



Vier Weine zur Entspannung

Am 18. Oktober 2017 trafen sich Jean François Guyard und Andi Spichtig, beide Verkoster von Vinifera-Mundi, zum Mittagessen im Carlton, an der Bahnhofstrasse in Zürich. Anlass dazu gaben unsere nächsten, zum Teil besonders aufwendigen Berichte, welche aktuell geschrieben werden. Darüber möchten wir aber noch nichts verraten. Es sind immerhin etwa zehn Artikel, die sich in Bearbeitung befinden.

Unser Lunch hat sich inzwischen etabliert. Wir treffen uns alle zwei Monate. Geschäft und Vergnügen in einem durchaus entspannten Rahmen... Kann man sich bessere Rahmenbedingungen wünschen?

Vor zwei Monaten verkosteten wir zwei Jahrgänge des Cortons, Grand Cru, einer bekannten, doch durchaus empfehlenswerten

Domaine, [Cornu](#), sowie einen Nuits-Saint-Georges Villages 2009 beider Brüder [Lécheneaut](#). Wir haben diese Weine nicht dokumentiert, doch bereiteten sie alle drei sehr viel Spass. Den Corton 2001 bewerteten wir sogar mit **18.25/20** (94/100). Mehr darüber können Sie [hier](#) lesen.

Am 18. Oktober verkosteten wir drei weitere Burgunder Weine sowie den Luce 2014 von Mondavi & Frescobaldi. Wir möchten Ihnen unsere Bewertungen nicht weiter vorenthalten.



Die Weine

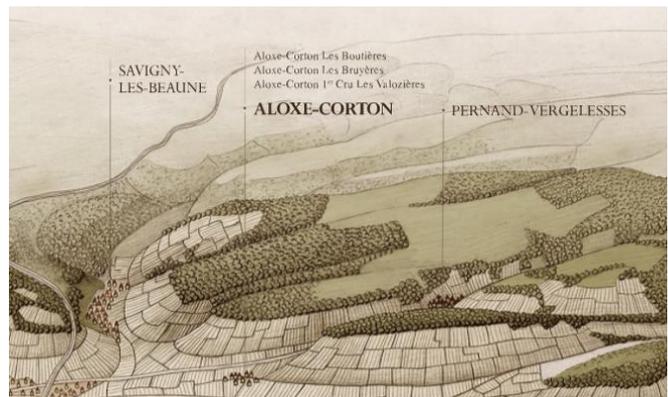
[Roux Père et Fils, Savigny-les-Beaune \(Villages\) 2002](#)

Im Glas zeigt sich ein schönes Granatrot mit minim bräunlichen Reflexen. In der Nase komplex, mit ordentlich Fruchtaromen wie Himbeeren und Brombeeren, etwas Mineralität und florale Noten. Auch einige erdige und waldige Nuancen. Im bereits äusserst zugänglichen Gaumen spürbar gereifte Noten, das Holz ist nur leicht anwesend, mit seidigen Tanninen, vielschichtig, elegant und mit einer schönen Aromen Vielfalt. Das Finale ist langanhaltend, spannend, weder fruchtig noch

karg und hat mir sehr viel Trinkfreude gemacht. Austrinken. **17.75/20** (92/100).

© [Roux Père et Fils](#)

PS: Ich habe hier nicht erwähnt, dass der Wein am 2. Tag vorbei war. Darum: Austrinken.





Die Randsuppe

[Pierre Morey](#), **Pommard 1er Cru Les Grands Epenots 2007**

Im Glas ein intensives, leuchtendes Rubinrot. In der Nase reife Kirschen, Brombeeren, Pflaumen und Maulbeeren. Ein schon fast sinnliches Aromenbild. Auch einige vegetabile, erdige und grasige Nuancen. Am opulenten und reichen Gaumen urwüchsig und kraftvoll, mit einer köstlichen Extraktsüße, einer schönen Mineralität und etwas Teer, dunkle Schokolade und Mokka. Die gut eingebundenen Tannine sind seidenweich und bereits schön ausgewogen. Der langanhaltende Abgang zeigt sich mit einer beeindruckenden Fülle, überaus frisch, saftig, rassig, nobel und komplex. Für eine vollendete Trinkfreude darf er ruhig noch einige Jahre im Keller liegen. **18.25/20** (94/100).

Dieser [Wein](#) kostet 79.- bei Gerstl Weinsektionen, welche die Erzeugnisse der Domaine in die Schweiz importiert. In Deutschland sind sie bei [Lobenberg's Gute Weine](#) erhältlich.

[Frédéric Magnien](#), **Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots 2007**

Wir machen auf unseren im Februar 2015 herausgegebenen [Bericht](#) über die Domaine aufmerksam.

Ein brillantes, dunkles Granatrot zeigt sich in meinem Glas. Erste Merkmale seines Terroirs, ein raffiniertes und vielschichtiges Bouquet mit Aromen von roten, eingelegten Früchten, Beeren wie Sauerkirschen und Johannisbeeren, feinen Gewürzen und etwas hellem Tabak zeigen sich in der dichten und wichtigen Nase. Am bereits harmonischen Gaumen verführen feine, geschliffene, gut eingebundene Tannine und eine fleischige Konsistenz. Das Holz ist kaum spürbar unter der rassigen Säure. Im langanhaltenden Abgang zeigt sich ein grandioses Spiel von aromatischer Komplexität, Reichhaltigkeit, Harmonie, Rase und Schmelz. Kann durch einige Jahre Lagerung noch zulegen. **18.25/20** (94/100).



Links der Suchots 2007 von Frédéric Magnien, rechts der Grands Epenots de Pierre Morey

Im langanhaltenden Abgang zeigt sich ein grandioses Spiel von aromatischer Komplexität, Reichhaltigkeit, Harmonie, Rase und Schmelz. Kann durch einige Jahre Lagerung noch zulegen. **18.25/20** (94/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Mövenpick](#), [Kölner Weinkellerei](#) erhältlich.



Tenuta Luce della Vita, Luce della Vite 2014, Toskana

Einführung

Bereits in meinem ausführlichen [Bericht](#) auf dieser Site von 26. Juni 2016 habe ich die Geschichte und den Werdegang dieses Joint Ventures zwischen Frescobaldi und Mondavi ausführlich beschrieben. Ich fokussiere mich hier ausschliesslich auf den Jahrgang 2014. Beschrieben werden hier auch nicht die ersten Eindrücke, welche wir beim Öffnen der Flasche bekommen haben, sondern ich konzentriere mich auf die Blickrichtung, welche ich am Tag danach von diesem nun seit 24 Stunden offenen Wein bekommen habe. Somit ist bereits gesagt, dass dieser Wein in einer ersten Phase schwer zu beurteilen war und einfach noch viel zu jung ist und noch unglaublich viel Zeit braucht, um getrunken zu werden.

Die Verkostung

Luce ist ein Blend aus Sangiovese und Merlot und wurde während 24 Monaten in 85% neuen Barriques ausgebaut. Im Glas ein intensives, fast schwarzes Rubinrot mit leichtem Wasserrand. In der Nase etwas Gummi, Muskat, Erdtöne, Leder und ein Hauch von Himbeeren und Brombeeren. Die Tannine und auch das Holz machen sich eben erst daran, ausgeglichener zu werden. Am tiefgründigen Gaumen entwickeln sich florale, beerige und Vanille-Aromen. Weiter sind da eine klare Struktur, balsamische Nuancen, etwas Wachholder, Veilchen, Lakritze, Muskatnuss, Kaffee, Schokolade und eine schöne Mineralität spürbar. Momentan fehlen etwas die Harmonie und Ausgeglichenheit. Der Wein wirkt recht aufmüpfig. Dafür weist er eine enorme Tiefgründigkeit und ein langanhaltendes, gradliniges Finale auf. Momentan **17/20** (88/100) mit weit grösserem Potential in einigen Jahren.

In der Schweiz ist dieser Wein in verschiedenen Formaten erhältlich. Er kostet 99.- die Normalflasche bei [Mövenpick](#). Der Jahrgang 2013 kostet 76.- bei [Coop](#). In Deutschland kostet er €89.- bei [Mövenpick](#).

Autor: Andi Spichtig
20. Oktober 2017

Lektorat: Jean François Guyard





Perlhuhn mit Schwarzkohl und Trüffeln



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