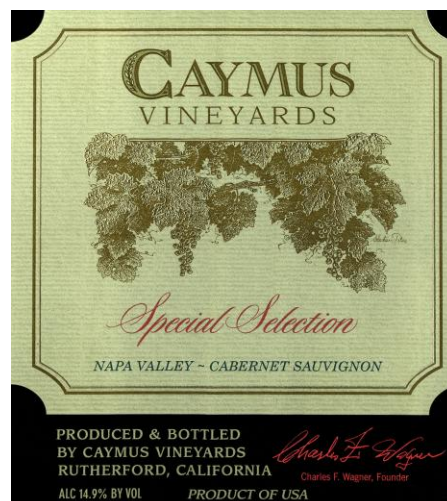


# Cabernet „Best Bottle“ 2013

Ein nicht ganz spontaner Anlass von  
Wein-Events

Freitag, den 1. Februar 2013, Zum alten Löwen,  
Zürich



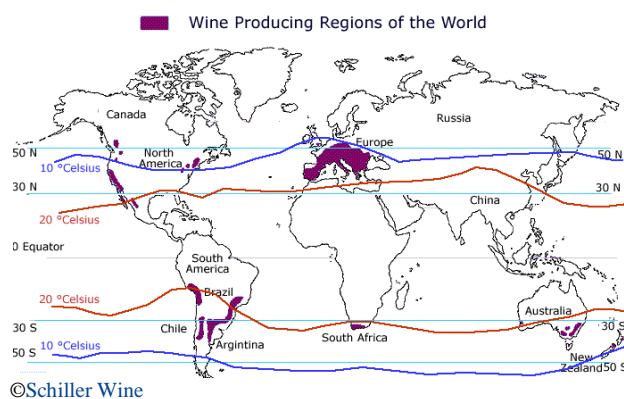
Aus welchem Grund waren denn nur 6 Weinliebhaber an diesem Abend anwesend? Wein-Events ist dafür bekannt, dass überdurchschnittliche Verkostungen durchgeführt werden. Schrader, Togni und Caymus am gleichen Abend sind doch eher bemerkenswert. Ausserdem verwöhnt Robert Burri die Teilnehmer jedes Mal mit feindsortigen und ausgesuchten Speisen, welche ideal zu den Weinen passen und ganz im Sinne des Schweizer Geschmacks bleiben.

Aus welchem Grund erhielten die Teilnehmer der Verkostung am den Anlass folgenden Tag die Ergebnisse erneut nicht per Mail kommuniziert werden (sie wurden ebenfalls nicht im Internet publiziert)? Lassen wir das, wir haben schliesslich unsere eigenen Bewertungen sorgfältig behalten und sind nun glücklich, diese Ihnen übermitteln zu können.

„Cabernet Best Bottle“ hiess die Verkostung. Also hätten Cabernet Sauvignon genauso wie Cabernet Franc vorgestellt werden dürfen. Schliesslich wurden aber nur Weine ausgeschenkt, welche mit der erstgenannten Rebsorte vinifiziert wurden. Also kein Alzero von Quintarelli, kein Clos Rougeard und kein Konquest vom Weingut Kirnbauer. Weine, welche eindeutig mehr Pfeffer in die ansonsten gelungene Verkostung gebracht hätten, welche aber nur zum Teil durch den US-Weinpapst Parker goutiert werden. Jedem seine Kultur und, wie wenn man Herbert von Karajan lieben muss, um

behaupten zu dürfen, dass man klassische Musik besonders schätzt, lassen wir solche Weine lieber weg. Zum eindeutigen Mehrwert des Anlasses trugen drei grossartige, unerwartete Erzeugnisse aus Italien bei: zwei aus der Toskana und eines aus Sardinien. Und, für die unverbesserlichen Konsumenten, welche auf bekannten Bahnen bleiben möchten, gab es dann doch noch vier geniale kalifornische Weine.

Die erste Serie begann relativ brav und klassisch. Der **Cabernet Sauvignon Reserve 1996** von [Robert Mondavi](#) zeigte sich in der optimalen Genussphase. Ob eine weitere Lagerung etwas bringt, möchten wir den Theoretikern überlassen. Ein Wein soll dann getrunken werden, wenn er reif ist, zuwarten bringt nichts und aus diesem Grund soll das Erzeugnis von Robert Mondavi (Vater!) jetzt richtig genossen werden. Ob umwerfend oder nicht ist ebenfalls eine Frage, welche sich nicht stellt. Wie es ein Teilnehmer sagte, möchte man nicht jeden Tag 1kg Kaviar essen. Der [CS Reserve 1996](#) zeigt eine wunderschöne Kohärenz im Sinne, dass die Aromen nach Schwarzbeeren, saftigen Kirschen, Heidelbeeren, Tee und Zedernholz, welche sich im Bouquet offenbaren, sich im Gaumen fortsetzen. Es entsteht somit eine gewisse Vorstellung der vollkommenen Eleganz, der Finesse (kein Aroma zu viel!), der subtilen Tiefsinnigkeit. Man versucht nicht, mit Bombast zu beeindrucken. Die Nase zeigt eine schöne, verführerische Süsse und wir sind eindeutig näher beim Bordeaux als im bekannten überschwänglichen kalifornischen Stil. Der Gaumen bietet eine tolle Harmonie, ein hedonistisches Profil und Klasse. Der Versuch eines Teilnehmers, diesen Wein schlecht zu reden scheiterte, die Anderen, welche zunächst nicht viel erwarteten, bezeichneten den CS Reserve 1996 als ein tolles, seidiges und ausgefeiltes Erzeugnis mit langem Abgang. 17.5/20.



Der Kontrahent dieses Kaliforniers stammte aus Australien und zwar aus der [Penfolds](#) Gruppe. Der [Penfolds Bin 707 1999](#) versprach mehr auf dem Papier, als er schliesslich bieten konnte. Die Teilnehmer des Anlasses zogen es vor, die Bewertung von Parker zu ignorieren (87/100) und suchten eine Erklärung aufgrund der heutigen Marktpreise der verschiedenen Jahrgänge in der vermeintlichen Qualität dieses Erzeugnisses zu finden. Wenn gewisse australische Weingüter seit einigen Jahren damit Mühe haben, ihre Weine zu ver-



©[The Sunday Times Wine Club](#) Weltkarte des Cabernet Sauvignon

kaufen, sollten sie sich endlich vom alten Stil verabschieden. Leute suchen Weine zum Trinken, welche nicht mit einer verschwenderischen Frucht und einem hohen Alkoholgehalt beeindrucken. Zwar wurde der [Bin 707 1999](#) nicht dekadent, seine Herkunft war trotzdem sofort erkennbar. Die Nase ist relativ kräftig, bietet zwar Fruchtbrühe und Blaubeeren, aber auch etwas Karton. Grüntee, Schwarztee kommen hinzu, aber das Ganze droht irgendwie umzukippen und wirkt dementsprechend ungezügelt. Als ob man ein Gummiband überdehnt hätte... Im Gaumen gibt es zwar etwas mehr Harmonie, das Ganze zeigt sich saftig und schmackhaft, es bleibt aber ein Wein, dessen Flasche am Schluss der Verkostung(en) nicht ausgetrunken ist. Besonders enttäuschend war der inexistent Abgang. 16.75/20. Andere Bewertungen sind tiefer ausgefallen.



Gegen jegliche Erwartung bestand die zweite Serie ausschliesslich aus italienischen Erzeugnissen. Mit einer Voraussetzung von mindestens 90% Cabernet hatte sich jeder Teilnehmer vorstellen können, dass mindestens eine Serie aus Bordeaux-Weinen besteht. Dies blieb ein unerfüllter Wunsch. Dennoch zeigten sich die drei Vertreter der italienischen Halbinsel als richtig selektioniert. Der **Cortaccio IGT 2001**, der im Chianti Gebiet angesiedelten [Villa Cafaggio](#) bereitet enorm viel Spass. Seine grosse, breite und tiefe Nase bietet viel frische, schwarze Johannisbeeren (wie in einem Korb) mit etwas Eukalyptus, während der samtige und wunderschön harmonische Gaumen ein Bouquet mit vielen aromatischen Kräutern offenbart. Ein genialer Wein für die Gastronomie ohne exzessive Säure, dafür mit einem sauberen und anhaltenden Abgang. 18/20. Am Tisch waren wir uns einig, dass dieser Wein aus der Toskana kommt. Was beim Nächsten nicht der Fall war. Wir waren in der Tat nur zwei Teilnehmer, welche davon überzeugt waren, dass es sich um ein sardisches Erzeugnis handeln musste.

Im zweiten Glas wurde ein umwerfender, sardischer Wein ausgeschenkt, der **Marchese di Villamarina 2006** von [Sella & Mosca](#). Auf der Website von Gazzar, des vins d'origine, kann folgendes gelesen werden:

„Zwei Abenteurer aus dem Piemont, die Herren Sella und Mosca, haben vor mehr als 100 Jahren Sella und Mosca in Sardinien gegründet. Die Philosophie von Sella und Mosca hat zum Ziel, die beiden Vorteile der Insel Sardinien zu vereinen: Die Verbundenheit mit dem Boden, dem Terroir, und die Verbundenheit mit dem Meer. Nebst dem traditionellen Cannonau aus Sardinien produziert Sella und Mosca einen Wein aus 100% Cabernet-Sauvignon, den Marchese di Villamarina. Der Ausbau dieses Weins erfolgt während 18 Monaten in kleinen Fässern aus französischer Eiche und dann in grossen Eichenfässern während die nächsten 12 Monate und schliesslich noch während 18 Monate auf der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.“



Wow, dieser Wein macht Spass! Und zwar auf dem höchsten Niveau. Zunächst mit seiner verführerischen, vielschichtigen und tiefsinnigen Nase. Frisch und dicht, reif und reinsortig, es verströmen die verschiedensten Aromen: nach Mokka, dann Fenchel, Anisstern und süsser Lakritze, danach kommen Schwarzebeeren und Zedernholz, Noten von Himbeerparfüm,... Es hört nie auf und verführt richtig. Denn nie ist eine Note zu viel oder zu wenig. Der Gaumen zeigt sich samtig, elegant und konsistent, finessenreich, einfach lecker und komplex. 19/20.

Im dritten Glas wurde der extravagante [Gabbro 2007](#) der im Maremma Gebiet angesiedelten Azienda [Montepeloso](#) ausgeschenkt. Kaufen und sich seine eigene Meinung bilden! Aber finessensüchtige Weinliebhaber, lassen besser die Finger weg davon. 15% Alkohol, üppig, bis es nicht mehr geht, aktuell noch viel zu jung, eine Kraft, welche nicht besonders natürlich wirkt, ein hervorragender Gaumen. Nicht viel mehr zu sagen, aber auch definitiv nicht weniger. Einfach ein genial dekadenter Wein für Liebhaber von Muskelpaketen. 17.5/20. In Anbetracht der Vorlieben von Robert Parker, völlig verdiente 96/100!



©Montepeloso

Mit der dritten und letzten Serie sangen wir alle die Hymne von Rammstein „We are all living in Amerika!“. Aber wir hingegen, waren stolz darauf! Denn diese letzte Serie war einfach grandios und am liebsten hätten wir jeden Wein im Magnumformat gehabt. Bereits im ersten Glas überzeugte [Philip Togni](#) einmal mehr mit seinem genialen **Cabernet Sauvignon 2001**. Immer diese unverkennbare Nase mit ihrer unauffälligen Komplexität und Subtilität, Bitterschokolade, Waldpilze, Johannisbeeren, Lakritze, Röstaromen, etwas schwarze Oliven... Alles ist perfekt dosiert, alles regt an, an diesem [Wein](#) nicht weiter zu riechen und ihn gleich zu trinken. Im Gaumen zeichnet sich ein klarer Cabernet mit allen Komponenten, welche erwartet werden dürfen, ab. Stützende Säure, samtige/seidige Struktur, kräftige und geschmackvolle Zusammenstellung mit ausgefeilten Tanninen in Hülle und Fülle, breites Finale, viel Klasse... 18/20.

Im zweiten Glas spielte der [Caymus Special Selection 1998](#) mit den Nerven eines Teilnehmers. Nämlich mit denjenigen des Lieferanten, welcher damit Mühe hatte, dass zwei andere Anwesende ein diskretes Korkproblem adressierten. Seine Rettung fand der Wein in der überschwänglichen, doch eleganten Aromatik nach Eukalyptus, dann Zedernholz, Johannisbeeren, Minze und etwas Tee. Die eleganten Aromen übertönten buchstäblich den kleinen, schliesslich nicht beeinträchtigenden Fehler. Guter, strukturierter Gaumen und langer Abgang. Ein Wein, welcher seinen Erfolg deutlich mehr auf seinem grossartigen, unverwechselbaren Bouquet als auf seinem Körper aufbaut. 18.5/20.



Das dritte Glas verströmte umwerfende, tiefsinnige und vielschichtige Aromen im grandiosen, überschwänglichen, kalifornischen Stil. Creme de Cassis, reife Johannisbeeren in Hülle und Fülle, Rauchnoten, perfekt eingebundenes Holz und etwas Gewürze. Das Ganze wirkt dicht und cremig, unwahrscheinlich elegant und

ausgefeilt. Der Gaumen stand dem in nichts nach. So eine Konzentration, so eine Fülle und eine Dichte, das Ganze auf einem beeindruckenden mineralischen, dennoch süsslichen Gerüst. Unendlicher Abgang und ein Muss in jedem Keller. 19.5/20. Hätte es ein anderer Wein als der **Cabernet Sauvignon Georges III Beckstoffer 2006** von [Schrader](#) sein können?

Im letzten Glas entdeckten wir einen Wein, welchen ich bisher noch nie verkostet habe, den **Cabernet Sauvignon Reserve 2001** von [Pride Mountain Vineyards](#). Ein grosser, kalifornischer Klassiker stellt sich vor. Überschwängliche Nase im Stil eines Insignia mit enorm viel schwarzen Kirschen, Johannisbeeren, Creme de Cassis, Veilchen im Quadrat, Vanille und etwas Holz. Komplex, bombastisch und irgendwie dekadent (im positiven Sinn). Mineralisches Gerüst im breit-schultrigen und frischen Gaumen, in welchem es sehr viel zu knabbern gibt. Bereitet enorm viel Spass und zeigt, was die Kalifornier in ihrer Bestform anzubieten haben. Die Tannine sind nicht nur dicht und feingliedrig, sondern auch süss. Immer noch jung wirkend. Langer Abgang. Vielleicht kein umwerfend komplexer Wein, dafür ein authentisches und ehrliches Erzeugnis für die Geniesser. 18.5/20.



©Pride Mountain Vineyards

Autor: Jean François Guyard  
8. Februar 2013

Lektorat: Jürg Kobi & Urs Senn



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://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 verteilen.