

# WEINWISSENER

21. November N° 11/2011

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com



Making friends: Olivier Bernstein (2. v.r.) mag eigentlich keinen Jazz, aber Saxophon-Star Joshua Redman (r.) mit Band liebt feine Burgunder. Der Zufall wollte es, dass beide bei Jazz- und Burgunderfan Thomas Boxberger (Mitte) in Mannheim aufeinandertrafen.

## B(u)y Olivier Bernstein

**Auch mit seinen 2009ern ist dem Phantom der Côte d'Or wieder der grosse Wurf gelungen.**

SR. – Im letzten Jahr hatten wir auf die phänomenalen 2008er Burgunder von Olivier Bernstein hingewiesen, die in ihrer kühlen, frischen und präzisen, geradlinigen Art bestachen (vgl. WW 12/2010). Inzwischen sind die 2009er auf dem Markt – sogar auch dem Schweizer, der von den 2008ern bis auf Einzelflaschen von der Resterampe nichts gesehen hat. Die 2009er sind reifer, generöser und verführerischer als die intellektuellen 2008er und bereits jetzt trinkbar. Aber noch dominieren der Jahrgang und die Frucht die Seele der Weine. Das ist kein Vorwurf an Bernstein – er kann sich den Jahrgang ja nicht aussuchen, sondern muss ihn meistern –, sondern ein Kompliment: So wie man seinen Weinen den 2008er abschmeckte, so verkörpern die neuen nun den reichen Charakter des 2009ers in nahezu perfekter Weise: ideale Reife, fleischige Fülle und süsse Intensität. Das Terroir der jeweiligen Premiers und Grands Crus ist angedeutet, muss sich aber erst durch den üppigen Stoff der perfekt gereiften Früchte durcharbeiten – was ein paar Jahre dauern dürfte.

Sämtliche Weine wurden zum Teil auf den Rappen vergoren (bis zu 50%) und in zu 70% neuen Pièces ausgebaut. Sie liegen im Alkohol bei durchschnittlich 13,2% vol., was für den Jahrgang vergleichsweise moderat ist. Ohnehin kommen Bernsteins In-

terpretationen zwar reich und füllig, aber nicht schwerfällig daher. Sie sind fleischig, engmaschig strukturiert, druckvoll und lang, aber auch herrlich seidig, würzig und frisch.

Ich habe Olivier Bernstein im Oktober in Mannheim getroffen und mich mit ihm über den Jahrgang 2009 unterhalten.

*Wie bewerten Sie den Jahrgang 2009 für Ihren Betrieb?*

2009 ist kein gewöhnlicher, sondern ein aussergewöhnlicher Jahrgang. Klassische Burgunderfreunde mögen es wahrscheinlich eher mit dem 2008er oder 2010er halten, aber die 2009er-Weine sind dennoch wundervoll. Wir werden wohl erst in einigen Jahren wissen, wie gross diese Weine wirklich sind.

*Ihre 2009er schmecken schon jetzt sehr rund, was soll daraus noch werden?*

Es ist selten, Trauben mit derart schönen Tanninen zu ernten wie im September 2009. Ihre Reife und Feinheit macht die Weine schon jetzt zugänglich und die meisten von ihnen werden wahrscheinlich lange vor ihrer Blüte getrunken werden. Für gewöhnlich denken die Leute, es sei nur die Säure, die die Weine langlebig macht, aber das stimmt nicht. Ein gewisses Mass an Tannin hilft den Weinen – siehe Bordeaux – dabei, über viele Jahre heranreifen

zu können. In zehn Jahren werden wir auch sehen, ob sich das Terroir gegenüber dem Jahrgang und der Frucht durchgesetzt haben wird, die momentan die Weine dominieren. Ich bin überzeugt davon, dass dies geschehen wird, auch wenn man sich das jetzt angesichts der Reichhaltigkeit noch kaum vorstellen kann.

*Bei aller Fülle: Ihre 2009er haben Nerv!*

Ich glaube auch, dass es uns dank der frühen Lese zwischen dem 7. und 13. September ganz gut gelungen ist, den Weinen ihre Frische zu bewahren. Einige Grands Crus werden sich sicher zu wahren Bomben entwickeln und nochmals: Das Terroir wird sich durchsetzen.

*Haben Sie einen persönlichen Favoriten in Ihrer Serie?*

Es wird spannend zu sehen sein, wer von den beiden Grands Crus der grössere ist: der Mazis Chambertin oder der Chambertin Clos de Bèze? Sie wachsen so nah beieinander und sind doch so unterschiedlich im Glas. Auch wenn ich den 2008er lieber und früher trinke, so glaube ich doch, dass genau diese beiden die besten Weine sind, die ich bislang erzeugt habe.

Leider sind die Weine nochmals teurer geworden, für die besten sind pro Flasche 320 Euro bzw. 420 Franken zu berappen. «Was soll's», sagte mir ein Weinhändler, «man muss sie halt den Kunden von Romanée-Conti anbieten, dann geht's.»

Folgende Weine habe ich beim Bernstein-Importeur der ersten Stunde, Thomas Boxberger-von Schaabner von Extraprima in

## OLIVIER BERNSTEIN

Mannheim, in Anwesenheit von Bernstein verkostet.

Die Notizen zu den beiden 2009er 1er Crus Chassagne-Montrachet «Champ-Gain» und Meursault «Les Charmes») finden Sie über die Suchfunktion auf unserer Website [www.weinwisser.com](http://www.weinwisser.com).

**2009 Corton-Charlemagne Grand Cru:** 13,5% vol. Zeigt aus der frisch geöffneten Flasche erst mal wenig, wird mit zunehmendem Luftkontakt aber immer feiner und ist überraschend weniger ausladend und süß in der Nase als der Meursault. Hochfeine Fruchtkonzentration, sehr präzise und mineralisch, feinste Honignote. Sehr elegant und dicht am Gaumen, mit Spiel und ganz fein getakteter Mineralität, hauchfeines Extrakt, subtil und komplex, straff strukturiert. Ein grosser, spannungsreicher Wein. (149 EUR) **19/20 2015-2030**

**2009 Gevrey-Chambertin Villages «by»:** 13,5% vol. Dunkles Kirschtrot. Klare, feine, würzige Frucht, dunkle Beeren und Kirschen, dunkle Pilze. Seidiger, finessenreicher Gaumen mit animierend fleischiger Frucht und saftiger Länge, nicht sehr komplex, aber sehr fein und animierend im Ausdruck. (54-55 EUR, 74 CHF) **17/20 trinken -2017**

**2009 Chambolle-Musigny 1er Cru «Les Lavrottes»:** 13,5% vol. Sehr klare und feine, würzige Frucht, rund und harmonisch, feine Pflaumenaromen mit Zimt. Elegant und saftig am Gaumen, mineralisch, aber nicht sehr tief, elegant, mit Finesse und guter Säure, angenehmem Biss und guter Länge, pur und schön zu trinken. Die seit Stunden geöffnete Flasche zeigt fleischig-würzige Cassisnoten im Bouquet und einen seidig-würzigen, animierend frischen und puren Gaumen. Komplexer als der «by», aber auch fast doppelt so teuer. (109-118 EUR, 153 EUR) **17+/20 trinken -2020**

**2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru «Les Champeaux»:** 13,5% vol. Kirschfarbe. Herrlich feine und bei aller perfekten Reife und Konzentration frische, präzise Fruchtaromen, dicht und harmonisch, mit mineralischen Noten. Seidig-eleganter Gaumen mit straffer Tanninstruktur und nerviger Säure, fleischig, saftig und spannend, langer, intensiver Nachhall – ein grosser, geradliniger Wein mit Drive. (108-109 EUR, 153 CHF) **18/20 trinken -2025**

**2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru «Les Cazetiers»:** 13,5% vol. Dunkles Kirschtrot. Klare und frische, seidiges Bouquet, Kirscharomen, rote Beeren, reduktiver als die Vorgänger, mit kühler Mineralik im Hintergrund. Seidiger Gaumen mit dichter, fleischiger Süsse, sehr feinem Tannin, delikater Säure und straffer Mineralik. Rein und beseelt, mit viel Spiel und generösem Gewand. Noch jung. (109 EUR, 153 CHF) **18/20 2014-2025**

**2009 Charmes-Chambertin Grand Cru:** 13,5% vol. Junges Kirschtrot. Leicht reduktive

Nase, jugendliche Kirschfrucht, ganz pur und fleischig, aber zunächst wenig differenziert, tief und malzig. Die seit Stunden geöffnete Flasche zeigt dagegen eine kühle, würzige Aromatik, ist mineralisch und sehr distinguiert, mit präzisen Aromen von dunklen Beeren. Am Gaumen zeigt sich die frisch geöffnete Flasche süß, reich, intensiv und seidig bei straffer Struktur, das feste Tannin und die vitale Mineralität wirken noch sehr jung und sind schwer einzuschätzen. Momentan dominieren die dichte, süsse Frucht und der reiche Körper noch die Seele des Weines. Die geöffnete Flasche ist noch straffer und lebendiger, noch mineralischer am Gaumen, obgleich die Textur seidig und das Tannin fest ist, guter Druck, mit Potenzial. (199 EUR, 278 CHF) **18+/20 2015-2030**

**2009 Clos Vougeot Grand Cru:** 13,5% vol. Herrlich generöses, aber klares und reifes Bouquet, süß und sehr charmant, zum spontanen Genuss animierend, fleischige dunkle Kirsch- und Pilzaromen, balsamische Noten. Seidig-dichter, saftiger und sehr feiner, geradliniger Gaumen, intensiv fruchtig, mit straffer Säure und gutem Biss, sehr natürlich, tolle Harmonie und schon jetzt verführerisch. (199 EUR, 278 CHF) **18/20 trinken -2030**

**2009 Bonnes-Mares Grand Cru:** 13,5% vol. Dunkles, gleichmässiges Kirschtrot. Sehr klar, fein und dicht in der Nase bei konzentrierter Frucht von Kirschen und Pralinen, balsamische Noten. Verschliesst sich mit der Zeit, wirkt dann recht reduktiv und zeigt eine dunkle, würzige Aromatik. Sehr seidige Textur mit fleischig-eleganter Frucht und straffer, anhaltender Säure- und Tanninstruktur, pure Frucht, intensiv zwar und reich, aber noch wenig entwickelt. Gutes Potenzial, pfeffriger Nachhall. Die seit Stunden geöffnete Flasche zeigt ein sehr klares, feines, rundes, generöses und seidiges Bouquet, das mürbe Tannin ist förmlich schon zu riechen. Seidiger Gaumen mit frischer Frucht und feiner lebendiger Säure, sehr elegant, mit feiner Intensität und straffer Mineralik, sehr distinguiert und spannungsreich. (199 EUR, 325 CHF) **18+/20 2015-2030**

**2009 Clos de la**

**Roche Grand Cru:**

13,5% vol. Dunkle, klare Kirschfarbe. Sehr feine dunkle Frucht, feinwürzig und bemerkenswert frisch, mit Noten von Limonen, kandierten Zitrusfrüchte und frischen grünen Stangenbohnen, fast pfeffrige Würze. Seidig-saftige Textur, noch etwas reduktiv, straffe

Struktur mit feiner Säure, ausgewogen und sehr elegant, spannungsreiche Länge, lange nachklingende rote Beerenfrucht. Der Wein aus der seit Stunden geöffneten Flasche ist herrlich tief, generös und fleischig, zeigt reife Kirsch- und Cassisnoten mit einem Touch Marzipan, eine grandiose Reife und Würze. Am Gaumen generös, saftig und füllig, mit delikater Mineralität und straffer Struktur, tolle, spannungsreiche Länge. (235 EUR, 325 CHF) **19+/20 2015-2030**

**2009 Mazis-Chambertin Grand Cru:** 13,5% vol. Klares, mittleres Kirschtrot. Brillante Frucht, sehr präzise und frisch, Limonenaromen, Waldbeeren, weisse pfeffrige Noten, überhaupt sehr würzig. Seidige Textur mit straffer Säure und feiner, nachsaftender Frucht, elegant und harmonisch, mit delikater Tanninstruktur, feinste Fruchtnoten im Finish, herrlich frisch und superelegant, harmonisch. Aus der halbleeren, seit Stunden geöffneten Flasche faszinierend intensiv und würzig in der Nase, superreif und doch präzise, äusserst fein und differenziert. Am Gaumen generös, enorm tief und spannungsreich, seidig und saftig, aber auch fest und dicht – ein grandioser, lange nachsaftender Wein. (265-269 EUR, 365 CHF) **19+/20 2013-2030**

**2009 Clos-de-Bèze Grand Cru:** 13,5% vol. Dunkles Rubingranat. Reiche, mürbe Frucht, intensiv, präzise reife Beerenaromen, generös und völlig losgelöst, ganz unangestrengt, feine Kräuternoten. Seidige Textur mit frischer Säure und tollem Purismus, straff, fest, mit Biss und Strenge, dennoch auch seidig und elegant, im Abgang noch etwas spröde. Der seit Stunden «atmende» Wein zeigt eine superreife und generöse Nase mit intensiven dunklen Beerenaromen. Am Gaumen opulent und reich, mit samtig-seidiger Textur, superharmonisch, fast schon mollig, aber doch fein und noch etwas reduktiv bleibend, delikate Mineralität. Lässig und gross im Ausdruck. Dieser Wein ist die Quintessenz des Jahrgangs, viel zu reich, um ihn jetzt zu geniessen, aber er dürfte über Jahrzehnte halten. (315-320 EUR, 420 CHF) **20/20 2015-2035**

Bezug D: [extraprima-weinversand.de](http://extraprima-weinversand.de), [viniculture.de](http://viniculture.de), [alleswein.com](http://alleswein.com); CH: [siebe-dupf.ch](http://siebe-dupf.ch)

## DIE BESTEN WEINE AUS DIESEM HEFT:

**2000 Velico Belo, Movia (Slowenien) 20/20**

**2009 Clos-de-Bèze, O. Bernstein (Burgund) 20/20**

**2010 Idig Riesling GG, Christmann (Pfalz) 19+/20**

**2009 Mazis-Chambertin, O. Bernstein (Burgund) 19+/20**

**2009 Höltenberg Säburgunder, A. Kesseler (Rheingau) 19+/20**

**2009 Berg Schlossberg Spätburgunder, A. Kesseler (Rheingau) 19+/20**

**2010 Kirchenstück Riesling GG, von Winning (Pfalz) 19+/20**

**2010 Pechstein Riesling GG, von Winning (Pfalz) 19/20**

**2009 Centgrafenberg Spätburgunder GG, Fürst (Franken) 19/20**

**2009 Hunsrück Spätburgunder GG, Fürst (Franken) 19/20**

**2009 Sommerhalde Spätburgunder GG, Huber (Baden) 19/20**

**2008 «Jaspis» Spätburgunder Alte Reben, Zierysen (Baden) 19/20**

**2008 Schlossberg Spätburgunder GG, Huber (Baden) 19/20**

**2008 Wildenstein Spätburgunder R, Huber (Baden) 19/20**

## Internationales Pinot Noir Tasting in London Die Entdeckung des deutschen Spätburgunders

**Ende Oktober hatte Tim Atkin MW mit Hilfe des Deutschen Weininstituts zu einer grossen internationalen Vergleichsprobe von Pinot Noirs nach London geladen. Nach deren Ende sprach man nicht über die beiden Siegerweine, sondern über die deutschen Spätburgunder. Diese waren derart stark aufgetreten, dass sich das Panel fragte, warum sie in England ganz unbekannt seien. Das dürfte sich nun ändern. Doch was ist mit Gantenbein?**

SR. – Im Londoner Restaurant «Texture» forderten 19 deutsche Spätburgunder, die sich zuvor auf einer Vorprobe auf Kloster Eberbach gegen fast 400 Weine durchgesetzt hatten, 20 Pinots aus aller Welt heraus. (Es hätten 20 deutsche Weine sein sollen, doch Schumachers Herxheimer Himmelreich Spätburgunder fand den Weg nach London nicht.) Um die Welt des Pinot Noir einigermaßen gerecht abbilden zu können, hatte Tim Atkin gemeinsam mit Hamish Anderson, Sommelier der Tate Gallery, jeweils drei Weine aus Neuseeland, Kalifornien, Oregon und Australien ausgesucht, dazu je einen Wein aus Chile, Argentinien, Südafrika, Österreich und der Schweiz. Alle Produzenten spendierten je zwei Flaschen. Und die Franzosen? Gaben nichts, denn sie konnten ja nur verlieren. Da die grossen 2009er Burgunder zu jung, die 2008er hingegen zu delikats fürs Siegeretreppchen waren, entschieden sich Atkin und Anderson für den leicht zugänglichen Jahrgang 2007 – die Weine von Dujac, Fourrier und Hudellot-Noëllat.

Das Resultat der «blind» degustierenden Jury, der neben Weinjournalisten wie Jancis Robinson MW, Tim Atkin MW, Stephen Brook und Anthony Rose auch Londoner Sommeliers, Weinberater und Fine-Wine-Händler angehörten: Unter den Top Ten befinden sich sieben deutsche Spätburgunder. Gewonnen hat allerdings der 2009 Pinot Noir von Antica Terra aus Oregon vor dem 2008 Pinot Noir «Isabella» von

Au Bon Climat aus Kalifornien. Der 2008 Spätburgunder Hölle vom Winzerhof Thörle in Rheinhessen kam sensationell auf Platz 3.

Der WeinWisser war allerdings anderer Meinung, zumindest in Runde 1. (In Runde 2 wurden die 13 Panelsieger, die wie alle Weine der ersten Runde 1–2 Stunden dekantiert waren, aus frisch geöffneten Flaschen erneut eingeschenkt und mussten in eine favorisierte Reihenfolge von 1 bis 13 gebracht werden.) Er wertete so, wie es seine Leser von ihm erwarten dürfen: je 96 Punkte (19/20) für Fürst Centgrafenberg Spätburgunder GG 2009 aus Franken (Endplatzierung: 4.) und Gantenbeins Pinot Noir 2009, der sich allerdings nicht fürs Finale der Top 13 qualifiziert hat.

Als echter Geheimtipp schon während der Vorproben auf Kloster Eberbach im Rheingau entpuppten sich die Spätburgunder von Hanspeter Ziereisen aus dem Markgräflerland. Er brachte drei seiner vier Weine mit Spitzenplatzierungen durch die Vorrunden nach London und platzierte zwei davon unter den besten sieben.

Nachfolgend die Weine in der Reihenfolge, wie sie verkostet wurden. Bewertungen: Stephan Reinhardt.

**2009 Treinta y Dos, Chacra (Argentinien):** Dunkle Farbe. Klare Kirscharomen. Frische Beerenaromen am Gaumen, etwas marmeladig, mit Schoko, Süsse und hartem Tannin. **17/20**



**2007 Spätburgunder «Jaspis» Alte Reben, Weingut Ziereisen (Baden):** 17/20 in Runde 1, 18/20 in Runde 2 und zweimal 19/20 in der Vorprobe. Notiz Seite 8. **19/20**

**2009 Pinot Noir, Paringa Estate:** Intensive reife Frucht, fleischig. Seidiger Gaumen, konzentriert, präsent Tannin, leicht süss, gute Länge. **18/20**

**2008 Pinot Noir Eyrie Vineyards:** Verhaltene, etwas muffige Nase, Leder und unreifes Holz. Am Gaumen bitter und grün, antrocknend, sehr fest und druckvoll. Braucht ggf. viel Zeit? **17/20**

**2009 Block 5, Felton Road:** Seidig-charmante Frucht, süsse rote Beeren, Noisette-Schokolade. Süsser, fleischig-konzentrierter Gaumen mit strengen Tanninen, mächtiger Körper. Blockbuster, aber mit Potenzial. **17/20**

**2008 Rosengarten Spätburgunder, Weingut Stefan Meyer:** Feine, florale Noten. Seidige Textur, fein und elegant, festes Tannin, jung und frisch, mit Potenzial. **17/20**

**2008 Single Vineyard Pinot Noir, Seresin Estate:** Seidige Eleganz, reife Frucht, delikate Süsse, intensiv fruchtgeprägt, eingelegte Kirschen. **17/20**

**2009 Freinsheim Spätburgunder, Weingut Rings:** Rauchige Nase, viel Holz. Feste Struktur mit straffem Tannin, aber auch seidig-feiner Frucht. Elegant und lang, mit viel Biss. **17/20**

**2009 Dernaier Pfarrwingert Spätburgunder, Weingut Meyer-Näkel (Ahr):** Cassisaromen und vegetabile Noten, süss und leicht



### SIEGERWEINE DES PANELS

1. 2009 Pinot Noir Eola-Amity Hills, Antica Terra, Oregon
2. 2008 Isabelle Pinot Noir Santa Maria Valley, Au Bon Climat, Kalifornien
3. 2008 Saulheimer Hölle Spätburgunder, Winzerhof Thörle, Rheinhessen
4. 2009 Bürgstädter Centgrafenberg Spätburgunder GG, Rudolf Fürst, Franken
5. 2007 «Jaspis» Spätburgunder Alte Reben, Ziereisen, Baden
6. 2008 Westhofener Morstein Spätburgunder GG, Gutzler, Rheinhessen
7. 2008 «Schulen» Spätburgunder, Ziereisen, Baden
8. 2009 Block 5 Pinot Noir Otago, Felton Road, Neuseeland
9. 2009 Spätburgunder Alte Reben, Jean Stodden, Ahr
10. 2009 Königsbecher Spätburgunder, Heitlinger, Baden
11. 2007 Morey-St-Denis Premier Cru, Dom Dujac, Burgund
12. 2009 Pinot Noir Reserve, Markowitsch, Carnuntum
13. 2009 Pinot Noir Mornington Peninsula, Paringa, Australien

## PINOT NOIR VS SPÄTBURGUNDER

grünlich in der Nase. Konzentriert, intensiv und frisch, nervige Mineralität, straffes Tannin bei vollem Körper. **18/20**

**2008 Tout Pres Geelong Pinot Noir, By Farr (Australien):** Klar und transparent im Duft, sehr fein, mit rauchig-erdigen Aromen und feiner Würze. Frischer und seidiger Gaumen, filigraner, aber fester Bau, intensive, nachhaltige Frucht. **18/20**

**2009 Alte Reben Spätburgunder, Weingut Jean Stodden (Ahr):** Feine Nase, floral und frisch, rote Beeren, zart vegetabil, burgundische Anmutung. Saftig, intensiv und lang im Mund, sehr fein und süß, viel Körperfülle – ein echter Grand Cru. **18/20**

**2009 Pinot Noir, Antica Terra (Oregon):** Süßliche Nase, sehr deutsch (sic!). Seidig, süß und rund am Gaumen, etwas pomadig, viel Holz, sehr reif und zu charmant, nicht besonders ausdrucksvoll. **17/20**

**2009 Königsbecher Spätburgunder, Weingut Heitlinger:** Klare, frische, florale Nase mit angenehm grünen (frischen) Noten vom Tannin, mediterrane Würze. Frisch und fest am Gaumen, seidige Textur, sehr trinkig, trotz der Kraft und Tanninwut. **17/20**

**2008 Altenberg «Wingerte» Spätburgunder, Weingut H. Schlumberger:** Sehr fein und transparent, Kirschen, gerade eben reif. Seidig, delikatsüß, mit Schmelz und feinem Tannin, aber etwas zu viel Holz. **17/20**

**2009 San Andreas Pinot Noir, Hirsch (Kalifornien):** Superintensive Frucht mit Hang zur Überreife. Weicher Gaumen, Tee, Tabak, pomadig und recht vordergründig. **16/20**

**2009 Veitshöchheimer Sonnenschein Spätburgunder, Weingut Bürgerhospital zum Hl. Geist (Franken):** Frischer, delikater Beerenduft, herrlich transparent und fein, noch rauchig geprägt. Seidige Finesse und Eleganz, lang anhaltend, aber noch vom Holz geprägt. Entwicklungsfähig. **18/20**

**2008 Lot 21 Pinot Noir, Viña Leyda (Chile):** Gebackene rote Kirschen, rote Beeren, Tabak, intensiv und klar. Würzig wie ein Languedoc, straffes Tannin, antrocknendes Finish, wenig Pinot. **17/20**

**2009 Oberrotweiler Spätburgunder, Kaiserstühler Winzerverein (Baden):** Kaltmazerierte Fruchtnase, recht schlicht nach Kirschen. Gut gemacht, aber ohne Kraft, Spannung, Finesse, Länge. **15/20**

**2007 Morey 1er Cru, Domaine Dujac (Burgund):** Feine, süße, würzige

Fruchtintensität. Dichter, süßer, fleischig-seidiger, geradliniger Gaumen, straff und spannungsreich, mineralisch und lang, angenehm markant. **18/20**

**2009 Spätburgunder, Weingut Kopp:** Dunkle, dichte Farbe. Viel Holz und dunkle Rauchnoten. Frisch und seidig am Gaumen, aber schnell greift sich das Tannin den Wein und führt ihn ab. Recht süß und üppig, dieser Wein braucht definitiv ein fast englisch gebratenes Rind. **18/20**

**2009 Spätburgunder Cuvée, Weingut Wageck Pfaffmann (Pfalz):** Recht schlichte, deutsche Kirscharomen. Seidig, klar und frisch, sehr elegant und fein, üppig, aber ausgewogen, wengleich mehr Spannung und Kühle nicht schaden würden. **17/20**

**2008 Westhofener Morstein Spätburgunder Grosses Gewächs, Weingut Gutzler (Rheinhessen):** Saftig und elegant, mit guter Länge, aber wenig Spannung in Runde 1. In der zweiten besser, leicht pflaumig, recht frisch, seidig und komplex, etwas süß, aber sehr lang. **17/20**

**2008 Cuvée Laurene, Domaine Drouhin (Oregon):** Überreif und mächtig, fruchtintensiv wie ein Amarone, tief und mit viel Körper. Ein toller Rotwein, aber Pinot? **17/20**

**2008 Pinot Noir «Isabelle», Au Bon Climat (Kalifornien):** Feine Nase mit Schokonoten. Geschmeidiger Gaumen von reifen und überreifen Früchten, fleischig, dicht, intensiv und süß, getrocknete Früchte. Etwas pomadig und zu geschmeidig, mir fehlt hier die Frische und klare Kante. **17/20**

**2009 Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder, Weingut Jean Stodden (Ahr):** Süße, geschmeidige Nase, fein. Am Gaumen mit toller frischer Frucht, guter Säure und festen Tanninen, gute Länge. Geradlinig und mit viel Zug. **18/20**

**2009 Te Rehua Pinot Noir, Escarpment (Neuseeland):** Violette Farbe. Extrem süß und konzentriert, eingelegte und getrocknete Kirschen. Vordergründig auch am Gaumen, gebackene Früchte. Dafür braucht man nun wirklich keinen Pinot Noir. Viele Kollegen haben diesen Wein mit 79 bzw. 80 Punkten bewertet. Finde ich ästhetisch betrachtet gut, aber so tief (13/20) gehe ich nicht, schliesslich habe ich ihn überlebt. Aber ich hoffe auch, ich treffe weder diesen Wein noch seinen Stil nochmals wieder. **15/20**

**2009 Centgrafenberg Spätburgunder «R» Grosses Gewächs, Weingut**



**RIEDEL**  
THE WINE GLASS COMPANY

**DIE 1. WAHL  
FÜR IHREN  
WEIN**

**RIEDEL.COM**



Die 10 Sieger des Londoner Panels

**Rudolf Fürst (Franken):** Manche Verkoster reklamierten Kork, aber dieser Wein ist einfach nur frisch, pur und markant in der Nase, auch von den Rappen. Tolle straffe Struktur, seidig und frisch, sogar fragil, nervig-mineralisch und spannungsreich im langen Finale. Die zweifelnden Verkoster verlangten nach einer Konterflasche, aber dann wäre der Wein fürs Finale verbraucht gewesen, denn mehr als zwei Flaschen pro Etikett gab es nicht. Jancis Robinson und ich hatten diesem Pinot jeweils 96 Punkte gegeben, so viel wie keinem sonst bis dahin, und Tim und Hamish werteten jeweils 95 Punkte. Das Panel einigte sich schliesslich darauf, dem Weine eine Wild Card fürs Finale zu geben. Dort wurde er dann 4. – hinter weitaus geschmeidigeren Weinen.

19/20

**2009 Tete de Cuvée, Bouchard Finlayson (Südafrika):** Apothekenton in der Nase. Sehr dunkle Aromen. Pomadig, süss und recht dünn am Gaumen.

15/20

**2009 Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder, Weingut Meyer-Näkel (Ahr):** Recht dunkle, pilzige und leicht buttrige Noten. Sehr intensiv und saftig am Gaumen, süss und tanninreich, dennoch etwas pomadig zurzeit. Später, nachdem ich wusste, welcher Wein dies ist, wundert mich nichts. Er startet immer spät, am besten aber nach Jahren der Reife.

17/20

**2008 Spätburgunder «Schulen», Weingut Ziereisen (Baden):** Florale, zart salzige Aromen, Rappenduft, feine Pinot-Aromen, Zitronengras und Limonen. Frisch, klar und straff auf der Zunge, sehr pur (Cassis) und

seidig, voller Finesse und Eleganz, druckvolles Finish.

18/20

**2009 McCutcheon Pinot Noir, Ten Minutes by Tractor (Australien):** Ätherische Noten, Eukalyptus. Dick und pomadig am Gaumen, weich, nussig, ohne Finesse, Frische und Idee.

15/20

**2008 Hecklinger Schlossberg Spätburgunder, Bernhard Huber:** Süsse Schokoaromen im Bouquet. Dicht, seidig und elegant am Gaumen, transparent, süss, zeigt gerade etwas viel Holz.

17/20

**2008 Pinot Noir, Gantenbein (Graubünden):** Toll intensive und florale Nase, frisch und mit feinsten Frucht- und Rappennoten. Am Gaumen voller Spannung, pur, frisch und lang, sehr intensiv. Ein grosser Burgunder mit rotbeeriger Länge.

19/20

**2007 Musigny 1er Cru Charmes, Hudellot-Noëllat (Burgund):** Delikat süsses Rote-Bereen-Bouquet, Teeblätter, sehr fein und präzise. Am Gaumen elegant und seidig, süss, finessenreich, transparent, sehr feines Tannin.

18/20

**2008 Spätburgunder Hölle, Winzerhof Thörle (Rheinessen):** Dichte, süsse, würzige Frucht mit Holzaromen. Süss, dicht und saftig im Mund, Gewürznoten, voller Körper, etwas geschmeidig.

17/20

**2008 Brown Ranch, Saintsbury (Kalifornien):** Dunkelfarbig. Pralinen- und Marzipannoten. Dicht und sehr süss im Mund, wiederum pomadig, schönes Tannin, aber hier fehlen die Frische und die Finesse eines wirklich guten Pinots.

16/20

**2009 Pinot Noir Reserve, Markowitsch (Carnuntum):** Reife Kirschen im sehr klaren

Bouquet, dazu florale Noten. Seidige Fülle, saftig, finessenreich, straight und kraftvoll, mit festem Tannin.

18/20

**2008 Spätburgunder «Jaspis» Alte Reben, Weingut Ziereisen:** Frisch, seidig und elegant, momentan eher auf der Sortenfrucht als bei der Herkunft. Zeigt zurzeit wenig Tiefe, zumal nach den drei deutlich üppigeren Vorgängern.

17/20

**2007 Gevrey-Chambertin, Domaine Fourrier (Burgund):** Lederaromen, süssliche Frucht- und Nougatnoten. Vollmundig, eher grobes Tannin, seidige Textur, etwas überreif und pflaumig.

17/20



Hanspeter Ziereisen (Foto: A. Durst)

**Steinfels**  
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-  
Auktionshaus der Schweiz

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

**Nächste Auktion: 10. März 2012**

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich    Mail: [auktionen@steinfelsweine.ch](mailto:auktionen@steinfelsweine.ch)  
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840    Homepage: [www.steinfelsweine.ch](http://www.steinfelsweine.ch)

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



## Deutsche Spätburgunder Kraftvoll, dicht und vital

**Der Jahrgang 2009 gilt nicht nur in Bordeaux und Burgund als grosser Rotweinjahrgang, sondern auch in Deutschland.**

SR. – Tatsächlich gab es selten fülligere und intensivere Weine, die zugleich auch brillant und frisch waren. Es sind jedoch Lagerweine, da sie in der Jugend meist zu viel Babyspeck haben und mehr von der Frucht und dem Jahrgang geprägt sind als durch kühle, tänzerische Finesse und die Herkunft. Wer jetzt Pinot trinken möchte, sollte noch 2008er kaufen, deren seidige Frische und Vitalität vorzüglich ist und das Wesen von Pinot am besten reflektiert. Jedoch haben Winzer wie August Kessler (Rheingau), Bernhard Huber (Baden) und Sebastian Fürst (Franken) Burgunder gefüllt, die sich an den besten der Welt messen lassen können. Und möglicherweise wird der immer sehr markant strukturierende Alexander Stodden (Ahr) in einigen Jahren aus dem famosen Trio ein bestaunenswertes Quartett machen. Vielleicht wird daraus aber auch ein Quintett, denn Hanspeter Ziereisen (Baden) ist erst beim Jahrgang 2007/2008 angelangt, während das Duo infernale Enderle & Moll (Baden) derart winzige Mengen erzeugt, dass, wer jetzt noch nichts von deren wilden, fleischigen Spätburgundern hat, auch nichts mehr wird bekommen können. Aber sich anzustellen könnte nützlich werden, die 2010er verkosteten sich vom Fass weg vielversprechend.

Sämtliche Grossen Gewächse wurden Ende August in Wiesbaden bei der «Vorpremiere» probiert, alle anderen Weine auf den Weingütern oder in der Redaktion.

### Rudolf Fürst (Franken)

**2009 Schlossberg Spätburgunder GG:** Relativ helle Farbe. Tiefes Bouquet, verführerische Nasenfülle, geschmeidig, mit präziser, hochfeiner Pinot-Frucht. Seidig-vitale Textur, feines Traubentannin, vibrierend frisch und feurig, tief, reif und füllig, aber betörend fein und elegant, im Abgang animierend und saftig. Von einem sensationellen Trio der Unwiderstehlichsten.

18+/20 2013–2021

**2009 Centgrafenberg R Spätburgunder GG:** Der Frische. Kühle, frische, tiefe, rauchige Frucht, sehr fein und subtil, aber noch auf Entdeckungstour. Am Gaumen seidig und fein konzentriert, zugleich aber frisch und fest strukturiert, mit feinem,

wenn auch in der Jugend erst mal kernig-pfeffrigem Tannin. In Wahrheit aber ist es wundervoll saftig, ist auch die Struktur auf feine Art straff, und nicht zuletzt der exzellente Nachhall verspricht ein langes, mindestens zehn Jahre währendes Leben.

19/20 2014–2023

**2009 Hunsrück Spätburgunder GG:** Der Franken-Pommard. Mit dem höchsten Rappenanteil vergoren, daher in der Jugend nicht nur frisch, sondern auch griffig und zupackend. Zurückhaltende Frucht in der Nase. Seidiger, enorm vitaler Gaumen mit toller Säure und straffem Tannin bei exzellenter Konzentration und Tiefe, zeigt viel Spiel und Finesse sowie ein kerniges, druckvolles Finish. Die erste Flasche sollte man vielleicht erst in vier Jahren öffnen.

19/20 2014–2025

### Stadt Klingenberg (Franken)

**2009 Klingenberg Schlossberg Spätburgunder GG:** Gekochte und (!) tiefgefrorene Pflaumen, längst nicht mit der Feinheit und Konzentration von Fürst. Am Gaumen etwas breit und durchlässig, fast wässrig, eher pflaumig als beerig in der Frucht.

16/20 2012–2016

### Schmitt's Kinder (Franken)

**2009 Randersacker Sonnenstuhl Spätburgunder GG:** Duftiges und feines Bouquet. Am Gaumen fruchtig und süss, elegant, vital, aber ohne die Tiefe und den Druck von Fürst.

17/20 2012–2018

### Bürgerspital zum Hl. Geist (Franken)

**2008 Veitshöchheimer Sonnenschein Spätburgunder R:** Am Gaumen frisch, mit gutem Säurezug und seidiger Finesse, gute, noch puristische Länge. Pinot-like.

17/20 trinken – 2016

### Meyer-Näkel (Ahr)

**2009 Sonnenberg Spätburgunder GG:** Nelkenwürzige Noten aus Neuenahr. Seidig-geschmeidiger Gaumen mit enormer Säurerasse, saftig und nachhaltig, sehr stoffig und körperreich, kerniges Tannin.

17+/20 2013–2020

**2009 Kräuterberg Spätburgunder GG:** Tolle frische und konzentrierte rote und dunkle Beeren, Lakritz- und Nelkenaromen. Reicher, geschmeidig-süsser Gaumen mit warmtöniger, seidig-samtiger Textur und straffer Tanninstruktur, sehr gute Länge. Wirkt noch etwas wuchtig und braucht ein paar Jahre Zeit.

18/20 2013–2020

**2009 Pfarrwingert Spätburgunder GG:** Klare, präzise Frucht mit feiner Schieferwürze, dunkle Kirscharomen, Veilchen, geschliffene Eleganz. Kraftvoll, seidige Fülle, prä-



Dieser Mann ist mir zwar namentlich nicht bekannt, aber er trägt ein gutes T-Shirt und hat uns ab 9 Uhr in der Früh auf Kloster Eberbach fast 400 deutsche Spätburgunder kreuzt und wieder abgeräumt. Besten Dank!

senten, straffes Tannin, schöne Länge. Saftig, aber elegant und fein.

18/20 2013–2020

**2009 Pfarrwingert Frühburgunder GG:** Reiches, mokka- und nelkenwürziges Bouquet von dunklen Früchten. Seidiger Gaumen, kraftvoll und stoffig, mit hoher Fruchtintensität, vitaler Säure und viel Mokka im noch adstringierenden Abgang.

17+/20 2013–2018

### Jean Stodden (Ahr)

**2009 Sonnenberg Spätburgunder GG:** Frische, aber doch reife dunkle Fruchtaromen, leicht rauchig geprägt, Limonenschalen im Hintergrund. Seidig-saftiger Gaumen mit kräftigem Körper, animierender Säure und straffer Struktur, frisches, aber noch etwas antrocknendes Tannin.

17+/20 2013–2018

**2009 Rosenthal Spätburgunder GG:** Klare Cassisaromen, Schwarzbrot. Recht süsslich am Gaumen, seidiges Geschmeide, antrocknendes Tannin.

17/20 2013–2018

**2009 Herrenberg Spätburgunder GG:** Feine, frische Nase, saubere Frucht. Am Gaumen seidig und elegant, feines Tannin, animierende Länge, straff und verspielt bei delikater Frucht.

18/20 2012–2020

### J. J. Adeneuer (Ahr)

**2009 Rosenthal Spätburgunder GG:** Reife Frucht mit Kakaonoten. Saftig, süss, feiner Säurenerv, runder Körper, recht geschmeidig.

17/20 2013–2018

**2009 Kräuterberg Spätburgunder GG:** Feine, warmtönige, angenehm konzentrierte Frucht. Seidig-fruchtige Textur, rassig, leichte Kokosaromen, gute Länge.

17/20 2012–2018

**2009 Gärkammer Spätburgunder GG:** Rauchige Würzaromen. Vollmundig-saftiger Körper, opulente reife Frucht, straffes, etwas antrocknendes Tannin.

17/20 2013–2018

## SPÄTBURGUNDER

# Spätburgunder nach alter Väter Art

**«Pinot Noir ist wie eine Frau in seidener Unterwäsche vor einem offenen stehenden Fenster», sagt August Kessler und schaut aus dem geschlossenen Fenster auf die Lorcher Strasse in Assmannshausen. Draussen ist es neblig, aber hier drinnen ist die Sache klar wie auf der Reepbahn. Es knistert vor Erotik, auch ohne Frauen. Ich verkoste zwei ganz aussergewöhnliche deutsche Spätburgunder, die das Potenzial zu Legenden in sich tragen.**

SR. – «2007 waren die feinsten Burgunder, die wir je gemacht haben, aber die 2009er sind sicher die besten. Ich weiss nicht, ob ich einen derart grossen Jahrgang jemals nochmals keltern darf.» Sprach August Kessler und ich hätte unterschrieben, hätte er es mir schriftlich gegeben. Seine Grands Crus verdienen nur ein Prädikat: Absolute Weltklasse. Aber ich werde sie erst in 20 und in 30 Jahren wieder anrühren.

Verdammt, denke ich beim einfachen Rheingauer Spätburgunder, mit dem meine Verkostung beginnt: Der ist ja schon so intensiv, fein und elegant, wo soll das denn hier noch hinführen? Es folgt die Cuvée Max, ebenfalls 2009, eine Assemblage von Pinots aus den Spitzenlagen Assmannshäuser Höllenberg und Rüdesheimer Berg Schlossberg. Die Finesse, das Spiel und die würzige Kühle des Höllenbergschiefers sind ebenso spürbar wie das Feuer und die Komplexität des Schlossbergs – ein grosser Wein.

Und doch wird diese Cuvée nur aus jungen Trauben und Partien erzeugt, die nicht gut genug waren für das, was nun folgt: Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder 2009 und Rüdesheimer Berg Schlossberg Spätburgunder 2009. Ich falle fast vom Stuhl ob dieser grandiosen Reife, Intensität und Kraft, die so verführerisch, seidig, fragil, elegant und entspannt daherkommt, dass ich gleich an die feinsten Burgunder meines Lebens denken muss. Ich rieche und schmecke keinerlei Barriquearomen, kein eingetragenes Tannin, sondern nur eine paradiesische Fruchtreife und abgründige Tiefe. Der Höllenberg ist eine Spur aristokratischer und distinguiert, der Berg Schlossberg hingegen ein Riese – Sinnlichkeit pur.

«Wir haben so scharf assembliert wie noch nie, um einfach das gesamte Potenzial des Jahrgangs ausschöpfen zu können», erklärt Kessler. Scharf assembliert? «Wir haben erst die Grands Crus gemacht und dafür nur das ganz perfekte Material genommen. Dann haben wir die Cuvée Max gemacht und schliesslich den Rheingau Spätburgunder. Und was nicht gut genug für grosse Weine war, haben wir im Fass verkauft.»

Oha, denke ich, Mister 200 Prozent, das wird teuer.

«Das ist teuer», liest Kessler meine Gedanken. «Aber meine Kunden vertrauen mir. Sie wissen, dass meine Weine jeden Cent wert sind.»

Um es konkret zu machen: 40 Euro kostet der Rheingauer, 60 Euro die Cuvée, 100 Euro der Höllenberg und 120 Euro der Berg Schlossberg. Das sind keine Magnumpreise, versteht sich, sondern beziehen sich auf den 0,75 l Schlegel.

Aber Weine für die Ewigkeit bergen sie. Nicht zuletzt deshalb, weil sie ihre schmeckbare Süsse (von deutlich mehr als 2 g/l) auf einen Schuss Spätburgunder-TBA zurückgeht. Der mache die Weine geschmeidiger, intensiver und haltbarer, sagt Kessler. Ansonsten aber ist das Verfahren klassisch: Die Trauben werden entrappt und 2–3 Tage kaltmazeriert. Vom Most werden vor Gärstart 5–7% abgezogen für den «Saignée»-Rosé. Dann wird der Most in offenen Edelstahlgebinden bis zu 20 Tage lang auf der Maische vergoren. Die «Malo» findet in Barriques statt (30–40% neu), in denen die Weine 14–18 Monate ausgebaut werden, bevor sie ungeschönt abgefüllt werden.

**2009 Rheingau Spätburgunder «Pinot Noir»:** «Dieser Pinot wird sicher 20 Jahre alt – und ist dennoch nur unser kleinster Wein», sagt August Kessler. Perfekt gereifte Cassis- und Kirschfrucht, seidig, reif und elegant, mit ganz feiner rauchiger Würze und frischer Transparenz, kein Deut Fett. Vollmundiger, seidig-eleganter Gaumen mit reicher, intensiver, süsser Frucht und enormer Länge, dicht, körperreich, mit präsentem, noch jugendlichem Tannin. Rot- und dunkelbeerige Aromen im Nachhall. **17/20 2014–2022**

**2009 Spätburgunder Cuvée Max:** Klare, feine, seidige und elegant-intensive Frucht, distinguiert, Höllenberg-Charakter, geniale Reife und Feinheit. Am Gaumen süss, schon fast lakritzig, seidige Textur mit feiner Säure und sehr elegantem Tannin, lang und intensiv, doch immer mit dem feinen, frischen Schiefer-

nerv, der Lebensader dieses grossen Weines. 60 EUR. **18/20 trinken –2024**

**2009 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder:** Von bis zu 90-jährigen Reben im reinen Schieferboden. Pflanzdichte: 9000–10000 Stock/ha. Steile Südwestlage, im Vergleich zum Schlossberg der kühlere Standort. Dunkles Purpur. Super feines, klares, schieferwürziges Bouquet, dadurch auch wieder mit einer Frische und Distinguiertheit, die diesen Wein schon in der Nase zu einem echten (gewachsenen) Grand Cru machen. Delikate Cassisaromen, reife dunkle Beeren (Brombeeren), tiefe, kühle Konzentration. Reicher, fleischiger, wiederum lakritziger Gaumen, dicht und süss, aber auch mit faszinierender Finesse und kühler Frische, Kessler spricht von «kühler Erotik». In Seide gehüllt. Den Höllenberg kann man kaum besser machen. Ein Jahrhundertwein, der über Dekaden lagern kann, wenngleich er schon jetzt verführt, aber eigentlich noch zu mächtig ist. Immerhin, im Vergleich zum folgenden Schlossberg ist es der schlankere, kühlere, filigranere Wein, der voll auf Seide und Finesse setzt. So eine Art Burgunder habe ich schon mal verkostet: Es war ein 1945er aus der gleichen Lage von der Domaine Assmannshausen der Hessischen Staatsweingüter vor einigen Jahren. 100 EUR. **19+/20 trinken –2030**

**2009 Rüdesheimer Berg Schlossberg Spätburgunder:** Heisse Südlage. Taunusquarzit auf Phyllitschiefer mit sandigem Lehm, 50-jährige Reben. Pflanzdichte: 8000 Stock/ha. Tiefes, klares Purpur. Sehr feinbeerige Pinot-Frucht, fast burgundisch im Charakter, ein Touch von Zitrusaromen, sehr tief und komplex, rauchig-speckige Nuancen, frisch und reintönig, in Entwicklung begriffen, daher: unbedingt dekantieren (besser aber: über Jahre lagern). Am Gaumen unglaublich seidig und elegant, ausgewogen und reich, sehr intensiv und füllig, enorm lang, mit feinsten Säure und tragender Mineralität. Zeigt bei aller Fülle und Intensität etwas Filigranes, Finessenreiches. Herrlich feines Tannin, saftig und rund, delikat. Ein grosser Spätburgunder. Im Vergleich zum Höllenberg komplexer in den Aromen, fülliger, samtiger, aber noch immer auf Finesse und Eleganz setzend. 120 EUR. **19+/20 2015–2033**



## SPÄTBURGUNDER

**Gutzler (Rheinhausen)**

**2009 Brunnenhäuschen Spätburgunder GG:** Frisch und tabakig in der Nase. Seidige Frucht, straffe Struktur von Säure und Tannin, fest, gute Länge. **17/20 2013–2018**

**Künstler (Rheingau)**

**2009 Hochheim Stein Spätburgunder Erstes Gewächs:** Milchige Noten, getrocknete Erdbeeren. Geschmeidig, weich und süß am Gaumen, bleibt zunächst etwas vordergründig. **16/20 2012–2017**

**2009 Reichstal Spätburgunder Erstes Gewächs:** Maceration carbonique, damit weder Schalen noch Kerne beschädigt werden. Ausbau zu 90% in neuen französischen Barriques. Zweimal verkostet, erstmalig Ende August bei der Vorpremiere Grosses Gewächs in Wiesbaden: Sehr rauchig-grünliche Barriquenoten, etwas speckig unterlegte frische Frucht. Saftig-weiße Textur, reichhaltig, noch antrocknendes Finish, aber sicher mit Potenzial: 17/20; dann Ende September auf dem Weingut: Klares, frisches Bouquet, leicht rauchig, würzig, Kirscharomen, rote Beeren, angenehm frisch, delikate Süsse. Seidig-elegant am Gaumen, feines Tannin, sehr feine Säure, voller Körper mit lakritziger Süsse, sehr gehaltvoll auch im Abgang, aber nicht mächtig. Ausgewogen. **18/20 2013–2018**

**1999 Hochheimer Reichstal Spätburgunder Auslese trocken:** Klares Rubingranat mit aufhellendem, ziegelrotem Rand. Hochfeines, reifes und tiefes Bouquet, herbstliche Laubaromen mit balsamischen Noten, seidig und mit tief sitzender Süsse. (Man bekommt gleich Lust auf zartes Rehfleisch.) Seidiger, eleganter Gaumen, herrliche Finesse und Frische bei anhaltender Süsse vom kräftigen Körper, dem reichen Extrakt und der Altersreife. Sehr elegant und balanciert, nervige Finesse, sehr animierend. **18/20 trinken – 2018**

**Knipser (Pfalz)**

**2009 Mandelpfad Spätburgunder GG:** Klare, kirschige Frucht. Am Gaumen frisch und intensiv, aber auch mit etwas hart erscheinendem Tannin. Straffe Struktur mit toller Frische. **17+/20 2013–2020**

**2009 Kirschgarten Spätburgunder GG:** Saftig und elegant am Gaumen, seidige Textur, verspielter als der Mandelpfad, mit delikater Frucht, aber noch adstringierendem Tannin. **17/20 2012–2020**

**2009 Burgweg Spätburgunder GG:** Reife, klare Frucht, dunkle Waldbeeren und Kirschen. Seidige Finesse, zupackende Säurestruktur, präsenten Tannin, straff. **17/20 2012–2020**

**Philipp Kuhn (Pfalz)**

**2009 Steinbuckel Spätburgunder GG:** Saftig, mit Schmelz und feiner Säure, zurzeit aber noch mit wenig Finesse und Länge. **16/20 2012–2017**

**2009 Kirschgarten Spätburgunder GG:** Rauchig-fleischig, enorm saftig, fasst überbordend und daher etwas laut in seinen Cassisnoten, noch etwas antrocknend im Tannin, gleichwohl recht seidig. **17/20 2012–2018**

**Messmer (Pfalz)**

**2009 Schlossgarten Spätburgunder GG:** Würziges Boden-Bouquet, klar und cassisfruchtig. Elegante, frische, seidige Art mit Fruchtspiel, aber noch etwas adstringierendem Finish. Vitale Säurerasse. **17/20 2013–2020**

**A. Christmann (Pfalz)**

**2008 Idig Spätburgunder GG:** Christmann hängt mit seinem roten Cru inzwischen einen Jahrgang zurück, aber sein kühl gewachsener 2008er ist gut genug, um zu den besten verfügbaren Pinots Deutschlands zu zählen. Delikates Bouquet, sehr fein und transparent. Am Gaumen seidig und delikat, würzig, saftig, animierend, kernig, mit feiner Konzentration und straffer Struktur, Nelkenaromen. Insgesamt fein, frischfruchtig und animierend. **18/20 2013–2022**

**Bergdolt – St. Lamprecht (Pfalz)**

**2009 Kalkberg Spätburgunder GG:** Gebackene Frucht, konfitürige und pflaumige Noten. Momentan vordergründig und ohne Tiefe. **15/20 2012–2018**

**Ökonomierat Rebholz (Pfalz)**

**2006 Im Sonnenschein Spätburgunder GG:** Reifes Rubin. Gereifte, aber feine und präzise Frucht aus dem rotbeerigen Bereich, würzige Barriquenoten wie Mokkka und Nelken. Am Gaumen dicht, elegant und geschmeidig trotz des straffen Tannins, wirkt reif. Könnte noch mehr Nerv und Purismus haben. **17/20 2012–2018**

**Dr. Wehrheim (Pfalz)**

**2008 Kastanienbusch Spätburgunder GG:** Klare, feine Cassisfrucht. Frisch, seidig, pur und elegant am Gaumen, herrlich vital und geradlinig, seidig. Tolle Stilistik. **18/20 2012–2020**

**2009 Kastanienbusch Spätburgunder GG:** Wiederum frisch, seidig und nervig, aber fleischiger als 2008, mit guter Länge und Vitalität. Braucht aber noch Zeit. **18/20 2013–2022**

**Friedrich Becker (Pfalz)**

**2009 Kammerberg Spätburgunder GG:** Sehr feine, reife, präzise Frucht. Vital, finesig, seidig. Feines Tannin, noch etwas spröde ob der Jugend, aber mit Druck und guter, feinherber Länge. **18/20 2014–2022**

**2009 Sankt Paul Spätburgunder GG:** Reife, offene Cassisfrucht. Generöser Gaumen, dabei präzise, feines Tannin, Kakao. **18/20 2013–2020**

**Bernhart (Pfalz)**

**2009 Sonnenberg «Redling» Spätburgunder GG:** Sehr weich und füllig, seidig zwar, aber mit süßem Schmelz, viel Stoff und adstringierendes Tannin. **16/20 2012–2018**

**Weingut Stadt Lahr – Wöhrle (Baden)**

**2009 Kirchgasse Spätburgunder GG:** Saftig, seidig, viel Kakao. Antrocknendes Tannin. **16/20 2012–2017**

**Ziereisen (Baden)**

Die Spätburgunder von Hanspeter Ziereisen habe ich während der Vorproben zum internationalen Pinot Tasting in London verdeckt verkostet und beide «Jaspis»-Burgunder am höchsten bewertet. Ziereisen brachte von vier eingereichten Spätburgundern drei zum Finale nach London – bei einer Konkurrenz von fast 400 Weinen. Besser noch: Im Qualifikationsfinale auf Kloster Eberbach besetzte er die Plätze 1, 2 und 4.

**2008 «Jaspis» Spätburgunder Alte Reben Badischer Landwein:** Rote frische Frucht von Kirschen und Beeren, Beeren. Frischer, finessiger Typ. Seidiger Gaumen, griffiges, animierendes Tannin, kernig, lang, immer frisch, gross. **19/20 2014–2020**

**2007 «Jaspis» Spätburgunder Alte Reben Tafelwein:** Herrliche frische Pinot-Frucht, rote, fleischige Beeren, florale Aromen von Veilchen. Seidiger, ganz purer Gaumen, komplex, enorm viel Zug und Fülle, herrliche Konzentration und Süsse, lang. Grosser Burgunder. **18+/20 2012–2020**

**Bercher (Baden)**

**2009 Burkheim Feuerberg Spätburgunder GG:** Rauchige Nase, dunkle reife Kirschen und Beeren. Auf der Zunge geschmeidig, dicht, Schmelz und viel Tannin, im Abgang etwas bitter und tocknend. **16/20 2014–2018**

**Salwey (Baden)**

**2009 Oberrotweil Kirchberg Spätburgunder GG:** Dunkles Rubin. Zweimal degustiert – Ende August: Tolle Duftigkeit und Reife. Seidig und elegant auf der Zunge,

## SPÄTBURGUNDER



## Bernhard Huber Burgunderkönig

**Bernhard Hubers Weltklasse-Pinots wurden schon von burgundischen Winzern für französische Burgunder gehalten.**

SR. – Ich habe ihn über zwei Tage im Mai besucht, damals kredenzte er mir u. a. seine 2008er Spätburgunder, frisch geöffnet und nochmals 24 Stunden später. Die nun in den Handel kommenden 2009er habe ich dagegen im August und September auf den grossen Grosses-Gewächs-Proben in Wiesbaden und Berlin probiert

**2008 Malterdinger Spätburgunder:** Aus der Magnum. 15–20% mit ganzen, also unverletzten Trauben vergoren. Die Gärung wird so verlangsamt, der Wein bewahrt seine schöne Frucht und der leichte Eintrag von Kämmen verleiht ihm den gewissen Kick. Feinwürziges, intensiveres Bouquet mit tiefer und frischer Frucht, Rote Johannisbeeren. Am Gaumen seidig, elegant und füllig, vollmundige Frucht, straffe Struktur, sehr lang und für einen Village-Wein schon mit bemerkenswertem Spannungsbogen, der den gesamten Gaumen ausfüllt. Tolles Tannin, das allein aus den Schalen kommt. Grossartige Qualität für kleines Geld (ca. 15 EUR). **17/20 2012–2024**

**2008 Spätburgunder Alte Reben (rotes Etikett):** Unfiltrierter Pinot von 20–40 Jahre alten Reben aus allen Grand-Cru-Lagen des Hauses. Traditionelle Maischegärung im Holz-Cuve, bis August in neuen Fässern ausgebaut, dann bis April in gebrauchten Barriques, um zu Ende reifen zu können. Dunkles Granat. Herrlich intensives, fleischiges, leicht schokoladiges Bouquet von reifen Kirschen sowie roten und dunklen Beeren (Waldbrombeeren!), feine Würznoten, florale Anklänge, mineralische Noten. Dichter, intensiver Gaumeneindruck, kraftvoll, mit Biss und lang anhaltender Struktur, reiche Gaumenfülle, wiederum bissfestes, frisches Tannin

aus den Trauben, feiner Säurebogen, die reine Frucht, Kirschschaalen, würziger Nachklang, exzellentes Potenzial. Ein Wein mit toller Tiefe und schöner Frucht schon in der Jugend, etwa zum Reh. (25 EUR) **17+/20 2014–2023**

**2008 Bienenberg Spätburgunder GG:** Mit die ältesten Reben des Hauses, teilweise aus den 1950er Jahren. Ertrag bei 30 hl/ha. Ist immer am verschlossensten und hat die kräftigsten Tannine, braucht daher sehr viel Luft. Klares, leuchtendes Granat mit bläulichem Schimmer. Herrlich frisches, sehr präzises Fruchtbouquet, reife Beeren, Kirschen mit feiner Süsse und floralen Noten (Veilchen), dezent nach weissem Pfeffer, hochfeiner Pinot-Ton, zarte Lakritze. Sehr seidiger, frischer Gaumen, tanzt auf der Zunge, faszinierend feine Frucht und Eleganz, saftige Intensität, lang und fein, verführerisch süss und delikates, seidiges Tannin, hochfeines mineralisches Säurespiel. (37 EUR) **18/20 trinken –2030**

**2009 Bienenberg Spätburgunder GG:** Dunkles Cassisrot. Reine, tiefe Frucht, Schwarze Johannisbeeren, feine Trüffelnoten. Seidiger Gaumen mit delikater, eleganter Säure, ausgewogen, seidig und lang, charmante Frucht, vitale Nervigkeit und Mineralik. An die Tannine vom Frühsommer habe ich nun nicht mehr gedacht, sie waren völlig integriert, um nicht zuzusagen: nivelliert. **18/20 2013–2022**

**2008 Sommerhalde Spätburgunder GG:** Waldnahe Lage in Bombach mit kühleren Nachttemperaturen. Dieser Cru blüht erst 8–10 Tage nach dem Schlossberg. Eisenhaltiger Kalk- und Mergelstein, darüber toniger Lehm. 40% Pinot-Klone, 15% Freiburger Klone, der Rest ist laut Huber so alt, dass niemand weiss, was das ist. Intensives junges Granat, einen Tick dunkler als der Bienenberg. Reiche, süsse, dunkle Frucht mit floraler Note, Wildkirschen, Brombeeren, Mokka- und Gewürzaromen, intensiv nach Veilchen. Seidige Fülle, im Abgang intensiv und kraftvoll, mit lang anhaltender Frucht und deutlicher Kalkfinesse. Paart Kraft mit fülliger Eleganz und Finesse. Sehr lang, im Abgang spürt man die Feinheit des Tannins (37 EUR). **18/20 2014–2030**

**2009 Sommerhalde Spätburgunder GG:** Dunkles Rubin. Tief, reif und fleischig in der Nase, mürbe Frucht. Am Gaumen füllig, dicht, stoffig, mit verschwenderischer Frucht, aber noch fester strukturiert als der Bienenberg und der Schlossberg. Frisches Säurespiel, kerniges Tannin, herrlich lang, elegant und rund. Diesen Grand Cru kann man jetzt schon trinken, aber er wird definitiv noch gewinnen. **19/20 2015–2025**

**2008 Schlossberg Spätburgunder GG:** Sehr steiler, nach Süden und Südwesten abfallender Weinberg in Hecklingen, zum Teil bis über 100% Steilheit. Heller Muschelkalkboden. Pinot-Klone, viele Reben sind erst 15–17 Jahre alt, doch die Stockdichte ist hoch. Rauchige und faszinierend kräuterige Noten mit Mokka- und Schokouancen, hat etwas Asiatisches in seinem Gewürzstrauß und wirkt zu Anfang noch etwas verschlossen, aber sehr tief, intensiv und hochfein in der an Himbeeren erinnernden Frucht. Am anderen Tag verströmt der Wein eine grandiose Duftwolke von unfassbar feinen Fruchtaromen und Würznoten. Vollmundig, seidig und unendlich saftig, sehr mineralisch und intensiv, herrlich süss und füllig, sehr feines Tannin, beeindruckend langer, warmtöniger Nachklang. Noch jung, aber gross. Geschmeidiger als der Wildenstein. (48 Euro) **19/20 2013–2028**

**2009 Schlossberg Spätburgunder GG:** Dunkle Cassisfarbe. Reintöniges Pinot-Bouquet von reifer und doch frischer Frucht, noch tiefer und wollüstiger als der 2009er Bienenberg. Am Gaumen fleischig, konzentriert und doch seidig, feinstes Tanninschmelz, dunkle Beeren, reichhaltiger Körper, tief und komplex, dabei frisch, pur, elegant und balanciert. Lang anhaltend, feines Säurespiel. Mit Potenzial noch weiter zuzulegen. **18+/20 2012–2024**

**2008 Wildenstein Spätburgunder R:** Kein Grosses Gewächs, aber doch ein Grand Cru. Im Wildenstein, der Lage hinterm Weingut, steht laut Huber seit 700 Jahren Spätburgunder im rötlichen, felsigen Boden. Hohe Pflanzdichte, tiefe Wurzeln. Leuchtendes Granat. Faszinierend feinduftiges Bouquet, tief, rund, elegant und leicht rauchig, rote Beeren. Am Gaumen klar und fein, fest und sehr mineralisch, fast spröde in seinem radikalen Purismus und in seiner jugendlichen Adstringenz. Von hochfeiner, seidiger Textur, filigran und tänzerisch, grandiose Frische, geradlinig und kraftvoll, kernigmürbes Tannin, sehr lang. Grosses Potenzial. (66 EUR) **19/20 2016–2028**

**2009 Malterdingen Wildenstein Spätburgunder R:** Dunkles Purpurrubin. Tiefes, fleischiges, würziges Bouquet mit Mokka-noten, dunklen Kirschen. Sehr klar und elegant in der Nase wie am Gaumen. Hier saftig und zupackend, pure Frucht, frische Säure, straffe Struktur und noch mehliges Tannin. Wirkt wie immer in der Jugend noch stark adstringierend, besitzt aber beste Chancen auf eine höhere Bewertung nach einer Zeit der zur Entspannung beitragenden Flaschenreife. **18+/20 2015–2025**

Bezug: boucherville.ch

## SPÄTBURGUNDER

dicht, mit vitaler, herrlich animierender Fruchtsäure, straff, braucht noch ein paar Jahre. Zwei Wochen später: Tief, reif und fleischig in der Frucht. Am Gaumen seidig, sanft, elegant und rund, mit Spiel und feiner Säure, herrliche Finesse und toller Nachhall. **18/20 2014–2022**

**2009 Oberrotweil Kirchberg «Rappen» Spätburgunder GG:** Vom Fuss des Kirchbergs, nicht aus dessen Kernstück. Fleischiges, sanft mokkawürziges Bouquet. Seidige Finesse am fülligen Gaumen, pure, konzentrierte Frucht, vitale Säure und straffe Struktur mit kernigem Tannin, intensiver Nachhall. **17+/20 2014–2020**

**Dr. Heger (Baden)**

**2009 Achkarren Schlossberg Spätburgunder GG:** Tolles, intensives Kirschbouquet, seidig und elegant, zart rauchig unterlegt. Geschmeidige Eleganz am Gaumen, tiefe, reife Frucht mit feiner Würze und zupackendem Tannin. Rund, süß und generös, aber auch tiefenentspannt. Gross. **18/20 2012–2022**

**2009 Ihringen Winklerberg Spätburgunder GG:** Feine Frucht, süß und rotbeerig. Sanfter, seidig-eleganter Gaumen mit süßer Frucht und geschmeidigem Tannin, angenehm nervig. **17+/20 2013–2020**



Florian Moll, Sven Enderle (Foto: A. Durst)

**Enderle & Moll (Baden)**

1,8-ha-Betrieb in Münchweiler, bislang noch ohne festen Weinkeller. Archaische Herstellung. Alte Reben, garantiert deutsch, keine französischen Klone. Sven Enderle und Florian Moll sind zwei junge Quereinsteiger und in den USA bereits *die* deutschen Pinot-Stars. Ich finde die Weine faszinierend, aber gerade in ihrer rohen, wilden, ungestümen, zupackenden Art. Sehr rar, man kommt nur schwer ran an die Weine, denn inzwischen sind die bei echten Weinfreaks auch in Deutschland Kult. Die 2010er probierten sich vom Fass weg wunderbar seidig, pur und geradlinig. Die 2009er sind dagegen fleischiger, robuster, sinnlicher. Zu beziehen über Weinhandel Fertsch, Bad Nauheim und Extraprima in Mannheim.

**2009 Pinot Noir «Villages»:** Dunkles Rubin. Sehr reife bis überreife Nase, recht südlicher Charakter, Cassis- und Kirschnoten, eventuell leicht flüchtige Säure. Dicht, konzentriert und recht süß am Gaumen, wird er letztlich noch vom straffen, noch etwas antrocknenden Tannin geprägt. Süß, tabakwürziger Nachklang. Zeit geben. **16/20 2013–2017**

**2009 Pinot Noir «Buntsandstein»:** Klares, dunkles, gleichmässiges Rubin. Geschliffene Nase, Erdbeeraromen, wiederum leicht flüchtige Säure. Süß am Gaumen, von seidiger Finesse, geschliffener Eleganz und nerviger Mineralität. Insgesamt warm und herrlich fleischig, mit guter Länge. Dieser Wein wagt Sinnlichkeit statt intellektueller Versponnenheit. **17/20 2012–2016**

**2009 Pinot Noir «Muschelkalk»:** Klares, frisches Cassisbouquet mit leicht speckigen, rauchigen Noten. Am Gaumen herrlich pur und nervig, von fast staubiger Mineralität und mit herrlichen Feinheiten. Spröde zwar noch, aber doch wunderbar saftig und konzentriert, wiederum mit Cassisnoten, tolle Reife, viel Spiel, mit Biss und animierender Mineralität. **18/20 2013–2018**

## Weiss. Grau. Spät.

**Holger Koch erzeugt am Kaiserstuhl nichts als Burgunder. Und zwar ausgesprochen feine.**

SR. – Holger Koch hat sich in nunmehr zehn Jahren als eines der grössten deutschen Talente für delikate Burgunderweine entpuppt. Wer Frische, feine, aromatische Frucht, Filigranität, Präzision und raffinierte Eleganz im Pinot sucht und auf die ganz grosse Komplexität, wie sie nur alte Reben zu liefern imstande sind, verzichten kann, der ist bei dem Jungen genau richtig. Kochs Rotweine sind fliegende Tänzer, rote Rieslinge, die zu trinken eine derartige Freude ist, dass jede Gier nach hochbewerteten Weinen im fröhlichen, unbeschwerten Rausch ertränkt wird. Stilistisch ist Koch schon jetzt meisterlich (denken Sie etwa an J. F. Mugnier), und es spricht auch nicht gegen seine bekömmlichen Weine, dass sie viel weniger kosten, als man glauben mag. Und je älter die Reben werden, desto tiefer und vielschichtiger werden auch die Pinot Noirs werden. Von grosser Klasse sind auch die Weiss- und erst recht die Grauburgunder des Hauses, allen voran die mit drei Sternen gekennzeichneten Spitzengewächse,

deren Tauben von burgundischen Massenselektionen stammen.

Der reine Familienbetrieb in Vogtsburg-Bickensohl am Kaiserstuhl kultiviert 7 ha Reben. 75% der ökologisch bewirtschafteten Fläche sind mit Pflanzen bestockt, deren genetisches Material aus Burgund stammt. Koch legt viel Wert auf kleinbeerige, aromareiche Trauben und einen unverfälschten, authentischen Weingeschmack. Die Weine werden spontan, also ohne Zugabe von Zuchthefen vergoren und lagern ohne Schwefelgabe für 6–10 Monate auf der Vollhefe. Koch will «dezente, aber nachhaltige, auf jeden Fall anregende und erfrischende Weine» erzeugen, die ihre Kraft und Qualität «nie vordergründig beim ersten Schluck» zeigen, «sondern langen, interessanten Weingenuss bieten» sollen.

**2010 Kaiserstuhl Spätburgunder, Holger Koch:** 12,5% vol. Meistens zeigt der einfachste Wein des Hauses schon an, ob der Erzeuger ein Gefühl für Spätburgunder hat oder nicht. Holger Koch hat es und es fällt schon schwer, diese Zeilen zu schreiben anstatt die Flasche leer zu trinken. Filigranes, elegantes, sehr feinfruchtiges und frisches Bouquet von roten Früchten. Seidig-eleganter, grazil gewirkter Gaumen mit herrlicher Säurefrische und Fi-

nesse, leicht und leichtfüssig, ganz pur und mit zartem Biss im herrlich präzisen und leicht mineralischen Finish. Rote Beeren im Nachklang. Kein druckvoller oder besonders tiefer Wein, aber ein Musterbeispiel an Feinheit und Spiel. (7,60 EUR)

**16+/20 trinken – 2015**

**2010 Bickensohler Herrenstück Pinot Noir, Holger Koch:** 12% vol. Feinintensive Fruchtaromen, dunkle Beeren mit floralen Aromen, konzentrierter und tiefer als der Kaiserstühler Spätburgunder, aber auch eindeutiger in seinen an Cassis und etwas kalten Rauch erinnernden Aromen. Dichter, süß, süsser Gaumen mit einiger Konzentration, viel Feinheit, Frische und gute, intensive Länge. Fester strukturiert, feines, griffiges Tannin, spürbare Säurefrische, saftige Textur. Ausdrucksvoll und noch jung. (10 EUR) **17/20 2013–2018**

**2009 Pinot Noir Reserve, Holger Koch:** 13,5% vol. Recht tiefe, süße und komplexe Nase mit warmtönig-reifer Frucht, gleichwohl präziser und floral gezeichneter Fruchtreife. Elegant und dicht am Gaumen, angenehm süß und würzig, konzentriert und nachhaltig, dabei frisch und feinnervig, mit noch jungen Tanninen. Zeigt sich momentan noch verschlossen, aber mit gutem Nachhall und tiefer Mineralität. (19,90 EUR) **17+/20 2014–2020**

Bezug: weingut-holger-koch.de

## Grosse Gewächse 2010 Idig ist Trumpf

### Rieslinge, Weiss- und Grauburgunder aus der Pfalz, aus Baden und Württemberg.

SR. – In der Pfalz sind 2010 eine ganze Reihe fulminanter, aber auch viele enttäuschende Weine gewachsen. Man muss also wachsam sein: der beste Idig aller Zeiten (Christmann) und, auf dem Weingut von Winning, Spitzenrieslinge aus dem Holzfass. In Deutschland werden diese Weine heiss diskutiert, vielmehr: nicht die Weine, sondern das Holz, in dem sie erzogen wurden. Es werde die Weine über kurz oder lang vernichten, hiess es. Diese Wette gehe ich gerne ein und halte dagegen. Denn was, wenn nicht das in den Keller geholte Traubenmaterial und der ins Fass gelegte Wein soll darüber entscheiden? Stephan Attmann hat mit seinen 2010ern die bislang markantesten, kompromisslosesten Weine des Weinguts vorgestellt.

Viel besser als ihr Ruf sind die Rieslinge aus Baden und Württemberg, zumindest die besten. Die 2010er sind konzentriert, mineralisch und lebendig. Die Weiss- und Grauburgunder bestechen durch ihre Rasse und animierende Trinkfreudigkeit.

#### Knipser (Pfalz)

**2010 Mandelpfad Riesling GG:** Kräftiges Weissgold. Dichte, reichhaltige Nase mit saftiger, tropisch anmutender Frucht und laktischem Schimmer. Weicher, cremiger Gaumen mit feiner mineralischer Säure, sehr stoffig, salziger Nachklang. Opulent. Viel Hefe, wenig Dramatik.

17/20 2013-2018

**2010 Steinbuckel Riesling GG:** Kräftiges Weissgold. Kühler, purer und präziser in der Nase als der Mandelpfad, reife Tropenfrüchte (Ananas), mineralische Würze. Nach zwei Stunden Malo-Noten. Am Gaumen elegant, klar und frisch, mit Spiel und Finesse sowie salzig-pikantem Nachhall. Animierend, mit Grip.

17/20 2013-2018

#### Philipp Kuhn (Pfalz)

**2010 Steinbuckel Riesling GG:** Kräftiges Gelbgold. Geschmeidig-opulente Nase, Dosenananas. Saftige Frucht mit viel Schmelz, aber auch deutlich grünen, unreifen Noten, daher hinten etwas bitter und antrocknend. Recht kurz.

16/20 trinken-2016

**2010 Kirschgarten Riesling GG:** Glänzendes helles Gold. Feine Frucht, transparent und frisch, konzentriert und reif. Am Gaumen mit Spiel und Finesse, feiner Säure

und gewisser Leichtigkeit, angenehm mineralisch, etwas bitter und trocken noch, benötigt Zeit.

17/20 2013-2017

#### 2010 Burgweg

**Riesling GG:** Kräftiges Goldgelb. Klare, kühle, saftige Frucht vom tiefen Boden. Elegante Gaumenfülle mit feiner mineralischer Säurestruktur, feintrassig, pikantes Finish, nachhaltig und animierend.

17/20 2012-2018

#### Pfeffingen – Fuhrmann-Eymael (Pfalz)

**2010 Weilberg Riesling GG:** Helles Weissgold. Zurückhaltende Nase mit feinem Zitruschimmer. Schlank, klar, rassig und pur, viel Spiel, gute Länge und Finesse. Klassischer Riesling vom Kalk.

17+/20 2013-2018

**2010 Herrenberg «Mardelskopf» Riesling GG:** Klares, helles Weissgelb. Feine, klare, saftige Frucht. Saftiger Gaumen mit mehr Fleisch und Fülle als der Weilberg, im Abgang noch etwas schaliger und adstringierender, pikant und straff. Abwarten.

17/20 2013-2017

#### Fitz-Ritter (Pfalz)

**2010 Herrenberg «Kanzel» Riesling GG:** Weissgelb. Laute Nase mit floralen und mandeligen Noten, Füllschock? Am Gaumen grün und bissig, in der Textur recht weich, aber im Abgang unreif und trocknend.

15/20 2012-2015

**2010 Michelsberg Riesling GG:** Saftiges Bouquet, offen. Am Gaumen wiederum mit etwas Unreife und antrocknendem Abgang.

16/20 2012-2017

#### Georg Mosbacher (Pfalz)

**2010 Freundstück Riesling GG:** Kräftiges Weissgelb. Dichte, satt konzentrierte Nase. Am Gaumen aber verspielt und feintrassig trotz der reichen Frucht. Kräftiger, aber nicht massiver Körper, feine Rasse und Mineralität.

17/20 2013-2018

**2010 Pechstein Riesling GG:** Schlank und reduktiv, grüne Noten in der Nase, eher abweisend. Rassig-schlanker Gaumen, klar und straight, pur, mit Biss und anscheinend richtig trocken. Kein Darling, kernig, aber mit Substanz und guter Länge.

17+/20 2013-2018

**2010 Ungeheuer Riesling GG:** Klar und würzig in der Nase. Am Gaumen klar, pur, blitzsauber und mit einer guten minerali-



schen Länge, animierend und klassisch.

17/20 2012-2018

**2010 Kieselberg Riesling GG:** Saftig und füllig in der Nase. Am Gaumen puristisch und rassig, beinahe karg und durchdringend mineralisch, zeigt Biss und Länge.

18/20 2014-2020

#### Acham-Magin (Pfalz)

**2010 Pechstein Riesling GG:** Kräftiges helles Gelb. Klare, konzentrierte, feinwürzige Nase mit erdig-rauchigen Terroirnoten und saftiger Frucht. Schlanker, rassiger Gaumen mit reifer Konzentration und eleganter Mineralität im Abgang. Recht fleischig.

17+/20 2012-2018

**2010 Kirchenstück Riesling GG:** Klare, konzentrierte Nase, elegant und rein. Dichter, eleganter Gaumen mit saftiger Frucht, viel Fleisch und feiner Rasse. Zeigt Biss, Klasse und Eleganz.

17+/20 2013-2019

#### Georg Siben Erben (Pfalz)

**2010 Ungeheuer Riesling GG:** Recht saftig-runde, elegante, ausgewogene Nase mit klarer Frucht. Am Gaumen elegant, rund und füllig, keineswegs massiv, sondern durchaus schwebend und lebendig in der Säure. Schöner Nachhall. Zart cremig. Sehr elegant.

17+/20 2012-2020

**2010 Grainhübel Riesling GG:** Rassig, saftig, kernig, mit schöner kreidiger Mineralik als Pufferzone.

17/20 2012-2018

#### Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan (Pfalz)

**2010 Pechstein Riesling GG:** Grünliche Noten, Tropenfrüchte, etwas dropsig. Am Gaumen saftig, mit Biss, Fülle und gewissem Schmelz, noch etwas bitter im Abgang. Auf dem Weg.

16/20 2013-2017

**2010 Kirchenstück Riesling GG:** Majoranaromatik. Rauchig-speckige Noten. Am Gaumen sehr fruchtig und süß, fast etwas klebrig.

16+/20 2012-2018

**2010 Jesuitengarten Riesling GG:** Grasnoten, Majoran und klare Rieslingfrucht.

## GROSSE GEWÄCHSE 2010

Salziger Gaumen, sehr klar und vibrierend, animierende Frucht, tolle Balance, geradlinig und fein. **17+/20 2013–2020**

**2010 Kalkofen Riesling GG:** Klares, elegantes, zitrusfruchtiges Rieslingbouquet, feine pikante Kalknote. Dicht, durchdringend mineralisch, noch etwas jung im Abgang, dadurch antrocknend, aber das ist nur eine Zeitfrage. **18/20 2013–2020**

**2010 Hohenmorgen Riesling GG:** Tiefe, würzige Nase. Schlanker und klarer Auftakt mit feiner Rasse, intensive Frucht mit schöner Dichte und Länge. **18/20 2013–2020**

**Reichsrat von Buhl (Pfalz)**

**2010 Pechstein Riesling GG:** Die Nase wirkt völlig tot poliert, offenbar wegen der kurz zurückliegenden Füllung? Am Gaumen mit saftiger Frucht und feiner Rasse, schlank und pur, recht dicht, etwas trockenend noch. **16+/20 2013–2018**

**2010 Kirchenstück Riesling GG:** Klare Frucht am Gaumen, schöne Mineralität, feine Rasse und gute Länge. Sehr saftig, dabei aber elegant. **17/20 2012–2020**

**2010 Ungeheuer Riesling GG:** Elegant, klar und rund, sehr sauber, mit feiner Mineralik im Nachklang. **17/20 2012–2017**

**2010 Jesuitengarten Riesling GG:** An Dosenfrüchte erinnernde Nase, dennoch auch tief. Reichhaltig, vollmundig und feinrassig am Gaumen, salziger Nachklang, schöne Länge bei gehaltvollem Körper. Wird über Jahre zulegen. **17+/20 2014–2020**

**2010 Reiterpfad Riesling GG:** Sehr reife, eingängige Frucht. Saftig und etwas gefällig am Gaumen, fehlende Komplexität und Länge. **17/20 2012–2028**

**Dr. Bürklin-Wolf (Pfalz)**

**2010 Pechstein Riesling GG:** Intensives helles Gelb. Dichte, feine, würzige Nase mit saftiger Rieslingfrucht. Cremig-elegante Gaumenfülle, ausgewogen und mineralisch, salziger Abgang, intensiver Nachklang, stoffig, aber elegant und mit Spiel. Mit Entwicklungspotenzial. **18/20 2013–2020**

**2010 Kirchenstück Riesling GG:** Tiefes, vornehmes Bouquet mit feiner Würze und elegantem Ausdruck. Am Gaumen nobel, dicht und mit viel Spiel sowie nachhaltiger Mineralik. Gross, wenn auch etwas süsslich. **18+/20 2013–2023**

**2010 Ungeheuer Riesling GG:** Würziges, kräuterigeres Bouquet, wirkte Ende August etwas ausgezogen. Cremig und weich am Gaumen, dadurch fast etwas schwammig, saftige Frucht. **16+/20 2012–2017**

**2010 Jesuitengarten Riesling GG:** Verhaltene Bouquet, feine, kräuterwürzig garnierte Rieslingaromen. Am Gaumen klar, elegant und salzig, sehr nachhaltig und mineralisch, aber auch anhaltend saftig, fast

geschmeidig. Ein souveräner, langlebiger Wein. **18/20 2013–2020**

**2010 Kalkofen Riesling GG:** Klare, schlank Nase, reduktiv, feine Gewürznoten, aber Ende August noch wenig Komplexität anzeigend. Tolle Finesse und Mineralik am Gaumen, feine Rasse, enorm salzig und lang nachklingend. **18+/20 2014–2022**

**2010 Hohenmorgen Riesling GG:** Sehr elegant und dicht, ausgewogen und saftig, mit feiner Rasse und wohlintegrierter Säure, kräftiger Körper, sehr salziger Nachklang. **18/20 2013–2020**

**2010 Gaisböhl Riesling GG:** Klare, feine Rieslingfrucht. Recht gefällig und undramatisch, cremig und etwas süsslich. **17/20 2012–2017**

**von Winning (Pfalz)**

**2010 Pechstein Riesling GG:** 12% vol. 3 gebrauchte Barriques, 900 l Stahltank. Helles Weissgold. Aromatisch-konzentrierte Frucht, die etwas an einen weissen BDX (eher Sémillon) erinnert, tolle Gewürznoten, feine, elegante Konzentration, erdige Terroirnoten. Am Gaumen dicht, elegant und fein, kleinbeerige Fruchtaromen, tolle Konzentration, nachhaltige Mineralität, herrlich feiner Saft. Grosses Potenzial. Rauchig-speckig vom Holz noch, aber das ist in seiner Geradlinigkeit und schlanken Art ein grandioser Wein. Ende Oktober nochmals verkostet: Klare, sehr feine und saftige Nase mit feiner Konzentration und reifer Limonenfrucht, feine kühle Raucharomen. Saftige Frucht, sehr klar und präzise, grüne Limonenaromen, zieht fest zusammen, hat Grip und etwas angenehm Grünes. Passt sicher gut zu Austern. **19/20 2014–2020**

**2010 Kirchenstück Riesling GG:** Sehr feine und pure Aromatik mit faszinierend delikater Würze, tief und mineralisch. Am Gaumen mit genialer Terroirprägung, sehr pur, dabei aber komplex und konzentriert, jedoch nie fleischig und saftig, sondern enorm mineralisch, fein, elegant und tief. Enorme Länge, kalkige Finesse. **19+/20 2012–2023**

**2010 Kalkofen Riesling GG:** Sehr feine, elegante Frucht, tief und konzentriert, mit delikaten Kräuteraromen. Am Gaumen mineralisch, nobel und balanciert, lange nachklingende Frucht. Herausragend in puncto Feinheit, Rasse und Eleganz. **18/20 2014–2022**

**2010 Kieselberg Riesling GG:** Würzig-komplexe Nase, tief, reif, gebrannte Mandeln. Am Gaumen generös und saftig, salzig, bei aller Üppigkeit straff und mineralisch, mit feiner Rasse, geradlinig. Tief, komplex und stoffig, viel Potenzial. **18+/20 2014–2020**

**2010 Spiess Riesling GG:** Klare, florale Fruchtnoten, feine (Sponti-)Würze. Am Gaumen elegant, vital und rassig, enorm mineralisch und geradlinig, harmonisch. **18/20 2013–2019**

## HOS «CO»

**Was klingt wie eine geheimnisvolle chemische Formel, ist ein rarer Super-Wein, eine Art «Unendlich» aus Rheinhessen, ein G-Max für Keller-Fans, die leer ausgegangen sind aus dem Keller von Hans Oliver Spanier.**

SR. – Der «CO» Riesling von BattenfeldSpanier ist eine Top-Selektion aus den Zellertaler Weinbergen Schwarzer Herrgott und Frauenberg. Die Trauben stammen von den steinigsten Böden, wo der Kalkfels aus dem Oberboden herauswächst. Die karge Versorgung bedingt, dass die Trauben wie auch die Beeren noch kleiner sind, ihr Geschmack aber dafür um so intensiver. Die Stöcke werden während der Lesedurchgänge fürs Grosse Gewächs markiert, damit ihre Trauben als allerletzte gelesen werden. Wenn möglich, wird alle Botrytis herausgeputzt, was sich auch sehr empfiehlt – bei 56 Stunden Maischestandzeit.

Die erzeugte Menge ist sehr klein, der Most gärt in einem einzigen Halbstückfass, das bekanntlich 600 Liter, aber keinen Deziliter mehr fasst. «12 Flaschen gehen nach China, 12 nach Norwegen, 240 bleiben im Privatkeller und der Rest geht an die Stammkunden, die ihn haben wollen.» Kostenpunkt: 85 Euro pro Flasche. Momentan ist der 2007er «im Markt» – oder auch nicht, wenn man es realistisch betrachtet. Widmen wir uns also lieber der Zukunft, den Jahrgängen 2009 und 2010.

**2010 CO Riesling, BattenfeldSpanier:** 13% vol. Kräftiges Goldgelb. Nobles, dichtes, klares, feinwürziges Bouquet, tiefgründig, zarte Kokosnoten. Am Gaumen eigentlich schlank und feinrassig, enorm salzig und extraktreich, griffig und packend, mit lang anhaltender Mineralität, lange nachsaftend – ein echter Grand Cru. **19/20 2015–2025**

**2009 CO Riesling, BattenfeldSpanier:** 13% vol. Goldgelb. Enorm reich, dicht und süss in den Nase, feine Kräuternoten, Majoran, zarte Kokosaromen, dezenter Stallduft. Enorm reichhaltiger Gaumen mit feiner, salziger Mineralik, sehr saftig, fast etwas breit, aber lang. Wirkt süsser als 2010, obgleich der Restzuckergehalt bei 4 g/l liegt. **18/20 2013–2020**

## GROSSE GEWÄCHSE 2010

**A. Christmann (Pfalz)**

**2010 Langenmorgen Riesling GG:** Kräftiges Gelb. Dicht, pur, konzentriert und saftig, mit feiner Sponti-Würze. Am Gaumen komplex und vollmundig, dabei enorm spannend, cremig, mineralisch und auch rassig. Ein komplexer, geradlinig-rassiger Wein. **18/20 2013–2020**

**2010 Reiterpfad Riesling GG:** Verhaltene Nase, Roggenaromen, tief und angenehm konzentriert. Elegante, mineralische Textur, sehr pur, konzentriert, aber schwerelos. Der beste aller Reiterpfad-Crus des Jahrgangs. **18/20 2014–2020**

**2010 Idig Riesling GG:** Mittleres bis kräftiges Gelb. Dichte, reife, würzig-mineralische Nase mit toller spontaner Würze. Geschmeidig-eleganter Gaumen mit feiner Säure und lang anhaltender Mineralität, sehr lang und komplex, dicht und intensiv, durchdringend mineralisch und extraktreich. Sicher der beste Idig aller Zeiten und einer der Must Buys des Jahrgangs 2010. **19+/20 2014–2025**

**2010 Mandelgarten Riesling GG:** Elegante, saftig-reife Fruchtaromen. Nobler, mineralisch-salziger Gaumen, pur und authentisch, nachhaltig und animierend, zurzeit noch recht mächtig. **18/20 2014–2020**

**Ökonomierat Rebholz (Pfalz)**

**2010 Im Sonnenschein Riesling GG:** Sehr klare, feine, dichte, reduktive Frucht mit floralen Noten. Klarer, eleganter Gaumen, kernig und geradlinig, mit Biss, feiner Säurerasse und toller Länge. Setzt die kompromisslose, kantige Extremistenlinie von Hansjörg Rebholz fort und braucht noch einige Zeit. **17+/20 2013–2017**

**2010 Im Sonnenschein «Ganz Horn»:** Dicht, reif und komplex in der Nase, mit

feiner Würze. Am Gaumen bei allem Reichtum enorm pur und salzig-animierend, geradlinig und lang. **18/20 2014–2020**

**2010 Kastanienbusch Riesling GG:** Feine, dichte, kleinbeerige Frucht mit grünem Schimmer von Sauerampfer. Am Gaumen viel Spiel und Finesse, trocken, pikant, sehr geradlinig und pur, ganz ohne Schmelz, aber mit feiner Rasse. **18/20 2013–2020**

**Weitere Erzeuger (Pfalz)**

**2010 Bürgergarten «Breumel in den Mauern» Riesling GG, Müller-Catoir:** Verhaltene Nase. Klarer Gaumen, wenig Substanz zeigend, wirkt gefiltert und ausgezogen. **ohne Wertung**

**2010 Michelsberg Riesling GG, Karl Schaefer:** Helles Weissgelb. Feinwürziges Sponti-Bouquet. Sehr klarer, eleganter, leichtfüßig-spielerischer, nachhaltiger Gaumen mit schöner Mineralik, lebendig und fein, klassisch und schlank wirkend. **17/20 2012–2020**

**2010 Schäwer Riesling GG, Messmer:** Klare, kräuterwürzige Nase. Am Gaumen pur, finessig und filigran gebaut, aber recht massiv und opulent in der Frucht. Nicht sonderlich lang. **16+/20 2012–2016**

**2010 Reiterpfad Riesling GG, Bergdolt – St. Lamprecht:** Konzentrierte, kleinbeerige Fruchtaromen mit Schmelz. Pur, kernig und rassig am Gaumen, geradlinig, trocken und mit guter Länge. **17/20 2013–2019**

**2010 Kastanienbusch «Köppel», Dr. Wehrheim:** Etwas gefällig und rund am Gaumen, aber doch authentisch und bissig, entwickelte bei der Probe Ende August noch keinerlei Charme, aber das ist auch Wehrheims Stil. Dessen Weine trumpfen lieber nach einigen Jahren auf. **17/20 2013–2018**

**2010 Sonnenberg Riesling GG, Siegrist:** Saftige, feinwürzige Frucht mit spontanen Gewürznoten, lebendig und fein, dürfte aber vielleicht noch komplexer sein. **17+/20 2013–2019**

**Bernhard Huber (Baden)**

**2009 Bienenberg Weissburgunder GG:** Intensives, feinwürziges Bouquet. Tolle Intensität und Extraktssüße bei herrlich verspieltem Purismus. Lang, finessenreich und salzig, tolle Stilistik. **18+/20 2013–2020**

**Bercher (Baden)**

**2010 Feuerberg Weissburgunder GG:** Klare, würzige Bouquet. Puristischer, sehr mineralischer Typ, schlank, aber komplex. Stark. **17+/20 2013–2020**

**2010 Schlossgarten Grauburgunder GG:** zwei Drittel Edelstahl, ein Drittel Barriques. Würziges, jugendliches, etwas abweisendes Bouquet. Komplexer, lang anhaltender Gaumen bei straffer, zupackender, noch etwas

bissiger Struktur. Ein kantiger Purist.

**17/20 2013–2018**

**2010 Feuerberg Grauburgunder GG:** 1/3 neues Holz, 9 Monate Barriques. Klares, feinfruchtiges Bouquet, herrlich pur und mineralisch. Klarer, eleganter Gaumen, salzig, feine, aber intensive Frucht, dicht und lang, mit Biss. **17+/20 2013–2020**

**Salwey (Baden)**

**2010 Kirchberg Weissburgunder GG:** Kräftiges Gelb. Klares, reifes, komplexes Bouquet. Sehr frisch am Gaumen, pur, saftig und lang, anhaltend salzig. Voller Körper. **17/20 2013–2019**

**2010 Henkenberg Weissburgunder GG:** Mittleres Goldgelb. Reichhaltiges, dichtes, würziges Bouquet. Dicht und saftig am Gaumen, mit Biss und Struktur, nachhaltige Intensität, noch etwas von der Hefe geprägt. **17+/20 2014–2018**

**2010 Henkenberg Grauburgunder GG:** Tiefes Goldgelb. Komplexes, reichhaltiges Bouquet. Dichter, fruchtintensiver und zugleich mineralisch-pikanter Gaumen, toller Purismus, dennoch enorm reich und anhaltend. Langlebig. **18/20 2014–2020**

**Dr. Heger (Baden)**

**2010 Winklerberg Riesling GG, Dr. Heger:** Gnadloser Riesling, nicht entsäuert und dennoch mit weniger als einem Gramm Restzucker. Klares helles Grüngelb. Brillantes, schlankes, reduktives Bouquet, zart nussige Noten. Intensiv und elegant am Gaumen, salzig, schlank, aber dicht, konzentriert und nachhaltig. Langlebig. Florale Noten im Nachhall. **17/20 2012–2018**

**2010 Winklerberg Weissburgunder GG:** Vornehmes Bouquet mit würziger, konzentrierter Frucht. Elegante Cremigkeit und Fülle, dicht, mit Schmelz, sehr gute Konzentration und Länge. **17+/20 trinken –2018**

**2010 Achkarren Schlossberg Grauburgunder GG:** Klares, kräftiges Gelb. Tiefes, barriquewürziges Bouquet. Intensiver, komplexer Gaumen, opulent, aber auch dank des Barriques gut strukturiert. Süßler, intensiver Gaumen mit viel Power und Eleganz, nachhaltig. Braucht Zeit. **17+/20 2014–2020**

**2010 Winklerberg Grauburgunder GG:** Steiniger Vulkanboden. Pures, würziges Bouquet. Reichhaltiger, komplexer Gaumen mit tiefgründiger Mineralität, klare und intensive Frucht, sehr nachhaltig und spannungsreich. **18/20 2012–2020**

**Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg**

**2010 Freiburg Schlossberg Riesling GG:** Klar, frisch, reduktiv, etwas dropsig. Schlanker, geradliniger Gaumen, rassige

## GROSSE GEWÄCHSE 2010

Säure, weisser Pfirsich, mineralisch, gutes Potenzial. **17/20 2013–2020**

**Holger Koch (Baden)**

**2010 Weissburgunder \*\*\*:** 12% vol. Sehr klares, subtiles, feinfruchtiges und elegantes Bouquet mit hauchzartem Hefeschleier. Am Gaumen brillant und elegant, beinahe fragil gebaut, mit feiner Rasse, schlankem Körper, aber lang anhaltender Intensität, herrlich delikater Schmelz mit spannungsreicher Mineralik. Jetzt schon ein Hochgenuss. (15 EUR) **17+/20 trinken –2018**

**2010 Grauburgunder \*\*\*:** 12,5% vol. Intensivere Frucht, aber gleichfalls bestechend klar, feingliedrig und elegant. Am Gaumen mit sehr klarem, vornehmem Schmelz, delikater Säure und angenehmer, lang anhaltender und animierender Salzigkeit. Kräftiger Körper. Erinnert an feinste Weine aus dem Mâconnais und auch an Champagner, spricht aufgrund seiner klaren Fruchtausprägung und filigranen Rasse aber unzweideutig deutsch. (15 EUR) **18/20 2012–2020**

**Rainer Schnaitmann (Württemberg)**

**2010 Götzenberg Riesling GG:** Verwitterter Schilfsandstein, 30- bis 35-jährige Reben. In der ersten Novemberwoche gelesen mit einem Miniertag von 18 hl/ha. Nicht angereichert, daher nur 12,2 vol. % Alkohol bei 8,9 g Säure. Spontanvergoren und im Edelstahl ausgebaut. Klares, würziges Bouquet. Eleganter, wiederum würziger Gaumen mit klarer, frischer Frucht (etwas Sauvignon-Blanc-Aromen) und gutem, etwas antrocknendem Nachhall. Jung. Zeit geben. **16/20 2013–2017**

**2010 Lämmle Riesling GG:** Gipskeuper 50% und Schilfsandstein 50%. Auch unter 12,5% vol. Will künftig mehr Risiko eingehen, daher künftig wohl mit Holzfass im neuen alten Gewölbekeller der Verwandtschaft. Dicht und würzig in der Nase. Am Gaumen konzentriert, reife, saftige Frucht und schöne Mineralität, sehr lang und intensiv. **17+/20 2012–2018**

**2010 Lämmle Grauburgunder GG:** Gipskeuper und Schilfsandstein. Erster Jahrgang, der als Grand Cru gefüllt wurde. Allerdings gibt es davon nur ein Fass, also 300 Liter. Die Reben sind jung, wurden erst 2005 gepflanzt. Hefewürziges, dahinter pures Bouquet, mit mehr Luft immer komplexer und puristischer werdend. Kraftvoller, dichter, eleganter Gaumen, nachhaltig und gehaltvoll. Gute Premiere. **17/20 2012–2016**

**Gerhard Aldinger (Württemberg)**

**2010 Gips «Marienglas» Riesling GG:** Sehr klare, frische, feinwürzige Frucht mit Tiefe und schöner Präzision. Feiner Rosinenton.

Am Gaumen sehr elegant und klar, salzig bis ins lange Finish hinein, anregend und ausdrucksvoll, mit saftiger, aber immer präziser Frucht. **17+/20 trinken –2020**

**2010 Lämmle Riesling GG:** Reife, füllige Frucht. Saftiger Gaumen mit feiner Säure und fruchtintensivem Nachhall. Angenehm salzig, runde Süsse. **17/20 trinken –2018**

**Graf Neipperg (Württemberg)**

**2010 Neipperg Schlossberg Riesling GG:** 32 ha Monopol. Am Hangfuss Keuperboden für die Rotweine, in der Hochebene Schilfsandstein. Nach Süden geneigte Terrassen mit 40-jährigen Rieslingreben. Spontanvergoren bis in den Mai. Kräftiges Gelb. Komplexes Bouquet, intensive reife Fruchtaromen. Sehr klarer, fülliger und komplexer Gaumen mit feingliedriger Struktur bei dichter Textur, elegant eingewobene Säure, nachhaltige, elegante Frucht. (19,50 EUR) **18/20 trinken –2022**

**2010 Neipperg Schlossberg Weissburgunder GG:** Kräftiges Gelb. Elegantes, würziges Bouquet mit zarten Barrique- und intensiven Hefenoten. Süsslich-cremige Textur mit leicht bitteren Noten vom Barrique. Internationale Stilistik. **16/20 2012–2016**

**Weitere Erzeuger (Württemberg)**

**2010 Schnait Altenberg Riesling GG, Jürgen Ellwanger:** Keuperboden, darunter Muschelkalk, daher nicht so opulent, sondern mineralischer als die anderen Rieslinge des Hauses. Angenehm pure, steinige Frucht, weisser Pfirsich, noch recht verschlossen Anfang September. Straffer, fester Gaumen, schlank, pikant, salzige Länge. Puristischer Typ, denn Felix Ellwanger sucht auch beim GG die schlanke Linie. **17+/20 2013–2020**

**2010 Stetten Pulvermächer Riesling GG, Karl Haidle:** 40-jährige Reben, teilweise auf Terrassen, Ertrag von 25 hl/ha. Bunter Mergel mit Buntsandstein und Schilfsandsteinverwitterung. Ausbau im Stahl. Tolle saftige, gesunde Frucht mit präziser Würze. Komplexer, saftiger Gaumen mit salziger Mineralik und ausdrucksvoller Länge. Stoffig, tolle Konzentration, perfekt eingewobene Säure. **18/20 2013–2024**

**2010 Verrenberg Riesling GG, Fürst zu Hohenlohe Oehringen:** 17 ha Monopollage in Verrenberg mit schwerem Keuperboden. Sehr klare, kräuterwürzige Frucht, an fränkische Rieslinge vom Steigerwald erinnernd. Eleganter, angenehm salziger Gaumen, pure Textur, saftige Süsse, ausdrucksvoll. **17/20 2012–2018**

**IMPRESSUM****Verlag in Deutschland:**

Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-Strasse 8, D-70771 Leinfelden

**Korrespondenzadresse in der Schweiz:**

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

**Geschäftsführer:** Peter Dilger, Christoph Schmidt

**E-Mail:** info@weinwisser.com

**Internet:** www.weinwisser.com

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

**Autoren:** Axel Biesler (AB), René Gabriel (RG), Stephan Reinhardt (SR)

**Fotos:** AB, Durst, SR, Studer

**Erscheinungsweise:** monatlich

**Anzeigen:** Petra Binz-Lockenvitz, inserat@weinwisser.com

**Abonnements:** Brigitte Sauer, abo@weinwisser.com

**Grafik:** mauermedia werbeagentur Rafael Mauer, D-65195 Wiesbaden

**Korrektur:** Annegret Kuhn, D-71640 Ludwigsburg

**Druck:** Jacob Druck, D-78467 Konstanz

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

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

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

**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                                  |

## Chandra Kurt sammelt Von Humagne Rouge bis Heida

**Die Zürcher Weinautorin, die in Sri Lanka geboren wurde, aber in der Welt zu Hause ist, erzeugt in Kooperation mit Madeleine Gay für Provens Valais nicht nur vorzügliche autochthone Walliser Weine, sondern erklärt diese Raritäten auch noch in einem sehr schönen Buch.**

SR. – Sie hätte diesen Artikel eigentlich auch selbst schreiben können, so viel Ironie und Distanz zu ihrem Tun hat sie, die Chandra Kurt, eine der unterhaltsamsten Weinerzählerinnen im deutschsprachigen Raum (und wahrscheinlich noch darüber hinaus). Wie sonst könnte sie es auch vereinbaren, über Weine zu schreiben (u.a. auch für den «Kleinen Johnson» Wein-Guide), sie zu bewerten und zugleich zu erzeugen und darüber zu erzählen. Wer in der Schweiz einen Guide durch das reichhaltige und beneidenswert vielfältige Weinangebot benötigt, kann sich auf Kurt verlassen. Sie +probiert mehrheitsfähig gute bis hochwertige Weine und beschreibt sie konkret und lustvoll, niemals aber abstrakt oder gar besserwisserisch, immer kenntnisreich und für jedermann nachvollziehbar. Das ist keine schlechte Tugend für eine Journalistin oder Erzählerin, der die Leser näher sind als das eigene Ego. In der oft versnobten Welt des Weines behauptet sie sich nun schon seit vielen Jahren als eine der wenigen Frauen, und das ohne lautes Getöse oder bedeutungsschwere Schritte durch die Öffentlichkeit. Chandra Kurt geht ganz normal, meistens schwarz-weiss gekleidet, eigentlich immer schnell, denn ein Termin jagt den nächsten. Und doch hat sie bei einem Gespräch oder einem guten Glas Wein alle Zeit der Welt. Und einen gute Tropfen würdigt sie ganz spontan erst mal mit einem entdeckenden «Uih». Das sagt sich schon mal leicht, aber bei Chandra ist es ein bedeutungsschweres. Meistens zieht sie kurz danach den Notizblock und einen Stift aus der Tasche. Denn Kurt kennt längst nicht alle Weine, obgleich sie in einem Jahr mehr Weine verkostet als Otto Normalverbraucher in seinem ganzen Leben trinkt. Sie kennt nicht alles, weil ihre Offenheit Unbekanntem gegenüber viel zu gross ist und «alles» bei ihr eben weit mehr ist als «alles, was man wissen muss». Und so schreibt sie lieber über etwas Neues als über Altbekanntes.

Ihr neuestes, herrlich illustriertes Buch – *Von Humagne Rouge bis Heida. Ein weinkulinarisches Abenteuer im Wallis* (Zürich: Orelli Füssli 2011, 44.90 CHF) – deckelt beides: Altbekanntes und Neues, und zwar auf lesenswerte und erlebnisreiche Art. Die alten Walliser Rebsorten sind zum Teil derart rar und schwer zugänglich, dass sie unter Artenschutz stehen müssten. Und sollte es einmal eine Renaissance geben von Varietäten wie Lafnetscha, Gwäss, Cornalin, Resi, Amigne, Dioloinoir oder Heida, die nahezu komplett dem kollektiven Bewusstsein abhanden gekommen sind, dann hat das nicht nur mit den tollen Walliser Winzern zu tun, die sich dieser oft arbeitsreich zu kultivierenden Raritäten aus reiner Passion fürs kulturelle Erbe annehmen und sie in kostbare, einzigartige, wundervoll lebendige und unprätentiöse, noch dazu verblüffend moderne Weine zu überführen wissen, sondern auch mit Chandra Kurt, diesem lesenswerten Buch und ihrer Collection. Mit Madeleine Gay, «Schweizer Winzerin des Jahres 2008», die als Önologin für die Prestigeweine der Walliser Kellerei Provens Valais tätig ist, hat Kurt 2008 damit begonnen, die alten Walliser Sorten mit der «Collection Chandra Kurt» prominenter herauszustellen und bekannter zu machen. Ein voller Erfolg ist das geworden, und so haben die beiden Freundinnen und Partnerinnen nach dem Premierenjahrgang 2008 drei weitere nachgelegt.

Wir haben soeben – an der Nordsee (!), auch das illustriert den Erfolg – die üppi- gen 2009er verkostet.

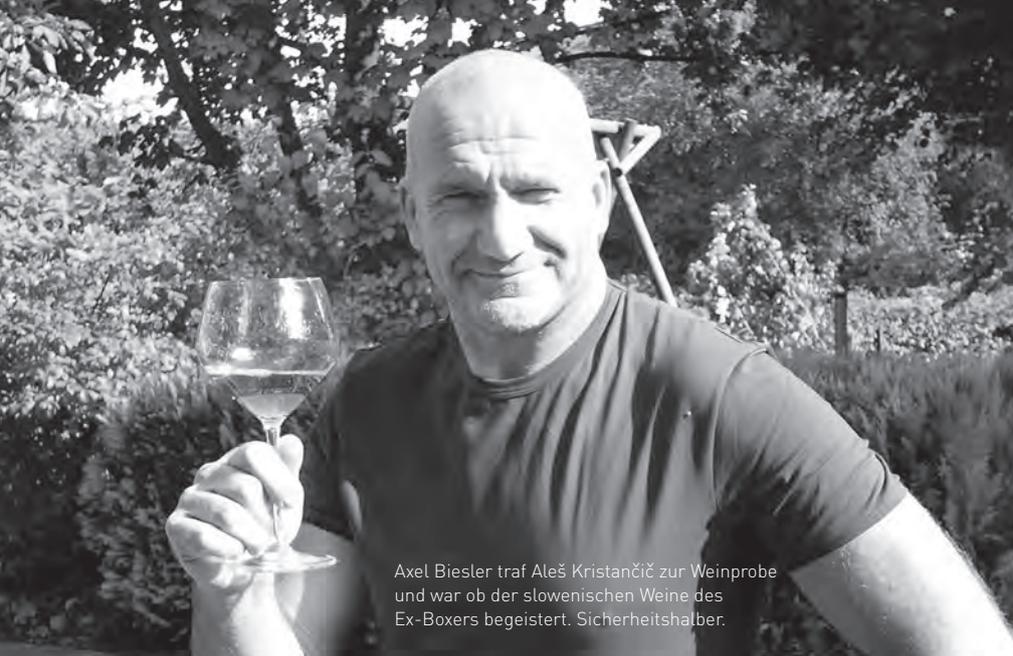
**2009 Humagne Blanche AOC Valais, Provens Valais Collection Chandra Kurt:** 13% vol. Einstmals die Hauptsorte im Wallis, spielt sie heute eine ganz untergeordnete Rolle. Vielleicht ist sie zu diskret für moderne Eindeutigkeiten? Sehr klare, dichte, gehaltvolle Frucht mit zart tropischem Einschlag (immerhin!) und feiner Hefewürze, leicht nach Limonenconfit duftend. Eleganter, aromatischer Gaumen mit klarer Frucht, dichtem Schmelz, sehr milder Säure und gehaltvollem Körper. Nachhaltig und leicht salzig im Abgang, recht stoffig und zart nussig. Könnte jetzt etwas mehr Schwung gebrauchen, aber fürs Jetzt ist der Wein vielleicht gar nicht erzeugt. Weine der Traube Humagne Blanche könne man «problemlos im Keller vergessen, sie ist äusserst lagerfähig und wartet geduldig auf ihren Moment», schreibt Madeleine Gay im Buch.



**2009 Amigne AOC Valais, Provens Valais Collection Chandra Kurt:** 14,5% vol. Zunächst aufgrund seiner Diskretion sehr ähnlich dem Humagne Blanche im Bouquet, sehr klar und aromatisch, jedoch mit weniger Hefenoten und noch frischeren Zitrusaromen. Klar, frisch und beschwingt am Gaumen, aber auch sehr gehaltvoll und stoffig. Im Gegensatz zu vielen Amignes aus Vétroz trocken statt lieblich. Im Abgang salzig, aber auch fast noch etwas betäubend. Man sollte den Wein daher ruhig mal noch ein Jahr in den Keller legen, denn da geht noch etwas. **16+/20 2012-2016**

**2009 Heida AOC Valais, Provens Valais Collection Chandra Kurt:** 14% vol. Herrlich klares, mineralisches Bouquet von gebrannten Mandeln, Nektarinen und Anis, komplex und salzig, an weisse Burgunder von der Côte d'Or erinnernd, auch wenn das bei einem Heida bzw. Savagnin Blanc (Vin Jaune!) eher überraschend ist. Zupackender, mineralischer, saftig-eleganter Gaumen mit leicht süss erscheinender Frucht und kerniger Säure. Im Abgang Apfelnoten und leicht unreife Phenole. Vor mehr als 100 Jahren galt der Heida übrigens als «gefährlicher Beibröcker, der die Zunge löst und den Menschen in die glücklichste Stimmung zu versetzen vermag.» Wer hinreichend davon trinkt, könne «unendlich gescheit daherreden» und besitze «die Kraft eines Riesen». **17/20 2012-2016**

**2009 Humagne Rouge AOC Valais, Provens Valais Collection Chandra Kurt:** 14% vol. Aromatisches, poliertes Fruchtbouquet mit feiner Würze, süsse und getrocknete Beeren und Kirschen, frisch und seidig, zarte Lakritznoten, rauchige Aromen. Am Gaumen seidig, klar und frisch, mit süsser, lang anhaltender Frucht, bemerkenswerter Säure, rauchigen Holznoten und ganz leicht trockenen Tanninen. Unkomplizierter Essenswein, der mit den Jahren noch gewinnen wird. **16/20 2012-2018**



Axel Biesler traf Aleš Kristančič zur Weinprobe und war ob der slowenischen Weine des Ex-Boxers begeistert. Sicherheitshalber.

## Weingut Movia/Slowenien Guter Geschmack ist da, wo Leidenschaft ist

**Axel Biesler traf Aleš Kristančič zu einer exklusiven Probe seiner slowenischen Movia-Weine in der Nähe von Hildesheim und kehrte mit der Gewissheit heim, dass der Mann grossartige Weine macht, sachdienliche Hinweise zu ihrer Entstehung jedoch nur bedingt oder in Chiffren zu geben bereit ist. Ein Erklärungsversuch.**

Aleš Kristančič gibt nur ungern etwas aus seinen gewaltig grossen, von der Arbeit im Weinberg und Keller gezeichneten Händen. Fuchsteufelswild werde er, wenn einer seiner Mitarbeiter einmal nachlässig agiere, sagt er. Sloweniens bekanntester Weinmacher ist ein Hüne von einem Mann, charismatisch, mit kahl geschorenem Schädel und einer von diversen Boxkämpfen leicht schildförmigen Nase. Die Boxhandschuhe hat er lange an den Nagel gehängt, doch wenn der heute 46-Jährige wütend wird, möchte man ihm lieber nicht begegnen. «Verstehen Sie mich nicht falsch», sagt er, «ich bin nicht unfair zu meinen Leuten. Aber ohne Leidenschaft geht es nun einmal nicht.» Wo Leidenschaft beginne, beginne auch der gute Geschmack. Zweifellos, Kristančič hat einen Hang zu pathetischen Ausführungen und grossen Gesten.

Kristančič' biologisch bewirtschaftetes Weingut Movia liegt in der hügeligen Landschaft des Collio, die in Slowenien Brda heisst und ebenso wie Collio «Hügel» bedeutet. So viel steht fest. Auch Klima und Geologie gleichen sich. Ersteres ist geprägt von einer langen Vegetationsphase mit heissen Sommern und bisweilen ergiebigen Regenfällen im Herbst. Die Böden auf italienischer wie slowenischer Seite bestehen aus kalkhaltigem Mergel und Sandstein (Flysch). Die Präparate 500 (Hornmist) und 501 (Hornkiesel) aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft nutze er, sagt Kristančič. An Maria Thuns

Aussaattage indes möchte er sich nicht halten, da verlasse er sich lieber auf seine eigene Wahrnehmung.

Die Weinberge für seine Top-Cuvées «Veliko» (grosser Wein) sind im Jahre 1956 gepflanzt und folgen einem Prinzip, das man am besten mit einem planvoll angelegten «gemischtem Satz» vergleichen kann. Die Flanken sind mit den früh reifenden Sorten gepflanzt, weiter im Inneren folgen die späteren Varietäten. Beim weissen Veliko sieht das dann so aus: Umklammert wird die Parzelle von Pinot Grigio, weiter zum Kern hin folgt die flächenmässig bedeutendste und charaktergebende autochthone Sorte Ribolla und schliesslich, im Zentrum, wächst ein wenig Sauvignon Blanc, der stets zuletzt gelesen wird.

Ebenso verhält es sich bei den Roten, wo auf Pinot Noir Merlot und auf diesen Cabernet Sauvignon folgt. Dieses spezielle Habitat sei für die Entstehung seiner Weine eminent wichtig, sagt Kristančič, dessen Lieblingswort «opračevati» zu sein scheint, was im wörtlichen Sinne «befruchten» oder «bestäuben» bedeutet, doch bei Kristančič vermutlich weit darüber hinausgeht. Wohin genau, wird nicht immer ganz und gar klar, denn entgegen gängiger Winzermanier, die eine zügige Befruchtungsphase der zwittrigen Reben favorisiert, zieht er eine ausgedehnte Blütezeit vor. Je länger sie dauere, sagt er, desto komplexer sei letztlich auch der Geschmack seiner Weine. Die Anordnung der Reben führe zu einer Blütezeit, die

über die üblichen fünf oder sechs Tage hinausginge. Er versteht seine Weinberge als geschlossene Systeme, die trotzdem im ständigen Austausch mit ihrer Umgebung stehen. Ein grosser Wein, davon ist Kristančič überzeugt, könne immer nur aus einem Weinberg entstehen.

Sowohl beim weissen als auch beim roten Veliko werden die Trauben gemeinsam spontan vergoren. Seinen Chardonnay «Luna» vergärt er auf der Maische. Bei seinen grossen Weinen verzichtet Kristančič auf die Zugabe von Schwefel oder belässt es bei minimalen Dosen, deren Gesamtwerte selten 30 mg/l überschreiten. «Schwefel schützt den Wein nicht, sondern zerstört ihn», sagt er.

Seine Veliko-Weine geben sich in ihrer Jugend primärfruchtig oder gar burschikos, laufen nach Jahren der Reife jedoch zu einer grandiosen mineralischen Form auf, wie man sie niemals erwartet hätte.

**2006 Veliko Belo, Movia, Brda:** Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Die lange Reifephase des Sauvignon Blanc in diesem vergleichsweise kühlen Jahr erklärt die deutlichen Aromen von Stachelbeere und exotischen Früchten. Dazu gesellen sich immer wieder auch würzige Nuancen, die einmal an Fleischextrakt, ein anderes Mal an salzigen Schweiß erinnern, ja fast derb sind. Reichlich Schmelz und Frucht am Gaumen, die in einem überraschend cremigen Finish enden. (19,50 EUR)

**15/20 trinken –2020**

**2005 Veliko Belo, Movia, Brda:** Aus der Magnum. Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Unglaublich noble Nase, die an einen weissen Graves aus exzeptionellem Jahrgang erinnert. Ungeheuer kräuterwürzig und im besten Sinne bodengeprägt. Eine köstliche Kakophonie aus herrschaftlicher Frucht und lässiger Mineralität. Bei moderaten 13 Umdrehungen mit erstaunlich hoher Viskosität am Gaumen. Sehr langer und taufrischer Nachhall. (Preis auf Anfrage)

**17/20 trinken –2020**

**2004 Veliko Belo, Movia, Brda:** Aus der Magnum. Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Dicht gewobener Duftteppich aus reifen Boskop-Äpfeln, getrocknetem Liebstöckel und etwas Honig. Welches Aroma dabei überwiegt, ist eine Sache von Sekunden. Im Glas wandelt sich dieser Wein ständig und macht ihn deshalb zu einem aufregenden Geschmackserlebnis. Wiederum mit 12,5% vol. eher ein Leichtgewicht, dennoch stoffig und delikates am Gaumen. Im direkten Vergleich zum 2005er geradezu cremiges und üppiges Finale. (Preis auf Anfrage)

**17/20 trinken –2020**

**2000 Veliko Belo, Movia, Brda:** Aus der Magnum. Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Überwältigender Duft aus Mineralien, Kräutern (Rosmarin) und hochreifen



Birnen. Lässt an einen grossen Montrachet denken und ist dennoch enorm eigenständig. Der heisse Jahrgang liess die Sorten Ribolla und Pinot Grigio hochreif werden. Sie sind es auch, die dem Wein seine ungeheure

Kraft und Individualität verleihen. Die Entwicklung dieser Weine von ihrer jugendlichen Rustikalität hin zu solch tiefgründiger Komplexität ist schlicht genial. **20/20 trinken –2020**

**1997 Veliko Belo, Movia, Brda:** Aus der Magnum. Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Mit jedem Jahr der Reife scheinen die Weine an Komplexität und Mineralität zuzulegen. Der 1997er belegt das eindrucksvoll: Kraftvolles Duftspektrum aus Gewürzen (Currykraut, Koriander) und reifen, gar kandierten Südfrüchten (Ananas). Reichhaltig und cremig am Gaumen. Überbordende Mineralität und eine fein ziselierte Säure im grandios langen Finale. (Preis auf Anfrage)

**19/20 trinken –2020**

**2008 Chardonnay «Luna», Movia, Brda:** Fassprobe. Maischvergorener und unter tunlichster Vermeidung der Batonnage sich selbst überlassener Chardonnay. Wildwürziger Duft aus Hefeextrakt (Umami!), harzigem Nadelwald und weisser Schokolade. Erst dahinter bauen sich Aromen von Früchten auf: Quitte, Birne und Banane. Den fabelhaft saftigen und würzigen Körper durchzieht filigran, fast schwebend eine reife und beschwingte Säure. Ein Wein, dessen wahre Grösse in diesem Stadium zwar kaum zu bemessen ist, doch schon jetzt gewaltig viel für die Zukunft erwarten lässt. (2007: 19 EUR)

**19/20**

**2004 Veliko Rdeče, Movia, Brda:** Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon. Der 2004er ist der jüngste Jahrgang der Movia-Rotweine im Verkauf. Vergnügen bereitet er noch keines. Seine Nase ist von herben Früchten (Holunder) und einer ländlichen Würze geprägt. Auch am Gaumen mag er (noch?) nicht zünden, schmeckt wenig facettenreich und enttäuschend gefällig. Doch die Erfahrung aus dieser Vertikalen hat uns gezeigt, dass die Weine eine unglaubliche Entwicklung durchlaufen können, die mutmasslich auch dem 2004er noch bevorsteht. (25,50 EUR)

**15/20 trinken –2020**

**2003 Veliko Rdeče, Movia, Brda:** Aus der Magnum. Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon. Beeindruckende und vielgestaltige Nase aus Backpflaumen, Rauch und heissem Gestein. Durchaus von einem heissen Jahrgang geprägt, doch alles andere als gekocht oder konfitürig wirkend. Terroir- und Fruchtgeschmack sind zu einer Balance verschmolzen, die dem Wein eine unvergleichliche Komplexität verleiht. Weicher und frischer Fruchtkörper mit feinkörnigen Tanninen im Finale. (Preis auf Anfrage)

**18/20 trinken –2018**

**2002 Veliko Rdeče, Movia, Brda:** Aus der Magnum. Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon. Vom hässlichen Entlein zum stolzen Schwan, so könnte man etwas ketzlerisch die Entwicklung der Veliko-Weine beschreiben. Der 2002er macht da keine Ausnahme und hat sich prächtig entwickelt. Er duftet nach reifen Kirschen, Pflaumen und einer grossen Handvoll mediterraner Gewürze. Seine Tannine sind mürbe, sein Fruchtkörper hinreissend weich und saftig. (Preis auf Anfrage)

**17/20 trinken –2015**

## WEINE DES MONATS



**Wolfgang Faßbender, 42, hauptberuflicher Weintrinker aus Burscheid/Zürich**

Mit dem **Gewürztraminer** geht es mir wie folgt: Ich mag ihn, öffne aber nur selten eine Flasche. Meist bin ich nämlich nach anderthalb Gläsern pappsatt und will auf erfrischendere Sorten ausweichen. Diesmal hielt ich länger durch, auch weil den **1971er von Schlumberger** (Elsass) eine besondere Geschichte umwehte. Es handelte sich um eine **Sélection+ de Grains Nobles**, was aber nicht auf dem Etikett

vermerkt war – dort stand nur **«Cuvée Anne»**. Dieses Geheimnis hatte es mir einst erlaubt, die Flasche für wenige D-Mark auf dem Sekundärmarkt zu kaufen. Der Wein war jetzt reif, aber nicht vergreist, duftete nach welken Rosen und kandiertem Gemüse, wirkte saftig, mässig süss, mit herrlich morbider Würze und einem Hauch Bitternis ganz am Schluss. **18/20**



**René Gabriel, 54, erlag einem dicken Wein**

Ein Dutzend Weinfreunde sassen an diesem Tisch in Wien, als dieser phänomenale Rotwein ins Glas kam. Links war der 1983 Hermitage von Jean Louis Chave und rechts dieser **2005 Châteauneuf-du-Pape «Cuvée Laurence» von der Domaine Pegau**. Es gibt wohl keinen anderen Winzer in dieser Appellation, der es schafft, dem Terroir so viel dicke Frucht zu entlocken. Brombeeren vermischen sich mit Würzkomponenten, die von Jasminblüten bis zu Darjeelingtee reichen. Der Wein

ist rund, dick und fein, die bullig anmutenden Tannine schmelzen auf der Zunge nur so dahin. Die Magnum wurde «blind» serviert. Ich lag beim Raten viermal richtig: Einmal mit Châteauneuf, einmal mit Pegau, einmal mit dem Jahrgang 2005 und einmal mit: **20/20**



**Stephan Reinhardt, 43, erlag einem filigranen Wein**

Am Abend vor der Pinot-Probe sass ich mit Michel Bettane und Thierry Desseauve von Bettane & Desseauve sowie Ella Lister und Neil Beckett von «The World of Fine Wine» in einem der besten Restaurants Londons, dem «Ledbury». Die beiden Franzosen hatten über den Tag einige hundert 2007er Bordeaux Grands Crus «reviewed», aber die Rede kam nun doch sehr schnell auf Riesling (Bettane:

«You lucky guy, you Germans can drink my favourite wines all days long»), Spätburgunder (Bettane: «I know since a long time that German Spätburgunders can be of world class quality») und Pinot Noir (Bettane: «Aaah, maintenant... This is one of the most beautiful Burgundies, a real myth»). Den Wein, den Bettane da so anpries, hatte Neil Beckett spendiert und er war wahrhaftig umwerfend fein, filigran, frisch und zart: Der **2002 Musigny Grand Cru von «Mugnier»** schien mir die Quintessenz eines Musigny aus einem kühleren Jahrgang zu sein: Feinste rote Waldbeeraromen mit floralen (Veilchen) und leicht vegetabilen (grüne Bohnen) Nuancen im bereits feingliedrig strukturierten Bouquet, «just ripe», wie man es so schön auf Englisch sagt, wenn ein Wein im positiven Sinne knapp reif ist. Am Gaumen grazil, seidig, elegant und frisch, hochfein und rein, tänzerisch wie eine Elfe und dennoch komplex, enorm spannungsreich, intensiv und lang, mit blumigem, hocharomatischem Nachhall. Nervig statt üppig, feingliedrig statt massiv, transparent statt fett, ein herrlicher Bau, die Ausgeburt an Feinheit, unvergesslich – eine Legende! «Mais c'est ce que j'ai dit tout au long de la soirée!» Stimmt, das hat er gesagt, der Bettane. Die Flasche wurde dennoch durch fünf geteilt. **19/20**



Von René Gabriel

## Napa meets Bordeaux

**Montagnachmittag ist aller Proben Anfang! Dieses Motto galt für 30 Weinfreunde im Saal vom Hotel Metropol in Zürich. Vor jedem Probanden standen zehn Gläser, gefüllt mit jeweils fünf Napa- und fünf Bordeauxweinen. Die Teilnehmer wurden gebeten, die Weine im Hundert-Punkte-System zu bewerten und ihre Herkunft zu erraten.**

Um es gleich vorwegzunehmen – ich machte da nicht mit! Einerseits fühle ich mich nicht in der Lage, Weine nach Parker-Art zu bewerten. Was ist der Unterschied zwischen einem Wein mit 93 und einem mit 94 Punkten? Ich bewerte nach groben Kategorien von schlecht bis Jahrhundertwein. Im Prinzip bewege ich mich nur zwischen 16 und 20 Punkten. Ohne halbe Sachen. Ich will mich auf die Qualität des Weines und dessen möglichst nachvollziehbare Beschreibung konzentrieren. Dabei ist es mir egal, woher der Wein stammt. Aus diesem Grunde war ich auch nicht bereit zu notieren, ob ich gerade einen Napa oder einen Bordeaux bewertet hatte. Dabei scheint genau das nicht besonders schwierig gewesen zu sein, denn bei der nachfolgenden Auswertung war sich das Publikum mehrheitlich ziemlich sicher, was die Provenienz betraf. Hingegen zeigten die Durchschnittsbewertungen der vom Luzerner Weinhändler Carl J. Studer initiierten Probe ein sehr enges Bild, denn der «Verlierer», 2006 Abreu Thorevillos, heimste immerhin noch beachtliche 90.96 Punkte ein.

Trocken und analytisch gesehen siegte zwar ein Kalifornier, aber dann folgten sämtliche fünf Bordeaux und die restlichen Napaweine belegten somit die letzten Plätze. Die zwei teuersten Weine – beide ebenfalls aus Kalifornien – kamen auf Platz 8 und 10.

**2008 Cabernet Sauvignon Realm Beckstoffer Vineyard To Kalon, Napa Valley:** (CHF 166) Dunkles Rubin, satt in der Mitte. Fein pfeffriges Bouquet, Himbeerrispe, zartes Vanillin, geradlinig. Im Gaumen mit guter Säure, welche noch etwas pointiert auftritt, leicht mehlig Zunge, wirkt fordernd und braucht Zeit. Vermutlich wird er eine gewisse Härte behalten. **18/20 2015–2035**

**2008 Cabernet Sauvignon Grand Vin Kaps candy, Napa Valley:** (CHF 440) Aufhellendes Rubin, feiner Rand. Warmes Bouquet mit reifer Frucht, besonders schöne Cassisnote, dabei eine angenehme Süsse zeigend, mit einem Hauch Kokos, floraler Schimmer, nobel und ansprechend. Im Gaumen wirkt der Wein durch seine Jugend etwas vordergründig, eher kernig, mit mittlerem Druck. Verlangt nach ziemlich viel Flaschenreife und kann dann noch zulegen. **18/20 2017–2036**

### DIE PUBLIKUMS-SIEGER

1. 2009 Kongsgaard Napa, Valley – 93.34 Punkte
2. 2005 Château Palmer, Margaux – 93.17 Punkte
3. 2005 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan – 93.14 Punkte

**2005 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan, Bordeaux:** Sattes Granatrot, matt in der Mitte. Süsses, schokoladiges Bouquet, Sandelholz, Dörripflaumen, grosszügige, eichige Süsse zeigend, wunderschöne Röstnoten. Im Gaumen füllig, cremig und trotz der noch mürben Tannine im Hintergrund schon recht viel Spass bereitend. Sehr modern vinifiziert, für gewisse Degustatoren berechtigterweise vielleicht zu übertrieben, im Finale wieder (zu) viele Röstnoten. **18/20 2019–2038**

**2005 Château Pichon-Longueville Baron, Pauillac:** Leuchtendes Granat, rubinroter Rand. Das Bouquet ist diskret, Löschpapierart, kandiierte Früchte, ein Hauch Melisse, mineralisch, fast keine nasale Kommunikation möglich. Saftiger Gaumen, auch hier ist die Aromatik diskret und wirkt momentan noch hintergründig, gut stützende Säure mit kapseliger Zunge. **18/20 2015–2030**

**2007 Rudd Oavkille Estate, Napa Valley:** (CHF 187) Sehr dichtes Weinrot, Purpur-Reflexe. Grossartiges Bouquet, ausladend mit schwarzen Kirschen, Black Currant, Vanillemark und einem Hauch Kaffee, tiefgründig. Fleischiger, dichter Gaumen, tolles, reifes Beerenextrakt, die grosse Klasse des Cabernet dokumentierend. Mein persönlicher Tagessieger dieser Blindprobe! **20/20 2018–2045**

**2005 Château Palmer, Margaux:** Sehr dunkles Weinrot mit lila Schimmer. Geniales Holunderbouquet mit Schwarzer Johannisbeere vermischt, dunkle Edelhölzer, dazu eine zarte, passende Süsse. Feiner Gaumen, seidige Tannine, eingebundene Säure und somit sehr elegant und auch wunderbar balanciert. Dieser geniale Rotwein versprüht enorme Eleganz. Grosses Bordeaux-Kino. In der Genussreife wohl bei 20/20 anzutreffen. **19/20 2016–2038**

**2005 Château Montrose, Saint Estèphe:** Mitteldunkles Granat, rubinroter Rand. Nobles Bouquet, dunkle Schokonoten, Edelhölzer, etwas Tabak und feine Leder Spuren, die Frucht wirkt reif und zeigt pflaumige Konturen. Ausgeglichen Adstringenz, samtiges Extrakt, darin dezent tintige Noten, verlangt nach viel Reife. Auf alle Fälle ein grosses Terroir anzeigend. **19/20 2018–2045**

**2009 Cabernet Sauvignon Kongsgaard, Napa Valley:** (CHF 197) Sattes dunkles Purpur, violette Reflexe. Aromatischer Nasenbeginn, wirkt dezent reduktiv und braucht Luft, parfümierte, aromatische Cassisnote. Im Gaumen blaue und schwarze Beeren à gogo. Obgleich der Wein fast überfruchtig wirkt, hat er ein grosses Potenzial, das proklamiert auch das sensationelle Finale eindeutig. Gehört zu den grossen Weinen des Napa-Tales. **19/20 2020–2038**

**2006 Cabernet Sauvignon Abreu Thorevillos, Napa Valley:** (CHF 532) Aufhellendes Weinrot mit ganz feinem Reifeschimmer. Parfümiertes Bouquet, Preisel- und Maulbeeren mit einer feinen, zart kompottig wirkenden Süsse unterlegt, so ergibt sich eine gewisse Margaux-Affinität im Nasenbild. Die Süsse setzt sich im Gaumen fort, Red-Currant-Pastillen, leicht mehliges Extrakt. Abwarten. **19/20 2016–2032**

**2005 Château Cos d'Estournel, Saint Estèphe:** Mitteldunkles Granat, dezent matt im Innern. Offenes Bouquet, ausladend, warm mit dunklen Röstnoten, schöne Cabernet-Süsse mit schokoladigem Untergrund und feinen Minzspuren. Weicher Gaumen mit wunderschön integrierter Säure, wirkt sehr elegant und hat seine Harmonie bereits gefunden. Im Nachklang zeigt sich dann die Adstringenz auf der Zunge und hemmt den Genuss jetzt, garantiert ihn aber in ein paar Jahren. **19/20 2017–2036**