrug, rote getrocknete Pflaumen, Feigensirup, Kräutertee. Im Gaumen mit faszinierender Kräuternote, viel Malz, gebündeltes Finale mit einem Hauch Colheita-Port. Vollreifer Amarone. CHF 52.50

17/20 trinken – 2011

2000 VIGNETI DI OSAN Amarone della Valpolicella DOC Classico, Corteforte, Fumane: Reifendes Weinrot mit ziegelrotem Schimmer. Trotz der malzigen Süsse eine kühle, an Geraniol erinnernde grüne Note im Bouquet, Joschtabeeren und Holunderholz. Im Gaumen viel Holundernoten und wieder grünwürziger Schimmer, im Finale mit dezenter Bitterkeit. Ein sehr spezieller Amarone, der seinem Preis nicht ganz gerecht wird. CHF 79.50 **16/20 trinken – 2012**

2004 LA BASTIA CA'DE ROCCHI Amarone della Valpolicella DOC, Tinazzi Eugenio & Figli, Lazise: Dichtes Purpur mit dunklen Reflexen. Intensives Pflaumenbouquet mit Schwarztee, Spitzwegerich und feinem Aceto-Hauch. Im Gaumen weich und recht süß, konzentriert, schwarzbeerige Konturen im leicht bitteren Extrakt. CHF 58.– **16/20 trinken – 2014**

2004 Amarone della Valpolicella DOC, Tenute Galtarossa, San Pietro in Cariano: Recht dunkles Weinrot mit deutlicher Transparenz am Rand. Leicht stichiges Bouquet (Obstessig, Lack), eingelegerter Rosenpfeffer, kalte Tee-noten. Fülliger Gaumen, flüchtige Säure, im Finale pikant, fast scharf, zugleich aber auch süß wie Brombeerkonfitüre. CHF 57.50 **16/20 trinken – 2012**

2004 Amarone della Valpolicella DOC, Musella, San Martino Buon Albergo: Leuchtendes Granat mit lila Schimmer, wirkt sehr jugendlich. Aromatisches, zugleich aber auch leicht dumpfes Bouquet mit Kellernoten, flüchtigem Säuretouch, gekochten Pflaumen. Im Gaumen sehr dicht und fleischig und mit beeindruckender Konzentration, eher rustikaler Stil, im körnigen Extrakt etwas austrocknend. CHF 58.– **16/20 trinken – 2014**

2000 IL VELLUTO Amarone della Valpolicella DOC Classico, Meroni, Sant' Ambrogio di

BORDEAUX 1997

Laniote	17/20	trinken – 2010
La Tour-Figeac	17/20	trinken – 2010
Kirwan	17/20	trinken – 2012
Le Bon Pasteur	17/20	trinken – 2009
Pape-Clément	17/20	trinken – 2010
Tour Haut-Caussan	17/20	trinken – 2009
Le Pin	17/20	trinken – 2015
Les Carmes-Haut-Brion	17/20	trinken – 2012
La Clusière	17/20	trinken – 2012
L'Évangile	17/20	trinken – 2010
Giscours	17/20	trinken – 2013
La Grangère	17/20	trinken – 2010
La Sergue	17/20	austrinken
Poumey	17/20	trinken – 2012
La Dominique	17/20	trinken – 2011
Le Gay	17/20	trinken – 2015
Margaux	17/20	trinken – 2010
Maucaillou	17/20	austrinken
Ducru-Beaucaillou	17/20	trinken – 2015
Gloria	17/20	trinken – 2012
Lafleur	17/20	trinken – 2015
La Croix du Casse	17/20	trinken – 2010
Cadet-Bon	17/20	trinken – 2011
Mayne-Lalande	17/20	trinken – 2011
Monbousquet	17/20	trinken – 2010
Langoa-Barton	17/20	trinken – 2010
Château Maugey	17/20	trinken – 2012
Magdeleine	17/20	trinken – 2012
Léoville-Barton	17/20	trinken – 2010
Les Gravières	17/20	austrinken
Domaine de L'Église	17/20	trinken – 2009

AMARONE

Valpolicella: Leuchtendes, relativ transparentes Granat mit ziegelrotem Schimmer. Offenes Bouquet, Bastholz, Zedern, Irish-Moos und deutliche Colheita-, Kaffee- und Currynoten. Im Gaumen mit eher leichtem, fein cremigem Körper, abgeklärt, helle Rosinen im dezent maderisierten Finale, am Ende seiner Genussreife. CHF 69.– **16/20 austrinken**

1997 IL VELLUTO Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC, Meroni, Sant' Ambrogio di Valpolicella: Reifendes Weinrot mit ziegelrotem Rand. Offenes Bouquet mit feiner erdiger Süsse, schwarzem Trüffel, kaltem Teekrug, noblen Hölzern und feinem Korinthenhauch, wunderschön gereiftes Nasenbild. Im Gaumen weich, finessenreich und mit toller cremiger Länge, im erhabenen Finale Feigen, Rosinen. Grosser reifer Amarone. CHF 115.50 **18/20 trinken – 2016**

2004 Amarone della Valpolicella DOC Classico, Tommaso

Bussola, San Peretto di Negrar: Dichtes Purpur mit lila Schimmer. Würziges Bouquet, darin getrocknete Pflaumenschalen, ein Hauch Aceto, im Ansatz bereits leicht stechend. Im Gaumen mit einem blaubeersüssen Fruchtmantel und dunkler Schokolade, aufräuhend mehliges Trinkfluss. CHF 66.– **15/20 trinken – 2013**

2004 T.B. Amarone della Valpolicella DOC Riserva, Tommaso Bussola, San Peretto di Negrar: Sattes, dichtes Purpur mit sehr dunklen Reflexen. Tiefes, genial reiches, pikant pfeffriges Bouquet mit Korinthen, Lakritze, Spitzwegerich, Brombeeren. Im Gaumen opulent, vordergründig Black Currant und Brombeergelee, mit von reichlich feinem Tannin eingepackter Süsse, königliches Finale. Ein perfekt vinifizierter, sehr modern anmutender Amarone. CHF 121.– **18/20 trinken – 2016**

2000 MORAR Amarone della Valpolicella DOC Classico, Valentina Cubi, Fumane: Deutlich reifende Farbe mit ersten

MILLÉSIMA

Lust auf Bordeaux !

-20% -15% -10%

Auszug aus unserem Angebot mit

10 % Rabatt bei Abnahme ab 3 Kisten, 15% ab 5 Kisten, 20 % ab 10 Kisten
(gleiche oder verschiedene Weine, die vollständige Liste senden wir Ihnen gerne zu)

Katalogpreis	Ab 10 Kisten	Katalogpreis	Ab 10 Kisten	Katalogpreis	Ab 10 Kisten
Château Giscours Margaux - 3e cru classé		Château La Fleur Peyrabon Pauillac - Cru bourgeois		Château Potensac Médoc - Cru bourgeois exceptionnel	
2004 (M) 680 CHF	544 CHF	2003 (M) 420 CHF	336 CHF	2004 310 CHF	248 CHF
2002 (M) 710 CHF	568 CHF	2001 (M) 390 CHF	312 CHF	2002 330 CHF	264 CHF
2001 (M) 810 CHF	648 CHF	1999 (M) 440 CHF	352 CHF	2000 460 CHF	368 CHF
Château La Tour de Mons Margaux - Cru bourgeois supérieur		Château Cantemerle Haut-Médoc - 5e cru classé		Château Poujeaux Moulis - Cru bourgeois exceptionnel	
2005 (M) 390 CHF	312 CHF	2004 (M) 390 CHF	312 CHF	2004 (M) 390 CHF	312 CHF
2003 (M) 310 CHF	248 CHF	2000 750 CHF	600 CHF	2001 490 CHF	392 CHF
2000 530 CHF	424 CHF	1996 680 CHF	544 CHF	2000 (M) 830 CHF	664 CHF
Château Gloria Saint-Julien		Château Citran Haut-Médoc - Cru bourgeois supérieur		Château de Sales Pomerol	
2004 (M) 420 CHF	336 CHF	2005 (M) 370 CHF	296 CHF	2003 (M) 380 CHF	304 CHF
2002 (M) 450 CHF	360 CHF	2004 (M) 240 CHF	192 CHF	2001 (M) 450 CHF	360 CHF
2001 510 CHF	408 CHF	2003 (M) 300 CHF	240 CHF	1998 (M) 560 CHF	448 CHF
Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac - 5e cru classé		Château Sociando-Mallet Haut-Médoc		Château-Figeac Saint-Émilion - 1er grand cru classé B	
2004 (M) 640 CHF	512 CHF	2004 (M) 710 CHF	568 CHF	2002 (M) 970 CHF	776 CHF
2003 (M) 1 010 CHF	808 CHF	2003 (M) 890 CHF	712 CHF	2000 2 070 CHF	1 656 CHF
2001 (M) 750 CHF	600 CHF	2001 690 CHF	552 CHF	1999 1 370 CHF	1 096 CHF

(M) Sowohl als 12er Fl.-Kiste als auch 24 ½ Fl.-Kiste, bzw als 6er Mag.-Kiste zum gleichen Preis erhältlich

SAWIS/SJCAT 08-7

VERKAUFSBEDINGUNGEN LIEFERBARE WEINE SCHWEIZ

Sämtliche Weine werden in originaler Holzkiste mit 12 Flaschen (bzw. 6 Magnums oder 24 0.375 l Flaschen) geliefert. Alle Preise sind in CHF inkl. Steuern und Zöllen ausgewiesen. Jede Bestellung ab 1200 CHF liefern wir frei Haus an eine einzige Adresse in der Schweiz. Bei Bestellungen unter diesem Betrag berechnen wir pauschal 50 CHF. Dieses Angebot ist bis zum 15.01.2009 gültig, solange der Vorrat reicht. Versand erfolgt je nach klimatischen Bedingungen. Abbildungen nicht verbindlich. Druckfehler bleiben vorbehalten.

UNSER ANGEBOT RICHTET SICH AUSSCHLIESSLICH AN ENDVERBRAUCHER.

Millesima SA - Zweigniederlassung in Cugy - 87, quai de Paludate - BP 89 - F - 33038 BORDEAUX CEDEX - millesima@millesima.com

UNSER BERATUNGSSERVICE

Rufen Sie Ulrike Treptow oder Stephanie Niggel an unter der Gratisnummer

00 800 267 33 289

aus Liechtenstein: 00 33 557 808 809

www.millesima.com

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



CLAUS RIEDELS LEGENDÄRES
DESIGN VON 1958



SOMMELIERS
BURGUNDER
GRAND CRU
#4400/16

248 MM
1050 CCM

DECANTER MAGAZINE: „Das hochwertigste Burgunder Glas aller Zeiten, geeignet für junge und reife Burgunder.“

THE WINE ADVOCATE, ROBERT PARKER JR.:

„Die feinsten Gläser für technische sowie hedonistische Zwecke werden von Riedel gefertigt. Die Wirkung dieser Gläser auf den Wein ist groß. Ich kann nicht oft genug betonen, welchen Unterschied sie machen.“

TIME MAGAZINE: „Der Name der Familie Riedel wurde noch nie auf ein Weinefiktet gedruckt. Aber in den letzten 50 Jahren war es keiner Dynastie von Winzern, möglich den Gaumen der Weinliebhaber mehr zu erfreuen, als diesem österreichischen Glasmacher.“

WWW.RIEDEL.COM

AMARONE

bräunlichen Reflexen im ziegelroten Granat. Zwetschgenkonfitüre, Kaffeefnoten, Aceto und ein Hauch Malaga. Im Gaumen weich, wiederum mit einer Malaganote und LBV-Portgeschmack, mittellanges Finale, schön herangereift. CHF 63.– **16/20 austrinken**

2001 MORAR Amarone della Valpolicella DOC Classico, Valentina Cubi, Fumane: Aufhellendes, ziemlich transparentes Granat. Schweres reifes Malagabouquet mit Oxidationsschimmer, Nescafé und Feigensirup. Im Gaumen frisch gekochte schwarze Pflaumen, gut stützendes Extrakt, sandig-gerbiges Tannin, adstringierendes Finish, noch wenig entwickelter Wein. CHF 63.– **16/20 trinken – 2013**

2003 LA CORTE DEL POZZO Amarone della Valpolicella DOC, Fasoli Gino, San Zeno di Cologna ai Colli: (67.50 CHF). Recht dunkles Weinrot mit bläulichem Schimmer. Würziges Bouquet, Malmsey-Madeira-Touch, Feigenkerne, Spekulatiusgebäck, deutliche Rosinentöne. Im Gaumen fein und trotz der 15,5 Volumenprozent mit wunderschöner Eleganz, mittleres Finale. Die Nase verheisst etwas mehr, als der Gaumen einlöst. **17/20 trinken – 2012**

2003 CAMPO DEI GIGLI Amarone della Valpolicella DOC, Sant'Antonio, Mezzane di Sotto:

Sattes, dichtes Purpur, rubinbis ziegelroter Rand. Intensiv fruchtsüßes Bouquet, leicht stechender Essigschimmer. Im Gaumen mit toller Konzentration und sattem Extrakt, angemessene Adstringenz, extrem nachhaltiges Finale – ein Amarone-Klassiker! CHF 73.50 **18/20 trinken – 2015**

2004 Amarone della Valpolicella DOC, Marion, San Martino Buon Albergo: Extrem dichtes Purpur. Intensives Beerenbouquet: Maulbeeren, Preiselbeeren sowie etwas Holunder, schöne Gewürznoten, Tabak, frische Kräuter. Im Gaumen Fortsetzung der verschwenderisch dunkelbeerigen Fruchtfülle, rotes Cassis, malzige Süße, molliges Tannin, im Finale Kokosnoten und Amarenakirschen. Der Masseto unter den Amarone! CHF 82.– **18/20 trinken – 2015**

2001 Amarone della Valpolicella DOC, Palazzo Montanari, Bure di San Pietro in Cariano: Dunkles Granat mit reifem Schimmer. Offenes Bouquet mit deutlichen Oxidationsnoten, Pilzmehl und alter Port, im Untergrund rauchig, trockene Pflaumentöne. Im Gaumen sehr konzentriert, weiche Säure, Malaganoten, im Finish Brombeergelee und Sojasauce. CHF 93.– **16/20 austrinken**

Bezug für alle genannten Amarone:
Weinkellerei Hugi, CH-2545b Selzach,
+41 32 641 33 33, www.amarone-hugi.ch

Erst Quintarelli, jetzt Zymè: Gebt Acht auf Gaspari!

Celestino Gaspari war zehn Jahre lang für die grossen Weine von Giuseppe Quintarelli verantwortlich. Inzwischen aber hat der Önologe jede Beraterfunktion eingestellt und kümmert sich zusammen mit Francesco Parisi ausschliesslich um das eigene Projekt: Zymè. Immerhin, Gaspari ist Quintarellis Schwiegersohn und dem Hause privat weiter verbunden. Auf der vor fünf Jahren in den Stand einer eigenständigen Azienda Agricola erhobenen Zymè – Zymè stammt aus dem Griechischen und bedeutet übersetzt Hefe und Fermentierung – werden momentan die Trauben von 9 Hektar Reben verarbeitet. Sie stammen zum Teil aus eigenen Anlagen, werden von ausgesuchten Besitzern aber auch zugekauft. Die Produktion umfasst zurzeit einen aus rotem Rondinella erzeugten Weisswein («Il Bianco From Black to White») sowie vier Rotweine. Dem üppigen Amarone werden drei rote IGT-Weine zur Seite gestellt, die allesamt aus autochthonen venezianischen Rebsorten gekeltet werden. Von diesen konnten wir den hoch gelobten (und sehr teuren) «Harlequin» – ein Blend aus mehr als einem Dutzend lokaler Rebsorten, die bis zu 50 Tage lang in Holzkisten getrocknet werden – leider nicht probieren. Doch die beiden anderen Rotweine entzücken auch: der sortenreine Oseleta «Oz» aufgrund seines würzig-fruchtigen Aromas und der eigenständigen, durchaus rustikalen Art. Erst recht aber der «Kairos», eine reichhaltige

Drei 1990er in Hochform – aber kein Bordeaux

Es muss nicht immer Bordeaux sein. Manchmal ist es sogar besser, wenn es kein Bordeaux ist. So wie in diesen drei Fällen.

rg. Während einige Top-Bordeaux des eigentlich grossen Jahrgangs 1990 heute bereits gefährlich reif sind und bald getrunken sein sollten (zu hohe Erträge, keine Zweitweine und daher kaum deklassierte Mengen), zeigen sich die folgenden drei Weine des gleichen Jahrgangs nach mehrstündigem Aufenthalt in der Karaffe in prächtiger Form.

1990 Château Bouscassée Vieilles Vignes Madiran AC: Unglaublich jung in der violett-schwarzen Farbe. Würzig-kühle Nase, kompakt, viel Brombeeren, Teer und dunkler Tabak. Im Gaumen burschikos, fleischig und mit enorm viel Charakter sowie genügend Tannin für eine weitere Lagerung. Unglaublich, was Alain Brumont aus der leider kaum etablierten Tannat-Traube herauszukitzeln versteht! **18/20 trinken – 2020**

1990 Domaine de Trévallon Côteaux d'Aix en Provence Les Baux AC: Recht sattes Rot, am Rande ziegelrot. Eine absolut gelungene Vermählung von Syrah und Cabernet! Duftiges Bouquet mit feinen, getrockneten Kräutern, zarte Honig- und Malzspuren, füllig und doch elegant. Im Gaumen samtig weich, eine tolle Konzentration sowie eine feine, halbtrockene Extraktsüsse zeigend, nachhaltiges Finale. Gehört sicherlich zu den besten und bedeutendsten Weinen der Gebietsgeschichte. **19/20 trinken – 2018**

1990 Château de Beaucastel Châteaufneuf-du-Pape AC: Aufhellendes Granat mit orange-bräunlichem Rand. Umwerfendes Dörrfrüchtebouquet, Heunoten, Lakritze, Pflaumen und Leder, animalische Züge. Eleganter Körper, Hagebuttengelee, Hirschleder und verschwenderisch viel Dörrpflaumen, noch immer stützende, sanft trockene Gerbstoffe, zum Finale mit enorm viel Druck, klassische, reife Grenache-Noten im Nachklang. **19/20 trinken – 2018**

AMARONE

Assemblage aus 15 diversen Rebsorten des Veneto, die in der Tradition der Amarone-Herstellung getrocknet werden, allerdings nur bis zum Ende der Lese. Ausgebaut wird dieser fruchtintensive und elegante Wein über 24 Monate in französischen Barriques.

2001 Amarone della Valpolicella DOC, Zymé, San Pietro in Cariano: Auffallend dunkle Farbe. Eigenwilliges, enorm konzentriertes, nach Luft verlangendes Bouquet von Kirschen und Pflaumen sowie roten Beeren, ausserdem Bakelit, später Lakritze und geräucherte Korinthen. Im Gaumen ein Paket von schwarzen Beeren, mit nachhaltiger Konzentration und angemessener Adstringenz. Ein sehr moderner Amarone, der noch weitere Flaschenreife benötigt. CHF 136.– **18/20 trinken – 2020**

2004 OZ Oseleta IGT Veneto Rosso, Zymé, San Pietro in Cariano: Extrem dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Würziges Bouquet, gekochte schwarze Kirschen, frischer Weichseltouch mit floralen Nuancen, unerhört aromatisch. Satter Gaumen mit samtigem Extrakt, schwarzbeerige Fruchtintensität, Gewürznelken, feinemehlige Tannine, aromatischer Nachklang, dennoch ein eher rustikaler Typ und ein ganz spezieller Wein aus einer vergessenen Traubensorte. CHF 46.50 **17/20 trinken – 2013**

2004 KAIROS IGT Veneto Rosso, Zymé, San Pietro in Cariano: Dichtes Purpur-Rubin, bombastisches Fruchtbouquet, süsse Beeren, Amarenakirschen, Preiselnoten, wuchtig und zu Kopf steigend. Im Gaumen ist die Frucht wiederum völlig frisch und zeigt noch primäre Noten, hier jetzt deutlich im Kirschenbereich, ein Hauch Grenadine im angenehm süsslichen, passenden Extrakt, langes gebündeltes Finale. Kostet Geld – ist aber einzigartig! CHF 81.50 **18/20 trinken – 2015**



Bezug über Weinkellerei Hugi, CH-2545 Selzach,
Tel. +41 32 641 33 33, www.amarone-hugi.ch

Weitere gute Amarone bekannter und weniger bekannter Erzeuger

sr. Bei anderer Gelegenheit konnte WeinWisser Ende November weitere Amarone verkosten, darunter von bekannten Erzeugern wie Tedeschi und Dal Forno, aber auch von unbesungenen Winzern wie etwa Pietro Zardini.

2004 Amarone della Valpolicella DOC Classico, Tedeschi,

Pedemonte: Klares dunkles Purpur-Rubin. Zunächst faszinierend feines und frisch fruchtiges Bouquet, das jeden Amarone-Angsthasen mutig machen könnte: Kirschen, rote Beeren, Walddüfte, Edelholz, aber keinerlei Süsse, Überreife oder Backblechfrucht. Die süsse Frucht kommt erst mit zuneh-

Amarone

35 Amarone und 40 weitere tolle Weine
aus dem Valpolicella und Veneto: www.amarone-hugi.ch

Amarone-Weinreise: www.weinreise.ch

WEINKELLEREI HUGI AG
KIRCHGASSE 5 • 2545 SELZACH
TEL. 032 641 33 33 • EMAIL: weine@hugiweine.ch

www.hugiweine.ch • www.amarone-hugi.ch • www.weinreise.ch

Hugi
SELZACH

weinkellerei



Zwölf Kracher für die Ewigkeit

Alois Kracher hat sie begonnen, Sohn Gerhard Kracher vollendet: eine grandiose Serie von Trockenbeereenauslesen des Jahrgangs 2006.

sr. Die von seinem im Dezember letzten Jahres verstorbenen Vater Alois begonnenen und von Gerhard nun glücklich vollendeten Trockenbeereenauslesen 2006 sind von immenser Fülle, Konzentration und Süsse. Dennoch besitzen sie eine atemberaubend noble Eleganz und Subtilität. Ihre schönste Trinkkreife werden diese Essenzen jedoch erst nach Dekaden erreichen – worüber sich in erster Linie unsere Kinder freuen dürften, wenn sie einmal alt sind.

«2006 war ein klassischer Botrytis-Jahrgang», sagt Gerhard Kracher bei der Präsentation des neuen Jahrgangs Anfang Oktober in Illmitz. «Die Lese begann Mitte Oktober und schon nach drei bis vier Lesedurchgängen hatten wir alle Trauben im Keller.»

Ein Dutzend hochklassiger Trockenbeereenauslesen ist dabei herausgekommen: sieben im Stahl oder grossen Holzfass ausgebaute TBA der fruchtbetonten



Hat gut lachen: Gerhard Kracher hat den 2008er Jahrgang gut eingepackt und eine furiose 2006er TBA-Kollektion in Flaschen.

Linie «Zwischen den Seen», fünf in Barriques herangereifte «Nouvelles Vagues». Drei exotische Scheureben sind dabei, je zwei pikant-würzige Welschrieslinge und edle Chardonnay, je ein Traminer, Muskat Ottonel, Rosenmuskateller und Zweigelt sowie die vornehme Grande Cuvée aus Chardonnay und Welschriesling. Die TBA No. 12 – eine unsterbliche Scheurebe – ist wie immer die mit der höchsten Zuckerkonzentration. Über 370 Gramm unvergorener Zucker lässt schon an eine Eszencia denken. Mit seiner neuen Kollektion dürfte Gerhard Kracher einer der ersten Anwärter auf die unlängst nach seinem Vater Alois benannte «Alois Kracher Trophy» der International Wine Challenge in London sein.

Stephan Reinhardt hat die gesamte Serie in Illmitz verkostet.

2006 Zweigelt Trockenbeereenauslese No. 1 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz: In neuen Barriques ver-

AMARONE

mendem Luftkontakt, dann aber gewaltig und zusammen mit deutlichen Cassis-, Brause- und Fleischaromen. Am Gaumen irritierend süß und beinahe dick, fast likörartig – gerade das Gegenteil dessen, was die erste Nase erwarten liess. Besitzt dennoch eine gewisse Nervigkeit und Frische, zeigt medizinale, bittere Noten und feines Tannin, die Süsse jedoch wird Kennern pappig und selbst Novizen aufdringlich erscheinen. **15/20 trinken – 2015**

€ 30 über Garibaldi, München (D),
Tel. +49 89 359 02 22

2004 CAPITEL MONTE OLMI Amarone della Valpolicella DOC Classico, Tedeschi, Pedemonte:

Dunkles Kirschrot. Poliertes süßes Fruchtbouquet mit Rosinen- und Cassisaromen sowie Noten von Tabak, Holz und Teer, dahinter Bouquet garni und eher vegetabil geprägt. Am Gaumen süß und stoffig, enorm konzentriert und geschliffen, kompakte Struktur mit kräftigen, vom süßen Extrakt umschlungenen Gerbstoffen, bitter-süßes Finish mittlerer Länge, wiederum etwas medizinisch im Nachklang. Eher für Freunde süßer Rotweine geeignet. **16/20 trinken – 2015**

€ 61 über Garibaldi, München (D),
Tel. +49 89 359 02 22

2003 PIETRO ZARDINI Amarone della Valpolicella DOC Classico, Zardini Pietro, San Floriano:

Sehr dunkles Kirschrot mit granatrotem Rand. Tiefes, dichtes Fruchtbouquet von überreifen und gebackenen Pflaumen, anfangs etwas krautig, später würzig, Sternanis und Lebkuchengewürze. Am Gaumen vollmundig, rund und körperreich, überaus saftige und stoffige Textur mit schöner frischer Säure und angemessen kräftigem Tannin, süßes, komplexes und langes Finish mit kernig-saftiger Adstringenz und Rosinen sowie roten Beeren im delikaten Nachklang. Ein recht traditioneller, robuster und trinkfreudiger Typ, der Lust auf ein zweites Glas macht. Passt gut zu würzigen



Hartkäsen und zu dunklem Fleisch. **18/20 trinken – 2020**

€ 39 über Thomas Dutz italienische Weine, Ottobrunn (D), Tel. +49 89 60 85 56 92

2003 VIGNETO DI CAMPO DELLE STRIE Valpolicella DOC Superiore, Tenuta Chiccheri, Tregnago:

Glänzendes Rubin-Granat. Klares und offenes, sehr geschliffenes und elegant wirkendes Bouquet von süßen roten Früchten und roter Grütze sowie Vanille- und herb toastige Räuchernoten vom Holzfass; mit zunehmender Luft vor allem Kirschen in allen Variationen: kandierte, gekochte, gebackene, eingelegt und sogar frische; ausserdem frische Blattkräuter und blumige Nuancen, Teer- und Tabaknoten. Seidiger, recht süßer und gefälliger Gaumen, wiederum sehr geschliffen und charmant in der Textur, ausgewogener Körper, feinkörniges Tannin, feinfruchtige, zart-süße Länge, aber ohne die Faszination und Komplexität der grossen Amarone. **16/20 trinken – 2015**

€ 26 über Thomas Dutz italienische Weine, Ottobrunn (D), +49 89 60 85 56 92

2003 VIGNETO DI CAMPO DELLE STRIE Amarone della Valpolicella DOC, Tenuta Chiccheri, Tregnago:

Glänzendes dunkles Rubin. Tiefe und süsse, am Rand feinherbe Nase mit intensivem Fruchtbouquet und Aromen von getrockneten Rosinen, Feigen, Datteln, Rumkirschen und Backpflaumen, etwas Sojasauce, süßes Tabak, Bitterschokolade, zarte Röstnoten und ein Hauch Leder, überaus stoffig wirkend, aber auch vornehm zurückhaltend. Nach längerer Zeit im Glas überreife Frucht- und deutliche Kokusaromen, feinwürzige Noten und ein Anflug von Oxidation. Seidiger, überraschend eleganter Gaumenauftritt, kräftiges, aber feines Tannin, stark konzentrierte und komplexe Textur mit schönem Nerv, Bountytouch und herbem, angenehm bitterem Abgang, gewaltiger, jetzt süß wirkender Nachklang. Ein mächtiger, athleti-



KRACHER 2006

goren und 15 Monate gereift. 11,5 Vol.-Prozent Alkohol bei 165 Gramm Restzucker und knapp 8 Gramm Säure. Ganz helles Organge-Rot. Noble Rauch- und Karamellnoten im von feiner Fruchtreife, kandierten Orangen, rotem Mangold, roten Beeren, eingelegten Erd- und Himbeeren, Kirschen sowie Zwetschgen geprägten Bouquet. Konzentrierter, dennoch eleganter, feinnerviger Gaumen mit toastigen Noten, einem Hauch Karamell und sehr eleganter Frucht, voller Körper, edle Süsse, filigrane, trinkanimierende Säurestruktur, zarter Tanningriff, nachhaltiges Finale mit Toastaromen. Ein toller, vornehmer Wein zu Zigarren und Schokoladendesserts. **17/20 trinken – 2018**

2006 Muskat Ottonel Trockenbeerenauslese No. 2 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz: Im Stahltank vergoren und 15 Monate ausgebaut. 10% Alk. bei 170 Gramm Restzucker und 6,3 Gramm Säure. Weissgold. Feinster Beerenton mit zarten Hefe- und edlen Botrytisnoten, der Wein zeigt ein sehr klares traubiges Muskataroma mit feiner Zitrusfruchtnote und wirkt frisch und elegant. Auf der Zunge angenehm dicht und äusserst delikat und verspielt, feinste Rosine, feinrassiger Säurebiss, elegante, fast filigran anmutende Struktur mit Spiel, sehr nachhaltig und edel. **18/20 trinken – 2020**

2006 Rosenmuskateller Trockenbeerenauslese No. 3 «Zwischen den Seen» Kracher, Illmitz: Im Stahltank vergoren und zwölf Monate ausgebaut. 10% Alk., 220 Gramm Restzucker und 6 g Säure. Dieser mit einer Rose auf dem Etikett versehene Wein ist als Tafelwein – und also ohne Jahrgang! – deklariert, weil Rosenmuskateller keine zugelassene Rebsorte ist. Dem Wein ist das einerlei, er duftet wie ein Rosenbeet in der Heide Landschaft, dazu kommt etwas Erdbeermark, aber wenig Tiefe. Am Gaumen filigran, feinwürzig und elegant, eine fragile Transparenz zeigend sowie einen delikaten Geschmack von Rosenblüten und frischen Himbeeren, schliesst angenehm pikant und nachhaltig. Dennoch eher ein Kabinettstück unter den gewichtigen TBA. **17/20 trinken – 2020**

2006 Chardonnay Trockenbeerenauslese No. 4 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz: In neuen Barriques vergoren und 18 Monate ausgebaut. 12% Alk., 190 g Restzucker, 7,3 g Säure. Kräftiges Gelbgold. Komplexes, an Tropenfrüchte, weisses Bounty und gekochten Reis erinnerndes Bouquet mit noch deutlichen Hefenoten, momentan etwas New World Style. Jung und konzentriert am Gaumen, mit saftig-pikantem Ananassgeschmack

AMARONE

Genial: Dal Fornos Amarone «Monte Lodoletta» 2002

sr. Romano dal Forno ist kein Mann der grossen Worte. Er lässt seine Weine sprechen und das ist völlig ausreichend. Sein Amarone «Monte Lodoletta» zählt zu den grössten Rotweinen Italiens – und damit auch der Welt. Der Blend aus Corvina, Rondinella und Molinara ist unglaublich reich und unendlich lang, zugleich aber auch von einer einzigartigen Feinheit und Präzision. Für diesen Wein gibt es keine Blindproben: Wer ihn kennt, erkennt ihn sofort. Und wer ihn sein eigen nennt, der lächelt.

2002 VIGNETO DI MONTE LODOLETTA Amarone della Valpolicella DOC, Dal Forno Romano, Cellore d'Illassi: Dichtes Schwarzrot mit granatrotem Schimmer. Brillantes, süsses, enorm konzentriertes, unergründliches und doch auch transparentes und präzises Bouquet von einsamer, königlicher Grösse. Es zeigt sich sofort generös und zugänglich, aber doch längst noch nicht alles. Wer lange inhaliert, gewinnt: Mousse aus blauen und roten Beeren, gebackene Pflaumen, auftauende Blaubeeren, schwarze Johannisbeeren, dunkle Pflaumen, Kokus, geräucherter Speck, feuchtes, frisch geschältes Baumholz, schmelzende Butter. Weicher, sehr eleganter Gaumenaufakt, präzise Fruchtartikulation, feinstes und doch festes Tannin, perfekte Harmonie, unendlich lang, reicher Körper, ohne aber mächtig oder muskulös zu wirken, bleibt trotz seiner ausladenden Dimensionen (u.a. 17 Vol.-%) und Süsse unglaublich fein. Ein ganz grosser, auch nicht gerade billiger Amarone! **19/20 trinken – 2030**



€ 269 über Garibaldi, München (D), Tel. +49 89 359 02 22

scher Typ, der mit seinen 16 Volumenprozent Alkohol leicht auch bei -20 °C Aussentemperatur erwärmt und sich sogar zu geschmortem Wild, nicht nur am Kamin, geniessen lässt. **17+/20 trinken – 2020**

€ 45 über Thomas Dutz italienische Weine, Ottobrunn (D), Tel. +49 89 60 85 56 92

2004 VIGNETI DI RAVAZZÒL Amarone della Valpolicella, Ca' La Bionda, Marano di Valpolicella: Sehr schönes Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Recht subtiles und elegantes süsses Rosinenbouquet mit zunächst

leicht flüchtiger Säure, dann würzig-tabakigen Noten sowie Dörripflaumen, eingelegten Kirschen, tief und komplex, sehr fein. Seidig-kühler Gaumenaufakt, elegante, finesenreiche Textur mit ausgewogener Fruchtkonzentration, feinnerviger Mineralität, komplex und verblüffend frisch, festes Tannin, formidable Länge. Wirkt trotz seines enormen Körpers (16% Alkohol) transparent und beinahe leichtfüssig. Toller Wert! **17+/20 trinken – 2018**
€ 36 über KU – www.weinhalde.de, Tel. +49 911 52 51 53

Neu aus dem Ribera del Duero: Rubiejo Crianza 2006. Kleines Weingut, alte Reben, grosser Wein. www.gerstl.ch

Für nur CHF 22.– kommen auch Sie ins Schwärmen.



GERSTL

Gerstl Weinselktionen Tel. 058 234 22 88 www.gerstl.ch info@gerstl.ch

Weinselktionen

KRACHER 2006

und lebendiger Säurenerv, dadurch ungemein frisch und lebendig, sehr langer Nachklang. Ein grosser Süsswein mit exzellenter Struktur, den in vollen Zügen geniessen zu können man nicht unbedingt lange warten muss.

19/20 2011 – 2025

2006 Scheurebe Trockenbeerenauslese No. 5 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz: Vergärung und Ausbau im Stahltank für 20 Monate. 11,5% Alk, 183,2 gr. Restzucker, 7,3 gr. Säure. Kräftiges Goldgelb. Strahlende Grapefruitnoten, dazu tropische Früchte wie Passionsfrucht, Mango, Papaya, Maracuja, Ananas. Am Gaumen herrlich konzentriert und griffig strukturiert, «bissfest», salzig, mit pikanter Säure, die deutliche Süsse gut kaschierend, sehr lange am Gaumen nachklingend, dennoch animierend.

18+/20 2010 – 2025

2006 Grande Cuvée Trockenbeerenauslese No. 6 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz: 11,5% Alk., 190,7 g Restzucker, 7,1 g Säure. Wie immer der am vornehmsten balancierte Wein des Jahrgangs, dieses Mal zu 70 Prozent Chardonnay aus dem Barrique und 30 Prozent Welschriesling, der im aus slawonischer Eiche gebundenen 1200-Liter-Fass herangereift ist. Goldgelb. Komplexes, zurzeit eher würziges Bouquet mit zarter Hefe- und Toastnote und wenig Primärfruchtroma (gelbe Früchte), wirkt insgesamt verhalten, aber vornehm. Am Gaumen konzentriert, mit brillanter Frucht und nobler, saftiger Fülle, pikanter Säure und Würze, zeigt noch Hefeschmelz, wird sehr lang, schliesst angenehm. Ein grosser, super eleganter und animierender Süsswein.

19/20 2011 – 2030

2006 Welschriesling Trockenbeerenauslese No 7 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz: Im Stahltank vergoren und für 20 Monate ausgebaut. 11% Alk., 206,1g Restzucker, 6,8g Säure. Helles Gold. Brillantes Bouquet mit frischer, pikanter Frucht, weisser Pfirsich, weisser Pfeffer, Tabak. Süsser, pikant-würziger Gaumen, festes Fruchtfleisch, filigrane Dichte, feines Spiel, delikat, zieht im Finish gut zusammen und bleibt sehr lang haften, benötigt noch Zeit.

19/20 2011 – 2030

2006 Traminer Trockenbeerenauslese No. 8 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz: Helles Gold. Vergoren in neuen Barriques und für 18 Monate ausgebaut. 10% Alk., 245,6g Restzucker, 6,3g Säure. Brillante, eher würzige Traminerfrucht, fast kühle Anmutung, wirkt filigran und zurückhaltend in der Frucht und ist ungewöhnlich fein für die oft vorlaute Sorte. Am Gaumen sehr süss und konzentriert, mit beinahe öliger Textur, aber auch feinsten Säurestruktur, dadurch wundervoll delikat, perfekt balanciert und super elegant, sehr lang und nobel.

19/20 2015 – 2030

2006 Welschriesling Trockenbeerenauslese No. 9 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz: Im Stahltank vergoren und 22 Monate lang ausgebaut. 8,5% Alk., 290g Restzucker, 7,1g Säure. Kräftiges Goldgelb.



Peter Gago verkorkt alte Penfolds Weine neu. So verschafft er sich einen Eindruck über den Zustand älterer Jahrgänge, verbessert die Weinqualitäten des sekundären Marktes und stärkt so das Image der Marke Penfolds. Nicht zuletzt ist die Recorking clinic eine super PR-Nummer.

Penfolds' rote Riesen: Vier Jahrzehnte flüssige Juwelen

Penfolds' phänomenaler Grange ist nicht nur der berühmteste und einer der teuersten Rotweine der «Neuen Welt», sondern auch einer, der erwiesenermassen am längsten reifen kann. Davon konnte sich Giuseppe Lauria überzeugen. Und davon, dass der Grange nicht alleine altern muss.

gl. Mit in der Regel multiregionalen Blends spotten die Australier zwar dem lokal-patriotischen europäischen Terroir-Begriff. Dafür gelingt ihnen die schwierige Gratwanderung zwischen extremer Reife, Fruchtkonzentration und Ausgewogenheit. So undurchdringlich dicht die Weine in ihrer Jugend auch sein mögen, nach zwei, drei Jahrzehnten auf der Flasche können sie von einer ebenso verblüffenden wie

faszinierenden Finesse sein. Anlässlich der Recorking-Tour von Chef-Weinmacher Peter Gago, bei der Weinsammler ihre alten Penfolds-Weine überprüfen und neu verkorken lassen konnten, wurden die folgenden Kostnotizen aufgenommen.

1967 Bin 7 Coonawarra Cabernet Sauvignon Kalimna Shiraz, Penfolds: 65% Cabernet, 35% Shiraz. Ziegelrot mit aufhellenden Rändern, fester Kern. Gereiftes, jodsalziges Bouquet mit welken Blüten, Pfeffer, Wacholder, Unterholz, reifen roten Beeren, Gewürzen und einem Hauch Leder. Im feiwürzigen Gaumen subtile Süsse, wiederum salzig, fast schon sanftmütig und mit erhabener Eleganz sowie sehr feinem Tannin. Noch erstaunlich fidel und frisch.

18/20 trinken – 2013

1983 Grange, Penfolds: 94% Shiraz, 6% Cabernet Sauvignon. Expressives Bouquet, dunk-



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

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

www.weinboerse.ch

KRACHER 2006

Brillantes, sehr präzises Fruchtaroma, feinwürzig pikante Steinobstnoten, Orangenblüten, Bratapfel, gekochte Birnen, edelste Beerenaromen. Am Gaumen füllig, sehr süß und sinnlich, mit feinsten Botrytisbeere und deutlichen Honignoten, zugleich aber auch auf wundersame Weise filigran, verspielt und bestechend elegant, dadurch perfekt ausbalanciert. Benötigt dennoch eine ziemlich süße Speise – oder aber sehr viel Zeit auf der Flasche. **19/20 2015 – 2035**

2006 Chardonnay Trockenbeerenauslese No. 10 «Nouvelle Vague», Kracher, Illmitz: Vergoren in neuen Barriques und für 22 Monate ausgebaut. 9% Alk., 293,1 gr. Restzucker, 8,1 gr. Säure. Intensives Goldgelb mit leicht grünem Schimmer. Tiefes, überaus vornehmes und noch zart hefewürziges Bouquet mit feinsten Noten von frischer Ananas, Orangenblüten, Kamille, weißem Pfeffer sowie weißem Schokokrokant, sehr nobel und brillant aufgefächert. Am Gaumen dicht, mit fülligem Extrakt und fantastischer Süße, die jedoch spielerisch und mit frischen, herrlich pikanten Limonennoten ins Reich der Elfen



emporgehoben wird, sehr langer, aber nicht massiver, vielmehr animierender Nachklang. Ein nobler, hoch-eleganter Wein von überwältigender Schönheit und Perfektion. **20/20 2015 – 2040**

2006 Scheurebe Trockenbeerenauslese No. 11 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz: Vergärung und Ausbau für 22 Monate im Stahltank. 9% Alk., 299,4 gr. Restzucker, 7,9 gr. Säure. Helles Gold. Frisches, pikantes Bouquet mit deutlichen Grapefruit-, Limetten- und Ananasnoten, die so präzise sind, als seien sie gemalt. Extrem konzentrierter und süßerer Gaumen mit verschwenderisch saftiger Fruchtfülle und öliger Textur, dabei aber auch herrlich pikant und würzig und so die enorme Süße abmildernd, sehr, sehr langes Finish mit schier unendlicher Frucht. **19/20 2015 – 2040**

2006 Scheurebe Trockenbeerenauslese No. 12 «Zwischen den Seen», Kracher, Illmitz: Im Stahltank vergoren und 21 Monate ausgebaut. 6% Alk., 373,3 gr. Restzucker, 7,5 gr. Säure. Intensives Goldgelb. Frische, mineralisch-kühle und in der Fruchtpräzision fast distanzierte Nase, brillante Grapefruit-, Limetten- und Ananasaromen. Ölige Konsistenz, enorm dicht, honigsüß und füllig, zugleich aber auch subtil, perfekt balanciert und elegant, ein grandioser, unsterblicher Wein. **20/20 2015 – 2040**

PENFOLDS

le, reife Nase mit gebackenen Pflaumen, geschmolzener Lakritze, alles unterlegt mit Graphit und rauchigen Noten. Reifer, enorm dichter, aber nicht fetter Gaumen, geschmeidiger Ansatz mit dunkelbeerigen süßen Früchten und enormer Länge, elegant und anmutig. **19/20 trinken – 2025**

1989 Grange, Penfolds: 91% Shiraz, 9% Cabernet Sauvignon. Purpurrot mit aufhellendem Rand. Leicht oxidatives Nasenbild mit fast schon überreifen Noten von roter Johannisbeere, dazu Lakritz und getrocknete Pflaumen, ein paar Teeblätter sowie eine Spur Eukalyptus und Minze runden das Bouquet ab. Im Gaumen bei aller Konzentration fokussiert, wieder rote und schwarze Johannisbeeren, ein durchtrainierter Grange mit festem Tannin und erstaunlicher Frische. Nicht ganz so in Form wie zuletzt bei anderen Gelegenheiten verkostete Flaschen, deren Qualitäten nahe der Idealnote waren. **18/20 trinken – 2015**

1990 Grange, Penfolds: 95% Shiraz, 5% Cabernet Sauvignon. Dunkles Karminrot, fester Kern. Dichtes, edles Bouquet mit Cassis, Pflaume, Schokolade und würzigen Holznoten, dazu ein Hauch sous bois und Leder. Konzentrierter, aber auch fester Gaumen mit süßer Schwarzbeerfrucht und Espresso-creme, geschmeidiges Tannin, ätherisch kühle Noten, dadurch bei aller Kraft seidig und elegant, frisch und harmonisch. Sehr lang. **19/20 2012 – 2025**

1995 Grange, Penfolds: 94% Shiraz, 6% Cabernet Sauvignon. Expressives, intensiv rauchiges und zart ätherisches Nasenbild mit Heidelbeeren, Cassis, Minze und Eukalyptus sowie an Kaminfeuer und Zigarrenkiste erinnernden Noten. Feinma-

schig gestrickter Gaumen, anfangs sehr einnehmend mit Cassis-Pflaumen-Confit, körniges, etwas stumpfes Tannin, dennoch insgesamt ausgewogen und jetzt schon Spass machend. **18/20 trinken – 2020**

1997 Grange, Penfolds: 96% Shiraz, 4% Cabernet Sauvignon. Dunkles, undurchdringliches Karminrot. Verschlussene, sehr kühl wirkende Nase mit Zedernholz, Mokka und etwas animalischen Noten, dahinter typische Syrah-Würze. Am Gaumen unglaublich konzentriert, fast schon explosiv mit eleganten Heidelbeerennoten, dann wieder kalter Espresso, gut eingebundene Säure, sehr kühl im Ansatz, noch körniges, etwas sprödes Tannin mit spürbarem Potenzial. **19/20 2015 – 2030**

1998 Grange, Penfolds: 97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon. Dunkles, undurchdringliches Purpurrot, fast schwarz. Klarer, sehr tiefgründiger und vielschichtiger Duft mit asiatischen Gewürzen, Lakritze, Eukalyptus, Heidelbeeren und Zedernholz. Schon in der parfumierten Nase ein Genuss. Konzentrierter, saftiger Gaumen mit samtigen Tanninen und allerfeinster, mit dunkler Schokolade und frisch gemahlenem Mokka verwobener Blaubeeren-Frucht, mächtig und gleichzeitig perfekt balanciert, sehr nachhaltig – ein Traumwein der «Neuen Welt». **20/20 2015 – 2045**

2001 Grange, Penfolds: 97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon – allesamt im Barossa Valley gewachsen und nicht, wie sonst üblich, in verschiedenen Regionen. Sattes, undurchdringliches Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Syrah-arts-best-Nase mit rauchigen Würznoten, Brombeeren und schmelzendem Lakritz, ebenso Teeblätter und Edelholz-



Johanneshof
REINISCH

*Das Beste aus der Thermenregion
vom Rotgipfler bis zum St. Laurent*

Vertrieb Schweiz: Gebrüder Nauer (Bremgarten); Mövenpick

TATTENDORF - THERMENREGION - ÖSTERREICH www.j-r.at



Von bestechender Klarheit und Präzision

Auch Hans Tschida vom Angerhof in Illmitz erzeugt feinste Süssweine. Sie sind nicht schlechter als die von Kracher, sie sind nur anders.

sr. Man muss Tschidas goldfarbene Weine nicht gegen die von Kracher ins Spiel bringen, nur weil sie ebenfalls im Seewinkel wachsen und in Illmitz erzeugt werden. Sie sind auch nicht schlechter als Krachers Elixiere, nur weil sie – zumindest im Ausland – weniger bekannt sind. Hans Tschida ist ein ruhiger Zeitgenosse. Sein schicker heller Verkaufsraum (auf einem unspektakulären Hof) und das aufgeräumte Etikett seiner Weine mit dem goldenen Quadrat sind die einzigen Marketinginstrumente. Der Rest ist Winzerkunst. Tschida pflegt einen anderen Stil, als ihn der gleichaltrige Alois Kracher im Weinlaubenhof erfunden hat. Während dort Trockenbeerenauslesen von konzentrierter Fülle und nobler Eleganz erzeugt werden, zeichnen sich die Weine vom Angerhof durch ihre brillante Fruchtpräzision und rassige Fülle aus. Das Holzfass ist bei Tschida eine vor allem den Rotweinen (darunter auch der Zweigelt Strohwein) vorbehaltene Rarität. Bei den Süssweinen setzt er auf eine gekühlte Vergärung im Edelstahltank, um die Brillanz und Frische selbst rosiniertes Beeren zu bewahren. Tschidas Philosophie von der Reinheit der Frucht lässt sich von den Spätlesen bis hin zu den Trockenbeerenauslesen und Strohweinen sinnlich nachvollziehen – sogar über mehrere, noch dazu erhältliche Jahrgänge. Das alles ist



Hans Tschida, Süssweinspezialist im Seewinkel

höchst animierend und so lässt sich der Bezug zu Kracher auf eine zugegebenermaßen etwas saloppe, aber nicht falsche Formel bringen: Wer meditieren möchte, kostet Kracher; wer durstig ist, trinkt Tschida.

2007 Cuvée Spätlese, Tschida, Illmitz: Blend aus Sämling, Muskat Ottonel und Welschriesling mit 10% Alk. Leichter Botrytiston, frische kühle Frucht, Zitrusnoten. Rassige Säure, schlanker, verspielter Wein, leicht salzig, delikater. **16/20 trinken – 2012**

2007 Cuvée Auslese, Tschida, Illmitz: Welschriesling, Sämling, Muskat Ottonel, 10% Alk. Pikant-würziges und frisches Bouquet, Limetten, zart nach Honig. Eleganter, ausgewogener Gaumen, feines Spiel, Grapefruit, dichte, nachhaltige Frucht. **17/20 trinken – 2015**

2007 Muskat Ottonel Auslese, Tschida, Illmitz: 9% Alk. Sehr klare, blumig-aromatische Frucht, feine Pikanz, Muskatnoten. Tolles Spiel, harmonisch, leichtfüßig, filigran und delikater süffig. Passt gut zu Panettonen und verkauft sich vielleicht deshalb en masse nach Italien. **16/20 trinken – 2013**

2006 Chardonnay Beerenauslese, Tschida, Illmitz: 9,5% Alk, langes Hefelager. Komplexe Frucht, Ananas, zarter Hefeschmelz, feine Rosine. Am Gaumen

PENFOLDS



Noten, super dicht und parfümiert. Auch am Gaumen verführt dieser generöse Grange mit unverwechselbarer Barossa-Würze, schwarzen Beeren, seidigen Tanninen und wunderschöner Balance. Sehr langes Finish. **19/20 2020 – 2045**

2003 Grange, Penfolds: 96,5% Shiraz, 3,5% Cabernet Sauvignon. Der aktuelle Jahrgang präsentiert sich in undurchdringlich karminroter Robe. Rauchiges, noch sehr frisches und jugendliches Beerenbouquet mit Tabak- und vanilligen Eichennoten sowie einem Touch Holunder und Blumen. Generös und dicht bepackt am strukturstarken Gaumen, mit saftig-süßen Schwarzfrüchten, reifen Kirschen und schmelzendem Lakritz, geschliffenes Tannin und durchziehende Bitterschokolade-Noten, gute Länge, wird aber mit den Jahren noch zulegen. Jetzt ein muskulöser Baby-Grange aus dem Traubenmaterial von fünf australischen Regionen. **18/20 2012 – 2030**

St. Henri: Eine Art Grange nach europäischer Machart

«Mit dem St. Henri wollten wir schon immer einen Penfolds-Wein europäischer Prägung machen», erklärt Peter Gago den stilistischen Unterschied des St. Henri zum Grange. Er wird in Stahl und offenen Gärbottichen vergoren und als Konzession an den «alten» europäischen Stil

18 Monate im grossen alten Eichenholzfass (Minimum 1460 l) ausgebaut. Er ist dadurch nicht so geschmeidig wie der Grange. Er präsentiert sich oft männlicher, expansiver und zuweilen auch ruppiger. Er wird aus Shiraz-Trauben verschiedener Herkunft erzeugt und besitzt, wie der Grange, nur einen kleinen Teil Cabernet Sauvignon.

1991 St. Henri, Penfolds: Granatrot, keine Reiferänder erkennbar. Vielschichtiges, erdig-rauchiges Nasenbild mit feinen Trüffel- und Leder-Noten, dazu Wacholder, reife Pflaumen und schwarze Beeren. Am reintönigen Gaumen recht schlank, mit knackiger Säure und für zusätzliche Frische sorgenden ätherischen Noten wie Minze und Eukalyptus, wirkt noch überraschend jung und besitzt weiteres Potenzial. **18/20 trinken – 2018**

2004 St. Henri, Penfolds: Power-Wein mit viel Schwarzbeerfrucht, Veilchen, Tabak und erdigen Noten, Wunderbar intensiver, saftiger und reintöniger Gaumen mit viel frischer Frucht, Tiefe und engmaschigem, sehr griffigem Tannin, fast zu kauendes Extrakt, markant, sehr lang, mit viel Potenzial. **18/20 2015 – 2030**

Bin 707: Ein starker Cabernet Sauvignon

Der Name «Bin 707» wurde von Ex-Quantas-Marketing-Ma-

TSCHIDA

dicht und saftig, feincremige Fülle, delikate Säure, komplexer Geschmack mit einem Hauch Karamell. **18/20 trinken – 2020**

2006 Muskat Ottonel Beerenauslese, Tschida, Illmitz: 10% Alk. Hocharomatische Muskatblume, reife Traubenschale, konzentriert. Öliges Gaumen, dicht, liegt schwerer auf der Zunge als der Chardonnay und zeigt eine leichte Bitternote sowie einen ausgewogenen Schmelz mit feiner Pikanz, sehr nachhaltig und süß. **17/20 trinken – 2020**

2006 Sauvignon blanc Beerenauslese, Tschida, Illmitz: 9% Alk. «Die SB-Frucht mal so richtig herauszubekommen, das war für mich eine Herausforderung», sagt Tschida zu diesem Wein. Es ist ihm gelungen. Reife Stachelbeere, fast New-World-Stilistik, feine Würze, dezent nach Honig, elegante, ausgewogene Struktur, dicht, die reine Frucht, könnte nach ein paar Jahren aber noch komplexer werden. **17/20 trinken – 2020**

2006 Sämling Trockenbeerenauslese, Tschida, Illmitz: 7% Alk. Weissgold mit leicht grünem Schimmer. Frisches Bouquet, frische Ananas, Limetten, zart nach Hefe. Brillanter Gaumen, elegant, ausgewogen, edelste Fruchtfülle, feine Säurestruktur, hoch elegant, anhaltend Ananas, jetzt noch sehr süß, verbindet die Konzentration und Fülle von 2005 mit der Eleganz und Finesse von 2004. Benötigt aber noch viele Jahre, um seine Klasse ganz zur Geltung zu bringen. **19/20 trinken – 2020**

2005 LYSS Chardonnay Trockenbeerenauslese, Tschida, Illmitz: 10% Alk. Frische Würze, feine, etwas grüne Holznote, brillante Pfirsichfrucht mit Ananas und Melone, Honig, Nuss. Brillanter, sehr elegant strukturierter Gaumen, feine Säurestruktur, sehr klare und präzise Frucht, frisch, pikant, verspielt, noch sehr jung. **19/20 trinken – 2020**

2004 Sämling Trockenbeerenauslese, Tschida, Illmitz: 9% Alk. Goldfarben. Brillante Tropenfrucht, Grapefruit, Ananas, Limetten, Hefe. Am Gaumen brillant, feinste Beerennote, edelste Fruchtfülle, sehr elegant und präzise, pikante Säure, perfekte Balance, lang und animierend. **19/20 trinken – 2020**

2004 Muskat Ottonel Schilfwein, Tschida, Illmitz: 10,5% Alk., 270 Gramm Restzucker. Prächtiges Muskat-Bouquet mit in die Nase springender Exotik, Ananas, Stachelbeeren, insgesamt komplex und tief. Am Gaumen mit brillanter Saftigkeit, sinnlich dichte Textur, würzig und mit feiner Pikanz, komplexer, hoch eleganter Süßwein mit exzellenter Säurestruktur und schöner Griffigkeit am Gaumen, nachhaltig. **19/20 trinken – 2020**

2004 Zweigelt Schilfwein, Tschida, Illmitz: 10% Alk. Ein roter Botrytiswein entspricht nicht Tschidas Stilistik, daher legt er die reifen Trauben auf Strohmatte und lässt sie austrocknen. Der pfingstosenfarbene Wein wird über 24 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Im Duft noch leichter Rauch vom neuen Holz, dahinter rote Beeren, Granatapfel, Johannisbeeren, Erdbeermark. Am Gaumen würzig, und delikater, super elegant und seidig, feinste Säure, filigrane Struktur, Erdbeerkonfitüre, nachhaltig und edel – ein süßer Verwandter des Pinot. **18/20 trinken – 2020**



Traminer-Trauben auf Schilfmatten

PENFOLDS

nagern erfunden – als Hommage an die Boeing 707, die in den 1960er Jahren Australien näher an den Rest der Welt brachte. Vom Winemaking ist dieser Cabernet Sauvignon dem Grange ähnlich. Der Bin 707 wird in Stahltanks vergoren, in denen Holzdielen den Tresterhut nach unten drücken. Die Reifezeit in neuen, 300 Liter fassenden amerikanischen Eichenholzfässern beträgt 18 Monate. Nach Peter Gagos Willen soll dieser kräftige und konzentrierte Cabernet mit seiner süßen Schwarzbeerfrucht dem Grange qualitativ immer näher kommen und über eine ähnliche Alterungsfähigkeit verfügen.

1990 Bin 707, Penfolds: Dunkles Karminrot mit leicht aufhellendem Rand. Intensives, jedoch fein gewobenes, leicht oxidatives Cassis-Mocca-Zigarrenkisten-Bouquet, Sous-bois-Noten, ein Tick grüne Paprika. Ausgewogener Gaumen mit einem Korb schwarzer Johannisbeeren, griffiges Tannin, erstaunlich frische Säure bei kräftigem Körper, athletisch. Nicht viel länger zuwarten, wird nicht besser.

17+/20 trinken – 2015

2002 Bin 707, Penfolds: Dunkles, sattes Kirschrot. Fokussierte Nase mit ätherischen Noten und reifem Blaubeer-Confit, verführerischer Veilchenduft, Vanille, frisch gerösteter Mokka, später zunehmend vegetabile Noten. Dichter, verschwenderischer Gaumen mit dunkler Schokolade, reifen Johannisbeeren und Arabica-Noten, elegant und tief, mit fester Cabernet-Struktur, **18/20 trinken – 2020**

2005 Bin 707, Penfolds: Dunkles, tintiges Kirschrot. Parfümiertes, extrem verführerisches Bouquet mit blauen und schwarzen Beeren, Veilchen und rote Pfeffer-Noten gepaart mit frischen Röstnoten. Saftiger, mächtiger Gaumen mit viel Cabernet-Frucht und einer hochhäuserartigen, noch nicht ganz ausgereiften Tanninstruktur, die Struktur und Länge (vor-)gibt. Noch sehr jung. Liegen lassen. **17+/20 trinken – 2035**

RWT: Reinsortiger Barossa-Shiraz

Die Trauben stammen ausschliesslich aus dem Barossa Valley, manchmal sogar nur aus dem einzigen Vineyard: dem alten «Weingarten» rund um das Penfolds-Kernhaus im Magill Estate. Je nach Jahrgang kann er mal feminin und üppig ausfallen, mal athletischer und ruppig. Wenn man so will ein jahrgangsgeprägter Terroir-Wein im europäischen Sinne also: 100% Shiraz, 100% Barossa Valley, 100% wetterföhlig. Der Ausbau erfolgt während 12 bis 15 Monaten in 50 bis 70% neuen französischen 300-Liter-Eichenfässern. Der Premierenjahrgang war 1997.

1998 RWT, Penfolds: Sattes Purpurrot. Typisches Barossa-Shiraz-Bouquet mit erdig-tabakigen Noten, frischer Lakritze, schwarzen Oliven und getoasteten Mokka-Zedernholz-Noten, saftige Pfaumen, echt spicy! Am Gaumen konzentrierte Blau- und Schwarzbeerfrucht, besitzt eine noch jugendliche Frische mit Röstnoten und mächtigem, noch leicht adstringierendem Tannin, braucht Zeit.

18/20 trinken – 2020

1999 RWT, Penfolds: Sattes Purpurrot. Intensives Bouquet mit orientalischen Gewürzen, Lakritze, schwarzen reifen Beeren und subtilen Medizinalnoten, besser entwickelt als der 1998er. Würzig-pfeffriger, vibrierender Gaumen mit frischen Kräutern, Rosmarin, Schokolade, alles fein verwoben und mit feinen Toastnoten unterlegt. Schöner Schmeichler mit Persönlichkeit! **18/20 trinken – 2018**

2003 RWT, Penfolds: Strahlendes, sattes Purpurrot. Toastige Johannisbeeraromen mit getrockneter Pflaume und Schwarzbeergelee. Am fein nuancierten Gaumen mit frischer Frucht und weniger Opulenz als in den Jahren zuvor. Griffiges, jedoch fein geschliffenes Tannin. «It's a big woman», sagte einer aus dem Penfolds-Önologen-Team. Einverstanden. Aber eine mit Ecken und Kanten. **17/20 trinken – 2015**

Penfolds-Weine gibt es bei Unger in Frasdorf (D), www.ungerweine.de

TSCHIDA

2003 Zweigelt Schilfwein, Tschida, Illmitz: 9% Alk., 323 Gramm Restzucker. Mittleres Rubin, zum Rand aufhellend, weisser Rand. Schöne Rauchigkeit, dunkler Tabak, Schwarzschokealade, konzentrierte, dennoch feine Frucht, reife Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren. Am Gaumen enorm konzentriert und süß, tief strukturiert, mit schokoladigem Schmelz, Nougat- und Toastnoten, aber auch frischer roter Frucht und feiner Säure. Wirkt trotz seines Reichtums keinesfalls dick und portig, benötigt aber noch zehn Jahre Flaschenreife. **19/20 2015 – 2040**

2001 Traminer Schilfwein, Tschida, Illmitz: 10,5% Alk. Leuchtendes Gold. Mürbeteig, gebackene gelbe Früchte, Pfirsich, feine Würze im Hintergrund, ein Hauch von Toast und Karamell. Dichter, komplexer Gaumen, gebackene Früchte, filigrane Säurestruktur, sehr elegant und lang, im Nachklang pikant, aber auch sehr süß, sehr vornehm. **19/20 trinken – 2025**

Tschidas kernig trockene Zweigelt

2007 Zweigelt Burgenland, Tschida, Illmitz: Auf durchlässigen, sandig-erdigen Böden ohne Humusaufgabe gewachsen. Klare, animierend frische und präzise Zweigeltfrucht, Kirschen. Gute, zusammenziehende Gaumenstruktur, frische Säure, kerniges Tannin, guter, straff organisierter und geradliniger Gaumenputzer – erst recht nach den ganzen Süßweinen. **15/20 trinken – 2012**

2006 CUVEEROT Zweigelt-Cabernet Sauvignon Burgenland, Tschida, Illmitz: 70% Zweigelt, 30% Cabernet, ausgebaut in gebrauchten Süßweinbarriques. Dunkles Purpur. Dunkelwürzige Fruchtaromen, mürber Cabernet-Ton, dunkle Johannisbeere, etwas blättrig-minzig, Efeu, leicht erdig, wiederum sehr präzise und klar und frisch. Im Mund saftig und klar, Zweigeltkirschen, kernige Adstringenz und Säurefrische, wiederum straff und geradlinig, ohne puffernde Süße, furztrocken. **16/20 2009 – 2014**

2006 GRAND SELECT Zweigelt Burgenland, Tschida, Illmitz: Von unbewässerten 45- bis 50-jährigen Zweigeltreben, 20-monatiger Ausbau in französischen Barriques, davon etwa 50% Erstbelegung. Sehr vornehmes, dunkles Purpur-Rubin. Edles, ausgewogenes und trockenes Bouquet mit feinen erdigen Noten, Trüffel, Schwarztee, Sauerbraten, Lorbeerblatt, Efeu, mürbe dunkle Früchte wie Brombeeren, Schwarzkirschen. Am Gaumen komplex und extraktreich, wiederum furztrocken, aber saftig, dunkle Beeren, lakritzwürzig, frische Säure und straffes mürbes Tannin, sehr lang anhaltend. Ein erstklassiger Zweigelt mit Bordeaux-Affinität. **17+/20 2009 – 2016**

2003 GRAND SELECT Zweigelt Burgenland, Tschida, Illmitz: Dunkles Kirschrot. Reichhaltiges Bouquet von reifen und angebackenen Schwarzkirschen, intensive Zweigeltaromatik, dunkler Tabak, kühle, würzige Räuchernoten. Fülliger und fruchtintensiver Gaumen mit kernig-fester Tanninstruktur, wiederum frisch und nervig, edle Adstringenz. **17/20 trinken – 2014**

2000 GRAND SELECT Zweigelt Burgenland, Tschida, Illmitz: Dunkles Kirschrot. Nobles würziges Bouquet, wieder an Bordeaux erinnernd, konzentrierte und reife Kirschfrucht, jedoch weniger brillant als 2006. Am Gaumen fruchtintensiv, etwas ledrig und mit leicht trocknendem Tannin, schöner Säurenerv, gut zusammenziehendes Finish, etwas burschikos. **16/20 austrinken**

Terroir-Champagner von Zoémie De Sousa

sr. Hauptsächlich in Avize, einer der 17 Grand-Cru-Gemeinden der Champagne, bewirtschaftet Erick De Sousa 10 Hektar Rebfläche mit zumeist 50- bis 70-jährigen Rebstöcken, überwiegend Chardonnay. Ihre Wurzeln reichen bis zu 40 Meter tief in die Kreideböden der Côte des Blancs und versorgen die Trauben wie auch die handwerklich hergestellten Champagner mit einem überaus komplexen, tiefgründig mineralischen Geschmack. Erick pflegt seine Parzellen nach biodynamischen Methoden und lässt alle seine Weine überwiegend in Barriques spontan vergären. Sie zeichnen sich durch Mineralität, Frische und trockene Eleganz aus und werden inzwischen in den besten Restaurants Frankreichs gelistet.

MERVELLE Champagne Brut, Zoémie De Sousa, Avize: 50% Chardonnay von der Côte des Blancs, 40% Pinot Noir und 10% Pinot Meunier aus Epernay. Mittleres Strohgelb. Vornehm zurückhaltendes Bouquet mit zarten Hefenoten, schöner Tiefe und feinwürziger Mineralität. Geradlinig eleganter Gaumen mit fester, recht komplexer und weiniger Struktur, delikates Mousseux, ausgezeichnete Länge, im ausdrucksvollen Abgang feiner Hefe- und Brioche-Schmelz. € 29,95 **17/20 trinken – 2012**

PRÉCIEUSE Blanc de Blancs Champagne Grand Cru Brut, Zoémie De Sousa, Avize: Chardonnay von 50- bis 70-jährigen Reben. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Offenes, sehr komplexes, ja forderndes Bouquet mit leichten frischen Zitrusfruchtnuancen, zeigt eine gnadenlose, fast staubige Mineralität. Vollmundiger, sehr komplexer Gaumen, intensiver Geschmack, elegantes Mousseux, sehr lang, hinterlässt eine animierend salzige Mineralität am Gaumen sowie feine reife Apfelmousse- und Rosinenbrioche-noten. € 39,90 **18/20 trinken – 2016**

CUVÉE 3A Chardonnay Grand Cru Extra Brut, Zoémie De Sousa, Avize: 3A steht für die drei Grand-Cru-Gemeinden: Chardonnay aus Avize 50%, Pinot

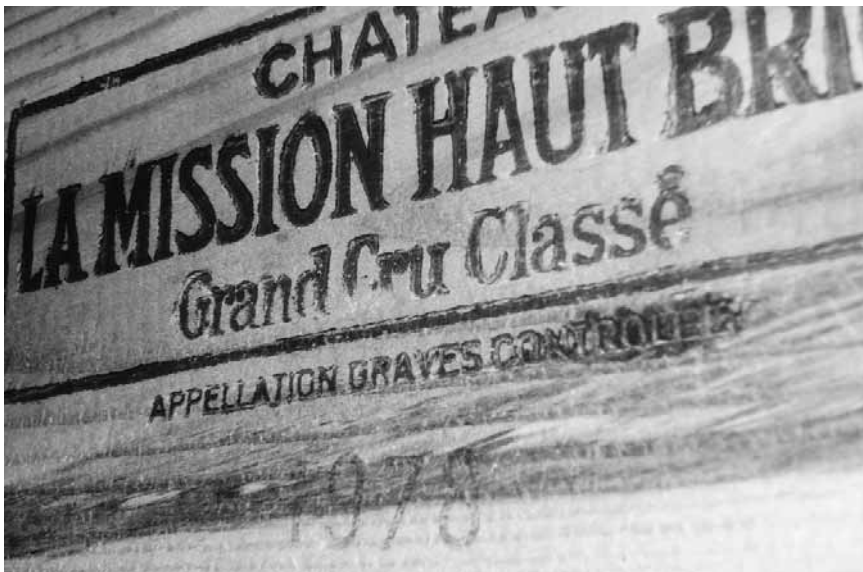
Noir aus Aÿ und Ambonnay jeweils 25%. Helles Messing. Reifes und komplexes, dabei frisches und mineralisch unterlegtes Fruchtbouquet, reifes Apfelmousse, sehr klar. Eleganter, ausgewogener und feinfruchtiger Gaumen, delikates Mousseux, erst im Abgang komplex und seine mineralische Finesse zeigend, ein frischer und fester, schlanker und animierender Champagner. € 39,90 **18/20 trinken – 2018**

DISTINGUÉE Rosé Champagne Brut, Zoémie De Sousa, Avize: 90% Chardonnay, die helle altrosa Farbe stammt von 10% Pinot-Noir-Rotwein. Delikates, feines Bouquet von frischen roten Beeren (Johannisbeeren, Cranberry), zartes Nougat. Am Gaumen weinig, wiederum fruchtig, leicht gerbig und herb, etwas antrocknend, puristischer Stil, der noch zulegen sollte. Abwarten. € 39,90 **16+/20 2010-2014**

DÉSIRABLE Blanc de Blancs Champagne Grand Cru Brut, Zoémie De Sousa, Avize: Recht kräftiges Strohgelb. Üppiges, leicht süßes und mineralisches Bouquet, das einige Zeit Luft benötigt, um seine Feinheiten und Frische auszuspielen. Reichhaltiger Körper, fast fette Textur mit intensiver Frucht sowie komplexer mineralischer Struktur, noch jugendlich und kaum entwickelt, von daher besser noch etwas Zeit geben. € 58 **18/20 2010 – 2016**

1996 DÉSIRABLE Blanc de Blancs Champagne Grand Cru Brut, Zoémie De Sousa, Avize: Intensives Strohgelb. Komplexes, reifes, wiederum recht fettes Bouquet mit tiefer Frucht und feiner Zitrusfrische, Vanille-Rosinenbrioche, kräftige Mineralität, rauchige Toastnoten. Hendrik Thoma findet: «Wie ein Meursault mit Kohlensäure!» Reichhaltiger Gaumen mit sattem Schmelz, wieder toastig, sehr weinig, generöser Körper, sehr lang, mit intensiv anhaltender Frucht, komplex, grosser Champagner. € 58 **19/20 trinken – 2020**

Bezugsquelle: VIN sur VIN Diffusion, Berlin, Tel. +49 30 695 199 20, www.weine-visentin.de



Jahrgang 1978: Nicht vergessen, sondern trinken!

René Gabriel wollte es mal wieder wissen – und hat zehn der besten Bordeaux des 30-jährigen Jahrgangs entkorkt. Und da er gerade dabei war, hat er auch noch einen trockenen Yquem, einen Elsässer und Burgunder sowie zwei Cabernet Sauvignon aus dem kalifornischen Napa Valley an die Luft gesetzt. Gerade rechtzeitig, denn manchen Weinen droht bereits der Tod.

Doch egal ob tot oder lebendig: Der Dezember 2008 bietet die allerletzte Gelegenheit, sich 30-jähriger Kellerschätze anzunehmen und zu entscheiden, welche davon Sie selbst trinken wollen und welche Sie vielleicht besser verschenken sollten.

1978 Tokay-Pinot Gris Clos St-Landelin, René Muré, Elsass: Mittleres Gelb. Offenes, dezent leimiges Bouquet, schwitzender Apfel, Strohblumen. Ölig, etwas plumper Gaumen mit pappiger Süsse und nur noch wenig Säure. **15/20 vorbei**

1978 Y du Château d'Yquem, Bordeaux blanc: Recht helles Gelb. Feines, grasiges Bouquet, etwas Leimtöne, zart nach Vanille, vielschichtige Botrytisnoten. Im Gaumen samtig, mit viel Saft, reichlich Mirabellen und einer Aromamischung aus Bâtard-Montrâchet und trockenem Sauternes, den-

noch völlig homogen, gebündeltes Finale. Grossartiger Weisswein in voller Genussphase. **19/20 trinken**

1978 Gevrey-Chambertin Clos des Varoilles 1^{er} Cru, Domaine des Varoilles, Burgund: Transparentes, aufhellendes Rubin, noch jugendliche Reflexe in der Mitte. Nescafépulver in der delikaten Nase, feine Nussnoten, helle Schokolade, noch immer zarte Fruchtnoten. Im Gaumen eher leicht, aber fein und tänzerisch, sehr ausgeglichen, finessenreich. **17/20 trinken**

1978 Cabernet Sauvignon Rutherford, Beaulieu, Napa Valley: Sehr tiefe Farbe. Dunkles Pilmehl, Maggikraut, leicht über dem Zenit, zeigt aber immer noch eine gewisse Süsse mit viel roten überreifen Pflaumen und Kompottnuancen. Im Gaumen wesentlich besser als in der Nase, weich und samtig, mit gekochter Cabernet-Süsse und etwas sprödem Tannin, jedoch schöner Länge. **17/20 vorbei**

1978 Cabernet Sauvignon Reserve, Robert Mondavi, Napa Valley (Doppelmagnum): Leuchtendes Granat, wenig Reifetöne. Eröffnet sogleich mit einem Wahnsinnsbouquet: Minze, Eukalyptus, Holundernoten, rotes Cassis, Hirschlederaromen, frische Pfefferlinge ... Insgesamt traumhaft verspielt und parfümiert, ein richtig feiner Napa Valley! Im Gaumen dann ein völlig ausbalancierter Weintraum mit weichem Tannin und geschmeidi-

Zwei Mal 18 Punkte aus Spanien

Conde de Hervias ist ein Projekt des Ehepaares Iñigo Manso de Zuñiga und Yolanda Garcia Viadero (Bodegas Valduero, Ribera del Duero und Toro). Die Familie von Iñigo besitzt in Torremonalbo (Rioja Alta) ein Grundstück mit sehr alten Rebstöcken. Daraus selektionieren die beiden für Ihren Rioja die besten Trauben. Mit ihrer Schwester Carolina Garcia hatte sich Yolanda bereits in den 1990er Jahren auch Rebberge in Toro gekauft. Der Arbucala ist das Spitzenerzeugnis dieses Guts.



2004 Conde de Hervias, Rioja DOCa: Dunkel leuchtendes Rubin-Granat. Delikates Bouquet mit Wildkirschen, rotem Cassis, feinen Kräutern, Earl-Grey-Tee – zeigt sich offen und verführerisch süss. Im Gaumen Kandis, Sandelholz, Pralinen und mit recht viel Fett ausgestattet. Ein sehr erotischer Rioja der sich jetzt schon geniessen lässt. CHF 59.– **18/20 trinken – 2015**



2005 Arbucala Toro DO, Valduero, Zamora: Der Arbucala ist eine 14 Monate in französischen Barriques ausgebaute Selektion der besten Tinta-de-Toro-Trauben von alten, zwischen 60- und 100-jährigen Rebstöcken. Dunkles Granat mit lila Schimmer. Rosenduft, Rosenpfeffer, rote Beeren, Marzipan und intensive, aber passende Toastnoten von den Barriques. Im Gaumen cremig, samtig, rotes Johannisbeer-gelee im Extrakt, helles Karamell und Kokos im gebündelten, recht süssen Finale. CHF 55.– **18/20 trinken – 2018**
Bezugsquelle: www.fischer-weine.ch

IMPRESSUM

Verlag: WeinWisser GmbH, c/o PKF AG
Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich
Telefon +41 (0)55 244 52 44, Fax +41 (0)55 244 52 45
Geschäftsführung: Peter Dilger, Christoph Schmidt
E-Mail: info@weinwisser.com
Internet: www.weinwisser.com
Redaktion: stephan.reinhardt@weinwisser.com
Autoren: René Gabriel (rgl), Giuseppe Lauria (gl), Stephan Reinhardt (sr)
Erscheinungsweise: monatlich
Anzeigen: Petra Binz-Lockenwitz
Abonnements: Martina Bischoff, abo@weinwisser.com
Grafik: Schaetti DTP, yellow66@mac.ch
Korrektur: korrekturen@manrey.ch
Druck: ea Druck + Verlag AG, Zürichstrasse 57, CH-8840 Einsiedeln helena.fluehler@eadruck.ch
Abonnementspreise p.a.: Fr. 176.– (Schweiz); € 121.– (Ausland)
Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion. Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

1978

gem Körper, zeigt die Finessen eines noblen Grand Cru aus dem Médoc. Ein denk- und vor allem trinkwürdiger Wein!

19/20 trinken

1978 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Pauillac, Bordeaux (Magnum): Aufhellende Farbe mit deutlichen Reifetönen. Im Bouquet zunächst Schoko-Pralinen und Kokos, dann buttrige Noten sowie eine an reifen Tempranillo aus der Ribera del Duero erinnernde Süsse. Im Gaumen Milchsokolade, samtiges Tannin, leicht grünwürzige Nuancen, die jedoch mit Fülle und üppiger Süsse gut gebettet werden, gebündeltes Finale. Ein jetzt noch genial zu trinkender Wein.

19/20 austrinken

1978 Château Ducru-Beaucaillou, St-Julien, Bordeaux (Magnum): Aufhellende Farbe, mittlere Tiefe. Delikater Zedernduft, etwas süsse rote Pflaumen, dominikanischer Tabak, weisser Pfeffer, ein richtig feiner, klassischer St-Julien! Im Gaumen tänzerisch und delikater, mit hochfeinem Tannin und (grün-)würzigen Cabernet-Noten, ebenso Tabakblätter, noch immer sehr frisch und mit langem Finish. Verbessert sich an der Luft und wird sich noch länger in dieser bestechenden Form halten.

19/20 trinken

1978 Château Léoville-Las Cases, St-Julien, Bordeaux: Leuchtendes Granat mit zart orangefarbenem Rand. Offenes, laktisches Bouquet, Karamellnoten und ein Hauch grüne Pfefferschote, dahinter Cassisspuren und nussige Terroir-Noten. Im Gaumen mittelschlank, angenehm süss, Kokosschimmer, halb fruchtig, halb erdig, sehr langes Finale, ausgereift und genussbereit – auch ohne Karaffe.

18/20 austrinken

1978 Château Latour, Pauillac, Bordeaux (Magnum): Deutlich aufhellendes Weinrot, wenig Reifetöne zeigend. Würziges Bouquet, Ratafia, getrocknete Baumnuß- und Pflaumenschalen, Curryblatt, Tabak, nobel und zurückhaltend, eher schlank anmutend. Am Gaumen diskret, wenn nicht gar unterkühlt und hartnäckig unkommunikativ, dennoch mit gewisser Grandezza. Benötigt sehr viel Luft und wird sich noch gut zwei Jahrzehnte so halten. Introvertierter Bursche.

18/20 trinken

1978 Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan, Bordeaux (Magnum): Extrem dunkle Farbe, am Rand ziegelrot schimmernd. Unglaublich tiefes, würzig-süßes und wuchtig konzentriertes Bouquet, das an Kräuterbitter und Appenzellerlikör erinnert, an getrocknete Nusschalen, Teer sowie an reifen Hermitage. Samtiger Gaumen mit einem mächtigen Konzentrat, ent-

wickelt unglaublich viel Druck und zeigt in seiner fordernd bourgeoisen Adstringenz eine noble Bitterkeit. Ein Charakterdarsteller, den man mindestens fünf Stunden vor Genuss dekantieren sollte. Der Beste 1978er im Bordelais, aber nur beinahe ein Jahrhundertwein.

19/20 trinken

1978 Château La Fleur-Pétrus, Pomerol, Bordeaux: Zwei Flaschen degustiert, zwei unterschiedliche Eindrücke. Während die weniger gute Flasche einen vegetabilen und humosen Wein zeigte, bot die bessere einen angenehm süss duftenden Pomerol mit feinem Waldbeer-Bouquet. Im Gaumen burgundisch weich und rund, etwas simpel und über den Zenit hinaus.

16/20 vorbei

1978 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan, Bordeaux: Relativ helle Farbe. Im schlanken, dezent süßen Bouquet Ricolanoten, Zedernholz, Havannakiste, kalter Teekrug (Earl Grey). Feiner Gaumen, vielschichtige Aromen, darunter auch Moschus und Havannatabak, schlanker Körper, körnig-kerniges Finale. Ein überraschender 78er. Nase: 18/20, die Gesamtwertung liegt einen Punkt tiefer.

17/20 austrinken

1978 Château Duhart Milon Rothschild, Pauillac, Bordeaux: Mittleres Granat mit bräunlichen Reflexen. Pfefferschote, Chinin, grünes Chili, Szechuan-Pfefferkörner, ein Hauch Geraniol, leicht alkoholisch. Im Gaumen metallisch, immer noch aufrauend, mehliges Tannin, ein kalter Wein mit Muskeln, aber ohne Charme.

15/20 austrinken

1978 Château Palmer, Margaux, Bordeaux: Aufhellendes Weinrot, transparenter, ziegelroter Rand. Schwarze Pflaumen, duftet wie ein tiefgründiger reifer Burgunder. Am Gaumen Waldhimbeeren, harmonischer Fluss, sehr langes, balanciertes Finale. Hat sich nicht nur gut gehalten, sondern ist momentan in einer fantastischen Genussphase. Wird sich noch weitere zehn Jahre so halten.

19/20 trinken

1978 Château Brane-Cantenac, Margaux, Bordeaux (Impérial): Relativ helle Farbe mit passenden Reifetönen. Heller, malziger Beginn mit nussigen Schokotönen, helle Ledernoten und dominikanischer Tabak, noch eine schöne Süsse und sogar Brombeerspuren zeigend. Samtig-eleganter Gaumen, harmonisch und irgendwie abgeklärt. Normalerweise sind Brane-Cantenacs aus dieser Epoche eher enttäuschend und weisen metallische Spuren auf. Dieser hier aber zeigt sich aus der imposanten Grossflasche von sehr guter Qualität.

17/20 austrinken

WEINE DES MONATS

WeinWisser-Gast des Monats: Magister Willi Klinger, 51, ist Geschäftsführer der Österreichischen Weinmarketing.



Natürlich liebe, trinke und promote ich mit Vorliebe unsere herrlichen österreichischen Weine. Aber wir sind ja weltoffene Leute und schätzen alles, was gut ist. Besondere Emotionen löste unlängst der Champagne Brut von Henri Goutorbe aus. Schon vor

30 Jahren besuchte ich diesen phänomenalen Récoltant-Manipulant, der damals Bürgermeister von AY war und sogar den Elyséepalast belieferte. Der von feinstem Grand Cru Pinot Noir aus eigenen Weingärten dominierte Champagner war der erste Schaumwein, der mir schmeckte. Und noch heute halte ich ihn wegen seiner unvergleichlichen «Weinigkeit» für einen der besten Sprudel in dieser Preisklasse.

18/20

René Gabriel, 51, Product-Manager MP Mövenpick Wein AG, Weinbuchautor. Die Normalflasche ist so schwer wie eine Magnum und schwer ist auch der Wein! Doch irgendwie verträgt ein ganz grosser Tempranillo das Bullige. Beim 2001 Cutmen Rioja

Reserva der Bodegas Lan ist alles im Übermass vorhanden: Black Currant, Brombeergelee, Sandelholz und dunkle Pralinen sind in einem üppigen, süßen Körper verpackt. Das Schöne daran: Trotz seines immensen Potenzials trinkt sich dieser spanische «Caterpillar» heute schon gewaltig gut.

19/20

Stephan Reinhardt, 41, ist WeinWisser-Redakteur. Im letzten WW hat Jens Prieue den 2007er gelobt und ihm eine gute Lagerkapazität prophezeit. Das hat mich gleich den vergessenen 2004 «Liebeneich» Sauvignon blanc der Tenuta Manincor (Südtirol)

an die Luft setzen lassen: Reife, wärmelige Frucht wie auf Mürbeteig, dazu eine klare und feine salzige Art, die an 1^{er} Crus aus Burgund erinnert. Am Gaumen bestes Alto Adige: tiefe, saftige Pfirsichfrucht, salziges Mineral, straffe Struktur mit seriösem Biss, überaus komplexes und nachhaltiges Finish, fruchtintensiver Nachklang. Grosser, längst nicht müder Wein!

18/20

	1986	1988	1989	1990	1994	1995	1996	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
La Croix	14 au	15 vo	18 -10	19 -20		17 -15	16 -10	18 -20	17 -18	18 -25	17 -16	17 -18	17 -25	17 11-28	18 12-30	18 15-30	18 16-30
La Dominique	14 au	15 vo	16 au	16 -10	18 -15	17 -12	17 -12	17 -12	17 -12	18 -18	16 -18	17 -18	17 -20	18 10-20	18 10-22	17 13-22	17 12-22
La Fleur								16 -13	15 -10	16 -18	17 -18	17 -14	18 -20	19 10-24	19 -25	18 11-25	18 13-26
La Fleur de Boiard								18 au	17 -10	16 -18	17 -15	17 -15	17 -15	18 10-17	18 10-17	17 12-23	16 12-20
La Fleur-de-Gay	17 au	17 vo	16 au	17 au	17 au	18 -15	18 -16	18 -20	17 -15	17 -12	17 -12	17 -15	18 -18	18 -16	18 -19	18 10-22	18 13-25
La Fleur-Pétrus	15 vo	16 vo	16 vo	16 -15	17 -14	17 -15	17 -10	19 -20	17 -15	18 12-28	17 12-26	17 -18	18 -18	18 12-28	19 14-30	18 15-30	17 13-24
La Gaffelière	12 au		16 -10	17 -15	16 -12	16 -25	16 -25	17 -20	17 -20	16 -14	17 -22	17 -40	16 13-25	17 12-25	17 13-30	17 15-40	17 18-38
La Garricq						15 au	16 vo	17 au	16 au	18 -10	17 -14	16 -16	17 -18	18 -16	18 10-20	17 -20	17 13-24
La Gomerie						17 -12	17 -18	17 -15	17 -12	18 -16	16 -14	16 -15	17 -16	18 -18	17 10-18	17 13-24	16 12-21
La Grangère							17 -16	17 -15	17 au	17 -14	16 -12	17 -14	17 -15	15 -15	16 -15	17 10-19	16 11-19
La Grave	14 vo	16 -10	17 au	18 -18	16 -10	18 -15	17 -18	18 -25	16 -15	18 -20	17 -25	15 -12	16 -18	16 -16	17 11-25	17 13-26	17 12-24
La Lagune	16 -10	15 vo	17 -20	16 vo	16 -12		16 -17	17 -14	16 -12	17 -20	16 -18	16 -19	16 10-25	17 10-20	16 12-25	16 17-45	16 16-30
La Marzelle								16 -12	17 -10	17 -14	17 -15	16 -17	17 -18	16 -15	17 10-18	16 10-17	16 14-25
La Mission Haut-Brion	18 -20	18 -20	20 -25	18 -15	18 14-35	19 -25	18 10-35	18 -28	17 -19	19 -40	19 -30	18 -40	19 15-40	18 14-30	19 14-40	18 15-38	18 13-24
La Mondotte				16 vo	15 vo		18 -12	19 -18	18 -14	19 -20	17 -13	17 -13	19 -28	18 -16	19 10-25	18 13-25	19 16-28
La Serque						17 au	17 -14	19 -12	17 -13	17 -12	16 -17	17 -18	18 -16	18 -16	16 -16	17 13-22	17 13-20
La Serre	15 vo	16 vo	17 au	18 -10	16 -10	18 -15	18 -19	18 -12	16 -12	17 -18	16 -13	17 -16	18 -18	18 11-24	17 11-22	17 12-22	
La Tour-Figeac			13 vo	11 vo	15 au	17 -15	17 -14	19 -14	17 -14	17 -18	17 -16	16 -15	16 -17	17 -18	18 10-22	17 14-26	17 15-26
Labégorce	13 vo	14 vo	14 vo	14 au	15 au	17 -12	17 -16	17 -12	17 -12	17 -20	17 -18	16 -14	18 -20	17 -18	17 11-24	17 15-28	17 13-22
Labégorce-Zédé	15 au		16 vo	16 au	17 -20	16 -10	17 -20	16 -14	17 -15	16 -17	16 -16	17 11-23	17 10-22	16 10-22	17 12-26	16 13-24	16 15-25
Lafite-Rothschild	20 -50	18 -20	20 -30	19 -20	18 15-30	19 -30	20 10-50	19 -30	18 -18	19 10-30	18 -30	19 12-40	20 15-50	19 13-40	20 15-50	18 20-50	18 18-38
Lafleur	16 -10	18 -25	19 -40	19 -30	18 11-30	18 -20	16 -24	19 10-40	18 -25	19 10-40	19 -30	17 -20	19 10-30	19 15-40	19 15-40	18 17-40	17 15-35
Lafon-Rochet	16 -10	13 au	13 au	15 -10	16 -12	17 -14	17 -15	17 -12	17 -14	17 -20	17 -18	17 11-25	18 11-22	16 -20	18 12-26	17 13-27	16 15-25
Lagrange	18 -15	18 -15	18 -15	19 -10	17 -13	17 -17	18 -25	17 -20	17 -14	18 10-30	18 -17	17 -18	18 -25	17 11-24	18 10-30	18 15-30	17 15-28
Langoa-Barton	17 -12	16 vo	17 -12	16 -18	16 -14	17 -20	17 -20	17 -25	17 -13	18 10-30	17 -30	18 10-30	18 12-40	18 10-25	19 14-30	18 16-40	17 18-30
L'Archange								18 -18	17 -16	17 -22	17 -15	17 -18	16 -18	16 -18	16 14-26	17 13-23	
Lascombes	15 vo	14 au	15 vo	12 vo	15 -20	16 -18	17 -20	15 -15	16 -15	17 -20	18 -20	18 10-28	19 12-28	17 -18	19 12-24	17 14-28	18 13-26
Latour	19 10-50	19 -40	18 -30	18 -30	17 12-30	19 -12	20 10-30	18 10-35	19 -30	19 -30	20 -50	19 -30	19 13-35	20 12-40	19 13-30	19 12-40	18 17-45
Latour à Pomerol	13 vo	16 vo	16 -11	18 -14	17 -10	17 -25	19 -14	18 -20	17 -15	17 -18	17 -20	16 -14	17 -19	17 10-24	18 11-28	17 11-28	18 15-28
Latour-Martillac	14 au	16 au	14 au	15 au	16 au		17 -14	17 -20	17 -10	17 -19	17 -18	17 -25	18 -19	17 -18	17 10-20	17 11-22	17 11-21
Le Bon Pasteur	17 au	17 au	17 vo	16 au	16 -14	17 -15	17 -15	18 -16	17 -13	18 -18	16 -16	17 -14	16 -21	18 -18	18 10-24	17 11-22	17 13-25
Le Boscq				15 -10	17 -16	17 -16	17 -16	17 -15	14 -12	17 -12	16 -14	18 -17	18 -22	18 -20	18 -18	18 14-28	17 12-21
Le Gay	16 au	17 -15	19 -20	18 -20	15 -12	16 -14	16 -12	17 -20	17 -18	18 -25	18 -25	17 12-30	18 -22	18 12-28	19 10-25	18 15-35	18 15-28
Le Pin	18 -15	18 -10	17 au	18 au	19 -14	18 au	18 -15	19 -16	18 -13	19 -15	19 -20	18 -16	de	18 12-24	18 -25	18 11-25	18 13-27
L'Eglise-Clinet	17 au	18 -25	18 -15	18 -12	18 14-30	18 12-40	18 -11	20 11-30	18 -25	19 -25	19 -40	18 10-30	19 15-50	18 14-35	19 12-35	18 17-55	18 15-28
Léoville-Barton	18 -20	18 -10	17 -12	18 vo	18 -25	19 -25	19 -25	18 -30	18 -20	19 15-35	19 11-40	19 13-40	19 11-40	19 11-28	19 10-30	19 15-34	18 14-40
Léoville-Pas-Cases	19 -20	18 -15	18 -18	19 -20	17 -20	17 -30	19 -20	19 -25	19 -22	20 10-40	19 12-30	18 11-25	19 10-40	19 13-30	19 14-30	20 16-35	18 14-28
Léoville-Poyferré	18 -30	17 au	18 -20	19 -18	17 -15	18 -20	18 10-30	19 -16	17 -15	18 10-28	17 -35	18 13-28	19 -20	18 15-28	19 13-30	18 16-30	17 15-26
Les Carmes-Haut-Brion				16 vo	16 -10	17 au	17 -14	17 -12	18 -20	18 -16	18 -18	17 -16	17 -20	18 13-28	18 14-28	18 12-22	
Les Forts de Latour	16 vo	17 vo	16 au	17 -10	15 -12	17 -16	18 -20	17 -14	17 -12	18 10-20	17 -17	17 -16	18 -17	17 -22	18 -18	17 11-20	17 13-22
Les Grandes Murailles			15 au			14 au		18 -16	17 -11	18 10-20	17 -15	17 -19	17 -14	17 -16	18 -18	18 13-25	17 13-22
Les Gravières				16 -10	17 -15	17 -12	17 -10	17 -13	16 -12	17 -17	17 -14	17 -18	18 -16	16 13-22	17 12-21		
L'Évangile	15 vo	15 -10	17 au	18 au	17 -15	19 10-26	18 -14	19 -20	17 -13	17 -13	17 -20	18 -35	16 -15	19 12-30	19 11-28	18 15-30	17 13-26
L'Hermitage								19 -25	17 -10	19 -18	18 -18	16 -20	17 -14	17 -18	18 -22	18 10-21	17 13-26
L'Inclassable				15 vo	17 vo	17 -10	16 -10	16 -10	17 -12	18 -16	17 10-18	18 -20	17 -18	17 11-23	17 14-26	17 14-26	
Lynch-Bages	18 -25	19 -15	19 -20	19 -15	17 10-22	18 -20	19 -25	18 -20	17 -15	19 12-30	18 -25	17 -18	18 10-25	17 12-25	19 12-28	18 13-30	18 15-25
Lynsolence						17 -20	17 -15	17 -10	15 -12	16 -18	17 -15	16 -13	17 -17	17 13-25	16 13-27		
Magdeleine	16 vo	17 -10	17 -12	19 -10	17 -14	17 -20	17 -15	19 -25	17 -13	17 -20	18 -20	17 -14	17 10-26	17 10-20	18 11-25	17 13-28	17 14-26
Malaric-Lagravière	15 au	16 vo	15 vo	14 vo	16 -20	16 -14	15 -14	18 -15	17 -12	18 -20	17 -20	17 -25	16 -22	17 -20	17 10-19	16 14-24	16 12-22
Malescot-St-Exupéry	15 vo			16 -15		15 -10	16 -14	16 -17	17 -18	17 -14	17 12-26	17 11-26	17 12-26	17 12-30	17 14-28	16 15-28	
Marbuzet	15 vo	15 vo	17 -10	16 vo	17 -10	17 -12	17 -12	16 -13	16 -10	16 -15	16 -11	17 -22	18 10-25	17 12-26	17 10-25	17 17-30	16 14-22
Margaux	16 -18	18 -18	18 -25	18 -15	18 13-30	19 -30	19 11-40	19 -30	19 -28	19 10-40	18 -25	18 12-35	19 12-40	18 13-50	19 15-60	18 17-40	18 18-30
Maroïllia										17 -15	17 -15	17 10-16	17 12-25	17 13-25	17 15-35	17 17-35	16 14-26
Mayne-Lalande			16 au	16 vo	15 au	16 -13	17 -18	17 -18	17 -13	17 10-22	17 -18	16 -18	18 -18	18 10-20	18 12-26	18 16-38	16 13-22
Meyney	16 au	16 au	17 au	15 -10	17 -15	17 -15	16 -18	16 -16	17 -16	14 -20	17 -18	17 -18	18 12-24	17 12-28	17 10-25	18 14-35	17 16-28
Monbousquet				14 au	17 -10	18 -13	17 -14	18 -15	18 -12	18 -17	17 -14	16 -18	17 -16	17 -17	17 14-25	17 13-26	17 13-23
Monbrison	18 -16	17 -10	17 au	17 -10	15 -10	16 -11	18 -18	17 -18	17 -14	18 -22	17 -15	17 -16	17 10-20	16 -18	17 10-20	17 15-26	16 12-24
Mongravey										16 -15	16 -15	16 -12	17 -16	17 11-19	18 11-20	17 12-22	17 13-25
Montrose	14 -15	16 -15	19 -30	20 -18	19 -30	19 -26	19 -20	18 10-20	17 -18	17 -25	19 10-50	18 -40	19 15-40	18 18-35	18 15-50	17 20-50	18 15-28
Moulin Haut-Laroque										19 12-26	16 -16	16 -12	17 -15	16 -17	17 11-22	18 13-23	17 13-22
Moulin-St-Georges						16 -12	17 -15	17 -15	16 au	17 -13	17 -12	16 -16	18 -16	17 -18	18 -18	17 13-20	17 13-21
Mouton-Rothschild	20 -40	19 -25	19 -25	18 -20	19 -25	19 10-35	19 -25	19 -28	17 -15	19 -30	18 13-28	20 10-40	20 12-45	19 12-30	19 14-35	19 17-40	19 16-35
Ormes-de-Pez	16 au	16 au	17 au	17 au	15 -10	15 au	16 -13	15 -12	16 -11	17 -15	17 -16	16 -18	18 10-25	17 -20	17 10-20	17 12-26	17 13-24
Palmer	17 -15	17 -15	20 -30	18 au	17 -19	17 -20	18 10-25	17 -15	19 -30	17 -25	18 12-30	19 12-25	19 11-35	20 14-40	18 16-35	19 15-28	
Paloumey						16 -10	16 -12	16 -12	18 -12	17 -12	17 -12	17 -13	17 -15	17 -14	18 -16	17 10-18	17 12-22
Pape-Clément	19 -25	17 -12	18 -20	18 -14	17 -15	18 -25	19 -14	18 -20	19 -25	19 -25	19 -25	18 10-40	19 10-35	18 12-30	18 15-30	19 12-30	18 13-26
Pas de L'An									16 au	17 -15	17 -13	17 -14	17 -15	15 -16	18 -18	16 13-25	17 12-22
Patris						16 vo	1										