

Moss Wood

Cool Climate Cabernets hoher Güte



An evening with Keith & Clare Mugford

©Moss Wood

Wine & Dine

mit Vertikalverkostung von Moss Wood Cabernet Sauvignon 2001 – 2010
im Carlton in Zürich, am 29. Oktober 2014.

Als Paul Liversedge (Master of Wine MW), der Geschäftsleiter von [Real Wines](#) in Stallikon, seine Moss Wood Vertikalverkostung ankündigte, war mir klar, dass ich dieses *Tasting* keinesfalls verpassen wollte, aber leider war der Anlass schon ausverkauft. Zum Glück habe ich es doch noch in die kleine Runde gutinformierter *Down Under Aficionados* geschafft.

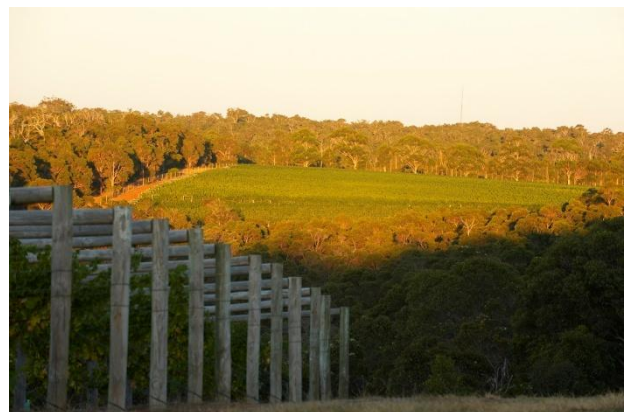
Das Weingut und seine Geschichte

Das Weingut Moss Wood befindet sich am Margaret River im Südwesten Australiens, nahe der Küste. Moss Wood ist ein wichtiges Gründungsmitglied des Weingebiets Margaret River. Die anderen sind Cape Mentelle, Vasse Felix und Cullens. Dr. John Gladstones empfahl 1966 in seiner wissenschaftlichen Arbeit die Region wegen ihres maritimen und mediterranen Klimas für den Qualitätsweinbau. Aufgrund dieser Expertise suchten Bill und Sandra Pannell nach einer geeigneten Parzelle in der Region und gründeten 1969 Moss Wood in Wilyabrup. 1973 haben sie ihren ersten Jahrgang vermarktet.



©Moss Wood

Keith Mugford fing 1979 als *Winemaker*, zuständig für Rebbau und Weinbereitung bei Moss Wood an. Seit 1984 steht ihm seine Frau Clare zur Seite. Keith hat am renommierten Roseworthy College in der Nähe von Adelaide Weinbau studiert, wo unter anderem auch John Duval und Peter Gago, der ehemalige- und der heutige *chief winemaker* von Penfolds, studiert haben. Im Jahr 1985 konnte das Ehepaar Mugford das Weingut von Bill & Sandra Pannell erwerben. Damals produzierte Moss Wood 3'000 Kisten (à 12 Flaschen) Wein im Jahr. Bis zur Jahrtausendwende konnten sie die Produktion verdoppeln und heute sind es insgesamt 12'000 - 14'000 Kisten im Jahr. Aktuell sind auf Moss Wood beinahe 20 Hektar mit Reben bepflanzt (inkl. [Ribbon Vale](#)). Seit 2006 ist Josh Bahen (seit 2002 bei Moss Wood) verantwortlicher Winemaker.



©Moss Wood

Die Weine

Die Weine wurden alle offen (nicht blind) ausgeschenkt. Es wurden ausschliesslich 75cl-Flaschen entkorkt.

Moss Wood, Chardonnay 2011, Margaret River, Western Australia

2011 war ein grosses, warmes Jahr mit wenig Regen (aber das wenige genau zum richtigen Zeitpunkt). Der Wein wurde 18 Monate lang in zu 50% neuen Barriques ausgebaut. Die Malo (malolaktische Gärung oder biologischer Säureabbau) wurde nur zu 30% vollzogen. 14% Vol. Alkohol. Farbe: üppiges, helles Goldgelb. Das Bouquet zeigt sich harmonisch und aromatisch, mit primärer Frucht von reifen *Golden Delicious* (Äpfel), Ananas, Mango und Pfirsich; auch etwas Zitrone und Butterscotch, eine Süsware, die im Wesentlichen aus braunem Zucker und Butter hergestellt wird. Dazu eher unauffällige *toasting*-Noten und ein sanft mineralischer Anklang. Erinnert durchaus an einen Burgunder Chardonnay eines warmen Jahrgangs wie 2009. Im Gaumen vollmundig, reif, grosszügig, komplex und trotzdem elegant, mit einer knackigen Säure und einem langen, warmen Abgang. **17.25+/20.**

(RP=93+/100, ST=93/100, JR=16/20)

Dieser Wein ist in der Schweiz für 45.- bei [Real Wines](#) erhältlich.



Moss Wood, Chardonnay 2009, Margaret River, Western Australia

Sehr gutes Jahr. Leicht kühler als 2011. Ausbau 18 Monate lang in 100% neue Barriques. Die Malo wurde zu 30% vollzogen. 14% Vol. Alkohol. Farbe: volles, leuchtendes Strohgelb. Im Bouquet zuerst eine nussige Würze, Rauch und ein Hauch Karamell, dazu reife gelbe Früchte und Blütenaromen (Geissblatt), schön sauber und reintönig. Im Gaumen vollmundig und saftig, mit rassige Säure und komplexen Noten von Butter, Karamell, sanftes *toasting*, reifen exotischen- und Zitrusfrüchten und auch edle Bonbon-Noten. Langer, sauberer, weicher Abgang. **17.5/20.**

(RP=94+/100)

Moss Wood, Chardonnay 2007, Margaret River, Western Australia

1315 Kisten wurden produziert. Sehr gutes Jahr. Warm und trocken. Ausbau 18 Monate lang in 100% neuen Barriques. Die Malo wurde zu 30% vollzogen. 14,5% Vol. Alkohol. Farbe: volles, helles Goldgelb. Im Bouquet eine Vielzahl reifer, exotischer Früchte. Auch Zitronen und Grapefruit, dazu Geissblatt (honeysuckle), Nuss und Karamell. Auch sanftes *toasting*, Rauch und *cigar-box*. Im Gaumen einerseits cremig weich und andererseits noch immer mit rassisiger Säure ausgestattet. Kaum gereifte Noten. Üppige gelbe und exotische Früchte. Intensiv, komplex und angenehm nussig. Leichtes *toasting*. Schön langer Abgang. Kann problemlos noch gelagert werden. **17.25/20.**



©[Moss Wood](#)

Moss Wood, Amy's 2012, Margaret River, Western Australia

Ein Bordeaux-Blend aus Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec und Merlot. (2003 hiess dieser Wein noch *Amy's blend* und 1997 bis 2002 *Glenmore Vineyard*) Farbe: üppiges Purpur-Rubin. Im Bouquet sicherlich kein Bordeaux! Dieser Menthol Duft! Ganz typisch für viele australische Cabernet-Sauvignons. Dazu Aromen von Maulbeeren, reifen Pflaumen, Heidelbeeren und Zedern. Nur ein Hauch *toasting*. Toller *fruit-driven* Cabernet! Im Gaumen betörende, reintönige, primäre Frucht, vor allem Heidelbeeren, Brombeeren und Maulbeeren. Angenehm rassige Säure. Sanfte Würze. Schön reife Tannine. Langer Abgang. Ein wunderschöner Einstiegs Cabernet, samten und harmonisch. Vielleicht nicht allzu vielschichtig, aber ein Wein mit hohem Spassfaktor! **16.75/20.**

(RP=91/100, ST=91/100, JR=16/20).

Dieser Wein ist in der Schweiz für 30.- bei [Real Wines](#) erhältlich.

Moss Wood, Amy's 2011, Margaret River, Western Australia

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec und Merlot. 14,5% Vol. Farbe: volles Purpur-Granat. Im Bouquet etwas reifer und kräftiger als der 2012er. Wiederum diese typische Menthol Note, auch Zedern und vor allem wieder viel üppige Maulbeeren, reife Pflaumen und Brombeeren. Auch ein Hauch Leder und Schokolade. Im Gaumen schön samtig, seidig und richtig plüschig. Die Säure ist lebendig, die Gerbstoffe reif und rund, die Aromen gleich wie im Bouquet. Mittellanger Abgang. Ein Wein mit hohem *fun-factor*, gut gemacht, durchaus komplex und interessant. **17/20**. (RP=91/100, ST=92/100, WS=89/100, JR=16.5/20).



©Moss Wood

Moss Wood, Ribbon Vale Vineyard Cabernet-Merlot 2011, Margaret River, Western Australia

55% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot und 3% Cabernet Franc. 14% Vol. Farbe: tiefes, dunkles Purpur-Rubin. Im Bouquet Aromen üppiger, reifer, süsser, schwarzer und roter Beeren, dazu eine sanfte Minze-Note, Gewürznelke und Zedern. Im Gaumen vollmundig, samtig, Plüsch. Mit vollreifen, runden Tanninen ausgestattet, viel Minze und viel reife Johannisbeeren. Macht jetzt schon viel Freude, wird mit der Lagerung allerdings erst richtig vielschichtig. Ein super Jahrgang – super umgesetzt! **17+/20**. (RP=91+/100, ST=91/100, JR=17/20).

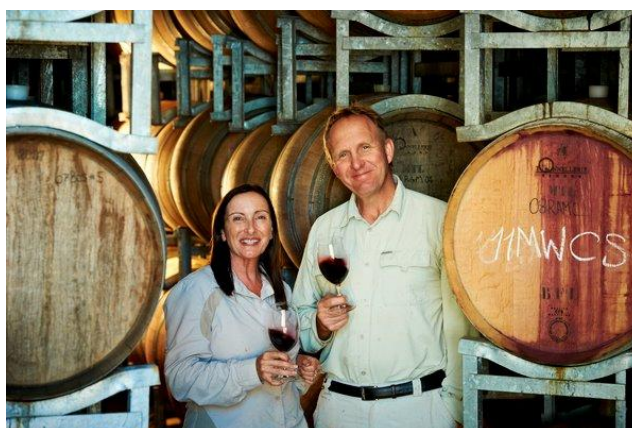
Moss Wood, Ribbon Vale Vineyard Cabernet-Merlot 2004, Margaret River, Western Australia

2004 war ein eher mildes, gelungenes Jahr. Mitte März, kurz bevor die Trauben reif waren, setzte eine Hitzewelle ein, die den Cabernet einen allzu grossen Reifeschub verpasste. Ein beinahe perfektes Jahr wurde zu einem sehr guten Jahr... 53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 10% Cabernet Franc. 14,5% Vol. Farbe: volles, dunkles Granat-Rubin. Im Bouquet reife Johannisbeeren und Maulbeeren, dazu eine Moschus-Note, die auf eine gewisse Flaschenreife hinweist, sowie ein Hauch Minze und Zedern. Im Gaumen wunderbar rund und gereift, samtene Beeren, harmonische Tannine. Die Säure gibt dem Wein gerade noch die Frische, die er braucht. Ein vielschichtiger Wein, der vor allen dank seiner verschwenderischen Beerenernte überzeugt. Jetzt perfekt trinkreif. Es zeigt sich hier deutlich, dass auch der Ribbon Vale gelagert werden kann. **17.25/20**.



©Moss Wood

Paul Liversedge will Keith Mugford's Meinung zum *Premox*-Problem (Premature oxidation, siehe auch: <http://oxidised-burgs.wikispaces.com/>) erfahren. Keith hat zu diesem Thema eine klare Meinung: Das Problem liege am Korkverschluss. Kork ist die Rinde der Korkeiche, die sich vom lebenden Teil des Stammes abschälen lässt. Aus einem Stück Korkeichenrinde lassen sich viele Zapfen stanzen. Kein Korken gleicht dem anderen, auch wenn er vom gleichen Stück Korkrinde stammt. Beim einen Korken ist der Luftaustausch grösser, beim anderen



Clare & Keith Mugford

©Moss Wood

geringer. Deshalb kann derselbe Wein aus der ersten Flasche frisch, aus der zweiten reif und aus einer dritten Flasche schon welk sein. Für Keith gibt es nur eine Lösung: auf Korken verzichten und den Schraubverschluss verwenden. In den achtziger Jahren stieg er teilweise auf den Schraubverschluss um, sammelte Erfahrungen und seit Jahrgang 2002 wird ganz auf Korken verzichtet, auch beim Moss Woos Cabernet-Sauvignon. Claire und Keith haben diese Entscheidung nie bereut.

10 Jahrgänge Moss Wood Cabernet Sauvignon

Stilistisches Vorbild für den Moss Wood Cabernet Sauvignon ist am ehesten das Médoc im Bordelais. Wie an der Gironde wird dem Cabernet-Sauvignon geringe Mengen (jeweils ca. 5%) von Cabernet Franc und Petit Verdot (Merlot 0-1%) beigefügt. Die Frucht für den Moss Wood Cabernet Sauvignon wird ausschliesslich von Hand gelesen, zu 100% entrappt und in offenen Holzbottichen vergoren. Die alkoholische Gärung wird mit Reinzuchthefen in Gang gesetzt. Nach der Gärung bleibt der Wein noch 10-14 Tage auf der Maische, dann wird er abgepresst. Der biologische Säureabbau findet im Edelstahltank statt. Danach kommt der Wein für ca. 18 Monate in 225-Liter Barriques. Anteil an neuen Barriques: 50-55%, je nach Jahrgang.

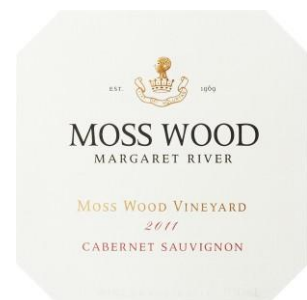


Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2011, Margaret River, Western Australia

91% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc. Ein grosser Jahrgang im Margaret River. 13,5% Vol. Farbe: tiefes, dichtes Purpur-Rubin. Im Bouquet wunderbar harmonisch duftende Johannisbeeren, Maulbeeren und Heidelbeeren, dazu sanfte Würznoten von Eukalyptus, Minze und Gewürznelke, auch Veilchen, Zedern und Mocca. Im Gaumen vollmundig-vollfruchtig. Gleiche Aromen wie im Bouquet. Wunderbar üppig, süss, balsamisch-kühl und samtene-weich, mit reifen, aber kräftigen Gerbstoffen. Langer Abgang. Vielversprechend aber zurzeit nicht wirklich zugänglich. Dafür mit ganz grossem Potential. **17.75+/20.**

(RP=95+/100, ST=93/100, JR=18/20).

Dieser [Wein](#) ist in der Schweiz für 80.- bei [Real Wines](#) erhältlich.



Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2010, Margaret River, Western Australia

14% Vol. Farbe: volles, dichtes Purpur-Granat. Im reichhaltigen Bouquet verschwenderische Brombeeren, Johannisbeeren und Maulbeeren, dazu sanfte Noten von Salbei, Würze und Zedern. Eine geballte Ladung Cabernet-Frucht! Im Gaumen viel reife, primäre, üppige Beerenfrucht. „Gobs of fruit“, wie Robert Parker in solchen Fällen gerne vermerkt. Kaum Alkohol spürbar, auch kaum Fassnoten, sondern samtene, vielschichtige und harmonische Frucht; unterlegt mit dezenten Noten von Tabak, Rauch, Zedern und Gewürznelken. Ein Genuss! **18.25/20.**

(RP=95+/100, ST=93/100, WS=93/100, JR=17/20).



©Moss Wood

Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2009, Margaret River, Western Australia

14,5% Vol. Farbe: üppiges, dichtes Purpur-Rubin mit leichtem Wasserrand. Im ausladenden Bouquet vielseitige, reintonige Beerenfrucht, dazu Noten von Eukalyptus, Minze und Veilchen. Auch im Gaumen herrlich fruchtbetont, samtig, plüschig und grosszügig, aber auch kühl und *minty*. Dazu Rauch, Zedern und ein Hauch Graphit. Wirkt nie überladen oder schwerfällig, also durchaus eine *cool climate* Stilistik. Die Tannine sind perfekt eingebettet, die Säure ist schön lebendig und gibt diesem *fruitbomb*-Cabernet die nötige Frische und Langlebigkeit. Nicht überaus vielschichtig, aber so wunderbar dekadent, ohne jeweils *soft* zu wirken. Ein grosser Charmeur mit unbestrittenem Lagerpotential. **18.25+/20**.

(RP=93+/20, Hall=95/100, MJ=19+/20).

Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2008, Margaret River, Western Australia

14,5% Vol. Farbe: volles, dichtes Purpur-Karmin. Das Bouquet ist sehr ausladend - wie eine Faust aufs Auge! Viel herrlich reife, frische, primäre Beerenfrucht, dazu Noten von Eukalyptus, Minze und etwas *cigar-box*. Auch im Gaumen viel üppige Frucht, aber auch eine rassige Säure, dazu Noten von Lakritze, Eukalyptus und Rauch. Langer, fruchtbetonter Abgang. **18/20**.

(RP=95+/100, ST=94/100, WS=93/100).

Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2007, Margaret River, Western Australia

Ungewöhnlich früher Lesezeitpunkt. 106 Tage von der Blüte bis zur Ernte. 14,5% Vol. Farbe: volles, dunkles Purpur-Granat. Im Bouquet einerseits würzige Noten von Eukalyptus, Pfeffer und roter Peperoni, andererseits üppige Primärfruchtaromen, alles schön harmonisch eingebunden. Im Gaumen vollmundig, schon richtig breit, mit Cabernet-Frucht in Hülle und Fülle. Rassige Säure. Allererste Anzeichen von Flaschenreife: Die reifen Gerbstoffe vermählen sich mit der Säure und der würzigen Frucht. Sehr langer Abgang. Grosses Lagerpotential. Beeindruckend! **18.5/20**.

Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2006, Margaret River, Western Australia

Sehr kühler, schwieriger Jahrgang. 123 Tage von der Blüte bis zur Ernte. 14,0% Vol. Farbe: dichtes Purpur-Karmin. Im Bouquet zarte Noten von roten Beeren, blumige Noten, Zedern und Rosenblüten, nur ein Hauch Eukalyptus und Pfeffer. Auch im Gaumen eher subtile Noten von Himbeeren, Johannisbeeren und etwas Maulbeeren. Dazu leicht rauchige, blumige Noten. *Cigar-box* (Zedern und Tabak). Vielleicht ein Hauch unreifer, grüner Noten. Vollmundig, aber zart und eher feminin. Relativ kurzer Abgang. Schön harmonisch und trinkreif. Trinken – 2020+. **17.5/20**.

Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2005, Margaret River, Western Australia

Grosser Jahrgang mit perfekten Lesebedingungen. Der Regen kann erst danach. 14,0% Vol. Farbe: Tiefes, dunkles, üppiges Karmin-Rubin. Im Bouquet etwas an einen St.-Julien Cru Classé erinnernd zeigt er mineralische Aromen, *toasting*-Noten, Lakritze, Rauch, Kohle, Zedern, aber auch die üppige Frucht dunkler Beeren. Im Gaumen vollmundig und vielschichtig, würzig, viel Kohle und *toasting*, vom Stil her „St.-Julien meets Margaret River“. Erst im Hintergrund zeigt sich die typisch üppige Moss Wood Beerenfrucht. Ein kraftvoller, maskuliner Wein, der Anzeichen erster Reife zeigt. Trinken – 2030. **17.75/20**.

Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2004, Margaret River, Western Australia

Ein Jahrgang mit idealen Witterungsverhältnissen während der gesamten Wachstumsperiode. Heisse Tage kurz vor der Lese. 14,5% Vol. Farbe: Tiefes, dichtes Purpur-Rubin mit aufhellendem rubinrotem Rand. Im Bouquet jugendlich frisch und fruchtig. Etwas Zedern, Pfeffer und Minze, dazu die grosszügige, typische Moss Wood Cabernet-Frucht. Im Gaumen vollmundig, samtig, mit viel frischer Säure ausgestattet. Dazu viel konzentrierte Beerenfrucht (Brombeeren, schwarze Kirschen und Maulbeeren) und die harmonische Würze von Minze, Eukalyptus und Pfeffer. Wirkt jugendlicher als der 2005er. Die Fassnoten sind perfekt eingebunden. Die Gerbstoffe sind seidenweich. Genuss auf hohem Niveau. **18/20**.

Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2003, Margaret River, Western Australia

Wieder ein grosser Jahrgang mit idealen Witterungsverhältnissen während der gesamten Wachstumsperiode. Relativ kleine Ernte. 14,5% Vol. Farbe: Tiefes, volles Purpur-Rubin. Im ausladenden Bouquet einerseits erste Reifearomen und etwas kühlere Cabernet Noten, andererseits die für Moss Wood übliche süsse und saftige Fruchtfülle. Komplexe, gereifte Würze (Minze und Pfeffer). Im vollmundigen Gaumen herrlich vollfruchtige, schwarze und rote Beeren. Edle Würz-Aromen (Lakritze, Kohlestift, Eukalyptus, Zedern und Pfeffer) verleihen diesem eleganten, wunderbar harmonischen Wein diese tiefgründige Komplexität. Ein ganz grosser Cabernet-Sauvignon mit noch mindestens 15 Jahren Lagerpotential. **18.5/20.**

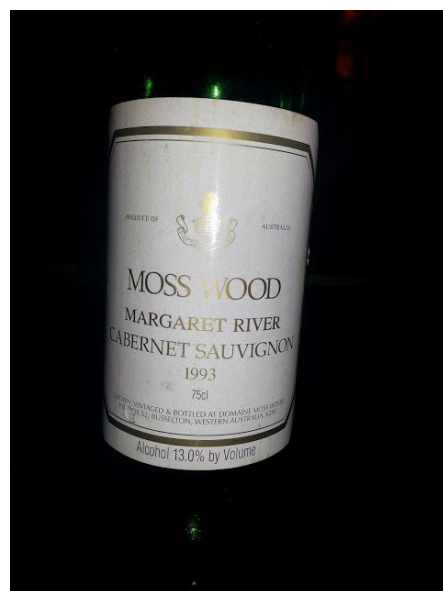
Moss Wood, Cabernet Sauvignon 2001, Margaret River, Western Australia

Auch ein ganz grosser Jahrgang für Margaret River. Einzig Schäden durch Vögel waren ein Problem. Hier hat die Natur ganze Arbeit geleistet. 14,5% Vol. Farbe: Tiefes, dichtes Purpur-Rubin. Im Bouquet nicht so extrovertiert wie beim 2003, aber was da an hochkomplexen Aromen dem Glas entströmen gleicht einem exquisiten Parfüm. Tiefgründige schwarze Waldbeeren, duftende Gewürze (Minze, Eukalyptus, Pfeffer, Lakritze und Kakao), Brombeerlikör und zarte Holznoten. Im Gaumen eine herrliche Brombeer-Essenz, enorm dicht und trotzdem sehr elegant, mit einer animierenden Säurestruktur. Edel, kühl und zurückhaltend, aber auch tiefgründig und vielschichtig. Die Flaschenreife ergibt die ganzheitliche Harmonie aller Bestandteile. Understatement auf hohem Niveau. Der Wein des Abends! **19/20.**

Am 15. Dezember 2014 im Rahmen des Vinifera-Mundi „Advents-Bouteille“ verkostet. Diese Flasche habe ich vor fast zwanzig Jahren erworben. Sie ist mehrmals mit mir umgezogen:

Moss Wood, Cabernet Sauvignon 1993, Margaret River, Western Australia

1993 war ein eher kühler, trockener Jahrgang. Die Trauben konnten in sehr gesundem Zustand gelesen werden, mit recht hohen Säurewerten und ohne jeglichen Fäulnis- oder Pilzfall. Korkverschluss. Füllniveau der Flasche: IN (into neck). 13% Vol. Farbe: tiefes, sehr dunkles, jugendliches, beinahe schwarzes Granat-Rubin. Im Bouquet Minze, grüne Peperoni und die zarte Frucht schwarzer Beeren. Dazu etwas Zedern, Mocca und Graphite. Auch im Gaumen erstaunlich jugendlich. Würzige Cabernet-Frucht (schwarze Kirschen, Johannis- und Maulbeeren), dazu kräftige Noten von Pfeffer und Peperoni, auch etwas Eukalyptus und schwarze Schokolade. Mittlere, samtene Fülle, mit leicht körnigen, kantigen Gerbstoffen. Unvergleichlich eigenständiges Aromabild! Vielleicht etwas eindimensional und zurzeit als Ganzes nicht wirklich harmonisch. Trotzdem ein grossartiges Trinkerlebnis. Ein Beweis, wie gut der Moss Wood Cabernet Sauvignon zu altern vermag – und das in einem „kleinen“ Jahr! Trinken – 2025+. **17.5/20.**



Nach dem Genuss einer Flasche Château d'Yquem 2003 am Mugford Weihnachtsessen 2010 entschloss sich die Familie, ihren allerersten Botrytis Semillon abzufüllen:

Moss Wood, Ribbon Vale Vineyard Botrytis Semillon 2011, Margaret River, Western Australia

12,5% Vol. Farbe: volles, klares Goldgelb. Im Bouquet Orangenschale und -blüte, Pfirsich, Quittenlikör, Bananensorbet, Zitronenmarmelade, Karamell-crème, Blütenhonig, Aprikosen-gelée und ein Hauch Cointreau. Vom Stil her ein frischer, fruchtiger Süsswein mit einer angenehmen rassigen Säure. Trotzdem auch üppig-süss, mit Honig-Aromen und ein leicht sämiges Mundgefühl. Sehr gelungen, vor allem wegen der komplexen Fruchtaromen und des erfrischenden süss und sauer Spiels. Am besten jetzt bis 2020+ trinken. **16.75/20.**

(RP=91+/100).

Fazit

Keith & Clare Mugford schaffen es konsequent, jedes Jahr einen grossen Cabernet in Flaschen zu füllen. Grandiose Frucht, sanfte, komplexe Würze, reife Tannine, lebendige Säure und die Harmonie aller dieser Komponenten sind die Attribute dieser Weine.

Auf die Gefahr hin, mich als Australien-Greenhorn zu entlarven, könnte man beim Moss Wood Cabernet-Sauvignon kritisieren, dass ein Jahrgang dem Anderen ziemlich ähnlich ist. Die Unterschiede in den verschiedenen Jahrgängen sind relativ subtil, subtiler als z.B. im Cabernet „Mutterland“ Bordeaux. Das spezifische Klima spielt wohl dabei die entscheidende Rolle. An der südwestlichen Küste Australiens gelegen, wird das Gebiet Margaret River an drei Seiten vom Indischen Ozean umgeben. Dieser Umstand und die „mediterranen“ Klimaverhältnisse ganz allgemein sorgen für eine gleichmässige Traubenreife. Beinahe in jedem Jahr geniesst dieses Weingebiet ideale Wachstumsbedingungen ohne grosse Wetterexzesse. Auch erreichen die Temperaturen selten dieselben Höhen wie in anderen Weingebieten Australiens. Deshalb ist diese Region auch so ideal für Cabernet-Sauvignon und für den Weinanbau ganz allgemein.

Vielen Dank an Keith & Clare Mugford für einen unvergesslichen Abend. Ein grosses Dankeschön auch an Paul Liversedge für die Organisation des Anlasses. Und nicht zuletzt vielen Dank auch an die Mannschaft (im Saal und in der Küche) des Carlton in Zürich, die heute alles perfekt im Griff hatte

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, AG= Antonio Galloni (vinous), ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwischer, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff, Hall= James Halliday, MJ=Matthew Jukes

Autor: Anthony Holinger
15. Januar 2015

Lektorat: Jean François Guyard

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.