

Jean-Louis Chave Hermitage

Vertikalverkostung 1988-2008



Hermitage ist unbestritten eine der beiden Kultappellationen im französischen Rhône-Tal. Wer zu diesem Thema aber Informationen im Internet sucht, wird schnell enttäuscht: Kaum ein tauglicher Inhalt kann gefunden werden. Einmal ein grandioses Museum in St Petersburg, einmal eine interessante Stiftung in Lausanne (mit immer wieder tollen Kunstausstellungen), welche mit der Winterthurer Kunstsammlung und Ausstellung [Römerholz](#) von Oskar Reinhard verglichen werden könnte. Dies sind die Ergebnisse einer Suche im Internet zum Thema Hermitage. Nicht einmal die Webseite www.thehermitage.org führt zur gewünschten Information, sondern zu einem Museum in New Jersey über den Sezessionskrieg. Benötigt diese AOC tatsächlich kein Marketing oder wurden die entsprechenden Anstrengungen bloss unterlassen? Zur Kollektivrettung der deutschsprachigen Weinliebhaber gibt es die relativ kurze, dennoch zielführende Webseite von Wikipedia „[Hermitage Wein](#)“. Hingegen kann denjenigen, welche Französisch zumindest lesen können, die hervorragende, 230seitige Ausgabe Nr. 60 (Februar 2010) des e-Magazine TAST von Michel Bettane und Thierry Desseauve wärmstens empfohlen werden.



©Wikimedia, [David.Monniaux](#) Der Hügel von Hermitage von Tournon her

Im März 2011 veröffentlichten wir einen [Bericht](#) über eine Vertikalverkostung der Hermitage Weine von [Jean-Louis Chave](#), in welchem wir eine ausführliche Präsentation des Weinguts hinzufügten. Zusätzlich stellten wir die verschiedenen Lieux-dits [offizielle Bezeichnung im Anbaugebiet für „Climats“, Anm. der Red.] sowie den grossen Unterschied zwischen beiden Produktionsmethoden resp. Ansätze der Appellation, einerseits der Kultur der Assemblage, wie es u.a. bei Jean-Louis Chave praktiziert wird, andererseits diejenige der Herausstellung der Lagenweine einzelner Climats, wie es u.a. Michel Chapoutier mit seinen Selections Parcellaires bevorzugt, gegenüber. Im vorliegenden Bericht verzichteten wir also darauf, diese wertvollen Informationen nochmals aufzuführen, und konzentrieren uns stattdessen auf die 20 Weine der Verkostung. Diese fand am 15. September 2012 im Restaurant Braui, Hochdorf, statt. Der Anlass wurde durch [Baschi Schwander](#) organisiert. Jede Serie wurde chronologisch, dennoch blind



©[V comme Vin](#). Jean Louis Chave

ausgeschenkt und umfasste vier Weine. Anders gesagt, umfasste die erste Serie die Jahrgänge 1988 bis 1991, die zweite 1993 bis 1996 (der Jahrgang 1992 wurde nicht vorgestellt), die dritte 1997 bis 2000, die vierte 2001 bis 2004 und die fünfte 2005 bis 2008. Wir empfehlen selbstverständlich auch, unsere weiteren Berichte über das Rhone-Tal zu lesen, da wir bereits anderweitig solche Weine (z.B. die Jahrgänge 2002, 2007, 2008 der Domaine J.L. Chave im Bericht über die Veranstaltung des Handelshauses [Reichmuth](#)) bewertet haben.



©Rhonalia

Vorhang auf!

Zur Eröffnung des Anlasses wurden zwei Jahrgänge des weissen Hermitage von Jean-Louis Chave ausgeschenkt, welche wir genüsslich getrunken haben.

Hermitage blanc 1994

Die erste Annäherung wirkt schüchtern, der Wein will sich noch nicht enthüllen und versteckt sich hinter einer leicht oxydativen Nase. Später (nach der Verkostung des 2000ers) zeigt der 1994er ein freundlicheres Gesicht. Es offenbart sich dann zwar ein mineralischer Leitfaden, aber vor allem relativ viele frische, gelbe Früchte. Weisse und gelbe Blumen, aber auch Honignoten ergänzen das aromatische Bild. Es herrscht eine gewisse Komplexität, wobei eine weitere Lagerung eher vermieden werden sollte. Der Gaumen erstaunt. Wenn die Harmonie und die Struktur da sind, scheint die Säure zu fehlen. Trotzdem geht es hier mehr darum, ein Stück Geschichte als einen grandiosen Weisswein zu geniessen. Viele Winzer würden sich trotzdem freuen, auf diesem Niveau zu arbeiten. 17/20.

Hermitage blanc 2000

Dramatischer Vergleich zu Gunsten des gigantischen Hermitage blanc 2000. 80% Marsanne und 20% Roussanne. Wiederholt verkostet, stets mit Emotion. Ein gigantisches Bouquet kommt dem Weinliebhaber entgegen. Es verströmen feine, jugendliche Noten von schönen, perfekt ausgereiften, weissen und gelben Früchten, Quittengelee, geröstete Haselnüsse, Zitrusfrucht,... Eine grossartige Mineralität ergänzt diese vielschichtige, tiefsinnige, ja sogar innige Nase, obwohl die Roussane ihr letztes Wort noch nicht gesprochen hat. Also noch eine vielversprechende Zukunft. Insbesondere, weil die perfekt eingebundene Säure im Gaumen noch ganz klar vorhanden ist. Dieser zeigt sich finessenreich und subtil, saftig, generös, kräftig und ausserordentlich komplex. Das Ganze bietet enorm viel Spass und endet sinnlich. Wenn ich daran denke, dass dieser Wein als Tischwein ausgeschenkt wurde, war es bestimmt der beste, welchen ich bisher je als Tischwein gehabt habe. 19/20.



Die Rotweine

Hermitage rouge 1988

Entwickelte, straffe Nase, welche eine schöne aromatische Komplexität anbietet. Eingemachte rote Früchte, Ledernoten (Gürtel!), etwas Bacon, etwas Tabak, schöne Mineralität. Animierend, sehr fein und verhalten. Kein Exhibitionist. Grossartiger Gaumen. Samtig, perfekt eingebunden, breit und seidig, subtil und finessenreich. Köstliche Noten von grauem Pfeffer in der Mitte vom Gaumen. Sehr langes Finale. Die Aromen bleiben im Glas. 18.5/20.

Hermitage rouge 1989

Droht zunächst, sich oxydativ zu entwickeln. Korkproblem? Dennoch nimmt das Bouquet eine völlig andere Richtung. Dann verschliesst es sich, bevor sich delikate Noten von Humus, Unterwald, etwas Waldpilze (vielleicht sogar etwas *Brettanomyces*) entwickeln. Ein Rätsel, welches richtig anregt, mehr darüber zu wissen. Breitet ganz langsam seine breiten Flügel aus. Spannender Gaumen, in welchem die Säure und die Süsse einen Totentanz interpretieren. Wie die Pinselstriche eines Impressionisten kommen Noten von Pfeffer, Leder und vielen Beeren hinzu. Das Ganze wirkt verspielt, sehr harmonisch und seidig, komplex und straff. Ein Wein, welcher sehr viel Aufmerksamkeit beansprucht. Eleganter, schmackhafter und anhaltender Abgang. 18/20.



Hermitage rouge 1990

Keine Überraschung, dass Jean-Louis Chave in diesem Jahrgang zum ersten Mal einen Cuvée Cathelin produziert hat. Bereits der Hermitage 1990 ist ein gigantischer Wein, welcher jeder Weinliebhaber gerne in seinem Keller hätte. Noch extrem jung und ausserordentlich komplex. Multidimensionales Bouquet, welches seinen Ausgleich nur in seiner Tiefsinnigkeit findet. Üppige Rotbeeren, Erdbeeren, Blutorangen, Blaubeeren, Likör, Pfeffer im Multipack (Tertiäraromen), Tabak, warmer Stein, schwarze Oliven, Toastbrot, usw., usw. Beeindruckend und man fragt sich, wie der Cathelin noch besser sein soll. Extrem straffer Gaumen, man weiss gar nicht mehr, ob der Gaumen oder dessen Komplexität stramm ist. Die Frucht überschwemmt buchstäblich den Gaumen, sie ist breit und tief, komplex und bietet sogar eine dunkle Seite. Man fragt sich, wie sich dieser zeitlose Wein entwickeln wird, man möchte noch mehr im Glas, es explodiert auf alle Seiten und bietet ein fantastisches, unendliches Naturspektakel. 19.5/20. Im leeren Glas bleibt die aromatische Vielschichtigkeit unendlich lang.

Hermitage rouge 1991

Wir waren uns mit Daniel und Martha Gantenbein völlig einig, dass Parker diesen Wein nicht verstanden hat. Denn er bietet wieder so ein beeindruckendes Pathos. Er besetzt das Glas wie eine Theaterbühne und, obwohl er seit zwei Jahren etwas an Komplexität verloren hat, bleibt er dramatisch bewegend. Die Nase bietet warme und komplexe Noten von Schokolade, Pfeffer, geräuchertem Fleisch, Leder, das Ganze zeigt sich subtil und raffiniert. Genauso wie der 1988 handelt es sich nicht um einen Wein, welcher beeindrucken will. Man muss ihn holen, man muss seine Komplexität verstehen, sonst liefert dieser Wein dem Geniesser nichts. Nach einer Weile offenbaren sich Noten welcher Blumen, der gemeinsame Nenner mit stolzen Burgundern hat sich enthüllt.



©unklar. Das Lieu-dit Les Bessards

Der Gaumen spielt im Register der kühlen Subtilität, der unauffälligen Vielschichtigkeit, der straffen Harmonie und des diskreten Geschmacks. Der Abgang vervollständigt das Ganze in einem seidigen Spass. 19.25/20. Als Anmerkung zu diesem Jahrgang ist noch zu erwähnen, dass die Cuvée Cathelin 1991 produziert wurde.

Hermitage rouge 1993

Leder, rote Früchte, viel Holz, Fleischnoten (Wild) im ziemlich subtilen und morbiden Bouquet. Der grosse Klassizismus eines gelungenen Hermitage. Welche Blumen, irgendwie der Stil verfallener, roter Früchte, welche man ein paar Tage lang vergessen hatte. Vielleicht etwas von einem nicht mehr so frischen Granatapfel. Kühler,

peffriger Gaumen, welcher sich doch mit der Zeit entfaltet. Sehr feine Tannine, welche eine gewisse Süsse aufweisen. Prägante Säure, welche daran erinnert, dass der Jahrgang kalt gewesen ist. Ecken und Kanten, welche schliesslich den Wein eher lebhaft machen. Pfeffriger Abgang ohne grosse Komplexität. 17.5/20.

Hermitage rouge 1994

Ein regnerischer Herbst, welcher die Hoffnungen der Winzer der Côte-Rôtie ziemlich strapaziert hat. Die Hermitage-Weine sind aber in beiden Farben ganz und gar nicht zu unterschätzen. Grossartig und lagerfähig sind sie sogar! Sehr junge Farbe. Eine klare Komplexität in der einladenden, mineralischen Nase: Fleisch, Kräuter, Rotbeeren, Schwarzbeeren in Hülle und Fülle, ja sogar Himbeerjoghurt, feine Würze, eine beeindruckende Tiefe, welche das Gerüst des 1994er bildet. Perfekt eingebundenes Holz. Das Glas unbedingt schwenken, damit eine Harmonie überhaupt entstehen kann. Was wiederum nicht verhindert, dass die ursprüngliche Alkoholnote nach einer Weile wieder dominiert und das Ganze gefährdet. Konzentrierter Saft im Gaumen, die Tannine wachsen, vibrieren, tosen und verabschieden sich schliesslich in einem gnadenlosen, langen Abgang, welcher aktuell leider etwas eindimensional wirkt. Eindeutig viel zu jung. Dürfte sich sehr vorteilhaft weiter entwickeln und möglicherweise einen weiteren Punkt ergattern. Ich und meine Tischnachbarn fragen wir uns bloss, aus welchen Gründen diese spezifische Flasche immer wieder nach nassen Socken riecht. Deshalb nicht die gleiche Bewertung wie Februar 2011. 17/20.

Hermitage rouge 1995

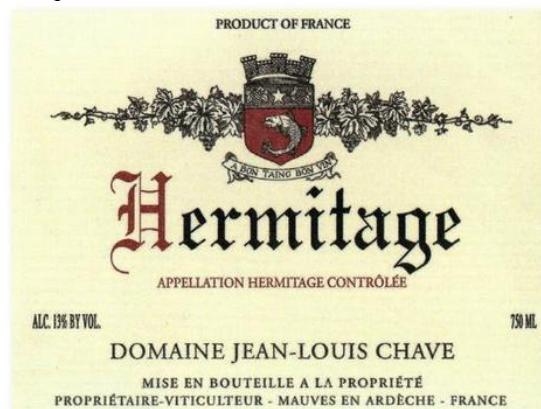
Die Nase drückt sich in der Sprache der Sonne aus. Breit, offen, animierend, vielschichtig, aber immer noch ziemlich verschlossen. Rotbeeren, Raucharomen, Blumenbeet, und generöser weisser Pfeffer. Der ideale Wein für die Grande Gastronomie. Alles perfekt eingebunden. Ein Bouquet, wie es nur in der AOC Hermitage zu finden ist. In der zweiten Nase lassen sich klar weitere, schwarze und graue Pfeffernoten erkennen. Besonders feinziselierte, mineralische Struktur im köstlichen und vielversprechenden Gaumen. Man darf entspannt noch ein paar Jahre warten. 18.5/20.

Als Anmerkung zu diesem Jahrgang ist noch zu erwähnen, dass die Cuvée Cathelin 1995 bereits zum dritten Mal produziert wurde.



Hermitage rouge 1996

Unbedingt warten! Beeindruckend klar gezeichnetes, reintöniges Bouquet mit einer unwahrscheinlichen Komplexität. Die Aromen bilden Schichten, welche sich ideal ergänzen. Rotbeeren, Pfeffer, Blumen und insb. Rosen, etwas Rauch, etwas dies und das. Man könnte unendlich daran riechen und stets neue Düfte entdecken. Dies, obwohl dieser Wein noch viel zu jung ist, um seine definitive Komplexität zu zeigen. Was sich mit der leichten Diskrepanz zwischen der Nase und dem Gaumen feststellen lässt. Dichter und tiefer, charaktvoller und geschliffener/ausgesuchter, finesenreicher und geschmacksvoller Gaumen, welcher auf einer prägnanten, dennoch perfekt eingebundenen Säure beruht. Ein Muss. 19/20.



Hermitage rouge 1997

Wieder so ein grossartiger Jahrgang mit seinem typischen Bouquet und dessen immenser Komplexität. Süssliche Zusammensetzung generöser Früchte (Rotbeeren) und von floralen Noten (später lassen sich sogar Veilchen erkennen), Blutorangen, südlichen Kräutern, Pfeffer,... Man möchte ihn am liebsten nicht trinken und diese Düfte weiter analysieren. Später erscheint ein mineralisches Gerüst, das Ganze animiert und zeigt sich harmonisch und tiefgründig. Im strukturierten, kräftigen Gaumen erkennt man dieses straffe, subtile und ausgesuchte

Gerüst, während sich die Aromen fortsetzen. Nur feine Noten von Wald- und Himbeerjoghurt kommen hinzu. Lang anhaltendes, komplexes Finale. 18.5/20.

Hermitage rouge 1998

Rostaromen (gerösteter Kaffee) und Schwarzsokoladenpraline in einem traumhaften Meer roter Früchte und rotem Pfeffer. Vielleicht das generöseste Bouquet des ganzen Abends. Und wieder dieser fabelhaften Rosen im Hintergrund. Man möchte einen Augenblick aufhören, Notizen aufzuschreiben, und das Leben einfach geniessen. Die Odaliske von Matisse... Es zeigt sich ein Hauch Alkohol im Stil einer Spirituose, welche sich bis zum Abgang bestätigt, dem Wein dennoch eine völlig spannende Figur verleiht. Der Gaumen bietet enorm viel Geschmack, alle Zutaten sind perfekt, aber diese Fleischigkeit dominiert einfach. Man kapituliert, stellt sich keine Frage mehr und lässt sich verführen. 19/20.

Als Anmerkung zu diesem Jahrgang ist noch zu erwähnen, dass die Cuvée Cathelin 1998 bereits zum vierten Mal produziert wurde.



Hermitage rouge 1999

Ein klassischer Hermitage mit allen Komponenten, welche zur besten Form gehören. Noch ein paar Jahre bis zur ersten Trinkreife warten. Ein Bouquet, welches sich mit der Zeit und dem Schwenken des Glases schrittweise öffnet. Tiefsinnig, komplex, leicht wild und animalisch, mit tertiären Noten (u.a. Waldboden) ausgestattet, wobei sich die Primäraromen nach saftigen Kirschen und Himbeeren eine wunderschöne, animierende Harmonie, welche sich jedoch noch mit angezogener Handbremse zeigt. Keine Überraschung in Anbetracht der Qualität des Jahrgangs. Grosse Oper im Gaumen, in welchem die Säure und die Süsse eine spannende Partition spielen. Tolle Struktur mit feingliedrigen Tanninen und enorm viel Geschmack. Trotzdem, wie schon gesagt, warten. 18.5/20.

Hermitage rouge 2000

Schade, schade, schade. Denn dieser Wein wäre ohne Korkproblem ganz eindeutig ein Monument gewesen. Beim Schwenken des Glases überfährt die überschwängliche Frucht zwar dieses Problem, eine Bewertung wäre trotzdem völlig fehl am Platz. Als Anmerkung zu diesem Jahrgang ist noch zu erwähnen, dass die Cuvée Cathelin 2000 bereits zum fünften Mal produziert wurde.



©Académie des Vins Anciens

Hermitage rouge 2001

Parker berichtet: „Tasting through the component parts of the 2001 Hermitage reveals what should be an outstanding wine with a Burgundian-like finesse. The most elegant component emanates from Les Beaumes and Pelia, and the denser, thicker wines from Meal, l’Ermite, and Bessards.“

Februar 2011 schrieben wir folgendes im Bericht über die Vertikalverkostung 1984-2001 dieses Weins: „Ich wette, der Hermitage 2001 wird höher als die aktuellen 18/20 bewertet, wenn er seine volle Reife erreicht. Kaufen!... 18 Monate später ist der Hermitage 2001 immer noch nicht ganz da.

Sofort erkennbarer Charakter der Appellation, wenn sie in den Händen eines begabten Winzers liegt. Kräftige und bombastische Nase nach eingemachten Johannisbeeren, Waldbeeren, Holz, Braten, schwarzen Kirschen, grauen Pfeffer,... Das Ganze ist komplex und tiefsinnig, eben typisch für diese Appellation. Der grosse Mehrwert von Chave ist die Begabung dieses Winzers, das Traubengut auf dem höchsten Niveau auszufeuern und stets die idealsten Verhältnisse zwischen den verschiedenen Lieux-dits zu finden. Im Gaumen fallen die zugleich filigranen und dennoch knackigen Tannine auf, es bieten sich viele delikate Aromen nach Blutorangen, Pfeffer hoch 10, Schwarzoliven und südlichen Kräutern. Der Gaumen ist ausserordentlich elegant. 18/20.

Hermitage rouge 2002

Im südlichen Rhone-Tal wie z.B. in Chateauneuf-du-Pape ist die Ernte in einem ununterbrochenen Regen ertrunken, welcher zwei Wochen lang andauert hat. Im nördlichen Tal haben sich die Wetterbedingungen dennoch nicht wirklich als besser erwiesen, was die Produktion grosser Weine anbelangt. Jean-Louis Chave hat somit sein Können unter Beweis stellen können. Und das Ergebnis überzeugt. Baschi Schwander zum Beispiel erteilt dem Jahrgang nicht weniger als 19/20. Goldschmiedearbeit! Bereits im Bouquet wirkt der Wein extrem delikates, fast verletzlich. Doch die Tiefe zeigt, dass es sich wohl eher um ein Schmuckstück als etwas Anderes handelt. Diese Tiefe dringt sogar durch und man vergisst diesen Jahrgang nicht einfach so.

Aromen langsam eingekochter Früchte, die Würze vom spezifischen Holztoasting, Waldnoten, aber auch ein subtiler, animalischer Hintergrund gestalten ein schönes Bild. Der Antrunk zeigt sich ebenfalls delikates, finessenreich, dieses Gefühl setzt sich im Gaumen fort. Das Ganze wirkt harmonisch, straff, die Säure ist perfekt eingebunden, man würde nie denken, dass 2002 ein kleiner Jahrgang ist. Der Abgang bereitet viel Spass und vervollständigt einen raffinierten Wein für die Edelgastronomie. 17.5/20.



Hermitage rouge 2003

Mit dem 1990er die beste Bewertung der gesamten Verkostung, 19.5/20. Extravagant, überschwänglich, extrem alles, aber nie kalifornisch! Der Hermitage 2003 überfährt alles auf seinem Weg und die Serie erwies sich als besonders anstrengend. Der 2002er ist gerade das Gegenteil vom 2003er. Phänomenale Komplexität im Bouquet mit Rotbeeren in Hülle und Fülle, Trüffel, Fleischnoten, Pfeffer und weiterer Gewürze, Tapenade, schwarze Schokolade,... Schwenken und nochmals schwenken und die Büchse mit den Aromen öffnet sich und die Düfte verströmen in alle möglichen Richtungen, ohne dass jeweils die einen mit den anderen kollidieren. Die fünfte Dimension! Zusätzlich kommt eine geradlinige Mineralität in den strukturierten, bombastischen, strammen Gaumen, in welchem die Tannine überhaupt nicht spürbar sind. Beeindruckend und äusserst harmonisch.

Als Anmerkung zu diesem Jahrgang ist noch zu erwähnen, dass die Cuvée Cathelin 2003 bereits zum sechsten Mal produziert wurde.

Hermitage rouge 2004

Laktische Noten (Milkschokolade?) sowie florale (Veilchen) Noten in einem Ozean roter Beeren und Pfeffer. Wunderschön delikates und elegant, kräftig und tiefsinnig. Klarer Bessards-Charakter. Fleischiger, ja sogar lasziver Gaumen. Enorm viele Beeren. Geradlinige Struktur ohne Konzession, perfekte Balance. Sinnlicher Abgang, ein Wein, welcher Emotionen erweckt und mit welchem man sich einen Abend lang beschäftigen kann. Mehr braucht man nicht zu schreiben. 18.5/20

Hermitage rouge 2005

Die letzte Serie umfasst Weine für in 20 Jahren. Alle vier zeigen sich heute dramatisch viel zu jung. Mit dem 2005er begegnet man der Frucht in allen möglichen Formen. Hauptsache möglichst schwarz und möglichst klein. Dafür verströmen weitere generöse Aromen von südlichen Kräutern, Leder, Tabak, Likör (immerhin 15% Alkohol). Aktuell wirkt der schwarze Pfeffer relativ diskret und wird sich im Verlauf der Zeit entwickeln und perfekt einbinden. Der Gaumen zeigt sich genauso kräftig und druckvoll wie mineralisch und stramm, der Witz dabei ist, dass der starke Alkoholgehalt nötig ist, denn wenn dieser Gehalt nicht da wäre, würde der Wein aromatisch zusammenbrechen. Die Tannine werden noch lange Jahre bis zur perfekten Reife beanspruchen und der Abgang hält unendlich an. Aktuelle Bewertung: 19/20.



Hermitage rouge 2006

Überschwängliche Frucht (Pélat in seiner besten Form), die wuchtige Würzigkeit (Les Bessards), dann etwas Minze, wieder geräuchertes Fleisch, wieder etwas unbeschreibliches, was diesen Wein unwiderstehlich macht. Aktuell ziemlich kompliziert, es braucht noch sehr lange Jahre, bevor sich das Ganze entwickelt und eine grandiose Komplexität aufweisen wird. Alle Komponenten für eine strahlende Zukunft sind allerdings bereits vorhanden. Die Säure wird bestimmt dafür sorgen, dass dieser Wein in 30 Jahren immer noch enorm viel Spass bereitet. 19/20.

Hermitage rouge 2007

Ungestümes, wuchtiges Bouquet mit generösen Schwarz- und Rotbeeren, Gewürzen, Holztoasting und geräuchertem Fleisch. Wieder eine beeindruckende Nase. Dichter und tadelloser Gaumen. Wieder ein Erzeugnis für in 15 Jahren. 19/20.

Hermitage rouge 2008

Wir haben in den letzten 12 Monaten drei Mal diesen Wein verkostet, stets mit sehr ähnlichen Bewertungen. Dieser Flasche erteilen wir 18.5/20. Wir möchten unsere Bewertung vom 7. April 2011 wiedergeben:

„Der Hermitage 2008 von Jean-Louis Chave zeigt sich aktuell verschlossen und vom Antrunk bis zum Abgang wie in eine Zwangsjacke gesteckt. Schwierig ist es, sich dabei vorzustellen, dass dieser unwiderstehlich elegante und finessenreiche Wein, aus einem unglücklichen Jahrgang sei. Wobei gewisse Winzer von Châteauneuf-du-Pape es uns bereits vorgeführt haben: Auch in einem ausserordentlich nassen Jahr kann guter Wein produziert werden. Der Hermitage 2008 wird, genauso wie andere schwierige Jahrgänge der Domaine, viel Zeit brauchen, um eine beeindruckende Komplexität und eine schliesslich tadellose Balance zu erreichen. Kaufen kann man ihn hemmungslos. 18.5/20.“

Hermitage rouge 2009

Der Jahrgang befand sich zum Zeitpunkt der Verkostung im Ausbau. Wir werden ihn in den nächsten Monaten bewerten. Als Anmerkung zu diesem Jahrgang ist noch zu erwähnen, dass die Cuvée Cathelin 2009 bereits zum siebten Mal produziert wurde.

Autor: Jean François Guyard
8. Februar 2013

Lektorat: Urs Senn



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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 verteilen.