

„Eine ausgelassene Verkostungsfeier auf hohem Niveau!“

Vinifera-Mundi bedankt sich, II/2013

Weinverkostung in der Weinlagergemeinschaft Waldmannskeller in Zürich, 22. November 2013.



Jean-François lud das Vinifera-Mundi Team + Friends zu einem spannenden und informativen Abend mit vielen eigenständigen Weinpersönlichkeiten ein. Bei den meisten Gewächsen wurde heftig diskutiert und debattiert, aber alle Anwesenden waren sich einig, dass restlos alle Weine von hoher Qualität waren. Ausserdem gab es keinen einzigen Korkfehler, was immer angenehm ist.

Ausser dem Aperitif und bei den Süssweinen wurden alle Weine blind in vier Serien à vier Weine (beim Weisswein nur drei) ausgeschenkt. Die Weine wurden um 17:00 entkorkt und der Anlass begann eine Stunde später. Die Weine der Serie I bis IV wurden bewertet, die zwei ersten Weine waren „ausser wettbewerb“.

Zum Einstimmen entkorkte Jean-François zwei weisse Burgunder, beide sehr verschieden in der Stilistik, aber beide qualitativ hochstehend.

Domaine de l'Arlot, Nuits-St.-Georges blanc 1^{er} Cru 2000, 75cl

Farbe: volles Goldgelb. Das komplexe Bouquet zeigt sich rassig und lebendig, mit deutlich würzigen und auch *nussigen* Aromen. Dazu eine typische, stählerne Burgunder-Chardonnay Fruchtigkeit, die vor allem nach Apfel und Pfirsich duftete. Auch rauchig-mineralische Noten. Im Gaumen schön schlank und frisch, mit knackiger Säure und einer würzigen, schiefbrig-mineralischen Aromatik. Er hat Verve und zeigt eine beeindruckende Länge und Tiefe. Ganz der Nuits-St.-Georges ist er männlich-rustikal und wirkt trotz seines respektablen Alters noch ungestüm und frech. Ein junggebliebener, ungezämter Bengel, den man trotzdem oder eben gerade deshalb lieben muss. 17/20.



Maison Leroy, Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru 1995, 75cl

Farbe: tiefes, dunkles Goldgelb. Im Bouquet voller reifer Früchte (Pfirsiche, Quitten und Ananas), schön süsslich, butterig und herrlich dekadent. Sozusagen Sonnenschein in einer Flasche! Auch wunderbar würzig, vor allem Safran und etwas Gewürznelke. Hmmm! Diese Butter Aromatik! Anfangs war da auch eine leicht störende chemisch-*aspestische* Note, die sich allerdings nach 60 Minuten in der Karaffe verflüchtigte. Im Gaumen vollmundig und üppig, mit viel Butter und Sahne, Pfirsich und kandierten Früchten. Ganz sanft mineralisch. Die Säure ist kaum wahrzunehmen, aber sie hält den Wein noch immer sehr gut zusammen. Dieser Wein ist butterweich (richtig Australischer Chardonnay-von-früher-buttrig) und bietet ein herrlich edles, elegantes Früchte-Cocktail mit Safran! Ein grosser Chassagne, auch wenn nicht sehr typisch Côtes-de-Beaune. Aber das kümmerte eigentlich niemanden! 18/20.

Serie I

Jean François liebt die deutschen Weissweine. Doch wollte er mit dieser Serie zeigen, dass das in so vielen Verkostungen systematisch vergessene Elsass auch Grandioses anzubieten hat.



Weingut Weinbach, Colette Faller und Töchter, Riesling „Clos des Capucins“, Cuvée Théo 1999, 75cl

Farbe: volles, üppiges, dunkles Goldgelb. Im Bouquet wirkt er recht gereift und auch herrlich reif und fruchtig. Auch wunderbar üppig, komplex, sanft würzig, süsslich und so richtig ausladend und extravagant! Riesling-Affinität. Aromen von Pfirsichen, Quitten und tropischen Früchten, dazu Kandiszucker und kandierte Früchte. Im Gaumen wunderbar üppig, lang und vollreif, mit filigraner Säure, viele exotische Früchte und sanfte mineralische Aspekte. Der Abgang ist lang und fruchtig. Jetzt schön trinkreif, hat aber auch noch Reifepotential. 17.75/20. Schlussklassesment: 9. Rang.



Domaine Zind-Humbrecht, Pinot Gris „Rangen de Thann“ Clos Saint-Urbain 2004, 75cl

Farbe: volles, üppiges, sehr dunkles Goldgelb. Im Bouquet ausladende, sanfte gelbe und grüne kandierte Früchte, Süsse und herbe Würze. Herrlich komplex und wunderbar elegant. Im Gaumen extrem vollmundig, richtig dekadent und sehr, sehr lang. Richtig überschwänglich und reichhaltig. Diese ausufernd mineralische, würzige Viskosität! So viel Wein in einer Flasche! Wirklich grossartig. Der ziemlich exzessive 16 Vol.% Alkohol ist zwar spürbar, aber auch sehr gut eingebunden. Solide, harmonische Säure. So typisch Zind-Humbrecht! 18.75/20. Schlussklassesment: 3. Rang.

Domaine Seilly, Gewürztraminer "Schenkenberg" 2004, 75cl

Farbe: volles, helles Goldgelb. Im Bouquet auf Anhieb als Gewürztraminer zu erkennen. Viel Rosenwasser und viel harmonische Frucht und sanfte Würze. Deutliche Restsüsse. Im Gaumen schön schlank, mit sehr reintöniger, sortentypischer Frucht. Aromen von Rosen, Lychee, Quitten, Orangenschale und ein Hauch Nelken. Die Restsüsse gibt ihm Charme und verleiht ihm eine cremige Leichtigkeit. Er wirkt noch erstaunlich jugendlich für seine 9 Jahre. Es fehlt ihm zwar die Tiefe eines Zind-Humbrechts, aber er ist so verführerisch und geradlinig, dass man ihn einfach mögen muss. Eine Frage bleibt: woher weiss der Konsument im Voraus, ob dieser Wein trocken oder süss ausgebaut wurde? Eine einheitliche Lösung im Elsass wäre wünschenswert... 17/20. Schlussklassesment: 14. Rang.

Serie II

In der zweiten Serie galt der erste Wein ein wenig als „Pirat“. Die drei anderen seien gemäss vielen „Weinsnobs“ vorbei. Parker hat den Haut-Brion 1993 nie hoch bewertet. René Gabriel erteilt ihm hingegen 18/20. Aldo und Giacomo Conterno sind zwei unausweichliche Winzer der DOCG Barolo. Franco Conterno ist hingegen weniger bekannt... Schliesslich galt der Amarone 1988 von Allegrini lange als genialer Wein seiner Appellation. Ist es 25 Jahre später immer noch so?



Poggio Antico, Paola Gloder, Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2006, 75cl

Farbe: recht dichtes, dunkles Rubin. Jugendlich wirkendes Bouquet nach reifen, süssen schwarzen Kirschen, Wacholder- und Eichenholz und Noten von Süssholz, Lakritze und Schoko-Kirschen. Die sehr reife Frucht gibt ihm fast einen Portwein Charakter, aber er hat auch Nerv und Verve und die hohe Reife ist keine Überreife. Im Gaumen ist der Wein noch sehr gerbstoffbetont und die Säure ist ziemlich hart. Die Frucht ist tiefgründig und konzentriert, aber im Moment fehlen Eleganz und Harmonie. Aromen von Bleistiftmine, Lakritze, Braunkohle und schwarzen Oliven ergänzen die Brombeeren/black-cherry-Frucht. Er braucht noch einige Jahre Flaschenreife um zu zeigen, was er kann. Aber Potential ist eindeutig vorhanden. 17.5+/20. Schlussklassesment: 8. Rang.

Château Haut-Brion 1993, Pessac-Léognan, 75cl

Der eigentliche Pirat in dieser Italien Serie. Gerade wegen dieses Château Haut-Brion meinten viele, es sei eine Frankreich Serie!

Farbe: sehr dunkles, undurchdringliches Rubin. Aha! Blind eindeutig Bordeaux, obschon ich eher an Pauillac dachte. Das Bouquet zeigt sich ausladend, aromatisch und vielseitig. Aromen von schwarzen Beeren, Cigar-box, Schwarztee, Rauch, Graphit, Lakritze, Unterholz, Pilz und etwas Kakao. Typisch gereifter Bordeaux eben. Im Gaumen ganz klassisch. Eher schlank mit komplexen Aromen genau wie im Bouquet. Die Frucht ist nicht mehr so üppig und hat eher tertiären Noten Platz gemacht. Kein grosser Jahrgang. Ich lag mit Jg. 1999 ziemlich daneben. Aromen von Erde, Schiefer, Pilze, Unterholz, Graphite und Cigar-box. Ein Wein, der als Begleitung zu erlesenen Speisen erst richtig zur Geltung kommt. Erst dann kommt seine ganze Komplexität, Klasse und Eleganz zum Vorschein. Für Liebhaber gereifter Weine ein grosser Genuss. Mir fehlte etwas die Frucht - oder ein Teller *Boeuf Bourguignon*... 17.5+/20. Schlussklassesment: 3. Rang.

Die Rebfläche von Haut-Brion beträgt 42,5 ha und ist zu 45 % mit Merlot, zu 40 % mit Cabernet Sauvignon und zu 15 % mit Cabernet Franc bestockt. Die Jahresproduktion beträgt zusammen mit dem Zweitwein „Bahans Haut-Brion“ ca. 200'000 Flaschen.



Franco Conterno, Barolo Riserva „Bussia Munie“ 1997, 75cl

Farbe: üppiges, dunkles Rubin. Im etwas eindimensionalen Bouquet sind rote und schwarze Beeren, dazu sanfte Aromen von Eukalyptus und Minze. Im Gaumen wirkt er sehr jugendlich und kraftvoll, mit deutlich präsenten Tanninen. Ein Hauch Gewürz, etwas Schwarztee, Rauch, Brombeeren und Preiselbeeren. Der Wein braucht noch einige Jahre Flaschenreife und ist erstaunlich jugendlich für seine über 15 Jahre. Zurzeit wirkt er etwas zugeschnürt und wurde deshalb eher tief bewertet. Der Wein hat noch ein grosses Potential. Wenn es dann zum Vorschein kommt. 17+/20. Schlussklassesment: 15. Rang.



Allegrini, Amarone della Valpolicella Classico DOC 1988, 75cl

Farbe: üppiges, volles Rubin. Im Bouquet ungewohnte, komplexe Aromen von Schwarztee, Zedern, Datteln, Preiselbeeren, *Cranberries* und Brombeeren. Auch eine üppige Süsse. Im Gaumen wirkt er jugendlich und etwas verschlossen. Im Moment kann er seine Stärken nicht ausspielen und wirkt auch nicht sehr harmonisch. Entsprechend überrascht waren alle, als wir erfuhren, dass wir einen 1988er Amarone im Glas haben. Ich kann nicht beschwörenob dieser Wein einmal seine Harmonie findet, aber er ist noch so jugendlich, dass er viele, viele Jahre Zeit hat, um sein Gleichgewicht zu finden. Könnte ein ganz grosser Wein werden. Trinken: 2020-2040+. 17+/20. Schlussklassesment: 12. Rang.



Serie III

„Gibt es eine Verkostung ohne Bordeaux?“ fragte Jean François. Einen Anlass zu organisieren setzt auch voraus, dass sich die Gäste wie zu Hause fühlen. Eine Serie mit Bordeaux-Weinen ist deshalb unverzichtbar. Zwei Weine der Serie wurden ausserdem nach Vorabsprache mit dem Organisator der Verkostung gespendet: Der Troplong-Mondot 2003 wurde durch unseren Freund Matthias B. und der Troplong-Mondot 1998 durch unseren Redaktor Hanspeter Saner gespendet. Für die Neugierigen ist Troplong-Mondot einer der Lieblings-Bordeaux von... Tja, Sie haben ja verstanden. Der Maulwurf 2000 war hingegen eine Spende von Urs Senn und ersetzte somit einen weiteren Bordeaux aus dem Keller des Gastgebers, den Haut-Brion 2002.



Château Troplong-Mondot, St.-Emilion 2003, 75cl

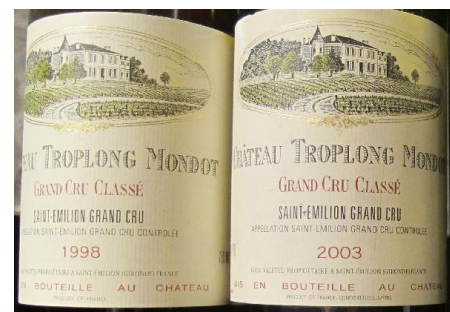
Farbe: undurchdringliches schwarz-rubin. Im Bouquet schöne, kompakte Cassis- und Heidelbeerfrucht. Dazu Aromen von Graphite (Bleistiftmine), Rauch, Kohle und Maggi-Würze. Beeindruckende Tiefe. Im Gaumen sehr kräftig, dicht, konzentriert und kompakt. Komplexe Aromen von schwarzen Oliven, Kohle, Lakritze und wiederum Graphite. Etwas schwarze Kirsche und Brombeeren. Beeindruckender Wein, der aber nicht wirklich Spass macht. Wenig harmonisch und wenig gefühlvoll. Was ist nur los? Wollte man im Keller zu viel herausholen? Ist der PH-Wert zu hoch (tiefe Säure)? 2003 mit seinen hohen Temperaturen und grosser Trockenheit während der Vegetationsperiode war ja auch eine echte Herausforderung! Eine moderne Stilis- tik, die hier nicht wirklich gelungen scheint. 16.75/20. Schlussklassesment: 10. Rang.

Die Geschichte des Gutes ist eng mit derjenigen des benachbarten Château Pavie verknüpft. Im 18. Jahrhundert gehör- ten die Weinberge beider Güter dem Abbé Raymond de Sèze, der auch das heutige Gutsgebäude errichten liess. Mitte der 1980er Jahre betrug die Bestockung noch 65 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon und je 10 % Cabernet Franc und Malbec. Der Bodentyp kommt vor allem der Rebsorte Merlot entgegen, die inzwischen 90 % der Bestockung ausmacht. Vom Rest entfällt jeweils die Hälfte auf Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Pflanzdichte liegt bei 5.600 Re- ben je Hektar, die jüngsten Rebanlagen führen sogar 6.600 Stöcke je Hektar. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 35 Jahre. Der Ertrag wird streng beschränkt - im Durchschnitt der letzten Jahre betrug er 34 hl/ha. Hier zeigt sich wie auch bei der Vinifikation die Handschrift des beratenden Önologen Michel Rolland.

Château Troplong-Mondot, St.-Emilion 1998, 75cl

Farbe: dunkles, undurchdringliches Rubin. Im Bouquet üppige Griotte-Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren. Dazu Lak- ritze, Kohle, Graphite, Cigar-box und schwarze Oliven. Im Gaumen schön komplex, cremig und kraftvoll. Vollmundig und üppig. Er wirkt noch jugendlich und ist wie der Bruder des 2002ers. Blind waren die beiden recht ähnlich. Wir haben hier wiederum sehr viel komplexe und langlebige Kraft und

Soft, aber es fehlt die Harmonie und er macht keine Lust, richtig davon zu trinken! Auch als Begleiter zu Speisen schwer einzustufen. Moderne Stilis- tik. Hat sicher noch Lagerpotential. Geht Christine Valette (die heutige Besitzerin und Urenkelin von Alexandre Valette, der das Weingut 1936 kaufte) den richtigen Weg? 17/20. Schlussklassesment: 6. Rang.



E.T. - Ernst Triebaumer, Rust, „Maulwurf“ 2000, 75cl

Der Pirat in dieser Serie. Farbe: üppiges, dichtes, dunkles Rubin. Das vielschichtige Bouquet zeigt verschiedene rote Beeren, würzige Noten, Schwarztee, Heu und etwas Hagebutte. Mich hat er blind an einen Südfranzosen im Stile von Domaine Gauby oder Domaine d'Aupilliac erinnert. Im Gaumen findet man rote Beeren, Wildblumen, seidene *Garrigue* Noten und sanft mineralische Aspekte. Noch sehr jugendlich für einen 2000er. Schön saftig und mit ausgewogener Säure, aber es fehlt ihm etwas die Tiefe und Substanz. Ein angenehmer, unkomplizierter Wein, der viel Trinkspass bereitet und aussergewöhnlich langlebig ist. 16.75/20. Schlussklassesment: 13. Rang.



Château Pavie, St.-Emilion 2002, 75cl

Farbe: undurchdringliches Schwarz-rubin. Im Bouquet komplex, edel und stilvoll mit Aromen von schwarzen Beeren, Graphite, Kohle, Lakritze und schwarzen Oliven. Er hat auch einen kleinen Fehlton, der an einen Korkfehler erinnert. Dies führt dazu, dass er von vielen kritisch beurteilt wird. Allerdings spürt man hinter dem Fehlton deutlich die grosse Klasse dieses Weines und nach zwei Stunden in der Karaffe hat sich der Fehlton auch verflüchtigt. Jetzt ist er wirklich sehr schön. Im Gaumen erinnert er mich an einen grossen Bordeaux vom rechten Ufer, z.B. ein Pomerol, aber es ist halt ein St.-Emilion. Irren ist menschlich... Wunderschöne Aromen von vielerlei schwarzen Waldbeeren, dazu subtile Noten von Cigar-box, Mocca, Rauch, Graphite, Kohle, Zedern, Schiefer, Lakritze und schwarzen Oliven. Wunderbar seiden und leicht cremig. Herrlich runde Tannine und Säure. Moderner Ausbau, im positiven Sinne. Ein grosser 2002er, der jetzt viel Spass macht. Allerdings eher schwer mit Speisen zu vereinen, verglichen mit einem klassischen Bordeaux. 18.5/20.



Schlussklassesment: 7. Rang.

Das Château befindet sich im Südosten der Appellation Saint-Emilion, ca. 1,5 km von der Gemeinde Saint-Emilion entfernt. Die 37 Hektar grossen Weinberge liegen genau an der Schnittstelle zwischen dem Kalksteinplateau von Saint-Émilion und den Kiesablagerungen der Dordogne am Fusse des Plateaus. Das mittlere Alter der Reben liegt bei 43 Jahren (Stand 2005), der Ertrag liegt bei niedrigen 30 hl/ha. Der Rebsortenspiegel sieht wie folgt aus: Merlot 60 %, Cabernet Franc 30 % und Cabernet Sauvignon 10%. Seit dem Verkauf 1998 an Gérard Perse hat sich vieles verändert. Michel Rolland ist beratender Önologe. Der Château Pavie ist seitdem erheblich konzentrierter, und der Einsatz neuen Holzes ist unverkennbar.

Serie IV

Ziel erreicht! Jean François wollte sehen, wie sich Weinliebhaber mit verschiedenen Burgundern beschäftigen... Ziel erreicht, Gespräche haben stattgefunden, der berühmte Satz von Alain Senderens, dem genialen Pariser Koch, welcher seine Michelin-Sterne zurückgegeben hat, wurde diskutiert, genauso wie der Unterschied zwischen technischer Perfektion und purem Hedonismus,... Die letzte Serie der Rotweine umfasste einen Villages, ein unauffindbarer, zu junger Wein, welchen Jean



François im Rahmen der Auktion der Hospices de Beaune erwerben konnte, einen authentischen Côte de Beaune (der Volnay wurde durch verschiedene Teilnehmer mit einem Côte de Nuits verwechselt) und einen grossen Wein von einem hervorragenden Winzer. Was die Bewertungen anbelangt empfehlen wir wärmstens, die entsprechende Ergebnistabelle zu konsultieren.

Michel Magnien, Gevrey-Chambertin „Aux Echézeaux“ 2007, 75cl

Farbe: eher helles Rubin. Im Bouquet schwarze Beeren, Rauch und leichtes Toasting. Er wirkt recht Tannin-betont. Im Gaumen maskulin mit kräftigen Gerbstoffen. Aromen von schwarzen Beeren, Teer, Rauch und Toast. Zurzeit fehlt es ihm an Eleganz und Pinot-Affinität. Vielleicht kommt das noch. Er hat eindeutig noch Reserven. 16.5+/20. Schlussklassesment: 10. Rang.

Der Gevrey-Chambertin Villages lieu-dit «Aux Echézeaux» liegt an der Grenze zu Morey-St.-Denis. Er grenzt im Norden am Grand Cru Mazoyères-Chambertin.



Domaine des Hospices de Beaune, par Maison Albert Bichot, Volnay 1^{er} Cru «Cuvée Blondeau» 2010, 75cl

Farbe: dunkles, klares Rubin. Im Bouquet rote und etwas schwarze Waldbeeren, dazu eine betörende Marzipan-Süsse und *Pain d'épices* Aromen (Leb- oder Honigkuchen). Im Gaumen zeigt er eine saftige Beerenfruchtigkeit und sanfte Würze. Er ist konzentriert, vollmundig und hat eine kräftige Struktur. Ein eindrucksvoller Pinot Noir, dem allerdings etwas die Harmonie fehlt. Auch diese „ätherische Eleganz“, die grossen Volnays eigen ist, fehlt hier zurzeit. Zu lange *maceration à froid*? Aber vielleicht ist er schlicht und einfach zu jung. Lagerpotential ist jedenfalls vorhanden. In 10 Jahren wieder verkosten! 16.5+/20.

Schlussklassesment: 6. Rang.

Der Wein stammt zu 70% aus den Lagen „Champans“ und „Taillepieds“, zwischen 1952 und 1989 gepflanzt. „Les Ronceret“, 1961 gepflanzt und „Les Mitans“, zwischen 1955 und 1972 machen den Rest aus.



Domaine Cornu, Corton 2001, 75cl

Farbe: dunkles, recht klares Rubin. Im Bouquet erkennt man sofort seine Klasse. Das ist ein Burgunder mit „ätherischer Eleganz“! Aromen von roten Waldbeeren, dazu sanfte Würze und mineralische Noten. Rauch und Kohle. Auch leichter Duft von Waldboden und Pilze, die auf eine gewisse Reife hindeuten. Im Gaumen vollmundig und vielschichtig. Wunderbar harmonisch und elegant, aber auch maskulin und kraftvoll. Er geht aromatisch nicht in die Breite, sondern in die Tiefe! Diese sanfte Beerenfrucht, kombiniert mit mineralischen Aspekten und komplexen Reife-Aromen! Ein grosser Corton und Pinot Noir, der noch viele Jahre Trinkvergnügen bereiten wird. Kompliment an Alexandre Cornu. Oder ist der Wein noch von Claude Cornu? 18.5/20. Schlussklassesment: 1. Rang.

Das Weingut Claude Cornu besitzt 0.6 ha Corton. Die Reben sind beachtliche 70 Jahre alt. Sein Corton ist eine Assemblage zweier etwa gleich grosser Parzellen: Maréchaudes und Rognet. Jährlich werden ca. 3'000-4'000 Flaschen abgefüllt. Aktuell führt Alexandre Cornu das Gut zusammen mit seiner Frau.

Domaine Ponsot, Griotte-Chambertin 2000, 75cl

Farbe: klares, dunkles Rubin. Im Bouquet üppige Frucht von Himbeeren und roten Pflaumen. Sehr ausladend und beinahe penetrant fruchtig! Auch im Gaumen diese üppige, kraftvolle, männliche Beerenfrucht. Auch würzige Noten. Er hat sich für einen 2000er sehr gut gehalten, aber zur Zeit fehlt ihm die Eleganz eines klassischen Burgunder Pinots. Mir ist er zu breit und zu aufdringlich. Noch einige Jahre im Keller vergessen und dann wieder verkosten. Vielleicht ist der Wein dann harmonischer. Reifepotential ist auf jeden Fall noch vorhanden. 16.75+/20. Schlussklassesment: 2. Rang.



Ponsot besitzt 0.89 ha Griottes-Chambertin. Er produziert den Wein seit 1982. Die Reben stammen von 1990. Ponsot benützt nur mehrjährige Barriques (pièces), die er von Comtes Lafon und Jacques Prieur bezieht. Jährlich werden ca. 3'000 Flaschen abgefüllt.

Benze, ein langjähriger Mieter des Waldmannskellers, wo der Anlass stattgefunden hat, kam zufällig vorbei. Wir luden ihn spontan ein und er bedankte sich mit zwei eigenen Weinen:

[Marquis d'Angerville](#), **Volnay 1er Cru „Clos des Ducs“ 1996**, 75cl

Farbe: volles, üppiges, dunkles Rubin. Im Bouquet opulente rote Beerenfrucht, florale Noten und sanfte mineralische Aspekte. Sehr jugendlich! Sehr vielversprechend. Im Gaumen opulent, vollmundig und vollfruchtig! Die für 1996 typische Säure (viele 96er Burgunder waren lange Zeit verschlossen) ist noch präsent und hat den Wein wunderbar konserviert. Üppige rote Beeren, Veilchen, sanfte Würzaromen und das gewisse etwas. Man spürt allerdings, dass er noch Zeit braucht. Ein Weinmonument im Entstehen. 17.5+/20.

Näheres über das Weingut Marquis d'Angerville finden Sie auf [Vinifera-Mundi](#).



[Szepsy](#), **Szamorodny 2008, Tokajer**, 50cl

Farbe: tiefes, sehr dunkles, fast leicht orange-rotes Goldgelb. Im Bouquet wunderbar süß und fruchtig: Noten von Orangenmarmelade, Orangenschale, Quitten, Aprikosen, Honig, Marzipan, Zimt, Pfeffer und noch einiges mehr... Schön harmonisch und bekömmlich. Im Gaumen sehr fruchtig und auch ziemlich süß. Dank ausgewogener Säure wirkt er schön frisch und nicht mastig-klebrig. Komplexe Aromatik wie im Bouquet. Ein sehr schön gemachter, ausgewogener Süßwein. Trink sich schon jung gut, aber auch sehr lagerfähig. 17/20.

Szamorodny bedeutet: 'ebenso wie er gewachsen ist'. In einem einzigen Durchgang werden alle Trauben einer Lage gelesen, ob mit oder ohne Botrytis-Befall. [István Szepsy](#) hat heute ca. 25 Hektar eigene Reben. Er produziert nebst seinen fantastischen Süßweinen auch beachtenswerte trockene Weissweine, hauptsächlich aus der Traubensorte Furmint.

Folgende Süßweine waren Bestandteil des offiziellen Verkostungsprogrammes. Die zweite Flasche wurde durch unseren Freund Rolf B. und die dritte durch Urs Senn gespendet.

[Château Belá](#) (**Egon Müller**), **Riesling 2008** (Slowakei), 75cl

Farbe: Relativ helles Goldgelb. Im Bouquet eine angenehme frische Süße mit Aromen von Pfirsich, Aprikose, reifen Riesling-Trauben, Zitronentörtchen und Mango. Im Gaumen ganz im Stile einer Riesling Auslese von der Saar. Die filigrane, tänzelnde Säure ergibt mit der Süße ein angenehmes Süß/Säure Spiel. Zur schönen Frucht gesellt sich (wie im Bouquet) eine komplexe Mineralität. Man darf vielleicht keinen Riesling von Egon Müller erwarten, denn dieser Riesling hat nicht die stählerne Eleganz und die reintönige Frucht der Egon Müller Weine, aber trotzdem haben wir hier einen vielschichtigen, qualitativ hochstehenden Edelsüßen Riesling zu einem Preis von unter CHF 20.-. Er hat das Potential, sich in der Flasche weiter zu entwickeln. 16.75/20.



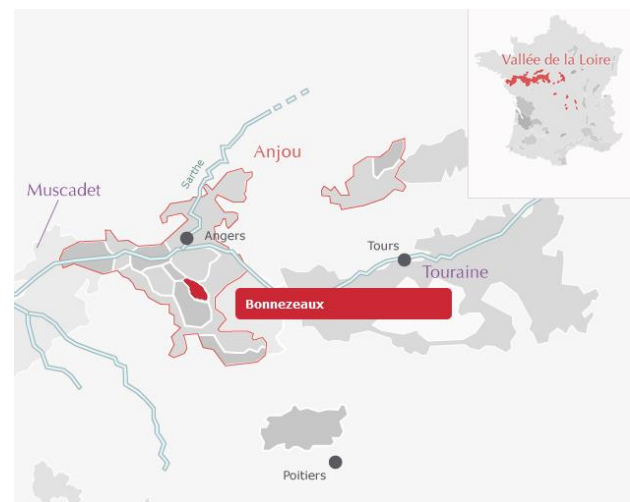
Château de [Rayne-Vigneau](#) 1997, Sauternes, 75cl

Farbe: volles, dunkles Goldgelb. Ausladendes Bouquet von süssen kandierten Früchten, Zitronat, Pilze und weissem Pfeffer. Dazu mineralische Noten und viel Botrytis-Aromatik. Im Gaumen süss, üppig und recht maskulin, mit intensiven Noten von Edelfäule und Waldhonig. Auch Noten von Quitten, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Er braucht viel Zeit an der Luft, um sich zu öffnen und wird vermutlich erst am anderen Morgen früh richtig zugänglich sein. Ein Jahrgang mit viel Edelfäule. Dementsprechend braucht er viel Zeit, um zur idealen Flaschenreife zu gelangen. Im Keller verstecken! 17.25+/20.

Château de Fesles, Bonnezeaux 2005, 50cl

Farbe: volles, mittleres Goldgelb. Im Bouquet süss, mit fruchtbetonter, reintöniger Aromatik: Pfirsich, Aprikosen, Mirabellen, Quitten und Mango, dazu Honig- und Safrannoten. Im Gaumen schöne Harmonie zwischen Säure und Süsse. Fruchttige, leicht würzige Aromen wie im Bouquet. Wirkt noch jung und braucht noch etliche Jahre Flaschenlagerung, um seine Aromen voll zur Entfaltung kommen zu lassen. Ein beeindruckender Süsswein. 2020 wieder probieren. 17.5/20.

[Bonnezeaux](#) ist eine Appellation im Anbaugebiet im Bereich der Loire und liegt ca. 20 km südlich von Angers. Es handelt sich eigentlich um eine Enklave innerhalb der Appellation Coteaux-du-Layon, welche seit dem 6. November 1951 (das [Dekret](#) wurde letztes Mal am 7. Oktober 2003 geändert) den Status einer AOC hat. Wenn die Appellation eigentlich 130ha gross ist, sind ca. 80ha bestockt. Ausserdem beträgt der erlaubte Ertrag nur 25hl/ha, wobei die effektive Produktion etwa 20hl/ha erreicht. Jährlich werden 1500hl produziert. Ein AOC-zertifizierter Bonnezeaux muss mindestens 238g/l Restzucker enthalten. Die einzige erlaubte Rebsorte ist Chenin Blanc. Die edelfaulen, überreifen Chenin Blanc Trauben werden in 5 bis 7 Lesegängen geerntet und danach bis zu 15 Monate im Holzfass ausgebaut. Der Holz Ausbau wird allerdings nicht im Dekret verankert. Ein Bonnezeaux aus einem grossen Jahrgang hat ein unwahrscheinliches Lagerungspotential. In der Appellation ist das [Chateau de Fesles](#) eine unverzichtbare Adresse, wobei wir auch auf den genialen „Côteau de Houet“ von Mark Angéli, Domaine de la Sansonnière, aufmerksam machen möchten. Mark Angéli wird immer wieder als der „Extremist“ der biodynamischen Winzer, „[one of France's, if not the world's, most complex Biodynamic vineyards](#)“, bezeichnet.



©Le Figaro

Die Einzelbewertungen der Teilnehmer des Anlasses sind [online](#) verfügbar.

Autor: Anthony Holinger
25. November 2013
Lektorat: Andi Spichtig
Fotos: Urs Senn

Dieser 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 verteilen.