

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

2 Wein des Monats • 3 FONSECAS Portweine • 7 45 Jahrgänge Montrachet • 12 Weingut Albrecht Schwegler
14 Friaul: Italienisches und slowenisches Collio



AXEL
PROBST
PRÄSENTIERT

Fonsecas Vintage Ports

WEIN DES MONATS

von Thorsten Kogge



Der Letzte seiner Art vom Weingut Baron Knyphausen

Das Eltviller Traditionsweingut Baron Knyphausen hatte sich bereits in den 1980er Jahren zusammen mit anderen Rheingauer Weingütern in der «Charta Rheingau» strenge Qualitätsregeln auferlegt. Seit 1972 ist Weingut Knyphausen zudem Mitglied im Verband der Prädikatsweingüter (VDP), arbeitet also im Grunde mit zwei Regelwerken. Seit dem Übergang der Charta in den VDP weisen die Reglements eine hohe Schnittmenge auf – Unterschiede existieren in erster Linie bei der Frage, welche Weine mit einer Lagenbezeichnung versehen werden. Kabinettweine dürfen nach den jetzigen Regeln des Verbands der Prädikatsweingüter nur bis einschliesslich Jahrgang 2014 mit Angabe der Lage vermarktet werden. Damit ist der aktuelle Wein des Monats, der 2014 Erbacher Marcobrunn Kabinett, der Letzte seiner Art.

Wer als Weintrinker gefallen an dem trockenen Kabinettstil des Weinguts Knyphausen gefunden hat, muss trotzdem nicht darauf verzichten: «Der Kabinetttypus ist zukünftig im Bereich VDP.Gutswein als Charta Kabinett (stilistisch am oberen Rand der trockenen Analytik) sowie trocken als Ortswein Erbach in unserem Portfolio enthalten», erläutert Juniorchef Frederik zu Knyphausen. «Letztlich sind die Ortsweine der letzten Jahre immer Kabinetttypen». Frederik zu Knyphausen hat die Geschäftsführung des Weinguts vor kurzem übernommen und stellt den Betrieb teilweise neu auf, ohne dabei die lange Tradition des Familienweinguts zu leugnen. Wir dürfen gespannt sein, wie sich das in Zukunft in der Weinqualität ausdrückt.

Mit der Sonderfüllung des Erbacher Marcobrunn Kabinett ist jedenfalls ein ausdrucksstarker Vertreter seiner Art gelungen. Der Besitz des Weinguts in der bekannten Lage Marcobrunn be-

schränkt sich auf wenige Parzellen, somit werden von diesem besonderen Wein nur einige hundert Flaschen gefüllt. Schnell zugreifen lohnt sich.

2014 Erbacher Marcobrunn Riesling Kabinett, Weingut Baron Knyphausen:

Zeigt sich im Glas mit klarem Zitronengelb und ist dabei etwas ölig am Rand. In der Nase eher tiefgründig. Die feinen herbalen Noten von Thymian sowie dezenter Minze sind zunächst recht präsent, bevor sich mit mehr Luft erst Zitrone, dann Mirabelle und schliesslich Steinobst zeigen. Am Gaumen im ersten Eindruck eher mit Schmelz, Fülle und etwas Zitrusfrucht aufwartend, dabei getragen von viel Körper. Im Mittelteil setzen sich stärker die herbalen Töne durch und insbesondere zum Abgang hin sorgt eine weiche Bittermandel mit etwas Kalk für Substanz. Im Abgang wie schon in der Nase stärker Thymian und generell ein ätherisches Spektrum. Der Alkohol ist zwar mit 11,5 Vol.-% schon an der Grenze dieser Kategorie, dennoch tritt er letztlich klar hinter Säure und herbale Stilistik zurück. Die Säure gibt durchaus Struktur, wirkt dabei jedoch nie spitz. Dem Wein fehlt es somit nicht an der nötigen Beschwingtheit, von der ein Kabinett immer lebt. Dank des sehr guten Trinkflusses ist das Glas vergleichsweise schnell leer. Wer sich 1 bis 2 Gläser für die nächsten Tage aufhebt, wird mit einer interessanten Entwicklung belohnt: Die ätherischen und würzigen Komponenten und reife Steinobstaromen, wie sie in dieser Form nur ein Riesling zeigen kann, kommen stärker zur Geltung.

17/20 2017–2022

WW-Punkte und was sie in anderen «Währungen» bedeuten:

20/20	99–100	****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	96–98	****	exzeptionell, berührend, sicher langlebig
18/20	93–95	****	gross, individuell, gutes Alterungspotenzial
17/20	90–92	****	exzellent, mit eigenem Stil
16/20	87–89	***	sehr gut, charaktervoll
15/20	84–86	***	sicher gut, schöner Sortenausdruck
14/20	81–83	**	gut
13/20	78–80	**	befriedigend
12/20	75–77	*	korrekt, aber charakterlos
11/20	71–74	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig

Beitrag des Monats auf www.weinwisser.com

Frankens junge Winzerelite
von Dr. Stefan Krimm



FONSECA



Fonseca Quinta do Panascal

Vintage Ports

Fonseca: Always on track

von Axel Probst

Fonseca Vintage Ports sind in den Top-Jahren im Vergleich zu anderen Häusern gerne um 25 Prozent teurer, verfügen dafür aber über ein atemberaubendes Entwicklungspotenzial. Die qualitative Hochphase des Hauses Fonseca bilden die Jahrgänge 1948 bis 1977, doch auch neuere Jahrgänge sind unter Investitionsaspekten sicher eine Kaufempfehlung wert. Fonseca Vintage Ports aus dem Jahrgang 1970 (und davor) gehören zu den grössten Genüssen, die die Portwein-Welt zu bieten hat.

Neben dem nur in homöopathischen Dosen hergestellten Vintage Port Nacional von der Quinta do Noval gehören die älteren Jahrgänge der Vintage Ports von Fonseca immer zu den teuersten. Eine wichtige Rolle dürften dabei die geradezu atemberaubende Konstanz in der Qualität sowie der oft fruchtig-verführerische, aber nie wuchtige Stil spielen. Abgesehen vom Jahrgang 1980 ist Fonseca bei den generell deklarierten Jahrgängen «always on track» und zwar wirklich immer. In vielen grossen Jahrgängen wie 1955, 1963, 1966, 1970, 1985, 1994, 2000 oder 2003 sind Fonseca Vintage Ports unter den Top Drei zu finden.

Kurze Historie Fonsecas

Den Grundstein zu Fonseca legte Manoel Pedro Guimaraens bereits 1822, als er

sich bei der bereits bestehenden Firma Monteiro einkaufte und diese anschliessend in Fonseca & Monteiro umbenannte. Aufgrund politischer Verfolgung musste Guimaraens kurz nach seiner Beteiligung an Monteiro aus Portugal nach England fliehen. Von England aus leitete die Familie die Firmengeschicke bis 1927.

Während der ersten Jahre wuchs Fonseca erheblich und exportierte bereits 1847 den ersten Fonseca Vintage Port nach England. Fast genau ein Jahrhundert später wurden in den Nachkriegswirren die beiden Top-Portweinhäuser Taylor und Fonseca unter einem einheitlichen Management zusammengelegt, behielten aber ihre individuelle Stilistik bei. Ein wesentlicher Garant für die gleichbleibende Qualität der Fonseca Vintage Ports ist die Kontinuität der Verantwortlichen. Im letzten Jahrhundert haben nur vier Mitglieder der Guimara-

ens-Familie die «final blends» verantwortet: Von 1896 bis 1948 Frank Guimaraens, danach Dorothy Guimaraens für den Jahrgang 1955, von 1960 bis 1991 Bruce Guimaraens und seit 1992 David Guimaraens, aktuell einer der charismatischsten und begabtesten Önologen des Douro-Tals.

Seit den späten Siebzigerjahren des 20. Jahrhunderts sind drei Quintas für die Fonseca Vintage Ports verantwortlich: Quinta do Panascal mit 44 Hektar Weinreben Fonsecas Vorzeige-Quinta, Quinta do Cruzeiro mit 13 Hektar und die in unmittelbarer Nachbarschaft zu Cruzeiro gelegene Quinta de Santa Antonio mit etwa 26.000 Weinstöcken auf 6 Hektar. Alle drei Quintas produzieren jährlich knapp 300 pipas Portwein (300 x 550 Liter = 165.000 Liter). Selbstverständlich können und werden Trauben auch zugekauft. Hier hängt es aber von den indivi-

FONSECA

duellen Jahrgangsqualitäten ab, ob diese im Vintage Port verwendet werden. Die Premium Ruby Category BIN 27 ist ebenfalls von sehr guter Qualität und erleichtert den Einstieg in die Portweinwelt für relativ kleines Geld. Bereits seit 1973 wird der Bin 27 produziert. Der Name wird von der 27. Sektion des Weinkellers abgeleitet, in dem alle Portweine in den ersten Jahren lagern. In dieser 27. Sektion (BIN 27) werden traditionell die besten Weine Fonsecas gelagert.

Fonsecas Portfolio umfasst drei verschiedene Vintage Ports, den klassischen Fonseca, den Single Quinta Vintage Port von der Quinta do Panascal auf der Südseite des Douro und den Fonseca Guimaraens Vintage Port. Der Guimaraens ist quasi ein Zweitlabel, das Trauben von verschiedenen Fonseca Quintas verwendet und nur in Jahren produziert wird, in denen kein klassischer Fonseca Vintage Port hergestellt wird. Obwohl Fonseca Vintage Ports nie maskuline Tannin-Wuchtrummen sind, reifen sie hervorragend. Das Zweitlabel Guimaraens zeigt oft ein beeindruckendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Fonseca Verkostungsnotizen

BIN 27: Minimal transparente, saubere, mittelrote Farbe. Balancierte Frucht-Kaffee-Nase mit einem würzigen Hintergrund. Fruchtiger, strukturierter Gaumen mit spürbarer Himbeer-Brombeernote, Kaffee und weichen Tanninen. Mittellanger Abgang. **16/20 austrinken**

Crusted Port

Ein Crusted Port ist ein Port aus einem oder mehreren Jahrgängen, der zum angegebenen Jahr ungefiltert abgefüllt wird und dann mit den Jahren und Jahrzehnten ein Depot bildet, den sogenannten Crust. Beim Crusted Port wird immer nur das Jahr der Abfüllung auf dem Etikett angegeben, nie die Jahrgänge der verwendeten Weine.

Commemorative Crusted Port (bottled 2008): Mit diesem Crusted Port feiert Fonseca das 200. Bestehen seit der Aufnahme der Handelsbeziehungen. Önologe David Guimaraens verwendete für diesen Crusted Port Weine aus den Jahrgängen 2005 und 2006. Dunkelrote, blickdichte Farbe. Strukturierte, fruchtig-würzige, säurebetonte Nase. Fruchtig-eleganter Gaumen, balanciert, Schokolade. Mittellanger Abgang. **16/20 –2025**



Crusted Port (bottled 2004): Dunkelrote Farbe mit intensiverem Farbkern. Frische, noch gut strukturierte, schokoladige Nase. Eleganter, schokoladig-fruchtiger Gaumen, Himbeere. Mittellanger Abgang. **16/20 –2020**

Late Bottled Vintage Port 1991: Fonsecas Late Bottled Vintage Ports werden relativ stark gefiltert, so dass sie eher zum direkten Verbrauch als zur Lagerung hergestellt werden. Transparent mittelrote Farbe mit braunen Reflexen. Viel Malz und Honig in der Nase, unstimmig. Leichter, zu weit gereifter Gaumen, flach. Kurzer Abgang. **NR vorbei**

Late Bottled Vintage Port 2009: Volle, tiefdunkelrote Farbe. Minimal vegetabil, fruchtige Nase, Cassis und Himbeeren. Viel Druck am Gaumen, würzig, mit spürbaren Tanninen, Schokolade-Kaffee-Noten. **17/20 –2020**

10 Year Old Tawny: Transparente, dunkelrote Farbe. Leicht süsse, noch fruchtige Nase, im Hintergrund Nussnoten, Rosinen. Eleganter, stimmiger Gaumen, noch Restfrucht vorhanden, dahinter Nuss-Mix. Mittellanger Abgang. **16/20 austrinken**

20 Year Old Tawny: Dunkelorange-rote Farbe. Malzig-nussige Nase, hintergründig Würznoten. Am Gaumen viel Nuss-Marzipan-Mix, samtig, ansprechend strukturiert. Mittellanger Abgang. **17/20 austrinken**

Vintage Port Guimaraens 2013: Violett-dunkelrote Farbe. Frische, fruchtige Nase, Cassis und roter Beerenmix. Fruchtig, frischer Gaumen, spürbare Tannine, viel Cassis und rote Beeren. Mittellanger Abgang. **16/20 –2040**

Vintage Port 2011: Fast schwarze Farbe mit violetten Reflexen. Würzige Nase, Teer und Himbeeren. Komplexer, würziger Gaumen, roter Beerenmix, Teernoten, perfektes Tanningerrüst. Intensiver, langer Abgang. **18/20 2030–2080**

Vintage Port 2009: Volle dunkelrote Farbe. Elegante florale und fruchtige Noten im Bouquet. Auch am Gaumen elegant, mit samtigen Tanninen und ausgewogener Kirsche und Johannisbeere. Voller langer Abgang. **17+/20 2025–2060**

Vintage Port Panascal 2008: Schwarzwiolette Farbe mit mittleren Reflexen, sehr konzentriert. Heidelbeer- und Kirschmarmelade in der Nase, satte Frucht, leicht alkoholisch. Säure, Tannine, Frucht im Gaumen. Klassischer als der Guimaraens desselben Jahrgangs. **17/20 2020–2045**

Vintage Port Guimaraens 2008: Tiefschwarze Farbe, volle Reflexe. Reife, fast überreife Früchte und Marmeladennoten in der Nase, leichte Säure. Voller, runder Gaumen, softe Tannine, Säure und Frucht, Himbeeren und Kirsche. **16+/20 2020–2040**

Vintage Port 2007: Tiefschwarze Farbe mit violetten Reflexen. Offene, johannisbeerbetonte Nase. Am Gaumen eleganter, verhalten fruchtig. Filigrane Säure und Tannine. Mittellanger Abgang. **17/20 2020–2040**

Vintage Port Panascal 2005: Tiefschwarze Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Offene, fruchtbetonte Nase mit satter Schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Komplexer, fruchtbetonter Gaumen mit spürbarem Tannin-Säuregerüst. Mittellanger Abgang. **17/20 2020–2050**

Vintage Port Guimaraens 2005: Volle violette Reflexe in der tiefroten, fast schwarzen Farbe. Wie der 2004er schon leicht gereifte Nase. Fruchtiger, leicht säurehaltiger Gaumen. Kurzer, fruchtbetonter Abgang. **16/20 2020–2035**

Vintage Port Panascal 2004: Volle, tiefrote Farbe. Vegetale Noten im Bouquet, gereifte Früchte, fast überreif, leicht gebacken. Auch am Gaumen überreif mit erkennbarer Säure, Rosinen. Mittellanger Abgang. **16/20 2020–2040**

FONSECA

Vintage Port Guimaraens 2004: Dunkelrote Farbe. Ansprechende Konzentration in der vordergründig fruchtigen Nase. Am Gaumen spürbare Säure. Mittellanger Abgang mit präsentem Alkohol.

16/20 2020–2040

Vintage Port 2003: Blickdichte, reflektierende Farbe. Leicht süsse, florale Nase. Femininer als der Taylor Vintage Port 2003, aber auch spürbare Säure und Tannine. Intensiver, voller Gaumen. Langer, würziger Abgang.

18/20 2030–2100

Vintage Port Panascal 2001: Minimal transparente, dunkelrote Farbe. Gut stützende Säure und Frucht in der Nase. Viel Himbeeren und Schwarze Johannisbeere, weisser Pfeffer im Hintergrund. Spürbare Süsse am Gaumen, Frucht und Säure, elegantes Tanningerüst. Mittellanger Abgang.

17/20 2025–2045

Vintage Port Guimaraens 2001: Volle tiefdunkelrote Farbe. Ausgeprägte Würznoten im sonst eher eleganten Bouquet. Ansprechende Komplexität mit Himbeeren, Säure und Tanninen im ausgezeichneten Verhältnis. Klassisch.

17/20 2025–2060

Vintage Port 2000: Volle, dunkelrote, leicht stumpfe Farbe. Intensive, strukturierte Nase. Schokolade, Schwarze Johannisbeere und Kirsche, hintergründig würzig. Würzig-fruchtiger Gaumen, Kirsche, Zartbitterschokolade, Pfeffer, Tannine spürbar. Unterschwellig komplexer Abgang. Derzeit voll in der Reduktionsphase.

18+/20 2025–2060

Vintage Port 1997: Blickdichte, dunkelrote Farbe mit intensivem Farbkern. Reduktive Nase, derzeit nicht sonderlich überzeugend. Unterschwellig, aber mit viel Druck. Auch am Gaumen derzeit unspektakulär, Tabak, Kirsche. Mittellanger Abgang.

17+/20 2030–2060

Vintage Port Guimaraens 1996: Transparent, mittelrote Farbe. Würzige, ansprechende Nase. Schokonoten und Karamell am Gaumen. Schoko-Toffeee-Abgang. Der beste 96er bisher.

17/20 –2030

Vintage Port Guimaraens 1995: Dunkelrote, blickdichte Farbe. Kompakte, dichte Nase mit Süssholz, Lakritze und rotem Beerenkorb. Auch am Gaumen dicht, spürbare Tannine, Kirsche, Lakritze. Mittellanger Abgang.

17+/20 2020–2040

Vintage Port 1994: Tiefdunkelrote Farbe mit intensivem Farbkern. Minimal reduktive, intensive Nase mit satter Schokolade und rotem Beerenkorb. Druckvoller, intensiver Gaumen mit massiven Schoko-Frucht-Noten. Langer, komplexer Abgang.

19/20 –2080

Vintage Port 1992: Blickdichte, strukturierte, dunkelrote Farbe mit fast

schwarzem Kern. Floral-fruchtige Nase, Himbeeren. Fruchtig-schokoladiger Gaumen mit gut stützender Säure und mittellangem Abgang.

17/20 –2050

Vintage Port Guimaraens 1991: Minimal transparente, dunkelrote Farbe. Leicht gereifte, frische, schokoladige Nase, weisser Pfeffer. Balancierter, eleganter Gaumen, Schokolade, Pfeffer. Mittellanger Abgang.

17/20 –2035

Vintage Port Guimaraens 1988: Blickdichte, tiefschwarze Farbe. Knackige, strukturierte Nase, minimal überreif. Komplexer, kantiger Gaumen, hat sich noch nicht wieder geöffnet, viel Säure. Mittellanger Abgang. Potenzial!

17+/20 2020–2045

Vintage Port Guimaraens 1987: Tiefe, dunkelrote Farbe. Frische, fruchtige Nase, Himbeeren, Kirsche. Fruchtbetonter Gaumen, stimmig und balanciert, Milkschokolade und Tabak. Mittellanger, schokoladiger Abgang.

17/20 –2035

Vintage Port Guimaraens 1986: Eine der besten Möglichkeiten, den Unterschied zwischen einem Zeittabel (Single Quinta Vintage Port) und einem regulären Vintage Port zu erklären, sind der Guimaraens 86 und der Fonseca 85. Während der 85er noch voll in der Fruchtblüte steht, zeigt der 86er eine transparente, mittelrote Farbe. Frische, elegante Nase mit Malz, unterschwellig Minze und Himbeeren. Relativ eindimensionaler Gaumen mit Malznoten. Kurzer Abgang.

16/20 austrinken

Vintage Port 1985: Der beste Port des Jahrgangs 1985 und der Vintage Port, der die längste Zeit von allen mir bekannten in der Reduktionsphase gewesen ist. Tiefdunkelrote, nahezu blickdichte Farbe, ohne Wasserrand. Derzeit verhaltene, aber unterschwellig druckvolle Nase, Lakritz, Kirsche, Schokolade. Intensiver, strukturierter Gaumen, stoffig. Viel Druck. Langer, lakritz- und fruchtbetonter, komplexer Abgang. Von dem 85er Fonseca wurden mehr als 200.000 Flaschen hergestellt – die bis dahin grösste Menge eines Vintage Ports. Riesenpotenzial.

18+/20 –2080

Vintage Port Guimaraens 1984: Dunkelrote Farbe. Kaffee- und Tabaknase. Leichter, voll integrierter Gaumen, Kaffee und Himbeeren. Kurzer, aber voll integrierter Abgang.

16/20 austrinken

Vintage Port 1983: Volltransparente, mittelrote Farbe. Gebackene Noten in der Nase, vegetal, dahinter noch Frucht und Malz, Liebstöckl. Auch am Gaumen zunächst flach, hintergründig dann Malz- und Fruchtnoten. Kurzer Abgang.

16/20 –2025

Vintage Port 1980: David Guimaraens hat mir erklärt, dass – warum auch im-

mer – bei diesem Jahrgang die Quantität vor der Qualität stand. Während die meisten anderen Produzenten solide Jahrgangsports hergestellt haben, ist der 1980er Fonseca ein sehr eleganter, leichter Vertreter. Aus der Magnum: transparente, dunkelrote Farbe. Elegante, malzig-frische Nase, Toffee, Minze, Schokolade. Leichter, aber aromatischer Gaumen. Elegante Butterscotch-Noten, Karamell. Mittellanger Abgang.

Normalflaschen: 16/20 austrinken, Magnums: 17/20 –2020

Vintage Port Panascal 1978: Klare, rot-orange Farbe mit ausgeprägtem Wasserrand. Elegantes Bouquet, Minznoten. Auch am Gaumen sehr leicht, wirkt fast wässrig. Kurzer Abgang.

14/20 austrinken

Vintage Port 1977: Volltransparente, mittelrote Farbe, erkennbarer Wasserrand. Frische Nase, viel Frucht und Finesse. Druckvoller, komplexer Gaumen mit viel Finesse, Pfeffer, Kräuter. Langer, gut strukturierter Abgang.

18+/20 –2060

Vintage Port Guimaraens 1976: Tiefdunkelrote, fast schwarze Farbe, wenig Alterungsspuren (dunkler als der 1970er Vintage Port!). Extrem konzentrierte Nase, floral-würzig. Auch am Gaumen sehr konzentriert: Frucht, leichte Säure, Alkohol, Kaffee, Malz. Langer, voller Abgang. Sehr gut und absolut überraschend.

17+/20 –2050

Vintage Port 1975: Erstaunlich tiefrote Farbe für dieses Jahr. Elegante, fruchtig frische Nase mit Kräuterfinish. Lebendiger, säuregestützter Gaumen, Pfeffer, minimale Restfrucht, Schokolade. Mittellanger Abgang.

17/20 –2025

Vintage Port Guimaraens 1972: Helles Beige mit leicht bräunlichen Reflexen. Verhaltene Nase, Minznoten. Sehr weit gereifter Port, im Mund elegante Malz- und Honignoten.

17/20 austrinken

Vintage Port 1970: Gleichmässige, dunkelrote Farbe, wenig Wasserrand. Frische, fruchtige, leicht säurehaltige, sehr lebendige Nase. Zunächst massive Himbeere, dann mit zunehmender Dekantierzeit Würznoten, vielschichtig, hintergründig florale Noten. Spürbares Tanningerüst und Säure, langer Gaumen, intensiv und komplex. Viel Tabakwürze, Restfrucht und die ersten Honig- und Karamellnoten. Langer, voller Abgang mit medizinischen Noten.

18+/20 2020–2070

Vintage Port Guimaraens 1968: Minimaler Wasserrand im vollen Dunkelrot. Verhaltene Bouquet. Leichter, integrierter Gaumen, ansprechende Toffeenoten. Verführerischer Abgang.

17/20 –2030

FONSECA



Vintage Port Guimaraens 1967: Jugendliche, volle, dunkelrote Farbe. Elegante Nase, viel Minze und Schokolade. Weicher, samtiger Gaumen mit viel Schokolade und Karamell. Mittellanger, voller Abgang. **17/20 –2050**

Vintage Port 1966: Tiefe, dunkelrote Farbe, der man das Alter nicht ansieht. Frisches, fruchtig-volles Bouquet. Brombeeren, Kirsche, Tabaknoten, Pfeffer. Tiefer, komplexer Gaumen mit allerlei rotbeerigen Fruchtnoten, hintergründig malzig. Floral frisch. Langer, voller Abgang. **19/20 –2060**

Vintage Port Guimaraens 1964: Überraschend dunkle Farbe, viel jünger als erwartet. Frische, volle Nase. Florale Noten und leichte Würze. Ähnlicher Gaumen mit zusätzlichen Eukalyptusnoten. Kurzer, aber balancierter Abgang. **17/20 –2040**

Vintage Port 1963: Transparente, tiefdunkelrote Farbe. Frische florale Noten in der Nase, Minze, Tee, Tabak. Voller, intensiver, mehrschichtiger Gaumen. Süsse, tiefe Struktur, Schokolade, Kaffee. Komplexer, voller Abgang. **19/20 –2060**

Vintage Port Guimaraens 1961: Auffallend dunkelrote Farbe, sehr jugendlich. Ausdrucksstarkes Bouquet mit überwiegend Honigaromen, vielschichtig. Voller, runder Gaumen mit Kombinationen von Honig, Malz und Karamell, hintergründig Würznoten. Mittellanger Abgang. Für ein Zweitlabel mit dem Alter überraschend frisch. **17/20 –2035**

Vintage Port 1960: Volltransparente, orangerote Farbe. Eukalyptus und Minze in der Nase, ätherisch, aber anspre-

chend. Am Gaumen Säure und Alkohol spürbar, dahinter ätherische Noten. Langer, leicht medizinischer Abgang.

17/20 –2025

Vintage Port Guimaraens 1957: Altersentsprechende hellrote Optik mit braunen Reflexen. Eigenwillige Minz- und Tabaknoten im Bouquet. Viel Eukalyptus und Minze, leicht störende Säure am Gaumen. Ein gutes Beispiel für einen Port, der bestimmt nie ausgewogen war und es auch nie sein wird. **14/20 austrinken**

Vintage Port 1955: Mittelrote, volltransparente Farbe mit leichten Brauntönen. Intensive Toffee-Honig-Nase, Schokolade, Karamell. Cremiger, voller Gaumen. Schokolade, Kräuter, Toffee, Zimt. Langer, voller, intensiver Abgang. **19/20 –2040**

Vintage Port 1948: Intensive, volltransparente, dunkelorange Farbe. Balancierte, minimal jodhaltige, würzige Nase mit einem satten Kräuterhintergrund und Toffee. Samtiger, voller, intensiver Gaumen mit perfekt stützender Säure, Honig und allerlei Kräutern. Langer, perfekt strukturierter, mehrstufiger Abgang. **19/20 –2040**

Vintage Port 1945: Tiefdunkelrote, volle Farbe. Volle Minz-Schoko-Kräuternase, unterschwellig komplex. Eleganter minziger Kräutergaumen, Schokolade, Malzfinish. Langer, voller Abgang. **18/20 –2050**

Vintage Port Guimaraens 1942: Sehr ausgezehte, hellbeige Farbe mit braunen Reflexen. Ausgeprägter Wasserrand – wirkt optisch sehr müde. Verhaltene Nase mit Honig und Malznoten. Über-

schend intensiver Gaumen mit Karamell und Malz, hintergründig Bienenwachs. Langer, voller Abgang. **17/20 –2025**

Vintage Port Guimaraens 1933: Dieser Port entstammt direkt dem Flaschenkeller von Fonseca. Hellbraune Farbe mit dunkelroten Reflexen. Ausgeprägter Wasserrand. Erhabene Karamellnote in der Nase, ganz leicht Minze im Hintergrund. Viel Toffee und gut stützender Alkohol am Gaumen. **17/20 austrinken**

Vintage Port 1920: Braunrote Farbe. Noch überraschend viel Rot darin. Ätherische Noten, Kaffee und Schokolade in der Nase, dahinter Honig. Samtiger, fast cremiger Gaumen mit viel Druck, Säure, Milkschokolade, Honig. Sehr langer rauchiger, minzbetonter Abgang. **18/20 –2025**



Impressum

Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH,
Ernst-Mey-Str. 8, D-70771 Leinfelden
Tel.: +49 (0)6131 5841-122
E-Mail: info@WeinWisser.com

Geschäftsführer: Peter Dilger

Verlagsleitung: Marc Reiser

Internet: www.weinwisser.com

Chefredaktion: Petra Münster

Autoren/Fotos: Markus Budai, René Gabriel, Dr. Stefan Krimm, Thorsten Kogge, Axel Probst, Weingut Baron Knyphausen

Foto Titelseite: Axel Probst

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Michael Günther,
Tel.: +49 (0)6131 5841-126,
michael.guenther@konradin.de

Abonnements: Brigitte Sauer,
brigitte.sauer@konradin.de

Grafik: Konradin Druck GmbH,
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

Druck: Druckerei Zeidler GmbH & Co. KG,
D-55252 Mainz-Kastel

Kombiabonnement Print/Digital p.a.:
CHF 159,50 (Schweiz); EUR 132,-
Komplettes Aboangebot siehe
www.direktabo.de

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

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können
wir keine Verantwortung übernehmen.

MONTRACHET



Besonderes Weinerlebnis mit 45 Montrachets

Domaine de la Romanée-Conti Montrachet 1965–2013

von René Gabriel

In meinem ziemlich intensiven Weinleben hatte ich bis vor kurzem nur fünf Mal die Chance, einen Montrachet der Domaine de la Romanée-Conti vor mir im Glas zu haben. An jede einzelne Begegnung mit diesem gigantischen Chardonnay-Nektar kann ich mich bis ins Detail erinnern. Jüngst kamen bei einer exklusiven Verkostung, zu der gerade einmal 14 internationale Kenner geladen waren, 45 Eindrücke dazu – und das an einem einzigen langen Wochenende! Diese Verkostung gehört zu meinen ganz grossen Weinerlebnissen.

Die prestigeträchtigste Chardonnay-Lage der Welt findet man in den alten Büchern ab dem 13. Jahrhundert mit diversen Bezeichnungen wie Mons Rachencis, Mont Rachaz oder Mont Rachat. Ab dem 15. Jahrhundert ist dann einheitlich die Rede von Montrachet. Wie der Montrachet sein letztes «a» durch ein «e» ersetzt, ist jedoch nirgends überliefert.

Der Montrachet besitzt seit dem 31. Juli 1937 eine eigene Appellation. Mit seiner Grösse von lediglich 7,9980 Hektaren zählt er zu den kleineren Crus Frankreichs. Was wenige wissen, seine Rebberge sind auf zwei Gemeinden ver-

teilt. 4,0107 Hektar liegen in Puligny und 3,9873 Hektar in Chassagne. Drumherum liegen die Nachbarn, die sich auch mit dem Wort «Montrachet» schmücken dürfen: der Batard-Montrachet (11,09 Hektar) im Osten, der Chevalier-Montrachet (7,08 Hektar) im Westen, der Bienvenue-Batard-Montrachet (3,70 Hektar) im Nord-Osten und der kleinste; der Criots-Batard-Montrachet (1,57 Hektar), im Süden.

Der Montrachet ist eine Einfriedung, will heissen der Cru ist mit Steinmauern abgegrenzt, deshalb wird er auch als «Clos» bezeichnet. Durch die verschie-

den Erbfolgen sind die Rebflächen stark gesplittet. Der grösste Besitzer ist mit 2,06 Hektar Marquis de Laguiche. Die Weine werden via Joseph Drouhin vermarktet. Zweitgrösster Eigner ist Barton Thénard mit 1,83 Hektar. Diese Montrachets findet man exklusiv bei Remoissenet et fils. Dann folgen absteigend nach Grösse: Bouchard Père et fils, Regnault de Beaucaron, Domaine Jacques Prieur, Comte Lafon, Ramonet, Marc Colin, Guy Amiot/Monnot, Fontainge-Gagnard, Jean-Marc Blain-Gagnard, Domaine Leflaive, Bernard Morey und Lamy-Pillot. Den kleinsten Besitzanteil

MONTRACHET

im Montrachet besass bis zum Jahr 2012 Château du Puligny-Montrachet. Diese Ouvrée (4,28 Aren) wurde vom bald 80-jährigen Milliardär François Pinault, u.a. Besitzer von Christies und Château Latour, für mehr als eine Million Euro gekauft. Die Gesamtproduktion bei einer normalen Ernte liegt im Montrachet bei etwa 310 Hektoliter, das entspricht einer totalen Menge von wenig mehr als 40.000 Flaschen.

Die Domaine de la Romanée-Conti kam mit einem ersten Kauf im Jahr 1966 in Montrachet-Besitz. Mit einem zweiten Erwerb im Jahr 1980 bewirtschaftet man jetzt 0,68 Hektar. Das ist ein solider «Marktanteil» von rund 8,5 Prozent. Die Produktionsmenge in Flaschen liegt zwischen 1.172 (Jahrgang 2012) und 4.079 (Jahrgang 2009). Wie alt die Reben von Romanée-Conti-Montrachet sind, weiss man nicht genau. Aubert de Villaine gibt sich mit einer Prognose vorsichtig und beschreibt diese mit «sehr alt». Bei den «jüngeren» Rebstöcken vom zweiten Ankauf weiss man es dann schon genauer. Diese sind zwischen 60 bis 70 Jahre alt. Doch nun zu den Verkostungsnotizen und Stimmungsberichten der 45 Jahrgänge, beginnend mit den ältesten Kalibern.

Verkostungsnotizen Montrachet

1965 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 1.824 Flaschen. Leuchtendes, mittleres Goldgelb. Das Bouquet beginnt mit Vanillespuren (!), dann hellen Rosinen, weisse Schokonoten. Das Nasenbild vermittelt der Eindruck einer Halbsüsse. Im zweiten Ansatz; getrocknete Kamille und Sherry-Finonoten. Fülliger Gaumen mit weicher, aber gut erhaltener Säure, zeigt eine mittlere Länge und endet mit einem Glucosetouch. Nach 20 Minuten: Curcuma, Mortadella und fein salzig. Alle Verkostungsteilnehmer waren verblüfft über den sehr guten Zustand dieses allerersten DRC-Montrachet's der Geschichte.

17/20 austrinken

1967 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.160 Flaschen. Intensiv leuchtend, mehr gelbe wie goldene Reflexe aufweisend. Geniales Bouquet, sehr vielschichtig; Orangenblüten, Mandarinschalen und helle Sultaninen, irgendwie verspielt und delikat. Eleganter Gaumen, gut stützende, weit verteilte Säure, im Finale findet man sogar einen Hauch Kokos und helles Karamell. In dieser Konstellation würde er noch gut 20 Jahre durchhalten.

19/20 trinken

1968 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 1.824 Flaschen. Mitteldunkles

Gelb mit dezenten Senfreflexen. Kräutriges und gleichzeitig auch pflanzliches Bouquet: Tabak, Katzenminze. Im Untergrund gibt es auch dezent gräuliche Noten, frisch geschnittene Feldchampignons und ein Schimmer von Pertinax. Im Gaumen wird er dann mineralisch und weist dabei einen feinen Schiefertone auf. Für diesen Jahrgang, nach so vielen Jahren, ist er noch beachtenswert. Die generelle Säure erhält aber den Wein.

17/20 austrinken

1969 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.160 Flaschen. Reifes, eher mattes Gelb. Offenes, ausladendes Bouquet, gelbe bis auch tendenziell ranzige Butter im ersten Ansatz zeigend. Von der Nase her ist er leicht über dem Peak. Im Gaumen zwar sehr füllig, aber auch irgendwie müde. Er scheint etwas viel Holz in seiner Jugend mitbekommen zu haben. Deshalb ist zu vermuten, dass er vor 10 Jahren wohl noch etwas besser in Form war.

17/20 vorbeie

1970 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.880 Flaschen. Leuchtend, brillantes, mittleres Gelb. Schon in den ersten Sekunden spürt man da die ganz grosse Montrachet-Nase; komplett, füllig und reich. Die Aromen: Honig, getrocknete Mirabellen, Quittengelée, und helle Sultaninen, im Innern zeigt er eine fein harzige Würznote. Mit grossem Respekt habe ich die Degustationsration in den Mund fliessen lassen. Perfekter Gaumenauftritt! Harmonie pur! Alles ist an seinem richtigen Ort. Opulent, reich aber nicht fett, Millionen von Aromenmolekülen scheinen die Gaumenaromatik zu parfümieren beim Schlürfen. Ich durfte den Wein in der Runde beschreiben und mir kam da die üppige Form der Brigitte Bardot in den Sinn. Zum Zeitpunkt des Jahres 1970 – nota bene. Vielleicht trifft es noch besser zu, wenn man ihn generell als Rubens-Montrachet beschreibt.

20/20 trinken

1973 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.248 Flaschen. Intensives Gelb, vielleicht etwas matt. Das Nasenbild beginnt sehr laktisch, zeigt Kasein- und Joghurtnoten, dahinter sehr buttrig, leicht überreif im Ansatz mit gewissem Aprikosenschimmer. Mein Mitstreiter Jean Bernard Delmas meldete Trüffel, Olivier Bernard kontierte mit Champignons de Paris. Im Gaumen füllig, weich fragil. Nur noch knapp intakt. Seine beste Zeit dürfte wohl etwa 15 Jahre zurückliegen.

Nase: 17/20, Gaumen: 16/20 vorbeie

1974 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.520 Flaschen. Ziemlich golden mit orangem Schimmer. Das Bouquet duftet nach kaltem Kamillentee und

Önologisches Chamäleon

Weinproben sind Momentaufnahmen. Die Weine erscheinen in deren Tagesform, respektive in deren Flaschenkondition. Sie verändern sich dabei logischerweise im Glas an der Luft. Noch nie habe ich bei der Betrachtung und Analyse eines Weines so viel Wandelbarkeit erlebt wie bei den DRC-Montrachets. Keine Punkte wegen Flaschenpech: 1966, 1975, 1986 und 1993. 1992: keine Produktion.

Rosenwasser, womit ich leider auch sagen muss, dass da wenig genereller Weissweingeschmack in der Luft liegt. Blind hätte ich den Wein nie für einen weissen Burgunder gehalten. Als der Wein kommentiert wurde, hörte ich auch das Wort «Hühnerbouillon» in der Runde. Wie dem auch sei – er muss sich unter die schwächsten Weine dieser Probe einreihen.

15/20 vorbeie

1976 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.812 Flaschen. Intaktes, deutlich gereiftes Gelb mit orangen Reflexen. Trockensüßes Bouquet, geröstete Kirmesmandeln, Nougat und ein Hauch von Grand-Marnier. Im Gaumen samtig, cremig, mit weichem, harmonischem Fluss, das Finale wirkt halbtrocken, respektive süßlich und zeigt Sultaninentöne an. Aubert de Villaine: «Während andere Nachbarn in der Region oft unter grosser Hitze leiden, nutzen die Montrachet's diesen Effekt richtig gehend positiv aus. Für mich ist das einer der grossen unserer Domaine!» Ich war denn auch bass erstaunt über seine positive Entwicklung an der Luft. Und so rundete ich nach 20 Minuten meine Wertung auf.

19/20 trinken

1977 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.040 Flaschen. Intensives Goldgelb mit senfigen Reflexen. Das Bouquet ist irgendwie schizopren, denn es reicht von grasigen Noten bis hin zu persischer Kakifrukt, das gibt ihm nasal eine schöne Bandbreite. Im Gaumen Brottrunk, helles Malz, aber auch feine Bittermandelnoten im Finale zeigend. Für einen 1977er ist dies ein sehr beachtlicher Wein.

16/20 austrinken

1978 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.735 Flaschen. Brilliant leuchtend bei mittlerem Gelb. Die Nase beginnt reduktiv und entwickelt sich nur langsam, mineralisch und extrem tiefgründig, Feuerstein, Rauch und weisse Trüffel, dann wird er fruchtig. Dies in Form von reifen Quitten und Nuancen von Zitronat und Cakesfrüchten, er gibt

MONTRACHET

sich sehr vif. Generell zeigt er extrem viele, nuancierte Aromenschichten und er legte mehr als eine halbe Stunde lang zu. Im Gaumen mächtig, katapultartiges Aromenspiel mit Nuancen, welche sich vom Nasenspiel her in noch intensiverer Form wiederholten. Für mich war das ein bewegender, sehr emotioneller Verkostungsmoment! Diese Legende, kann noch weitere 50 Jahre überleben. So unglaublich es klingt, aber man hat das Gefühl, dass dieser phänomenale Wein noch nicht seine wirkliche Genussreife erreicht hat. Also ein zeitloses DRC-Montrachet-Monument. Jack Daniel's: «Ich bin in meinem Leben vielen, legendären Weinen begegnet. Wenn mich jemand fragen würde, welches mein allergrösstes Weinerlebnis war, dann würde ich ohne zu zögern mit diesem 1978er Montrachet antworten». **20/20 trinken**

1979 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.128 Flaschen. Mattes Gelb. Offenes, irgendwie noch röstig anmutendes Bouquet; Mandarinensaft und Goldmelisse. Unten schimmert ein Hauch von nasser Wolle durch, doch die positiven Eindrücke gewinnen mehr und mehr an der Luft. Er legt an Süsse und Komplexität zu und rosiniert richtiggehend nach einer Viertelstunde, mit einem deutlich buttrigen Akzent. Im Gaumen saftig, füllig, so ein richtiger Charnebolzen. Vom Stil her eher ein fetter Batard. Er war aber einer unter den Lieblingen in der Serie. Einige zogen ihn gar dem verschlossen wirkenden 1978er vor. Dies, weil er gerade heute so wunderschön war. **19/20 austrinken**

1981 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.128 Flaschen. Mattes, reifes Gelb. Er begann in der Nase mit malzigen Noten, zeigte Brotteigaromen, durch sein Fett waren seine nasalen Schichten wohl etwas eingeschränkt. Im Gaumen legte er nochmals deutlich zu, ziemlich üppig von der Kontur her, endet weich mit viel Charme. Er ist jetzt aber fragil geworden und war ganz leicht über dem Peak. Trotzdem war noch viel seiner früheren Faszination vorhanden. **17/20 vorbeie**

1982 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 4.240 Flaschen. In meinem Hinterkopf hatte ich noch ein lange zurückliegendes Erlebnis von einer Begegnung mit einem 1982er Montrachet von André Ramonet, als ich den Wein anging. Also hatte ich eine gewisse Erwartungshaltung. Ich kann es vorweg nehmen, ich wurde nicht enttäuscht. Mittleres Gelb mit goldenem Schimmer. Sehr intensives Bouquet mit viel Power, so richtig grosser, weisser Burgunder! Vielleicht hätte man ihm, im ersten Moment eine gewis-

se, nach frisch geschleudertem Honig duftende Meursault-Affinität zuschreiben können, also süsslich mit einer traumhaften Mineralik, welche aus dem Innern emporsteigt. Im Gaumen hat er seine komplexe Harmonie gefunden und er endet üppig und übercremig. Während ich in der Nase an einen Meursault erinnert wurde, so endete er im Finale wie ein fetter, reicher Batard. Generell musste ich mich sehr zurückhalten, um den Wein nicht schon in den ersten Sekunden zu «entschlürfen». Das war schon schier vulgär im Ansatz und ich hätte davon locker eine Flasche ganz alleine trinken können. **19/20 austrinken**

1983 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.586 Flaschen. Intensives Goldgelb. Das Bouquet ist sehr konzentriert und zeigt eine trockene Süsse, das Nasenbild beginnt mit einer fein harzigen Note (Retsina), dann folgen Honigwaben, zarte Röstnoten und unten macht sich ein mineralischer Chlorschimmer breit. Im Gaumen prägnant, auch hier wieder ein massives Konzentrat dokumentierend. Er weist eine resttanninige Adstringenz auf, welche man mit einem Rotwein vergleichen könnte. Auch hier hat er das extreme Hitzejahr zu seinen Gunsten ausgenutzt. **19/20 trinken**

1984 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.432 Flaschen. Relativ hell für sein Alter. Fein würziges Bouquet, heller Tabak und gar ein Hauch von Zedern, erste Strohnnoten, welche mit zunehmendem Luftkontakt Oberhand gewinnen. Im Gaumen intakt, die Säure erhält den Wein und leider findet man im Finale kapselige Spuren. Irgendwie gibt er sich hart, aber auch herzlich. **15/20 austrinken**

1985 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.738 Flaschen. Mittleres Gelb. Was für ein traumhaftes Bouquet! Und das von der ersten Sekunde an. Pimperellen, Mirabellen, Quitten, eine feinrassige weisse Pfeffernote zeigend sowie eine parfümierte Mineralität dokumentierend. Im Gaumen schier übersaftig, fein stützende Säure, die perfekte Balance aufweisend und mit dramatischer Länge endend. Ein Mustermass an Eleganz und Nonchalance. Auf Englisch zusammengefasst: simply great and ready for the enjoyment! **19/20 trinken**

1987 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.105 Flaschen. Sehr dunkles Goldgelb. Wunderbar nussiges Bouquet, Curcuma, Aprikosenmarmelade, vermischt mit einem Hauch Safran, alles von einer delikaten Süsse begleitet, offen und vollreif. Im Gaumen sehr aromatisch, die Chardonnayreflexionen sind zwischen warm bis heiss (Sultaninen), er

endet fast buttrig und wieder mit einem so genannten Noisettetouch. Insgesamt hat er sein Botrytisjahr genial verdaut, respektive hat möglicherweise dadurch eine ganz besondere Dimension bekommen. **19/20 austrinken**

1988 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.455 Flaschen. Mittelgelb mit lindengrünen Reflexen. Gebäcknase (Mailänderli), Vanillepuder und Brioche-noten. Im zweiten Ansatz frische Kamille und ein Hauch Minze, er legt in der Nase nur langsam zu. Im tendenziell eher schlanken Gaumen wirkt er eher pflanzlich als fruchtig, im Innern eine kühle, sanft bittere Note zeigend. Irgendwie diskret und doch gross. Er hält da locker 20 Jahre durch. **17/20 trinken**

1989 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.314 Flaschen. Leuchtendes Gelb, erste Goldreflexe. In der Nase helle Sultaninen, Honig, weit ausladend und zeigt vom Druck her einen enormen Reichtum von perfekter Chardonnayreife an, in seinem nasalen Parfüm gibt es aber auch eine würzige Fruchtfrische, welche an gehackte Himbeeren und gekochte Birnen erinnert. Im Gaumen eine «Montrachet-Creme», üppig, aber durchaus harmonisch, gebundenes, langes Finale mit extrem nachhaltigem Nachgeschmack. Präzis und generös. **19/20 trinken**

1990 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.322 Flaschen. Dunkles Goldgelb, leuchtend. Leicht seifiger Nasenbeginn, dann feine Strohnnoten, getrocknete Orangenschalen, das reflektiert – zusammen mit dem leicht alkoholischen Ansatz – eine parfümierte Cointreau-Affinität, alles ist buttrig unterlegt, man findet auch Vanillespuren und getrocknete Aprikosen. Das Bouquet ist voll geöffnet und sehr ausladend. Veloursartiger Gaumen, irgendwo eine dezent welke Note zeigend, die Säure-Extraktverbindung hat eine ganz leicht bittere Note. Er entwickelte sich relativ schnell an der Luft. **18/20 austrinken**

1991 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.690 Flaschen. Leuchtendes Mittelgelb. Geniales Bouquet; Honig, Goldmelisse und Mandarinenschalen, konzentrierter Ansatz. Sehr positiver Gaumenbeginn. Er strahlt – für den Jahrgang – eine unlogische Wärme aus, da ist Rasse und Kraft, vielleicht fehlt ihm irgendwo ein Quäntchen Fett zur absoluten Grösse. Für mich war es der grösste und beste Wein vom Jahrgang 1991, welchen ich aus Frankreich genießen durfte. Bravo! **19/20 austrinken**

1994 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.407 Flaschen. Leuchtendes, eher helles Gelb mit lindengrünen Refle-

MONTRACHET

zen. Eigenwilliges, medizinales Bouquet zu Beginn, im ersten Ansatz erinnert die Note an ein aufgelöstes Alka Seltzer, dann Kalknuancen, weder fruchtig noch pflanzlich. Im Gaumen gefällt er dann wesentlich besser, cremige Note, etwas Karamell. Insgesamt verhielt er sich schizophoren zur Nase. Nach 30 Minuten war etwas mehr Harmonie da.

Nase: 16/20

Gesamteindruck: 17/20 trinken

1995 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 1.778 Flaschen. Gelb mit ersten Goldreflexen. Offenes Bouquet, helle Sultaninen, weisser Pfeffer, Akazienhonig, dezent buttrig im Hintergrund. Zeigt – von der Nase her – eine Meursault-Charmes-Affinität. Im Gaumen elegant, weich und wunderschön gereift, zu Beginn sanft trocken im Extrakt, langes aromatisches Finale. Das war ein wunderschönes Erlebnis.

18/20 trinken

1996 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.101 Flaschen. Relativ helles Gelb mit senfigem Schimmer. Das Bouquet zeigt noch restliche Röstnoten, Terroirnuancen, helle Fruchtnoten mit pflanzlichem Touch. Er öffnet sich nur ganz langsam und zeigt dabei einen dezent kühlen Akzent. Im Gaumen mit gut stützender Säure, das macht gleichzeitig Länge. Er ist noch nicht in der ersten Reife, also sollte man da noch 10 Jahre warten. Oder den Wein lange dekantieren. Vom generellen Stil her ein Pulignytyp.

18/20 beginnen

1997 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.644 Flaschen. Leuchtendes

Gelb mit erstem Goldschimmer. Offenes, ausladendes Bouquet, fein würzig mit grossartigen Chardonnay-Expressionen, im Hintergrund mit stützendem, buttrigem Anflug. Ein berauschendes Nasenbild zeigend. Im Gaumen ein Mund voll Montrachet! Splendid, weich und samtig, vom Körper her ein Rubens-Burgunder. Das war einer der reichsten Weine, welche wir an den drei Tagen im Glas hatten. Hemmungsloser Genuss, wenn man den Preis absorbiert.

19/20 trinken

1998 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.668 Flaschen. Relativ helles Gelb, brillante Ausstrahlung. Die Nase beginnt wie ein Sauternes, feine Pfeffernoten, sehr vielschichtig mit Orangenblüten und einem Hauch von Muskattrauben, Spuren von hellen Rosenblättern und Honignuancen. Er liefert ein absolut faszinierendes Nasenbild ab. Im Gaumen ist er weniger süss als nasal erwartet, enorm frisch in seiner Aromatik, tänzerischer Gaumenfluss, endet mit Aprikosen und Quitten. Vielleicht könnte man ihn, von der generellen Aromen her, als etwas atypischen Montrachet bezeichnen, vom Stil, von seiner Grösse und seiner Perfektion ist es aber fraglos ein weisser Weltklassewein. Er wird noch ein langes Leben vor sich haben.

20/20 trinken

1999 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.590 Flaschen. Intensives Gelb, leicht matt. Vollreifer Nasenansatz, deutlich rosinierend, vermischt mit gekochten Mirabellen. Er wirkt sehr opulent und irgendwie fehlt da etwas Pep in

der Mitte. Im Gaumen zeigt er eine dezent welke Note, durch die tiefe Säure wirkt er leider etwas plump. An sich ist der schon gross, aber durch seine fehlende Klasse kommt er etwas langweilig daher.

17/20 austrinken

2000 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.541 Flaschen. Hell leuchtendes Gelb. Er weist – von der ersten Sekunde an – ein würziges Traumbouquet auf; Kamille, Senfkörner, Safran, Akazienhonig, alles unterlegt mit einer deutlichen Kalksteinnote. Man kann sich daran fast nicht satt riechen. Im Gaumen elegant, sehr dicht im Extrakt, im Innern eine reife, gelbe Frucht zeigend. Irgendwie bäumt sich der Wein im Abgang richtig gehend auf. Das war ein legendärer Schluck.

20/20 trinken

2001 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.185 Flaschen. Reifendes Gelb. Die Nase ist im ersten Moment eher verhalten, man spürt eine defensive Süsse; Honig, getrocknete Wiesenblumen, Senfnoten, Butterspuren. Er legt nur ganz langsam, jedoch kontinuierlich zu. Im Gaumen würzig, leider ist der Fluss von einer gewissen Bitterkeit begleitet, gibt sich vordergründig und der Aromendruck ist – wie das Bouquet – eher bescheiden. Momentan ist das ein ziemlich stummer Montrachet! Die Grösse ist aber da und das Potenzial auch.

18/20 beginnen

2002 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.321 Flaschen. Recht dunkle – für sein Alter – weit entwickelte Farbe. Offenes, etwas oxydatives Bouquet, gelbe Butter, helles Malz, feiner Sherryschimmer und nasse Feldchampignons. Im Gaumen leider müde und eine lasche Textur zeigend, deutlich rosinierendes Finale. In diesem Zustand hat er für mich mehr Sammler- als Genusswert.

16/20 vorbei

2003 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.871 Flaschen. Mittleres, brillantes Gelb. Ein Traumbouquet! Feine Vanillepulverspuren, Ananassaft, Nektarinen und reife Mirabellen, also insgesamt mit vielen Fruchtfacetten. Saftiger, langer nonchalanter Gaumen mit cremigem Finale. Alles ist voller Harmonie und von seiner Ausstrahlung könnte man gar die Bezeichnung «sexy» erwägen. Dieser DRC-Montrachet liefert den wiederholten Beweis, dass in heissen Jahren ganz grosse Weine entstehen!

19/20 trinken

2004 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 1.584 Flaschen. Intensives, brillantes Gelb. Pflanzlicher und auch dezent grasiger Nasenbeginn; Brennesselnoten, frisches Heu, eine Spur Kümmel und Anis. Insgesamt mehr wür-





ORVINUM AG
wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen
und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com
info@orvinum.ch

MONTRACHET

zig wie fruchtig, alles verbunden mit einer kühl ausstrahlenden Grundaromatik. Im Gaumen reduktiv, die Säure ist noch nicht ganz im Extrakt integriert. So wirkt er etwas holprig im Gaumenfluss, weist aber eine katapultartige Kraft im Finish auf. Er dokumentiert ein eindrucksvolles Potenzial für seine spätere Genussreife.

19/20 warten

2005 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.415 Flaschen. Deutlich gereiftes Gelbgold. Das Bouquet beginnt leider oxydativ, kalte Asche, Katzenminze, fuchsigkeit, Schwefelpuren, erinnert auch etwas an einen alten, weissen Wermut. Schwieriger Gaumenbeginn, trockener Fluss, salziges, bitteres Finale. Entweder war das eine schwierige Flasche oder der Wein befindet sich in einer sehr schwierigen Phase. Er erholte sich dann noch positiv an der Luft. Aber zum grossen Reigen reichte es nicht. Die tiefe Wertung ist mit Vorbehalt zu betrachten:

16/20 austrinken

2006 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.330 Flaschen. Die Farbe war matt mit senfgelbem Schimmer. Die Nase eher schwierig zu Beginn, nasse Wolle, jodige Spuren, Heferesten, zwar irgendwie komplex, aber keine klare Ausrichtung vermittelnd. Im Gaumen füllig, Vanillenuancen, Aprikosenspuren, vom Körper her lang, der Fluss etwas mehlig. Ich liess ihn stehen und wandte mich den anderen Jahrgängen zu. Dann verfolgte ich ihn fast eine Stunde lang. Er scheint eine Achterbahnfahrtentwicklung zu machen und hat auf alle Fälle keine Lust, jetzt degustiert zu werden. Offensichtlich polarisierte er auch in der Tischrunde. Es gab Fans und leise Kritiker. Zu denen gehörte auch ich. Der Wein wechselte ein paar Mal seine Position an der Luft. Hilft vielleicht drei Stunden dekantieren?

17/20 warten

2007 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.799 Flaschen. Intensives Goldgelb. Wunderschöne Karamellnoten zu Beginn, kandierter Honig, Kamille, Curcumawürze, getrocknete gelbe Peperoni. Das Nasenbild ist reif und zeigt feine Röstnoten und Parisette-Brotkruste. Im Gaumen süss, saftig mit weichem Fluss und hochreifer Chardonnay-Aromatik. Es kann sein, dass man das Finale leicht spröde empfindet, aber das

passt dann irgendwie zum Rest des Weines. Hier würde ich auf gar nichts mehr warten. Wenn ich denn eine Flasche im Keller hätte.

18/20 austrinken

2008 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.524 Flaschen. Mittleres, intensives Gelb. Aromatisch-würziges Bouquet, sehr mineralisch mit angedeuteten Schiefernoten, Feuerstein, unglaublich viele Duftfacetten freilegend, berauschend und mit erstaunlichem Tiefgang. Sehr konzentriert im Gaumen, wie eine Essenz auf der Zunge auftretend. Kein dramatisch reifer Montrachet, aber einer mit spannender Aromatik. Ready!

18/20 trinken

2009 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 4.079 Flaschen. Intensives, dunkles Gelb mit ganz feinem Reifeschimmer. Offenes Bouquet, ausladend; Goldmelisse, helle Edelhölzer, ein Hauch Vanille mit röstigem Schimmer. Erst im zweiten Ansatz kommt in diesem intensiven Bouquet die zarte Mineralik durch. Im Gaumen reich und gleichzeitig opulent, mundfüllend. Ein sehr dichter Wein, trotzdem es sich hier um die wohl grösste DRC-Montrachet-Ernte handelt. Das Finale schürt Emotionen.

19/20 trinken

2010 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.028 Flaschen. Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen. Delikater und gleichzeitig druckvoller Nasenansatz, vom Innern her zeigt er eine klare Montrachet-Terroirnote, weisser Pfeffer, Feuerstein, gelbe Steinfrucht in Form von Mirabellen und hellen Pflaumen. Im Gaumen rassig, sehr mineralisch, prägnante Struktur. Die Elemente Säure, Muskeln, Alkohol sind noch nicht ganz zusammengefügt und mit den wahrnehmbaren Tanninen strahlt er ein immenses Alterungspotenzial aus. Seine effektive Reife ist wohl erst in 10, vielleicht auch erst in 20 Jahren zu erwarten.

20/20 warten

2011 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 3.178 Flaschen. Junges, eher helles Gelb mit grünlichem Schimmer. Fein würziges Bouquet; Minze, Eisenkraut, Kieferharz, Melasse, Röstnoten, frisch geschleuderter Honig und Ananassaft. Also ein grosser Aromenreigen. Viel Souplesse im Gaumen zeigend, im Gaumen immer noch ungestüm und seine Kraft dokumentierend. Er weist also

sehr gute Anlagen auf.

19/20 warten

2012 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 1.127 Flaschen. Für seine Jugend ein recht helles Gelb zeigend. In der Nase getrocknete Orangenhaut, Dörraprikosen und reife Quitten, zeigt dabei eine deutliche Süsse im ziemlich fetten Nasenbild. Sehr üppig, ja fast opulent im Gaumen, die Säure empfindet man als eher tief und so wirkt er vielleicht aktuell etwas schwerfällig. Das war die kleinste Produktionsmenge in dessen Geschichte. Der Grund, ein Hagelsturm redimensionierte im noch grünen Beerenzustand den Ertrag.

18/20 warten

2013 Montrachet, Domaine de la Romanée-Conti: 2.309 Flaschen. Noch sehr helles Gelb mit deutlich grünlichen Reflexen. Das Nasenbild beginnt mit medizinalem Schimmer. Dies könnte aber auch von der dezenten Reduktion ausgehen, sehr würzige, frische Kräuter aufweisend (wilder Rosmarin und Minztöne), viel Feuerstein sowie zarte Rauchnuancen. Er ist momentan nasal introvertiert. Im Gaumen noch streng, er zeigt Muskeln, welche sich mit der aktiven Säure verbinden, somit gibt er sich im Moment noch eher vordergründig. Die Anlagen sind aber sagenhaft. Das könnte ein überraschend grosser Montrachet werden. Er ist aber, trotz vielen Montrachet-Jahrgangserfahrungen, nicht einfach einzuschätzen. Die Genussreife ist für «übermorgen» anzusetzen. Also ist hier ein sehr langes Leben garantiert.

19/20 warten



WIR SUCHEN UND KAUFEN ERSTKLASSIGE WEINE

und bezahlen **Höchstpreise** für Ihre **Bordeaux**, **Burgunder** und **Italiener** der Jahrgänge 1980 bis 2010. Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein Angebot. Barzahlung bei Übernahme.



ALBRECHT SCHWEGLER



Wie Edelsteine: Beryll, Saphir, Granat und Solitaire

Weingut Albrecht Schwegler Gegen den Strom

von Markus Budai

In der Weinwelt werden aktuell Weine geschätzt, die niedrige Alkoholwerte aufweisen, wenig Barrique-Einsatz zeigen und einen kühlen Charakter besitzen. Herkunftstypische Rebsorten liegen im Trend. Im Remstal in Württemberg produziert ein Betrieb genau gegen den Strom und bleibt damit seiner eigenen Linie treu: Weingut Albrecht Schwegler.

Die Geschichte vom Garagenweingut mit Mikroproduktion und herausragenden Qualitäten ist alt, aber längst nicht immer trifft sie auch zu. Das ist anders bei Albrecht Schwegler, der Anfang der 1990er Jahre seinen eigenen Betrieb mit weniger als einem Hektar gründete. Er erweiterte bald schon auf rund 2,5 Hektar, konnte aber erst 20 Jahre später auf 5 Hektar aufstocken. Mehr sollen es nicht werden. Das Weingut in Korb bleibt also weiterhin eine kleine Manufaktur, deren Weine von der Pflege der Rebstöcke bis zur Abfüllung auf die Flasche durch wenige Hände gehen.

Die Berufslaufbahn als Winzer war Albrecht Schwegler nicht in die Wiege gelegt, Unternehmertum schon. Er startete zunächst als Lagerist im Nebenjob bei einem ortsansässigen Maschinenbaubetrieb, bei dem er sich einkaufte, als dieser vor der Auflösung stand. Später wurde Schwegler Unternehmer und Geschäftsführer für eine Firma, die sich mit Lineartechnik befasst und die er heute noch betreibt. Im Mittelpunkt seines Lebens stand aber immer der Traum, eigenen Wein zu produzieren. In Korb vinifizierte Schwegler daher 1990

gemeinsam mit seiner Frau Andrea seinen ersten Jahrgang. Es muss anfangs enorm schwierig gewesen sein, in Korb Fuss zu fassen. Denn Schwegler verfolgte einen völlig anderen Ansatz als nahezu alle seiner ortsnahen Winzerkollegen. Er experimentierte mit Rebsorten, cuvéeierte diese und setzte neue Barriques zu einem Zeitpunkt ein, als diese in Deutschland unter Winzern als verpönt galten. Dieser Philosophie blieb er treu und so kann man den Korber Betrieb heute als reines Barrique-Weingut bezeichnen. Stahl sehen die Weine nur zur Füllung und direkt nach der Abpressung, nie beim Ausbau.

In der Keuperlandschaft des Remstals erkannte Schwegler ideale klimatische und geologische Bedingungen für Rebsorten wie Cabernet Franc, Lemberger, Zweigelt und Syrah. Nach der Hierarchie von der Wertigkeit der Edelsteine sortierte er seine Qualitäten und nannte sie Beryll, Saphir, Granat und Solitär.

Bei Schwegler wird nach ähnlicher Philosophie gearbeitet wie im Graubündner Weingut von Daniel und Martha Gantenbein. Aus allen Anlagen kann die Spitzencuvée produziert werden. Auch

sonst zeigen sich viele Parallelen: Die revolutionäre Denkweise, das Erkennen des Potenzials einer Region und die Abfüllung in Tanks vor der Füllung, um eine homogene Qualität zu erhalten, verbinden die beiden Weingüter. Kein Wunder also, dass Schweglers Sohn Aaron seine Lehrzeit bei den Gantenbeins verbrachte. Beide Winzerbetriebe gehören heute zu den führenden Erzeugern ihrer Region.

Weine & Philosophie

Die Schweglers arbeiten ökologisch, was in den Anfangszeiten des Weinguts als absurd galt, für Albrecht Schwegler aber von Beginn an fester Bestandteil der Qualitätsphilosophie war. Daher schätzt Schwegler interspezifische Rebsorten wie Cabertin, denn diese unterstützen den verminderten Einsatz von Spritzmitteln. Ein weiteres Merkmal ist eine hohe Pflanzdichte der Rebstöcke im Schweglerschen Weinberg. In einer Cabernet-Parzelle wird erfolgreich mit einem Pflanzabstand von 35 cm gearbeitet. Dies bringt laut Schwegler sehr extraktreiche und dichte Weine hervor. Die Lese erfolgt vom Liter- bis zum Spitzenwein ausschließlich von Hand. Ein prägnantes Stilmerkmal ist der schon erwähnte Ausbau im Barrique. Die Weine sehen immer Holz, davon nach steigender Wertigkeit einen zunehmenden Anteil an neuen Barriques. Der Granat muss das Rückgrat für 100 Prozent neues Holz mit «heavy toasting» besitzen. Seine Eignung als Granat wird in mehreren Schritten bereits am Weinberg und später im Keller erprobt, ohne dass man in einzelnen Parzellen oder im Keller gezielt darauf hinarbeitet. Alle Rebanlagen, ausgenommen die des Trollinger, sind potenzielle Anwärter auf den Granat. Nach maximal fünfter Belegung werden die Barriques aussortiert. Alle Weine sind leicht filtriert und wurden vor der Abfüllung in einem Stahltank assembliert.

Keine Wende mit dem Jahrgang 2009

Die Weine der Schweglers sind im Rotweinebereich von unerreichter Güte. Meiner Auffassung nach gibt es in Deutschland kein anderes Weingut, das Rotweincuvées mit einem derartigen Ansatz verfolgt. Die wahre Klasse der Weine zeigt sich mit der Reife. Ein guter Granatjahrgang kann problemlos 20 Jahre und mehr reifen, ohne seine Frische zu verlieren. Mit dem Jahrgang 2009 übernahm Sohn Aaron die Verantwortung für die Produktion. Der 27-Jährige studierte

in Weinsberg und verbrachte unter anderem Lehrjahre bei Bernhard Ellwanger, Dr. Heger und den Gantenbeins. Aaron ist auch dafür verantwortlich, dass erstmals Weissweine bei Schwegler erzeugt werden. Obwohl dies öffentlich kaum wahrgenommen wird, ist Aaron seit rund sechs Jahren für den Betrieb zuständig. Im Gegensatz zu vielen Jungwinzern, die den elterlichen Betrieb übernehmen und neu positionieren wollen, sieht Aaron keinen Anlass, Ausrichtung und Arbeitsweise zu ändern. Am besten sei es, niemand bemerke, dass er nun die Weine vinifiziere. Dies sei die Bestätigung für eine perfekte Arbeitsweise, so Aaron Schwegler. Wie die Weine eindrucksvoll beweisen, gilt bei Schweglers: «Wenn es nicht nötig ist, etwas zu ändern, dann ist es nötig, es nicht zu ändern».

Verkostungsnotizen Weissweine

2013 Rock 'n' Roll, Weingut Albrecht Schwegler: 50% Riesling, 50% Grauer Burgunder, etwas Chardonnay. Ausbau in 50% neuen Barriques und 50% 2. Belegung. Erstmals in 2009 fertige Aaron Schwegler diese Cuvée. Mit dem Jahrgang steht ein ernstzunehmender Weisswein auf dem Tisch, dessen Zusammensetzung meisterlich assembliert wurde. Vollgold und klar. Im Bouquet angenehme Noten vom Toasting des Barriques in Form von Mandelblättchen und Waldhonig, etwas weisse Blüten. Am Gaumen wirkt der Wein dann kräftig mit leichter Gerbstoffstruktur, Aromen von Walnuss und Bienenwachs, auch Quitte und Salzkristalle. Insgesamt sehr frisch, blind sicherlich fast schon als burgundischer Chardonnay einzuordnen. Der Alkohol ist sehr gut integriert. Langer Ausklang.

16+/20 2016–2023

2012 Rock 'n' Roll, Weingut Albrecht Schwegler: 50% Riesling, 50% Grauer Burgunder, etwas Chardonnay. Ausbau in 50% neuen Barriques und 50% 2. Belegung. Hellgold und klar im Glas. Im Bouquet ebenfalls nussig, auch etwas Birnenschale. Wirkt am Gaumen weniger floral als der 2013er Jahrgang, dafür sehr saftig in der Frucht und kräftiger. Man spürt hier etwas mehr Steinobst-aromatik, besonders in Form von zarten Pfirsichen.

16/20 2015–2022

Verkostungsnotizen Rotweine

d'r Oifache, Weingut Albrecht Schwegler: Dieser Wein ist stets eine trollingerlastige Cuvée mit Beifügung der Grundweine, die es nicht in die Granatfüllung

schaffen. Daher eine äusserst hochwertige Cuvée in der Literflasche, die bedenkenlos einige Jahre reifen kann, aber stets direkt nach Veröffentlichung Trinkfreude bereiten soll. Diese Füllung stammt aus den Jahrgängen 2012 und 2013, ist aber immer jahrgangslos. Dunkles Rubinrot. Die Nase verströmt Johannisbeeren und deren Kerne, auch grüne Paprika und etwas Graphit. Am Gaumen äusserst pralle Beerenfrucht mir fleischigem Kern und weicher Tanninstruktur. Eine feine Säure leitet den Wein mit mittlerem Körper und pfeffrigen Noten. Äusserst gelungene Basis-cuvée. Ein Wein, der am grossen Tisch bei reger Diskussion wandern soll und dabei in grossen Schlucken genossen wird.

16/20 2016–2024

2012 Beryll, Weingut Albrecht Schwegler: Cabernet Franc, Lemberger und Syrah. Ausbau in Barriques aus 2. und 3. Belegung. Dichtes Violett mit granatfarbenem Rand. Das Bouquet zeigt schwarze Beeren, etwas roten Pfeffer und Nelke, wirkt aber aktuell noch etwas unruhig. Am Gaumen ist der Wein straff, zeigt feines sandiges Tannin und eine kühle Frucht. Hier ist der Wein schon sehr ausgewogen und verrät sein Potenzial. Feine Struktur und saftige Art mit noch dezenten Vanillenoten und prägnanter Preiselbeernote. Braucht noch Zeit, um sich zu integrieren.

16+/20 2017–2028

2012 Saphir, Weingut Albrecht Schwegler: Zweigelt und Syrah. Ausbau in Barriques zu 2/3 neu, 1/3 zweite Belegung. Klares Granatrot mit dunklem Kern. Im Bouquet reife, dunkle Früchte und getrocknete Pflaumen, etwas Pancetta und Sauerkirsche. Am Gaumen wirkt der Wein kernig und straff. Kräftiger Körper und sehr verwobene Frucht. Ein äusserst vielschichtiger Rotwein mit langem Finish.

17/20 2020–2030

2011 Granat, Weingut Albrecht Schwegler: Zweigelt, Lemberger, Cabernet Franc, Cabertin. Ausbau in 100% neuen Barriques mit starkem Toasting. Dichtes Schwarz im Kern mit leichtem lila Rand. Im Bouquet sehr breit gefächert und voluminös. Noten von Cassislikör, reifer Brombeere, Zedernholz. Sehr charmant und ätherisch. Am Gaumen ist der Wein sehr kräftig und vielschichtig. Das Tannin ist fast poliert samtig, die Frucht von kühlem und saftigem Charakter. Viele dunkle Beeren und Sauerkirsche. Zeigt sich würzig und betont harmonisch mit feiner Cabernet-Würzigkeit und Nelkenpulver. Hallt lange nach. Aktuell zeigt sich der Wein fast fertig und in einer herrlich zugänglichen Phase. Kann aber bekanntlich ausgesprochen gut reifen. Sehr schöner, fülliger Granat.

18/20 2020–2030

1999 Granat, Weingut Albrecht Schwegler: Zweigelt, Lemberger, Cabernet Franc, Cabertin. Ausbau in 100% neuen Barriques, sehr dunkles, dichtes Rot. Im Bouquet strömt auf charmante Weise etwas Pferdestallgeruch entgegen, der Wein wirkt ätherisch, zeigt Brombeeren und dunkle Beeren, wirkt bei aller Komplexität aber immer noch extrem frisch und jung. Auch am Gaumen ist der Wein höchst vital, man könnte ihn auch 5 bis 8 Jahre jünger einschätzen, er wirkt so gut integriert und harmonisch. Die Proportionen sind perfekt, der Wein ist weich und hat eine ganz klare Blaubeernote, wieder Nelken und Lakritz. Elegant, auch dank der vitalen Säure. Ein ganz grosser Wein, der nie langweilig wird und zweifelsfrei noch Potenzial für die Reife besitzt!

19/20 2015–2025

2003 Solitär, Weingut Albrecht Schwegler: Zweigelt, Cabernet Franc, Merlot. Ausbau in 100% neuen Barriques. Der Solitär ist die höchste Stufe der gutseigenen Klassifikation und immer ein Granat, der aber nur in allerbesten Jahren erzeugt wird. Bislang gab es im Weingut lediglich zwei Abfüllungen: 1999 und 2003. Der Solitär verbrachte 6 Jahre im Fass. Dichtes Lila mit hellem Rand. Der Wein vereint die Frische des 1999er Granats mit der Kräftigkeit des warmen Jahrgangs 2003. Ausgeprägte Cassis- und Brombeerennoten, Graphit und Zedernholz, aber überwiegend eine klare Frucht. Man spürt den langen Holzausbau, denn der Wein hat enormen Tiefgang und besitzt Potenzial für weitere Reife. Ein fast vollendeter Wein, dem es an nichts fehlt. Kann in 3-4 Jahren ein echter Klassiker werden.

19+/20 2017–2030



Aaron Schwegler

FRIAUL



Alte Terrassen im Brda

Friaul: Italienisches und slowenisches Collio

Überwundene Grenzen

von Dr. Stefan Krimm

Das Friaul liegt im Grenzbereich zwischen dem italienischen, österreichischen und slawischen Kulturraum. Geographisch, historisch und gesellschaftlich bildet es eine Einheit – mit «Furlanisch» verfügt es sogar über eine eigene Sprache. Im letzten Jahrhundert wurde das Friaul im Verlauf zweier Weltkriege auseinandergerissen: in einen italienischen Teil mit – von Norden nach Süden – den Colli Orientali, dem Collio sowie dem Isonzo-Gebiet und in einen slowenischen Teil. Zum slowenischen Teil gehören die Goriška Brda genannte Fortsetzung des Collio und das landschaftlich ebenso reizvolle Vipava-Tal. Zusammen bilden sie eine der interessantesten Weissweinregionen Europas.

Im italienischen Friaul finden sich weltbekannte Weinnamen wie Jermann, Gravaner, Dorigo, Felluga und Schiopetto. An ihrem Beispiel orientiert sich eine Reihe weiterer Betriebe, die zur Spitze aufschliessen. Östlich der heute kaum noch wahrnehmbaren Grenze zwischen dem italienischen und slowenischen Teil geht es um Weingüter, die nach der sozialistischen Diktatur Titos und seiner Nachfolger erneut gegründet werden konnten, weil die Kataster mit ihrem Nummernsystem in Ordnung geblieben waren. Die Besitzer mussten ihre Trauben nun nicht mehr an die örtliche Kooperative ablie-

fern und konnten wieder ihre eigenen Vorstellungen von Wein verwirklichen. Sie taten das mit einem Selbstbewusstsein und einer Organisiertheit, die sich mit dem, was im Rest des alten Jugoslawiens bis heute üblich ist, nicht vergleichen lassen. Dem «Balkan» will hier niemand zugeordnet werden.

Im Fokus dieses Beitrags stehen die Weine der Winzer, die mit Engagement, Können und Verständnis für ihr vorzügliches Terroir den Vorsprung ihrer italienischen Vettern mehr als aufgeholt haben. Ales Kristančič (Movia) und Marjan Simčič etwa befinden sich schon eher

auf der Überholspur. Ihr Mut zum Experiment wie ihr Hang zur Perfektion lassen noch einiges erwarten. Zusammen genommen bildet das Friaul vor dem Hintergrund der exzellenten geographischen und klimatischen Bedingungen an der Grenze der nordwestlichen Adria mit ihrem warmen Mittelmeerklima zum kühlen Gegenpart der Julischen Alpen eine der interessantesten Weissweinregionen Europas. Es ist kein Zufall, dass der aktuelle Gambero rosso aus dem italienischen Bereich (Collio und Colli Orientali) allein 22 Weissweine mit den begehrten Tre Bicchieri auszeichnet.

Regional heroes

Geprägt sind die Weine, die oft auch in Cuvées präsentiert werden, von autochthonen wie von internationalen Rebsorten. Zu den «regional heroes» gehört der Friulano, der bis zum 2006 erfolgten weingesetzlichen Verbot Tocai Friulano oder einfach Tocai hiess. Manche slowenischen Winzer bezeichnen ihn heutzutage aus Protest als Jakot – Tokaj von hinten gelesen. Er bringt milde, ausgesprochen aromatische und bei Vollreife der Trauben ziemlich alkoholreiche Weine hervor. Auch die von den Venezianern aus dem Peloponnes eingeführte Malvasia könnte fast als autochthon gelten, aber dagegen gäbe es von Kreta über Sizilien bis Madeira sicher Proteste. Schliesslich war der intensiv duftende Malvasier, von dem es hiess «Der Liebe Malvasier geneusst man nur zu zwier», im Europa des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit eine der populärsten Sorten. Am meisten geschätzt wird von vielen Erzeugern aber die Ribolla oder Ribolla Gialla, die in Slowenien Rebula heisst. Säurereicher, neutraler, oft aber auch feiner, ist sie schon seit römischer Zeit als Evola bekannt. Sie wird in Vergärung und Ausbau oft wie eine Rotweinsorte behandelt und bleibt lange auf der Maische. Aufmerksam wurde man auf ihre besonderen Qualitäten durch die ständige Nachfrage der Grappa-Brenner nach den Beerenhäuten der Sorte, ein Hinweis darauf, dass bei traditioneller Mazeration ihr Potenzial an Aromastoffen nicht ausgeschöpft worden war.

Auf der roten Seite ist als alteingesessen insbesondere der charakterstarke Refosco dal Peduncolo Rosso zu erwähnen, der wegen seiner in der Jugend harten Tannine und seiner Säure zunächst abweisend wirkt, bei begrenzten Erträgen nach 7 bis 10 Jahren aber ausgesprochen delikat werden kann. Nicht zu vergessen auch der Schioppettino und der Pignolo, beide zunächst ebenfalls ziemlich tannin- und säurestark. Teilweise dominiert wird dieses Spektrum im Weissweinsbereich durch Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc und Chardonnay, bei den Roten durch Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die schon in napoleonischer Zeit ins Land kamen.

Die Böden sind, wie es in einer geologischen Bruchzone mit teilweise bis in die jüngste Zeit auftretenden Erdbeben nicht anders sein kann, vielfältig und reich an Mineralien. Abgesehen von den mergeligen Lagen schenken die Winzer besondere Beachtung dem Flysch (slowenisch Ponca), enggeschichteten tonig-

kalkigen Sandsteinsedimenten von meist grauer Farbe, die das Wasser gut speichern und der Ribolla/Rebula beste Bedingungen bieten.

Collio Friulano – italienisches Collio

2010 Bianco, Edi Keber, Zegla/Cormons: Tocai, Malvasia, Ribolla. Ganz leicht rauchig-jodige Aromen von reifen, süssen Äpfeln und Birnen, unterlegt mit etwas Vanille; im Mund dicht, elegant und fast cremig mit Schliff und einem Hauch Zitrus. Ein hocheleganter Wein mit schöner Spannung und sehr langem Nachhall. **17+/20 –2020**

2008 Pinot Grigio, Toros, Novali/Cormons: Im Duft weich mit Aromen von überreifen Aprikosen und Weinbergspfirsichen; am Gaumen dazu Mandeln, sehr dicht und cremig; herrlicher Schmelz, sehr langer Nachhall; ein ernstzunehmender Schmeichler. **17/20 –2017**

2014 Bianco, Edi Keber, Zegla/Cormons: Tocai, Malvasia, Ribolla. Im Duft reife Äpfel, Birnen, Weinbergspfirsiche und etwas Zitrus; ebenso am Gaumen; sehr elegant, nuanciert und spannend, überaus langer Nachhall. Ein gelungener Wein. **17/20 –2022**

2010 Studio di Bianco, Borgo del Tiglio, Brazzano: Friulano, Sauvignon Blanc, Riesling Renano. Im Duft weisse Blüten, Kräuter und Wacholder; im Mund schmeichelnde Noten von reifen Äpfeln, Weinbergspfirsichen und Vanille; dazu klare Mineralität, Biss und Spiel, sehr

langer Nachhall.

17/20 –2022

2014 Malvasia, Raccaro, Cormons: Im noch leicht hefigen Duft aromatische, süsse Äpfel; im Mund viel Ausdruck, weisse Pfirsiche und Mandeln; geschliffene Eleganz und Mineralität sorgen für gute Spannung; im langen Nachhall feine Bitternoten. **16+/20 –2022**

2009 Friulano, La Castellada, Gorizia/Oslavia: Sehr aromatisch und differenziert, getrocknete Früchte, Mandeln, schöne Mineralität mit einem sortentypischen vegetabilen Hauch; am Gaumen schmelzig und geschliffen mit Anklängen an überreife Früchte; feine, gut eingebundene Säure, gute innere Spannung, langer Nachhall. **16+/20 –2019**

2013 Friulano, Muzic, Bivio/San Floriano del Collio: Zurückhaltender Duft nach Äpfeln und gerösteten Mandeln mit einer Spur Veilchen; am Gaumen intensive balsamische Noten, viel Schmelz und Schliff, darunter feine Bitternoten, sehr langer Nachhall, ein kultivierter, recht komplexer Wein. **16+/20 –2020**

2009 Friulano Zegla, Renato Keber, Zegla/Cormons: Im einnehmenden Duft Anklänge an Honig, Jasmin und Flieder; am Gaumen reif und harmonisch, Noten von Honig, Butter, Vanille und etwas Kandis, bleibt lang am Gaumen; ein kultivierter Schmeichler. **16+/20 –2017**

2013 Friulano Ronco della Chiesa, Borgo del Tiglio, Brazzano: Im feinen Duft leicht hefige Apfelaromen; am Gaumen nuancierte mineralische Frucht: Apfel, Pfirsich, feine Mineralität, Spiel und Biss, recht langer Nachhall. **16+/20 –2020**



Alle Weine
mit Foto!

OR VINUM AG
wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen
und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com
info@orvinum.ch

FRIAUL

2014 Friulano Athena, Picéché, Pradis/Cormòns: Sehr reifes Lesegut, 14 Tage auf den Schalen mazeriert, einnehmende Aromen von exotischen Blüten; balsamisch, mit traminerähnlichen Anklängen an wilde Rosen; auch am Gaumen sehr intensiv, mit balsamischen Noten, Trockenfrüchten und Marzipan. Sehr langer Nachhall. **16+/20 –2022**

2009 Ribolla Gialla, La Castellada, Gorizia/Oslavia: Duft von Honig, gerösteten Mandeln und mineralischen Noten geprägt; am Gaumen bei aller Harmonie viel Kraft, schöne innere Spannung, kräftige gut eingebundene Säure, leichte Bitternoten, ein Langstreckenläufer! **16+/20 –2025**

2013 Sauvignon, Muzic, Bivio/San Floriano del Collio: Im Duft komplex, reife, leicht exotische Aromen von tropischen Früchten und frisch gemähtem Gras; am Gaumen reife Stachelbeeren, rund und ausdrucksvoll, langer, leicht süsser Nachhall. **16+/20 –2021**

2009 Bianco della Castellada, La Castellada, Gorizia/Oslavia: Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay. Im Duft Quitten und getrocknete Aprikosen, leichte Honignoten; am Gaumen rund, weich und sehr transparent: überreife Früchte, Honig, Nüsse und Mandeln, sehr langer Nachhall. **16+/20 –2025**

2013 Bianco, Muzic, Bivio/San Floriano del Collio: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia. In der noch leicht laktischen Nase zurückhaltend; am Gaumen schmelzig und intensiv, reife Äpfel, Birnen und Aprikosen, feine Bitternoten, sehr ausgeglichen, schöner Schliff, grosses Feuer, langer Nachhall. **16+/20 –2020**

2013 Friulano Ronco Cucco, Tenuta Villanova, Farra d'Isonzo: Einnehmende Aromen von reifen Äpfeln, Aprikosen, weissen Pfirsichen und frisch gemähtem Gras; am Gaumen charmante reife Frucht, Äpfel, Pfirsich und Reife Mirabellen, ein Hauch Zitrus sorgt für schönes Spiel, recht langer Nachhall. **16/20 –2019**

2014 Friulano, Carlo di Pradis, Pradis/Cormòns: Im Duft weisse Blüten und etwas Honig; am Gaumen weich, süss und elegant mit reifen Birnen, Mandeln und etwas Karamell. Langer Nachhall. **16/20 –2020**

2014 Friulano, Simon Komjanc, Valerisce/San Floriano del Collio: Im Duft viel Ausdruck, weisse Blüten, Wiesenblumen und frisch gemähtes Gras; auch am Gaumen vielfältig mit Aprikosen, Birnen und Mandeln, alle Komponenten gut verwoben, recht langer Nachhall. **16/20 –2022**

2014 Friulano, Humar, Valerisce/San Floriano del Collio: In der Nase intensive

Aromen von reifen Äpfeln; am Gaumen nuanciert, mit Mandeln und etwas Bratapfel, dazu feine Bitternoten, schöner Schliff, feines Spiel, recht langer Nachhall. **16/20 –2018**

2014 Malvasia, Picéché, Pradis/Cormòns: Im differenzierten Duft Lindenblüten, Honig und ein Hauch von frisch gemähtem Gras; am Gaumen reife Äpfel und Mirabellen, füllig, weich und dicht mit schönem Volumen und guter Spannung, im Nachhall feine Bitternoten. **16/20 –2020**

2011 Amphoreus Malvasia, Paraschos, Bucuie/San Floriano del Collio: 12 Monate auf den Beeren in 240-Liter-Amphoren. Oxidative Aromen von getrockneten Birnen, getrockneten Aprikosen und gerösteten Mandeln; ebenso am Gaumen, dazu feine Bitternoten, nussig und mit erstaunlich präsenter Säure; schöne innere Spannung, langer Nachhall. **16/20 –2024**

Goriška Brda – slowenisches Collio

2011 Chardonnay Opoka, Simčič, Ceglo/Dobrovo: Nase geprägt von reifen Frühäpfeln, unterlegt mit der feinen Rauchigkeit des Opoka-Bodens und Butter; im Mund reife Äpfel und Mandeln mit feinen Bitternoten, sehr langer Nachhall mit einer winzigen Spur Honig. **18/20 –2023**

2009 Rebula Opoka, Simčič, Ceglo/Dobrovo: Im feinen Duft rauchig und erdig-mineralisch, Quittengelee und Mandeln; am Gaumen Quittengelee mit einer Spur Honig, reif, komplex und ausgewogen, feines Spiel, alle Komponenten sind bestens aufeinander abgestimmt, ganz feine Bitternoten, sehr langer Nachhall. Ein grosser Wein! **18/20 –2021**

2004 Veliko Belo, Movia, Ceglo/Dobrovo: Ribolla, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio. Mineralische, anfangs leicht wurzelige Aromen von Quittengelee und Brioche mit einem Hauch Limetten; am Gaumen Quittengelee, Mandeln und ein Anklang an Vanilleplätzchen, entwickelt sich im Glas wie ein Rotwein, faszinierende innere Spannung mit feinen Zitrus-Spitzen und frisch gemähtem Gras, sehr langer Nachhall. **17+/20 –2018**

2008 Lunar Ribolla, Movia, Ceglo/Dobrovo: In der Nase zunächst sehr zurückhaltend mit Aromen von Quitte, Trüffel, Weidenrinde und etwas Tabak; am Gaumen viel Spannung im komplexen Wechselspiel von Mineralität und transparenter, feiner, reifer Quittenfrucht, unterlegt mit Mandeln; sehr eigenständig und mit sehr langem Nachhall. **17+/20 –2022**

2009 Dugo, Ščurek, Medana/Dobrovo: Rebula, Chardonnay, Pinot Blanc. Im Duft sehr reif und balsamisch, mit Waldhonig, getrockneten Blumen und später auch Waldpilzen; am Gaumen sehr komplex, kandierte Früchte und Nüsse, ganz leicht salzig, feines Spiel, viel Schmelz, sehr langer Nachhall. **17+/20 –2021**

2009 Rebula Jantarna, Šibav, Neblo/Dobrovo: Einnehmender Duft nach Quittengelee und kandierten Früchten mit Anklängen an zerriebene Blätter, Waldboden und Wurzeln; am Gaumen sehr eigenständig, Waldhonig, kandierte Früchte, feine vegetabile Noten, schöne Spannung, sehr langer Nachhall; vorzüglicher Begleiter für kräftige, auch salzige Käsesorten. **17+/20 –2025**

2012 Sauvignon Blanc Opoka, Simčič, Ceglo/Dobrovo: Intensive Aromen von Stachelbeere, Akazienblüten und zerriebenen Blättern; am Gaumen nuancierte Frucht, Stachelbeere mit etwas Birne, Pfirsich und Zitrus, reif und kraftvoll, dabei aber schöne innere Spannung, langer Nachhall. **17/20 –2024**

2011 Chardonnay Bagueri, Klet, Dobrovo: Intensiver Duft nach Butter, Vanille und Banane; am Gaumen dazu Birne, reife Aprikosen, Honig, Butter und Mandeln, weich und schmelzig, spannende Mineralität, schöner Schliff, sehr langer Nachhall. Ein komplexer Wein mit Anspruch. **17/20 –2021**

2013 Malvazija, Dobuje/Dobrovo: Im feinen, kultivierten Duft süsse Früchte, Honig, Kräuter und eine Spur Holz; am Gaumen differenzierte Noten von Honig, Birne, Mango und Vanille, feine, gut eingebundene Säure, ein komplexer Wein mit langem Nachhall. **17/20 –2021**

2008 Lunar Chardonnay, Movia, Ceglo/Dobrovo: Im Duft elegante, leicht süsse Aromen von Quitten und Limetten; am Gaumen Quitten, Äpfel und Zitrus, sehr differenziert mit hoher innerer Spannung, wirkt jung und sehr elegant; langer, von feinen Zitrus-Noten geprägter Nachhall. **17/20 –2020**

2012 Chardonnay Selekcija, Simčič, Ceglo/Dobrovo: Im feinen Duft weisse Blüten und überreife Frühäpfel; am Gaumen differenzierte, komplexe Frucht, unterlegt mit etwas Mandeln und Wachs, dicht, füllig und weich, langer Nachhall. **17/20 –2022**

2012 Antonio, Bregar, Cerovo: Rebula, Sivi Pinot, Malvazija, Chardonnay. Im feinen Duft Brioche und Vanille, darunter süsser Apfel und Birne; am Gaumen weich und harmonisch, Vanille, Honig, Butter und Mandeln, Schliff und Kraft mit feiner Mineralität, ein sehr eigenständiger grosser Schmeichler. **17/20 –2022**

2009 Maria Nevea, Dobuje, Snežeče/Dobrovo: Rebula, Sivi Pinot, Chardonnay. Im anfangs sehr zurückhaltenden Duft weisse Blüten, reife Äpfel und etwas Honig; am Gaumen spannend und mit sehr viel Schmelz: Äpfel, Birnen und Mandeln mit einer Spur Zitrus; sehr langer Nachhall. **17/20 – 2018**

2009 Stara Braida, Scurek, Medana/Dobrovo: Ribolla Gialla, Pikolit, Pika und etwas Glera, Tržarka und Malvasia; über 40-jährige Reben. Im intensiven Duft reife Aprikose und Birne; am Gaumen süß und cremig, überreife Aprikose, tropische Früchte, reife Eleganz mit schönem Schmelz, sehr langer Nachhall mit feineren bitteren Noten. **17/20 – 2023**

2011 Rebula, Motnik M+, Klet, Dobrovo: Im ausdrucksvollen Duft Waldhonig, Vanille und trockene Kräuter (Fässer mit lokalen Kräutern geräuchert); am Gaumen weich und trotz der nur 2,5 g Restzucker fast süß, mit Noten von überreifen Aprikosen, Birnen, Vanille und Honig, schmelzig rund und harmonisch mit sehr langem Nachhall. **17/20 – 2025**

2006 Amfora, Vina Kabaj, Šlovrenc/Dobrovo: Ribolla, Malvasia, Sauvignon Vert. Im Duft süß mit Anklängen an Honig und Wachs; auch am Gaumen feine Süsse mit leicht teerig-rauchigen Anklängen, trockenes Holz, sehr eigenständig, fast wie ein Rotwein wirkend, schöner Schmelz der zusammen mit den feinen Bitternoten für schöne innere Spannung sorgt, sehr langer Nachhall. **16+/20 – 2022**

2013 Sivi Pinot, Valter Sirk, Višnjevik/Dobrovo: Im Duft eher zurückhaltend mit Anklängen an Birne, reifen Apfel, Vanille und etwas Bratapfel; ebenso am Gaumen, dazu etwas Mango, viel noch nicht ganz gezügelte Kraft, schöner Schmelz, langer Nachhall. **16+/20 – 2021**

2012 Rebula, Vina Kabaj, Šlovrenc/Dobrovo: Dunkle Goldfarbe; im Duft Honig, Vanille und süsse weisse Blüten; am Gaumen intensive Noten von reifen Aprikosen, Vanille und Honig, unterlegt mit Kräutern; sehr langer Nachhall. **16+/20 – 2026**

2011 Sivi Pinot, Vina Kabaj, Šlovrenc/Dobrovo: Im Duft kandierte Früchte, Honig, Mandeln und viel Vanille; am Gaumen feinsüsse Noten von Honig und Birne, sehr eigenständig, lang und dicht mit feiner Mineralität, ein Wein, der Zeit braucht und sich im Glas sehr schön entwickelt. **16+/20 – 2020**

2013 Malvazija, Valter Sirk, Višnjevik/Dobrovo: Im feinsüßigen Duft Honig, eine Spur Karamell, Vanille und Mandeln; am Gaumen Honig und tropische Früchte, schmelzig mit schöner Spannung und feinem Biss, sehr langer Nachhall. **16+/20 – 2021**

2012 Rebula Selekcija, Simčič, Ceglo/Dobrovo: Im Duft relativ zurückhaltend, etwas reife Apfel und Quitte; am Gaumen nuancierte Frucht, schöne Verbindung von Frische, Kraft und Volumen, feine Süsse, etwas Vanille, sehr langer Nachhall. **16+/20 – 2022**

2012 Rebula, Movia, Ceglo/Dobrovo: Im ausdrucksvollen Duft leicht pfeffrige Schwarze Johannisbeere mit einer Spur Quitte; am Gaumen cremige Quitte und Mandeln mit feinen Zitrus-Spitzen; schönes Spiel, langer, leicht pfeffriger Nachhall. **16+/20 – 2018**

2014 Chardonnay Late Harvest, Čarga, Pristavo/Dobrovo: Feiner, leicht mineralischer Duft nach Akazienblüten, frisch gemähtem Gras, Kräutern und Honig; am Gaumen süsse Birne, Pfirsich, Honig und Mango, schöner Schliff und gute innere Spannung; ein Meditationswein mit sehr langem Nachhall. **16+/20 – 2026**

2014 Chardonnay, Scurek, Medana/Dobrovo: Klassische Chardonnay-Aromen mit Apfel, tropischen Früchten und etwas Vanille; am Gaumen grosse Frucht, differenziert und cremig mit feiner Fruchtsüsse und noch leicht laktischen Noten, kultiviert und sehr, sehr lang im Nachhall. **16+/20 – 2022**

2012 Rebula, Bregar, Cerovo/Kojisko: Im Duft reife Aprikose, Birne, Kakifrukt und eine Spur Schafwolle; am Gaumen weich und harmonisch, fast ölig, schöner, leicht laktischer Schliff mit feinen Bitternoten im sehr langen Nachhall. **16/20 – 2020**

2012 Malvazija, Bregar, Cerovo/Kojisko: Im leicht süßigen Duft reife Pfirsiche, trockene Kräuter und etwas Vanille; am Gaumen relativ weich und schmelzig mit Anklängen an Birne, Pfirsich und Mango, feine Mineralität mit einer Spur Salzigkeit und schöner Fülle, langer Nachhall; ein freigiebiger Schmeichler. **16/20 – 2019**

2011 Malvazija, Jaquin, Vipolze/Dobrovo: Im relativ zurückhaltenden, leicht laktischen Duft Mandeln und Butter; am Gaumen cremig mit Mandeln und überreifen Frühäpfeln, Butter und Wachs, feine mineralische Noten, voluminös und weich mit viel Feuer und sehr langem Nachhall. **16/20 – 2019**

2013 Sivi Pinot, Blažević, Kojisko: Im leicht laktischen Duft Aromen von Quitte und Honig; im Mund leicht buttrige Honignoten und Quittengelee, reif, aber mit schöner Spannung und feinen Bitternoten im langen Nachhall. **16/20 – 2021**

2014 Jakot, Pulec, Plešivo/Medana: Im Duft ein Hauch von frisch gemähtem Gras, sehr eigenständig mit Anklängen an Quitte, Honig und Mandeln; am Gaumen dicht mit kräuterwürzigen Noten, trocken, aber dennoch schmelzig und mineralisch,

langer Nachhall. **16/20 – 2020**

2013 Rebula, Šibav, Neblo/Dobrovo: Im feinen Duft eine Spur Honig, Quitte und Birne; am Gaumen dazu getrocknete Aprikosen, unterlegt mit einer Spur Vanille, schmelzig, relativ lang, aber weniger Spiel, im Nachhall feine Bitternoten. **15+/20 – 2020**

Vorschau 02/2016

In der nächsten Ausgabe des WEINWISSERS berichtet Dr. Stefan Krimm im 2. Teil seines Friaul-Beitrags über Colli Orientali, Isonzo und Vipavata.

DIE WEINWISSEDER AKTUELLEN AUSGABE



Markus Budai



René Gabriel



Thorsten Kogge



Dr. Stefan Krimm



Axel Probst

Mehr zu unseren Autoren:
www.weinwisser.com

TOP-ANGEBOT

WEINWISSE

Überzeugen Sie jetzt Freunde oder Kollegen von den Vorzügen eines **WEINWISSE** Abonnements inklusive **DIGITAL-Zugang** und sichern Sie sich Ihr **GRATIS** Geschenk:

Design Weinkühler

Dieser exklusive, doppelwandige Weinkühler ist aus Edelstahl und vakuumisoliert mit einem Gewicht von 1,6 kg. Er ist konfektioniert in einer luxuriösen Geschenkbox.

Geschütztes Design®

Keine Zuzahlung

Gleich online bestellen:

www.direktabo.de/weinwisser/angebote

Oder Coupon einsenden an:

WeinWisser Leserservice

Ernst-Mey-Str. 8

70771 Leinfelden-Echterdingen

Phone +49 711 7594-265

Fax +49 711 7594-1265

direktabo.de

Ich habe den neuen Leser gewonnen

und erhalte als Dankeschön den Design Weinkühler mit luxuriöser Geschenkbox.

Vorname, Name

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Geb.-Datum

E-Mail

Phone, Fax

Durch Angabe Ihrer Telefonnummer und E-Mail-Adresse erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten gespeichert und zu Werbezwecken durch uns oder befreundete Dritte genutzt werden. Sollten Sie künftig keine Informationen und Angebote mehr erhalten wollen, können Sie jederzeit der Verwendung Ihrer Daten durch uns oder Dritte für Werbezwecke widersprechen.

Vorzugspreis (10 Ausgaben WEINWISSE inkl. DIGITAL-Zugang) 134,- €. Das Abo läuft zunächst für 1 Jahr und kann anschließend jederzeit gekündigt werden.

Übrigens: Um einen neuen Leser zu werben, müssen Sie selbst kein Abonnent sein

Ich bin der neue Abonnent

Vorname, Name

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Geb.-Datum

E-Mail

Phone, Fax

98735AL

Hinweis: Das Dankeschön wird nach Bezahlung der Abrechnung versandt. Angebot nur gültig innerhalb der EU und Schweiz.

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-Str. 8, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Tel. 0711/75 94-265, leserservice@konradin.de) mittels einer eindeutigen Erklärung über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können ein Muster-Widerrufsformular oder eine andere eindeutige Erklärung auch auf unserer Webseite unter www.direktabo.de/widerrufsformular elektronisch ausfüllen und übermitteln. Machen Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch, so werden wir Ihnen unverzüglich (z. B. per E-Mail) eine Bestätigung über den Eingang eines solchen Widerrufs übermitteln. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Verlag: Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-Str. 8, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Geschäftsführer Peter Dilger, Amtsgericht Stuttgart HRB 225929



Ihr Geschenk:
Exklusiver Weinkühler mit
Geschenkbox!



Mein Zahlungswunsch:

☐ per Bankeinzug ☐ gegen Rechnung

IBAN

BIC

Geldinstitut

Datum, Unterschrift

SEPA-Lastschriftmandat (Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt). Ich ermächtige die Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-Str. 8, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Gläubiger-Identifikationsnummer DE582200001185041, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der Konradin Selection GmbH, 70771 Leinfelden-Echterdingen, auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

WEINWISSE