



©Nazareth College, Psychology Department

Guess 2018

GUESS. So hiess die Verkostung, die wir am 28. Mai 2018 in Zürich organisiert haben. Die Idee bestand darin, verschiedene Vorurteile einmal gründlich auf den Prüfstand zu stellen. Kauft man Wein, um seine Freunde mit ausgewählten Flaschen zu imponieren? Kauft man Wein als Prestigeobjekt? Welche Rolle spielt speziell Bordeaux in diesem ganzen Kontext?



©Ethan. fraim, [Wikimedia Commons](#)

Das Objekt der Begierde

Vom richtigen Preis zum Snobismus

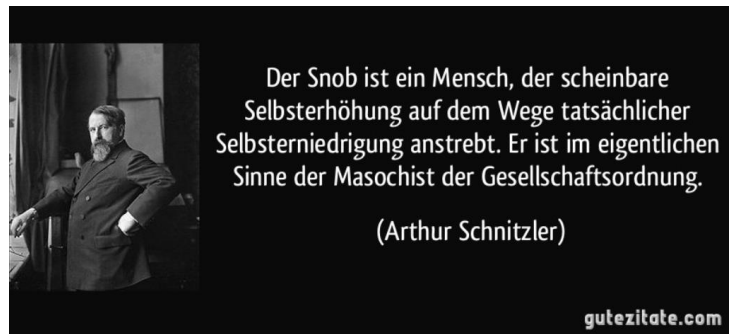
Die Weinliebhaber beklagen sich bekanntlich regelmässig über die Preise eines Getränks, welches sie im Gegensatz zum Wasser nicht benötigen, um zu leben - ausser sie leiden an akuten Alkoholismus. Alkohol erfüllt somit keine vitale Funktion, ist dafür in dessen umgewandelte Formen (Wein, Spirituosen usw.) ein weit verbreitetes Genussmittel. Abgesehen von einzelnen, sogenannten Konsumentenschutzorganisationen wie das erschreckende ANPAA (dt. Nationale Vereinigung für Prävention gegen Alkoholismus und Suchtgefahr) in Frankreich [gemäss dieser Organisation ([Link](#)) sind Alkohol, Tabak und Drogen in der gleichen Kategorie einzustufen, Anm. der Red.], sind alle Bürgerinnen und Bürger zumindest der westlichen Welt diesbezüglich einig.

Geniesst man einzig und allein den Wein dafür, was er ist: Ein mehr oder weniger gelungenes Erzeugnis aus rund einem Kilogramm Trauben oder wird man durch die verschiedensten Faktoren, darunter auch solche wie Snobismus und Gruppendynamik, beeinflusst?

Die Absicht der Verkostung war es jedoch nicht, sich mit dem Preis/Qualitätsverhältnis eines Weines zu befassen. Wir haben das Thema ja bereits in unserem Bericht «[CHF 100.- Weine, sind sie es wert?](#)» behandelt und werden es gerne bei zukünftigen Verkostungen wieder aufgreifen. So ist es uns im Verlauf der Zeit, insbesondere nach dem Bordeaux-Bashing in den Jahren 2011-2017, wieder als besonders sinnvoll vorgekommen, eine Standortbestimmung anderer Art durchzuführen.

Konsumenten, u.a. aus der Schweiz, beklagen sich u.a. über den Preis der Burgunder Erzeugnisse, ohne sich für Regionen wie das Mâconnais zu interessieren, in welchen auch geniale, dafür durchaus preiswerte Weine produziert werden. Sie beklagten sich ebenso über Bordeaux, bis eine massgebliche Anzahl Erzeugnisse des Jahrgangs 2015 dank dem besonders guten Preis/Qualitätsverhältnis unvermeidliche Käufe wurden.

In seiner Art ist der Weinliebhaber ein Masochist. Niemand und schon ganz und gar nichts zwingt ihn, für eine gute Flasche tief in die Tasche zu greifen. Ausser er kauft eben Wein aus nicht hinnehmbaren Gründen, wie zum Beispiel Snobismus. Wir erinnern an das berühmte Zitat von Arthur Schnitzler, aber auch an dasjenige Peter Ustinov: "Stürbe der Snobismus, wäre das Lachen der Leidtragende".



Wir verzichten hier gerne darauf, uns mit den bereits vor etwa zehn Jahren durch u.a. die renommierten Universitäten einerseits von Dijon, andererseits von Caltech und Stanford ([Link](#)) gesammelten Erkenntnissen zu befassen. Wir haben bereits darübergeschrieben, welche psychologischen Mechanismen dazu führen, dass ein Konsument meint, ein teures Erzeugnis sei besser als ein Günstiges!

Vom Snobismus zum Masochismus: Eine schmale Grenze?

Bevor die USA 2003 den Irak militärisch angriffen, konterte James Suckling, damals Journalist beim Wine Spectator, gegen den Preis der italienischen Superstars ([Link](#)).

Am 14. Februar 2003 hielt Dominique de Villepin, der kultivierte Aussenminister Frankreichs eine unvergessene Rede im UNO-Sicherheitsrat. Um die Absurdität des amerikanischen Ziels in Frage zu stellen, die irakische Macht zu zerstören, zitierte er u.a. einen französischen Dichter. Der Krieg wurde trotzdem erklärt. Ebenfalls unvergessen ist es, dass die zukünftigen Wähler eines Donald Trumps ihre Flaschen Wein aus der Grande Nation in die Rinnen ausleerten. Die Zeit wird auch kommen, zu welcher ein neues "Opfer" gefunden wird, obwohl die "Täter" jedes Mal Jahre später ihre Keller wieder nachfüllen.

Trinkt man also Wein aus Snobismus, welchen man anschliessend aus masochistischen Gründen wegleert? Setzt Patriotismus dem Snobismus eine Grenze?

Die Rolle von Bordeaux

Eine gelungene, Blind-Verkostung darf nicht einfach sein. Insofern es das Thema ermöglicht, ist es sogar von Vorteil, wenn eine Serie völlig andere Weine umfasst als der Kern der Probe. Am 28. Mai umfasste die erste Serie vier Erzeugnisse aus Châteauneuf-du-Pape, wobei diese zu ihrer Zeit wohl eher durch Weinliebhaber als durch die Snobs gekauft wurden. Spannenderweise gelangten zwei davon an sehr guten Positionen, die zwei anderen hingegen auf den letzten Rang! Die Gäste des Anlasses zu beobachten, war spannend. Wenn ein Erzeugnis Zweifel über seine Identität weckt, neigt es dazu, weniger gut bewertet zu werden. Das klassische Beispiel wurde durch den Réserve Auguste Favier 2007 der Domaine Saint-Préfert geliefert. Dieses «Rock Star Stuff», wie es der Rhone-Tal-Experte Jeb Dunnuck nicht zuletzt im August 2014 nannte, ist der Archetyp des unkonventionellen Châteauneuf. Dunnuck bewertet ihn mit 96/100, wobei ihm die gleichen Vorwürfe wie Parker, der diesem Wein ebenfalls 96/100 erteilt, nicht gemacht werden können. Im Rahmen unserer Verkostung wurden dem Erzeugnis im Durchschnitt 17.56/20 (91/100) zugestanden, obwohl die Flasche einerseits lange genug im Voraus entkorkt wurde, sich andererseits als tadellos erwies. Ähnliche Feststellungen konnten für andere Weine gemacht werden. Am härtesten wurde der Féchy Le Brez 2016 der Domaine La Colombe ([Link](#)) getroffen. Die Weinexperten sind sich einig, dieser Wein ist ganz grosses Kino. Darum ist er auch Bestandteil der Selektion der Schatzkammer des Schweizer Weins ([Link](#)). 2016 gilt als grossartiger Jahrgang u.a. im Waadtland, in welchem sich das Weingut befindet. Doch wurde er nur mit tragischen 16.19/20 (85/20) bewertet. Es ist, als ob ein Wein in der Deutschschweiz alles ausser ein Chasselas sein darf, zumindest in gewissen Kreisen.

Was die drei weiteren Rotweinserien anbelangt, suchten die meisten Gäste ihre Orientierungspunkte, was durchaus verständlich ist. Im Labyrinth der grossen Weine ist es durchaus legitim, die Erzeugnisse erkennen zu wollen, die man kennt bzw. die man am liebsten trinkt.

Gewisse Gäste haben mich gefragt, aus welchem Grund ich darauf verzichtet habe, eine Serie mit Burgundern anzubieten. Ich werde mich auf die offizielle Begründung beschränken.

Vinifera-Mundi feiert im Mai 2019 ein Jubiläum, die Website wird zehn Jahre alt. Die Chance ist gross, dass das Programm aus einer Auswahl von Weinen aus dem Burgund sowie dem CHAD-Gebiet besteht.



Erkennt man einen Wein auf Anhieb?

Im Kellerlabyrinth des Maison Drouhin, November 2017

An dieser Stelle möchte ich mich bei meinen Weinfreundinnen und -freunden ganz herzlich bedanken, die mir Verkostung um Verkostung so grossartige Erzeugnisse anbieten, dass die Anlässe von Vinifera-Mundi heute als das angesehen werden, was sie sind: Unkonventionell, grundsätzlich unverzichtbar und stets spannend!

Die Weine

Diese Verkostung hat am 28. Mai 2018 im Carlton Restaurant an der Bahnhofstrasse in Zürich stattgefunden. Die Flaschen wurden zwischen 17:00 und 17:30 Uhr entkorkt, obwohl die erste Serie der Rotweine erst gegen 19:00 ausgeschenkt wurde. Wir möchten erwähnen, dass die Weinhandlung Kapweine unseres Freundes Andy Zimmermann am gleichen Abend unserer Verkostung einen grossen, ausgebuchten und lebhaften Anlass rundum die Erzeugnisse von De Toren organisierte. Unsere Verkostung verlief zur Zufriedenheit aller Gäste, obwohl die Weine etwas kühler hätten ausgeschenkt werden sollen.

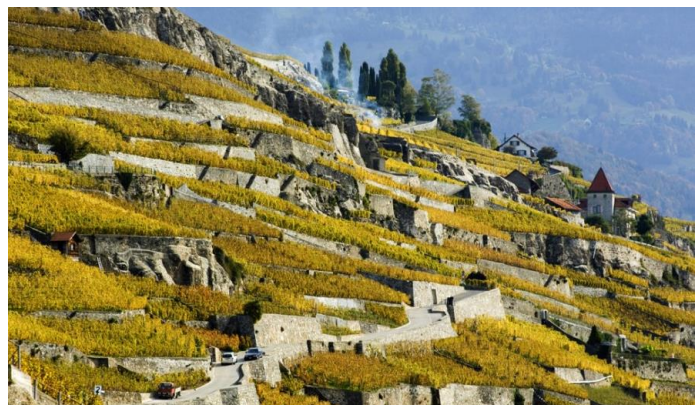
Zur Eröffnung der Verkostung

Raymond Paccot, Domaine de la Colombe, Féchy Le Brez 2016, La Côte, Waadtland, Schweiz

Wir haben bereits Ende 2012 Raymond Paccot zu unserem besten Winzer des Jahres erkoren ([Link](#)). Der frühere Lehrer hat mit anderen Waadtländer Produzenten wie Louis-Philippe Bovard, Pierre-Luc Leyvraz und Pierre Monachon stets zeigen wollen, dass Chasselas als Rebsorte entscheidend besser ist, als das, was u.a. in der Deutschschweiz darüber bekannt ist. Die international anerkannten Weinjournalisten französischer Herkunft Michel Bettane und Thierry Desseauve hatten bereits im Jahr 2006 in ihrem Werk «Les plus grands vins du monde» auf diese Rebsorte aufmerksam gemacht, die heute immer noch viel mehr Beifall im Ausland als in der Schweiz bekommt. Im Mai 2010 wurde das Conservatoire Mondial du Chasselas ([Link](#)) in Rivaz am Genfersee gegründet. Es existieren über 20 Sorten der Chasselas Traube, wobei der Fendant Roux zum Nachteil der anderen Sorten immer mehr angepflanzt wurde. Diese waren trotz ihrer massgeblich besseren, organoleptischen Eigenschaften aus dem Lavaux fast verschwunden. Louis-Philippe Bovard entschied sich dann dafür, dieser Situation ein Ende zu setzen. Das Conservatoire wurde gegründet., dessen Ziel war es von Anfang an war, , nicht nur die Winzer zu ermutigen, die 19 Sorten anzupflanzen, sondern auch Forscher zu fördern, welche neue Sorten entwickeln. Das Konservatorium arbeitet eng mit der Forschungsanstalt Agroscope Pully zusammen. Last but not least bietet es auf einer 3'000 m² grossen Ausstellungsfläche, die verschiedenen Chasselas-Sorten zur Ansicht, darunter auch die fünf, welche zum Ruf von Lavaux beigetragen haben.

Die Domaine de la Colombe ist Mitglied des Konservatoriums, über welches sogar die ausländische Presse, u.a. Falstaff ([Link](#)) bereits geschrieben haben

(jfg): **Le Brez 2016**, aus der Magnumflasche, erweist sich bereits in der ersten Nase als Wein, der die Voreingenommenheit gegen den Chasselas ernsthaft in Frage stellt. Zunächst verschlossen, eher einseitig, dafür fruchtig entwickelt er mit dem Schwenken des Glases eine sehr animierende, komplexe und tiefe Nase mit einem grossen Potential. Delikate Düfte von Lindenblüten, Holunder, Agrumen, Hefe kommen dann zur Geltung begleitet von einer feinen Mineralität. Vielversprechend. Wirkt sehr frisch, präzise und ausgewogen, dürfte in ein paar Jahren viel Spass bereiten. Diese Eindrücke bestätigen sich auch im Gaumen, der sich elegant, fein, lebhaft und geschmeidig zeigt. Sehr gute, saftige Säure, subtile salzige Noten, guter, mineralischer Abgang mit feinen, leicht bitteren Elementen. Wird ganz klar Spass bereiten. Die Zeit ist gekommen, dass die Schweizer stolz auf diese faszinierende und lagerfähige Rebsorte sein können. Die Teilnehmer haben nach kurzer Zeit die Rebsorte erkannt. **17.5/20** (91/100).



©Andy Mettler, [Lavaux UNESCO](#)

Le Brez 2017 ist [ab Hof](#) erhältlich. Der Jahrgang 2016 kostet in der Schweiz 15.50 bei [Boissons GDS](#), 16.- bei [Puksar Vins](#), 16.50 bei [CAVESA](#), 17.- bei [Granchâteaux](#) und [Paul Ullrich](#), 17.50 bei [Cantina del Mulino](#) und [Vogel Vins](#) und 17.80 bei [La Passion du Vin](#) sowie [Südhang](#).

Last but not least empfehlen wir den durchaus interessanten Bericht ([Link](#)) von Artisanswiss ([Link](#)) über das Weingut von Raymond und Violaine Paccot.

Nicolas Feuillatte, Champagne Brut Blanc de Blancs 1996

(jfg+jpm): Es muss nicht immer ein «Champagne de Vigneron» sein... Das Haus Nicolas Feuillatte ist unseres Erachtens nach immer gut für eine Überraschung. 1996 gilt ausserdem als der beste Jahrgang der 1990er Jahre.

Da wir diesen Champagner bereits wiederholt verkostet haben, wissen wir, dass er sich erst nach mindestens einer Stunde öffnet. zu Beginn dominieren die Alterstöne, was den Spass verdirbt. Nachdem der Wein genug Luft bekommen hat, bietet er eine interessante, mittelkomplexe, reife Nase mit Nüssen, etwas Honig, etwas muffigen Tönen, immer noch Hefe und auch welken Blumen. Man bleibt hier nicht gleichgültig und es war auch unser erklärtes Ziel, dass sich die Gäste mit diesem reifen Erzeugnis befassen. Im Gaumen zeigt sich ein schöner, älterer Champagner mit nussigen Aromen und Honiganflügen, Stoff und immer noch guter Säure, der heute immer noch seinen Reiz hat. **16.25-17/20** (85-88/100).



Serie 1: Châteauneuf-du-Pape

« Le roi est mort, vive le roi » (dt. « Der König ist tot – Lang lebe der König»). Obwohl er nun definitiv pensioniert ist, wird Robert Parker der grosse Zar im französischen Rhone-Tal bleiben, Skandal hin oder her -er habe die Weine nicht immer blind verkostet [so sagt es zu mindestens das Gerücht, Anm. d. Red.]. Die Preise der Weine hat er hier genauso wie im Bordeaux beeinflusst, und auch den Ruf der Appellation Châteauneuf-du-Pape hat er parallel mit Philippe Cambie gefördert. Eines ist aber



auch sicher: Robert Parker hat immer wieder empfohlen, die Weine aus der südlichen, sonnenmässig begnadeten AOC in den ersten zehn Jahren nach der Abfüllung zu trinken. Also war es für uns eine Herausforderung, welche wir gerne angenommen haben, reife Erzeugnisse aus der Region der Hauptstadt der Päpste blind zu verkosten

Domaine du Pégau, Châteauneuf du Pape Cuvée Réservee 2000

(jfg): Muffiges, stets schwieriges Bouquet mit Alterungsnoten, Pferdестall, Tapenade schwarzer Oliven, provenzalische Kräutern, Stierleder, Tabakblätter. Schwenken und nochmals schwenken, bis man merkt, dass die störenden Noten nicht auf den Kork zurückzuführen sind. Eine gute Würze ergänzt das Aromenspektrum das im vollmundigen, ausgereiften Gaumen zu erkennen ist.. Der Wein ist in Balance, , obwohl sich die Säure noch sehr gut zeigt. Die rote und schwarze Frucht ist noch gut vorhanden und wird durch pfeffrige Noten begleitet. Man merkt, dass der Jahrgang warm gewesen ist, da der Alkohol deutlich spürbar ist. Medizinale Noten im Abgang. Wirkt irgendwie am Ende seines Lebens, auch, wenn er immer noch Spass bereitet. Darum in den nächsten drei bis vier Jahren austrinken. **17/20** (89/100).

Dieses Erzeugnis, welches im Jahr 2003 mit 95/100 durch Parker und im Januar 2006 mit 92-94/100 durch Vinous bewertet wurde, erhielt August 2014 92/100 durch Jeb Dunnock. In unserer Verkostungsrunde fand er unterschiedlichen Anklang ([Link](#)). Die Abweichung zwischen der besten (18/20 – 93/100) und der schlechtesten Note (15.5/20 – 82/100) beträgt 2.5 Punkte.

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 16.62/20

16. Rang der Verkostung.



v.l.n.r.: Domaine du Pégau, Châteauneuf du Pape Cuvée Réservee 2000, Château Beaucastel, Châteauneuf du Pape 2003. Domaine Jean Royer, Châteauneuf du Pape Cuvée Prestige 2003 und Domaine Saint-Préfert, Châteauneuf du Pape Réserve Auguste Favier 2007

Château Beaucastel, Châteauneuf du Pape 2003

(jfg): Die « Symphonie der 13 cépages » (dt. «Symphonie der 13 Rebsorten») ist dem Château de Beaucastel immer besonders wichtig geblieben. Erst mit den hohen Bewertungen von Parker haben viele Winzerinnen und Winzer von Châteauneuf-du-Pape aufgehört, ihre Weine mit allen 13 erlaubten «roten» Rebsorten zu produzieren. Eine Zeit lang hatten sie sogar nur noch Augen für Grenache... das Château de Beaucastel hingegen ist der ursprünglichen Philosophie immer treu geblieben. So enthält der Jahrgang 2003 des klassischen, roten Châteauneuf-du-Pape 30% Grenache Noir, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault und 15% von den anderen Rebsorten, also Bourboulenc, Clairette, Muscardin, Picardan, Picpoul, Roussanne, Terret Noir und Vaccarèse. Nota bene ist Roussanne die bekannte, weisse Rebsorte, die für eine zwar ausgereifte, aber auch verführerische und tiefsinnige Nase sorgt, sie ist harmonisch, süsslich, expressiv und doch zugleich delikat. Und besitztanimierende Komplexität mit zum Teil welken Rosen, Himbeeren und weiteren roten Beeren und aromatischen Kräutern... Dieses Bouquet erweckt die Sinne buchstäblich. Ausgewogener, rassischer Gaumen, geschmeidig, samtig, gute Struktur und Komplexität mit wiederum den roten Früchten und den Kräutern, durch balsamische Noten und etwas Gianduja-Schokolade begleitet. Dicht ineinander verwobene, geschliffene Tannine, sehr schön eingebundene Säure. Sehr guter, viriler und langer Abgang. **18.5/20** (95/100). Austrinken, dieses Erzeugnis bereitet heute enorm viel Spass aber es gibt kein grosses Potential mehr für die Zukunft.

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.38/20

6. Rang der Verkostung

Dieser Wein kostet 85.- (+ MWSt.) bei [TopWines](#) in der Schweiz und €119.- bei [Edelrausch](#) in Deutschland.

Domaine Jean Royer, Châteauneuf du Pape Cuvée Prestige 2003

(jpm): Vorbei, Liebstockel und Maggikraut singen den Totengesang.

(jfg): Einer der Weine mit der grössten Diskrepanz zwischen der besten und der schlechtesten Bewertung. Nicht weniger als vier Punkte sind das. Sieben Teilnehmer der Verkostung haben diesen Châteauneuf mit höchstens 15/20 (80/100), vier hingegen mit genau 17/20 bewertet. Klare Alterungsnoten im würzigen und noch fruchtigen Bouquet. Die warmen Komponenten, welche auf das Wetter des Jahres zurückzuführen sind, wurden durch angenehme Karamellnoten und ausgereifte Rosinen ersetzt. Keine sinnliche, dafür eine gute, animierende Nase die man gerne hat, oder eben nicht. Die Hitze des Jahrgangs ist im Gaumen wieder zu erkennen. Spannenderweise zeigt sich dieser Wein aber nach wie vor als ausgewogen, vollmundig und saftig, er bietet zwar keine ausserordentliche Komplexität, macht dennoch Spass. Austrinken. **17/20** (88/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 15.42/20

17. Rang (Letzter) der Verkostung

Domaine Saint-Préfert, Châteauneuf du Pape Réserve Auguste Favier 2007

Das Weingut gehört der durchaus talentierten Isabel Ferrando, welche wir im Frühling 2005 besucht haben. Der Favier 2007 enthält 85% Grenache und 15% Cinsault von alten Rebstocken.

(jfg+jpm): Wir haben vor einigen Jahren diesen Wein verkostet und waren uns einig, dass es sich um ein Erzeugnis für Kenner handelt, ein Erzeugnis mit einem beeindruckenden Verführungspotential, Das die waren Weinliebhaber anspricht.

Reifes, parfümiertes, präzises Bouquet, köstlich elegant, aber auch tiefgründig, konzentriert, üppig. Was für ein grossartiges Aromenspektrum mit reifen, saftigen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und provenzalischen Kräutern... Das Bouquet entwickelt nach einigem Luftkontakt eine sättigende Reife ... Vollmundiger, üppiger, durchaus harmonischer Gaumen, köstlich, saftig, wiederum süsslich, perfekt eingebundene Säure, langer Abgang. Ein voller, süsslicher Powerwein und kein Mauerblümchen... **18.5/20** (95/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.56/20

5. Rang der Verkostung

Dieser Wein kostet 163.- (+MWSt.) bei [TopWines](#) in der Schweiz und €55.- bei der [Genussbude](#) in Deutschland.

Serie 2: Spanien vs. drei weitere Anbauggebiete

Vordergründig mag dem Betrachter der Titel komisch vorkommen, doch in der Tat umfasste diese Serie Erzeugnisse, welche - zumindest auf dem Papier - viele Gemeinsamkeiten haben. Abgesehen vom Walliser Wein, welcher zur Zeit seiner Einführung auf dem Schweizer Markt immerhin auch als Blockbuster angeschaut wurde, gelten die vier weiteren Weine als starke Vertreter ihrer Anbauggebiete. Spannend ist es, nach der Verkostung festzustellen, dass beide spanischen Weine mit 93/100 durch den Wine Advocate bewertet wurden, während der italienische und der Bordeaux-Vertreter 95/100 erzielten.



Bodega Numanthia, Numanthia 2006, Toro, Spanien

Mit nicht weniger als 97/100 durch Guia Proensa im Jahr 2006 und 94+/100 durch den Wine Advocate im April 2010 wurde der hervorragende Numanthia 2006 geadelt. Trinkreife: 2015-2026.

Da gut betuchte Weinliebhaber dazu neigen, ausschliesslich den Termanthia zu kaufen erschien es uns daher sinnvoll, das preiswertere Erzeugnis ins Rennen zu schicken.

(jfg+jpm): Immer noch ein jugendlicher Wein, die Farbe ist recht dunkel. Schönes und süssliches Bouquet, köstlich und komplex, es strömen Düfte reifer, schwarzer Kirschen und Johannisbeeren sowie weiterer dunkler Beeren, aber auch von Sandelholz. Eine gute Mineralität begleitet das Ganze und das Holz ist sehr gut eingebunden. Saftiger, strukturierter und energischer Gaumen, geschmeidig, samtig, mit geschmackvollen, süsslichen, roten Beeren ausgestattet. Zeigt ausserdem feines Palisanderholz, filigrane helle Früchte, endet mit einer tollen, recht reifen, konzentrierten Süsse. Ein verführerisches, raffiniertes und langanhaltendes Erzeugnis mit einem beachtlichen Potential, es dürfte noch problemlos 10 Jahre halten. Auch in diesem Jahrgang eine klare Kaufempfehlung. **17.5-18/20** (91-93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.37/20

8. Rang der Verkostung

Petrolo, Galatrona 2011, Toskana, Italien

(jfg+jpm): Nicht per Zufall ist Galatrona das Flaggschiff des Weinguts. Was für eine grossartige Nase! Das ist Liebe auf den ersten Blick. Zunächst fällt die schwarze Farbe ins Auge, welche darauf hindeutet, dass der Wein sehr reif ist. Aber diese Nase verfügt über alle Argumente, um die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu überzeugen. Nachdem das Glas genug geschwenkt wurde, strömen leckere, expressive Düfte schwarzer Kirschen, reifer Dörrpflaumen und schwarzer Brombeeren und Johannisbeeren sowie von Bitterschokolade, Espresso und erdiger Komponenten, Unterholz und Pilze aus dem Glas. Das ist grosse Klasse, tiefgründig, breit und einladend, harmonisch und raffiniert. Dichter, breiter, vollmundiger, üppiger Gaumen mit viel Stoff und köstlicher Mineralität, Frucht und wieder Frucht, aber auch ein Hauch Eukalyptus. Die Säure ist sehr präsent, dafür aber perfekt eingebunden, die Tannine sind feingliedrig, konzentriert, intensiv und subtil süsslich. Der Abgang spielt in der gleichen Liga. Ein grossartiges Erzeugnis mit einem sehr guten Potential. Man kann es zwar bereits trinken, es wird sich aber im Verlauf der nächsten 10 Jahre weiterentwickeln. Ein Muss. **18-18.5/20** (93-95/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.23/20

9. Rang der Verkostung

Der nur neunte Rang überrascht etwas, da er nicht die Grösse dieses Weines widerspiegelt. Darum sind wir der Meinung, dass gewisse Weine nicht total blind und auch erst bei voller Reife ausgeschenkt werden sollten.

In der Schweiz kostet die Magnumflasche dieses Weins 269.25 bei [Vinpark](#). In Deutschland kostet sie €279.66 ebenfalls bei [Vinpark](#). In Deutschland verkauft [Château & Estate](#) verschiedene Formate, als die Standardflasche, dieses Weins.

Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Folissimo 2005, Wallis, Schweiz

(jfg): Ich kann mich noch sehr gut daran erinnern, als wir im Jahr 2009 Diego Mathier in Salgesch besuchten. Der inzwischen mehrmals ausgezeichnete Winzer, mit welchem wir drei Jahre später ein Interview ([Link](#)) geführt haben – wurde damals von der Schweizer Weinwelt noch nicht so wahrnehmen- empfangt uns sehr freundlich und wir durften sogar eine seiner letzten Flaschen Pinot Noir Ambassadeur 1991 verkosten. Der Besuch in der Weinkellerei war ebenfalls sehr interessant, wir durften sogar den Syrah aus verschiedenen Lagen verkosten und dies erwies sich als besonders lehrreich, diese Unterschiede wahrnehmen zu dürfen. Folissimo, der Wein mit der speziellen Etikette, die von oben nach unten eine Frau, aber von unten nach oben dann das Matterhorn abbildet, ist eine Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Cornalin. Die Trauben werden in verschiedenen Fässer vinifiziert, dann anschliessend 24 weitere Monate lang zusammen ausgebaut. Ist Diego Mathier ein Vorreiter gewesen im Sinne, dass er der Erste gewesen sein könnte, der einen grossen Wein auf «Haute-Couture»-Niveau mit verschiedenen walliser Rebsorten produzierte? Eines ist sicher, 2005 war der erste Jahrgang vom Folissimo.

(jfg+jpm): Finessenreiche Nase mit burgundischer Fruchtaffinität, ausgewogen, delikater, gewisse Leute nennen das –da sie nicht über die Hintergrundinformationen verfügten- rund und gefällig. Guter, samtiger Gaumen sehr ausgewogen, dunkle Frucht, süssliche Kirschen, unbedingt wieder verkosten. Hinterliess an diesem Abend den Eindruck, ein guter Wein für die Gastronomie zu sein, was aber überhaupt keine Kritik ist. Wein ist schliesslich da, um genossen zu werden und der Folissimo erfüllt ja diesen Zweck. **17-17.25/20** (89-90/100). Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 16.87/20 15. Rang der Verkostung

4'500 Flaschen wurden produziert und 3'900 innerhalb kürzester Frist an die treue Deutschschweizer Kundschaft verkauft und dies sogar ganz ohne Werbung!



Das Matterhorn...

Château Pape-Clément, Pape-Clément 2003, Graves, Bordeaux

Vom Alterungspotential her mit den beiden spanischen und dem italienischen Erzeugnissen durchaus vergleichbar Und auch von deren Grösse her ebenfalls. Das sind drei unverzichtbare Weine. Je nach finanziellen Möglichkeiten bevorzugt man üblicherweise den einen oder den anderen. Daher wäre der Numanthia der klare Sieger der Serie... Doch fiel die Vorliebe der Gäste der Verkostung zu Gunsten der Weine aus Bordeaux aus. Drei Bordeaux haben die drei Plätze auf dem Podest erobert... Ob verdient oder nicht ist eine andere Geschichte denn die Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden. Eine Studie über das Thema möchten wir auch nicht schreiben. Wer eine Studie möchte, empfehlen wir gerne unseren Bericht «[Chablis zwischen Hoffnungen und Erwartungen](#)». Chablis hat in Deutschland einen wachsenden Erfolg... Nun aber zurück zur Bewertung des Weins aus dem Portfolio von Bernard Magrez, welcher sein Imperium ausgebaut hat, nachdem er sein Vermögen bei William Pitters, dem Spirituosengiganten, sowie der Bordeaux-Massenmarke Malesan, und nicht zuletzt mit Sidi Brahim aufgebaut hat.

(jfg+jpm): Eine positiv überraschende Nase. Jeder Weinliebhaber erinnert sich daran, dass sich die Medien viele Fragen über den Werdegang des Jahrgangs stellten. Zu warm, fast kalifornisch, trockene Abgänge aufweisend... Doch bietet diese Nase ein komplexes, reifes, ausgewogenes Aromabild mit Tiefe und Sinnlichkeit. Gedörnten Früchten, Kirschen, Röstaromen, Karamell, dunkle Beeren und Pflaumen, nicht zuletzt gestalten eine gute Mineralität dieses sehr einladende Bild. Strukturierter, vollmundiger und üppiger, raffinierter, ja sogar leicht süsslicher Gaumen, alle Komponenten, von der Frucht bis zum Holz über die Säure, sind ineinander verwoben. Dichter, samtiger Abgang, aktuell auf dem Punkt, dennoch mit einem sehr guten Potential. **18.25/20** (94/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 18.35/20 1. Rang der Verkostung

Dieser Wein kostet 144.72 bei [Cave BB](#) in der Schweiz. In Deutschland ist er an verschiedene [Adressen](#) erhältlich.



Die Weine der zweiten Serie: Bodega Numanthia, Numanthia 2006, Petrolo, Galatrona 2011, Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Folissimo 2005, Château Pape-Clément, Pape-Clément 2003 und Bodegas Aalto, Aalto PS 2009

Bodegas Aalto, Aalto PS 2009, Ribera del Duero, Spanien

Die Trauben für den PS stammen von den ältesten Tempranillo-Rebstöcken (60-80 J) in den Höhenlagen der Finca auf etwa 800 - 900 Höhenmetern. Verwendete Rebsorte des Aalto PS ist zu 100 % Tinto Fino (Tempranillo), der über 24 Monate in neuen, französischen und amerikanischen Fässern ausgebaut wird. Dabei liegt der Wein 18 Monate in neuen Fässern und weitere 6 Monate in ein Jahr alten Fässern des französischen Châteaus Lafite-Rotschild.

(jpm): In der Nase after Shave mit Süsse, fährt im Gaumen auf der Überholspur mit einer kompromisslosen, sehr ansprechenden, vollbepackten Süsse, Marzipanaromen schimmern durch, hochintensiv mit tollem Konzentrat, gut balanciert und modern vinifiziert. Nichts für Angsthasen, hier muss man sich anschnallen! **18-18.25/20** (93-94/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.63/20
Verkostung

4. Rang der



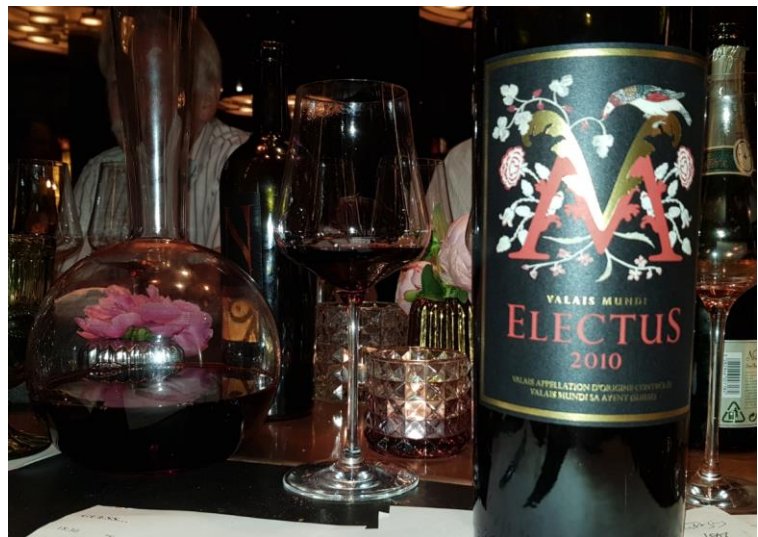
Serie 3: Electus 2010, der Walliser Wein mit Kultpotential

Provins, Valais Mundi, Electus 2010, Wallis, Schweiz

Aus der Magnumflasche. Glücklicher Zufall... Es gäbe bestimmt sehr viel über das Erfolgsprojekt von Provins zu erzählen. Brauchte die Welt, oder vielleicht nur der Schweizer Mikrokosmos so ein überbeurteiltes Erzeugnis, als es auf den Markt gebracht wurde? 150 Franken die Normalflasche sind ein Vermögen, sagen böse Zungen. Vielleicht, vielleicht aber auch nicht. Warum wären denn die Weinliebhaber bereit, tief in die Tasche zu greifen, um sich eine Flasche guten Bordeaux zu leisten, und dagegen für einen tollen CH Wein nicht? Mitte März besuchten wir Emmanuel Sala, den technischen Regisseur des Châteaus de Pommard. Emmanuel produziert seit 2008 grossartige Weine, wie es unsere Verkostung «Pommard 1er Crus 1978-2012» ([Link](#)) bewiesen hat. Er hat zudem die seltene Fähigkeit, Weine blind zu erkennen, und er schafft es sogar immer wieder, obwohl er gewisse noch nicht so gut kennt. Mit ihm haben wir im Februar 2018 einen Electus 2013 getrunken und er war voll des Lobes. Auch, wenn er sagte, dass dieser Wein noch viel zu jung sei.

Im Dezember 2015 organisierte Vinifera-Mundi eine Verkostung, welche wir damals als reine Provokation hätten einstufen können. Wir tranken den Electus 2010 nicht allein, sondern stellten ihm weitere grossartige Weine gegenüber. «Electus & Clos Tsampéthro treffen auf den Rest der Welt» ([Link](#)) war die Affiche, und da zeigte sich, dass Electus ein ganz grosses Erzeugnis ist, welches seinen Platz nicht nur im Keller aller gut betuchten, sondern auch aller aufgeschlossenen Weinliebhaber verdienen würde. Spannend war dabei, dass der Jahrgang 2010 noch zu jung war. Dafür bietet er heute maximalen Genuss und kann nun neu bewertet werden.

(jfg+jpm): Grossartige, intensive und süssliche Nase mit sehr guter Tiefe und Komplexität. Grenadine, rote und dunkle Beeren, darunter Brombeeren, Kirschen, Leder, Teer, etwas Vanillenoten, Schokolade, Mokka, die Frucht zeigt sich noch herb, etwas Eukalyptus lässt sich diskret wahrnehmen, das Ganze bereitet enorm viel Spass, erweckt die Sinne, wirkt edel und raffiniert, Potential für eine weitere Entwicklung ist eindeutig vorhanden. Straffer und geradliniger Antrunk, überrascht und verführt zugleich. Breiter, vollmundiger und



kräftiger Gaumen und doch voller Finessen, die Tannine sind dicht und besonders fein, die Säure perfekt eingebunden, das Ganze wirkt sehr harmonisch und geschmackvoll. Langanhaltender Abgang. Macht echt Spass, wobei wir uns nicht ganz einig waren, denn die raffinierte Üppigkeit des Electus scheint gewisse Konsumenten zu überfordern. **17-18/20** (89-93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.38/20

7. Rang der Verkostung

In der Schweiz ist dieser Wein nur noch in der Magnumflasche erhältlich. Er kostet 391.- bei [Riegger](#) und 535.- bei [Arthur's Cellar](#).

Schliesslich machen wir gerne auf unseren Bericht «[Electus 2013 vs. Rest of the World](#)» aufmerksam.

Serie 4: Bordeaux vs. den Wein mit Montrose-Affinität

In der letzten Serie wurde angestrebt, vier Bordeaux Weine aus unterschiedlichen AOC auszuschenken, und die Runde mit einem Château Musar zu vervollständigen. Das geniale libanesische Erzeugnis mit klarer Montrose-Affinität und einem beeindruckenden Lagerungspotential wurde ausgewählt, um die Rolle des Spielverderbers zu spielen. Dieser Wein bietet einen Riesenvorteil an, denn die Amerikaner scheinen ihn nicht zu verstehen, während Prominente wie Michael Broadbent, Stephen Spurrier und in Bordeaux Anthony Barton davon schwärmen. Nicht per Zufall wurde er 1979 im Rahmen einer Fachmesse in England unisono mit sehr hohen Bewertungen empfangen. Seitdem ist dieses Erzeugnis unverzichtbar und es nicht zu kennen, wäre, als ob ein Burgunder-Liebhaber den Château Margaux nicht kennen würde...



Wir empfehlen den Bericht «Understanding Musar» ([Link](#)) vom Decanter umso mehr, dass er auch in unserer jetzigen Verkostung unverstanden geblieben ist.

Château Musar, **Château Musar 1995**, Bekaa Valley, Libanon

Warum 1995? 2013 stand im Wine Advocate, dass der Jahrgang 1995 als extrem wahrgenommen wird. Entweder hasst man diesen Wein oder man liebt ihn. Der geniale, leider verstorbene Serge Hochar hat diesen Jahrgang immer als grossartig bezeichnet.

(jfg+jpm): Lange im Voraus entkorken. Tiefe, komplexe, frische Nase im Stil eines gereiften Burgunders, also besonders elegant, delikater und ausgewogen. Die volatile Säure, welche noch vor zehn Jahren gestört hatte, hat sich inzwischen beruhigt. Dafür strömen klare, erdige Noten, rote Früchte, süssliche Kirschen und Himbeeren, Tabak aus dem Glas aus. Insbesondere die Süsse erinnert an langsam eingekochten Beeren, man hat das eben gern oder nicht. Komplexer, üppiger, breitschultriger Gaumen voller Delikatesse und Reintönigkeit. Schmeckt nach unbekanntem Gefilden und erinnert an Grossmutterkonfitüren, gefällt durch seine Einzigartigkeit, erweist sich effektiv als verwirrender, verführerischer Wein. Wirkt unsterblich. Es wäre bestimmt spannend, ihn in fünf, dann in zehn Jahren wieder zu verkosten. Lässt niemanden gleichgültig. Aber ganz klar ein Erzeugnis, welches nicht blind ausgeschenkt werden sollte. **17-17.75/20** (89-92/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 16.9/20

14. Rang der Verkostung

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Wine Rarities](#) für 145.- erhältlich.

Château Pavie-Macquin, **Pavie-Macquin 1999**, Saint-Emilion, Bordeaux

(jfg): Wenn sich Saint-Emilion im Register der virilen Erzeugnisse profilieren will, wobei zu sagen ist, dass Troplong-Mondot heute den Pavie-Macquin abgelöst hat...

(jpm): Maskuline Nase, welche ein wenig Südländisch wirkt, erinnert an einen Spanier. Im Gaumen erdige Komponenten, Brombeeren, Schweiss, leicht sauer und unreif, austrocknend, scheint seine beste Zeit hinter sich zu haben. **16.5/20** (86/100).



Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.17/20

11. Rang der Verkostung

In Deutschland kostet dieser Wein €52.- bei [Wein-Diehl](#), €69.10 beim [Weinhaus Fehser](#) und €77.- bei [Alpina](#). In der Schweiz kostet er 90.- (+MWSt.) bei [TopWines](#) und 185.50 die Magnumflasche bei [Arthur's Cellar](#).

Château Gruaud-Larose, **Gruaud-Larose 1996**, Saint-Julien, Bordeaux

(jfg): David Launay, der Generaldirektor des Châteaux Gruaud-Larose sagte mir vor etwa zehn Jahren, dass die Noten von Sattelleder, welche im Bouquet des Erzeugnisses des Hauses so charakteristisch sind, eigentlich auf technische Fehler zurückzuführen seien. Ich konnte es umso weniger glauben, da Gruaud-Larose seit mehreren Jahrzehnten richtig grossartig arbeitet...

(jfg+jpm): In der Nase exotische und florale Aromen, zu Beginn riecht er wie ein typischer, australischer Wein, mit der zunehmenden Belüftung kommt die Süsse des Cabernet mehr zum Vorschein, fasziniert mit seinen Leder und Tabaknoten, Pflaumen und Brombeeren sind auf das warme Jahr zurückzuführen, die Nase verfeinert sich mit der Zeit und Düfte von Edelholz kommen zur Geltung. Saftiger, fülliger, ausgewogener Gaumen mit geschliffenen Tanninen, sehr gut eingebundener, lebhafter Säure und eine erfreuliche, aromatische Komplexität. Schwarze Beeren, wiederum Tabak, Zedernholz sowie reife Noten wie Unterholz. Sollte ruhig weiter altern können, sehr guter, anhaltender Abgang. **17-17.5/20** (89-91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.23/20

10. Rang der Verkostung

In der Schweiz kostet er 124.- (+MWSt.) bei [TopWines](#). In Deutschland sowie in der Schweiz ist es im Methusalem-Format bei [Millesima](#) erhältlich.

Château Trotanoy, **Trotanoy 2000**, Pomerol, Bordeaux

(jpm): Dunkle, schwarze Farbe, sauber vinifiziert, ausgewogen, schöne, schwarze Beeren, sehr gut integriertes Holz, dunkle Beeren und Zwetschgen mit einem Hauch von Tee, zu Beginn noch adstringent, dann mit der Luft swingt der Wein auf einem langen schönen Abgang, ein Riesenpotential. **18.5/20** (95/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 18.06/20

3. Rang der Verkostung

In der Schweiz kostet er 388.- (+MWSt.) bei [TopWines](#). In Deutschland ist er an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

Château Mouton-Rothschild, **Mouton-Rothschild 2001**, Pauillac, Bordeaux

(jpm): Im Gaumen ein voller und schöner, genussvoller Wein der Freude macht. Am Anfang der herbe Cabernet-Typ, der mit der Luft eine gute und feine Süsse zeigt, typisch Mouton, es erscheinen Pferdestall-Aromen eingebettet in rahmiger Struktur, fein mundfüllend mit guter Struktur, vielschichtig und mit einem guten Schmelz. **19/20** (97/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 18.08/20

2. Rang der Verkostung

In Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen [Adressen](#), darunter [El Shagis](#) für €479.-, erhältlich. In der Schweiz ist er ebenfalls an verschiedenen [Adressen](#), darunter [Fine Wines](#) für 465.- und [Vinpark](#) für 5216.96, erhältlich.



Château Musar 1995, Pavie-Macquin 1999, Gruaud-Larose 1996, Trotanoy 2000 und Mouton-Rothschild 2001

Serie 4: Beauséjour, die ausländische Presse schwärmt davon

(jfg): Seit zahlreichen Jahren habe ich das Gefühl, dass die Erzeugnisse aus Bordeaux wohl eher für die Snobs als für die richtigen Wein-Liebhaber erzeugt werden. Es gibt so viele, vermeintliche kleine Bordeaux aus bekannten AOC Gebieten, die die ganze Aufmerksamkeit jedes gesunden Konsumenten verdienen, dass ich mich anfangs März 2018 dafür entschied, beide Weine von Pierre Bernault ins GUESS-Programm aufzunehmen. Pierre ein vielschichtiger Mann, stammt aus einer Bauerfamilie und ist von April 1993 bis Juni 2000 technischer Direktor bei Microsoft, hat sein Vermögen bei dieser Firma gemacht, da sie ihre besten Mitarbeiter dazumal mit Aktien überhäufte. Anschliessend erwirbt er ein Diplom als Landwirtschaftsleiter in Beaune ([Link](#)) und kauft das 15ha grosse Château Beauséjour ([Link](#)) in der Appellation Montagne Saint-Emilion. Pierre ist ein sehr intelligenter Mensch, er weiss, dass der Anfang in Bordeaux nicht einfach sein wird. Aber er ist schliesslich positiv gestimmt, die einen sehen in ihm einen sturen Pariser, die anderen sind aber neugierig und ihm gegenüber aufgeschlossen. Er kontaktiert Stéphane Derenoncourt, der erst nach ein paar Tagen begeistert zurückruft. Derenoncourt sagt ihm, seine Reben seien aufgrund deren Alter richtige Schmuckstücke, wobei es aber überall im Weinberg sehr viel Arbeit gäbe. Zugleich bietet er ihm an, mit ihm zusammenzuarbeiten. Das Abenteuer könnte nicht besser beginnen. Alles, was Pierre richtig machen kann, macht er auch. So spricht die Presse schliesslich von ihm und er findet sogar im Ausland Anklang. The Wine Cellar Insider von Jeff Leve widmet ihm sogar einen Bericht ([Link](#)). Jeff Leve ist heute bestimmt der einzige Bordeaux-Freak, dessen Berichte lesenswert sind. Er und Vinifera-Mundi folgen dem gleichen Geschäftsmodell, beide sind von Werbungseinnahmen völlig unabhängig...

Château Beauséjour, "1901" 2012, Montagne Saint-Emilion, Bordeaux

50% Merlot und 50% Cabernet Franc aus 1901 angepflanzten Rebstöcken. Der Ausbau dauert 18 Monate lang in höchstens 20% neuem Holz.

(jfg): Frische, fruchtige, ausgewogene Nase mit Tiefe und Präsenz. Intensive, präzise Düfte nach Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, Lakritze sowie einer feinen Würzigkeit. Das Ganze zeigt sich finessenreich und einladend. Vollmundiger, sahniger und eleganter Gaumen, frisch und harmonisch, gute, dichte Struktur, die Tannine werden sich noch verfeinern, die Säure stützt den Stoff, guter, anhaltender Abgang. Empfehlenswert, **17.5/20** (91/100).



Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17.13/20

Château Beauséjour, Habit Noir 2015 (100% Cabernet Franc), Montagne Saint-Emilion, Bordeaux

Goldmedaille im Concours International des Cabernets – CIDC ([Link](#)).

100% Cabernet Franc. Es war für einzelne Teilnehmer der Verkostung besonders schwierig, hier die Rebsorte zu erkennen.

(jfg): Tiefsinniges, intensives und präzises Bouquet mit Heidelbeeren und Johannisbeeren, schwarzen Kirschen, Veilchen und Würze. Wirkt zunächst vielleicht etwas herb, was aber auf das junge Alter des Weins zurückzuführen ist. Geradliniger, ätherischer und samtiger Gaumen mit einer feinen Fruchtigkeit nach frischen Kirschen, wiederum eine gute Würzigkeit, das Holz und die Säure sind sehr gut eingebunden. Einlagern und warten. Dürfte in ca. 10 Jahren auf dem Punkt sein, ein grosses Versprechen. 17.75/20 (92/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer beträgt 17/20

Diese zwei Weine sind in Deutschland und in der Schweiz noch nicht erhältlich.

Serie 4: Eine Schweizer Rarität zum Abschluss

Donatsch, Pinot Noir "Vintage" 2007, Bündner Herrschaft, Schweiz

Dieser Wein wird nicht mehr produziert. Stattdessen erzeugt Martin Donatsch einen Pinot Noir muté.

(jpm): Eine schöne weiche, tragende Süsse, langanhaltend und Portwein ähnlich, dieser spezielle und eigenwillige Wein gefällt. **17/20** (89/100).

Autor: Jean François Guyard
17. Juni 2018

Lektorat: Markus Janitzki & Jean-Pierre Monsch

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

