

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 Provins 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, Diolinoir 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 Provins 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.

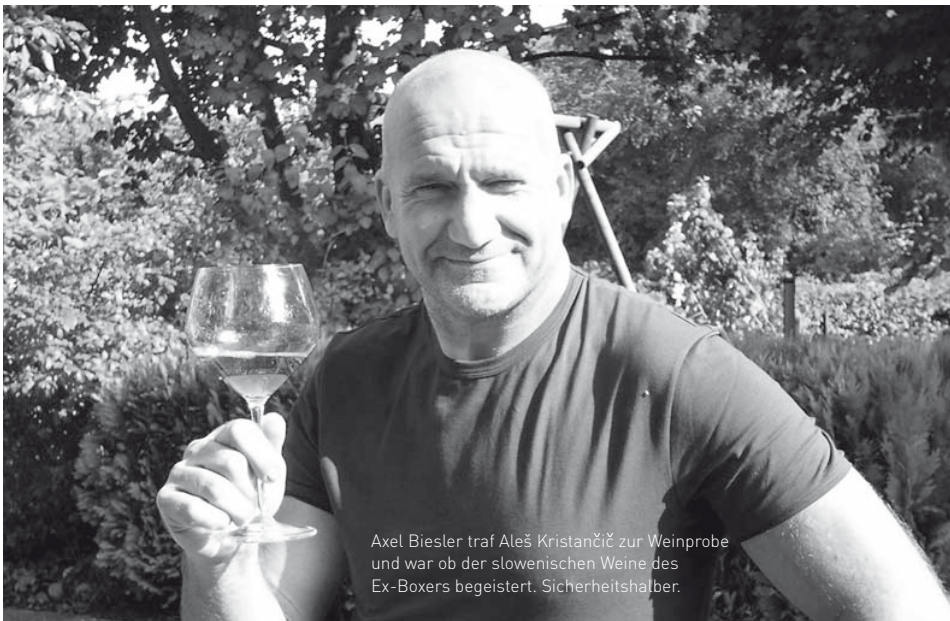
2009 Humagne Blanche AOC Valais, Provins Valais Collection Chandra Kurt: 13% vol. Einstmals die Hauptsorte im Wallis, spielt sie heute eine ganz untergeordnete Rolle. Vielleicht ist sie zu diskret für moderne Eindeutigkeiten? Sehr klare, dichte, gehaltvolle Frucht mit zart tropischem Einschlag (immerhin!) 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. **16/20 2012–2018**



2009 Amigne AOC Valais, Provins 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, Provins 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 Beinbrecher, 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, Provins 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 «gemischten 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 Winzermeinung, 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 delikat 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. Maischevergorener 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 ketzerisch 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 mehliges Zunge, wirkt fordernd und braucht Zeit. Vermutlich wird er eine gewisse Härte behalten. **18/20 2015–2035**

2008 Cabernet Sauvignon Grand Vin Kapscandy, 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, kandierte 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 Oakville 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. Ausgeglichene 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 kompotig 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**