

WEINWISSER

25. Februar N° 02/2013

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com



Noch ein Österreicher in Kalifornien Manfred Krankl und sein Weingut Sine Qua Non

(TT) – Jeder kennt das Gefühl: Man öffnet den Briefkasten und zwischen der üblichen Werbepost lugt ein Brief in adretter Recycling-Papier-Aufmachung hervor. Dabei handelt es sich nur selten um die Urlaubsgrüsse von Tante Toni, sondern viel häufiger um eine unangenehme Art, «Bescheid gesagt» zu bekommen. Nun, ähnlich geht es mir mit Post, die ich vom Weingut Sine Qua Non aus dem südlichen Kalifornien bekomme: Seit nunmehr sechs Jahren erhalte ich in regelmässigen Abständen eine Postkarte, die mir auf äusserst charmante und entschuldigende Art deutlich macht, dass ich leider immer noch nicht würdig genug bin, um Weine von Sine Qua Non erwerben zu dürfen.

Da ich ein ungeduldiger Mensch bin, ist eine solche Wartezeit nicht tolerabel, und so ist es mir zwischenzeitlich gelungen, über andere «Kanäle» ein paar Flaschen dieser exklusiven Weine zusammenzukaufen. Natürlich ist der Preis dafür denkbar höher als bei «Erstabnahmen», und man lässt sich zum Teil auf riskante Käufe ein (Stichwort Auktionen).

Aber wir wissen ja: Beim Thema Wein bleibt die Ratio sehr schnell auf der Strecke.

Ach ja, Entschuldigung, Sie fragen sich gerade: «Sine Qua was?» Ja, auch diese Eigenschaft haben kleine Kultweingüter: Sie verstecken sich, machen sich rar. Wenn da nicht diese Weinjournalisten wären, die den Weinen ab und an unverschämt hohe Bewertungen geben. Ohne diese könnten die meist sehr introvertierten Winzer ihren Wein ganz in Ruhe selber trinken.

Sine Qua Non ist im kalifornischen Gebiet Central Coast beheimatet, etwa 120 km nördlich von Los Angeles. Somit fernab von dem berühmten und mittlerweile sehr touristisch geprägten Napa Valley nördlich von San Francisco.

Das im Ventura County liegende Weingut hat sich den klassischen Rhône-Rebsorten verschrieben – allen voran Grenache und Syrah. Mit dieser Ausrichtung steht Sine Qua Non nicht allein da: Als «Rhône-Ranger» bezeichnen sich schon seit Beginn der 90er Jahre eine ganze Reihe von amerikanischen Winzern mit ähnlichem Konzept.

Der Mensch hinter den Flaschen von Sine Qua Non heisst Manfred Krankl. Er ist gebürtiger Österreicher und betreibt mit seiner Frau Elaine ein Weingut, das aus unterschiedlichsten Gründen Kultstatus erreicht hat. Selbstverständlich in erster Linie durch die hohe Qualität der Weine, aber auch durch die Tatsache, dass jede Flasche ein kleines Kunstwerk ist.

Sowohl der Name als auch die Etikettengestaltung der Weine werden jedes Jahr aufs Neue erdacht. Und das in Eigenregie von Meister Krankl, der seine künstlerische Ader in die kreative Gestaltung der Etiketten einfließen lässt und sich dazu passende, wenn auch meist ungewöhnliche Namen ausdenkt (z.B. «Poker Face», «Dangerous Birds», «Against The Wall» oder «Upside Down»).

WEINWISSER PRÄSENTIERT DEN



Den Weinlakai, alias Tobias Treppenhauer, finden Sie nicht nur online als Blog auf WeinWisser.com, sondern auch hier im gedruckten Heft. Der Weinlakai sucht wie der WeinWisser nach besonderen Weinen – auch nach solchen, bei denen der Preis ganz bewusst eine Rolle spielt. In der Kombination werden Sie also künftig beides finden: Weine, unter denen sich traditionell auch viele befinden, die den Weg zum Wein-Olymp schon gegangen sind – und mit dem Weinlakai noch mehr von solchen, die diesen Weg gerade eingeschlagen haben. Neben Empfehlungen werden an dieser Stelle Gedanken, Erlebnisse oder Eindrücke zum Wein stehen, sozusagen als bleibendes Spiegelbild des flüchtigen digitalen Blogeintrags.



Smartphone mit «QR-Reader» draufhalten, dann geht's zum Blog



Um meinen Lesern ein möglichst genaues Bild von Sine Qua Non zu zeichnen, habe ich zunächst das Naheliegende getan und mit Manfred Krankl über sein Weingut gesprochen.

Dieser Teil meines Berichtes war der vergleichsweise einfache. Schwieriger wurde dann das Unterfangen, ein paar seiner Weine zu verkosten.

Manfred Krankl im Gespräch mit dem Weinalakai

Weinalakai (WL): Wo in Österreich wurden Sie geboren und gab es dort bereits eine Sozialisation mit Wein?

Manfred Krankl (MK): Ich bin in Enns aufgewachsen. Das ist in der Nähe von Linz in Oberösterreich. Und, nein, ich hatte eigentlich nichts mit Wein zu tun. Meine Eltern tranken zwar Wein, aber wir waren eher arm und so war der Wein bei uns zu Hause deshalb nichts Besonderes, weil es die typischen Zweiliter-Flaschen waren, die praktisch nichts kosteten. Mein Elternhaus hat mich hier also nicht beeinflusst. Erst im Zuge meiner Ausbildung in der Gastronomie entwickelte sich mein Interesse für Wein.

WL: Wo haben Sie diese Ausbildung gemacht?

MK: In einem Hotel in Gmunden am Traunsee. Von diesem Zeitpunkt an war Wein immer ein Thema für mich. Aber zu dieser Zeit hatte ich natürlich noch keinerlei Ambitionen, irgendwann einmal meinen eigenen Wein zu machen.

WL: Und wie kamen Sie in die USA?

MK: Mit Anfang 20 arbeitete ich in einem Hotel im Ellmau, Tirol. Dort beschloss ich mit einem Freund völlig blauäugig, dass es Zeit war abzuhauen und nach Kanada zu gehen. Dieses Vorhaben haben wir dann so schwachsinnig wie nur möglich umgesetzt. Ohne konkreten Plan und ohne jegliche Vorbereitung haben wir unsere Sachen gepackt. Wir sind nach Toronto geflogen und hofften hier unseren Lebensunterhalt zu verdienen. Dort angekommen machten wir erst einmal eine Zeit lang gar nichts und später versuchten wir, Jobs zu bekommen. Aber niemand hatte Interesse daran, uns zu beschäftigen – nicht zuletzt, da wir kaum Englisch sprachen. So waren unsere Ersparnisse sehr schnell erschöpft und unsere Verzweiflung wurde immer grösser. Da wir aber bei unseren Freunden in Österreich mit unserem Weggang ziemlich angeben hatten, wollten wir uns nicht die Blöße geben und einfach zurückgehen. So

kam es, dass uns ein Kanadier irgendwann, nach Griechenland zu gehen, was wir dann auch taten. Auf einem Frachtschiff im Übrigen. In Griechenland angekommen schlug ich mich dann 7–8 Monate mit Gelegenheitsjobs durch und lebte im Grunde wie ein Penner. Und als dann das Geld ganz und gar aufgebraucht war, kehrte ich schliesslich doch nach Österreich zurück. Allerdings lernte ich während der Zeit in Griechenland eine Frau kennen, die dann später meine erste Frau wurde. So blieb ich nur ein gutes halbes Jahr zu Hause und ging dann in die USA, nach Los Angeles, um nach dieser Frau zu suchen. Das war 1980 und ich war 24 Jahre alt. Und danach bin ich nie wieder heimgekehrt.

WL: Wie bekam das Thema Wein schliesslich einen so hohen Stellenwert für Sie?

MK: Nun, eigentlich wie bei vielen Menschen. Langsam, aber stetig. Seit meiner Ausbildung wuchs mein Interesse, und da ich immer in der Gastronomie beschäftigt war, lernte ich auch immer mehr über Wein. Mein erster Job in L.A. war in einem Käse- und Weingeschäft und später arbeitete ich in einem Hotel, das ich später sogar als Manager führte. So entwickelte sich in diesem Zuge auch meine Beziehung zu Wein. Und nach meiner Zeit in diesem Hotel eröffnete ich mit zwei Freunden 1989 ein Restaurant, das Campanile, und kümmerte mich dort von Anfang an um die Weinkarte.

WL: Wie entstanden dann schliesslich Ihre ersten eigenen Weine?

Mit einem «Hauswein» fing es an

MK: Nach einiger Zeit hatte ich dann die Idee, einen eigenen Hauswein für das Restaurant zu machen. Ein Hauswein war in Restaurants typischerweise der günstigste Wein auf der Karte, aber auch meist der schlechteste. Ich hatte nie verstehen können, warum der Wein, der das Restaurant auf dem Etikett trägt, der schlechteste Wein sein musste. Das wollte ich nicht. So kam ich 1990 mit verschiedenen Winzern ins Gespräch und erzählte ihnen von der Idee. Das Campanile hatte bereits einen sehr guten Ruf und so waren die Weinbetriebe der Idee gegenüber sehr offen, obwohl ich den Wunsch äusserte, dass ich bei der Produktion des Weines stark involviert sein wollte. Das Projekt machte mir Riesenspass und so entstand zusammen mit der Babcock Winery ein 1990er Chardonnay. Dieser Wein kam im Restaurant sehr gut an und erweckte auch bei anderen Restaurants und Weingeschäften grosses Interesse. Da-

durch machte die ganze Sache natürlich noch mehr Spass und es entstanden von da an noch einige Weine, die ich mit verschiedenen Winzern produzierte.

WL: Aber zur gleichen Zeit kümmerten Sie sich auch noch um ein weiteres Projekt?

MK: Ja, richtig. Im Zuge der Restaurant-Gründung eröffneten wir im gleichen Gebäude eine kleine Bäckerei. Hauptsächlich, da wir für unser Restaurant ordentliches Brot wollten und es zu dieser Zeit in Los Angeles einfach nur dieses labberige Weissbrot gab. Die Bäckerei wurde dann ein Riesenerfolg und wir mussten bereits nach den ersten Jahren in eine grössere Location ausweichen. Und nach nochmals einiger Zeit war «La Brea Bakery» auf einmal unsere grösste Einnahmequelle. Das Restaurant war irgendwann nur noch sekundär, obwohl die ursprüngliche Idee ja ein Restaurant mit einer daran angeschlossenen Bäckerei war. Wirklich seltsam, wie sich die Dinge manchmal entwickeln. Als wir die Bäckerei in 2001 verkauften, hatten wir neben dem Verkaufsgeschäft auch noch einen Betrieb, der das Brot für Lieferungen in den Grossraum Los Angeles backte, und eine riesige Tiefkühlproduktion, um das Brot tiefgefroren in den ganzen USA zu verkaufen. Insgesamt waren zu diesem Zeitpunkt 500 Leute für «La Brea» beschäftigt.

WL: Das alles klingt danach, dass Sie ein talentierter Geschäftsmann sind!

MK: Nun, wir haben ein Sprichwort hier, das ich sehr passend finde: «It's 90% perspiration and 10% inspiration.» (Anm. WL: Erfolg ist 90% Schweiss und 10% Inspiration)

WL: Zurück zu dem Hauswein-Projekt. Wie kam es schliesslich dazu, dass das Thema für Sie wichtiger als Restaurant- und sogar Bäckerei-Betrieb wurde?

MK: Ich liebte es von Anfang an, immer wieder etwas Neues zu machen. Bereits im Restaurant war uns wichtig, dass wir jeden Tag eine neue Karte hatten. Mir war die Vorstellung fremd, in einen gewissen Trott zu verfallen. Und das Thema Wein gab mir genau diese Abwechslung. Durch die Zusammenarbeit mit einer ganzen Reihe von Winzern und der Tatsache, dass ich in den Herstellungsprozess involviert war, lernte ich unendlich viel und vor allem machte es wahnsinnig viel Spass. Am Ende eines Projekts mit dem grossartigen John Alban (Anm. WL: Alban Vineyards) war ich dann einfach der Meinung, dass ich ein paar Fässer selbst herstellen könne. Ich mietete mich dafür bei einem befreundeten Winzer ein (Anm. WL: Adam Tolmach, Ojai Winery) und legte los. Zu diesem Zeitpunkt hätte ich natürlich noch immer nicht gedacht, dass dieses Hobby einmal mein Beruf werden könnte, aber es gewann deutlich an Ernsthaftigkeit. Das Risiko war anfangs zudem überschaubar, denn ich mietete nur eine kleine Rebfläche und der erste

SINE QUA NON

Jahrgang produzierte gerade einmal vier-einhalb Fässer, was 100 Kisten entsprach. Wenn es schlecht gelaufen wäre, hätte ich einfach die Kellner in unserem Restaurant dazu gezwungen, den Wein unseren Gästen zu verkaufen. (lacht)

WL: Aber es kam ja dann doch glücklicherweise anders?

MK: Nun, als mein erster Wein schliesslich auf der Flasche war, fand ich ihn gut, aber mit seinem Erstlingswerk ist man ja grundsätzlich eher unsicher. Insbesondere da ich ja kein Önologe war und meine Erfahrungen insgesamt betrachtet eher überschaubar. Was ich aber tat, war, dass ich den Wein Robert Parker schickte und ihn bat, den Wein zu probieren.

WL: Welcher Wein war das?

MK: Mein erster Wein war der 1994er Syrah namens «Queen of Spades» aus dem Weinberg Bien Nacido.

WL: Wie reagierte Robert Parker?

MK: Er liebte den Wein. Er rief eines Tages meine Frau an, sagte ihr, dass er den Wein sehr möge und ein paar Flaschen kaufen möchte. Er fragte sie nach unserer Telefonnummer, da er diese in seinem Bericht über den Wein nennen wollte, und meine Frau gab ihm unsere Privatnummer. Mr. Parker riet ihr daraufhin glücklicherweise, eine andere Nummer zu nennen, da wohl einige Interessenten anrufen würden. Wir haben uns dann extra einen separaten Geschäftsanschluss einrichten lassen. Wir waren also wirklich auf diese Reaktion nicht vorbereitet. Robert Parker gab dem Wein dann in seinem «Wine Advocate» 95 Punkte. Anschliessend waren die 100 Kisten nach drei Tagen ausverkauft. Diese Erfahrung war für mich so inspirierend, dass mich danach nichts mehr zurückhalten konnte. (lacht) Danach war klar, dass es weitere Weine von Sine Qua Non geben würde, und wir kauften schliesslich ein altes Lagerhaus, das wir mit sehr spartanischen Mitteln zu unserem Weingut umbauten.

WL: Wie liess sich dieses Engagement mit Ihrer Tätigkeit in der La Brea Bakery vereinbaren?

MK: Irgendwann gar nicht mehr. Ich sass nur noch im Auto und fuhr zwischen Weingut und Bäckerei hunderte Kilometer am Tag. Mir wurde klar: Entweder lässt sich meine Frau bald scheiden oder ich falle einfach tot um. Und so verkaufte ich schliesslich die La Brea Bakery in 2001. Günstigerweise zu einem Zeitpunkt, als es dem Unternehmen ausgesprochen gut ging. So konnte ich mit dem Erlös Weinberge kaufen und die gesamte Organisation erweitern. In diesem Zuge wurde es mehr als nur ein Hobby.

WL: Gab es denn zu irgendeinem Zeitpunkt eine Art konzeptionellen Masterplan für Sine Qua Non?

Erfolg ohne Plan

MK: Nicht wirklich. (lacht) Das hört sich vielleicht seltsam an, aber ich habe mich bis zum heutigen Tage nie hingesetzt und versucht, eine Art Planung für die kommende Zeit aufzustellen. Von einem professionellen Business-Plan ganz zu schweigen. Sine Qua Non wird nach wie vor ausschliesslich von Leidenschaft getrieben. Und da wir das grosse Glück hatten, von Anfang an Kaufinteressenten zu haben, konnten wir den ganzen geschäftlichen Teil eher leichtfertig betrachten. Mir ist klar, dass dies nicht der Norm entspricht. Ich wusste ja von der Bäckerei, was es heisst, ein komplexes Geschäft zu führen. Aber bei Sine Qua Non haben wir noch kein einziges Mal ein Jahresbudget aufgestellt. Ich könnte z.B. spontan nicht sagen, was wir letztes Jahr für Fässer ausgegeben haben. Wir kaufen die Sachen, die wir brauchen, und glücklicherweise geht es immer gut aus. Ich bin mir bewusst, dass solche Zustände absolut luxuriös sind. Aber ich habe in meinem Leben so viel Zeit in Meetings verbracht und so viele Gespräche mit Anwälten geführt, dass ich an diesem Lebensmodell unbedingt festhalten möchte. Wir führen Sine Qua Non weniger geschäftsmässig als vielmehr künstlerisch.

WL: Was waren denn Ihre Ziele in Bezug auf die Weinherstellung an sich?

MK: Durch die Tatsache, dass das «Campanile» sich sehr schnell zu einem der besten Restaurants in Los Angeles entwickelte, hatte ich den Vorteil, dass mir sehr viele Leute ihren Wein verkaufen wollten. Denn auf diese Weise lernte ich unwahrscheinlich viele verschiedene Weine aus aller Welt kennen; auch durch Reisen in praktisch alle Weingebiete der Welt. Und ich mag Abwechslung. Ich beschäftigte mich mit den unterschiedlichsten Rebsorten und Stilisti-

ken. So lernte ich meinen eigenen Geschmack sehr gut kennen und fand für mich schliesslich heraus, dass mich die Rebsorten des französischen Rhône-Tals am meisten ansprachen, also hauptsächlich Syrah und Grenache. Ich mag zwar nach wie vor alle guten Weine und das Campanile war ja eher italophil, aber diese Rhône-Weine zogen mich einfach am stärksten an. Zudem hatte ich das Gefühl, dass diese Rebsorten besonders gut unter den in Südkalifornien vorherrschenden Bedingungen wachsen könnten.

WL: Aber sind die klimatischen Bedingungen hier nicht doch andere als im Rhône-Tal?

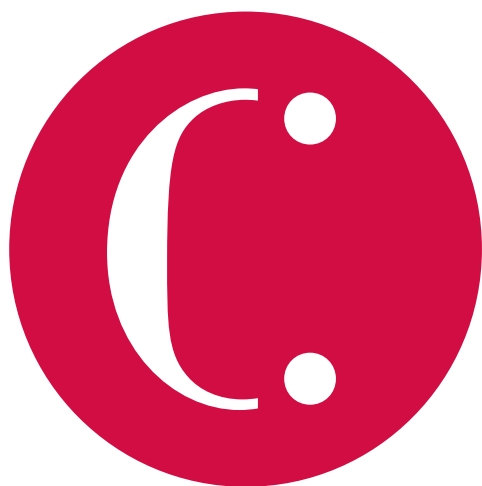
MK: Das Erste, woran man bei Kalifornien natürlich denkt, ist Sonnenschein. Wir sind hier – insgesamt betrachtet – mit einem wundervollen Klima gesegnet. Natürlich gibt es auch hier wärmere und kühlere Gebiete, doch fördert das Klima immer die Entstehung von superreifen und besonders reichhaltigen Weinen mit vollem Körper. Und diesem «Terroir» wollte ich unbedingt treu bleiben. Es ist für mich daher selbstverständlich, dass die klimatischen Bedingungen mir vorgeben, welche Art von Weinen ich mache.

WL: Aber «Reife» wird ja durchaus unterschiedlich interpretiert.

MK: Ja, darüber gibt es immer wieder Dispute. Was ist Reife? Wann ist ein Wein zu reif, wann ist er nicht reif genug? Aber für mich stellte es sich Anfang der 90er in Kalifornien so dar, dass eine Menge Winzer immer noch versuchten, Weine mit französischer Stilistik zu produzieren. Dabei vergass man, dass man in einem anderen Klima nicht die gleichen Weine herstellen kann – selbst wenn man die identischen Vinifizierungsmethoden verwendet. Für mich schien es immer albern, zu glauben, dass man etwas kopieren könne, das in einer



Sine Qua Non Kopf und Herz: Manfred Krankl



Chianti®

DER WEIN

ZÜRICH 18. März 2013

Hotel Baur au Lac Talstrasse 1 - 13:00 - 18:00

Erleben Sie den unverkennbaren Geschmack Italiens!

Mit mehr als 30 Chianti-Winzern - exklusiv in Zürich

13:00 Uhr - 18:00 Uhr

Freie Degustation

mit Tischpräsentation
der anwesenden Winzer
- für Fachbesucher

14:30 Uhr - 16:00 Uhr

**Seminar* "Chianti DOCG
und seine großen Weine"**

mit Christian Eder
*Vinum Weinjournalist
und Italienspezialist*

16:00 Uhr - 18:00 Uhr

Freie Degustation

auch für private Weinliebhaber

*Die Anzahl der Plätze ist begrenzt.
Sie werden nach Eingang
der Anmeldungen vergeben

Anmeldung Bitte melden Sie sich bis zum 11. März per Post, e-Mail oder Fax an.
Simone Tilgert, pst public relations | Halv-Miel-Ring 12 | D-50997 Köln
Tel: +49 (0)2233 946 976 0 - Fax: +49 (0)2233 946 976 9 - E-Mail: pst@pst-pr.de

SINE QUA NON

völlig anderen Umgebung entstanden ist. Viele haben z. B. versucht, einen Syrah zu produzieren, der wie ein Côte-Rôtie schmeckt. Wie soll das gehen? Dort herrscht ein völlig anderes Klima und man hat ganz andere Böden ...

WL: ... und eher das Problem, die Trauben nicht reif genug zu bekommen.

MK: Genau. Insbesondere in Frankreich, aber auch in Deutschland dreht sich die Arbeit im Weinberg hauptsächlich darum, die Frucht ausreichend reif zu bekommen und Wege zu finden, das Wasser von unerwünschtem Niederschlag möglichst schnell abzuführen. Das alles macht in diesen Regionen absolut Sinn. Nur hier eben nicht, denn rate mal, wie oft es in der Regel in Kalifornien zwischen April und November regnet? Null Komma gar nicht! Unsere Probleme sind also meist gegenteilig.

WL: Doch diese Nachahmer von europäischen Weinen sind seltener geworden?

MK: Mittlerweile ja. Die meisten kalifornischen Weine reflektieren heutzutage genau das, was unser Terroir bereithält. Nur das kann, aus meiner Sicht, der richtige Ansatz sein. Ich wollte von Anfang an Weine machen, die lecker, komplex, vielschichtig und alterungsfähig sind. Eben durch und durch kalifornische Weine. Und in diesem Zuge muss man sich mit ganz anderen Herausforderungen beschäftigen: Wie gehe ich mit zu viel Hitze um oder wie bewässern wir unsere Weinberge am besten?

WL: Solch ein Klima zeitigt auch recht alkoholreiche Weine. Was halten Sie von den aktuellen Diskussionen, die den steigenden Alkoholgehalt in Weinen verteuern?

MK: Diese Stimmen sind natürlich auch in den USA sehr laut, und die meisten meiner Weine haben vergleichsweise viel Alkohol. Aber für mich ist der Alkoholgehalt nur eine Zahl. Und die darf man auf keinen Fall isoliert betrachten. Viele Menschen

sind leider bei diesem Thema schon so voreingenommen, dass sie den Wein erst gar nicht mehr probieren. Lassen Sie es mich so erklären: Wenn ich Ihnen sage, dass eine Person 110 kg wiegt, wissen Sie noch lange nicht, ob diese Person dick oder gross, unспортlich oder athletisch ist. Sie kennen nur diese Zahl. Wenn ich Ihnen aber jetzt noch die Grösse der Person verrate, ergibt sich schon ein viel klareres Bild von dem Menschen. Und so betrachte ich auch Alkohol im Wein. Er ist Teil eines Ganzen und sollte nie isoliert betrachtet werden.

WL: Aber Menschen mit wenig Weinexpertise sind bei dem Thema schnell verunsichert. Was raten Sie ihnen?

MK: Zunächst sollte man den Wein probieren, denn der Eindruck von Alkohol ist sehr individuell und unterliegt auch Veränderungen in der eigenen Wahrnehmung. Was der eine als störend empfindet, ist für den anderen völlig in Ordnung. Es liegt an der eigenen «Gaumen-Historie». Und wenn der Wein dann zu alkoholisch wirkt, dann ist er wohl zu alkoholisch. So einfach ist das. Und wenn dem eben nicht so ist, bedeutet eine Zahl rein gar nichts. Hinzu kommt, dass ein Wein, der sehr dicht und konzentriert ist – das heisst, die Trauben waren sehr reif und noch dazu vielleicht die Schalen sehr dick –, einen hohen Alkoholgehalt vertragen kann, ohne dabei alkoholisch zu wirken. Aber wie gesagt: Weine aus allen Regionen der Welt können alkoholdominiert wirken, ganz unabhängig von dem gemessenen Alkoholgehalt.

WL: Trotzdem gibt es aber auch Weine, die durch ihre perfekte Ausgewogenheit für wenig Disput unter Weintrinkern sorgen.

MK: Sicher, deshalb würden alle halbwegs vernünftigen Weintrinker zustimmen, dass manche Weine mehr Balance zeigen als andere. Ganz egal, ob es leichte Weine sind oder körperreiche. Und genau hier liegt die Kunst beim Weinmachen: Der

Winzer muss mit Hilfe seiner Intuition entscheiden, wann der richtige Zeitpunkt für gewisse Weichenstellungen gekommen ist. Ob beim Reifegrad der Trauben oder z. B. bei der Dauer der Mazeration. Alles sind Faktoren, die die Ausgewogenheit des Weines nachhaltig beeinflussen. Und das jedes Jahr aufs Neue.

WL: Ist diese alle Jahre wiederkehrende Herausforderung der Grund dafür, dass die Weine von Sine Qua Non jedes Jahr ein anderes Etikett und einen anderen Namen haben?

MK: In gewisser Weise ja, auch wenn es keine bewusste Entscheidung von mir war. Ich versuche mich bereits seit meiner Jugend auch künstlerisch auszudrücken, und so war es für mich naheliegend, auch bei meinen Weinen kreativ zu werden. Denn wissen Sie, Wein wird ja schliesslich mit allen Sinnen wahrgenommen. Man schaut auf die Farbe, man riecht, man schmeckt. Und so war ich mir sicher, dass dieser künstlerische Aspekt bei Weininteressierten gut ankommen würde.

WL: Ihre Fans empfinden bereits die Flaschen als kleine Kunstwerke.

MK: Die Etiketten und die Namensfindungen bekräftigten zudem die Tatsache, dass es sich bei den Weinen von Sine Qua Non um Handarbeit handelt. Denn selbst das Etikett wird von den Menschen gestaltet, die auch den Wein produzieren. Für mich stellt dieser Ansatz das Gegenteil eines kommerziellen Produktes dar.

WL: Handarbeit, die jedes Jahr – im wahrsten Sinne des Wortes – andere Früchte trägt.

MK: Das ist das Schöne daran. Wein kann sich nie wiederholen, er ist nicht Coca-Cola. Selbst wenn man vehement versuchen würde, einen Wein zu produzieren, der mit dem des Vorjahrs identisch ist, es würde einfach nicht gelingen. Dieser Tatsache tragen die Flaschen von Sine Qua Non Rechnung. Ich betrachte es wie mit eigenen Kindern. Man liebt sie nicht für ihre Gleichheit, sondern wegen ihrer Individualität.

WL: Das heisst, diese Strategie ist nicht Teil eines intelligenten Marketings?

MK: Nein, so habe ich darüber nie nachgedacht. Dieser Ansatz kam von Anfang an von Herzen und ich konnte es mir nie anders vorstellen. Nur so kann ich wirklich Spass haben. Die Vorstellung, dass sich auf dem Etikett jedes Jahr nur der Jahrgang ändert, fand ich von Anfang an schrecklich. Das wäre mir zu langweilig. Am Ende des Tages möchte ich mich damit einfach nur selbst «entertainieren». (lacht)

WL: Was sind Ihre wichtigsten Prinzipien bei der Weinherstellung?

MK: Vieles ist mittlerweile natürlich intuitiv gesteuert. Ich denke aber, das Wichtigste ist, ein Verständnis dafür zu entwickeln, dass Weinreben etwas Lebendiges

Das Beste an der Weinprobe ist das Bier danach: Alexander Arendt, Weinklakai Tobias Treppenhauer, Autor Michael Quentel (siehe Beitrag G-Max) und Martin Rudersdorf



SINE QUA NON

sind. Jede Massnahme, die man ergreift, hat eine gewisse Reaktion zur Folge. Dies versuche ich insbesondere unseren Mitarbeitern in den Weinbergen deutlich zu machen. Zudem ist es wichtig, zu realisieren, dass es für nichts ein Patentrezept gibt. Als ich anfang, selbst Wein zu produzieren, besuchte ich meine Lieblingsweingüter in der ganzen Welt. Blauäugig wie ich war, versuchte ich auf diese Weise eine Schnittmenge zu finden, die mir das perfekte Prinzip der Weinherstellung verraten würde. Nur leider funktionierte das überhaupt nicht. Der eine lehnte z.B. die Verwendung von neuen Holzfässern kategorisch ab, der nächste hielt dies für unabdingbar. Und beide produzierten wundervolle Weine. So lernte ich schnell, dass man sich auf die eigenen Umstände und Möglichkeiten einlassen muss und diese zur Basis des eigenen Schaffens macht. Ich vergleiche den Prozess der Weinherstellung immer mit einem Mosaik. Nur wenn man sich jedem kleinen Einzelteil von ganzem Herzen verschreibt, kann das Gesamtergebnis wirklich überragend werden.

WL: Führen Sie Sine Qua Non biodynamisch?

MK: Nicht im klassischen Sinne. Wir bedienen uns aber vieler Komponenten, die wir für sinnvoll halten. Wir folgen auch einem biodynamischen Kalender, sind diesbezüglich aber nicht übertrieben religiös. Zudem verwenden wir natürlich keinerlei Pestizide oder Herbizide.

WL: Erzählen Sie doch bitte etwas zu ihrem recht neuen Projekt «Next of Kyn».

Next of Kyn

MK: Es gehören mittlerweile vier verschiedene Lagen zu Sine Qua Non: «Eleven Confessions» mit unseren ältesten Weinbergen, «Third Twin», eine Lage, die wir vor vier Jahren gekauft haben, und eine recht neue Lage namens «Molly Aida», die erst in einigen Jahren verwertbare Trauben produzieren wird. Aber ausserdem haben wir eine Lage, die sich direkt an unserem Weingut in Oak View befindet und «Cumulus» heisst. In Bezug auf den Boden unterscheidet sich diese sehr stark von den anderen, und zudem ist es hier etwas wärmer als in den anderen Lagen. Dadurch entstehen völlig andere Trauben, und so entschieden wir schliesslich, zumindest einen Teil von «Cumulus» nicht mehr in die Sine-Qua-Non-Weine einfließen zu lassen, sondern sie für eine separate Weinherstellung zu nutzen. Den Unterschied empfanden wir als so gross, dass wir den Wein nicht als Sine Qua Non verkaufen wollten, sondern durch eine neue Marke die vorhandenen Unterschiede unterstreichen.

WL: Was haben Sie in Zukunft mit «Next of Kyn» geplant?

MK: Wir haben noch einiges vor, denn wir stehen hier noch am Anfang. Noch erhalten diese Weine hauptsächlich Syrah und etwas Grenache, aber in der Zwischenzeit haben wir auch Rebsorten wie Mourvèdre, Petite Sirah und Touriga Nacional gepflanzt. Noch sind diese nicht zum Weinmachen geeignet, aber unser Ziel ist in Zukunft, daraus Cuvées herzustellen.

WL: Bedeutet dies auch, dass in Zukunft mehr Menschen Ihre Weine kaufen können?

MK: Ja und Nein. Die Produktionsmenge hat sich über die letzten Jahre stetig gesteigert, doch war uns immer wichtiger, dass wir keine Trauben mehr zukaufen müssen und stattdessen so viel wie möglich aus unseren eigenen Lagen gewinnen. Das heisst, es hat eine gewisse Umverteilung stattgefunden, aber nicht ein reines Aufstocken unserer Kapazitäten.

WL: Das heisst, Sie kaufen mittlerweile keine Trauben mehr zu?

MK: Doch, noch ein kleines bisschen. Ganz in der Nähe unserer Lage «Third Twin» liegt «White Hawk». Hier mieteten wir bereits direkt nach der Anpflanzung einige Parzellen an, und nun fällt es mir emotional sehr schwer, mich davon zu trennen. Ich habe es immer wieder vor, bringe es aber bis heute nicht übers Herz. Die Vorstellung, dass es einmal jemand anderem gehört, gefällt mir überhaupt nicht. (lacht)

WL: Über welche Gesamtfläche verfügt Sine Qua Non derzeit und wie viel Wein produzieren Sie daraus?

MK: Oh, das muss ich erst einmal ausrechnen. (Klackern einer Rechenmaschine im Hintergrund) Für unsere Weine nutzen wir derzeit Trauben von ca. 20 ha Rebfläche. Wir haben zwar auf zusätzlich rund 5 ha Rebstöcke stehen, aber noch ohne Ertrag. Unsere Ernte ist recht gering. Insgesamt entstehen nur 4000 Kisten. Das entspricht ungefähr 15–20 hl/ha. In 2012 hatten wir wohl etwas mehr, da es so ein perfektes Jahr für uns war.

WL: Zu guter Letzt: Gab es einen Wein, der für Sie eine Art Schlüsselerlebnis darstellte?

MK: Einen einzigen Wein kann ich schwerlich nennen, aber eine ganze Reihe von Weinen wirkten sich unwahrscheinlich inspirierend auf mich aus. Aber um ein Weingut zu nennen: Château Rayas rund um Jacques Reynaud (Châteauneuf du Pape) faszinierte mich schon immer. Jacques machte immer, was er wollte, und so entstand ein ganz eigener Stil von Wein, den ich bis zum heutigen Tag bewundere. Es sind Weine, die durchaus kraftvoll sind, aber gleichermassen eine gewisse Leichtigkeit haben. Diese Kombination aus fantastischen Weinen und dem besonderen Charisma des Winzers finde ich besonders spannend.

WL: Gab es auch Vorbilder aus Kalifornien?

MK: Da fällt mir spontan Marcassin ein. Helen Turley produziert hier grossartige Chardonnays und Pinot Noirs. Anfangs kaufte sie, wie wir, die Trauben grösstenteils zu, und ich erinnere mich an einen 1992 Chardonnay «Gauer Vineyard». Als ich diesen Wein trank, empfand ich das erste Mal, dass kalifornischer Chardonnay so gut sein kann wie ein guter Weissler aus dem Burgund. Dieses Erlebnis gab mir viel Hoffnung. Für mich erbrachte es den Beweis, dass grosse Weine in Kalifornien möglich sind.

WL: Beschreiben Sie bitte Ihre Ziele für die Zukunft.

MK: Der grösste Wunsch ist eigentlich, dass wir so weiter machen können wie bisher. Wir haben eine gute Grösse erreicht und es gelingt mir immer noch, kein «business man» sein zu müssen. Ausserdem sorgt eine gewisse Unzufriedenheit stets dafür, dass ich Dinge weiter verbessere und weiterentwickle. Diese Prozesse brauchen viel Zeit, die ich mir glücklicherweise nehmen kann. Zudem engagiert sich mittlerweile mein zweitältester Sohn im Weingut, und das ist für mich eine grosse Freude. Ich fing aus purer Leidenschaft an, mich mit dem Thema Wein professionell zu beschäftigen, und finde es nun grossartig, davon etwas weitergeben zu können.

WL: Herr Krankl, vielen Dank für das Gespräch.

Das Sine Qua Non Tasting

Wie bereits erwähnt, konnte ich über die letzten Jahre selber ein paar Flaschen Sine Qua Non erstehen. So gab es für eine mögliche Probe bereits eine gewisse Grundlage. Jetzt hiess es, weitere Kandidaten für die Verkostung zu gewinnen. Auf die direkte Frage bei Sine Qua Non nach «Verkostungsmustern» wurde auf den komplizierten und aufwändigen Prozess beim Versand von Wein aus den USA an Privatpersonen verwiesen. Also Fehlanzeige.

Nun gibt es glücklicherweise einen Händler in Deutschland (Martin Apell, Kassel), der eine Kleinmenge der Weine zugeteilt bekommt und an sehr wenige, sehr glückliche Kunden weitergibt. Und Bingo, hier hatte ich Glück, denn er hatte sage und schreibe noch eine Flasche «Upside Down» Grenache aus 2009 «rumliegen» und spendete diese spontan für das Unterfangen. Klasse!

Die übrigen Flaschen kamen dann zum einen aus den Kellern der weiteren Probeteilnehmer, zum anderen haben wir den weissen «Albino» 2001 noch kurzerhand bei dem empfehlenswerten Wein-Auktionator Munich Wine Company (www.munichwinecompany.de) aus einem

SINE QUA NON



Ein glücklicher Weinlakai bei der Arbeit

Restanten-Verkauf beschafft (zu einem günstigen Preis und in bestem Zustand).

Am Ende des Tages trafen wir uns in einer Viererrunde im tollen «Dycker Weinhaus» in der Nähe von Düsseldorf (www.dycker-weinhaus.de), um insgesamt sieben Weine von Sine Qua Non und einen «Piraten» zu verkosten, die wir zuvor mehrere Stunden mit Sauerstoff versorgt hatten.

2001 «Albino», Sine Qua Non, Central Coast/Kalifornien: Chardonnay (46%) Roussanne (40%) Viognier (14%). Tiefgoldene Farbe mit deutlicher Gelbtönung. An der Nase eine malolaktische Prägung, die stark den Chardonnay in den Vordergrund stellt. Aromatisch sehr intensiv, wenn auch dumpf. So wirken die Fruchtaromen mehr eingekocht als frisch. Allen voran Quitten und Aprikosen mit einer deutlichen Holznote sowie einem alkoholischen Anklang. Am Gaumen wirkt er wie ein Ermitage auf Steroiden. Kraftvoll und unendlich fett – mit einem etwas zu starken Alkoholeindruck. Ein Wein mit der Bratpfanne und ein wahrhafter «Anti-Riesling». Trotzdem verdammt hedonistisch und faszinierend. **18/20 trinken**

2004 Pinot Noir «Covert Fingers», Sine Qua Non, Central Coast/Kalifornien: Erster Pinot Noir von Sine Qua Non, der aus eigenen Trauben gewonnen wurde. Zuvor wurden die Trauben aus Oregon gekauft. An der Nase bietet der Wein keinerlei typische Pinot-Noten. Hier dominieren eher Kaffee- und Toffeenoten und weniger erdige und rotbeerige Eindrücke. Auch leichte Gewürznoten werden mit mehr Luft präsent. Selbst Cabernet-Aromen wie Cassis machen sich hier breit. Wahrscheinlich der atypischste Pinot, den ich je im Glas hatte. Positiv fällt vor allem auf, dass trotz aller Breitschultrigkeit eine ordentliche Säurestruktur vorhanden ist, doch insgesamt hätte ich mir mehr Pinot-Noir-Typizität gewünscht. Hier gibt es deutlich schönere Beispiele aus Kalifornien, auch aus späteren Jahrgängen von Sine Qua Non. **17/20**

2009 Grenache «Upside Down», Sine Qua Non, Central Coast/Kalifornien: Wirkt an der Nase noch sehr jung. Selbst nach langer Belüftung zeigt er nur wenig Aromaspiel. Erst im Laufe des Abends kommt der Wein aus seinem Schneckenhaus und macht eindrucksvoll deutlich, dass die Grenache-Weine von Sine Qua Non gut reifen werden. Die Anlagen aller Komponenten sind in ausgewogener Weise vorhanden und im Abgang spürt man bereits eine tiefe Komplexität. Zudem leicht bittere Tannine, die aber von einer sehr guten Frische begleitet werden. Frühestens in 2–3 Jahren trinken. **17+/20**

2006 Grenache «Raven», Sine Qua Non, Central Coast/Kalifornien: Anfangs ebenfalls noch sehr verschlossen an der Nase. Mit viel Luft wird ein aromatisch authentischer Grenache-Kern erkennbar. Kirschen, rote Johannisbeeren und ein feiner Einfluss der neuen Barriques. Im Abgang genügend Frische und tolle Länge zeigend. Aromatisch zwar schon komplexer bzw. offener als der «Upside Down», aber immer noch offensichtlich zu jung. Eindeutiges Learning des Abends: Sine Qua Nons Grenache-Weine brauchen viel Zeit. **18+/20**

2008 Syrah «B-20», Sine Qua Non, Central Coast/Kalifornien: Bei aller Jugendlichkeit bereits sehr elegant am Gaumen. Aromatisch noch Stückwerk mit diffuser, wenn auch sehr komplexer Tiefe. Aber der Wein wird sich noch finden. Insgesamt bereits zugänglicher als die Grenache-Weine. Insbesondere die Vielschichtigkeit an Nase

und Gaumen macht jetzt bereits richtig viel Spass. Im sehr langen Abgang noch recht raue Tannine. **18+/20**

2005 Syrah «Atlantis», Sine Qua Non, Central Coast/Kalifornien: Das erste echte Wow-Erlebnis des Abends. Endlich ein Wein, der direkt zu 100% greifbar wirkt und sofort begeistert. Übertreffende Vielschichtigkeit und Intensität an der Nase. Der deutlich offenste Wein, und genau das macht den Unterschied. Auch hier schlummert noch Potenzial, aber die Säure- und Tanninstruktur sind unglaublich gut angelegt, zudem sind die 15,3% Alkohol super eingebunden. Im ultralangem Abgang ein feines Aromaspiel, das sich stetig verändert, und bereits ordentlich abgeschliffene Tannine. Kann in den nächsten 5 Jahren nur besser werden. **19+/20**

2006 Syrah «Velvet Glove», Mollydooker, McLaren Vale, Australien: Der «Pirat»: Im Vergleich zu den SQNs macht dieser von Parker mit 99 Punkten dekorierte Wein keine gute Figur. Er macht mal wieder deutlich, dass man Weine «among its peers» probieren sollte. Der «Glove» wirkt geradezu restsüß, auch wenn es sich wohl nur um Extraktsüße handelt. Aromatisch sehr holzdominiert, insbesondere Vanilletöne spielen sich in den Vordergrund. Am nächsten Tag solo verkostet schon besser und im Vergleich zu dem im Weinlakai-Blog besprochenen Mollydooker «Carnival of Love» auch wirklich ausgewogener, frischer und einfach eleganter. Auch der «Velvet Glove» hat 17% Alkohol, der aber deutlich besser eingebunden ist. Zudem wirkt der Wein aromatisch sehr viel vornehmer. **18/20**

1998 Semillon Vin de Paille «Mr. K», Sine Qua Non, Central Coast/Kalifornien: Aus auf Strohmatten getrockneten Trauben gewonnen. Dunkles Bernstein. Pflaumenkompott und Malz an der Nase. Erinnert fast an den typischen Dessertwein im China-Restaurant. Unwahrscheinliche Viskosität am Gaumen und süß wie ein Honiglölli mit dominanter Malzigkeit. Leider ist hier viel zu wenig Säure vorhanden. Dadurch wirkt der Wein klebrig und viel zu wenig frisch. Man sehnt sich förmlich nach einem Sauternes oder einer Riesling Auslese. Wo bleibt der «Punch»? Im Abgang eine interessante Würzigkeit, die an frischen Tabak erinnert, aber nicht über die Schwächen hinwegtrösten kann. **16/20**

Steinfels
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

Nächste Auktion: 9. März 2013

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 Homepage: www.steinfelsweine.ch

Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.



DIE BESTEN WEINE DER WELT



Ganz unbescheiden: Die besten Weine der Welt

(RG) – Ein Champagner, zwei Weissweine, 18 Rotweine und zwei Süssweine. Das war das mögliche Genussrepertoire für eine memorable Weinprobe, die unter dem unbescheidenen Titel «die besten Weine der Welt» im Restaurant Old Swiss House in Luzern stattfand. Nun könnte man sich natürlich leicht darüber streiten, welches die besten Weine der Welt seien. Aber Weingeniesser sind Politiker und immer fest davon überzeugt, dass der Wein der Beste ist, den sie gerade im Glas haben (sofern er schmeckt). Denn wer wären die Autoritäten, die darüber bestimmen könnten?

Ein Verlag, in dessen Buch «Die 1000 besten Weine der Welt» fünf Franzosen – 1900 Margaux, 1945 Mouton-Rothschild, 1947 Cheval-Blanc, 1947 Romanée-Conti und 1961 Latour – als die allerbesten benannt werden? Oder die deutsche Website eines findigen Weinhändlers, in der man seine Suchanfrage nach Punkten sortieren kann? Ich versuchte es mit 100-Punkte-Weinen und fand – neun ganz junge Weine, aber keinen einzigen Bordeaux.

Da sind wir schon lieber selbst Autoritäten, und auch die Zurückhaltendsten unter uns waren der Ansicht, dass Weinabende

wie dieser, über dessen legendäre Weine ich nun berichte, weltweit ziemlich selten sein dürften. 15 Weinfreunde aus Österreich, Deutschland und der Schweiz ahnten die historische Dimension, pilgerten ins kongenial geschichtsträchtige Old Swiss House in Luzern und beobachteten Sommelier Patrick Bopp während des Kennenlern-Apéros dabei, wie er sämtliche Weine «live» dekantierte. So konnten sich die Teilnehmer bei jeder Flasche über Füllniveau und Korkzustand überzeugen. Später wurden die in fünf Akten dargereichten Weine von Steinbutt an Champagner-

sauce, hausgemachten Pilzcanelloni, Kalbfleisch-Varianten, Käsebuffet und passenden Süßspeisen begleitet.

Doch leider auch von langgezogenen «Ooooooch-wie-schade»-Rufen. Denn der 1982 Château Léoville Las Cases hatte einen starken Korkfehler, ebenso der 1990 Hermitage La Chapelle von Jaboulet Ainé sowie – «Das darf nicht wahr sein!» – der 1970 Château Pétrus. Nicht TCA-kontaminiert, aber doch leicht oxidiert war der 1971 Grange von Penfolds. Aber was war dieses bisschen Frust gegen so viel mehr Lust...?

1982 Champagne Krug Vintage, Magnum:

Dunkelgoldenes Gelb, präsenste Perlage. Intensive Strohnote, Mandelnoten, helles Malz, kandierter Honig, mildes, helles Karamell, Weissbrotkruste. Sehr aromatisch im Gaumen, grosse reife Champagneraromatik, Manzanilla-Sherry, fein salzig im Extrakt, unerhört langes Finale. Ein bewegendes Erlebnis einer Champagnerlegende.

19/20 austrinken

1998 Grüner Veltliner Loibenberg, Emmerich Knoll, Magnum: Zeigt ein sehr dunkles Gelb, was in diesem Falle jahrgangstypisch ist. Reifes, würziges Bouquet, Quittengelée und somit auch etwas Süßes in sich zei-

DIE BESTEN WEINE DER WELT

gend, Glukose. Cremiger, üppiger Gaumen, helle Sultaninen, auch hier wieder eine wunderschöne, passende Süsse, einen Hauch Kümmel und Safran im hocharomatischen, mit Botrytis behafteten Finale zeigend. **19/20 austrinken**

1997 Riesling Singerriedel, Franz Hirtzberger: Brillantes, leuchtendes Mittelgelb. Offenes, intensives Riesling-Bouquet mit erster Firne, zeigt so etwas Milchiges im Nasenansatz, tolle Mineralik mit einer traubigen Süsse darin. Im Gaumen reich und frisch zugleich, eine fein pfeffrige Rasse im Innern aufweisend, mit beeindruckender Länge. Gehört zu den ganz, ganz grossen Singerriedel-Weinen und entwickelt sich in Richtung Wachauer-Riesling-Legende. **20/20 trinken**

1971 La Tâche, Domaine de la Romanée-Conti, Burgund: Aufhellendes Rot mit deutlich orangen Tönen. Die Nase beginnt mit leicht nassem Waldboden, dann kalter Milchkaffee, frisch geschnittene dunkle Champignons, dunkles Malz, gedörrte Birnen. Im Gaumen bedeutend mehr Süsse als in der Nase, homogener Fluss mit fein stützender Säure, wieder im Untergrund etwas waldig. Zeigt seine grosse Herkunft, ist aber als La Tâche aus diesem ganz grossen Jahrgang etwas hinter den Erwartungen. Es war der erste Wein der Serie und ich machte den grossen Fehler, nach den anderen fünf Weinen nicht nochmals an diesem La Tâche zu schnuppern und zu kosten, bevor ich die Weine kommentierte. So kam es, dass ich einen eher mittelmässigen Wein kommentierte und das Publikum fast meuterte. Dann kehrte ich zu diesem Glas eins zurück und fand dann auch die typische DRC-Würze. Der leicht waldige Ton war einer etwas parfümierten roten Frucht und Himbeerstaudennoten gewichen. Also erhöhte ich von anfänglichen 17/20 auf 19 Punkte und es blieb der Eindruck eines fast perfekten Burgunders zurück. **19/20 austrinken**

1990 Hermitage la Chapelle, Jaboulet Ainé, Rhône: Sehr dunkles Weinrot, im Innern eine gewisse Reife zeigend. Viel dunkle Schokonoten, kalter Tee. Malz und Backpflaumen, etwas Altfassiges, Unsauberes im Untergrund zeigend. Im Gaumen dann doch das volle, warme Shiraz-Pflaumenpaket vermittelnd, eine Wahnsinnsdichte mit cremigen Tanninen, endet im Finale leider wieder mit einem fein unsauberen Ton, der auf einen ganz minimalen Kork hinweist. Nicht bewertbar. Sonst ist das eigentlich ein 20/20-Punkte-Erlebnis. Wenn ich zurückdenke an die grosse 90er-Probe in Gstaad, so hatte auch diese Flasche vor einem Jahr bereits Korken. Also doch eher die Finger davon lassen.

1999 "Réserve des Célestins" Château-neuf-Du-Pape, Henry Bonneau, Rhône: Mittleres Granat, dezent oranger Rand. Faszinie-

rendes Bouquet mit frischem und getrocknetem Thymian, Weihrauch und kandierten Cakesfrüchten, unglaublich vielschichtig, berauschend und einzigartig in seiner Art. Im Gaumen fein und doch mit Saft und Kraft, wunderschöne Balance, im Nachklang Rosinen und Korinthen und Tiefe anzeigende Teer nuances. Burgundischer, eleganter Rhône-Wein einer äusserst raffinierten Machart. Die Bonneau-Freaks sind um jeden Nichtkenner froh, der diesen Wein nie entdeckt! Ist noch sehr jung – also lange dekantieren. Es liegen in der vollen Genussreife 20/20 drin! **19/20 trinken**

1974 Martha's Vineyard, Heitz, Kalifornien: Leuchtendes Granat mit ziegelrotem Schimmer. Ausserirdisches Heitz-Bouquet mit einer bombigen Süsse, viel Eukalyptus, Minze und unglaublich viel Peru-Balsam, dahinter eine kompottige rotbeerige Süsse, die auch etwas an Hagebuttengelée erinnert. Cremiger Gaumen, eine komplexe Cabernet-Süsse mit unerhört viel Schmelz, warm mit viel Malz, Kräuter ohne Ende und auf dem Extrakt sogar Rosmarinöl zeigend. Für Weltweintrinker eventuell schwer verständlich – für Martha's-Fans das Ziel der Sehnsucht. **20/20 trinken**

1971 Penfolds Grange, Australien: Rostbraunes, leicht dumpfes Rot. Die Nase wirkt leider deutlich oxidativ. Wenn man ihn dann im Gaumen hat, merkt man die absolute Genialität dieses grossen Weines trotzdem. Schade! Ein laaaanges, enttäuschtes Gabriel-Gesicht. Wer ihn einmal trank und die Erwartungen hochschraubte, der war bitter enttäuscht. Ich inklusive. Keine Bewertung. Trotz der Nasenschwäche kommt der Gaumen dann fast noch auf die Maximalwertung.

1977 Estrella, Bodegas Weinert, Argentinien: Noch recht jugendliche Farbe. Malzige Kräuternoten, sanft buttrig im Ansatz, rotes Pflaumenmus und ein Hauch Kaffee, feinsüsse Colheita-Port-Nuancen. Cremiger, saftiger, eleganter Gaumen, samtene Tannine, veloursartiger Fluss, gebündeltes Finale mit einem Hauch Malmsey-Madeira und getrockneten Feigen im druckvollen Finish. Ein grossartiger Wein, der von der Klasse her absolut in diese Weltweinprobe passte. Hält sich noch lange auf diesem Niveau. **19/20 trinken**

1947 Château Cheval Blanc, Saint Emilion: Dunkles Weinrot mit bräunlichem Schimmer bei satter Mitte. Hier ist sie, gleich zu Beginn, diese legendenhafte, überbordende Nase, viel Nussnoten, Kakaobutter, getrocknete Kräuter, Natermans-Kräutertee, dahinter eine unbändige Süsse in der rahmigen Nase. Ich bewegte das Glas um wenige Millimeter und immer kamen wieder zärtliche Facetten von neuen Aromen zum Tragen, vor allem diese einzigartige Cheval-Cabernet-Franc-Würze, die

sich mit Butter- und dunklen Karamellnoten vermischt. Der Gaumen ist perfekt, Nonchalance pur, alles cremig, alles sublim balanciert, das Finale berauschend. Irgendwie ist es sinnlos, diesen Wein zu beschreiben, weil man dadurch die vielleicht grössten Bordeaux-Emotionen verpasst, die man je in seinem Leben spüren und fühlen darf. Vielleicht kann ein Zitat von Christian Morgenstern das Erlebte viel besser erklären: «Die Sonn' erregt das All – macht alle Sterne tanzen. Wirst Du nicht auch bewegt – so gehörs Du nicht zum Ganzen.» Irgendwie ist dieser Cheval 1947 halt doch ein 21-Punkte-Wein, wenn man ihn mit all den anderen 20-Punkttern vergleicht. **20/20 trinken**

1953 Château Ausone, Saint Emilion: Mittleres Granat mit bräunlichem Ton. Viel Malz und viel Kräuter im ersten Ansatz, Kandisnoten, Karamell, Nicola-Noten, Gerstenstängel, gerösteter Sesam. Konzentrierter Gaumen mit viel Schmelz und einem nachhaltigen Extrakt, wieder viel Noten von Hustenbonbons, ein Hauch Avena-Apéro, gebündeltes, extrem malziges Finale. Sein kleines Handicap: Er stand gleich neben dem Cheval 47 im Glas und schien so wie eine Saint-Emilion-Light-Variante. Isoliert betrachtet, ist das einer der gelungensten und feinsten Ausones der betreffenden Epoche. **19/20 austrinken**

1970 Château Pétrus, Pomerol: Leicht mattes, recht dunkles Weinrot mit dezent bräunlichem Schimmer. Beginnt pilzig mit einem gewissen Liebstockelton, viel schwarze Schokonoten. Während die Nase leicht modrige Nuancen zeigt, ist der Gaumen etwas, aber wirklich nur etwas klarer ausgerichtet, Schwarzschoko-Bounty-Noten, Kaffee, eigentlich dramatisch schwarzbeerig, Korinthennoten und mit einer unglaublichen Nachhaltigkeit. Im Prinzip wäre das ein bewegender Pétrus, der nicht nur Merlot-Charme zeigt, sondern auch eine selten anzutreffende Pomerol-Tiefgründigkeit. Leider war dieser sonstige 20-Punkte-Wein in dieser Konstellation nicht bewertbar.

1953 Château Lafite-Rothschild, Pauillac: Reifendes Granat mit mittlerer Tiefe. Ein Ausbund von Waldbeerensüsse in der sehr burgundischen, parfümiert himbeerigen Nase, erinnert spontan an einen reifen Richebourg im ersten Nasenansatz, leicht edelpilzig im Untergrund, doch dies wird sofort wieder von der unbändigen, sandelholzartigen Süsse, die sich in einer sanft buttrigen Karamellform zeigt, wohlig überdeckt. Cremiger, samtiger Gaumen, die Tannine sind ausufernd süss und liefern einen einzigartigen Schmelz im wiederum sehr burgundischen Körper. Perfekte Flasche. Eine Lafite-Legende mit der damaligen Unbeschwerlichkeit, die man heute in den neuen, bombigeren und konzentrierteren Lafites nie mehr finden wird. **20/20 austrinken**

DIE BESTEN WEINE DER WELT

1959 Château Latour, Pauillac: Unglaublich junge Farbe, satte Dichte, nur ganz zart ziegelrot am Rand. Die Nase beginnt mit einem verführerischen Hauch altem Aceto di Modena, Birnel, Ratafia-Noten, Baumnessöl, ätherisch, zu Kopf steigend, barocke Tiefe anzeigend, im Innern sind da sogar noch Brombeerspuren und schwarzer Holunder zu finden! Im Gaumen nobel, feine und doch noch verlangende Tannine, fleischiges Extrakt mit einer rauchigen Cabernet-Essenz in der Mitte, schwarzbeeriger, kaltrauchiger, enorm langer Nachklang. Ein zeitloses Monument. **20/20 trinken**

1959 Château Mouton-Rothschild, Pauillac: Intakte dunkle Farbe mit orangem Rand. Sehr reifes Bouquet, gewaltige Süsse mit Praliné-Noten, Cakesfrüchten, Orangeat, Rauchnoten, konzentriert, das Nasenbild legte zu und berauschte. Im Gaumen zuerst etwas fragil und doch noch gut intakt, leicht mürbe Tannine, eine trockene Süsse im Innern zeigend. Grosser Mouton. Diese Flasche war ganz leicht über dem Zenit – gejammert auf hohem Niveau. **19/20 austrinken**

1961 Château Palmer, Margaux: Leicht bräunliche, mitteltiefe Farbe. Ein Ausbund von pflaumiger Süsse, Himbeerkerne, Feigentöne, Sultaninen, Kümmelnoten, dominikanischer Tabak, kaltes Kaminfeuer, wuchtig, und trotz der vielen Aromenfacetten ist das Bouquet primär süss, süss und nochmals süss, ohne irgendwelche Kompottnoten zuzudecken, nach ein paar Minuten ist auch etwas Nussiges und Schokoladiges drin. Im Gaumen die Nonchalance pur, alles ist zart, fein und cremig mit einer berausenden Balance, gebündeltes Finale, ein ganz grosser Palmer, der gleichzeitig an einen grossen Chambertin erinnert. Die «Burgunder-Legende» der Appellation Margaux schlechthin, und dieses Wortspiel steht eigentlich nur einem Château zu: Palmer! Es waren die besten Weinpflaumen, die ich je in meinem Leben getrunken habe. **20/20 austrinken**

1961 Château Haut-Brion, Pessac-Léognan: Dunkles Rot, in der Mitte immer noch schwarze Spuren, fein bräunlicher Rand aussen. Beginnt mit viel Malz im fetten, würzigen Bouquet, Malaga-Rosinen, Rauch, Lakritze, Teer, schwarzer Trüffel, reifgelagerte Havanna-Zigarren, strahlt in der Nase bereits perfekte Harmonie aus. Wer das Glück hat, diesen Wein in den Gaumen zu legen, ist berührt von der Wärme und Erhabenheit dieser perfekten Cabernet-Ausstrahlung. Hier stimmt einfach alles, und diese Haut-Brion-Kone endet mit dunklem Malz, Schwarzschockomintönen und getrockneten Alpenkräutern. Ein weiniges Glücksgefühl schiesst durch den ganzen Körper. **20/20 austrinken**

1983 Château Margaux, Margaux: Sattes Purpur, dichte Mitte, wenig Reifetöne. Beginnt gleich enorm süss mit tiefgründiger Würze, frische Kräuter, Rosinen, facettenreich und von einer sagenhaften Konzentration in der Nase ausgehend. Im Gaumen feine, rotbeerige Süsse in der schon kaum erklärbaren Beerenkonzentration, viel Red Currant, getrocknete Preiselbeeren und ein Hauch Grenadine. Ein Margaux-Nektar, der noch Jahrzehnte vor sich hat. Machen wir doch wieder einmal den unerklärbaren Markttest und schauen in die Weinsuchmaschinen der weiten Welt. Ich hatte es vermutet. Dieser Weltklasse-Margaux kostet reif weniger als die Hälfte der neuesten Jahrgänge. Hoffentlich merken das die Chinesen nicht! **20/20 trinken**

1983 Château Lafleur, Pomerol: Bräunliches Weinrot. Hustenbonbon, Malz, Kräutertee, Melissegeist, Malmsey-Madeira, frisch gemahlenes Currypulver, Kreuzkümmel, ätherisch, Wildleder, Lebkuchen, Haschisch, Räucherstäbchen. Ist in dieser Duftform für einen Bordeaux einzigartig und unverwechselbar. Im Gaumen mit einer unglaublichen Konzentration ausgestattet, wirkt leicht trocken und besonders fleischig, das Extrakt fast zähflüssig. Ein Wein, der auch sehr lange Dekantieren verträgt und noch über Dekaden Lafleur-Fans berauscht. Braucht viel Luft! Ein charismatischer Pomerol, für eine kleine Anzahl Fans geschaffen. **20/20 trinken**

1989 Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan: Dunkles Granat mit einem dezenten Bernsteinhauch am Rand. Volles, reiches Bouquet, viel reife Pflaumen, Malz und Teenuancen, ausladend, mit einer angedeuteten Reife. Samtener Gaumen, fülliger Körper mit runden, schmeichelnden Tanninen, viel Lakritze, Teer und Korinthen, würzig und cremig zugleich, im Finale Appenzeller Kräuterlikör. Hat locker noch gut 40 Jahre vor sich. **20/20 trinken**

1967 Château d'Yquem, Sauternes: Dunkles Goldgelb mit erstem, ganz feinem

Bernsteinschimmer, darin schimmert ein tiefes, leuchtendes Orange durch. Die Nase beginnt dramatisch und zeigt frisch gedrückte Mandarinenschalen, Cointreau, Mandelgebäck, Marzipan und im delikaten, parfümierten Alkoholschimmer auch einen Hauch grossartigen Cognac, druckvoll, intensiv, berausend. Im Gaumen ein Elixier von Sauternes-Dramaturgie, wiederum doch extrem «liquoreux». Vielleicht hat man früher ab und zu an der wirklichen Grösse dieses Yquems gezweifelt, weil er ganz einfach Jahrzehnte brauchte, um seine wahre, heutige Grösse zu zeigen. Und die wird wohl locker für hundert Jahre so anhalten. So ist halt Yquem! **20/20 trinken – 2100**

1817 Malaga Cartameno: Dunkelschwarze Farbe mit grünlichem Braun im Innern. Wuchtiges Bouquet, viel eingedickter Birnensaft, Nuss schnaps, alter spanischer Brandy, Currywürznoten. Man spürt im Untergrund deutlich das Alter (wir reden von fast 200 Jahren!), und das ist kein Handicap, sondern verleiht diesem alten Malaga seine unikate Form. Im Gaumen eine konzentrierte Süsse, in der sich Mokka, Appenzeller Likör und Feigensirup vermischen, im Finale dann wieder feine Currynoten, die für einen alten Malaga typisch sind, aber auch von einem ganz grossartigen Malmsey-Madeira stammen könnten. Aber das ist angesichts dieses legendären Malagas dann eigentlich egal. Ein kleiner Tropfen reichte, um den Gaumen minutenlang zu aromatisieren. **20/20 trinken**

P.S.: Nach Luzern fuhren Karin und ich mit dem Zug. Gegen Mitternacht gönnten wir uns eine Taxifahrt nach Hause. Aus reiner Neugier blies ich in mein privates Polizeimeßgerät, welches dann schier unglaubliche 0,3 Promille anzeigte. Also waren an dieser memorablen Probe die psychischen Genuss Sinne mehr belastet als die physische Leber.

Wie sagte es ein Freund gleich vor ein paar Tagen: Um bei einem Wein das Potenzial zu erkennen, muss man ja nicht gleich das ganze Fass aussaufen!



Zeitlos schöne Weine, zeitlos schönes Haus: Château Margaux

Ruinart – und was gibt's dazu?

(SA) – Das Champagnerhaus Ruinart in Reims ist das älteste Champagnerhaus der Welt. 1729 wurde es von Nicolas Irénée Ruinart, dem Neffen des Benediktinermönchs Dom Thierry Ruinart, gegründet.

Ruinart stammte aus einer bürgerlichen Familie von Tuchhändlern aus der Champagne. Auf Handelsreisen in Europa bemerkte man schnell das Interesse und die Begeisterung an den aristokratischen Höfen, welche durch den Champagner ausgelöst wurden. Und damit das Zukunftspotenzial für die Produktion von Champagner.

Damals war es aber noch nicht gestattet, Champagner in Flaschen zu transportieren, nur Fässer waren erlaubt; und Fässer sind für Champagner denkbar ungeeignet. Am 25. Mai 1728 kam dann aber die königliche Erlaubnis für die Flaschenpost.

Natürlich gingen die ersten Flaschen an Tuchhändler – heute würde man es wohl als «Give-away» bezeichnen. Schnell merkte Ruinart, dass das Champagnergeschäft einträglicher war als das Tuchgeschäft. Folglich ersetzten Champagnerflaschen die Stoffballen und Tuchrollen. Und das Geschäft lief so gut, dass ab 1735 der Verkauf von Champagner die einzige Tätigkeit des Hauses Ruinart wurde.

Champagner – morgens, mittags und in der Nacht

Frédéric Panaïotis, der Kellermeister, ist so sprudelig und leidenschaftlich wie seine Champagner.

Ruinart feiert in 16 Jahren, also im Jahr 2029, sein 300-jähriges Jubiläum. Auf die Frage, ob er diese lange Tradition als Bürde oder Herausforderung betrachte, nur blankes Erstaunen: «Als wunderbare Herausforderung natürlich!» Die lange Geschichte des Hauses zwingt ihn einfach dazu, sein Bestes zu geben. Ähnlich erstaunt reagiert er auf meine Frage, wann denn die beste Zeit des Tages für den Champagner-Genuss sei. Knochen trocken wie ein Zéro-Champagne antwortet Panaïotis: «Zwischen 9 Uhr am Morgen und 9 Uhr morgens am nächsten Tag». Der Mann liebt seinen Beruf, durch und durch! Dies ist nicht weiter erstaunlich, gehört Ruinart Champagne doch zu den allerbesten der Welt.

Wir verkosteten den Dom Ruinart Brut 2002 sowie den Ruinart Rosé 1998. Mouth-watering! Eine Explosion. Ich muss gestehen, ich war sehr froh darüber, dass keine Spucknäpfe bereitstanden.

Das Weinjahr 2002 stand ganz im Zeichen von Milde und Trockenheit. Heisse, sonnige Tage im Frühling und Sommer. Die Regenfälle im August wurden durch den trockenen Wind und das schöne Wetter im September ausbalanciert. Die Trauben konnten unter exzellenten Bedingungen reifen,

wurden in der zweiten Septemberhälfte von Hand geerntet – und weisen nun zweifellos den höchsten Grad an Ausgewogenheit seit dem grossen Jahrgang 1996 auf.

2002 Dom Ruinart Brut: Leuchtendes, helles Gold mit mandelgrünen Reflexen. In der Nase betört ein Blumenbouquet mit weissen Blüten, begleitet von einem frischen Früchtekorb. Nach einiger Zeit entfaltet sich eine süssliche Basis mit Noten von Hefegebäck, Biskuit, Kokosnuss, unterstützt von einer mineralischen, mentholartigen Frische. Im Gaumen zeigt sich dies alles wieder in einer wunderbaren Länge und einer maritimen, leicht jodierten Note. Die subtile Perlage sorgt für eine raffinierte Textur sowie eine seidige, gleichzeitig aber kraftvolle Azidität. Der Dom Ruinart 2002 wird aber auch in 20 oder auch 25 Jahren noch ein Gaumenschmaus sein. Besonders zu geschmacksintensiveren Speisen. **20/20 trinken – 2025**

Da es bald Mittagszeit ist, frage ich Frédéric Panaïotis, was er denn am liebsten zu Champagner kombiniere. Die Antwort kam schnell. Sehr schnell. Meeresfrüchte (roh), weisser Fisch, japanisches Essen, Tartar.

Hier seine persönlichen Rezept-Favoriten. Selbst machen – es lohnt sich!

Für die Meeresbrise im Mund: Muscheln sind die perfekte Begleitung für Ruinart Champagner. Jedoch sollte man darauf achten, dass sie nicht allzu salzig sind. Panaïotis persönlicher Lieblingsmatch: in Algen marinierte Jakobsmuschelscheiben mit Tomatensaftgelée, Langustenmarinade oder einer leichten Combava-Crème oder Loup de Mer mit zitronenduftigem Olivenöl 30–60 Minuten marinieren. Auf einem Löffel oder kleinen Teller servieren, ein kleines bisschen frisch geraspelten Ingwer sowie wenig schwarzen Pfeffer und Guérande Fleur de Sel darüber rieseln lassen. Sehr einfach zuzubereiten – und wie gemacht für einen Dom Ruinart Brut 2002.

1998 Dom Ruinart Rosé: Ein beinahe frech verführerischer Sprudelwein! Die zarte, granatrosa Farbe mit orangefarbenen Reflexen zeigt vitale, forsche Perlen. In der Nase spielt eine intensive, originelle Aromatik. Exotische Früchte und eine subtile, florale Frische. Kirschen. Frisch gepflückte Beeren. Gefolgt von würzigen Noten der Tonkabohne und Muskatnuss. Am Gaumen seidig und faszinierend fleischig. Ein komplexes, vollmundiges Vergnügen, das von fidelen Sprudeln getragen wird. Jetzt und auch mindestens bis 2020 werden diese Tropfen Sie begeistern.

19/20 trinken – 2020

Auch hier Panaïotis Lieblingsmatch für eine erfrischend prickelnde Gaumenfreude: Erdbeeren – nicht pur und roh, sondern als Parfait, Mousse oder als raffinierte Suppe, gemischt mit Himbeeren, Blaubeeren, Kirschen und einigen Tropfen des allerbesten Aceto Balsamico, den Sie auf-treiben können.

Monsieur Panaïotis ist ein genussvoller, leidenschaftlicher Mann. Die Art und Weise, wie er seine Rezepte beschreibt, wie er von seiner Arbeit spricht. Ich fragte ihn, ob er einen grossen Traum, ein Ziel, eine Vision eines neuen Champagners habe... Er blickte mich mit leicht hochgezogener Augenbraue über den Rand seiner markanten Brille hinweg an und meinte: «Of course. Seit meinem ersten Arbeitstag, dem 2. Mai 2007, arbeite ich daran, diese Vision zu realisieren. In 16 Jahren ist das 300-Jahre-Jubiläum von Ruinart. Ich arbeite an der Special Cuvée für diesen besonderen Anlass.»

16 Jahre? Leicht amüsiert dachte ich mir meinen Teil. Doch dann erklärte mir Panaïotis, dass er pro Jahr nur eine Chance habe. Taugen die Trauben? Dazu kommt, dass der Wein mindestens zehn Jahre reifen muss. Allzu viel Zeit bleibt tatsächlich nicht. Ich bin gespannt – und überzeugt, dass Frédéric Panaïotis ein Meisterwerk liefern wird.

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

20/20	99–100	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	96–98	*****	exzeptionell, berührend, sicher langlebig
18/20	93–95	****	gross, individuell, gutes Alterungspotenzial
17/20	90–92	****	exzellent, mit eigenem Stil
16/20	87–89	***	sehr gut, charaktervoll
15/20	84–86	***	sicher gut, schöner Sortenausdruck
14/20	81–83	**	gut
13/20	78–80	**	befriedigend
12/20	75–77	*	korrekt, aber charakterlos
11/20	71–74	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig

Rieslingvertikale

11 Jahre Kellers G-Max

(MQ) – Mit dem Jahrgang 2001 hat Klaus Peter Keller in der 9. Generation das Zepter im familiären Weingut übernommen. Familiensinn, eine Verbundenheit mit der heimischen Scholle und das stete Streben, besondere Weine zu erzeugen, prägten und prägen das Denken und Handeln der Winzerfamilie Keller. Die Keimzelle des Erfolgs liegt sicherlich im Hubacker, heute eine der bedeutendsten Lagen in Rheinhessen.

Unter Georg III, der fünften Keller-Generation, wandelte sich der «Hausberg» der Familie Keller in den heutigen sanften Südost-Hang. Bis in die 1930er Jahre war der Hubacker ein Terrassenweingarten, auf dem es auch Buschwerk und offenen Felsen gab. Friedrich Heinrich, der Sohn von Georg III, machte in zwei Jahren die felsigen Abschnitte als Weinberg urbar, indem er schwere Felsbrocken sprengte und die Terrassen einebnete. In Erinnerung und Anerkennung dieser Entscheidung hat Klaus Keller, der Vater von Klaus Peter, Ende der 90er Jahre den «G» als Hommage an die Ur-Grossväter auf die Flasche gebracht.

Wein als Brückenschlag

Der G-Max ist heute quasi der Brückenschlag zwischen Vergangenheit und Zukunft im Hause Keller, denn das «Max» im G-Max steht nicht – wie viele immer wieder vermuten – für «Maximum» oder «maximal», sondern es steht für den Namen des zweiten Sohns von Julia und Klaus Peter Keller, Maximilian. Daher macht auch der häufig angestrebte Vergleich mit dem «Unendlich» von F.X. Pichler aus der Wachau keinen Sinn, denn schon die Ansätze sind völlig unterschiedlich. Während F.X. Pichler mit dem Unendlich die Idee verfolgt, das Maximum von Terroir und Rebsorte auszureizen, ist für Klaus Peter Keller ein Höchstmass an Eleganz und Trinkfreude das erklärte Ziel.

Hinzu kommt, dass niemand so genau weiss, aus welcher Lage der G-Max stammt. Mit recht grosser Wahrscheinlichkeit würde er die Krone der Grossen Gewächse aus dem Hause Keller beanspruchen, doch dazu müsste der G-Max seine genaue Herkunft auf dem Etikett zur Schau stellen, und da er sich zu diesem Thema lieber in einen Mantel des Schweigens hüllt, begnügt sich der G-Max damit, ein «einfacher» Qualitätswein zu sein.

Meiner privaten Einladung in Hamburg zur gemeinsamen Verkostung aller bisherigen elf G-Max-Jahrgänge (2001–2011) folgte nicht nur Klaus Peter Keller, sondern auch eine bunte Mischung aus zwölf weiteren Weinliebhabern, Sommeliers, Weinhändlern und Fachjournalisten. Gemeinsam ha-

ben wir fünf Stunden an einem Tisch bei Wasser, Brot, Butter und G-Max verbracht, verkostet und philosophiert. Alle Weine wurden 18 Stunden vor Beginn der Probe geöffnet und in der Flasche belüftet. Verkostungsglas: Bordeauxglas von Zalto.

Klammer des Erlebten ist die intensive Kraft, innere Spannung und die in allen Jahrgängen wahrgenommene Frische und Lebendigkeit des G-Max – die vom Kalkstein geprägte Mineralik ist wohl der Ausgangspunkt dafür. Die Säure ist stets bestens integriert und die klare und präzise Definition des G-Max ist Jahrgang für Jahrgang überzeugend; selbst in einem Hitzejahr wie z.B. 2003 ist dies formidabel gelungen. Ein Vergleich mit den austrainierten Körpern eines Balletttänzers oder einer Primaballerina erscheint mir nicht abwegig.

Der Genuss von Wein und der Besuch eines Ballets bergen für mich grundsätzlich eine Gemeinsamkeit. Wenn der Wein gross ist oder das Pas de deux perfekt und voller Anmut getanzt wird, möchte ich diesen Moment festhalten – ich empfinde dann eine innere Beruhigung und Stille. Etwas anders formuliert es Terry Theise in seinem aktuellen und lesenswerten Buch «Mein Wein – Das Plädoyer gegen den globalen Einheitswein»: «Viele Weine, selbst gute, lassen Dich Lärm schmecken. Aber nur die allerbesten geben Dir Stille zu kosten.» Ich habe an diesem Nachmittag Stille verkostet.

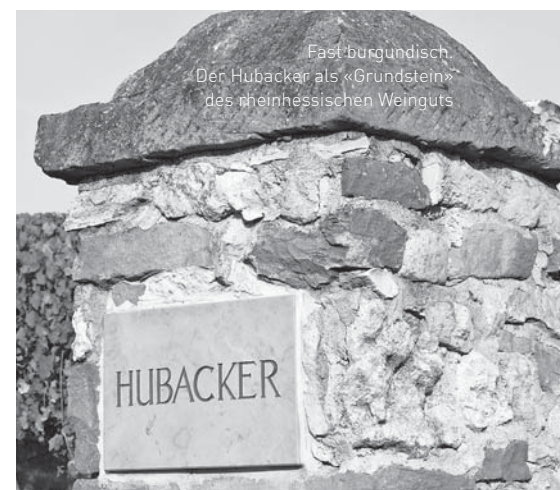
2011 Riesling G-Max, Weingut Keller: Zu Beginn in der Nase Noten der spontanen Vergärung, mit mehr Luft im Glas wird die Aromatik klarer und baut dynamisch aus – tabakige, kräuterwürzige Anklänge, frische, nicht vollreife Weinbergpfirsiche, Noten von rotbackigen Äpfeln, Limetten. Herrlicher Biss, Phenole, viel kalkige Mineralik, mit kühlem Ansatz und kraftvollem Zug. Der Wein steht herrlich lang am Gaumen – zzzh. Weglegen! **19/20 2016–2035**

2010 Riesling G-Max, Weingut Keller: Kühlster Jahrgang bislang; Klaus Peter Keller meint: «Dieser Jahrgang war wie Niedrigtemperaturgaren.» Äusserst fokussiert und präzise; Mandarinen, Kumquats, tiefe, tabakige Mineralität, getrocknete Kräuter, weisse Johannisbeeren, nasser Stein, ein Duft wie bei einer Alpenwanderung nach



einem heftigen Gewitterregen. Mit der Rastierklinge gezogene Ecken und Kanten, der Griff in die Steckdose; wer da nicht elektrifiziert ist, ist wahrscheinlich tot. Grosser Stoff! Unbedingt dekantieren, besser erst am zweiten Tag trinken. **19+/20 2016–2040**

2009 Riesling G-Max, Weingut Keller: Tiefe, kräuterwürzige Nase, nasser Kalksteingeruch, rotbackige Äpfel, Currykraut; über allem liegt eine zarte Meeresbrise mit Eindrücken von Muscheln und Jod – man atmet tief ein, um diese Frische nicht vorbeiziehen zu lassen. Am Gaumen verbindet sich ein dezenter Eindruck von Extrakt-süsse mit einem hauchzarten Schmelz. Doch die erste Geige gebührt klar der tiefen Mineralität. Mit viel Spannung drückt sie sich an den Gaumen. Der etwas wärmere Jahrgang offenbart sich dann mit einer Saftigkeit und einer komplexen Fruchtigkeit von gelben Früchten und Steinobst und einem langen fruchtig-mineralischen Abgang. Jugendliche Schönheit mit viel Ausstrahlung. Vor aktuellem Genuss bitte dekantieren. **18+/20 2015–2030**





2008 Riesling G-Max, Weingut Keller: Von den anderen Jahrgängen etwas abweichendes Aromenprofil. Bienenwachs, gelbe Blüten, Zitronenverbene, getrocknete Kräuter, Limetten. Am Gaumen etwas rauer als in anderen Jahrgängen, sehr tief, leicht phenolige Noten (etwas adstringierend), dezent vegetabile Noten, braucht viel Luft, hat Zug und Grip, pikante Säure, feine Bittertöne, britische Orangemarmelade. Im Abgang ein klein wenig austrocknend. Der Wein wurde 48 Stunden auf den Rappen vergoren, um auf natürliche Art und Weise die für den Jahrgang typische erhöhte Säure abzupuffern. Macht müde Männer munter (und beschäftigt sie den Rest des Abends). Dekantieren! **19/20 2015-2030**

2007 Riesling G-Max, Weingut Keller: Der 2007er Jahrgang offeriert einen Hauch von Wachs, doch schnell drängt sich die hochfeine, tabakige und kräuterwürzige Mineralität in den Vordergrund. Bereits in der Nase legt der Wein ein klares Bekenntnis zu seiner Kalksteinherkunft ab; gelbe Blüten, Mandarine und Limone. Perfekte Säure, kraftvoll, aber ohne jede Schwere, glockenklar, mit tiefer Mineralität. Nach drei Tagen die geöffnete Flasche rückverkostet: Immer noch ein Ausbund an Frische und bestechender Klarheit, tiefer Mineralik und herrlicher Länge – die Hand geht in kurzen Abständen zum Glas. Kann angetrunken werden, sofern ausreichend dekantiert. **18/20 trinken -2025**

2006 Riesling G-Max, Weingut Keller: In weiten Teilen Deutschlands ein schwieriger Jahrgang mit einer Kombination aus Feuchte und Wärme. Aber auch in schwierigen Jahren zeigt diese G-Max-Parzelle, was in ihr steckt. Der 2006er G-Max ist in dieser vertikalen Verkostung der Jahrgang, bei dem die Frucht am stärksten zum Ausdruck kommt: exotische Früchte, Kaki, Ananas, gelbe Kirschen. Am Gaumen viel Saft und Kraft, aber auch hier drückt die Mineralik des kalkigen Bodens sich Stück für Stück durch und im Abgang dominiert sie mit ihrer deutlichen Würze und Salzigkeit. Auch der 2006er G-Max steht am dritten Tag wunderbar im Glas und ist immer noch fest und lebendig. Die Nase zeigt Eindrücke von hochreifem Le-segut, sehr aromatisch, etwas Honig und viel gelbe Früchte. Am Gaumen voller Leben, druckvoll, viel Jod und Salz, dazu

gelbe Früchte, Papaya, Kaki sowie eine genussvolle Länge. **18/20 trinken -2023**

2005 Riesling G-Max, Weingut Keller: Prä-sente, tiefe und komplexe Nase. In einem vom Kalk geprägten Korsett steckt die Frucht und versucht auszubrechen. Weißer Pfirsich, frische Äpfel und Birnen und weisse Johannisbeeren. Am Gaumen ein Mix aus frischen Früchten und vegetabilen Noten: Weinbergpfirsiche, Reneklo-den und Grapefruit einerseits und Eindrücke von Kaiserschoten und Süßmais andererseits. Viel kräuterwürzige Mineralik im Hintergrund, hat Zug und Grip, nachhaltig. Jetzt mit viel Genuss zu trinken. **18/20 trinken -2020**

2004 Riesling G-Max, Weingut Keller: Wirklich grosser Wein aus eher kühlem Jahr! Glockenklare und abgrundtiefe Nase; wirkt noch unglaublich jung, kühle, tabakige Kräutrigkeit, komplexes und filigranes Spiel, dabei äusserst präzise und nervig. Am Gaumen vibrierende Frische und Klarheit; kühl, ätherisch, ein filigranes Fruchtspiel, viele Kräuter, Waldwiese, frische Ananas, Citruszesten; grandioser Säurebogen. Streng, unglaublich tiefgründig, intellektuell und diszipliniert einerseits, filigran, virtuos und von reiner Schönheit andererseits. Fester, langer Nachhall – mit Echo. Elektrizierender Riesling! Hat noch ein langes Leben vor sich. **20/20 2014-2028**

2003 Riesling G-Max, Weingut Keller: Kräftiger, saftiger G-Max mit ein paar Rundungen. In der Aromatik exotische Noten von Mangos, Kokosmilch, reifen Nektarinen, Quitten, Orangenzesten oder gelben Blüten. Am Gaumen für den Jahrgang unerwartet strukturiert und kompakt, immer noch sehr frisch und voller Energie. Selbst in diesem Hitzejahrgang haben die alten Rebstöcke viel Kraft und Mineralität aus dem Kalksteinboden gezogen, sodass der G-Max auch im 2003er Jahrgang Spiel und Mineralität zeigt. Die Säure ist wunderbar und unterstreicht, dass auch trockene 2003er Rieslinge nach zehn Jahren noch hervorragend schmecken können. **18/20 trinken -2023**

2002 Riesling G-Max, Weingut Keller: Leider leichte Beeinflussung vom Kork. Dennoch ist das grosse Potenzial dieses Jahrgangs zu erkennen. Kraft, Druck und Struktur. **ohne Wertung**

2001 Riesling G-Max, Weingut Keller: Erstaunlich jugendliche, tiefe und sehr klare Nase, Äpfel, junge Ananas, Mandarinen, auch vegetabile Anklänge von Zitronenverbene, Kamille, Minze und Melisse; leicht rauchig. Am Gaumen pikante, rasige Säure, sehr klar und fordernd; mit viel Zug und steiniger Mineralität. Immer noch sehr fest, aber mit Spiel und schöner Länge. Sehr animierend. **18/20 trinken -2020**

IMPRESSUM

Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-Strasse 8, D-70771 Leinfelden

Korrespondenzadresse in der Schweiz:

Weinwisser, c/o PKF AG, Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich, Telefon +41 55 244 52 44, Fax +41 55 244 52 45

Geschäftsführer: Peter Dilger

E-Mail: info@weinwisser.com

Internet: www.weinwisser.com

Redaktion: Christoph Schmidt, info@weinwisser.com

Autoren: Shirley-Ann Amberg (SA), Jan Buhmann (JB), René Gabriel (RG), Michael Quentel (MQ), Christoph Schmidt (CS), Tobias Treppenhauer (TT, Weinalakai)

Fotos: René Gabriel, Michael Quentel, Tobias Treppenhauer, Weingüter

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: inserat@weinwisser.com

Abonnements: Brigitte Sauer, abo@weinwisser.com

Grafik: Konradin Druck GmbH, Kohlhammerstr. 1-15, D-70771 Leinfelden-Echterdingen

Korrektorat: Annegret Kuhn, D-71640 Ludwigsburg

Druck: Jacob Druck, D-78467 Konstanz

Abonnementspreise p.a.: CHF 180,95 (Schweiz); EUR 124,85

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

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

Kaus Peter Keller bei der Lese in den Niersteiner Weinbergen





Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays

(JB) – Ende August 2011 hat Burgherr Armin Diel zur Vertikalverkostung von elf Jahrgängen Clos des Lambrays geladen. Die Weine kamen je zur Hälfte aus dem privaten Keller von Armin Diel und direkt von der Domaine des Lambrays.

Jahrelang ist es ruhig um Domaine des Lambrays gewesen. Wechselhafte Qualitäten, unzählige Besitzerwechsel und deren finanzielle Engpässe sorgten dafür, dass der Domaine wenig Beachtung geschenkt wurde. 1996 kaufte das Koblenzer Unternehmerehepaar Freund die Domaine und gab dem langjährigen Önologen Thierry Brouin endlich die Möglichkeit, das Potenzial der im Durchschnitt 40 Jahre alten Pinot-Noir-Reben des Clos des Lambrays komplett auszuschöpfen. Die älteren Jahrgänge wirken noch immer etwas rustikal, mit 2005 kam die endgültige Wende – distinktierte Pinot Noirs von vorzüglicher Finesse und femininer Zartheit.

Mit knapp 8,7 ha ist Clos des Lambray der grösste der vier Grands Crus in Moréy St.-Denis. Am Fuss des sanft ansteigenden Osthangs dominiert ein tiefgründiger kalkhaltiger Lehmboden, der nach oben mergelhaltiger wird. Es ist fast eine Monopollage von Domaine des Lambrays – lediglich 490 m² gehören einem Nachbarn.

2009 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Fruchtbetontes Bouquet: Maulbeeren, Kirschen und Brombeere, ein Hauch Feuerstein. Jugendliche, knackige Säure, noch staubiges Tannin, sehr eleganter und komplexer Pinot, fili-graner und langer Ausklang. **18/20 2015-2025**

2008 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Im ersten Moment noch schüchtern und verschlossen, braucht Luft. Dann entfaltet sich ein verführerischer Obstkorb: Kirschen, Maulbeere, zarte Himbeere, ein Hauch Minze schwingt mit. Am Gaumen auch eher zurückhaltend. Das Finish ist von zarter Vanille geprägt. **18/20 2015-2025**

2007 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Sperrig, nur versteckt fruchtige Komponenten, schwarze Kirschen, Brombeere, unbedingt dekantieren. Am Gaumen straff und stoffig, das Tannin ist jugendlich staubig. Filigranes Finale mit einem Hauch Alaska-Vanille. Geduld zahlt sich aus. **17/20 trinken-2020**

2006 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Kräftiges Rot. Saftiger Kirschduft, Nuancen von Feige, zarte Kräuter. Eleganter und klassischer Pinot Noir mit mittlerem Körper. Die straffen Tannine brauchen noch Zeit, knackige, vitale Säure. Der Nachhall ist voller Finesse. **17/20 trinken-2023**

2005 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Komplexe Nase: Wildkräuter, Feuerstein, Minze, dunkle Beeren. Am Gaumen noch etwas verschlossen, braucht viel Luft, um seine Opulenz zu entladen. Dicht, konzentriert, elegant, mit grossem Entwicklungspotenzial. Wer

ihm Zeit gibt, wird sich über einen grossen Wein freuen können. **18+/20 2015-2030**

2004 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Ein Ausreisser oder jahrgangstypisch? Grüne Paprika und Pfeffer, Geranien, zarte Mineralität, versteckte rote Beeren. Am Gaumen schroffes, ungezügelt Tannin, das nicht richtig sanft werden möchte, mittlere Länge. **16/20 trinken-2017**

2003 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Jahrgangstypische reife Nase: Feige, dunkle Beeren, rauchig. Geradezu ausladender Körper, saftig, opulent. Tolles, frisches Säurespiel gibt ihm die nötige Eleganz und lässt ihn nicht breit und verschwommen wirken. Perfekt ausbalanciert. **18+/20 trinken-2020**

2002 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Sattes Granatrot. Herrlicher Duft, Herbstlaub, Moos, reife Frucht, Kräuter, ätherische Nuancen. Kompakt, elegant, finessenreich, ausbalanciert – in sich ruhend. Ein Hauch belebende Minze im Finish. **18/20 trinken-2018**

2001 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Waldspaziergang, feuchtes Laub, Moos, frische fruchtige Komponenten: Sauerkirschen, Brombeere. Anmutiger und graziler Pinot, geradezu zurückhaltend. Feinherbes Finale. **18/20 trinken-2017**

2000 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: In Bordeaux ein Jahrtausendjahrgang – in Burgund eher mittelmässig. Verblissenes Rot mit braunen Reflexen. Waldboden, Kräuter, ein Hauch Kirsche, wirkt etwas rustikal und ruppig – aber nicht ganz ohne Charme und ansprechend für den Jahrgang. **15+/20 trinken-2015**

1999 Clos des Lambrays Grand Cru, Domaine des Lambrays: Rauchig, jede Menge dunkle Beeren: Brombeere, Cassis; etwas Tabak und Schokolade. Eine schwarze Seele von Pinot. Vollmundig mit herzhafter Struktur, das Holz ist immer noch präsent. Stoffig, hat Biss, dennoch elegant. Jetzt geniessen! **16+/20 trinken-2017**



Tue Gutes und rede darüber: Wo gibt's die guten Flaschen...?

...wird die WW-Redaktion jeden Tag mehrmals gefragt. Wir versuchen, jede dieser Fragen zu beantworten – immerhin haben die WeinWisser-Redakteure die Bouteillen ja auch irgendwo her. Gelegentlich haben wir die Bezugsquellen am Ende einer Kostnotiz angegeben – aber das ist oft genug ungerecht, weil hier naturgemäss wenig Platz ist und weil wir vielleicht einen guten Händler nicht genannt haben. Seit einigen Monaten bieten wir Ihnen und den Bezugsquellen guter

Weine den Service, die Bezugsquellen unter www.weinwisser.com nachzusehen. Sofern wir eine Bezugsquelle zu einem WeinWisser-Wein kennen, tragen wir sie zum Wein ein. Sie können alle Händler hier sehen:

Aber das Wichtigste: Jeder Händler oder Gastronom, der WeinWisser-Weine führt, kann sich hier (Menü «Bezugsquelle») eintragen oder anmelden (die meisten sind bereits im Bezugsquellenver-

zeichnis enthalten) und seinem Eintrag Weine aus dem WeinWisser-Fundus als Bezugsquelle zuordnen (der Eintrag ist kostenlos, kostenpflichtige Zusatzoptionen sind frei wählbar).

Machen Sie Ihren Händler oder Wein-Wirt darauf aufmerksam – denn je mehr Bezugsquellen und Weine hier zusammenkommen, desto höher ist der Nutzen für alle.

Oder wollen Sie selbst einen guten Händler oder ein grossartiges Wein-Resto vorschlagen? Dann einfach hier klicken und eintragen:

Suchen & finden ⓘ

Weine

Bezugsquellen ①

Artikel

Interaktiv

Anmelden als Bezugsquelle ②

Bezugsquelle Vorschlagen ③

Abonnement

Newsletter

Interaktiv

Anmelden als Bezugsquelle

Bezugsquelle Vorschlagen ③

Abonnement

Newsletter

WEINE DES MONATS



René Gabriel, kann auch anders.
1990 Unico Vega Sicilia

Kann man einen Herbstwald trinken? Ja, aber es braucht dabei eine Zuhilfenahme von Tempranillo-Trauben aus dem Ribera del Duero. Dann belässt man die gesamte Ernte nach dem Barriqueausbau für ganze zehn Jahre in einem einzigen, ganz großen Holzfass, füllt ihn in Flaschen ab und lässt ihn dann noch zwei Jahre in der Flasche warten, bis zum Verkauf. Das war früher so und

ist auch heute noch so. Nur – wer alte Vegas kennt, der richtet sich auf muskulöse, strähnige, ja in gewisser Weise gezehrte Rotweine ein. Aber beim 90er ist alles anders! Das liegt wohl am hohen pH-Wert, also an der niedrigen Säure. So ist dieser berauschend süsse und eben auch waldbodige, noch nie offiziell gekürte Spanien-Premium opulent und im wahrsten Sinne gaumenfüllend. Und ich zittere jedes Mal, wenn ich eine Flasche öffne, denn jedes zweite Exemplar ist leider irgendwie korkig. Das war wieder mal eine «erste Flasche», ohne jeden Makel. Da klappern bei jedem Schluck die spanischen Tempranillo-Kastagnetten!

19/20 trinken –2030



Christoph Schmidt,
hatte grossen Durst

Grosser Durst. Das ist mal ein Weinname. Fotograf und Winzer Andreas Durst hat es aber auch wirklich leicht – er heisst nun mal so. «Lassen Sie sich nicht vom Durst verleiten, Geniessen Sie ihn mit Bedacht, nehmen Sie sich Zeit», kommt auf dem Rücken-etikett gleich seine mahnende Genussempfehlung. Wäre aber gar nicht nötig, denn eine «Druckbetankung» kommt bei

diesem Wein nicht in Frage. Erstens, weil er einen durchaus wahrnehmbaren Körper hat – schon ins Barocke weisend. Und zweitens, weil er einfach zu lecker ist, um ihn zu «stürzen». Beim Schnuppern zeigt er viel reife Birne, jede Menge gelbe Früchte – das Wasser läuft im Munde zusammen. Im Mund ganz viel Saft und Frucht. Nicht kompliziert, aber Spass machend und einfach prima im Glas – jetzt am Kamin, um vom Frühling zu träumen. Ja, im Frühling zum Picknick auf der grünen Wiese – da gehört dieser Wein hin.

2011 WB/GB von Andreas Durst

www.durst-wein.de

16,5/20 trinken (wenn man ihn bekommt)