

Wahre Grösse: Tenuta di Trinoro

In den Weinführern taucht das Weingut Tenuta di Trinoro selten auf. Das liegt nicht nur an der geografischen Randlage des Gutes (im äussersten Süden der Toskana ausserhalb aller DOC-Appellationen an der Grenze zu Latium), sondern auch am Charakter von Andrea Franchetti, dem Besitzer. Der 60-Jährige gehört nicht zu den Lautsprechern der Branche. Er lebt zurückgezogen und scheut die grosse Bühne. Seine Weine hingegen befinden sich längst dort. Sie zählen zu den bedeutendsten Rotweingewächsen Italiens. Anfang September lud Franchetti auf das alte Castello Fishburg im Grödnertal in Südtirol zu einer kompletten Vertikale seines Trinoro-Weins. Jens Priewe war dabei.

jp. – Der Sohn eines Italieners und einer Amerikanerin erwarb in den achtziger Jahren mit dem Geld, das er einst aus dem Verkauf eines Bildes des amerikanischen Expressionisten Cy Twombly erhalten hatte, ein Stück Land im oberen Orcia-Tal. Nach Lehrjahren in Bordeaux (u. a. bei Château Ausone und bei Freund Thunevins Château Valandraud) begann er 1990, dort die ersten Reben zu pflanzen – aber nicht etwa die toskanische Traditionsrebe Sangiovese, sondern die klassischen Bordeauxsorten: im extremen Dichtstand (9 400 Stöcke pro Hektar) mit bodennaher Traubenzone, ohne künstliche Bewässerung. Die Weinberge umfassen heute 26 Hektar. Sie liegen zwischen 500 und 700 Meter hoch und damit teilweise in Bereichen, in denen im Chianti classico der Weinbau nicht mehr zugelassen wäre. Entsprechend spät ist die Lese, wobei Franchetti ganz bewusst in die extreme Reife geht: Die letzten Trauben werden Ende Oktober gelesen.

Trinoro hat drei Terroirs. In den tiefen Lagen (500 Meter) herrschen sandige Kieselsteinböden vor, in den mittleren Hügellagen Kalkkiesel auf Lehmuntergrund und in den hohen Lagen reiner, trockener Kalkmergel. Von dort kommt regelmässig der Spitzenwein: Tenuta di Trinoro. Er kostet ab 190 Euro/200 Franken aufwärts. Damit ist er nach dem «Masseto» der Tenuta dell'Ornellaia der zweit teuerste Wein der Toskana.

Der Trinoro ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot – doch keine Bordeaux-Kopie, sondern ein authentischer toskanischer Wein. Die Mischungsverhältnisse variieren je nach Jahrgang stark. Während der 2004er aus 83% Merlot bestand, enthalten die frühen Jahrgänge bis zu 70% Cabernet Franc. Der hohe Preis des Weines resultiert aus den niedrigen Erträgen. Sie variieren zwischen 15 und 30 Hektoliter pro Hektar. Insgesamt werden nicht mehr als 7 000 bis 11 000 Flaschen von ihm gefüllt, aus dem schwierigen Jahrgang 2002 keine einzige. Vom Zweitwein «Le Cupole» werden dagegen bis zu 100 000 Flaschen erzeugt. Dieser kostet knapp 30 Euro/45 Franken pro Fla-



Schlosskellermeister Josef Pusch

Esterhazys «Tesoro»

Je mehr, desto besser

«Normalerweise wird ein Wein eher schlechter, je mehr man davon produziert», findet René Gabriel. «Doch beim Schloss Esterhazy im österreichischen Anbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland ist es umgekehrt.»

Begann die Produktion des «Tesoro» im Jahr 2002 mit lediglich 1 200 Flaschen, füllt man heute rund 6 000 Flaschen dieser Top-Cuvée aus St. Georgener Muschelkalk-Merlot und St. Margarethener Lehm-Cabernet-Sauvignons. Verantwortlich für den stetigen Aufwärtstrend des hochmodernen Weinguts mit dem berühmten Namen ist der Önologe Josef Pusch, der sich offenbar bestens auf die Kunst des Höhenflugs versteht.

2007 Tesoro, Esterhazy, Eisenstadt: Mitteldunkles Purpur mit rubinrotem Rand. Fein pfeffriges Bouquet, Rote Johannisbeeren, Red Currant, Schwarzbrotkruste, zeigt sich schon recht offen. Schlanker Körper, auch hier mit viel roten Beerentönen, gut stützende Säure, endet mit Rotkirschen und zeigt insgesamt das etwas kühle Jahr.

17/20 trinken –2017

2008 Tesoro, Esterhazy, Eisenstadt: Sattes Granat mit Purpurschimmer in der Mitte.

Süsses Alpenheidelbeerbouquet, Cassisschimmer und zarte Rauchnoten, öffnet sich nur langsam. Im Gaumen stoffig, sehr konzentriert, Edelholtztouch, reife, blaubeerige Fruchtnoten, recht feiner Körper mit Lakritz im langen Finale.

18/20 2012–2018

2009 Tesoro, Esterhazy, Eisenstadt (Fassprobe): Unglaublich dichtes Purpur mit lila Nuancen am Rand. Intensives Bouquet mit Cassis, Spitzweigerich, Black Currant und dunklen Holznoten, bei denen Buchenholz mitschwingt. Sattes Extrakt, stützende und verlangende Adstringenz, tolles Potenzial.

18/20 2013–2020

Infos: esterhazywein.at;
Bezug: CH: moevenpick-wein.com;
D: hawesko.de



TENUTA DI TRINORO

sche. Die Vinifizierung des Tenuta di Trinoro ist unspektakulär: traditionelle Maischegärung in offenen Fermentern mit eigenen Hefen, Ausbau in Barriques. Der Neuholzanteil wurde im Laufe der Jahre stark reduziert.

Im Gegensatz zu manch anderem Quereinsteiger in der Toskana ist Franchetti kein Gentleman-Winzer. Er arbeitet eigenhändig im Weinberg und im Keller und hat sich durch seine Studien ein profundes Wissen angeeignet. Einen externen önologischen Berater hat er nicht. 2007 wurde er selbst als Gast-Önologe für «The Winemaker's Collection» an das Château d'Arsac in Margaux berufen – eine grosse Ehre für ihn. Vorgänger waren immerhin Denis Dubourdieu und Michel Rolland. Inzwischen hat Franchetti ein zweites Weingut in Sizilien gegründet. Es heisst Pasopisciaro und produziert in tausend Meter Höhe am Ätna einen Chardonnay und einen Rotwein aus der einheimischen Nerello-Mascalese-Traube.

2007 Tenuta di Trinoro Rosso Toscana IGT, Tenuta di Trinoro, Sarteano: Sehr dunkle Farbe, fast opakes Schwarzrot. Verhaltenes Bouquet, aus dem ein Duft von Veilchen und Weichselkirschen strömt, leichte Anklänge von Eukalyptus, schwarzer Pfeffer, Tabak, im Hintergrund ein Hauch von Teer. Am Gaumen äusserst straff, mit kräftigem Tannin, das fein verschmolzen ist; ein engmaschig gewobener Wein von unerhörter Aromentiefe, gleichzeitig aber von disziplinierter Fülle. Trotz extremer Konzentration (beim Umpumpen der Maische blockierten teilweise die Pumpen aus Mangel an Flüssigkeit) fliesst er leicht, fast samtig über den Gaumen. Kurz: ein kolossaler Wein, möglicherweise der beste je erzeugte Trinoro. Mit Sicherheit sehr langlebig (40% Cabernet Franc, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot). **19+/20 2012-2035**

2006 Tenuta di Trinoro: Grosser Wein aus einem Bilderbuchjahrgang mit einem trockenen Sommer und einem langen, nicht enden wollenden Herbst, der es gestattete, die Trauben langsam ausreifen zu lassen. Opakes Rubinrot, nur wenig aufgehellt am Rand. Breit angelegt, fast fett mit unglaublich sauberer, süss anmutender Frucht, vorherrschend Brombeeren und Schwarze Johannisbeeren, dazu eine kräftige Würze mit Lakritz, Anis, Veilchenpastillen, ein Hauch von Cappuccino im Hintergrund. An Fülle und Opulenz kaum zu übertreffen (fast 16 Vol.-%), gleichzeitig aber von grosser Feinheit und bemerkenswerter Frische (51,5% Merlot, 30,5% Cabernet Franc, je 9% Cabernet Sauvignon und Petit Verdot). **19/20 2012-2035**

2005 Tenuta di Trinoro: In diesem für die Toskana allgemein schwierigen Jahrgang hat Franchetti einen bemerkenswerten, um nicht zu sagen grossartigen Wein gemacht, der entfernt an einen Pomerol erinnert. Die Merlot-Traube, die vor dem Regen Ende September geerntet wurde, gibt ihm Eleganz und Fleischigkeit, der Cabernet Franc eine pikante peffrige Würze, während Cabernet Sauvignon (15%) und Petit Verdot (6%), die erst Ende Oktober eingebracht wurden, Farbe, Säure und das feste, feinkörnige Tannin beisteuern. Am Ende ist ein hochkonzentrierter, aber weicher Wein entstanden, der schon jetzt mit grossem Genuss getrunken werden kann. **18+/20 trinken -2025**

2004 Tenuta di Trinoro: 2004 hatten sich viele Rebstöcke von dem heissen, trockenen Jahrgang 2003



Der Rauschling vom Zürichsee

us. – Die Vorgeschichte dieser Vertikalprobe beginnt mit dem Umbau eines Kellers. Im Jahr 1976 entdeckte der Eigentümer des Hauses «zum Seefried» in Obermeilen ein verborgenes Flaschenlager, rund 600 Flaschen, so erinnert sich der Finder, Marco Witzig, sei noch in gutem Zustand gewesen, die meisten waren zerbrochen oder ausgelaufen. Bei den Fundstücken handelte es sich um örtliche Gewächse, sehr wahrscheinlich um Eigenkelterungen eines Vorbesitzers, beispielsweise um Meilener Rauschling der Jahrgänge 1895 und 1897.

Die Sorte Rauschling ist alt und stammt wahrscheinlich vom Zürichsee. Im 19. Jahrhundert war sie auch in Südbaden und im Elsass bekannt. Da der Rauschling jedoch stark zum Verrieseln neigt und unsteten Ertrag bringt, verlor er bereits vor dem Zweiten Weltkrieg an Boden. Sein Weintyp ist in der Jugend eher neutral und dezent säuerlich bis weinig, was ihn zum kulinarischen Begleiter für Süsswasserfische macht. In reifem Zustand entwickeln die Weine eine Würzigkeit, die glaubhaft macht, was die Ampelografen annehmen: dass die Sorte nämlich mit dem weissen Traminer (Savagnin, Heida) verwandt sei.

Die beiden über hundertjährigen Weine aus dem Keller-

fund des Hauses «zum Seefried» wurden bei der hier beschriebenen Verkostung ergänzt durch 25 Jahrgänge aus dem Keller der Familie Schwarzenbach. Die familiäre Weinbaugeschichte begann im Jahr 1911, als Hermann Schwarzenbach I. das heutige Weingut erwarb. Der Ruhm des Betriebes geht massgeblich auf den heute 88-jährigen Hermann III. zurück, der den Betrieb 1956 übernahm und der es trotz explodierender Grundstückspreise (das Stadtzentrum Zürichs ist nur 15 Kilometer entfernt) vehement ablehnte, seine Weinberge – mit herrlichem Blick auf den Zürichsee – als Bauland zu verkaufen. Im Gegenteil: Der versierte Winzer erweiterte den Betrieb und gab die zuvor noch praktizierte Mischwirtschaft auf, um sich ganz und gar dem Weinbau zu verschreiben. So wurde er nicht nur zum Retter des Rauschlings, sondern weit über den Zürichsee hinaus zu einer Respektsperson. Seit 1986 hält sein Sohn Hermann IV. gemeinsam mit seiner Frau Cécile das Weingut auf dem Niveau der Vorväter – und setzt eigene Akzente.

Nachfolgend werden die interessantesten Jahrgänge beschrieben. Jahrgänge vor 1962 wurden etwa 40 Minuten vor Beginn der Probe geöffnet, kurz dekantiert und zurück in die (falls nötig, gesäuberten) Flaschen gefüllt.

TENUTA DI TRINORO

noch nicht erholt, so dass es zu Ungleichgewichten im Stoffwechsel und im Reifeprozess der Trauben kam. Am Ende ist ein konzentrierter, eleganter Wein entstanden, der von einer exzellenten Qualität der Merlot-Traube getragen wird: mittleres Rubinrot, Nase von Veilchen, Schwarze Johannisbeerkonfitüre, Räucherschinken, auf der Zunge kräftig mit Noten von gesalzter Lakritze und süssen Fruchtgummis, feines, aber spürbares Tannin, spürbare Säure, gut ausbalanciert, doch ohne die gewohnte Aromentiefe und Komplexität. **17/20 trinken – 2020**

2003 Tenuta di Trinoro: Ein erfreulicher Wein aus einem schwierigen Jahrgang. Die ersten Merlot-Trauben wurden am 25. August gelesen, die letzten Cabernet-Sauvignon-Trauben am 26. Oktober. Eine über zwei Monate gestreckte Lese also – verrückt. Trotzdem ist ein mehr als respektable Wein herausgekommen, in dem Merlot kaum (16%), Cabernet Sauvignon (42%) und Cabernet Franc (37%) dagegen stark repräsentiert sind. Vor allem Letzterer hat dem Wein das Leben gerettet: dunkle Farbe, kompottig-süsse Nase mit viel Veilchen, Brombeerkonfitüre, Zwetschgenröster, dazu Vanille, Nelken, Grafit. Reich, aber nicht unbedingt komplex. Schon relativ weit entwickelt, dadurch gut antrinkbar. Besitzt noch einige Reserven, aber sicher nicht ganz so langleblich wie andere Jahrgänge. **17+/20 trinken – 2015**

2001 Tenuta di Trinoro: Grosser Jahrgang auf Trinoro: die Farbe noch völlig unaufgehell, fast opak. Im Bouquet eher verhalten und auf der Zunge zunächst unspektakulär. Erst langsam offenbart sich der Wein in seiner ganzen Aromenfülle: schwarzbeerig mit Veilchen- und Cassisnoten, dazu Grafit- und Eukalyptusnoten und die Düfte eines ganzen orientalischen Basars. Am Gaumen extrem engmaschig mit weichem, samtigem Tannin, grosser Frische und beinahe burgunderhafter Eleganz. Ein dramatischer Wein, aber kein überextrahiertes Monstrum wie so viele Super-Tuscans. Mindestens drei Stunden vor dem Genuss dekantieren, am besten aber noch ein paar Jahre warten – oder gleich für die nächste Generation im Keller aufbewahren (48% Cabernet Franc, 22% Merlot, 19% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot). **19/20 2012–2030**

2000 Tenuta di Trinoro: Ungemein dicht gewobener Wein mit leicht animalischer, strenger Note im Bouquet, überraschend würzig (55% Cabernet Franc), dabei noch völlig frisch. Wegen Überreife ausnahmsweise ohne Merlot gekeltert (35% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot). Satte, reife Frucht, grosse Aromatiefe, viel Extrakt, in den das Tannin fest eingebettet ist. Langer Fluss auf der Zunge. Keine Anzeichen von Alterung. Majestätisch. Grosse Zukunft. **18+/20 trinken – 2025**

1999 Tenuta di Trinoro: Purpurrote Farbe, am Rand schon leicht aufgehellt. Im Bouquet leicht phenolische Noten mit Sauerkirsch, Schlehe, schwarzer Pfeffer, Wild. Am Gaumen nervös und ziellos, ohne Druck, ohne die gewohnten Extrakte, ohne die obligatorische Süsse. Für 100% neue Eiche insgesamt zu mager. Der mengenmässig grösste und qualitativ schwächste aller Trinoro-Jahrgänge (70% Cabernet Franc, 20% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot). **16/20 trinken – 2015**

1998 Tenuta di Trinoro: Trotz des kühlen, feuchten Herbstes ist Franchetti ein sehr respektable Wein

RÄUSCHLING

1895 Meiler: Golden mit mahagonitönigen Reflexen. Riecht nach Bratapfel mit sherryartiger Grundfärbung, nussige Noten wie bei einem Amontillado. Im Mund stoffig, mit grünlicher und geradezu gerbiger Anlage, die dem Wein Leben verleiht. Sehr gute Länge. **17/20**

1897 Meiler: Hellgolden. Holz, Honig, Fenchel. Einfache Oxidation. Nicht passé, aber doch etwas mostig und derb. **13/20**

1911 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Hellgolden, leicht trüb. Widersprüchlicher Duft: kandierte Frucht (getrocknete Nektarine), floral (Kamille), aber auch käsig-belegte Aromen. Und sogar etwas Brettanomyces? Im Mund stoffig, kantig, im Finish etwas seifig. Möglicherweise keine ideale Flasche. **14/20**

1936 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Golden, mit bräunlich-grünlichem Spiel. Recht klarer Duft nach Blutorange und Estragon. Recht präserter Wein, im Auftakt geradezu speichelziehend adstringent, saftige Säure, intensive Rückaromen, geschmeidiger Abklang. Kraftvoll in einem schlanken Format. **17/20**

1943 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Golden, glanzhell, leichte Grüntöne. Rauchige Traminernase, Agrumen. Mittelgewichtiger Wein mit eher verhaltener Säure, kompakt mit mildem Fluss. **15/20**

1945 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Golden mit rötlichem Schimmer. Karamellisierte Frucht: Orangeat, Grapefruit. Knackige, gereifte Rustikalität mit markanter Gerbstoffstruktur. Im Abgang übertrifft die strukturelle Länge die aromatische Intensität. **16/20**

1947 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Hellgolden mit grünlichen Reflexen. Altes Holz und kandierte Ananas. Ein wenig Patina, aber auch frischfruchtige Anteile! Jugendliche Adstringenz, straffer Bau, gaumenfüllend. Saftiger, aromatisch dann aber doch tertiär geprägter Nachhall. Trotzdem wirkt der Wein, als könne er noch weiter zulegen. **18/20**

1959 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Golden mit ambrabunnen Reflexen.

Honig, Dörrbirne, altes Holz, zu Beginn auch ganz leicht flüchtig. Im Mund mild, samten, geschmolzenes Tannin, gut integrierte Säure, lebendiges Finish, eine schöne Verbindung aus Säure und Cremigkeit. **18/20**

1969 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Hellgolden, grünlich. Komplexes Bouquet: Rosinentöne, Orangenblüte, Muskat, weisser Pfeffer. Am Gaumen ein Vexierspiel aus Geschmeidigkeit und Härte. Herber Abklang, wieder mit dieser betörenden Aromatik. Im leeren Glas: Rosmarin. Zu jung? **17/20**

1970 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Sattgolden. Reifer Duft, der trotzdem noch Hefenoten aufweist und an Gebäck erinnert. Druckvoller Gaumen mit reifer, extraktgetragener Säure. Wirkt insgesamt etwas grimmig und verschlossen: Entweder ist dieser Wein von Grund auf rustikal und monolithisch – oder einfach zu jung. **17/20**

1990 Meilener Rauschling, Reblaub Obermeilen: Gelb mit grünlichen Reflexen, leicht trüb. Riecht verschlossen und reduktiv, auch im Mund sind Hefenoten unmittelbar präsent. Relativ viel Alkohol, stützende eingebundene Säure. Die Stärke des Weines ist seine Aromatik: Die sich üppig auffächernde Würze belegt den von den Hefenoten verdeckten Extraktreichtum. Muss offenbar sorgfältig dekantiert werden. Hat zweifelloses Potenzial. **17/20**

1995 Meilener Rauschling Seehalden, Reblaub Obermeilen: Stelvin-Verschluss. Helles Grüngelb. Könnte man blind für einen Wein aus dem Jura halten: heisser Gummi, Savagnin-Noten, Feuerstein. Im Mund vergleichsweise mild und körperreich angelegt, trotzdem von Extrakt und Stoffigkeit getragen. Ein Langläufer? **18/20**

2002 Meilener Rauschling Spätlese, Reblaub Obermeilen: Sattgelb. Lakritz- und rotbeerige Noten (Himbeer, Heidelbeer). Mit Restsüsse vinifiziert: Knackige, süssauer spielende Gaumenstruktur. Recht komplexer Wein, originelle Sorteninterpretation. Allerdings auch bereits reif (Verschluss: Noma-cork). **17/20**

Weitere Infos: reblaub.ch

TENUTA DI TRINORO

gelingen, der zwar nicht die innere Dichte der jüngeren Jahrgänge aufweist, aber durch seine Opulenz und Strahlkraft überzeugt. Noch sehr dunkel in der Farbe. Im Bouquet feinduftig mit Pflaume, Blaubeere, orientalischen Gewürzen und noble Holz. Im Mund würzig-salzig mit ledriger Süsse, ein gut ausbalancierter, in sich ruhender Wein, in dem noch viel Potenzial steckt (70% Cabernet Franc, 20% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot).

17/20 trinken –2022

1997 Tenuta di Trinoro: Der erste kommerzialisierte Jahrgang der Tenuta di Trinoro ist bereits eine Art Statement: ein gut gereifter, schon jetzt mit grossem Genuss zu trinkender Wein, in dem sich die Feinheit und Fülle spiegeln, die die Böden von Trinoro dem Wein mitgeben. Zusammensetzung: Cabernet Franc 40%, Merlot 35% und Cabernet Sauvignon 25%. Schönes, nicht zu tiefes Purpurrot, Amarenakirsche, Zedernholz, Wacholder, Teer im Bouquet, dazu die animierende Süsse von reifen Beeren. Kein überladener, aber ein spannender, wohlproportionierter Wein mit zahllosen Facetten und trotz der Hitze, die der Jahrgang mit sich brachte, noch ziemlich frisch.

18/20 trinken –2020

WW-Punkte und was sie in anderen «Währungen» bedeuten:

20/20	98–100	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	95–97	*****	exzeptionell, berührend
18/20	92–94	****	gross, individuell
17/20	89–91	****	exzellent
16/20	86–88	***	sehr gut
15/20	83–85	***	sicher gut
14/20	80–82	**	gut
13/20	77–79	**	befriedigend
12/20	74–76	*	korrekt
11/20	71–73	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig

IMPRESSUM

Verlag in Deutschland:

Weinwisser AG, Ernst-Mey-Straße 8, D-70771 Leinfelden

Verlag in der Schweiz:

Weinwisser AG, c/o PKF AG, Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich

Telefon +41 55 244 52 44, Fax +41 55 244 52 45

Präsident/Direktor: Peter Dilger, Christoph Schmidt

E-Mail: info@weinwisser.com

Internet: www.weinwisser.com, http://twitter.com/weinwisser

Redaktion: Stephan Reinhardt, stephan.reinhardt@weinwisser.com

Autoren: René Gabriel (rg), Thom Held (th), André Kunz (ak),

Caro Maurer (cm), Jens Priewe (jp), Ulrich Sautter (us)

Fotos: Andreas Durst (Egon Müller, K.-P. Keller), Thom Held (Rhône),

Hans-Peter Siffert (Räuschling), Georg Wolff (Ducru-Beaucaillou)

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Petra Binz-Lockenvitz, inserat@weinwisser.com

Abonnements: Anne Fahlke, abo@weinwisser.com

Grafik: MK Kontur Manuela Kloos, D-65385 Rüdeshheim am Rhein

Korrektur: Annegret Kuhn, Ludwigsburg

Druck: Jacob Druck, D-78467 Konstanz

Abonnementspreise p.a.: CHF 176 (Schweiz); EUR 121

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

WEINE DES MONATS



Klaus-Peter Keller, Riesling- und Burgundererzeuger vom anderen Stern im rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim: Den 1999er Richebourg der Domaine Gros Frères et Soeur habe ich bei herrlichem Seeblick aufs Cap d'Antibes mit lieben Weinfreunden aus Deutschland getrunken. Verführerischer kann roter Burgunder nicht sein:

Tolle Kirsch- und Cassisnoten, ungemein präzise und druckvoll im Gaumen, ein Schluck macht Lust auf den nächsten. Der Wein ist erst am Anfang seiner Entwicklung und wird mindestens über die nächsten beiden Dekaden grösste Freude bereiten – wahrscheinlich sogar länger. 19+/20



René Gabriel, 52, schreibender, erzählender und singender Weinertainer: Grosse Weine dieser Rebsorte wandern immer irgendwie an der Grenze zwischen Genialität und Masochismus, besonders die traditionellen. Aber wenn man etwas Gutes dazu auf dem Teller hat, dann blühen sie auf. So wie die 2006 Blaufränkisch Goldberg Reserve von K+K Kirnbauer. Ich trank sie im Loisium in Langenlois anlässlich einer (meiner!) Glaspräsentation. Herrlich süs-

ses Pflaumenbouquet, das mit einem Hauch Kakao gebunden war. Im Gaumen zeigt der Wein aussen Fülle und Schmelz und im Innern eine feinbissige, pikante Szechuanpfeffernote. Ein wilder Haudegen mit abgerundeten Kanten. 19/20



Stephan Reinhardt, 42, WeinWisser-Redakteur und freier Autor: Südlich des Minho-Flusses, der Portugal vom spanischen Galicien trennt, werden auf sauren Granitböden einige der besten Alvarinhos der Welt erzeugt. Soalheiros frischer, feinfruchtig-rassiger Primeiras Vinhas 2007 von alten Re-

ben ist dafür das eindrucklichste Beispiel. Sein Duft ist feinfruchtig-filigran bis floral, erinnert an grüne Zitrusfrüchte wie an weisses Kernobst, Quitten und Rhabarber und strahlt dazu eine mineralisch distanzierte Kühle aus, wie man sie von klassischen deutschen Rieslingen kühler Täler kennt. Dem Gaumen schmeichelt eine delikate Fruchtsüsse, die von einer reifen, mineralisch akzentuierten, im Finale pikant-zitronigen Säure getragen, wenn nicht gar aufgehoben wird. Der Körper ist vergleichsweise leichtfüssig und fragil, dennoch ist der bestechend klar strukturierte Wein tief und nachhaltig und aufgrund seiner reifen, vornehmen Art alles andere als der schnell zu zechende Durstlöcher, auf den der Vinho Verde zumeist reduziert wird. 18/20