



### 2010 Tour de Pez

*Viel Merlot, mehr als die Hälfte in der Assemblage. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, vielschichtig, floral und rote Pflaumen, etwas Mokka, wie immer im Hintergrund. Fülliger Gaumen mit einer schon fast cremigen Textur, gut balanciert. Selten war ein Saint Estèphe so tänzerisch. Chambertin-haft in seiner Art. Zweimal verkostet.*

**18/20**

(WeinWisser, Ausg. 5/2011, Seite 6)

## CHATEAU TOUR DE PEZ

F - 33180 SAINT ESTEPHE  
Tel. +33/556.593.160 - Fax +33/556.597.112  
Mobil +33/670.445.122  
contact@tourdepez.com - labeaumelle@tourdepez.com  
www.tourdepez.com

## WEINE DES MONATS



### René Gabriel, bisher ohne Lux-Weine

Kennen Sie luxemburgische Weine? Ich bin ja schon ganz weit in der Welt herumgekommen, aber Weine von der «oberen Mosel» kannte ich bisher noch nicht. Jetzt folgten wir einer Einladung vom Institut Viti-Vinicole. Dort gab es unter anderem einen sensationellen 2011er Riesling, der zwar erschwinglich ist, aber praktisch nirgends auffindbar. Es handelt sich dabei um das Wormeldange

Koepchen La Chapelle von der Domaine Alice Hartmann. Trösten wir uns deshalb mit einem Weisswein, den man vielleicht eher findet. Es ist zugleich der bisher beste meines Lebens von dieser Rebsorte. Es waren drei Jahrgänge zum verkosten, der jüngste, **2011 Pinot Gris Mertert Herrenberg der Domaine Viticole Häremillen** aus Ehnen, war klar der beste. Unglaublich frisch und rein, mit etwas Bergamotte, Reineclauden und weissem Pfirsich, sehr duftig, ja fast etwas parfümiert. Im Gaumen mit saftigem Extrakt und perfekt eingebundener Säure, im Finale bleibt ein feiner Nerv zurück, der diesem tollen Weltklasse-Pinot-Gris einen seriösen Eigencharakter verleiht.

**18/20**



### Shirley-Ann Amberg, Sommelière, Model und Mutter

Kürzlich sass ich in einem meiner liebsten Lieblingslokale, der Sihlhalde in Gattikon (bei Zürich). Ein lauschiges Paradies mit 16 Gault-Millau-Punkten, einem Guide-Michelin-Stern und einem bezaubernden Chef de Rang, Monsieur Nick Karovic. Dieser Monsieur kam mit einem spitzbübischen Lächeln und einem funkelnden Glas Weisswein an meinen Tisch. Ich sollte doch bitte mal raten, was und woher das sei. Ich liebe solche Spiele! Welch atemberaubendes Bouquet! Vielleicht ein Muscat? Beim zweiten Atemzug entdeckte ich zarte tropischen Aromen. Vielleicht Neuseeland? Doch diese Komplexität... Gebuttertes Toastbrot. Zitronenzeste, leichte Feuersteinnote. Ich nahm einen Schluck – und war vollends verwirrt. Haida? Hä?! Cremige, finessenreiche Fülle. Kraftvoll und intensiv. Mineralisch, beinahe nasse Steine. Marzipan und geröstete Nüsse... Gebrannte Mandeln vom Jahrmarkt! Dies alles zu meisterhaft integriertem Holz. Ich bin überwältigt – und habe nicht die geringste Idee, was ich im Glas habe. Nach 15 Minuten kapitulierte ich. Monsieur Nicks Augen strahlten wie die goldenen Reflexe in meinem Glas, als er das Rätsel löste. Chardonnay. 100% Chardonnay. Wie bitte? Bemüht, einigermaßen die Fassung zu behalten, fragte ich nochmals nach. Ich habe mich nicht verhöhrt. Christian Hermann, heisst der Magier, und zaubern tut er in Fläsch im Bündnerland. Monsieur Nick war bei der diesjährigen Weinlese dabei. Ich bin sicher, dass der Jahrgang 2012 darum sogar noch ein klein bisschen besser schmecken wird! **Chardonnay AOC 2011 von Christian Hermann:**

**19/20 trinken –2017**