

Pinot ist kommunikativ



Sie dürfen nicht bio arbeiten! Sie sind verhaftet!!!

©[Dessins Miss Lilou](#)

„Pinot ist kommunikativ. Im Weinberg, im Fass und im Glas. In jeder guten Beziehung ist Kommunikation die Basis des Funktionierens.“ Dieser Satz steht auf der Homepage von [Jürgen von der Mark](#) MW. Und schon lange nicht mehr haben wir im Kreis von Weinfreunden so lange über die Weine gesprochen, die wir gerade im Glas haben.

Gemeinsam mit Philipp Binaghi, einem Freund von Jürgen von der Mark und wohl einer der besten Kenner seiner Weine genossen wir im kleinen Rahmen vier Jahrgänge dieses Weingutes. Philipp, der sich auch im Burgund wie kaum ein anderer auskennt, brachte uns an diesem Abend die [Liedwein](#)-Jahrgänge:

- „FOR UNTO US A CHILD IS BORN“ 2008,
- „HEY JUDE“ 2009,
- „IMAGINGE MY FRUSTRATION“ 2009
- sowie eine Fassabfüllung des „Liedweins“ 2010 näher (die fertige Abfüllung heisst: „HERE I GO AGAIN“).



Liedweine sind der Ursprung des Weinguts Jürgen von der Mark. Seit 2004 erhalten die Weine von Jürgen jeweils einen Liedtitel als Namen. Dieser Titel soll die besondere Verbundenheit Jürgens zum jeweiligen Jahrgang ausdrücken. Und genau da ist der Punkt: dem aufmerksamen Leser dürfte aufgefallen sein, dass es im Jahr 2009 zwei Liedweine gibt (HEY JUDE sowie IMAGINE MY FRUSTRATION). Der Grund dafür liegt im Harmonie-Anspruch Jürgens und dem Fakt, dass es im 2009 keine Harmonie zwischen den verschiedenen Klonen gab.



Jürgen von der Mark

Die Trauben für den Liedwein stammen nämlich zum einen Teil von Badischen Klonen, welche fleischigere, molligere Weine mit einem Hang zur Fruchtsüsse ergeben, und zu einem anderen Teil aus Pinot-Klonen aus dem Burgund, welche tendenziell kargere, strukturiere und filigranere Weine hervorbringen. In den meisten Jahren werden die Weine beider Sorten assembliert und ergeben einen Liedwein. Doch im Jahr 2009 passte das irgendwie nicht zusammen. Sämtliche Assemblagen der beiden Weine waren schlechter als die quasi „reinklonigen“ Muster.

So entschied sich Jürgen im Jahr 2009 der Harmonie zu Liebe zwei „reinklonige“ Abfüllungen zu machen, denen er entsprechend zwei verschiedene Namen gab:

- HEY JUDE. Der warme, weiche, sanfte Wein passt gut zum leicht melancholischen Schmalzsong der Beatles.
- IMAGINE MY FRUSTRATION dagegen liegt tänzerischer, leichtfüßiger und mit deutlich mehr Swing im Glas: Ella Fitzgerald und Duke Ellington lassen grüssen.

Womit wir bei den Weinen sind. Die Trauben für die Liedweine wachsen am Tuniberg im Markgräflerland im Badischen. Die perfekt reifen Trauben werden mit tiefem Ertrag (18-35hl/Ha) geerntet. Sie werden von Hand gelesen und ohne Anquetschen während relativ langer Zeit (bis 28 Tage) in offener Maischegärung vergoren. Danach wird der Wein schonend gepresst und 12-18 Monate auf der Hefe in neuen Barrique-Fässern gelagert. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt und enthält in der Regel moderate 13-13,5% Alkohol. Mit Naturkork versehen ist der Wein in 75cl Flaschen aber auch in Magnumflaschen erhältlich.

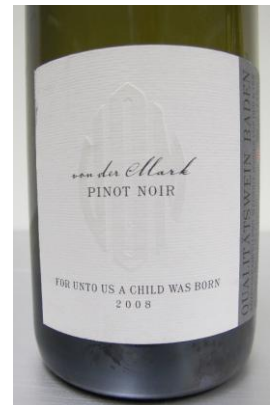
Die Verkostung

Wir verkosteten Weine, die in 75cl Normalflaschen gefüllt worden sind.

Die Weine von Jürgen von der Mark sind in der Schweiz bei [Martel](#) und in Deutschland entweder [ab Hof](#) oder in ausgewählten [Weinhandlungen](#) erhältlich.

Pinot Noir „FOR UNTO US A CHILD IS BORN“ 2008

Mittelhelles, leuchtendes Rubin. Im Bouquet erstaunlich komplex, duftig, floral mit Noten von Rauch, Kohle, Lakritze, schwarze Oliven, Schiefer (Steingut) auch getrocknete Kräuter und Citrusaromen, Orangen-Zesten ja sogar exotischer Düfte kommen, die an eine frisch aufgeschnittene Passionsfrucht erinnern. Dahinter eine reintonige, reife Johannisbeer-Frucht, sehr konzentriert und äusserst sexy! Das Wort Chambolle fällt mehrmals... Am Gaumen schlank im Auftakt, sehr Pinot, einerseits fast cremig, andererseits federleicht und voller Finesse. Die Beerenfrucht ist von zarter Eleganz mit einer tiefgründigen Aromatik. Dieser 2008er ist kein Strukturwein, eher mittelgewichtig mit knackiger Säure und wahrnehmbarer Barrique (eher neues Holz). Der Wein ist sehr Terroir-betont und erinnert am Gaumen mit seiner Aromatik an den 1995er Nuits 1er Cru Les St.-Georges von Henri Gouges. Dem Jahrgang entsprechend wurde hier nicht auf Kraft und Extraktion gesetzt sondern vielmehr auf Harmonie und Finesse. Im Abgang präsentiert er sich zart und bemerkenswert lang. Der Wein verführt sogleich zum nächsten Schluck. Ein Wein, der aktuell auf seinem Reife-Höhepunkt ist, aber gut noch ein paar Jahre liegen kann. Aufgrund seiner Zartheit am besten ganz für sich alleine geniessen, allenfalls in Begleitung eines leichten Coq au vin.

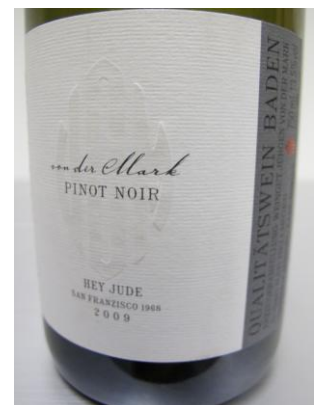


Noten:

- Anthony Holinger: 17.5/20 (Nase: 18.5/20)
- Adrian van Velsen: 18.0/20
- Jean François Guyard: 17.5/20
- Urs Senn: 18.0/20

Pinot Noir „HEY JUDE“ 2009

Volles, tiefes Rubin. Das Bouquet ist üppig, tiefgründig, zeigt komplexe Aromen von dunklen und roten Beeren, dazu Noten von Zedern, Kohle, Lakritze und etwas Schiefer. Im Vergleich zum 2008er ist der Wein noch etwas verschlossener und aromatisch, gleichzeitig deutlich näher an einem Schweizer Pinot als an einem Chambolle. Die Wärme des Jahrgangs erfasst man bereits in der Nase. Am Gaumen dann vollmundig, weich, fast sämig, gleichzeitig aber mit sehr guter Balance, elegant und finessenreich und ebenfalls vielschichtig, wie schon das Bouquet erahnen liess. Die reintonige, sehr verspielte Beerenfrucht ist ein Genuss. Mit etwas Luft und Zeit wird der Wein immer schöner, seine seidige Textur und die feine Säure animieren zum weitertrinken. Der Abgang ist füllig und von guter Länge. Ein sehr schöner Pinot.

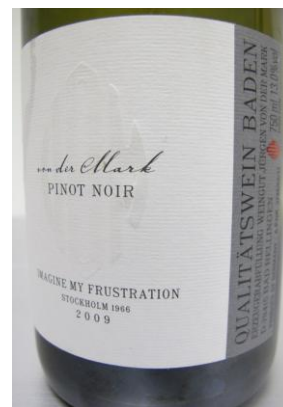


Noten:

- Anthony: 18.25/20
- Adrian: 17.5/20
- JFG: 17.5/20
- Urs: n/a

Pinot Noir „IMAGINE MY FRUSTRATION“ 2009

Dunkles Rubin, noch jugendlicher Glanz. Im Vergleich zum Jude ist das Bouquet frischer, etwas weniger warm. Die Aromatik eher rotbeerig, mit schöner Mineralik und viel Würze, auch Hagebutten. Irgendwie riecht man den Pinot-Klon, diese Nase strahlt eine grosse Noblesse aus, verändert sich über den Abend laufend, wird immer komplexer, verspielter. Am Gaumen saftiger Auftakt, wieder viel rote Beerenfrucht, auch Leder, rauchige Noten. Der Wein wirkt etwas strukturierter als sein Jahrgangszwilling, die Gerbstoffe sind präsent, die Säure hält die Fruchtaromen zusammen. Vom Hitzejahr 2009 merkt man hier nichts, der Wein ist unglaublich frisch und bietet neben vieler Fülle einen hervorragenden Trinkfluss. Im Abgang mit guter Länge, endet auf rote Johannisbeeren. Aktuell vielleicht der schönste und zugänglichste Wein von Jürgen von der Mark, der heute schon Spass macht und noch sicherlich fünf weitere Jahre reifen darf.

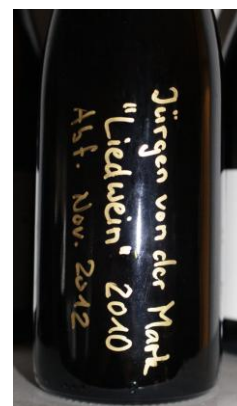


Noten:

- Anthony: 18.5/20
- Adrian: 18.0/20
- JFG: 17.75/20
- Urs: n/a

Pinot Noir „LIEDWEIN“ (Fassmuster vom Nov. 2012) 2010

Dunkles Rubin, noch jugendlich. Das Bouquet nobel aber noch verhalten, unmittelbar nach dem Einschenken zwar sehr offen, doch dann zieht sich der Wein zurück. Er will noch nicht getrunken werden, er will entdeckt werden. Mit der Zeit und nach viel Schwenken zeigt sich wie schon beim 2008er eine herrliche Pinot-Frucht. Da sind florale Noten, Gewürze wieder Orangenzesten, die Nase ist sehr tiefgründig, elegant, man sucht, man findet. Es kommen immer wieder weitere Aromanuancen dazu. Dann auch mineralische Komponenten, die an Feuerstein und geschliffene Kieselsteine in einem feuchten Bachbett erinnern, dazu auch etwas Leder und Rauch. Herrlich! Am Gaumen ein gelungener Balanceakt aus Kraft und Finesse. Der Wein ist strukturiert, hat deutlich Gerbstoff, ist fleischig, füllig und hat eine saftige Säure, welche die Aromen roter Beeren stützt. Was der 2008er in der Nase aktuell bietet, zeigt der 2010 am Gaumen. Er ist noch komplexer und vielschichtiger als der 2008er, doch aktuell noch etwas zu jung, um sein volles Potential auszuspielen. Im Abgang lang, fast nicht enden wollend. Wir sind überzeugt, dass dieser Wein alle belohnen wird, welche noch einige Jahre Geduld haben. Ab 2017/2018 dürfte auch die Nase das bringen, was uns am 2008er so begeistert hat.



Noten:

- Anthony: 18.25+/20
- Adrian: 18.5/20
- JFG: 18/20
- Urs: 18.5/20

Der Pinot Noir 2010 „Here I go again“ kostet CHF 38.- bei [Martel](#).

Autor: Adrian van Velsen
30. März 2015

Lektorat: Andi Spichtig



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.