



©Nathalie Knovl, [Ginkgomedie](#)

Unter dem Zeichen des Petrus Ein Abend mit Raritäten

Ob wegen der Raritäten oder aufgrund der Kontroversen um den Jahrgang 2003 des Châteaux Petrus nahmen zahlreiche Personen im Mai 2017 am Anlass unseres Freundes Peter B. teil. Begeisterung, Neugier, Sinn für Geselligkeit, alle Anwesenden strahlten es an diesem Abend aus. Kaum ein Teilnehmer kannte den anderen, aber alle freuten sich über diesen Anlass im nun unseren Lesern bekannten Hotel-Restaurant Ochsen in Zug. Es stimmt allerdings auch, dass sich das Team rund um Eveline und Matthias Hegglin stets besonders gastfreundlich gibt und die Gäste mit einem feinen Menü verwöhnt.

Nun zu den Weinen. Sie wurden in 2er Serien ausgeschenkt und die Gäste wussten jeweils, in welchem Glas sich welcher Wein befindet. Was eigentlich niemanden störte, da sich die Anwesenden zunächst kennenlernen statt sich ausschliesslich auf den Wein konzentrieren wollen. Es ging für einmal glücklicherweise nicht um Punkte oder um pseudo wissenschaftliche Erkenntnisse, sondern bloss darum, die verschiedenen Weine zu geniessen und sich ganz offen und aufgeschlossen darüber zu unterhalten. In diesem Sinne ist es den Organisatoren zu verdanken, dass die Tische jeweils für höchstens sieben Teilnehmer aufgedeckt wurden.

Ruinart, Champagne Dom Ruinart, Blanc de Blanc Millésime 2002 brut, Magnumflasche
Martha und Daniel Gantenbein, Fläscher Chardonnay 2011, Magnumflasche

Der Anlass wurde bereits mit zwei Ausnahmeweinen eröffnet. Der **Blanc de Blanc Millésime 2002 brut „Dom Ruinart“**, welchen Vinum mit 19.5/20 bewertet, bietet genau das, was von einem Champagner auf diesem Niveau erwartet wird. Mit seinem breiten, tief sinnigen und ätherischen Bouquet und seinen verführerischen, reifen Düften nach weissen und gelben Früchten sowie nach Löffelbiskuit erweckt er buchstäblich alle Sinne. Das



Fest kann anfangen, die Gäste sind glücklich, stossen darauf an und verwöhnen sich und den Gaumen mit einem präzisen, vollmundigen, aber auch durchaus harmonischen Saft. Dieser Champagner setzt einen Meilenstein. Nicht nur aufgrund des grossartigen Jahrgangs, welcher 2002 gewesen ist, sondern aufgrund seiner Unsterblichkeit. Ganz grosses Kino. **18.5/20** (95/100).

Martha und Daniel Gantenbein nahmen am Anlass teil... Daher erübrigte sich die Frage, was für ein Weisswein ausgeschenkt werden durfte. Braucht man einen Chevalier-Mont-rachet, um glücklich zu sein? Bestimmt nicht. Und die Gäste waren sich sowieso einig, dass der **Chardonnay 2011**



v.l.n.r.: Peter Buser, Martha und Daniel Gantenbein und Matthias Heggin

des in Fläsch angesiedelten Gantenbein Weingutes ein Monument ist.

Die Nase zeigt sich reif, kräftig und zugleich delikater, komplex und aufgeschlossen, expressiv und intensiv, die Düfte nach gelben Früchten, mineralischen Elementen und floralen Komponenten entwickeln sich mit der Zeit, das Ganze wirkt sehr harmonisch, immer noch sehr jung, aber bereits ideal für Liebhaber charaktvoller Erzeugnisse. Das Holz lässt sich im aktuellen Stadium wahrnehmen, ist aber auch sehr gut integriert. Die Trauben wurden zum richtigen Zeitpunkt geerntet, was auch sehr schön und einladend zur Geltung kommt. Fleischiger, vollmundiger, knackiger Gaumen, Kraft und Sinnlichkeit, Ausgewogenheit und Komplexität. Der Alkohol, die Säure werden sich im Verlauf der Jahre weiter hervorragend einbinden, sehr langer Abgang. Wir haben diesen Wein bereits ein paar Mal verkostet, stets mit der gleichen Begeisterung. **18+/20** (93+/100).



Fazit der Serie: Obwohl ich den Champagner Dom Ruinart etwas höher bewertet habe, erweist sich ein Vergleich zwischen beiden Erzeugnissen, objektiv betrachtet, als kompliziert. Wer vorzugsweise Champagner schätzt und trinkt, wird nicht zögern. Wer hingegen eine Leidenschaft für grossartige, schwungvolle Chardonnay aus unserer Welt entwickelt hat, wird den Gantenbein als unverzichtbar betrachten. Der Dom Ruinart 2002 ist in der [Schweiz](#) ab 129.- und in [Deutschland](#) ab €179.- erhältlich. Der Chardonnay 2011 von Gantenbein kostet über 200.- Daher empfehlen wir in diesem Fall, die Primeur-Angebote verschiedener Händler zu berücksichtigen.

Domaine Raveneau, Chablis Valmur Grand Cru 2006

Domaine J.F. Coche-Dury, Meursault Genevrières 1^{er} Cru 2006

Die erste Gegenüberstellung zwischen zwei Weinen grandioser Winzer hat alle Erwartungen erfüllt. Der **Chablis Valmur 2006** strahlt durch seinen grossartigen Charakter und seine typischen Düfte nach Kalkstein, Meereseis, Zitrus, gelben und etwas grünen Früchten aus. Es gibt eine Tiefe und eine Kraft, eine Komplexität und eine Breite, eine Eleganz und eine Straffheit in diesem Bouquet, welche nicht gleichgültig lassen. Das Ganze ist im Gaumen wieder zu finden und es ist keine Überraschung, wenn sich die Gäste nicht entscheiden konnten, welches dieser zwei Erzeugnisse das Beste ist. **18.5/20** (95/100).

Der **Meursault Genevrières 2006** bietet eine multidimensionale, tief sinnige und würzige Nase mit einem beeindruckenden Charakter. Es kommen wenige Früchte zur Geltung, dafür viele weisse und gelbe Blumen sowie frische Küchenkräuter. Sogar etwas Minze. Die Mineralität und das noch nicht ideal eingebundene Holz

werden noch zahlreiche Jahre in Anspruch nehmen, bevor sie sich perfekt einbinden. Was für ein umwerfender Gaumen, was für eine Komplexität, breit und köstlich, vollmundig und geschmackvoll, beide Weissweine wirken sehr jung und dürften ihren Kontrahenten des grandiosen Jahrgangs 2007 eine stolze Konkurrenz bieten. Demonstrativer, muskulöser, langanhaltender Abgang. Gewisse Gäste beklagten sich über das Format dieses Erzeugnisses. Ist das zufällig nicht wohl eher ein wiederkehrendes Problem des bestimmt besten Weissweinproduzenten aus dem Burgund? Coche-Dury ist schliesslich dafür bekannt, Weissweine zu produzieren, welche mindestens 15 Jahre in Anspruch nehmen, bevor sie endlich beginnen, ihre wahre Grösse zu zeigen. Dies bereits ab der Stufe «Villages». **18.25/20** (94/100).



Fazit der Serie: Wer eine Verkostung mit einigen der grössten Weissweine der Welt organisiert, kann auf die Burgunder nicht verzichten. Auch, wenn andere Anbauggebiete wie z.B. in Deutschland und Österreich ebenfalls grandiose Weissweine produzieren, bleiben die Burgunder ein Vorbild. Das Paradebeispiel liefern Weinexperten wie u.a. Jancis Robinson. Wenn sie die Grösse beliebiger Erzeugnisse anderer Regionen unter Beweis stellen wollen, vergleichen sie diese immer mit Burgunder Weinen... Und vergessen dabei immer wieder, dass ein junges., österreichisches Erzeugnis mit einem jungen Burgunder Grand Cru nicht verglichen werden kann. Was soll der Vergleich zwischen einem jungen Grüner Veltliner oder Chardonnay aus Österreich und einem Wein von Coche-Dury oder Anne Leflaive oder Sauzet? Um nur diese drei Riesen zu nennen... Kaum ein Konsument wird 10, ja sogar 15 Jahre lang warten, um zu wissen, wie sich sein österreichischer Wein entwickelt hat. Hingegen wird der weisse Burgunder erst nach dieser Frist seine Grösse zeigen. Sogar der Chardonnay 1999 von Gantenbein wurde am 30. Oktober 2002 zum Opfer eines unangebrachten [Vergleichs](#). Dieser Wein landete schliesslich auf den 21. Rang mit einer Bewertung von 16.55/20.

Mit dieser Serie bleiben wir im Burgund. Chablis bzw. das Chablisien vs. die Côte de Beaune... Eine schwierige Wahl. Zwei Weine der Superlative. Auch, was deren Preise in der Schweiz anbelangt. Der Chablis kostet in der Schweiz ab 220.- In Deutschland ist er nicht mehr erhältlich. Der Meursault ist in der Schweiz sowie in Deutschland nicht mehr auf dem Markt erhältlich.



Weingut Keller, **Riesling G-Max 2001**, Flörsheim-Dalsheim, Deutschland

Weingut F.X. Pichler, **Riesling «M» 2001**, Dürnstein, Österreich

Zweifelt noch jemand daran, dass Riesling eine der genialsten Rebsorten auf der Welt ist?

G-Max, G wie Georg Keller, der gemäss der FAZ „Urgrossvater, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts am allmählichen Aufstieg des Weinguts grossen Anteil hatte“, Max wie Maximilian, der zweite Sohn von Klaus-Peter Keller. G-Max, ein wahnsinniger Wein, der zuerst €60.- kostete, um die neugierigen Kunden abzuschrecken, der heute aber locker das Zehnfache kostet, wenn man ihn überhaupt findet. Ein Wein der Superlative. Eine ausserordentlich expressive Nase, tiefsinnig, präzise, mit einer prägnanten Mineralität, aber auch Zitrus, Minze, Ananas, grünen Äpfel, rauchige Akzente, Petrolnoten...

Grossartige Komplexität, das Ganze wirkt kräftig und viril, ist auch sehr schön gezeichnet. Der Gaumen mit seinem überschwänglichen Stoff, seinem salzigen Touch, seiner rassigen Säure, seinen fruchtigen und floralen Aromen, seiner ebenfalls sehr präsenten Mineralität, seiner Frische und seiner vollmundigen, breiten

Struktur beeindruckt, entzückt, hält unendlich lang, lässt keinen Zweifel daran, dieser Wein ist ein Riese. **18.5/20** (95/100).



Mit dem **Riesling «M» 2001** hält Österreich den Vergleich stand. Die Präzision, die Reintönigkeit, die Rasse, die Komplexität der grandiosen Rieslinge aus der Wachau. Nie würde man denken, dass beide Weine bereits 15 Jahre alt sind, sie wirken, als ob sie für die Ewigkeit vinifiziert worden wären. Einfach beeindruckend! Tropische Früchte, eine Nase mit klaren Botrytisnoten, ein Gaumen auf dem gleichen Niveau, ganz klar ein Ausnahmewein, wie man ihn aus der Hand von F.X. Pichler kennt. **18/20** (93/100).

Fazit der Serie: Emotionen sind stärker als Worte... Zwei Erzeugnisse, welche man mindestens einmal im Leben trinken muss.

Château Pétrus 2003

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1996, Magnumflasche

Als sich vor einigen Wochen René Gabriel in einem Mailbrief fragte, wie Robert Parker seine sehr hohe Bewertung -95/100- des Châteaus Petrus 2003 begründen kann, warf er nicht unerwartet viele Fragen auf. Er selber erteilt diesem Wein bloss 16/20. Eine Ikone ist von ihrem Podest gefallen... Kann es sein? Darf man überhaupt die Überlegenheit von Petrus gegenüber allen anderen Erzeugnissen des ganzen Planeten so krass in Frage stellen? Glücklicherweise kennen wir René Gabriel in seiner Rolle als Schweizer Bordeaux-Experten. Als Experten, der sich davor scheut, dem Mikrokosmos von Bordeaux seine Wahrheit zu erzählen und, wenn nötig, hohe Wellen auszulösen. Parker gilt als Papst, aber Päpste leben auch nicht ewig... Daher sind wir persönlich dem Organisator der Verkostung extrem dankbar, dass wir diesen nun unbestrittenen Petrus 2003 ausgeschenkt bekommen haben. Bemerkenswert ist allerdings die Lebenserwartung, welche Parker diesem Wein zutraut und die Bewertung durch den Wine Spectator... 98/100 setzen da einen Meilenstein...

Bereits bei der ersten Nase fallen die exquisiten, entzückenden Düfte ausgereifter Pflaumen mit ihren Akzenten nach Milkschokolade, durch Mokkatöne und Brombeerlikör ergänzt, sehr vorteilhaft auf. Dieses Bouquet besitzt alle Argumente, um den Weinliebhaber zu begeistern, alle Sinne werden buchstäblich erweckt. Bei der

zweiten Nase wickelt sich allerdings ein anderes Szenario ab. Wohin führt die Reise, wie sieht es mit dem Potential dieses Weins aus? Die Akzente nach Leder, die einzelnen, empyreumatischen Noten spalten die Geister, der Eindruck entsteht, dass das Bouquet bereits in seiner vollen Wucht, glücklicherweise auch in seiner erwarteten Eleganz entfaltet ist. Warten? Selbstverständlich kann man warten, es stimmt mich einfach nachdenklich, was es denn bringen soll. Der Petrus 2003 ist unbestritten ein geniales Erzeugnis, die Alkoholnoten fallen auf, der Jahrgang hat seine Spuren hinterlassen. Er verleiht dem Wein sogar Charakter und ist schliesslich sehr gut eingebunden. Der Antrunk verspricht einiges, der wirkt dicht, finessenreich und angenehm. Im Gaumen kommen süssliche Noten saftiger Burlat-Kirschen zur Geltung. Sehr viel Stoff ist vorhanden, die Tannine zeigen sich konzentriert, seidig, das Ganze verführt, man schenkt sich ein zweites Glas ein, ermüdet sich aber daran. Nach einer Weile übernimmt der Alkohol eine zu grosse Rolle ein, es brennt, es macht nicht mehr so viel Spass und man fragt sich, ob so ein Wein so eine Lagerfähigkeit haben kann. Also **17.5/20** (91/100). Ob man ihn kaufen soll, ist jedem selber überlassen.



Unter solchen Umständen findet der **Ch. Pichon-Comtesse de Lalande 1996** viel Beifall. Diese Assemblage aus 75%

Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc und 5% Petit Verdot bringt zunächst die aromatischen Eigenschaften des perfekt ausgereiften CS zum Vorschein. Breit, sinnlich, aufgeschlossen, obwohl er – insbesondere aus einer Magnumflasche- noch ein riesiges Potential aufweist, bietet das Bouquet eine ausserordentliche, vielschichtige Komplexität. Er ist buchstäblich, als ob sich die Düfte in Schichten ergänzen würden. Zunächst mit vielen grünen Noten von Paprikaschoten, dann mit einer subtilen, verführerischen Mischung reifer, dunkler Johannisbeeren und Waldbeeren, dann mit Edelholz, Tabak, Toasting, floralen Elementen... Sogar schwarzen Trüffeln im Hintergrund. Diese Nase ist buchstäblich ein Gedicht, Ein Märchen aus 1001 Nacht. Der Gaumen zeigt seine Muskeln, er ist breit, tiefgründig, frisch, sehr konzentriert, mit einer ausgesprochenen Aromatik ausgestattet, die Struktur ist diejenige einer Kathedrale, man möchte diesen Wein am liebsten in Notre Dame in Paris verkosten... Ein ganz grosser Wein, der in diesem Format lieber noch einige Jahre im Keller ruhen sollte, welcher aber auch enorm viel verspricht. **18.75/20** (96/100).

Fazit der Serie: Nicht alles, was glänzt, ist Gold. Bevor die Serie ausgeschenkt wird, hätte bestimmt jeder gedacht, dass die Gegenüberstellung etwas unfair sein könnte. Auf einer Seite ein Kultwein, auf der anderen ein grandioser Vertreter aus einem nicht kleineren Jahrgang, allerdings aus einer Magnumflasche. Also bestimmt viel zu jung, um richtig zur Geltung zu kommen. Beide Erzeugnisse muss man mindestens einmal im Leben verkostet haben. Beide gehören eindeutig den stolzen Vertretern der besten Weine der Welt an. Doch darf man über die intrinsischen Qualitäten des Pétrus streiten. Ist er effektiv so gigantisch oder hat er an den Gegebenheiten des Jahrgangs gelitten. Merlot liebt die Sonne, zu viel Sonne bzw. zu viel Hitze ist aber nie gut gewesen. Wie es einst Giovanni Allegrini sagte, nicht die Hitze, sondern die Sonnenbeleuchtung ist entscheidend. Der Jahrgang 1996 wurde in diesem Sinne verwöhnt.



Hubert Lignier, Clos de la Roche (Grand Cru) 2002, Magnumflasche

Weingut Pöckl, Mystique 2009, Mönchhof, Österreich

Der Schock. Eine Gegenüberstellung zwischen einerseits einem stolzen Vertreter aus der tausendjährigen, zisterziensischen Weinbautradition, andererseits dem Ergebnis einer rätselhaft geführten Forschung. Der Kontrast zwischen Kultur und Modernität könnte nicht grösser sein. Was wiederum Hubert Lignier nicht dazu zwingt, auf moderne Produktionsmittel zu verzichten. Was wiederum die Familie Pöckl nicht daran hindert, ein solides Stück der österreichischen Weinkultur zu vertreten. Sogar die Rebsorten könnten nicht unterschiedlicher sein. Der Clos de la Roche ist ein reinsortiger Pinot Noir in seinem kargsten Ausdruck. Der Mystique ist eine Assemblage verschiedener, zum Teil nicht kommunizierter Rebsorten. Klar ist dafür, dass dieses Erzeugnis Zweigelt und Blaufränkisch enthält. Der Burgunder wird jedes Jahr produziert, der Wein aus dem Neusiedlersee ausschliesslich in aussergewöhnlichen Jahrgängen. Auf der eigenen Website schreibt Falstaff folgende Worte:

„Der Mystique ist eigentlich ein Forschungswein, mit dem das Weingut die Möglichkeiten im Weingarten und bei der Vinifizierung auslotet. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse fliessen dann in die Produktion des gesamten Sortiments ein. Das ist auch ein Grund, warum das Potenzial der grossen Weine aus dem Hause Pöckl kaum zu übertreffen ist und seine Roten, mit einiger Flaschenreife, für höchsten Trinkgenuss stehen.“

Der **Mystique 2009** bietet eine komplexe und tiefgründige Nase mit vielen schwarzen Beeren, aber auch prägnanten, alkoholischen Noten. Das Bouquet besitzt immerhin das Zeug dazu, um anspruchsvolle Weinliebhaber zu verführen. Sein Charakter schwankt zwar zwischen Nonchalance und Extravaganz, er bleibt aber ungestüm, faszinierend und doch mit viel Subtilität vinifiziert. Sehr reif, an der Grenze der Überreife, effektiv ein Forschungserzeugnis, dessen Ziel nicht flächendeckend nachvollziehbar bleibt. Also an und für sich ein schöner Widerspruch. Im Gaumen fällt die Säure insbesondere auf. Ich habe diesen Wein nicht ganz verstanden, schliesse allerdings nicht aus, dass er nicht produziert wird, um verstanden zu werden. Nicht kaufen, stattdessen sich auf den Admiral fokussieren. **17.5/20** (91/100). Schliesslich habe ich ernsthaft meine Zweifel daran, dass der Mystique zu den grössten Weinen der Welt gehört.

Der klare Sieger der Serie ist der **Clos de la Roche 2002**. Was sich die Gäste an meinem Tisch wohl auch gedacht haben, da die Magnumflasche uns nicht verlassen wollte... Ich wurde gefragt, wie man am besten einen Clos de la Roche beschreiben kann... Aufgrund des geringen Bodengrundes prägt die Mineralität so einen Wein, er wird streng, straff, anstrengend, anspruchsvoll, geradlinig, schlank und komplex bis kompliziert, rassig... Aus einer Magnumflasche und aus so einem grossartigen Jahrgang wie 2002 können diese ersten Eindrücke nur bestätigt werden.

Die Parzelle von Hubert Lignier befindet sich im Lieu-dit Les Monts Luisants und die Rebstöcke waren zum Zeitpunkt der Ernte bereits zwischen 35 und 45 Jahren alt. Das Bouquet bietet tiefsinnige Noten ausgereifter, zerquetschter, schwarzer Beeren, etwas süssliche, rote Beeren, eine transzendente Mineralität und weitere Komponenten, welche sich im Verlauf der nächsten Jahre entwickeln werden. Hier begehen wir ganz klar einen Babymord, schon jetzt dieses Erzeugnis zu verkosten. Strenger Gaumen mit allen Komponenten ineinander verwoben, was für eine Konzentration, was für eine Präzision! Das Zusammenspiel zwischen den feingliedrigen Tanninen im Übermass, der aktuell immer noch zurückhaltenden, dunklen Frucht und der prägnanten Säure verspricht einiges, dieser Wein könnte sehr weit in die Zukunft gehen. **18.5/20** (95/100).



Fazit der Serie: Selbstverständlich ist es jedem überlassen, sich durch Burgunder Erzeugnisse begeistern zu lassen. Oder eben nicht. Der Clos de la Roche von Hubert Lignier ist neben denjenigen von Lalou Bize-Leroy und Dujac der beste Wein aus dieser Appellation in diesem Jahrgang. Also ein harter Vergleich, den das andere Erzeugnis, der Mystique 2009 nicht gewinnen konnte. Allerdings darf gefragt werden, ob der Vergleich zwischen diesen zwei Erzeugnissen angebracht ist. Einen reinen Pinot Noir mit einer Assemblage aus hauptsächlich österreichischen Traubensorten zu vergleichen, erinnert an die Verkostungen von u.a. Jancis Robinson, welche wir im Fazit der vorherigen Serie kritisiert haben.



Die Hauptspeise: Culotte vom Pyrenäen-Milchlamm im Ofen gebraten, geschmorter Fenchel, sautierter Blattspinat

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Cerretalto 2004, Magnumflasche

Klaus Johann Reimitz, Radda in Chianti, **Reimitz 2011**, Magnumflasche

Glücklicherweise wurden die sechste und siebte Serie gegenüber der ursprünglichen Planung im letzten Augenblick ausgetauscht. Es nimmt mich Wunder, was die ansonsten durchaus begeisterten Teilnehmer des grossartigen Abends gedacht hätten. Zugegeben, in Frankreich folgen immer zuerst die jüngsten Weine und erst ganz am Ende die Ältesten...

Robert Parker behauptet, dass der **Brunello di Montalcino «Cerretalto» 2004** der renommierten Casa di Neri problemlos bis 2035 zu geniessen sei. Und erteilt ihm 99/100. Der Wine Spectator bewertet das Erzeugnis mit 98/100. Zum Glück gibt es aber auch noch Weinexperten wie Stefan Tanzer und Antonio Galloni, welche es mit 91/100 und 90/100 bewerten. Das relativiert schon einiges. Vinum hat zwar 17.5/20 gegeben, dennoch darauf aufmerksam gemacht, dass der Wein zwischen 2010 und 2014 zu trinken sei. Somit haben wir uns von der Realität dieser Flasche an diesem Abend auf eklatante Weise angenähert. Eine weitere Frage stellt sich: Wäre es eventuell nicht besser gewesen, solche Weine vor den Serien mit einerseits beiden Bordeaux, andererseits dem Clos de la Roche auszuschenken? Eine Erklärung lässt sich dadurch finden, dass beide Weine möglicherweise zu früh entkorkt wurden und sie haben sich im Verlauf des Abends zumindest geistig verabschiedet. Im gleichen Register kennen wir ja auch den Fall des Léoville Las-Cases 1970, welcher sich 30 Minuten lang geniessen lässt, nachdem die Flasche entkorkt wurde, länger aber nicht.

Das Bouquet des Brunello liefert zwar ätherische Noten mit feinen Düften reifer Sauerkirschen, Pflaumen, erdigen Komponenten –allerdings im Übermass- balsamische Akzente, aber auch einen beunruhigen Ton. Man weiss nicht ganz, ob sich diese falschen Noten in den nächsten Jahren besänftigen werden oder, ob dieser Wein bereits heute den Zenit übertroffen hat. Das bereitet allerdings keine Freude. Die Farbe des Weins ist zwar noch extrem jugendlich, aber das ist dann wohl schon alles. Auch im Gaumen konnte das Übermass an kompakten Tanninen, an immer noch unharmonischen Aromen und an modernistischem Übermut nicht wirklich überzeugen. Dieser Wein hat viel Gesprächsstoff geliefert, ich habe ihn ganz klar nicht verstanden, aber... Darf man diese Flasche mit **15/20** (80/100) bewerten oder ist es besser, auf die nächste Gelegenheit zu warten, um sich eine ausgeglichene Meinung zu bilden? Robert Parker bewertet den Cerretalto 2004 mit 99/100 und schätzt die Trinkreife zwischen 2016 und 2035 ein.

Vielleicht war es aber kein italienischer Abend nach meinem Gusto. Denn auch der **Chianti «speciale», Lot 35/50, 2011** von Reimitz konnte mich nicht begeistern. War das Ziel des Produzenten, hier zu zeigen, dass ein italienischer Wein auch altern kann? Dürfte man dann fragen, warum insbesondere der Alkohol sticht und das Ganze den Konsumenten schnell ermüdet? Mehr habe ich nicht geschrieben. Auch, wenn der Chianti doch besser als der Brunello ausgefallen ist. **16/20** (84/100).

Fazit der Serie: Wie gesagt, war es vielleicht kein italienischer Abend nach meinem Gusto. Es ist aber jedem überlassen, demonstrative Erzeugnisse gegenüber finessenreichen Weinen zu bevorzugen.



Giuseppe Mascarello e Figlio, **Barolo Monprivato 1990**, Magnumflasche

Elio Grasso, **Barolo Runcot 2004**, Magnumflasche

Eine Serie, um sich ganz klar wieder mit der authentischen Grösse der italienischen Weine anzufreunden. Der **Barolo «Monprivato» 1990** erweist sich als ganz grosser, komplexer und tiefgründiger Wein mit einem spannenden Aromaspektrum, aber auch einer eigenständigen Stilistik und einem unwahrscheinlichen Verführungspotential. Neben den balsamischen Komponenten strömen Noten süsslicher Himbeeren, saftiger Kirschen sowie von Tabak, etwas Tee, frischer und welker Rosen, möglicherweise auch weisser Trüffel aus dem Glas, das Ganze hat einen grossartigen Zusammenhalt und, wenn es nicht mehr so jung wirkt, ist es dafür sehr klassisch und unerschütterlich. Man merkt die Handschrift eines ausserordentlichen Winzers. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, er ist ideal ausgereift, wiederum vielschichtig und dafür mit eleganten Tanninen ausgestattet. Breit und vollmundig, ausgefeilt und sehr taktvoll, bereits beim ersten Schluck vergisst man die vorherige Serie, eine ganz grosse Klasse weist er auf, lebhaft und extrem kohärent, wohl eher maskulin als zivilisiert, doch mit Schliff und Vornehmheit, entzückender Eleganz und Charakter. Kaufen, wenn man ihn findet. Der Preis spielt dabei keine Rolle. **18.5/20** (95/100).



Der **Barolo Riserva «Runcot» 2004** von Elio Grasso wusste ebenfalls zu überzeugen. Was für ein Monument haben wir da im Glas! Die Nase fasziniert durch ihre Komplexität und ihre Vielschichtigkeit, man riecht daran, wieder und immer wieder, ohne dass sich die Sinne daran ermüden. Buchstäblich eine Explosion an feinen, durchdringenden Düften nach Trüffeln, frischen und wieder welken Rosen, Tabak, Gewürzen, reifen Pflaumen, Kirschen, etwas Teer und Harz, Kirschlikör, etwas Rumtopf... Was für ein Glück, dass dieser Wein in der letzten Serie ausgeschenkt wurde. So nimmt sich jeder die nötige Zeit, um die Düfte herauszufinden. Durchaus elegant und tiefsinnig ist nicht nur die Nase, sondern auch der Gaumen. Es eilt wirklich nicht, dieses Erzeugnis zu verkosten. Auch, wenn er bereits heute so viel Genuss auf einem qualitativ betrachtet stratosphärischen Niveau bietet. **19/20** (97/100).

Fazit der Serie: Und doch können italienische Weine gigantisch sein. Dieses Mal mit zwei unbestrittenen Erzeugnissen, ein anderes Mal bestimmt mit anderen.

Autor: Jean François Guyard
2. Juli 2017

Lektorat: Andi Spichtig



Zum Abschluss wurden verschiedene Käsesorten vom weltweit renommierten «Eleveur de Fromages» [Bernard Antony](#) zur Auswahl gestellt.

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.