Ein Abend mit grandiosen Süssweinen

17. November 2011, Basel

Ein Anlass von Paul Ullrich Weine & Spirituosen

Am 17. November 2011 organisierte der Basler Weinhändler Paul Ullrich eine Präsentation einiger der besten Weingüter aus seinem umfassenden Weinangebot (welches in der Schweiz nicht so schnell, wenn überhaupt, übertroffen werden kann). Viele Kunden und Weinbegeisterte nahmen am Anlass teil. Wenn die Voraussetzungen, um ausführliche Notizen aufzuschreiben aus verständlichen Gründen vielleicht nicht die besten waren, muss der Organisator des Anlasses nicht nur für das beeindruckende Niveau der vorgestellten Weine, sondern auch für die tadellose Organisation des Abends gelobt werden. Es war in der Tat nicht nur möglich, einige der besten Dessertweine sowie einzelne gereifte Raritäten dieser Süssweine zu verkosten, sondern auch einen Käseteller nach Lust und Laune zu bestellen.

Leonard Humbrecht

Die Winzer standen allen Anwesenden für offene Gespräche zur Verfügung und es ist besonders bemerkenswert, dass, wenn sich Leonard Humbrecht (die Kultfigur der Domaine Zind-Humbrecht) in einem elsässischen Patois ausdruckte, andere wie Eric Larramona, Direktor und Önologe von Lafaurie-Peyraguey, nicht gezögert haben, eine neun Stunden lange Zugreise auf sich zu nehmen, um für diesen Anlass nach Basel zu kommen (Leider hat EasyJet den Direktflug zwischen Basel und Bordeaux schon vor einiger Zeit eingestellt).

Auf den folgenden Seiten werden die Weine in der Reihenfolge aufgeführt, wie wir sie verkostet haben. Um an Transparenz gegenüber internationalen Experten zu gewinnen, haben wir die Bewertungen von Robert Parker (RP), Wine Spectator (WS) und Weinwisser (WW) unverändert, als Information für den Leser dieses Berichtes eingefügt, genauso, wie der Händler sie auf seinem Bestellformular angegeben hat.

Zind-Humbrecht

2007 Gewürztraminer Turckheim WS 92/100

Der einfache Gewürztraminer des Hauses Zind-Humbrecht. Eine kräftige, fruchtige (Melone, Aprikosen, Litschis,…) Nase mit schönen Gewürzen und einer tollen Komplexität. Eine perfekt eingebundene Säure, welche den Wein ziemlich weit in die Zukunft tragen dürfte. Frischer, ausgewogener, intensiver Gaumen mit viel Geschmack. Der ideale Begleiter zu allen möglichen scharfen asiatischen Speisen. In Turckheim befindet sich ausserdem das Hauptquartier des Weinguts. 17/20.

2007 Pinot Gris Vieilles Vignes WS 92/100

Das Duell zischen Pinot Gris und Pino Grigio geht einmal mehr zu Gunsten des französischen Vertreters aus. Ein gewaltiger, jedoch zugleich finessenreicher Wein, welcher die Verächter der ansonsten oft extravagant üppigen Weine der Domaine zum Schweigen bringen dürfte. Dafür wird dieses Erzeugnis genauso wie die anderen dieses Weingutes biodynamisch ausgebaut. Honig und viele gelbe Früchte im delikaten, verführerischen Bouquet, tolle Komplexität im Gaumen, stützende Säure und perfekt eingebundenes Holz. Vielleicht ist es effektiv keine Überraschung, wenn Parker wiederholt behauptet, Zind-Humbrecht sei das beste Weingut der Welt für Weissweine. Ein weiterer Beweis dafür, dass subtile Weissweine auch anderswo als in Deutschland und im Burgund vinifiziert werden können. 18/20

2008 Gewürztraminer Herrenweg de Turckheim V.V. SGN WS 93/100

Schrittweise gelangen wir zu unerreichten Höhen, was Komplexität, Rasse, Finesse und Langlebigkeit anbelangt. Der Gewürztraminer Herrenweg de Turckheim Vieilles Vignes Sélection de Grains Nobles liefert uns die letzten Beweisstücke der ungeahnten Potenz der elsässischen Süssweine. Klebrig? Nie! Petrolnoten? (Michel Chapoutier beschrieb sie in einem 2011 für Decanter geführten Interview auf jeden Fall als eindeutige Fehlertöne) Zum grossen Missfallen der Apostel der unvernünftig hohen Erträge im Elsass (es genügt, Riquewihr mit dem kleinen Touristenzug zu besuchen, um zu hören, dass das lokale Terroir derart grossartig sei, dass sich die Winzer sehr hohe Erträge [um die 100hl/ha, Anm. der Red.] leisten könnten – eine Albernheit!) nie! Stattdessen lassen wir uns durch Rosenblätter und Litschis im tiefsinnigen Bouquet verführen. Man könnte lange daran riechen. Andere Besucher des Anlasses waren schon beim dritten Wein, während ich mich immer noch mit diesem fabelhaften Bouquet befasste. Ein tolles, komplexes Zusammenspiel im Gaumen zwischen dem Restzucker und der Säure, welche dem Wein eine zusätzliche Komplexität verleiht. Die einzige Frage, welche wir uns stellten, betrifft den Preis, welcher verhältnismässig genauso lächerlich tief ist, wie der Abgang andauert… 18.5/20

2005 Pinot Gris Clos Jebsal SGN RP 95/100
1996 Pinot Gris Clos Jebsal SGN RP 99/100

Der Jahrgang 1996 ist ausverkauft. Hoffentlich nicht wegen Robert Parker, welcher selber zugibt, dass er mit Süssweinen sowieso Mühe habe. Denn dieser Clos Jebsal verdient eindeutig deutlich mehr Aufmerksamkeit als das, was eine arithmetische Bewertung übermittelt. SGN sind die drei Buchstaben für die magischen Weine vom Elsass. Sélection de Grains Nobles heissen sie. Kurz gesagt, stehen sie auf dem gleichen Niveau wie eine deutsche TBA oder einem österreichischen Ausbruch. Mindestens 256gr Restzucker sind erforderlich. Léonard Humbrecht machte uns darauf aufmerksam, er habe nie einen schlechten Clos Jebsal SGN abgefüllt. Wer die gnadenlosen Anforderungen vom grossen Meister in Bezug auf Qualität kennt, kann sich darauf verlassen.

Eigentlich befindet sich das Clos auf einer geologischen Mischzone, welche Mergel und Kalkstein mit Lehm und Gips vereint. Die steile, aus Terrassen gebildeten Lage befindet sich unter dem Grand Cru Brand, was auch das extrem warme Mikroklima begünstigt. In der Tat schützt die Lage Brand die Lage Clos Jebsal vom Nordwind.

Der erste Jahrgang aus dieser Lage war 1987, fast alle danach folgenden ermöglichen (1989 bis heute) die Erzeugung von entweder einer Vendan-ges Tardives (V.T.) oder eines Weines der Qualitätsstufe Sélection de Grains Nobles (S.G.N.). Aktuell leidet der Clos Jebsal SGN 2005 an seiner nachvollziehbaren Verschlossenheit. Abgesehen von Karamellnoten und Melasse enthüllt kein weiteres Aroma seine Komplexität und seinen Schwung. Dennoch wirkt das Bouquet besonders reich, üppig, tief und kompakt. Eindeutig ausladend wirkt es also. Der Gaumen spielt mit den Muskeln in einem ästhetischen Register. Es kommt mir aus irgendeinem Grund ein Stück von Prokofiev in den Sinn: Die Liebe zu den drei Orangen. Komplexität, Rasse, Lebhaftigkeit, Fleischigkeit (genauso viel auf einem ähnlichen Niveau wie der Rangen de Thann unerbittlich mineralisch ist),… so lauten die Begriffe, welche mir während der Verkostung des Clos de Jebsal 2005 in den Sinn kommen. Unverzichtbar! 19/20

Der Clos de Jebsal S.G.N. 1996 erweist sich als die entwickelte Version des jungen Bruders. Und es ist auch sehr gut so. Denn nicht jede(r) möchte 30 Jahre warten, bevor sich seine Süssweine entfaltet haben. Der 1996 wirkt trotzdem irgendwie brutaler als der 2005, er lässt den Geniesser sich hintersinnen und fordert diesen zugleich auch heraus, es genügt, diesen Wein ganz alleine ohne jegwelche Speisebegleitung zu geniessen (macht jeden Nachtisch völlig überflüssig) und stellt die egozentrische Hierarchie der grossen sogenannten mitteleuropäischen Süssweine gewaltig auf den Kopf. Vielleicht nicht ganz auf dem Niveau des umwerfenden 1998, trotzdem ein Monument der Weingeschichte. 19/20.

Die mythische Lage „Rangen de Thann“, welche die Gemeinde von Thann überragt, produziert ebenfalls begehrte und äusserst lagerfähige Weine.

©Paul Ullrich

Lafaurie-Peyraguey

2007 la Chapelle de Lafaurie-Peyraguey

Der Zweitwein vom seit Jahrzehnten grossartigen Weingut Lafaurie-Peyraguey profitiert eindeutig von den unermüdlichen Leistungen des Teams unter der Leitung von Eric Larramona sowie des Ausnahmejahrgangs 2007. Die Ernte ist so lang wie nie in den 20 vorhergehenden Jahren gewesen. Typischerweise werden die Reben aufgrund ihres Reifezustandes einzeln geerntet. Die Leser führen dementsprechend mehrere Durchgänge im Weinberg durch. Die Franzosen nennen dies „Trie“ (Sortierung). Während der ersten „Trie“ (wie es z.B. bei der Domaine Huet für ihre unvergesslichen Vouvray Weine geschieht) werden die reiferen bzw. die schönsten Trauben gepflückt. Bei den seriösesten Winzern geht es selbstverständlich nicht darum, das Maximum an möglichem Traubengut zu ernten, was auch die Anzahl „Tries“ massgeblich beeinflusst (2007 waren das sieben „Tries“) welche schliesslich die winzigen Erträge am Ende der Ernte begründeten. Der Durchschnittsertrag des 41ha grossen Chateaus Lafaurie-Peyraguey beträgt 18hl/ha. 2007 wurden 19hl/ha geerntet. Als ich Eric Larramona fragte, was seine Motivation in Anbetracht der Tatsache sei, dass die Europäer, aber auch die Amerikaner nicht genau wissen, was mit einem Wein aus der AOC Sauternes angefangen werden soll, erwiderter er aus tiefster Überzeugung, dass ein Winzer dieses Gebiets seine Motivation bestimmt nicht im Geld sähe, obwohl das wachsende Interesse der Asiaten und insbesondere der Chinesen für solche Weine schon sehr erfreulich sei und eine Bestätigung für jeden einzelnen Winzer darstelle. China erkennt acht massgebende kulinarische Richtungen (welche die unaufmerksamen „Kritiker“ in vier Kategorien einordnen), wobei die Variationen von einer zur anderen riesig seien. Somit gäbe es immer einen guten Grund, um eine Flasche Sauternes (Eric Larramona sprach von Süsswein) zu entkorken (Am auf der Verkostung folgenden Tag ist er zuerst für eine Woche nach China, und danach für eine weitere in die USA geflogen).

2007 wurden drei „Tries“ während des Monates September durchgeführt. Das Traubengut erwies sich als besonders aromatisch und besonders lebhaft. Vor allem dieses im September geerntete Traubengut wurde für den La Chapelle verwendet, insgesamt wurden 2000 Kisten abgefüllt (gegenüber 6000 Kisten Lafaurie-Peyraguey). Ab anfangs Oktober verbesserte sich das Wetter drastisch. Zusammen mit dem Wind vom Nordosten ermöglichte dieses Wetter das Entstehen einer wunderschönen Botrytis sowie einer dramatischen, natürlichen Konzentration des noch an den Reben hängenden Traubengutes. Die Trauben, welche im Oktober geerntet wurden, erwiesen sich als besonders konzentriert und „rôties“. Die Assemblage der 3 verwendeten Traubensorten (90% Sémillon, 8% Sauvignon, 2% Muscadelle) im Grand Vin von Lafaurie-Peyraguey ganz klar erkennbar. La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey 2007 zeigt sich besonders frisch, unkompliziert, extrem bekömmlich, schlank und delikat, mit einer guten Säure ausgestattet und bietet Orangenschale, leicht reife Aprikosen, blumige Noten, Spass und Genuss. Wenn er sich auch nicht unbedingt an die Liebhabern grosser Sauternes richtet, so wird er trotzdem alle Epikureer begeistern, welche eine Foie gras dazu geniessen möchten. 16.5/20

Eric Larramona stellt den Jahrgang 2007 vom Lafaurie-Peyraguey vor

2004 Château Lafaurie-Peyraguey WS 91/100

Eigentlich ist in diesem Jahrgang alles vereint, was die Liebhaber lebhafter und eleganter Sauternes erwarten. Eric Larramona vertraute mir an, er habe sehr wenig Affinitäten mit diesen klebrigen Sauternes, welche eigentlich mehr auf einer Brotschnitte als in einem Glas zu gewinnen haben. Eine Liste von Namen von solchen Weinen (welche wir aber an dieser Stelle nicht wiedergeben wollen), folgte darauf. Der Lafaurie 2004 präsentiert sich mit einem offenen und komplexen Bouquet nach reifen Aprikosen, Ananas (in Fülle und Hülle), Karamell und Lindenblütentee. Vielleicht sogar etwas Trüffel (wir waren uns da nicht ganz einig). Der Gaumen ist fast erstaunlich fett und bittet sehr viel Schmelz. 17.5/20.

Lafaurie-Peyraguey 1988, 2004 und 2004

2003 Château Lafaurie-Peyraguey WS 97/100

Geleefrüchte, Akazienblumen, Honig, Birnen, Dörraprikosen in einem quadratischen Bouquet mit Frische und Harmonie. Verzierter Gaumen, als ob diese Skulptur durch einen Steinhauer geschliffen worden wäre. Tolle Frische, welche verhindert, dass sich dieser Wein in einem klumpigen Register ausdrückt. Sicherlich üppig, vollmundig, mit einem riesigen Schmelz und nicht weniger Restzucker ausgestattet, aber auch unwiderstehlich. Kaufen und im Keller vergessen. 18/20.

2007 Château Lafaurie-Peyraguey RP 93/100

Was fehlt diesem Wein genau, um die Perfektion zu erreichen? Definitiv nichts, aber für die nächsten 20 Jahre muss Geduld aufgewendet werden. Unbedingt warten, da die Botrytis aktuell etwa aggressiv wirkt. 19/20.

1988 Château Lafaurie-Peyraguey RP 95/100

Ich bin glücklich. Nicht nur, weil ich vor langen Jahren Flaschen von diesem Jahrgang im Keller eingelagert habe. Nach 23 Jahren besitzt dieser Lafaurie nach wie vor eine umwerfende Rasse, welche sich grossartig mit der vielschichtigen Frucht verbindet. Eine verführerische Würze im Gaumen, vielleicht Weihnachtsgewürze in einer Hülle von Orangeat und Orangenkaramell. Das Meisterwerk eines ausserordentlichen Konditors. 19/20.

Markus Molitor

Aufgrund meiner persönlichen Vorlieben habe ich mich mit den Weinen von Markus Molitor noch nie wirklich anfreunden können. Wiederholt wurden sie zum Apero im Rahmen der Anlässe von Weinsinn ausgeschenkt, nie konnten sie die Zustimmung aller Teilnehmer finden. Vielleicht auch, weil sie dem französischen Geschmack nicht ganz entsprechen: Weissweine und eine fast exzessive Reife des Traubengutes sollen nicht kombiniert werden. Doch zeigten sich die unverwechselbaren Erzeugnisse des mit 38 Hektar Rebfläche (davon 4,5 ha an der Saar) grössten Weinguts der Mittelmosels an diesem Tag als besonders klug ausgewählt und schliesslich zum guten Teil als richtig erfreulich.

Markus Molitor mit seiner Frau Verena

2007 Riesling Kabinett süss Zeltinger Sonnenuhr

Klassisches Rieslingsbouquet, doch der Gaumen widerspricht ihm. Trotzdem sehr gut vinifiziert. 16.5/20

2008 Riesling Spätlese süss Wehlener Sonnenuhr

Glücklicherweise ist eine Spätlese süss… Schöne Mineralität in einer fruchtigen Hülle. Überzeugendes Zusammenspiel zwischen Süsse und Säure. 16.5/20

2001 Riesling Auslese** Zeltinger Schlossberg

Befindet sich aktuell in einem verschlossenen Stadium. Ausgewogenen, konzentriert, elegant, dennoch sehr reif. Empfehlenswert. Eindeutiger Spassfaktor. 17/20.

2009 Riesling Auslese*** Graacher Himmelreich WW 20/20

Der eindeutige Charakter eines genialen Terroirs. Dieser Wein dürfte die anspruchsvollsten Weinliebhaber (auch mit einem französischen Geschmack!) verführen. Man fühlt sich wie in einem Süssigkeitsladen, ohne dass die Gerüchte dennoch extravagant werden. Marzipan, Honig,… Fülliger, knackiger Gaumen mit guter Länge.- 17.5/20

2009 Riesling Eiswein Braunberger Mandelgraben* WW 20/20

Zuerst ein Bouquet wie im Notfalldienst. Man bewegt sich zwischen Kompressen, Arnika und Desinfektionsmitteln. Dann entfaltet sich die Nase wie die Blumen an einem warmen Frühlingstag. Es riecht plötzlich nach Pfirsichen, exotischen Früchten, Blumenhonig, der Wein breitet sich aus wie ein Kondor es mit seinen Schwingen macht. Dieser Wein ist grandios, zeigt sich komplex, harmonisch, er dringt buchstäblich ins Fleisch ein und der Körper überzieht sich mit einer Gänsehaut. Beeindruckend. 19.5/20

2002 Riesling Eiswein Wehlener Sonnenuhr

Die Magie der Lage! Leider aber keine konsistenten Notizen aufgeschrieben. 18/20.

2005 Riesling TBA Wehlener Sonnenuhr

Unbedingt in einem Quervergleich gegen den Jebsal SGN 2005 von Zind-Humbrecht verkosten. Wieder ein Mal absolut sensationeller Wein mit einer kräftigen, aromatischen Komplexität, welche sich im Verlauf der Jahr(zehnt)e weiter entwickeln wird. Grossartige Konzentration und Fruchtigkeit, welche durch die stützende Säure geglättet werden. Umwerfend. 19.5/20

2010 Bernkasteler Lay Auslese

Diese Flasche wurde „off the record" ausgeschenkt. Denn Markus Molitor liebt seine Weine genauso wie sein Publikum. Dementsprechend bringt er zu jeder Verkostung eines Weinhändlers, an welcher er seine Weine ausschenkt, immer Flaschen ausserhalb des offiziellen Programmes mit. In Basel konnte er sein Auto nicht in angrenzender Nähe des Ladens von Paul Ullrich parkieren. Also brachte er bloss diese grossartige Auslese. Auf

seiner Website beschreibt Markus Molitor die Lage mit folgenden Worten: „Im Rufschatten des Doktors eine weitere kleine, nicht so bekannte Spitzenlage Bernkastels, in deren Herzstück wir sehr hochwertige Parzellen mit uraltem Rebbestand (bis zu 100 Jahre alte Reben) besitzen. Aus fein verwittertem Schiefer ernten wir immer wieder feinstes, hochreifes Lesegut mit eleganter und filigraner Frucht.“
Ausladendes Bouquet mit komplexen Aromen, insbesondere von Birnen. Extrem frischer, delikater und seidiger Gaumen. Tolle Säure. Unbedingt kaufen. 19/20.

Kurt Feiler

Feiler-Artinger

2009 Traminer Beerenauslese

Verführerische Noten von Rosen, was zwar für die Rebsorte typisch ist, dennoch immer wieder fasziniert. Sehr gelungenes Spiel zwischen der Säure und dem Restzucker. Kein komplexer Wein, dennoch einer, welchen man immer wieder sehr gern trinkt. Einkellern und für Erholungsmomente aufbehalten. 17/20. Gault-Millau 2012 bewertet diesen Wein mit 18.5/20.

2006 Ruster Ausbruch Essenz WS 95/20

Bei Feiler-Artinger werden die Ruster Ausbruch Weine als Essenz bezeichnet, wenn die Restzuckergradation ein bestimmtes Mass überschreitet. Kompromisslos! Der Restzucker solcher Weine liegt weit über 250 Gramm. (429 Gramm/Liter um hier genau zu sein, bei 5,5 % vol. Alkohol und zum Glück kräftigen, ausgleichenden 10,7 Gramm/Liter Säure) Diese ausserordentlich dichte und konzentrierte Ruster Ausbruch Essenz 2006 ist eine perfekte Cuvée aus Chardonnay und Welschriesling, welche grossartig nach Blütenhonig, Ananas, Mango und Zitrusfrüchten riecht. Genauso komplex wie kräftig im delikaten Bouquet. Animierend, verführerisch, sinnlich, finessenreich, perfekt eingebunden und mit einem wahnsinnigen Zusammenspiel zwischen Säure und Restzucker. 19/20

2009 Ruster Ausbruch Emilia

Emilia ist die 2. Tochter (3. Kind) von Katrin & Kurt Feiler und wurde am 10. Juli 2009 geboren. Einfach geniessen, dieser Wein dürfte viele Eltern glücklich machen, deren Kinder im gleichen Jahr wie die kleine Emilia geboren wurden. Lebhaft, frisch, schalkhaft, ein toller Erfolg. 18/20.

2001 Ruster Ausbruch Essenz

Achtung, dieses Getränk ist kein Wein! So sieht es zumindest das österreichische Weingesetz. Warum? In Österreich muss ein Wein mindestens 5% Alkoholgehalt aufweisen um als Wein in Verkehr gebracht werden zu dürfen. Ansonsten wird das Erzeugnis von den Winzern als teilvergorener Traubensaft (wenn überhaupt) verkauft. Diese Essenz enthält aber nur 4.8%. Also ein Traubensaft für grosse Kinder und ein Elixier für alle Liebhaber grossartiger Süssweine. Ausverkauft (wie es auf dem Bestellformular steht)? Eigentlich durfte das Weingut Feiler-Artinger diese Essenz nicht verkaufen. Streng verboten war das! Was allerdings nicht überall eingehalten worden sei [u.s.: ich habe zum Glück einige Flaschen in meinem Besitz, welche mich auf verschlungenen Wegen erreicht haben... Anm. der Red.]. Eine Zeit lang sei es in der Schweiz noch möglich gewesen, einzelne Flaschen zu ergattern… Zum Glück noch, denn es hat insgesamt nur 550 Liter von diesem Elixier gegeben. Die Gärung dauerte lange, unterbrach sich, als der Restzucker begann, die Weinhefe aufzufressen… Eine seltene und merkwürdige Entwicklung des Mosts? Jein, Kracher erlebte 2002 das gleiche Schicksal mit einem seiner Weine, dem #12.
Enormes Bouquet nach Dörraprikosen, tropischen Früchten und Honig. Fett, mit einem riesigen Schmelz ausgestattet, ausgezeichnete Balance zwischen einem unwahrscheinlichen Restzucker und einem dramatischen Säuregerüst. Gigantisch bis zum unendlichen Abgang. 20/20

The Royal Tokaj Wine Company

Für spezifische Informationen über die Tokajer Weine empfehlen wir unseren Bericht über die Best Bottle aus der ganzen Welt Verkostung, welche wir Ende September 2011 organisiert haben. The Royal Tokaji Wine Company gehört u.a. Hugh Johnson, dem renommierten Buchautor.

2008 Tokaji Late Harvest

Im aktuellen Stand schwer bewertbar. Die Botrytis.....! Es ist, als ob noch alles mit diesem Wein passieren könnte. Meine Erfahrung der Tokajer Weine lässt mich aber das schlimmste befürchten. Keine Bewertung und erst in sieben bis acht Jahren wieder verkosten. Der Vertreter des Weinguts machte uns, vielleicht off the record, darauf aufmerksam, dass 2008 ein extrem schwieriger Jahrgang gewesen sei. Erst anfangs Oktober entwickelte sich das Wetter für die Botrytis vorteilhaft. Was schliesslich die Produktion grossartiger Aszu Weine ermöglicht habe. Die Reben des Late Harvest 2008 wurden Ende Oktober geerntet und der Wein enthält 131gr. Restzucker.

2005 Tokaji 5 puttonyos WS 94/100
2007 Tokaji 5 puttonyos

Dieser Wein wurde aus der 25cl (2005) und aus der 50cl (2007) Flasche ausgeschenkt. Wir empfehlen den Kauf des grösseren Formats, denn dieser Wein entfaltet sich sowieso optimal in diesem Flaschenformat. 18.5/20 gegen 18/20 im kleineren Format. Der Ausdruck der Tokajer Weine, wie man sie liebt, wenn sie noch nicht das Niveau einer Lage erreicht haben. Dank diesem Wein erkennt man eigentlich, was The Royal Tokaj Wine Company von den anderen prestigeträchtigen Weingütern der Appellation unterscheidet. Eine ausserordentliche Qualität in einem nicht oxydativ ausgebauten Stil. Grossartige Komplexität und ein langer Abgang. Zu diesem Preis (CHF 42.-) ein Geschenk!

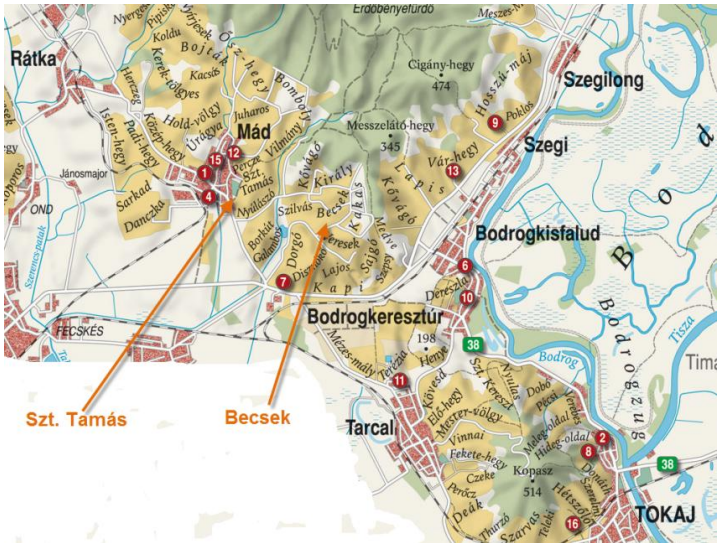
2005 Tokaji 5 puttonyos Birsalmas

Birsalmas ist eine der Lagen der Appellation, welche einem 1er Cru (im Burgund) oder einem 2nd Cru Classé (in Bordeaux) entsprechen. Der Birsalmas 2005 besitzt im Bouquet eine ausserordentliche aromatische Rasse, welche sich bis in den Gaumen fortsetzt. Der Gaumen ist perfekt eingebunden, das Zusammenspiel zwischen dem Schmelz, der Süsse, der Säure und der Frucht wirkt betörend, wir haben zwei Mal diesen Wein verkostet und schwärmen davon. 19/20.

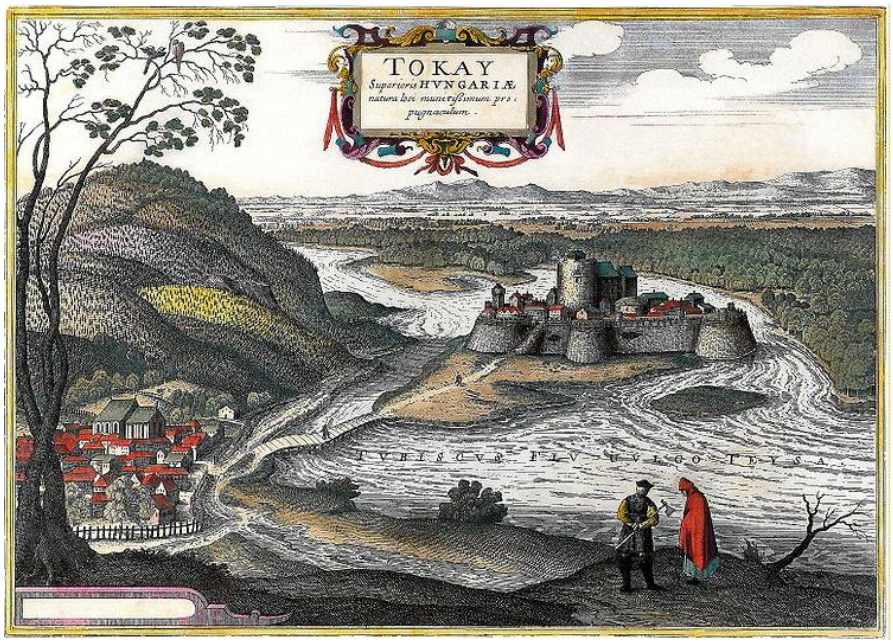
2000 Tokaji 6 puttonyos Szt. Tamas

Eine der Lagen mit Kultstatus (eine andere berühmte heisst Betsek). Was wiederum nicht verhindert, dass andere Lagen, deren Namen, Grund und Boden heute (und meistens historisch) im Besitz anderer Weingüter sind, auch erste Lagen sind. Disnókö, Hetszölö (das kaiserliche Weingut wurde 1502 gegründet), Barát (Eigentum im XV Jahrhunderts des St Paulus Orders), Megyer und weitere noch sind da gemeint. Die Hänge von Szt Tamas sind nach Süden, Südwesten und Südosten ausgerichtet. Die Lage trägt den Namen des Apostels Saint Thomas. Der Boden besteht aus Lehm, Eisenoxid und vulkanischem Substrakt und wird für seine Eigenschaft besonders geschätzt, das Wasser in trockenen Jahren zurückhalten und speichern zu können und so einen Ausgleich zur Trockenheit schaffen zu können. Für weitere, sehr wertvolle Auskünfte über die geologischen Gegebenheiten des Tokayer Gebiets empfehlen wir die Einführung des ungarischen Geologie-Institutes Die Weine aus dieser Lage altern besonders gut. Jahrgänge wie 2000, 1999 oder 1993 dürften sich genau gleich sensationell wie 1972, 1967, 1947 und andere noch entwickeln.

Der Tokaji 6 puttonyos Szt. Tamas 2000 verbindet die Eigenschaften eines unvergesslichen Jahrgangs mit dem beeindruckenden Charakter des Terroirs von Szt Tamas. Enorme Frucht im Bouquet, Aprikosen in allen Varianten, insbesondere kandiert, Mirabellenmarmelade, Akazienblumen und –honig, ein nicht weniger beeindruckender Gaumen mit einer tollen Frische und ohne diese karikaturistische Klebigkeit. Unendlicher Abgang. Unbedingt kaufen. 19.5/20



Ausschnitt der Karte vom (©) Tokaj Renaissance. Das Gebiet zwischen den Städten von Tokaj (unten rechts) und Mád zählt nicht nur ein paar der grossartigsten Terroirs der Tokajer Appellation, sondern auch einige deren talentiertesten Winzer auf. In Mád empfehlen wir u.a. den unverzichtbaren István Szepsy, Alana Tokaj (Nr. 1 auf der Karte), Úri Borok Pinceszete, Takács Miklós Pinceszet, während die Tokajer von Gundel Pinceszet (Nr. 12) mich nie wirklich überzeugen konnten [im Gegensatz zum gleichnamigen, kontroversen Restaurant in der Nähe vom Heldenplatz in Budapest, Anm. der Red.]. In der Richtung von Tokaj sind folgende Weingüter unausweichlich: Disnókö, Dereszla, Grof Degenfeld und Tokaj Hetszölö.



© Wikimedia Commons: Weinberge von Tokaj in der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts. Graphik von Georg Hoefnagel

Taylor's

2008 Porto Quinta da Vargellas **WS 89/100**
2005 Porto Quinta da Vargellas

Zwei Jahrgänge für den gleichen Portwein in einem gelungenen, klassischen Stil. Zum Glück gibt es andere Weinexperten auf der Welt als Parker und den Wine Spectator… Zum Beispiel den renommierten Wine Anorak, den Blog von Jamie Goode, welcher den Jahrgang 2008 mit 94/100 und den 2005er mit 93/100 bewertet. Es wäre bestimmt auch interessant, die Meinung eines Stilton Liebhabers zu erhalten. Ich wette, dass nicht nur die üblichen französischen Süssweine da den perfekten Sparringpartner finden würden. Unsere Bewertungen: 2005: 18/20, 2008: 17/20

© Jamie Goode

Porto Tawny 10 years **RP 93/100**

Lange habe ich mich gefragt, aus welchem Grund meine Landsleute insbesondere Tawny Portweine trinken. Vor ca. 15 Jahren lieferte mir Graham's eine zuverlässige Erklärung: Portweine müssen lange im Keller lagern, bevor sie eine erste Trinkreife erreichen. Hingegen kann ein Tawny auch jung genossen werden, ohne die Eigenschaften eines gelungenen Portweins zu verderben. Genauso ist dieser Porto Twany 10 years von Taylor's. 18/20

Porto Tawny 40 years

Mit dem 40jährigen Porto Tawny erreichen wir einen der Gipfel der Sinnlichkeit und der perfekten Eingebundenheit zwischen reifen, konzentrierten Früchten (Pflaumen, Pruneaus,…), einer subtilen Würzigkeit, geröstetem Kaffee im Gaumen, einer tollen Frische, einer fabelhaften Dichte und einem andauernden Abgang. Einfach betörend! 19/20

2007 Porto Vintage Fladgate **RP 95/100**

Ein gigantischer Jahrgang. Die unnachahmliche Unterschrift des Hauses, ein Muss in jedem Keller. 19.5/20 Die Perfektion schlechthin. Abgesehen davon, dass dieser Portwein vermutlich erst in 20 Jahren auf dem Punkt sein wird.

1970 Porto Vintage Fladgate

Parker bewertet diesen umwerfenden Vintage mit 96/100. Wir bewerten ihn mit 19.5/20. Gigantisch. Die Frage des Preises dürfte eigentlich nicht gestellt werden. Gibt es Weinliebhaber, welche sich über den Preis eines Yquem 1967 Fragen stellen?

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
20. Dezember 2011

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