©Castello dei Rampolla

Caratello Weine – Das 31. Concerto del Vino

Castello dei Rampolla d'Alceo 1996 – 2020

Das in St. Gallen angesiedelte Traditionshaus Caratello (Link) gilt unbestritten als eine der erfolgreichsten auf Italien fokussierten Weinhandlungen der Schweiz. Sein Weinangebot bestätigt diese führende Rolle auch. Jedes Jahr, Anfang September, organisiert das Team um Ueli Schiess (Link) eine dreitägige Veranstaltung, das Concerto, im Zürcher Prestigehotel Dolder Grand – müsste man eigentlich sagen, dass sich der Ort dann zur Pilgerstätte wandelt? Neben der Weinpräsentation mit allen Winzern – dieses Jahr waren 50 Weingüter vertreten – und der Beteiligung verschiedener Restaurants, die in ihren gewöhnlichen Räumlichkeiten einen Abend mit Winzer*innen organisieren, gibt es nicht nur ein Konzert mit klassischer Musik am Sonntag, sondern auch und vor allem vielversprechende Workshops wie dieses Jahr u. a. mit dem Castello dei Rampolla (Link), dem renommierten Produzenten aus der Toskana, aus dem Chianti-Gebiet genauer gesagt, unter dem Titel «D'Alceo Castello dei Rampolla». Die Weinhandlung beschreibt die Azienda mit folgenden Worten:

„Alceo di Napoli hat als erster im Chianti-Gebiet die Bordeaux-Rebe Cabernet Sauvignon gepflanzt; einerseits um neuartige Weine zu keltern, andererseits um dem traditionellen Chianti eine neue Dimension zu verleihen."

Die Verkostung unter der Leitung von Hans Bättig (Link) in der Anwesenheit von Martino di Napoli, dem Sohn von Luca di Napoli-Rampolla, fand in diesem Rahmen statt. Eine Prestigeverkostung, darf man sagen, da sich die Azienda nicht nur durch die hervorragende Qualität des d'Alceo in der Chianti-Landschaft auszeichnet.

Die Azienda

Abgesehen von allen merkantilen Überlegungen geben wir gerne Caratellos Darstellung der Azienda wieder:
„Die Familie di Napoli-Rampolla zählt zu den alteingesessenen Gutsbesitzern der Toskana. Mit Weinbau beschäftigen sie sich jedoch erst seit 1965, der erste Jahrgang kam 1975 auf die Flasche. Alceo di Napoli hat als erster im Chianti-Gebiet die Bordeaux-Rebe Cabernet Sauvignon gepflanzt; einerseits um neuartige Weine zu keltern, andererseits um dem traditionellen Chianti eine neue Dimension zu verleihen.

Seit 1994 sind die Tochter und der Sohn von Alceo di Napoli, Maurizia und Luca, [seit ein paar Jahren auch sein Sohn Martino, Anm. d. Red.] für das Familienweingut verantwortlich. Eine der ersten Entscheidungen, die sie nach ihrem Einstieg trafen, war die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung – der Prozess fand 1998 seinen Abschluss. Auf eine entsprechende Zertifikation wird verzichtet. Parallel dazu verringerten die beiden den Rebbestand erheblich und konzentrierten sich auf die besten Lagen in der nahen Umgebung des Castello dei Rampolla. Bald schon fand das Gut wieder zum Erfolg zurück und konnte an die Geschichte der italienischen Weinrevolution anknüpfen, die es in den 70er Jahren mitgeschrieben hatte.

Was die Biodynamik betreffe, sei damit keine «grandissima intenzione», keine grosse Absicht verbunden, meint Maurizia. Das Konzept sei nichts anderes als «die Umsetzung der Weisheit der Leute, die schon immer mit und auf dem Land lebten». Man tue es, spreche aber nicht darüber. Wer das Castello besucht, dürfte erstaunt sein über seine Schönheit und über die Einfachheit, mit der im Keller gearbeitet wird. Auffallend ist die Tatsache, dass in den Rebbergen 8’000 bis 10’000 Stöcke pro Hektare stehen und jeder Stock nur ganz wenige Trauben trägt. Das stärkt die Widerstandskraft der Pflanze und konzentriert ihre Energie auf die Früchte.“ Im Falle d’Aceo beträgt diese Zahl 10’000 Rebstöcke pro Hektar.

Die Conca d’Oro (Link) ©Toskana Edition

Die Geschichte des Weinguts mit 121 Hektar Fläche – fast 32 Hektar sind mit Reben bepflanzt – geht eigentlich auf das 13. Jahrhundert zurück, wobei sich das Gut seit 1739 im Besitz der Familie Di Napoli befindet. Mehr als 220 Jahre lang wurde der landwirtschaftliche Betrieb von Pächtern bewirtschaftet, die Wein, Weizen, Vieh und mehr produzierten.

In Panzano in Chianti (Link), acht Kilometer im Süden von Greve in Chianti, im Tal der „Conca d'Oro", der Goldenen Muschel, angesiedelt, steht das Castello dei Rampolla in der Kategorie der Supertoskaner fest verankert, seit Alceo di Napoli, vom Erfolg von Sassicaia inspiriert, 1965 beschloss, Cabernet Sauvignon anzubauen. So ist der Prestigewein Vigna d'Alceo entstanden, der von der internationalen Presse mit der Ausnahme von einzelnen Jahrgängen stets mit den höchsten Noten bewertet wurde. Der erste Jahrgang war allerdings 1996. Die „Conca d'Oro", das „goldene Becken" (Link), ist nach dem Heiligen Euphrosynus (Link) benannt, der – nach christlicher und orthodoxer Tradition – kurz vor der Wintersonnenwende hierher kam, um der Erde Licht und Leben zu bringen. Das Gebiet ist die Wiege weiterer hervorragender Weingüter wie Castello di Querceto, Fontodi, Gagliole, Le Fonti und Querciabella. In seinem durchaus empfehlenswerten, im Mai 2020 herausgegebenen Bericht „Chianti Classico's Eccentric Aristocrat" (Link) schreibt Roberto V. Camuto (Link), Autor mit den Schwerpunkten Weinkultur und Geniesserreisen sowie seit 2008 Mitarbeiter des Wine Spectator (Link) mit Schwerpunkt Frankreich und Italien, Folgendes über das Weingut:

„For me, Rampolla is one of Tuscany's most intriguingly unconventional estates—farming biodynamically long before it was fashionable and experimenting with everything from grape varieties to sulfite-free winemaking to wine amphorae made with an ancient material I'll bet you've never heard of. Rampolla, which produces about 8,000 cases annually, has gotten so good that, of late, it seldom produces a wine scoring less than 90 points in Wine Spectator's blind tastings."

Jährlich werden etwa 90'000 Flaschen abgefüllt, die im Laufe der Zeit neun Weinen entsprachen, deren Anzahl sich heute jedoch auf sieben reduziert hat. Diese sind der Supertoskaner d'Alceo, der hervorragende Sammarco, ein Toskana IGT, der Liù, ein reinsortiger Merlot-Wein, ebenfalls Toskana IGT, ein Chianti Classico, der Sangiovese di S. Lucia und der Trebianco, der als Orange-Wein verstanden werden darf, sowie schliesslich ein Vendemmia Tardiva. Vom d'Alceo werden je nach Jahrgang zwischen 6'000 und 13'000 Flaschen abgefüllt, vom Sammarco zwischen 8'000 und 25'000.

Das Castello die Rampolla ©Unione Viticoltori di Panzano in Chianti

Die Verkostung

D'Alceo gilt als Toscana Rosso IGT, da er von Anfang an aus mindestens einer Rebsorte erzeugt wurde, die in der Toskana nicht erlaubt war, dem Cabernet Sauvignon. Der erste Jahrgang, 1996, war eine Assemblage aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

In der Schweiz sind die Erzeugnisse des Castello die Rampolla u. a. bei Caratello, in Deutschland bei Alpinawein, Guidotti Wine Selection, Mair-Mair, Superiore, Decantalo, Lieblings-Weine, Wein-Direktimport und weiteren erhältlich.

D'Alceo 1996

Erster Jahrgang überhaupt. Etwa 200 Kisten produziert.
Ein sinnliches, üppiges, tiefsinniges, kompromissloses und streng genommen anstrengendes, aber auch doch raffiniertes Bouquet mit exquisiten, wenn auch bereits teils entwickelten, reintönigen und präzisen, ausgereiften, zum Teil tertiären Düften nach Dörrpflaumen, Lakritze, schwarzen Kirschen, Kirschlikör, schwarzen Beeren, darunter viel Johannisbeeren, Kräutern, Veilchen, etwas Menthol, Rauch, abkühlendem Teer, Unterholz und mineralischen Komponenten. Das Potenzial für etwa zehn weitere Jahre Reifezeit ist vorhanden, beeindruckend, was da im Glas passiert. Vollmundiger, konzentrierter und druckvoller, durchaus eleganter, lebhafter, wiederum komplexer Gaumen mit filigranen Tanninen im Überschwang, wirkt ätherisch, ja sogar etwas intellektuell, dank der weiterhin prägnanten Säure sehr frisch, das Potenzial, das sich in der Nase merken lässt, ist auch im Gaumen vorhanden. Langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

D'Alceo 1998

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Petit Verdot.
Das Wetter des Jahres hat stets zwischen Regen und Sonne gewechselt, wobei es insgesamt 96 Stunden Sonne (ohne Wolken) gegeben hat.
Eindeutig der grosse Bruder vom 1996er, qualitativ betrachtet. Die Düfte sind extrem ähnlich, mit etwas mehr Tiefe und Komplexität. Ich frage mich sogar, warum die Bewertungen der amerikanischen Weinexperten nicht höher als 93/100 gegangen sind. Hatte es mit dem geringen Alter des d'Alceo zu tun?
Ätherische, tiefsinnige, raffinierte, wenn auch üppige, extrem dunkle Nase mit reintönigen, präzisen, verführerischen, ja sogar faszinierenden, wiederum zum guten Teil entwickelten Düften nach schwarzen Früchten, Lakritze, balsamischen Elementen, Veilchen und Rauch, alles wunderschön elegant, frisch, intensiv, komplex, unerschütterlich, konzentriert und mit einem unbestreitbaren Sex-Appeal ausgestattet. Auch wenn sich dieses Bouquet richtig kompromisslos zeigt. Betörender Gaumen, der sich mit einen süsslichen Antrunk präsentiert. Vollmundig, tief, konzentriert, dicht, elegant, ja sogar raffiniert, wiederum komplex, ungeheuer geschmackvoll – die Aromen entsprechen den Düften im Bouquet –, das Ganze lässt sich vom Alter nicht beeindrucken, die sehr gut eingebundene Säure und die filigranen und finessenreichen Tannine sorgen dafür. Wirkt sogar unter gewissen Umständen unsterblich. Am liebsten möchte man «Nothing» von Walk in Darkness hören, während man diesen Wein verkostet. Keine Balletttänzerin , dafür ein unwiderstehliches Erzeugnis. **18.5/20** (95/100).

D'Alceo 2000

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Sangiovese.
Wieder so ein Bouquet, bei dem keiner gleichgültig bleibt. Entweder liebt man diese Art der Kompromisslosigkeit und der tadellosen Dichte oder man bleibt lieber bei anderen Erzeugnissen. Nichtsdestotrotz würde es mich richtig freuen, mal einen Quervergleich zwischen dem d'Alceo und dem Montus La Tyre von Alain Brumont zu organisieren...

Aufgeschlossen und in seinem optimalen Trinkfenster, ein ganz grosser Wein, den jeder bestimmt gerne im Keller hätte. Verführerisches, elegantes, dabei wieder üppiges, tiefsinniges, reintöniges, dunkles Bouquet mit reintönigen und präzisen, geschliffenen Düften nach schwarzen Beeren, Johannisbeermarmelade, saftigen, dunklen Kirschen und Pflaumen, nach wie vor diesen balsamischen Elementen, Lakritze, Veilchen, Kräutern, darunter Thymian im Hintergrund, Leder und wieder dieser Mineralität, die in allen Jahrgängen zu erkennen ist. Die Nase neigt allerdings dazu, sich nach einer Weile wieder zu verschliessen. Schlechthin beeindruckend und mit einem sehr guten weiteren Potenzial ausgestattet. Vollmundiger, frischer, tiefer, komplexer Gaumen, ein Wahnsinn, der allerdings Aufmerksamkeit verlangt, um alle seine Rätsel zu entschlüsseln, zwei Stunden im Voraus entkorken, viel Fleisch am Knochen, wirkt jung, die Tannine sind seidig und dicht, raffiniert und elegant, dieser Stoff verführt, sehr reintönig ist er, etwas weniger Konzentration auf den ersten Blick als bei den beiden vorherigen Erzeugnissen, doch sehr viel Kultur und Können. Die Aromen entsprechen dem Bouquet, alles wirkt subtil süsslich und köstlich. Ein paar Teilnehmer finden die Nase trotzdem oxidativ, während der Abgang sehr lange anhält. **18.5/20** (95/100).

D'Alceo 2003

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Sangiovese.
Wieder eine grossartige, vielfältige, dichte Nase mit klaren und reintönigen, komplexen Düften nach Balsamico, Lakritze, Veilchen, Teer, Graphit, schwarzen Früchten in verschiedenen Varianten und Holunderlikör, das Ganze, wie bei jedem Jahrgang bisher, auf einer edlen, mineralischen Grundlage, schlechthin beeindruckend und weiterhin vielversprechend, obwohl sich dieser Jahrgang bereits in seinem optimalen Trinkfenster befindet. Vollmundiger, strukturierter, rundum kompromissloser, frischer und reintöniger Gaumen mit süsslichen, seidigen, reifen und dichten Tanninen, wobei die Struktur auf keinen Fall die Frucht strapaziert, es ist die perfekte Harmonie zwischen den verschiedenen Komponenten – bis vor zwei Jahren habe der d'Alceo 2003 nicht harmonisch gewirkt –, alles ist am richtigen Platz, jedes Element spielt mit den anderen in einem sinnlichen Tanz, die dunkle Frucht ist kandiert, klare Akzente von Brombeermarmelade lassen sich wahrnehmen, die Kraft ist ganz klar vorhanden, die Säure wirkt eher moderat, mit der Zeit kommen Magginoten in die Nase, was das Gesamtbild allerdings nicht beeinträchtigt. Sehr langanhaltender, traumhafter Abgang, der nach dem nächsten Glas ruft. Wird wunderschön altern. **18.25/20** (94/100).

D'Alceo 2004

Der Jahrgang 2004 wurde nicht geliefert, was nicht verhinderte, dass die Verkostung eine der schönsten des Jahres 2024 gewesen ist.

©Castello dei Rampolla

D'Alceo 2006

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot.
«Ein Geschenk der Götter». Nicht nur, weil die Temperatur im Sommer zwischen 10° in der Nacht und 30° tagsüber schwankte, sondern der Wein mir wie die Partitur von Don Giovanni vorkommt, alles perfekt, keine einzige Note zu viel, keine einzige zu wenig, und ein Meisterwerk, das schliesslich zwar immer noch wie ein Monolith wirkt – die Metapher, die mir in den Sinn kommt, ist diejenige des Films «2001: A Space Odyssee» von Stanley Kubrick –, dennoch aber über ein beeindruckendes Potenzial verfügt.

Bestimmt das eleganteste Bouquet bisher in der Serie, ein zwar kräftiges Bouquet, das sich allerdings in der Balance hält, es geht nicht darum zu imponieren, wie es andere Jahrgänge machen. Raffiniert, tiefsinnig, frisch, reintönig und präzis, die übliche dunkle Klasse des d'Alceo ist klar zu erkennen, er erweckt alle Sinne und wirkt sehr ästhetisch. Aus dem Glas strömen verführerische und durchaus harmonische Düfte nach schwarzen Beeren, darunter viele Brombeeren, Lakritze, Tabak, Kräutern, darunter etwas Minze, etwas würzigen Komponenten und Unterholz, nach wie vor auf einer seriösen, mineralischen Grundlage. Vollmundiger und saftiger, köstlicher und süsslicher, präziser und geschmackvoller Gaumen mit wiederum dieser ausgezeichneten Klasse. Alle Elemente sind wunderschön ineinander verwoben, von den filigranen, dichten Tanninen über die köstlichen Aromen ausgereifter schwarzen Beeren bis zur Statur im Mund und dem langanhaltenden, kräftigen und würzigen Abgang. **19/20** (97/100).

D'Alceo 2009

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Petit Verdot.
Hier steht die Frische ganz klar im Vordergrund, wobei die Nase nicht wie beim vorherigen Jahrgang monolithisch wirkt. Was wiederum auf keinen Fall bedeutet, dass der d'Alceo 2009 weniger anspruchsvoll – im positiven Sinn! – als der 2006er wäre. Die Nase weist eine ausserordentliche Eleganz und eine nicht weniger beeindruckende Komplexität auf. Tiefe, Reintönigkeit und Schliff sind einige der Merkmale, die dieses Bouquet auszeichnen, wobei der Jahrgang sich erst am Anfang seines Trinkfenster befindet. Der gemeinsame Nenner zwischen allen Jahrgängen wird von den intensiven, präzisen und vielschichtigen Düften geliefert, wobei die Unterschiede in den Details zu suchen sind. Es gibt sowohl in Bezug auf Sinnlichkeit als auch auf die kompromisslose schwarze Frucht so einen klaren Leitfaden, so eine unbestreitbare, starke Identität, dass der d'Alceo nur beeindrucken kann. Im Jahrgang 2009 strömen immer noch diese unwiderstehlichen Düfte nach Brombeeren, Johannisbeeren, Minze, Lakritze, Dörrpflaumen, Leder, Veilchen, Rauch und mineralischen Komponenten aus dem Glas, es gibt aber auch klare Ansätze von Blutorangen, weiteren Blumen und etwas Bleistift. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, vollmundig, kräftig und elegant, ja schliesslich sogar tänzerisch, raffiniert, die Säure lässt sich hier besser wahrnehmen und erklärt das geringe Alter des Gewächses, die geschliffenen, druckvollen und knackigen Tannine bilden eine vielversprechende Struktur bis zum langanhaltenden Abgang. Luca di Napoli macht die Teilnehmenden der Verkostung darauf aufmerksam, dass viel Arbeit im Keller nötig gewesen sei, nachdem jeder Quadratmeter Weinberg 200 bis 300 Gramm Trauben geliefert habe. **18.5/20** (95/100).

D'Alceo 2011

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Petit Verdot.
Dieser Jahrgang markiert eine echte Entwicklung im Vergleich zum ziemlich einheitlichen Profil der vorherigen Jahre, viel kompakter, kraftvoller und tanninreicher, auch wenn jedes einzelne von ihnen durch seinen majestätischen Charakter ausstrahlt. Im Verlauf der Verkostung kam die starke Identität des d'Alceo richtig zur Geltung, wie sie es in Bordeaux mit dem Troplong-Mondot oder im Burgund mit dem Pommard 1er Cru Clos des Grands Epenots der Domaine de Courcel nach mindestens 20 Jahren auch tut. Ein klarer Prestigewein, der die Snobs nicht braucht, um sich durchzusetzen. Im Jahrgang 2011 fällt der Kontrast auf, es geht hier um hedonistischen Spass, um puren Schliff, um taktile Eindrücke, das ist Seidenpapier, auch wenn die Konsistenz doch genauso klar vorhanden ist wie in den anderen Jahrgängen. Wirkt trotzdem etwas weniger faszinierend. Die Frucht im Bouquet ist auch nicht mehr die gleiche, da kommen vor allem rote Früchte, auch rote Johannisbeeren, und Granatapfel zum Vorschein, neben den klassischen Noten von Brombeeren, Lakritze und Leder, Gewürzen und Menthol. Die Blumen sind auch nicht mehr die gleichen, die Veilchen wurden durch blaue Iris ersetzt. Martino di Napoli fügt hinzu, dass das Weingut zum ersten Mal grössere Fässer als die übliche Barrique bordelaise verwendet hat. Vollmundiger, konzentrierter, aber eben, wie bereits gesagt, weniger tanninreicher, geradliniger, geschliffener, reintöniger Gaumen, in dem die samtigen Tannine, die sehr gut eingebundene Säure und die köstliche Frucht sehr schön ineinander verwoben sind. **17.75-18/20** (92-93/100). Die renommierten Weinjournalisten, von Robert Parker (95/100) bis Othmar Kiem, Falstaff, (98/100) haben (fast) alle diesen Wein jung höher bewertet. Dieser Jahrgang dürfte einem anderen Publikum gefallen als die vorherigen Jahrgänge, wobei der 2012er einen weiteren Schritt in diese Richtung geht.

Martino di Napoli

©Castello dei Rampolla

D'Alceo 2012

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Petit Verdot.
Die Sommerhitze 2012 und der Mangel an Regen sorgen für eine geringere Dimension, im Vergleich ist mir der 2012er sogar wie ausgelöscht vorgekommen. Daher eine Herausforderung in der Serie. Da ich ein paar Flaschen im Keller habe, werde ich die vorliegende Bewertung überprüfen und ggf. am Ende des Berichtes aktualisieren.

Zurückhaltende –wobei sie sich vermutlich nicht mehr ausbreiten wird –, geschliffene, ausgewogene, elegante, reintönige Nase mit appetitlichen, einladenden und frischen Düften nach roten und dunklen Beeren, zum ersten Mal in der Serie sogar Himbeeren, typischen Bordeaux-Akzenten, Pfeffer, saftigen schwarzen Kirschen, floralen Komponenten, Schwarztee, süsslichen Gewürzen – Zimt – und der klassischen Mineralität. Die Komplexität ist eindeutig nicht, was diesem Bouquet fehlt. Vollmundiger, geradliniger, frischer, eleganter Gaumen mit seidigen Tanninen, lebendiger Säure, etwas zu präsenten alkoholischen Noten, geschmackvollen Aromen in Übereinstimmung mit der Nase, erdigen Elementen, die für das Chianti-Gebiet, wo sich das Weingut befindet, charakteristisch sind, und einem langen Abgang. **17.75/20** (92/100).

D'Alceo 2014

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Petit Verdot.
In den letzten Monaten im September 2024 im Rahmen der Verkostung von Caratello und am 28. November zum 15. Gründungstag von Vinifera-Mundi verkostet. Bei der letzten Gelegenheit, in der auch der Jahrgang 2015 ausgeschenkt wurde, war sein Kontrahent –Serien à zwei Weine – der Léoville-Barton 2003.

Eine grossartige Rückkehr zum klassischen Gewächs. Die beiden vorherigen Jahrgänge scheinen eine Parenthese in der Geschichte des Gewächses zu bilden. Aus dem Jahrgang 2014 hat es allerdings nur 6'200 Flaschen gegenüber etwa 13'000 üblicherweise gegeben.

Eine faszinierende, rassige und ausdrucksvolle, komplexe und vielschichtige, durchaus elegante und tiefsinnige, unwahrscheinlich reintönige, schliesslich jugendliche und vielversprechende Nase mit exquisiten und frischen Düften nach Pflaumen, schwarzen Beeren, darunter Waldbeeren und wie immer vielen Brombeeren und Johannisbeeren, aber auch etwas blauen Beeren, etwas frischem Fleisch – das mir allerdings in der Flasche Ende November nicht aufgefallen ist –, Minze, Würze, frischem Leder, Lakritze, Veilchen und weiteren, darunter welken Blumen, Kräutern, feuchter Erde und mineralischen Komponenten, wobei diese in früheren Jahrgängen prägnanter sind. Ein Bouquet, in das man sich gerne verliebt, mit viel Charakter und Geradlinigkeit. Musste sich Ende November gegenüber dem Barton 2003 vor nichts scheuen. Zwei geniale Weine schlechthin! Vollmundiger, raffinierter, genussvoller, strukturierter, reintöniger, tiefer, Gaumen mit wiederum viel Charakter, mit kräftigen, dichten, feinen Tanninen, einer stützenden und erfrischenden, perfekt eingebundenen Säure, einer raffinierten und seriösen und saftigen Struktur, viel Potenzial, einer athletischen, seidig-samtigen Gestalt und einem langanhaltenden, adstringierenden Abgang. Kultur pur, ein Erzeugnis für Ästheten. **18.5+/20** (95+/100).

CASTELLO DEI RAMPOLLA
d'ALCEO
2009
2003
2006
2011
2012
2014
2019

D'Alceo 2019

13'749 Flaschen und 200 Magnumflaschen wurden produziert.
85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Petit Verdot.
Raffinierte, tiefsinnige, jugendliche, reintönige und komplexe Nase mit verführerischen Düften nach reifen schwarzen Beeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Minze, Rauch vom Holz, Likör schwarzer Früchte, frischen Blumen, darunter Veilchen, provenzalischen Kräutern und mineralischen Komponenten, eine Nase, die sich noch nicht in ihrer vollen Vielfalt enthüllt und daher viel Zeit braucht. Erstes Trinkfenster erst in zehn Jahren vorhersehbar. Das Versprechen ist ganz klar vorhanden und es wird enorm viel Spass bereiten. Vollmundiger, üppiger, aber auch samtiger, konzentrierter, tiefsinniger, wiederum ausserordentlich reintöniger Gaumen, kräftige, dichte, geschliffene und filigrane Tannine, wiederum vielschichtig mit ausgiebigen dunklen Früchten, grossartiger Mineralität zerkleinerter Steine, Brombeerlikör und etwas Bleistift, aktuell passt alles zusammen, das ist Klasse, wobei, wie bereits gesagt, etwa zehn weitere Jahre nötig sein werden, bis sich dieses Erzeugnis in seiner vollen Statur zeigt. Ein Kondor breitet seine Flügel innerhalb von null Komma plötzlich aus… Aktuell sehr kompakt. Sehr langer Abgang. **18.5-18.75/20** (95-96/100).

D'Alceo 2020

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Petit Verdot.
Die Krönung zum Abschluss, aber auch ein selbstverständlicher Babymord. Eigentlich eine sinnlose Bemerkung, da die Verkostung insbesondere zur Geltung gebracht hat, dass der d'Alceo vor der ersten Trinkreife mindestens 15 Jahre im Keller ruhen soll. Dass es aktuell in diesem Jahrgang noch keine richtige Harmonie gibt, erweist sich also als völlig irrelevant. Wer wartet, wird ganz klar belohnt.
Was für eine unwahrscheinlich rassige, raffinierte, komplexe, tiefsinnige und unheimlich reintönige Nase! Aus dem Glas strömen vielschichtige, frische und köstliche Düfte nach reifen schwarzen und roten Waldbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Graphit, Minze, etwas Lakritze und mineralischen Elementen. Dieses Duftkaleidoskop wird sich im Verlauf der nächsten 15 bis 20 Jahre weiterentwickeln, Komponenten, die in anderen Jahrgängen vorhanden waren, kommen aktuell gar nicht zum Vorschein, das Versprechen ist ganz gross. Vollmundiger, komplexer, süsslicher, konzentrierter, geschliffener Gaumen, der aktuell etwas anstrengend wirkt, obwohl die Eleganz bereits vorhanden ist, der Schliff, der Schmelz sind ebenfalls da, das ist potentielles grosses Kino. Gespannt und geradlinig, kompromisslos, die Aromen bewegen sich im gleichen Register wie in der Nase, wobei balsamische Noten nun deutlich sind. Was für rassige und finessenreiche Tannine, die aber auch konzentriert und dicht sind. Samtige und geschmeidige Struktur, auch wenn sich dieser Jahrgang auf dem aktuellen Stand sensorisch in einer Schräglage befindet. Die Reben mussten auch ums Wasser kämpfen… Trotzdem ein zukünftiger Gigant. Potenzialbewertung **19/20** (97/100).

Autor: **Jean François Guyard**
30. Januar 2025

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er für eine Weinmarketing-Agentur und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

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.**