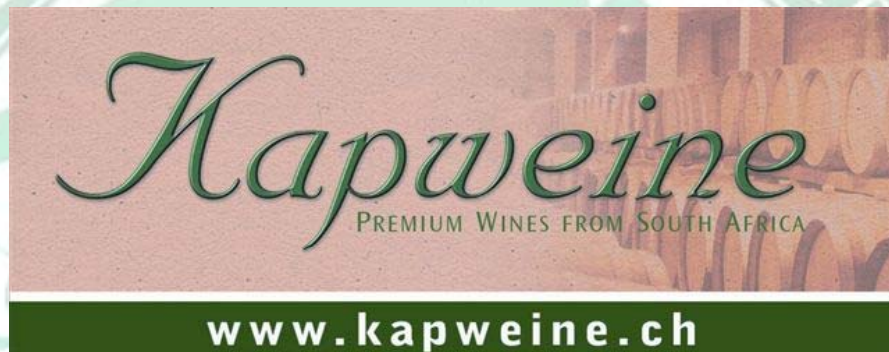


Weinreporters Degustationsnotizen

Deutschlands auflagenstärkster wöchentlicher Weinbrief

Edition 0021 - Hamburg, 27. März 2009

THEMA: Chenin blanc aus Südafrika



Im Rahmen des 24. Hamburger Wein Salons hatte Petra Mayer von der Südafrika Weininformation für das vergangene Wochenende ein Verkostungsboard mit ausgesuchten Chenin blancs aus Südafrika organisiert. Die Probe wurde von Helge Hagener fachkundig betreut. Eine gute Gelegenheit für mich diese Weine, die ich zum Teil schon kannte, nochmals in einer Zusammenschau verkosten zu können. Mein Fazit. Chenin blanc aus Südafrika wird definitiv der nächste Trend der internationalen Weinszene!

Ich habe einige der Weine dann in den vergangenen Tagen nochmals zusammen mit diversen Speisen probiert und dabei meine Einschätzung bestätigt gefunden, die ich mir schon bei meiner letzten Südafrika-Reise notiert hatte: unwooded Chenin blanc ist ein perfekter Begleiter zu allen Arten populärer Seafood Gerichte wie Thunfisch Pizza, Fischstäbchen, Calamari fritti, Fish and Chips, Scampi provencale etc.. Mir fällt da immer wieder jener wunderbare Salat mit gegrillten Calamari und Chorizo und Chili-Mayonaise aus Ladysmith ein.

Und in der der Spitze, d.h. mit einem gelungen, dezenten Barriqueausbau, sind diese Weine einfach grandios! Sie stehen für ebenbürtig neben grossen Chardonnays, Rieslingen, Grünen Veltlinern und Sauvignon blancs dieser Welt allen voran der Raats und die Weine von Cederberg, Kleine Zalze und Beaumont. Das sind Weine für den festlichen Tisch, die eigentlich in keinem Restaurant, das etwas auf grosse Weinkultur hält, fehlen dürfen zu Fischen wie Steinbutt und Kabeljau, Hummer und Jakobsmuscheln, aber auch zu weissem Geflügel und Kalbfleisch in entsprechenden Zubereitungen.

P.S. Leider war der FMC von Ken Forrester korkig und eine Konterflasche kam trotz aller Bemühungen nicht rechtzeitig in Hamburg an.



2007 L'Avenir Chenin blanc

W.O. Western Cape. 12,5 % Vol. Alkohol. Schraubverschluss. Preis: 6,94 Euro

In der Nase ein kleiner Touch von überreifem Fallobst, der sich mit der Zeit und Luft verstärkt. Am Gaumen nur eine verhaltene Säure, wirkt etwas mild, weich und obstig. Wenig Nachhall, mittlerer Abgang. Eine kleine Note von Honigbonbons. **83/100**

Importeur: Wein Wolf. <http://www.weinwolf.de>

2007 Villiera Chenin blanc

W. O. Stellenbosch. 13,5 % Vol. Alkohol. Naturkork. Preis: 6,95 Euro

Kräftiges strohgelb bis helles goldgelb. Nase mit Kräuterduft, frisch, etwas Zitrus, Heu. Am Gaumen saftig und elegant, frisch, schöne feste Art. Ein Wein mit sehr gutem Preis-Leistungsverhältnis. **86/100**

Importeur: H.M. Witt & Co. GmbH. <http://www.witt-bremen.de>

2006 Spier Chenin blanc Private Collection

W. O. Stellenbosch 14,5 % Vol. Alkohol. Schraubverschluss. Preis: 16,95 Euro

Goldgelb. Sehr deutlich holzbetont, zu stark und daher unharmonisch. Zeigt überdeutliche Würznoten, etwas Kakao, Holz. Am Gaumen würziger Apfel. Säure, Frucht. Die Tannine sind weder blanchiert noch harmonisiert. Langer Abgang, aber etwas stumpf, bitter und alkoholisch. Bereits in diesem Zustand wirkt der Wein leicht ältlich. Spass macht er jedenfalls nicht. **82/100**

Importeur: Rindchens Weinkontor. <http://www.rindchen.de>

2008 Mulderbosch Chenin blanc

W. O. Stellenbosch 13,5 % Vol. Alkohol. Naturkork. Preis: 7,75 Euro

Strohgelb. Zeigt in der Nase wenig. Am Gaumen ein schöner, mineralisch geprägter Wein, saftig, kernig gut strukturiert, nachhaltig und lang. **88/100** www.kapweine.ch

Importeur: CWD - Champagner & Wein Distributionsgesellschaft. <http://www.cwdwein.de>

2006 Jordan Chenin blanc

W.O. Stellenbosch Barrel fermented. 14,5 % Volo. Alkohol. Naturkork. Preis: 8,25 Euro

Strohgelb. Dezent Holznote, ein Hauch Kakao dazu reife gelbe Frucht., etwas Quitte. Am Gaumen kraftvoll, ein recht gelungener Holzeinsatz. Schöne Fülle, cremig, gute Säure. Insgesamt wirkt der Wein dennoch etwas schwerfällig mit Bitternoten im Abgang **86/100**

Importeur: Linke Weinhandelsgesellschaft. <http://www.linke-weine.de> www.kapweine.ch

2007 Lammershoek Chenin blanc

W. O. Swartland. Barrique. 14,5 % Vol. Alkohol. Naturkork. Preis: 14,50 Euro

Helles goldgelb. Etwas zuviel Holz in der Nase, zart Honig, Klee, Heublumen. Am Gaumen eine opulente Art trotz des hohen Alkohols noch mit einer gewissen Eleganz. Im Abgang sehr starke Kakaonote. **87/100**

2008 Laibach Chenin blanc

W.O. Stellenbosch. 13,5 % Vol. Alkohol. Schraubverschluss. Preis: 7,80 Euro

Helles strohgelb. Feine, frische Nase mit Zitrus und Trockengräsern. Schöner Wein, fest in seiner Struktur, kraftvoll am Gaumen. Cremig, aber auch gute Säure, ganz hinten Kakao und ganz leicht bitter. **85/100**

Importeur: Zeter - Die Weinagentur. <http://www.zeter-wein.de> www.kapweine.ch



2007 Ken Forrester Chenin Blanc

W. O. Stellenbosch 14 % Vol. Alkohol. Schraubverschluss. Preis: 11,55 Euro
Strohgelb. In der Nase reifes Obst, etwas Holz, irgendwie wirkte der Wein etwas unsauber (aber nicht korkig). Im Abgang bitter nicht sehr harmonisch. Wenig Ausdruck der Frucht. **82/100**
www.kapweine.ch

Importeur: Overseas Wines. <http://www.overseas-wines.de>

2007 Raats Original Chenin blanc

W.O. Stellenbosch 13,5 % Vol. Alkohol. Schraubverschluss. Preis: 8,96 Euro
Das ist Chenin blanc in absolut pur! Ein grossartiger Wein. Saftig, frisch, knackige Säure, aber reife Frucht mit saftigen, tropischen Aromen zwischen Aprikose und Ananas. Nachhaltig und lang. **88/100**

2006 Raats Chenin Blanc

W.O. Stellenbosch 13,5 % Vol. Alkohol. Naturkork. Preis: 17,98 Euro
Sattes strohgelb. In der Nase eine wunderbare tropische Frucht, ganz zart Holz, Vanille. Am Gaumen Fülle und Kraftk, reife helle Frucht. Nachhaltig und sehr lang im Abgang . **92/100**

Importeur: Linke Weinhandelsgesellschaft. <http://www.linke-weine.de>

2008 Kleine Zalze Bush Wines Chenin blanc

W.O. Stellenbosch. 14 % Vol. Alkohol. Schraubverschluss. Preis: 6,75 Euro
Strohgelb. Sehr feine Nase mit dem Duft von hellem Obst. Trotz des hohen Alkohols wirkt der Wein eher schlank und elegant durch seine frische, saftige Säure. Ananasfrucht. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. **87/100** www.kapweine.ch

2008 Kleine Zalze Chenin blanc Selection

W. O. Stellenbosch 14,5 % Vol. Alkohol. Naturkork. Preis: 9,95 Euro
Strohgelb bis helles goldgelb. Dezent Holznote. Am Gaumen saftig, opulent, reiche Aromatik. Sehr harmonisch und balanciert, etwas würziger Apfel, ein Hauch Zitrus, schöne Würze. **90/100**
www.kapweine.ch

Importeur: Klocke Weinimporte. <http://www.klocke-weinimporte.de>

2008 Cederberg Chenin blanc

W. O. Cederberg 13 % Vol. Alkohol. Schraubverschluss. Preis: 10,90 Euro
Helles strohgelb. Nase sehr verhalten, etwas Getreide, leicht rauchig, feine Zitrusnoten, etwas tropisch angehauchte Frucht wie Ananas. Am Gaumen frisch und saftig, gute Säure. Dabei aber auch eine schöne ausdrucksvolle Fülle. Nachhaltig und lang, aber auch lebendig. **87/100**

2007 Cederberg Five Generation

W.O. Cederberg 13,5 % Vol. Alkohol. Naturkork Preis: 24,70 Euro
Strohgelb. Wenn der Wein einige Zeit geöffnet ist, zeigt er eine wahrhaft phantastische Nase: Kräuter, Gräser, Heu, Getreide, auch etwas Kakao - komplex und reich. Am Gaumen eine schöne Säure, reife Zitrusnoten (Orange), schöne ausgewogene Fülle. **91/100**

Importeur: CWD Champagner & Wein Distributionsgesellschaft. <http://www.cwdwein.de>

2008 Beaumont Chenin blanc

W. O Walker Bay. 14 % Vol. Alkohol. Naturkork. Preis: 9,20 Euro
Schöne Nase, verhalten, witzige Mischung aus Heu, Fichtennadel und tropischer Frucht. Am Gaumen



saftig, frisch, gut strukturiert. Nachhaltig, guter Abgang. **87/100**

2007 Beaumont Hope Marguerite

Walker Bay. W.O. Bot River. 14 % Vol. Alkohol. Naturkork. Preis: 14,20 Euro

Helles strohgelb. In der Nase sehr verhalten, dezente Holznote, etwas Vanille, aber nur ganz zart. Am Gaumen anfangs noch etwas kantig, mit der Zeit weicher und milder. Etwas Zitrus, Apfel und Ananas. Nachhaltig. und lang im Abgang. **90/100**

Importeur: Marcus van Riesen Weinimport e.K. <http://www.beaumont.de>

ABSENDER

Verlags- und Redaktionsbüro Mario Scheuermann

Mittelweg 30, 20148 Hamburg

Tel. ++49 40 394371 Fax ++49 40 39 46 37

Email info@degustation.de

Weinreporters Degustationsnotizen erscheinen wöchentlich und haben derzeit eine Auflage von 1.900 Exemplaren.

