



Eine Verkostung in der Covid-19-Zeit

Schon komisch, in der aktuellen Phase einen Bericht so zu betiteln. Links und rechts, von Deutschland bis Italien werden die Freiheitsrechte der Bürger und Bürgerinnen weiter eingeschränkt. Italien gilt sogar als das Land, das in den Einschränkungen am weitesten gegangen ist. Verboten, sich nach 19 Uhr zu treffen, verboten, zu feiern, verboten, sehr viel ist verboten, bis man irgendwelche Luft ohne „Maulkorb“ atmen darf. So meint es zumindest ein stets wachsender Teil der Bevölkerung.

Europaweit sind die Restaurants geschlossen, nachdem sie – zumindest ein grosser Teil davon – die erforderlichen Massnahmen eingehalten und beträchtliche Beträge in die Erwerbung geeigneter Plexiglas-Trennscheiben investiert haben. Psychose vor dem Coronavirus. Seit Mitte April dürfen nun die Restaurants in der Schweiz ihre Terrassen einsatzfähig machen und somit wieder Gäste empfangen. Selbstverständlich unter der Voraussetzung, dass die Massnahmen zum Schutz der Gesundheit und Sicherheit der Bevölkerung eingehalten werden.



©[Romania-Insider](#)

Und doch es geht auch anders. Am 13. März 2021 trafen sich zwei Freunde: ein Senior-Forscher im medizinischen Bereich an einer renommierten Schweizer Universität und der Autor des vorliegenden Berichts. In einem belüfteten Keller in Zürich. In dessen grossem Carnotzet (dt. für Verkostungen eingerichteten Kellergewölbe). Ein rustikaler Holztisch für 10 bis 12 Personen steht ihnen zur Verfügung. Bestens geeignet, um ein paar Meter voneinander entfernt zu sitzen. Ideale Voraussetzungen, um einen wunderschönen Weinabend zu zweit zu verbringen, ohne auch nur das geringste Risiko einzugehen. Insbesondere in Anbetracht dessen, dass beide Herren mit den Corona-Skeptikern nichts anfangen können.

Es geht auch anders, und wir möchten Euch nun die Bewertungen der Weine, die wir unter diesen Umständen verkosten durften, nicht weiter vorenthalten.

Die Weine

F.X. Pichler, Grüner Veltliner Smaragd Loibner Berg 2005, Wachau, Österreich

Zum dritten Mal in ein paar Monaten verkosteten wir diesen Wein, der bereits im Rahmen der Echézeaux-Verkostung ([Link](#)) von Vinifera-Mundi ausgeschenkt worden war. An diesem Abend wurden zwei Flaschen entkorkt, zwei Flaschen mit markanten Unterschieden. Die eine wirkte reif, die zweite brachte eine frische Jugendlichkeit ans Licht. In beiden Fällen ging es um ein ganz grosses Erzeugnis, was sich auch am 13. März 2021 bestätigte. Die dritte Flasche war der zweiten extrem ähnlich.

Intensive, tief sinnige, komplexe, reintonige und jugendlich wirkende Nase mit einem verführerischen, faszinierenden Aromenspektrum voller Präzision und Raffinement. Es strömen köstliche, ausgewogene Düfte nach reifer Gallia-Melone, Hefe, Brioche, einem Hauch von kandierten Orangen und von Wachs, weissem Pfeffer, etwas Ananasscheiben, Schiefer und weiteren mineralischen Elementen aus dem Glas. Wir befassen uns lange mit dieser Nase und finden immer wieder die eine oder andere neue Komponente, das beeindruckt uns buchstäblich. Konzentrierter, vollmundiger, dichter, saftiger und leicht süsslicher Gaumen, wiederum sehr fruchtig, dieses Mal sogar mit delikaten Aprikosen und Honig. Alles wunderschön ineinander verwoben und durch den Schmelz und die perfekt integrierte Säure abgerundet. Dieser Wein verabschiedet sich mit einem langen, mineralischen und würzigen Abgang und bereitet enorm viel Spass. Wer ihn auf dem Markt findet... **17.75-18.25/20** (92-94/100).

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.



Der Grüner Veltliner Smaragd Loibner Berg 2005 von F.X. Pichler und der Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret 1997 der Domaine de Montille

Domaine de Montille, Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret 1997

Zunächst möchte ich folgende Anekdote erzählen: Als ich noch vor ein paar Monaten Ordnung in meinem Keller machen wollte, stiess ich auf verschiedene Flaschen von Hubert de Montille, dem genialen Winzer, den ich leider nie getroffen haben werde. Ich entschied mich dazu, eine Flasche Cailleret 1997 bei einem renommierten Schweizer Auktionshaus zu versteigern. Eine markante Diskrepanz in der Einschätzung – CHF 70.- gemäss dem Auktionshaus, CHF 100.- nach meiner eigenen Einschätzung, € 32.- gemäss der europäischen Plattform Idealwine ([Link](#)) – brachte mich dazu, auf diese Idee zu verzichten. Einen genialen Wein kann man auch selber geniessen.

Die Domaine besitzt eine 0.85 Hektar grosse Parzelle auf dem renommierten Climat.

Kräftiges, tiefgründiges, ausgewogenes, finessenreiches, leicht entwickeltes Bouquet, wobei ein Potential für eine weitere Lagerfähigkeit klar vorhanden ist, der mineralische Charakter des Climats wird voll ins Rampenlicht gebracht, während komplexe und vielschichtige Düfte nach Tarte Tatin, Honig, Zitrone, gelben Dörrfrüchten und einem Hauch Pfifferlinge aus dem Glas strömen. Wir sind ganz klar in Puligny-Montrachet, die Intensität der Nase beeindruckt uns umso mehr, als sie im Verlauf des Abends gar nichts an ihrer Grösse und Reintönigkeit einbüsst. Es ist aber zugleich eine ausserordentliche Tänzerin, alles ist präzise, kompromisslos, einwandfrei, einfach betörend. Geradliniger und frischer Antrunk, vollmundiger, dichter, geschliffener, grossartig präziser Gaumen mit wiederum dieser typischen Mineralität als Gerüst. Wir bewegen uns da klar in der Topliga und Lichtjahre von diesen Premox-Problemen ([Link](#)) entfernt, die zwei Jahre zuvor bei verschiedenen Domaines zum ersten Mal aufgetaucht sind. Hier herrschen Reintönigkeit, Raffinement und Komplexität, Fleiss und Können. Ein geniales Erzeugnis, das man heute, aber ganz bestimmt auch in zehn Jahren geniessen kann. Ein Muss für Liebhaber reifer Weine. **18/20** (93/100). Bemerkenswert ist, dass dieser Jahrgang angeblich von Jean-Marc Roulot, zu dem Alix de Montille eine Beziehung pflegte, produziert worden ist.

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.



Delas, Hermitage Les Bessards 2006

Die Appellation Hermitage wurde in erster Linie von zwei beneideten und unbestritten talentierten Winzern berühmt gemacht, Michel Chapoutier und Jean-Louis Chave. Doch teilen beide nicht die gleiche Philosophie, was die Auffassung des Terroirs angeht. Der erste kultiviert die Leidenschaft der einzelnen Lagen und leuchtet deren markanten Unterschiede in seinen Sélections Parcellaires aus. Das besondere Terroir der Bessards wird im traumhaften Le Pavillon widergespiegelt. Die 8 Hektar grosse Lage besteht aus reinem zersetztem Granit und enthält viel Sand, wenn man sich mitten im Hang befindet, aber nach unten hin hat sich eine leichte Welle von Ton auf dem Granit abgelagert, was zu einem Unterschied im Ausdruck der Weine führt. Aus dem unteren Teil der Lage besitzen die Erzeugnisse etwas mehr Körper und Fleisch, etwas weniger Finesse und mineralische Geradlinigkeit. Les Bessards, die sich gerade unterhalb der weltbekannten Kapelle befinden, gelten als das Herz der Appellation. Und es stimmt auch, dass das Climat als eines der fabelhaftesten der gesamten AOC gilt. Was Jean-Louis Chave angeht, so bleibt er seiner Philosophie treu. Sein «klassischer» Hermitage, aber selbstverständlich auch – wie könnte es anders sein – sein legendärer, ultrararer Ermitage Cathelin werden mehrheitlich mit Trauben aus den Bessards vinifiziert, Cathelin ist sogar ein hundertprozentiger Bessards. Wie könnte es eben anders sein?



Das Lieu-dit Les Bessards

Delas ist der wichtigste Eigentümer der Lage Les Bessards. Lange wurden jährlich zwischen 5'500 und 11'000 Flaschen produziert. Seit etwa zehn Jahren wird die Produktion absichtlich auf 6'000 Flaschen beschränkt. Dies ausschliesslich, wenn es die Qualität des Jahrgangs ermöglicht. Es wurde daher kein Bessards 2002 produziert. 2006 gilt neben 2017, 2015 sowie 2012 bis 2009 als ganz grosser Jahrgang.

100 % Syrah. Was für eine betörende, harmonische, anspruchsvolle, tiefsinnige und meditative Nase, die zwischen frischen, komplexen, vielversprechenden und bereits entwickelten, morbiden Düften schwankt. Unbedingt lange im Voraus öffnen, ja sogar dekantieren und warten, geduldig warten. Bot spannenweise deutlich mehr am nächsten Tag als am Abend der Verkostung. Es strömen vielschichtige Düfte nach reifen roten und schwarzen Beeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, Veilchen, erdigen Komponenten, Unterholz, Leder, Roastbeef und dessen Sauce, Stierblut, Kräutern und Würze, Röstaromen vom Holz aus dem Glas, man könnte sich lange mit diesem Bouquet beschäftigen und laufend neue Elemente identifizieren. Es schwankt permanent zwischen einem bodenbezogenen, männlichen, erdigen Profil und einem hochentwickelten, immer noch sehr vorsichtigen und zurückhaltenden, ätherischen Charakter. Beeindruckend. Vollmundiger, intensiver, raffinierter Gaumen mit einer soliden, geschliffenen Struktur, viel Stoff, viel Fleisch am Knochen, Geduld ist aber auch hier angesagt, sehr gut integrierte Säure, die unter den geschliffenen, dichten und präzisierten Tanninen nicht auffällt.



Dafür kommt die Mineralität des Terroirs richtig gut zur Geltung, die Frucht wirkt fast als Beilage. Also unbedingt warten. Wirkte am zweiten Tag effektiv viel spannender. Aktuell **18/20** (93/100).

Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape 2007

24 Parzellen in fast allen Lieux-dits der Appellation, darunter 7 Hektaren im genialen Climat La Crau. Clos des Papes unter der Leitung von Paul Avril (1937-2009) hat sich immer der Symphonie der 13 Rebsorten verpflichtet. Diese hat nichts mit dem Werk von Haydn zu tun, sondern weist darauf hin, dass ein roter Châteauneuf-du-Pape aus sieben roten Rebsorten sowie aus den sechs weissen produziert werden darf, aus dem ein weisser Châteauneuf-du-Pape bestehen kann. Während die meisten Weingüter heute nur noch Augen für Grenache und Syrah haben, verwenden andere wie das Clos des Papes und Beaucastel nach wie vor Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Muscadin, Vaccarèse, Counoise und Terret Noir, um ihre Rotweine zu produzieren.

65 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 10 % Syrah und 5 % der anderen erlaubten Rebsorten. Expressive, frische, konzentrierte, tiefsinnige, geschliffene und äusserst raffinierte Nase mit umwerfenden und komplexen Düften nach schwarzen Beeren, u. a. Brombeeren in Hülle und Fülle, roten Früchten, darunter Himbeeren im Hintergrund, Kirschkör, Kaffeenoten, exotischen Gewürzen, schwarzem Tee, schwarzen Oliven, dieser Wein ist purer Wahnsinn, man beschäftigt sich einen ganzen Abend mit dem Bouquet und entdeckt immer wieder neue Komponenten. Das Ganze in einer betörenden Harmonie. Vollmundiger, frischer, tiefgründiger, geschliffener, raffinierter und subtil süsslicher Gaumen mit einer muskulösen und rassigen Struktur. Eine köstliche und kräftige Fruchtbombe, die unendlichen Genuss bietet. Alles ist auch hier perfekt, so eine Reintönigkeit, so eine Eleganz, dieser Jahrgang wird ganz klar in die Annalen gehen. Wir empfehlen noch mindestens fünf Jahre vor dem ersten Trinkfenster zu warten. **19.5/20** (99/100).



Der Hermitage Les Bessards 2006 von Delas kostet in der Schweiz CHF 142.16 bei [Lucullus](#). In Deutschland ist er ausverkauft.

Des Clos des Papes 2007 kostet in der Schweiz CHF 800.- bei [Mosca Vins](#) das Jéroboam. In Deutschland ist er ausverkauft.



Das Schloss von Châteauneuf-du-Pape

Niepoort, Porto Vintage 2000

Am Abend der Verkostung etwas schwierig nach der traumhaften Serie, die uns den ganzen Abend begleitet hatte.

103 g/l Restzucker. Präzises, reintöniges, tiefsinniges, einladendes Bouquet mit wuchtigen, aber auch durchaus eleganten und geschliffenen Düften. Es strömen Aromen von intensiven, eingemachten schwarzen Beeren verschiedener Varianten sowie von Brombeerlikör, Dörripflaumen, Feigen, schwarzen Kirschen, Gewürzen und etwas schwarzer Schokolade aus dem Glas. Alle Sinne sind voll wach und empfangen diesen Wein mit Begierde. Der Gaumen ist reif, vollmundig, dicht, perfekt gezeichnet, tiefsinnig und lasziv. Solide, unerschütterliche, frische und süssliche Struktur, filigrane, konzentrierte Tannine, alle Elemente sind mit der vielschichtigen und äusserst harmonischen, überschwänglichen, dunklen Frucht und der prägnanten Säure perfekt ineinander verwoben, der Abgang hält sehr lang an und erweckt die Lust auf ein zweites Glas. Ein ganz grosser Portwein für jetzt oder in 20 Jahren. **18.5/20** (95/100).



In Deutschland kostet dieser Wein €107.63 bei [Drinks & Co](#), in der Schweiz ist er für CHF 110.- bei [Secli Weinwelt](#) erhältlich.

Autor: Jean François Guyard

16. Mai 2021

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

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.