



©Paphos

Gereifte zypriotische Weine von der Nischen Weinhandlung

Bernhard Furler, Inhaber der Nischen-Weinhandlung [Paphos](#) GmbH, Generalimporteur zypriotischer Weine in der Schweiz und wohl der beste Kenner dieser Weine in unserem Land hat kürzlich ausgesuchte Pressevertreter zu einer aussergewöhnlichen und exklusiven Verkostung von gereiften zypriotischen Weinen eingeladen. Der heimelige Weinkeller von Andreas Keller Weininformation auf «Château Konkordia», und das in einem 1899 erbauten Jugendstilhaus bot dafür einen würdigen und angenehmen Rahmen. Die geladenen Journalisten hatten so erstmals und wohl auch einmalig die Möglichkeit, rund dreissig gereifte



Bernhard Furler eröffnet die Verkostung

Weine aus autochthonen Traubensorten, die nur in Zypern heimisch sind, zu verkosten. Diese ausgesuchten Spezialitäten waren wohl für alle eine neue Erfahrung einer leider noch kaum bekannten Weinwelt. Vorgestellt wurden diese exklusiven Gewächse vom Autoren dieses Berichtes, begleitet mit Kommentaren von Bernhard Furler. Die meisten, spontanen Beurteilungen und die Bewertungen zu den Weinen lieferte Jean Francois Guyard, ergänzt durch kurze eigene Notizen.

Die Verkostung

Die Weissweine

Xynisteri 2014, Tsiakas Winery

Helles Gelb. 100% Xynisteri. Reintönig, gradlinig breit, mittlere Komplexität, feiner Aromatik. Geschmeidiger, ausgewogener Gaumen. Macht Spass, ein unkomplizierter, sauberer Weisswein. **17/20** (89/100).



Xynisteri 2010, [Zambartas Winery](#)

90% Xynisteri, 10% Sauvignon Blanc. Schönes Goldgelb. Komplexes Bouquet mit buttrigen Noten, Honig, Mango, Quitten. Das Ganze ist geschliffen und harmonisch. Reizender, frischer Gaumen mit sehr guter Mineralität. Man erwartet trotzdem etwas mehr von diesem genialen Winzer. **16.75/20** (87/100).



Xynisteri 2011, [Zambartas Winery](#)

90% Xynisteri, 10% Sauvignon Blanc. Schönes, leuchtendes Goldgelb. Gegenüber 2010 eine wirklich positiv überraschende, köstliche Nase mit breitem Aromen Spektrum. Schwankt zwischen Zitrusfrüchten wie Zitrone und Quitten. Der Beweis, dass 2011 ein ganz toller Jahrgang war, während 2010 eher Fragen aufwirft. Sehr frisch, eine entesselnde Zusammenstellung, welche sich von nichts zu verstecken braucht. Sehr guter Gaumen mit subtil integrierten Mandelnoten im Abgang. **17.5/20** (91/100/).

Xynisteri 2012, [Zambartas Winery](#)

90% Xynisteri, 10% Sauvignon Blanc. Schönes, leuchtendes Gelb. Wirkt komplex, frisch, breit wie auf einer Abfahrt. Sehr frisch und mit einem noch riesigen Potential. Ein komplexer Werdegang auch noch im Gaumen. Heute **17.25/20** (90/100) mit Steigerungspotential

Lefkos Xynisteri 2013, [Vlassides Winery](#)

85% Xynisteri, 15% Sauvignon Blanc. Leuchtendes Gelb. Angenehm, durchaus ausgewogen und auf dem Höhepunkt. Zuwarten bringt nichts, da sein Entwicklungspotential wohl beschränkt oder ausgeschöpft ist. Breiter, lebhafter Gaumen. Sehr gute Säure, viel Geschmack, alle Komponenten sind gut ineinander verwoben. Rundum gepflegt. Langanhaltender Abgang auf exotischen Früchten. Etwas störend ist der Restzucker, der wohl die Lagerfähigkeit dieses Weines etwas einschränkt. **17/20** (89/100).

Lefkos Xynisteri 2014, [Vlassides Winery](#)

85% Xynisteri, 15% Sauvignon Blanc. Helles Gelb mit grünlichem Reflex. Einladender Duft. Allerdings etwas vegetabil, aber mit einer schönen Tiefe. Sehr guter, vollmundiger Gaumen und gegenüber dem vorherigen Jahrgang ein kohärenter Gaumen. Alles ist schön frisch. Aktuell dominiert der Sauvignon Blanc, der Xynisteri wird wohl noch etwas Zeit brauchen, was mittelfristig ein gutes Potential gewährleistet. Momentan wirkt der Abgang etwas kurz. **16/20** (85/100).

Dieser [Wein](#) kostet 14.- bei Paphos Weine.

Petritis 2013, [Kyperounda Winery](#)

100% Xynisteri. Schönes, leuchtendes Gelb. Ein Wein mit Potential. Unbedingt noch warten und ihn einlagern. Es dürfte dann spannend werden, die Entwicklung dieses Weines im Verlauf der nächsten Jahre mitzuverfolgen. Sehr feines Toasting. **17+/20** (89+/100).

Dieser [Wein](#) kostet 17.50 bei Paphos-Weine.

Xynisteri 2014, [Ezousa Winery](#)

100% Xynisteri. Leuchtendes Gelb. Breite, cremige, charaktervolle Nase mit Kräutern, einer guten Mineralität und den klassischen Düften der Rebsorte. Modern ausgebaut, was der



Qualität aber keinen Abbruch tut, sondern diese noch fördert. Sehr schöner Abgang, aber warten ist angesagt. Ein Wein, welcher sich zu einem richtigen Erfolg entwickeln dürfte. Dieser Winzer hat Potential und Können. **17.5+/20** (91+/100).



Ausgelegte Xynisteri-Trauben in der Commandaria-Region



Mavro-Trauben in der Commandaria-Region

beide Fotos: ©Paphos

Die Rotweine

Serie Shiraz-Lefkada, [Zambartas Winery](#)

Diese Serie bzw. Mini-Vertikale war eine rundum hervorragende Sache. Es war eine traumhafte Serie, welche enorm viel verspricht. Es sind vier Weine für Liebhaber von kräftigen Erzeugnissen, wie sie auch Parker liebt. Bestimmt nicht vergleichbar mit Hermitage-Weinen, sondern dann schon eher mit Côte-Rôtie oder aber mit Weinen aus dem Chateauneuf du Pape zu vergleichen. Aber im Gegensatz zu den Weinen von Chateauneuf du Pape entwickelt sich der Alkoholgehalt der Shiraz-Lefkadas sehr harmonisch und er dominiert nicht.



Shiraz-Lefkada 2008

65% Shiraz, 35% Lefkada. Sehr dunkles, leicht gereiftes Rubinrot. Schönes und animierendes Zusammenspiel der beiden Rebsorten. Sie ergänzen sich sogar hervorragend. Die Kraft des Lefkadas, die Struktur des Syrahs, die Gradlinigkeit des ersten und die Komplexität des zweiten. Die Säure lässt sich bereits in der Nase wahrnehmen, ohne zu stören. Alles wirkt immer noch sehr jung. Ein noch etwas ruppiger und jugendlicher Gaumen, in welchem die Säure ebenfalls zum Vorschein kommt, wobei sich die Tannine als kräftig erweisen. Allerdings überzeugt der Gaumen nicht ganz. **17.25/20** (90/100).

Shiraz-Lefkada 2010

65% Shiraz, 35% Lefkada. Sehr dunkles Rubinrot. Extrem jugendliche, anstrengende und kräftige Nase, welche sich aber noch sehr gut entwickeln wird. Kein Wein für Liebhaber von finessenreichen Weinen. Er bestätigt auch die Eindrücke des 2008ers. Dafür muss sich dieses Erzeugnis auch nicht vor Weinen wie zum Beispiel aus dem Toro verstecken. Passt wohl am besten zu saftigem Braten oder BBQ Fleisch. Das macht Spass. Geht von der Kraft und vom Mundgefühl eher Richtung Malbec. Momentan noch etwas schwierig einzuschätzen, da noch ordentlich jung. Heute **17+/20** (89+/100), könnte aber noch **17.75/20** (92/100) erreichen.

Shiraz-Lefkada 2011

65% Shiraz, 35% Lefkada. Sehr dunkles Rubinrot. Die Bestätigung auch hier für den super Jahrgang 2011. Der Wein bereitet jetzt schon viel Freude und lässt auf eine optimale Entwicklung hoffen. Meiner Meinung nach ein ganz grosses Potential, welches bereits in der Nase auffällt. Charaktervoll, saftig, vollmundig und üppig, sehr viel Wein für wenig Geld. Harmonisch, erfreulich feingliedrige Tannine und ein finessenreicher Abgang. Einmal mehr beweist der junge Winzer seine Klasse auch im Weinbaustil und das Ergebnis ist noch grossartiger, wenn der Jahrgang mitmacht. **17.75/20** (92/100).

Dieser [Wein](#) kostet 32.- bei Paphos-Weine.



Markos Zambartas war im April 2016 in Zürich. Wir haben über den Anlass bereits [geschrieben](#).

Shiraz-Lefkada 2012

65% Shiraz, 35% Lefkada. Sehr dunkles, jugendliches Rubinrot. Wer die Werke von Rodin gerne hat wird sich auf diesen Wein freuen. Überschwänglich, generös, enorm viel Frucht ist da drin und keine Abweichung zwischen den beiden Rebsorten. Absolut typisch, Liebe auf den ersten Blick, wir können uns nur noch wundern. Unbedingt noch einige Jahre im Keller lagern und erst langsam damit beginnen. **17.5+/20** (91+/100).

Dieser [Wein](#) kostet 32.- bei Paphos-Weine.

Serie **Maratheftiko**, [Zambartas Winery](#)

Rundum eine Serie mit feinen Nussaromen im Abgang. Weine, die man unbedingt noch einlagern sollte. Keiner wird es bereuen.

Maratheftiko 2008

85% Maratheftiko, 15 % Syrah. Tiefes, etwas gereiftes Rot. Wirkt aber immer noch jung. Verführerische Nase, elegant, alles perfekt gemeistert. Einige Leute meinen, dass 2008 kein so grosser Jahrgang war. Dieser Wein zeigt aber, dass nicht einfach verallgemeinert werden darf. Viel Präsenz im geschmeidigen, geschmackvollen Gaumen. Nur die Säure ist noch etwas zu aktiv. **17.5/20** (91/100).



Maratheftiko 2010

85% Maratheftiko, 15 % Syrah. Tiefes, dunkles Rot. Wieder sehr elegant. Rote und dunkle Beeren. Geschliffen, ausgefeilt und man merkt, dass sich der Winzer die nötige Mühe gegeben hat, um einen hervorragenden Wein zu produzieren. Er wirkt auch nicht technisch. Eine tolle Würze im samtigen Gaumen, kräftiger und breiter Abgang. Unbedingt einige Stunden vorher belüften. **17.5/20** (91/100).

Maratheftiko 2011

85% Maratheftiko, 15 % Syrah. Tiefe, dunkle rote Farbe. Bestimmt die vielversprechendste und faszinierendste Entwicklung in dieser Serie. Momentan noch etwas verschlossen gegenüber den anderen. Würzige Nase, welche die typischen Eigenschaften der Rebsorte wunderschön widerspiegelt. Das könnte ein ungeahnter Erfolg für die Gastronomie werden. Auf jeden Fall noch lagern. **17.25/20** (90/100), in einigen Jahren bestimmt **18/20** (93/100).

Dieser [Wein](#) kostet 32.- bei Paphos-Weine.

Maratheftiko 2013

100% Maratheftiko. Tiefe, jugendlich rote Farbe mit violetten Reflexen. Ein Korb voller Himbeeren. Sehr appetitlich. Geschliffen, harmonisch, schöner Schmelz, feine Tannine, viel Kultur und Können sind in diesem Wein. Hier zeigen die Zyprioten, wie aus autochthonen Rebsorten grossartige Weine produziert werden, welche nicht mit dem Klischee von griechischen Supermarktweinen zu vergleichen sind. Die Säure ist sehr gut eingebunden und der Wein ist durchaus lagerfähig. **17.5/20** (91/100).

Dieser [Wein](#) kostet 29.- bei Paphos-Weine.

Serie Maratheftiko Metharmi, [Ezousa Winery](#)

Maratheftiko Metharmi 2007

100% Maratheftiko. Dunkles Rubinrot. Momentan eher etwas verschlossen. Oxidativ ausgebaut. Nach längerem Schwenken des Glases kommen rote Beeren, Sauerkirschen, etwas Mokka und würzige Noten, welche nach dem Ausreifen noch mehr an Präsenz zulegen werden. Frischer Gaumen, geschmeidig und geschmackvoll. Momentan fehlt aber etwas die Komplexität und die Genussfreude. **16.5/20** (86/100).



Michalis Constantinides war im April 2016 in Zürich. Wir haben über den Anlass bereits [geschrieben](#).

Maratheftiko Metharmi 2008

100% Maratheftiko. Dunkles Rubinrot. Schöne Himbeernoten in der Nase. Fruchtig. Auch wieder diese Sauerkirschen. Schön samtig und weich. Im Gaumen elegante Tannine und ein etwas süsslicher Abgang. Noch sehr jung. **16.5/20** (86/100).

Maratheftiko Metharmi 2012

100% Maratheftiko. Klares, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Eindeutig die schönste Nase aller Ezousa Weine. Fruchtig und elegant. Weich und harmonisch. Für meine Begriffe aber etwas kompliziert und nicht leicht zu verstehen. **16.75/20** (87/100).

Dieser [Wein](#) kostet 25.- bei Paphos-Weine.



Serie **Maratheftiko Vamvakada**, [Tsiakkas Winery](#)

Maratheftiko Vamvakada 2005

100% Maratheftiko. Dunkles, gereiftes Kirschtrot. Überschwängliche, rote und schwarze Früchte im harmonischen, komplexen und einladenden Bouquet. Schönes Toasting, das Holz wirkt harmonisch eingebunden und sehr elegant. Man merkt, dass der Winzer das Holz als «Zusatzduft» verwendet. Nach mehrmaligem Schwenken des Glases lassen sich gekochte Früchte und Gewürze erahnen. Ganz schön frisch und mit einer feinen Säure ausgestattet. Gut anhaltender Abgang. Ich bewerte dieses Erzeugnis mit **17/20** (89/100), man könnte ihn aber auch höher bewerten.



Maratheftiko Vamvakada 2006

100% Maratheftiko. Dunkles, gereiftes Kirschtrot. Sehr kohärent gegenüber 2005. Einkochte Früchte, florale Komponenten. Wild und charaktervoll. Sehr saftiger Gaumen mit einer spürbaren Säure im Abgang. Ab jetzt zu trinken. **17/20** (89/100).

Maratheftiko Vamvakada 2012

100% Maratheftiko. Dunkles Kirschtrot. Extrahiert, tief, breit, generöse Frucht. Grosse Struktur, aber noch sehr jung. Frischer, würziger Gaumen, prägnante Säure, viel Potential. Unbedingt auf die Seite legen. **17.25/20** (90/100).



Maratheftiko Vamvakada 2013

100% Maratheftiko. Dunkles, leuchtendes Kirschtrot. Etwas Schokolade in der noch viel zu jungen, eleganten Nase. Dunkle Beeren und schöne Würznoten. Feinkörniges Tannin.

Rundum, vom vollen Bouquet bis zum langen Abgang ein Wein mit viel Charakter, welcher für das Können des Winzers spricht. **17.5/20** (91/100).

Dieser [Wein](#) kostet 22.- bei Paphos-Weine.



Commandaria Region, in der Nähe von [Ayios Konstantinos](#)

©Paphos

Commandaria, ältester Süsswein der Welt

Wir haben bereits wiederholt über die Commandaria-Weine geschrieben und empfehlen daher gerne unsere [Berichte](#) über das Thema. Die Commandaria weisen eine hervorragende Lagerfähigkeit auf.

Commandaria St. Nicholas 2010 AOC, [Etko Winery](#)

60% Xynisteri, 40% Mavro. Schöne Kupferfarbe. Herrliche Düfte nach Nüssen, getrockneten Aprikosen, Schokolade und Kaffee. Am Gaumen wieder diese kräftigen Kaffee- und Kakaonoten, getrocknete Früchte, etwas Gewürz, viel Rosinen, schöne Säure, straff und mit einer zarten Bitterschokoladennote in fast endlosen Abgang. Süß, aber nicht klebrig. **18.5/20** (95/100).



Commandaria St. Nicholas 2011 AOC, [Etko Winery](#)

60% Xynisteri, 40% Mavro. Schöne Kupferfarbe. Der ausgeprägte, volle Duft von getrockneten Früchten, Feigen, Rosinen, Datteln, Nüssen und Gewürzen. Am Gaumen wieder Rosinen, Nüsse, Trockenfrüchte und Karamell. Das vielschichtige, von einer säuregestützten Süsse begleitete Geschmacksspektrum ist präserter denn je. Im langen Abgang eine perfekte Harmonie, Konzentration und ausbalanciert. **18.5/20** (95/100).

Dieser [Wein](#) kostet 30.- bei Paphos-Weine.

Commandaria Centurion 1991 AOC, [Etko Winery](#)

60% Xynisteri, 40% Mavro. Kupferferton mit goldenen Reflexen. Grandiose, vielschichtige Düfte nach Walnüssen, getrockneten Orangenschalen, Rosinen, Marzipan und Teegebäck. Entfaltet im Gaumen eine cremige aber elegante Süsse, ohne klebrig zu wirken. Dann kommen verschiedene Dörrfrüchte wie Feigen, Rosinen, getrocknete Orangen und Nüsse, Datteln, Kaffee und Gewürze zum Vorschein. Im endlosen Abgang dicht, komplex, harmonisch und langanhaltend. **19/20** (97/100).

Dieser [Wein](#) kostet 72.- bei Paphos-Weine.



Commandaria Centurion 2000 AOC, [Etko Winery](#)

60% Xynisteri, 40% Mavro. Klares Bernstein mit goldenen Reflexen. Ein Strauss von verschiedenen Aromen wie konzentrierte Rosinen, geröstete Nüsse, Honig, Gewürze und Dörrfrüchte. Die Süsse ist üppig, gleicht sich aber auf Angenehmste aus. Am Gaumen ein facettenreiches und lebhaftes Bouquet, Dörrfrüchte, gebrannte Mandeln, getrocknete Trauben, Datteln, Orangeat, Gewürze und Karamell. Das Finale ist konzentriert, harmonisch, langanhaltend, vollmundig und in seiner Komplexität einzigartig. **19/20** (97/100).

Dieser [Wein](#) kostet 72.- bei Paphos-Weine.

Koumandaria 2008 AOC, [Tsiakkas Winery](#)

95% Xynisteri und 5% Mavro. Rötliche Farbe, fast wie bei einem gereiften Wein. In der Nase Nüsse, Datteln, Rosinen und etwas Weihnachtsgewürz. Am Gaumen nicht übertrieben süß, mit einer wunderbaren Säure. Vollmundig, fruchtig, hier wurde kein Brantwein eingesetzt, sondern die natürliche Süsse der getrockneten Trauben erhalten. Könnte gut mit einem Spitzen Jahrgangs-Portwein verwechselt werden. **18/20** (93/100).

Dieser [Wein](#) kostet 38.- bei Paphos-Weine.



Koumandaria 2005 AOC, [Kyperounda Winery](#)

75% Xynisteri und 25% Mavro. Eine Bernsteinfarbe mit roten Reflexen im Glas. Düfte nach getrockneten Früchten wie Aprikosen und Rosinen, gerösteten Nüssen, Zitronat und Gewürzen. Am Gaumen frisch, fruchtig, mit einer eleganten Süsse, Karamell, geröstete Mandeln. Auch hier wieder ohne das aufspritzen des Weines, also mit einer natürlichen Süsse. Herrlicher, harmonischer und langer Abgang. **18/20** (93/100).

Dieser [Wein](#) kostet 45.- bei Paphos-Weine

Autor: Andi Spichtig
21. Dezember 2016

Fotos & Gestaltung: Jean François Guyard



Andi Spichtig und Bernhard Furler

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.