René Gabriel zählt Südafrikas Spitrenweine zur Weltelite

René Gabriel, der wohl bekannteste Schweizer Weinjournalist besuchte Südafrika mit seiner Reisegruppe im Januar 2013. Vor ca. 20 Jahren war René Gabriel das erste Mal in Südafrika und dazumal vom Land mehr begeistert als von den Weinen. Über die Jahre war er immer wieder vor Ort, sei es im Auftrag von Mövenpick um die Vertretungen zu besuchen, oder wenn er mit einer Reisegruppe unterwegs war und für den WeinWisser und sein Weinwissen Eindrücke und Informationen über den Status der Südafrikanischen Weinindustrie sammelte.

Wir von KapWeine haben René Gabriel von seinen „Südafrikanischen Anfängen" her bis heute immer wieder begleitet. Von der ersten Pinotage Degustation im WeinWisser, über die Grossanlässe Welt Merlot und Welt Cabernet Degustationen, welche der Tausendsassa René Gabriel organsiert hat. Entdeckt wurden dabei unter anderem Weingüter wie Laibach mit dem „Kult-Wein Pinotage", die „Bordeaux Weine" von Veenwouden und der Top-Produzent De Toren.

Wir durften ihm immer wieder unsere Neuheiten vorstellen, bis hin zum heutigen Report, wo wir für seine Reisegruppe eine Degustation in Stellenbosch mit 15 unser Topwinzer organisiert haben. In der Zwischenzeit gehört René Gabriel wohl zu den Journalisten, welche sich bei Südafrikanischen Weinen wirklich auskennen. In seinem aktuellen Report „Top-Weine vom Kap!" berichtet er vom Werdegang der Südafrikanischen Weine vom vormals guten Durchschnitt bis hin zu einem breiten Angebot an Weltklasse Weinen.

Südafrika hat inzwischen den Weinbegeisterten und vor allem den Bordeaux-Freaks viel zu bieten. Und dies zu immer noch fairen Preisen. Es werden zwanzig Weine mit 19 Punkte bewertet und das Reifepotenzial unter Beweis gestellt. Lesen Sie seinen spannenden Bericht und entdecken Sie Südafrika für sich selbst an einer unserer Degustationen.
http://www.kapweine.ch/anlass/anlass.asp

René Gabriel ist in vielen „Wein-Gebieten" aktiv. Besuchen Sie seine Webpage http://www.weingabriel.ch wo er bei seinen Spezialgebiet Bordeaux mit über 50'000 Degunotizen aufwartet (kostenpflichtig unter https://www.bxtotal.com). Seine Events und Weinreisen sind schon legendär. Und es geht noch weiter. Als grosser Weinkenner war er es überdrüssig je nach Rebsorte und Wein ein anderes Glas verwenden zu „müssen". So kreierte er ein Glass für alle Fälle: Das Gabriel-Glas! Lesen Sie alles über dieses geniale Glas hier:
http://www.gabriel-glas.com/

Weingabriel GmbH www.weingabriel.ch
Zaystrasse 14
CH-6410 Goldau
Tel. +41 41 930 31 42
Fax. +41 41 930 01 88
weingabriel@bluewin.ch

KapWeine
PREMIUM WINES FROM SOUTH AFRICA
www.kapweine.ch

KAPWINZER SIND GUTER HOFFNUNG

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Wenn man beim Anflug auf Kapstadt (Bild oben) die Chance hat über die Rebberge von Stellenbosch, Paarl und Franshoek zu fliegen, so ist der Anblick aus der Vogelperspektive schon atemberaubend. Noch vor zwei Jahrzehnten war die Ansicht besser als die Einsicht. Zumindest bei den Roten. Jetzt haben die Kapwinzer aufgerüstet und melden eine internationale Partizipation bei Spitzenweinen an. Zu Recht, wie meine allerletzten Eindrücke von den besten Weinen sind, welche nördlich vom Kap der guten Hoffnung entstehen.

Die nachfolgende Auflistung von den Südafrika-Topweinen ist nur teilweise repräsentativ. Es gibt mittlerweile viel mehr ganz grosse Weine am Kap. Bei meinen ersten Kontakten vor mehr als 20 Jahren, war es oft mutig einem als Premium gehandelten Rotwein 17/20 Punkte zu attestieren. Meist rundete ich leicht auf, um einer Geschichte die nötige Attraktivität zu verleihen, oder halt auch um die Neugier von lethargischen Europafanatikern zu wecken.

Heute ist diese Punktebewertung für fast jede gute Winery, welche Rotweine produziert die Regel. Und somit sind das Niveau und auch die Anzahl der richtigen kompetitiven Weltklasseweine deutlich gestiegen. In unserer Reise-Gruppe befanden sich viele eingefleischte Bordeaux-Freaks. Keiner der Teilnehmer musste leiden und ich sah nicht selten, dass sich viele der sonstig verbissenen Gironde-Fanatiker sehr gerne ein zweites Glas nachschenken liessen…

WAS ERDBEEREN UND SCHOKOLADE MIT WEIN ZU TUN HABEN

Die Konjunktur treibt manchmal seltsame Blüten. Die Namensfindung für einen neuen Wein ist für den Winzer oft eine sehr grosse Herausforderung.

Zwar hat man sicherlich manchmal das Gefühl bei einem Burgunder Erdbeeren im Bouquet zu erkennen. Im Gaumen eines Cabernet Sauvignon etwas Schokolade zu spüren, ist auch nicht abwegig. Aber Weine grad «Strawberry Fields» oder «Chocolate Block» zu nennen ist zwar marktmässig auffällig, aber irgendwie dann doch etwas gewagt.

2010 Strawberry Fields, Graceland: 70 % Shiraz 30 % Cabernet Sauvignon. Fein aufhellendes Granat-Rubin. Süsses, leicht dropsiges Bouquet, Redcurrant, Vanillin, Himbeerkerne und auch irgendwie einen Hauch reifer Nektarinen zeigend. Saftiger, weicher Gaumen, fast schon betörend in seiner zum molligen Extrakt passenden Süsse. Kein richtig grosser Wein, aber ein Wein mit viel Sex-Appeal. Irgendwie zeigt er sich auch etwas allgefällig und dies macht sicherlich einen grossen Teil des Erfolges dieses Bestsellers aus. 17/20 trinken – 2015

Susan Mc Naugthon mit ihrem Strawberry Fields. Im Rebberg Shiraz und darum herum sind Erdbeerfelder. Nomen est Omen! Ihr Mann Paul sei eher konservativ. So hätte sie den Namen und das Packaging vom neuen Wein heimlich vorbereitet. Für Präsentationen gibt Susan sich gerne schick. Zu Hause sieht man sie aber oft im Rebberg ackern oder in der Winery mit dem Hubstapler rum fahren.

Des Chocolat Block's Winemaker Jean Smit.

2011 Chocolate Block Boekenhoutskloof: Von diesem Wein degustierte ich auch schon frühere Jahrgänge. Er war immer sehr weich, sprich; auch oft etwas zu fett. Mit dem fantastischen 2011er scheint Jean Smit mit seinem Team den richtigen Weg gefunden zu haben. Dunkles, sattes Granat. Das Bouquet beginnt genau so wie der Wein heisst: Mit zerlassener Milchschokolade und dunklen Pralinen, doch schon kommt eine frische, verspielte Nuance von Veilchen zum Vorschein, dann schwarze Johannisbeere, hellgraue Pfefferkörner, elegant und ziemlich füllig im Ansatz. Im Gaumen sehr harmonisch, langer Fluss, macht viel Spass auf hohem Niveau. Dies, ohne dabei seine Genialität einzubüssen. Früher konnte ich die im Markt befindliche Euphorie für diesen Chocolat Block nicht so richtig verstehen. Dieser gelungene 2011er ist aber genau so einzigartig wie fast perfekt. A great Red Wine of Modern Art! 18/20 trinken – 2022 Fr. 39.00

KEIN BLOCK – EIN PUZZLE

Relativ kompliziert wird es, wenn man versucht den Wein in seine eigene Bestandteile zu zerlegen. Die 69 % Syrah stammen aus dem Swartland. Genau so wie das eine Prozent Viognier. Die 11 % Cabernet Sauvignon sind von einem Rebberg aus Franschhoek. Der Anteil von 14 % Grenache wurden in Piekenierskloos (Citrusdal) gepickt. Die 5 % Cinsault stammen aus Wellington. Also ein gebietsüberschreitender Blend. Somit hat der Name eigentlich überhaupt nichts mit einem Block zu tun. Denn mit einem Block meint man in der Regel einen einzigen, geografisch genau definierten Rebberg.

WIE VIELE FLASCHEN KANN MAN VON 1432 BARRIQUEN ABFÜLLEN?

Auf der Rückenetikette steht oft viel Nützliches. Manchmal auch viel gesetzlich Erzwungenes. Bei ganz wenigen Weinen ist die Produktionsmenge deklariert. So auch beim Chocolat Block…

1432 Barriques sollen es beim Jahrgang 2011 sein! Man rechne. Noch immer zieren sich Winzer genau hinzuschreiben wie viele Flaschen vom betreffenden Wein produziert wurden. Früher schrieb Château Mouton-Rothschild als Pionier noch die genaue Anzahl Flaschen und andere gefüllte Formate vorne aufs Etikett. Heute ist dies fast nur noch bei Heitz mit seinem Martha's Vineyard der Fall.

Andere schreiben von der Anzahl produzierten 9-Liter Cases. Will heissen; 12 Flaschen sind in einer Zwölferkiste drin. Das ergibt eine Weinmenge von 9 Liter und diese Anzahl kann man dann hochrechnen. Wenn man dann die genaue Anzahl 9-Liter-Cases weiss, kann man somit einfach durch Zwölf teilen und kommt so auch zur möglichen Deklaration der Gesamternte.

Beim Bordeauxhandel ist die Kistenformel ganz und gäbe. So nennt man bei Primeur-Offerten den Preis pro Flasche und gibt dann an, wie viele 12er Kisten man kaufen könnte. Und dann ist es bei teureren Weinen seit einem Jahrzehnt so, dass auch hier der Preis pro Flasche gilt, aber dahinter mengenmässig 6er Kisten stehen. Verwirrungen sind also permanent garantiert.

Beim Chocolat Block sind 1432 Barriques als Produktionsmenge deklariert. Und damit Sie lieber Leser auch zum Informationsstand der Erntemenge kommen, muss man wissen, dass eine Barrique 225 Liter in Inhalt hat. Das ergäbe 300 Flaschen à 0.75 Liter. Und dies müsste man dann mit 1432 multiplizieren, um zur Produktionsmenge zu kommen.

Doch bei Boekenhoutskloof arbeitet man mit 600 Liter Barrels. Somit ergibt dies eine Rechnerei mit 800 Flaschen pro Barrique, mal die 1432 Fässer und dies wäre nach Adam Riese dann mehr als eine Million Flaschen! Genauer; 1'145'600 Chocolat Block's.
Alle Achtung: Super-Qualität und Menge!

KARIN GABRIEL'S LIEBLING: SAUVIGNON BLANC SAXENBURG

Joachim Sax gab diesem Weingut im Jahr 1693 seinen Namen. Er gehörte zu den ersten Siedlern welche von Gouverneur Simon van der Stel Land zugeteilt bekam.

Im Jahr kaufte 1989 die Schweizer Familie Bührer Saxenburg. Mit rund 200 Hektar ist das einer der grössten Besitze der Region Stellenbosch. Nicht ganz die Hälfte der Grundfläche sind Rebberge, wobei der Shiraz eine dominante Rolle spielt.

Karin Gabriel's Lieblingswein ist dort aber der Sauvignon Blanc. Es war einer der ersten Weissweinkontakte beim allerersten Trip nach Südafrika. An der Bar vom damals just neu eröffneten Nobelhotel Cape Grace an der Waterfront in Kapstadt wurde der Sauvignon Blanc Saxenburg per Glas offeriert. Dieser schmeckte damals so gut, dass man eigentlich gleich eine Flasche hätte bestellen können…

2006 SSS Saxenburg Shiraz Select: Fast schwarz mit violetten Reflexen. Unglaublich süsses Bouquet, dies ohne wirklich süss oder gar kompottig zu sein. Das kommt wohl von der enormen Konzentration her. Aromen von Pumpernickel, Dörrpflaumen, Szechuanpfeffer, eine tiefgründige, warme ausladende Nase zeigend. Im Gaumen richtig pfeffrig im satten, ebenfalls konzentrierten Extrakt, das gibt diesem Shiraz dynamische Rasse, viel Fleisch und Stoff. Ein ganz grosser Südafrikaner und ein nahezu legendärer Shiraz. Wie immer und schon oft, das Paradepferd von Saxenburg's attraktiver Weinlinie. Diesen tollen Wein tranken wir nach einem Winerybesuch im hauseigenen Restaurant. 19/20 trinken – 2024

UVA MIRA: ALTE BESITZERIN UND JUNGER WINEMAKER

Es sollen dort am Helderberg ganz besondere Trauben heran wachsen. Und so kam das Weingut auch zu seinem Namen. Uva Mira = besondere Traube.

Beim vorletzten Weintrip waren wir von einem Produzenten in Stellenbosch zum Lunch in einem Restaurant eingeladen. Der Winzer war glücklicherweise nicht so erpicht darauf, seinen eigenen Wein zu trinken. Und so durfte ich aus der Weinkarte auslesen. Uva Mira? Davon hatte der ganze Tisch noch nie gehört und so bestellte ich den 2004er Chardonnay und verliebte mich sofort in ihn.

Heuer war es reiner Zufall, dass ich davon hörte, dass ein befreundetes Schweizer Ehepaar dort zur Weinprobe eingeladen war. Genau zum gleichen Zeitpunkt, wie wir auch in Stellenbosch waren, um anderntags unsere Reisegruppe in Empfang zu nehmen. Spontan wurden auch wir zum Tasting eingeladen. Dort begegneten wir der alten, charmanten Besitzerin Denise Weedon und dem jungen, talentierten Winemaker Christiaan Coetzee.

Helderberg – guter Berg! Auf den total 140 Hektaren Grundstück sind lediglich 50 Hektar Reben gepflanzt. Dies auf einer Höhe von 300 bis 600 Meter über Meer. Ein wichtiger Fact, denn – in Verbindung der wichtigen, ozeanischen Winden ist die Vegetation eher langsam und so erreicht man in der Regel die optimale, physiologische Reife.

NUR 4800 FLASCHEN CHARDONNAY

Sehr wenig, aber sehr gut! So könnte das Motto vom Chardonnay Uva Mira lauten. Beim ersten Jahrgang dem 2004er ging man noch recht grosszügig mit neuem Holz um. Heute ist man von anfänglich 100 Prozent nach und nach auf 50 % Neu-Holzanteil gesunken.

2004 Chardonnay Uva Mira: Recht intensives Gelb ohne erkenntliche Reifetöne. In der Nase Butternoten, Margarine, Karambolle, weisse Champignons, weich im Ansatz, von der Nase her eher ein Chablis-Typ. Saftiger Gaumen, geschmeidiger Körper, die feine Säure erhält den sichtlich reifen Wein. Die Nase fasziniert etwas mehr als der Gaumen (noch) halten kann. 18/20 austrinken

2005 Chardonnay Uva Mira: Intensives Gelb, grünlicher Schimmer. Diskretes Bouquet, dezente Honignote, eine schöne Süsse zeigend. Charmanter Gaumen, samtiger Fluss, reife, eingebundene Säure, im Finale buttrig, mit mittlerer Fülle. 17/20 austrinken

2006 Chardonnay Uva Mira: Leuchtendes, transparentes Gelb. Offenes, dezent strohiges Bouquet, Manzanilla-Salznoten. Im Gaumen weich, reife Säure, gelbe Frucht und eine Nuance Quitte zeigend. Vollreif. 17/20 trinken

2007 Chardonnay Uva Mira: Helles Gelb, brillant leuchtend. Offenes Bouquet, delikate Haselnussnote, buttrig, ausladend ohne fett zu sein. Im Gaumen voller Charme, samtige Textur, sehr ausgeglichen, Trotz Reichtum elegant. Grosser Puligny-Typ. 18/20 trinken

2008 Chardonnay Uva Mira: Mittleres Gelb, völlig klar. Vielschichtiges Bouquet mit mineralischem Schimmer, Kalknoten, das Nasenbild eines grossen Burgunders oder halt einfach Weltklasse-Chardonnays zeigend. Im Gaumen perfekt, eine feine, pfeffrige, aber doch milde Rasse im konzentrieren Extrakt aufweisen, nachhaltiges Finale. 18/20 trinken

2009 Chardonnay Uva Mira: Intensives Gelb mit lindengrünem Schimmer. Parfümiertes Bouquet, Bergamotte, gelbe Dotterblumen, Akazienduft, beeindruckend, ja fast bewegend. Im Gaumen perfekt, alles ist am richtigen Ort, Mandeln und Haselnuss im langen, sehr aromatischen Finale. Finessenreich und rassig in Einem. 19/20 trinken

2010 Chardonnay Uva Mira: Hell mit grünlichem Schimmer. Vielschichtig, weisser Pfeffer, Pfirsichblüten, ein Hauch Zitronen, sogar eine feine Minznuance ist drin. Im Gaumen weich, eingebundene Säure, milder, fülliger Fluss. Es fehlt vielleicht das Spiel. Also easy drinking. 17/20 trinken

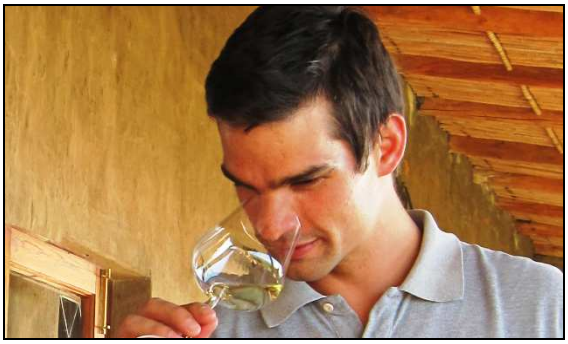
2011 Chardonnay Uva Mira: Noch sehr hell, brillant. Recht offen, feine Röstnoten, Haselnuss, intensiver Kamillenduft und kalter Lindenteebeutel. Weiche Säure, füllig, gewisse Fettoxydation, etwas monoton, Botrytis-Spuren. Schwieriges Jahr? 16/20 trinken

Unvergessliches Family-Tasting auf Uva Mira.

2005 Shiraz Single Vineyard Uva Mira: Produktion 4800 Flaschen. Sehr dunkel. Cassis, Grahambrot, Pumpernickel, grüne und schwarze Pfefferkörner, ein Hauch Menthol. Im Gaumen fordernd, muskulöse Sehnen und fordernde Säure. Food-Shiraz. 18/20 trinken

2005 Vineyard Selection Uva Mira: 68 % Cabernet Sauvignon, 12 % Merlot, 8 % Shiraz, 4 % Cabernet Franc. Dunkel, fast schwarz in der Mitte. Volles Schwarzpfefferbouquet, Kaffee, Lakritze, dunkle Edelhölzer, getrocknete, schwarze Pflaumenhaut, grosser tiefgründiger Duft. Komplexer Gaumen, satt, wieder fast alles im schwarzen Bereich, nachhaltiges Aroma. Gehört zu den grossartigsten Südafrika-Blends. 19/20 trinken

2007 Vineyard Selection Uva Mira: 49 % Cabernet Sauvignon, 32 % Cabernet Franc, 11% Shiraz, 8 % Merlot. 16'500 Flaschen. Schwarz-Violett. Rauch, Cassis, dunkle Hölzer schwarze Schokolade, süss, aber auch irgendwie trocken. Sommertrüffel, Leder, Korinthen, Menthol und Kapsin. Im Gaumen fleischig, dicht gewoben, pfeffriges Extrakt, ziemlich ausgeglichene, aber auch fordernde Adstringenz. Kein Modewein, sondern eher ein Klassiker, der seinen Weg noch in den nächsten Reifejahren sucht und auch finden wird. Ein wird ein Privileg sein, diesen Wein in ein paar Jahren, ein paar Stunden dekantiert geniessen zu dürfen. 19/20 2014 – 2024



Neuer Uva Mira Winemaker: Christiaan Coetzee.

PETER BARLOW: 100 % RUSTENBERG, IMMER 100 % CABERNET SAUVIGNON

Eigentlich sollte es den Wein jedes Jahr geben. Doch im Jahr 2000 wütete ein Waldbrand und die besten Cabernet Sauvignon's, welche für den Premiumwein Peter Barlow vorgesehen waren, rochen penetrant nach Rauch.

Und nach Rauch roch es schon wieder während unserem Besuch auf dem Weingut. Doch der Grund war diesmal freudiger als damals. Die rauchgeschwängerten Noten kamen direkt vom Holzkohlengrill. Darauf brutzelten Unmengen von Lammkoteletten…

10 Jahre zurück! Der damalige Kellermeister Adi Badenhorst gewährte mir Fassproben. Ich schrieb damals in mein Notizbuch: «Was vom Jahrgang 2001 in Flaschen gefüllt wird, ist absolute Welklasse!».

Der Besitzer Simon Barlow, meinte zur Begrüssung, als wir jetzt das Weingut mit unserer Truppe besuchten. «Heute gibt es Deinen Wein, ich habe extra für Dich ein paar Magnums vom 2001er aufgehoben!»

Sehr gute Weine und seit vielen Jahren gute Freunde: Simon Barlow und René Gabriel.

2001 Peter Barlow Rustenberg: 100 % Cabernet Sauvignon. Der 2001er ist «just at his peak», was sein grossartiges Potential aufzeigt. Die Farbe noch frisch mit viel blauem Schimmer im Rot. Die Nase voll Brombeeren, dunklen Hölzern einem Hauch Tabak und würzigen Nelkenköpfen, welche sich mit Lakritze ergänzen. Der Gaumen lang und elegant, die Tannine sind präsent aber gleichzeitig mild. Ein nobler Wein mit grosser Stellenbosch-Klasse! 19/20 trinken – 2018

aktuell 2007 Fr. 66.00

First Growth of the Cape

KAP-PREMIER-CRU FÜR STOLZE 240 EURO

Wo man den sagenhaften, neuen Rotwein kaufen kann, findet man selbst nicht heraus, wenn man auf allen Seiten der zu diesem «First Growth of the Cape» passenden Website: www.peakofexcitement.com surft.

Via Google kommt man dann mit dem Suchbegriff «G.2010 Rotwein» auf ein paar Anbieter. Die Preise; von 239 Euro an aufwärts…

Bisher war lange der Hamilton-Russel mit seinem Pinot an der Spitze der Preispyramide. Und jetzt soll es einen neuen, noch wenig bekannten Wein geben, welcher gleich mehr als das Doppelte kosten soll.

Die Geschichte der 4G-Wines-Gruppe ist jung. Die passende Story zum Wein ist ellenlang. «To make the long story short», kommen wir hier gleich zum Wein und der dazu gehörigen Rezeptur.

Man suche sich die besten Terroirs in Südafrika und frage dann die Besitzer, ob diese bereit wären, eine Rebzeile aus den besten Lagen für einen ganz besonderen Wein zu verpachten. Dann pflücke man im richtigen Moment diese verschiedenen Traubensorten, welche aus verschiedenen Regionen stammen und vinifiziere diese separat. Man vergäre diese zum Teil sogar direkt in Barriques. Dann baue man die Gesamternte in neuem Holz aus und assembliere dann das Beste vom Allerbesten.

Ja und dann versuche man die geeigneten Partner zu finden welche diese Miniproduktion von 3410 Flaschen (erster offizieller Jahrgang 2010) und 1943 Flaschen (Jahrgang 2011) an den splendiden Super-Premium-Wein-Freak bringen.

So ganz einfach dürfte dies dann doch nicht sein. Obwohl; die Qualität stimmt. Die ersten Wertungen stimmen. Doch es gibt da noch ein paar kleine Handicaps. Erstens hat der Wein irgendwie keinen richtigen Brandnamen. Und zweitens; das Preisniveau ist für einen noch völlig unbekannten Wein doch ziemlich mutig.

Mia Fischer. Sie ist die Winemakerin auf 4G-Wines und wird unterstützt vom bekannten Önologieprofessor Denis Dubourdieu.

G.2010 4G-Wines: 3410 Flaschen. Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Cabernet Franc. Unglaublich dichte Farbe; viel Purpur mit schwarzen Reflexen. Ausuferndes Nasenbild mit Brombeeren, Heidelbeeren, dunklen Edelhölzern, Kaffee, schwarze Oliven, Pumpernickelbrot, eine tiefe Würze zeigend. Im Gaumen mit viel Rasse über dem Extrakt welches sich mit der Adstringenz verbindet, royales Rückaroma. 19/20 trinken – 2030

G.2011 4G-Wines: 1943 Flaschen. Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Schwarz-Violett. Würziges Bouquet, viel Lakritze, Teakholz, Alpenheidelbeeren, Cassis, Schwarzbrot, zu Kopf steigend. Extrem konzentrierter Gaumen mit klarem Cabernet-Absender in Richtung Harlan (also Napa-Affinität), schwarzer Pfeffer, Pflaumenmark, Brombeeren, die Tannine sind noch feiner als beim 2010er und der Wein weist somit mehr Jugend-Eleganz auf. 19/20 trinken – 2030

Schwere Flasche (2 kg) – grosser Wein (19/20).

Kann man am Kap einen Premier-Grand-Cru herstellen Monsieur Dubourdieu?

Denis Dubourdieu: «Sind die Grundweine einmal nach deren optimalen Möglichkeiten hergestellt worden, dann liegt die Ausrichtung und das Potential beim Blend.

Hier ist es wichtig, absolut kompromisslos vorzugehen. Wir haben beim 4G-Projekt keine Vorgaben. Wenn uns der Merlot nicht gefällt, dann lassen wir ihn halt einfach weg. Es hat sich gezeigt, dass der Shiraz eine sehr wichtige Komponente bildet und sich der Rest ideal ergänzt.

Wichtig ist für uns, dass wir die Trauben genau auf dem Punkt erwischen bei der Ernte. Das ist dann entscheidend für die Zukunft dieses anspruchsvollen Rotweines.

Wir sind auch sehr sensibilisiert auf den nicht zu hohen Alkoholgehalt. Und das ist nicht einfach, denn reife, konzentrierte Trauben bergen immer entsprechend viel Zucker in sich. Unser Wein soll so gefällig sein, wie ein wunderschön bequemer Sessel!».

Und wie wird der G.2012?

Denis Dubourdieu: «Beim ersten, offiziellen Jahrgang, dem 2010er, stiessen wir in einer Art Feuerwehrübung erst fast am Schluss dazu. Den 2011er konnten wir schon besser mitverfolgen. In den 2012er setzen wir ganz grosse Hoffnungen, weil wir hier alle Details mit berücksichtigen konnten.
In der Kompliziertheit der verschiedenen Trauben und diversen Anbaugebieten liegen die Chancen der unglaublichen Komplexität!»

EINE RHÔNE-DEPENDANCE MIT NAMEN MULLINEUX!

Handcraftet wines from the heart of the Swartland! Das ist das klare Commitment der Mullineux Family-Wines auf dem Flaschenetikett!

Noch vor 10 Jahren gab es in der wenig besuchten Region Swartland lediglich fünf Wineries, jedoch gleichzeitig rund 400 Traubenproduzenten. Dann kam mit Charles Beck und Eben Saddie der grosse Boom. Heute zählt Swartland bereits 34 Weingüter – Tendenz steigend!

Die 26 verschiedenen Rebberge von Chris und Andrea Mullineux sind alle gepachtet.
Liegt es am französisch klingenden Namen Mullineux oder am Geschmack der Weine, dass man sich bei deren Verkostung intensiv in der Nähe der Rhône-Region wähnt?

2011 White Mullineux: 65 % Chenin Blanc, 26 % Clairette blanche, 9 % Viognier. Intensives Gelb mit fein grünlichem Schimmer. Das Bouquet zeigt viel gelbe Frucht, aber auch pflanzliche Noten und eine Nuance von Honig, genauer gesagt Akazienhonig, dies ohne jegliche Süsse zu vermitteln, da ist auch was Salziges drin, somit ist das Nasenbild sehr vielschichtig. Im Gaumen fein und komplex, weiche Textur, es geht viel Aromatik vom Extrakt aus, wieder ins gelbfruchtige drehend, burgundischer Körper ohne überladen zu sein. Der Wein ist trocken ausgebaut und hat trotzdem lediglich 13 % Volumen, was in dieser Region, in dieser Klasse schon fast ein kleines Wunder ist. Der Grundgeschmack erinnert an die ganz grossen, weissen Südfranzosen. 18/20 trinken – 2017

Fr. 23.50 - ab ca. April 2013

2010 Syrah Mullineux: Sehr dunkles Weinrot viel Granatreflexe. Komplexes, ausladendes, süsses Beerenbouquet, vermischt mit Schwarztee und frisch geröstetem Arabica-Kaffee, dahinter Dörrpflaumen und getrocknete Feigen, ein Hauch Origano und Jasminblüten. Im Gaumen mit weichem Extrakt, somit sind die Tannine mollig darin eingebettet, im langen Finale zeigen sich viel Brombeeren und ein Hauch Zimt. Trinkt sich wie ein etwas modern zubereiteter, aber grosser Hermitage. Das Besondere an diesem grossartigen Südafrika-Shiraz sind die traumhaften Finessen. 19/20 trinken – 2024

Fr. 29.50 ab ca. April 2013

Swartland-Weine mit grosser Rhône-Affinität: Chris Mullineux ist stolz auf seine Flaschen.

DREI GANZ TOLLE WEISSWEINE

2012 Viognier Eagles' Nest Constantia: Blasses, leuchtendes Gelb. Salzig-fruchtiges Aprikosenbouquet, vermischt mit floralen Anflügen, fein duftend, parfümiert und delikat. Saftig, wieder dezent salzig, schlank und sehr elegant. Ein feinrassiger Viognier der Sonderklasse. 18/20 trinken
Fr. 29.00 - ab ca. Juni 2013

2011 Roussanne Painted Wolf: 1200 Flaschen. Intensives Gelb. Ein gewaltiges Bouquet von getrockneten Agrumenschalen, Honig, Pfingstrosen, Stechpalmen, eigenwillig und von spezieller Genialität, irgendwie erinnert dieses Ding an einen weissen Granges des Peres. Im Gaumen dicht, fest, von grossem Körper und einer Tannin-Form wie bei einem grossen Rotwein. Alles ist am Limit der Intensität, der Wein klingt minutenlang nach. For spezial white wine lovers! 19/20 trinken
Fr. 22.00 ab Ende März 2013

2011 Chenin Blanc Circumstance Waterkloof: Helles Gelb. Verrücktes Bouquet, Honig, Harz, Quitten, Karambolle und weitere gelbe Früchte, intensiv und konzentriert. Im Gaumen sehr extraktreich, dezent röstig, Haselnüsse und Krachmandeln und wieder diese herrlichen feinwürzigen Harznoten vermittelnd, welche schon eine gewisse Affinität mit griechischen Weissweinen aufzeigt. Es ist der allerbeste Chenin Blanc, welchen ich bisher trinken durfte. Durfte? Ja – der Genuss dieses genial vinifizierten Weissweines ist ein Privileg. 19/20 trinken
Fr. 24.00

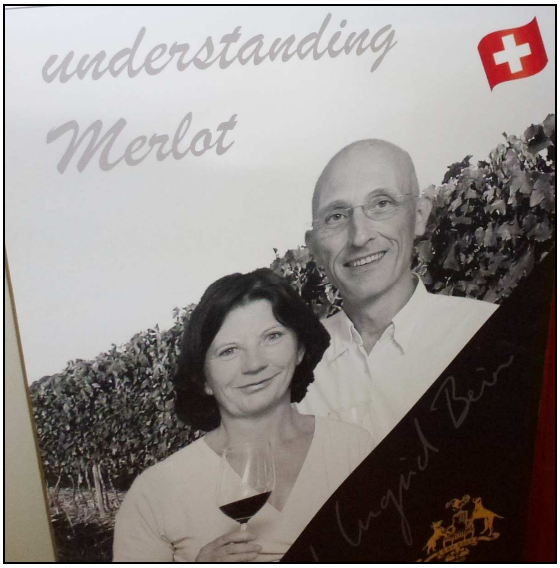
KEERMONT'S ENTSCHEIDUNG: WEIN STATT MINERALWASSER

Die Weinberge von der Keermont-Winery sind wie ein Amphitheater angeordnet. Darin gibt es eine sprudelnde Wasserquelle. Die früheren Besitzer überlegten sich einst ernsthaft, dieses Wasser zu nutzen und Mineralwasser zu kommerzialisieren. Der Name der Lage «Sweetwater» weist heute noch darauf hin.

2010 Shiraz Keermont: 2360 Flaschen. Sattes Purpur mit lila Reflexen. Tiefgründiger Nasenbeginn, Rauch, Nelken, getrocknete Pflaumenschalen und dann legen die beerigen Früchte so richtig los, mit ein Mix aus schwarzen Johannisbeeren und parfümierten Damassinepflaumen, zeigt auch ganz feine Nuancen von einem Pflümli-Destillat. Im Gaumen feiner Stoff, fast seidig, wunderbare Balance, geniale, intensive Aromatik bei beruhigendem, nicht überladenem Body, extreme Länge. Hier vermischen Finesse und Power und genau so muss die Weltklasse sein. 19/20 trinken – 2024 Fr. 29.80

2009 Keermont: 60 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 13 % Syrah, 7 % Petit Verdot. Produktion: 1495 Flaschen. Dunkles Granat-Purpur, blutrote Reflexe. Im ersten Ansatz zeigt sich der im Blend dominierende Merlot mit seiner schokoladigen, fast pflaumigen Seite, dann ergänzen sich die anderen Sorten mit Lakritze und Black Currant. Sucht man Vergleiche, so landet man automatisch im Pomerol und findet Parallelen zum Evangile, die Süsse ist gebunden und komplex. Die Komplexität geht im Gaumen nahtlos weiter, allerfeinst gebunden, hat seine Harmonie bereits gefunden. Ein toller Blend der jung enorm viel Spass bereitet. 18/20 trinken – 2024
Fr. 34.50 AUSVERKAUFT

Alex Starey; unglaublich sensibler, talentierter Jungwinzer. Merken Sie sich diesen Namen!



VERSTEHEN SIE MERLOT?

Die ganz grossen Cabernet Sauvignons dieser Welt können ganz unterschiedliche Facetten haben. Ein Latour schmeckt nie wie ein Martha's Vineyard oder Sassicaia! Genau so ist es auch beim Syrah. Es gibt zwei Schreib- und Geschmacksvarianten. Jene welche mit «Syrah» bezeichnet werden sind oft terroirlastige, würzige Rotweine.
Anders beim «Shiraz». Hier findet man in der Regel viel Cassis im Grundgeschmack.
Und wie ist es beim Merlot? Hier scheint es weniger Facetten als Vorgaben zu geben. Irgendwie laufen die Vorbilder eines reinrassigen Merlots immer wieder auf einen einzigen Wein hinaus: Château Pétrus!
Pétrus, hat Fülle, Finesse, Power und eine rot- bis blaubeerige Fruchtsüsse. So wie bei den restlichen Pomerols verleiht der Merlot meist eine cremige Körperfülle.
Für mich war es lange nicht einfach, einen anderen Merlot-Typ zu akzeptieren und zu begreifen, dass grosser Merlot auch anders sein kann. Nämlich sehnig, muskulös, verlangend, ja sogar mitunter ziemlich streng in seiner Jugend. Für mich waren die Merlots immer Weine, welche zu zartem Fleisch oder besonders feinen Saucengerichten passten. Glühten bei einem Grill die Kohlen, dann kam es mir nie in den Sinn einen Merlot zu entkorken. Da musste etwas Kräftigeres her. Vielleicht war es grad dieses Erlebnis bei Ingrid und Luca Bein um den «anderen» Merlot verstehen zu lernen. Dies begriff ich nachdem ich den 2009er Merlot Reserve zuerst solo probierte und dann ein grosses Glas zum Ryb-Eye-Steak genoss.
Und als ich dann noch ein Glas vom wunderbar gereiften 2003er Bein Merlot aus der Kellerreserve bekam, begriff ich erstmals, dass auch Merlot ganz andere Facetten als das grosse Pétrus-Vorbild haben darf.
Apropos Pétrus: Ingrid besass früher mal ein Rennpferd namens Pétrus. Mit dem Verkaufserlös dieses Pferdes, kauften sich die Beins den ersten Rebberg in Südafrika um sich da einen Traum zu erfüllen. Dass das Pferd Pétrus hiess und sich auf dem erworbenen Weinland ausschliesslich Merlot-Rebstöcke befanden war reiner Zufall. Zufälle gibt's!

KEIN BEIN-RESERVE IM JAHR 2009

Normalerweise verzichtet ein Winzer auf den Reserve, wenn die Ernte mässig ist. «Beim Jahrgang 2009 war alles grossartig und es gab qualtitativ fast keine Differenzen bei den Chargen», sagt Luca Bein.

Die Bein's besitzen das kleinste Weingut in Südafrika. Jährlich werden hier etwa 15'000 bis 18'000 Flaschen Produziert. Alles Merlot; vom Rosé bis zur Reserve! Die Rotweine werden in 100 Prozent neuem Holz ausgebaut. Luca Bein: «Das hat sich bewährt und ist auch aus hygienischen Gründen sinnvoll, denn gebrauchte Fässer werden oft labil».

2009 Bein Merlot, Ingrid und Luca Bein: Produktion: 10'000 Flaschen. Mittleres Granat. Würziges Bouquet, viel Holunder, rotes und blaues Cassis, Rauchnuancen. Nelkenköpfe, Nicaragua-Tabak, gibt sich ziemlich tiefgründig. Konzentrierter Gaumen, kräftiges Extrakt, noch verlangende Adstringenz. Ein Merlot mit männlicher Textur und Charakter. Also nicht der weiche, samtene füllige Weintyp. Zu kräftigerem Essen geeignet. Zwei Stunden Dekantieren. 18/20 trinken – 2022

2010 Bein Merlot Reserve, Ingrid und Luca Bein: Produktion: 1900 Flaschen. Funkelndes Granat-Rubin, aufhellender Rand. Geniales Bouquet, feine Minznoten, dunkle Schokolade, Cassis, Black-Currant, eine defensive, delikat ausladende Süsse zeigend. Im Gaumen fest, konzentriert, Lakritze, schwarzer Holunder, getrocknete Alpenheidelbeeren, nachhaltig mit einem nicht zu unterschätzenden Potential. Merlot ist keine populäre Siegertraube in Südafrika und hat, auf diesem Niveau, praktisch keine Konkurrenz. Wenig Flaschen – grosser Wein! 18/20 2014 – 2026

GROSSE, ROTE KAPWEINE

Viele der allergrössten Rotweine rund um Stellenbosch schmecken so, wie wenn man einen sehr guten Bordeaux mit einem grossen Rhônewein mischt.

Hier eine Auswahl von vier tollen, roten Weinen, welchen wir auf unserer einwöchigen Weinreise begegnet sind.

2011 Shiraz Graceland: Sattes Rubin mit lila Schimmer. Delikates Bouquet mit herrlichem Shirazparfüm und einer akzentuierten, floralen Frische im Nasenbild zeigend, viel Cassis und Brombeeren, aber auch Veilchen und Kräuter sind da mit drin. Im Gaumen fein stoffig und elegant. Alles mit einem femininen Touch. Also spürt man beim Wein auch die grossartige Lady, welche den Wein macht. Noblesse, Eleganz und Balance im wohl geformten Gaumen, nicht satt machend. Und das ist bei anderen grossen Südafrikanern leider manchmal der Fall. Von der Qualität her, stelle ich ihn ohne zu Zögern über den populären Strawberry Fields aus gleichem Hause. 18/20 trinken – 2020

2008 Elevation 393 de Trafford: 50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 13% Shiraz. Dunkles, tiefes Weinrot. Das Bouquet ist leicht leimig zu Beginn und zeigt, wohl vom grossen Cabernet-Anteil her eine Napa-Affinität, dann viel Mokka, dunkle, reife Pflaumen, viel Terroirwärme, sanft trocken, aber mit einer beeindruckenden Konzentration in der Nase. Im Gaumen homogen, samtig und trotzdem mit enormer Kraft und somit auch einer imposanten, beeindruckenden Länge. Genialer Blend, mit grossartigem, weiterem Potential. Ein fordernder Dekantierwein – zur Elite gehörend! 19/20 trinken – 2024 Fr. 69.00 ab ca. Mai 2013

2010 Lady May Glenelly: 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Petit Verdot. Sattes, dunkles Purpur mit violettem Schimmer. Warmes, reifes Bouquet, der Cabernettouch ist mit viel schwarzer Schokolade umgeben, ein feiner Hauch von erfrischendem Eucalyptus schwingt mit, würzig, recht tiefgründig. Samtiger Gaumen, aussen weich, innen pfeffrig und verlangend, viel schwarzbeeriges Extrakt, Lakritze und gehackte Heidelbeeren in der nachhaltigen Rückaromatik zeigend. Der Lady May ist eine Ode an die Besitzerin, May Eliane de Lenquesaing. Den Bordeauxfreaks bekannt als frühere Besitzerin von Pichon-Comtesse-de Lalande. Und so schmeckt der Wein irgendwie auch. Eine Genussaffäre! 18/20 trinken – 2023 Fr. 39.00

2010 Cabernet Sauvignon Five Generations, Cederberg. Produktion: 3'400 Flaschen. Sehr dunkles Granat mit lila und schwarzem Schimmer. Offenes Bouquet, Cassis und sogar einen Hauch Brombeerlikör zeigend, reife schwarze Pflaumen unterlegt mit dunkler Schokolade. Im Gaumen wieder primär Cassis, dann wirkt der Wein eine Zeit lang fast kompottig und zeigt dabei im Innern trockene Tannine, die Frucht wirkt sehr reif, das dicht gewobene Extrakt ist fett. Vom eigentlichen Grundgeschmack her sehr eigenwillig, respektive speziell. Mich erinnerte er an einen jungen Caymus Special Selection. Der Wein gefällt momentan, neigt aber dazu, sich zu verschliessen und wird dann wohl erst in 10 Jahren so richtig aufblühen. Wer Cabernet als Abenteuer versteht und Abwechslung schätzt, der sollte sich ein paar von den wenigen Flaschen suchen und ein paar Jahre bunkern. Think different! 19/20 trinken – 2028

Fr. 59.00 ab ca. August 2013

«MR» DE COMPOSTELLA: GUTER RAATS IST GAR NICHT SO TEUER

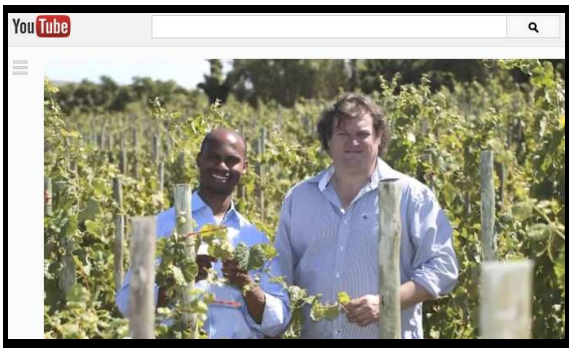
Das «M» steht für Mvemve! Mzo Mvemve war der erste schwarze Kellermeister mit Abschluss der Universität Stellenbosch.
Das «R» steht für Raats! Bruwer Raats ist mit Mvemve befreundet und auf seiner Winery entsteht dieser gemeinsam hergestellte, schon fast kultige Blend namens MR de compostella.

Die Assemblagen variieren leicht, sind aber immer mit einem guten Drittel Cabernet Franc bestückt, was wohl die besondere Würze dieses Weines irgendwie unterstreicht. Der Rest ist ergänzt mit Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot und Merlot. Also ganz deutlich eine Ansage ans Bordelais!

2007 MR de compostella, Stellenbosch: Mehr Schwarz wie Violett. Gewürznelken, Rauch, Lakritze, schwarze Pfefferkörner und deutlich mineralische Züge, das dokumentiert die Tiefgründigkeit. Im Gaumen konzentriert, mehliger Fluss, mürbe Tannine, sehr intensiver Nachklang mit schwarzen Aromenakzenten. Legt zu an der Luft. 18/20 2014 – 2020

2008 MR de compostella, Stellenbosch: Karmesinrot mit lila Schimmer. Viel Cassisfrucht und Heidelbeerstauden, dunkle Edelhölzer, Brazil-Tabak und ein Hauch Korinthen. Im Gaumen saftig, reife, elegante Tannine, ausgeglichen, jetzt schon eine schöne Genussreife anzeigend. 18/20 trinken – 2019

2009 MR de compostella, Stellenbosch: Purpur-Violett. Warmes, fruchtreifes Bouquet, viel Pflaumen, Brombeeren, dunkle Pralinen, Edelhölzer, ein Hauch Jod, Havanna-Cigarren, Zedern, wirkt sehr komplex und buttrig in der Nase. Cremiger, samtener Gaumen, zeigt viel Souplesse über dem Extrakt, superbe Balance bei molligem Körper, gebündeltes Finale. Ein ganz grosser Südafrikaner – pardon Weltklassewein. 19/20 trinken – 2026



Mzo Mvemve und Bruwer Raats auf Youtube.

VERGELEGEN: URALTE BÄUME UND NEUES TOP-RESTAURANT

Die 300 Jahre alten Kampferbäume auf Vergelegen wurden zum Nationalmonument erklärt. Im Jahr 1990 besuchte Königin Elisabeth das historische Weingut. 23 Jahre später rückte Gabriel mit seiner Reisetruppe an und dinierte im neuen Restaurant Camphors.

André van Rensberg holte für uns alte, rare Flaschen aus dem Vergelegen-Privatkeller.

2006 Chardonnay Reserve, Vergelegen: Intensives Gelb, aber immer noch grünliche Reflexe zeigend. Feines Bouquet mit dezent kalkigen Noten, getrocknete Mirabelle, ein Hauch Honig und Nuancen von Ananasmark. Im Gaumen saftig, wieder eine delikate Mineralität zeigend, geniale Länge in Folge der gut stützenden Säure. Im Vergleich zum weissen Burgunder; die Nase ist Puligny – der Gaumen Corton. Keine Eile! 19/20 trinken

aktuell 2010 Fr. 29.00

1998 Cabernet Sauvignon, Vergelegen: Dunkel, nur wenig Reifereflexe. Herrlich gereiftes, sich im ersten Moment etwas trocken anfühlendes Cabernet-Bouquet, getrocknete Kräuter, Minze, Leder, ziemlich viel Pauillac Affinität (GPL oder Lynch), fein grünlicher Pfefferschotenton. Im Gaumen gut balanciert, eine dezente Rest-Adstringenz zeigend, feine Muskeln. Dieser herrlich gereifte Cabernet zeigt das Alterungspotential hoch bewerteter Vergelegen-Jungweine auf. 19/20 austrinken

aktuell 2006 Fr. 29.00

HAMILTON-RUSSEL HAT DIE AMPHOREN WIEDER ENTDECKT

Winery of the year! Winemaker of the year! Mit 99 Parkerpunkten hat Hamilton-Russel den bisher höchst bewerteten Wein in Südafrikas im Repertoire.
«Sie werden sicherlich über die Amphoren staunen,» meint Anthonny bei unserem Besuch. «Das ist keine Dekoration – wir arbeiten damit und zwar mit den Chardonnays von den ältesten Rebstöcken. Ich merkte immer wieder, dass diese das Holz nicht richtig vertrugen. In den Amphoren fühlen sich diese wohl und liefern die bisher besten Resultate!»

2010 Chardonnay Hamilton-Russel: Offenes Bouquet, feine Strohnoten, Mais, gelbe Frucht, Akazienhonig, weit ausladende, dezent trocken anmutende Frucht. Im Gaumen rassig, fein pfeffriges Extrakt, Senfblumen im Nachklang und Karambolle, aromatisch, reich und wohl erst in Verbindung mit Essen richtig loslegend, tropicales Finale. 18/20 trinken – 2919

2011 Chardonnay Hamilton-Russel: Mittlerer Druck bei gewaltiger Aromatik im ausladenden Bouquet mit vielen Facetten aufwartend, Haselnuss, Mandelmilch, Vanille, reife Früchte, wunderschöne Frische zeigend. Saftig und lang, elegant, schon fast milchig im Fluss, Quitten gelbe Mirabellen, gebündeltes, langes Finale. Gefällt besser als der hoch bewertete 2010er. 19/20 trinken – 2022
Fr. 39.00

2012 Chardonnay Hamilton-Russel: Intensiv fruchtiges Bouquet, Williamsbirnen und sogar Agrumennoten in Form von einem Hauch Bergamotte. Saftiger Gaumen, wirkt etwas leichter als der 2010er. Völlig direkt, fast als nobler Apero-Chardonnay zu bezeichnen, fein salziges Finale. Jung zu geniessen, also mittleres Potential. 18/20 trinken – 2018

2009 Pinot Noir Hamilton- Russel: Rubin mit ganz feinem Reifeschimmer. Offenes Bouquet, wunderbar süss, rotes Pflaumenmus, heller Tabak, delikat stielige Würze. Füllig und samtig, die Säure ist weich und die Tannine sind fast schon mollig. Ein runder Pinot mit viel Charme. 18/20 trinken – 2020

2010 Pinot Noir Hamilton-Russel: Aufhellendes Rubin-Granat. Frisches Bouquet, ein Hauch Minze und Eucalyptus, rote Kirschen, rote Pflaumen, frisches Tabakblatt. Im Gaumen klar ausgerichtet, fein pfeffrig, weist eine wunderschöne Rasse auf, wirkt noch etwas ungestüm und verlangt – durch seine sehnige Adstringenz – nach mindestens vier Jahren Flaschenreife. Kann somit noch zulegen. 18/20 2014 – 2022 Fr. 49.80

2011 Pinot Noir Hamilton-Russel: Deutlich aufhellendes Rubin, transparenter Rand. Offenes, florales Bouquet, Rosenduft, Himbeeren, rote Johannisbeeren, wirkt momentan noch leicht hölzern in der Nase, obwohl diese Winery ja sehr dezent mit dem Holz umgeht. Etwas leichter als die Jahrgänge 2009 und 2010. Ein junger, erfrischender Pinot-Genuss. 17/20 trinken – 2016

2012 Pinot Noir Hamilton-Russel: Eine Woche vor der Flaschenfüllung: Mittleres Granat-Rubin. Komplexes, sattes Fruchtbouquet, zwischen roten und blauen Beeren tanzend, erfrischender Kräuterhauch, Minze, Eisenkraut, Zitronenthymian, dahinter Rauch und Lakritze. Komplexer, reicher Gaumen, viel Saft und eine weiche Fülle in den Tanninen. Gehört zu den ganz grossen Pinot's welche Anthonny je gemacht hat. Jetzt schön und immerschön. Also eine permanente Genussgarantie liefernd. 19/20 trinken – 2025

Anthonny Hamilton-Russel: Erst zeigte er persönlich sein Weingut, begleitete unser Tasting. Dann fuhr mit der Trial-Maschine zum Lunch in sein legendäres Breamer-House.

BOOK 17, XVII: DAS WEINGEHEIMNIS VON EMIL DEN DULK

De Toren ist sein Leben und der Fusion V sein Paradepferd. Emil den Dulk geht mit seinem erfolgreichen Wein kompromisslos um und feiert damit einen Erfolg nach dem Anderen.

Für mich schien er irgendwie ein spät berufener Weingutsbesitzer zu sein. Und so fragte ich ihn, was er vor seinem Weinleben eigentlich gemacht habe. «Da half ich meinem Bruder». Und was hat der gemacht, hackte ich nach. Emil lächelte verschmitzt und gab zur Antwort: «Der hat Arbeit gesucht!»

Wir degustierten mit unserer Reisegruppe auf der Dachterrasse den Fusion V 2009 und 2010. Dann lockte mich Emil in ein geheimes Kämmerlein und präsentierte mir dort sein geheimes Projekt.

2009 Fusion V de Toren: 55 % Cabernet Sauvignon , 14 % Merlot, 14 % Malbec, 10 % Cabernet Franc, 7 % Petit Verdot. Dunkles Rubin-Granat, satt in der Mitte. Beginn mit einem feinen Luffton, dann wird das Bouquet süss, viel reife Frucht, fast rosinig, mit einem gewissen Ruby-Portschimmer, erholt sich dann und zeigt Nuancen von Leim, Honig und Brotkruste. Im Gaumen fleischig, verlangende Adstringenz. Er erinnert an einen grossen, traditionellen Saint Estèphe. Entweder noch lagern oder lange dekantieren und in jedem Falle etwas Kräftiges zum Essen dazu einplanen. 18/20 2015 – 2028

Fr. 49.00

2010 Fusion V de Toren: 57 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot, 13 % Malbec, 11 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot. Sattes Violett-Granat. Offenes Bouquet, schwarze Kirschen, Cassis, Schokolade, ein Hauch Kräuter, jetzt schon erstaunlich zugänglich. Langer, geradliniger Gaumen, feine, intensiv begleitende Tannine. Die Muskeln sind hier besser eingebettet als beim leicht knochigen 2009er. Leider mit rund 30'000 Flaschen für den Fusion V eine kleine Gesamtmenge. (Normal sind es jeweils fast 50'000 Flaschen). Ein grosser Fusion V der zu den besten seiner eigenen Editionen gehört. 19/20 trinken – 2030 Fr. 49.00

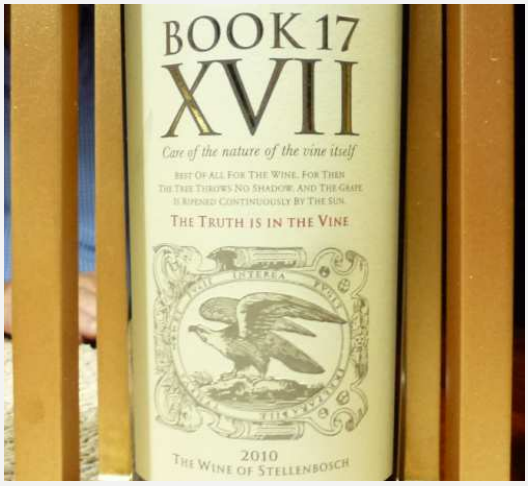
ab ca April 13

MIT DEN HÄNDEN ZERDRÜCKT - MIT DEN FÜSSEN GESTAMPFT!

Plinius der Altere schrieb in seinem, 17. Buch über den Wein. Daraus resultierte die Inspiration für einen ganz besonderen, mit rund 195 Franken pro Flasche, nicht ganz billigen Wein.

Extrem wenig Trauben am Rebstock, und aufwändige Weinbereitung bei extrem limitierter Menge. Das ist die Formel für den Book 17, XVII. Nach der Lese werden die Trauben von Hand abgebeert, von Hand gequetscht und mit den Füssen in neuen, aufrecht stehenden Barriques gestampft. Ist der Wein vergoren, kommt er nochmals in neues Holz. Die Mini-Produktion: 672 Flaschen!

2011 Book 17 Pliny the Elder XVII (from de Toren): Violett-Schwarz. Das Nasenbild ist unglaublich intensiv, zeigt viel schwarze Beeren, eine dramatische, aber auch dezent kompottige Süsse mit viel Druck. Im Gaumen Cassis, Heidelbeeren, Bombeerlikör, Lakritze, schwarzer Pfeffer und Kräuter, dunkles Edelholz im fetten Finale. Ein volles Weinpaket, dick und nicht ganz überschwer. Irgendwie an der Grenze, wo es aufhört noch Rotwein zu sein. Mit 15.5 Vol. sicherlich keine Primaballerina und doch fürs kuriose Welt-Weinparkett geeignet. 19/20 trinken – 2040 Fr. 195.00



SAFARI-PLAUSCH-CABERNET

Nach unserem Wine-Trip gönnten wir uns – erstmals in unserem Leben – eine Safari in der Chitwa Chitwa-Lodge in Sabi Sands. Dort standen die wilden Tiere an erster Stelle und der Wein rückte als flüssige Beilage zu den Mahlzeiten in den Hintergrund. Die Weinkarte von der Lodge war so zwischen solid und abenteuerlich. Ich wechsle in solchen Fällen gerne ab und wage mich auch an Unbekanntes.

Zuerst probierte ich den weissen und roten Hauswein. Diese wären im Arrangement inbegriffen gewesen. Mich ärgerte aber, dass diese immer in Karaffen dekantiert waren. Der zu kalte Weisswein in einer Karaffe im Eiskübel. Der Rote stand daneben in der safarischen Wärme, also immer etwa um 25 Grad «temperiert». Beide waren von der Qualität her knapp mässig. Ich dachte mir, dass diese einfach zu lange dekantiert waren und fragte beim Servierpersonal nach, ob wir denselben Wein nicht direkt aus der Flasche serviert haben könnten.

Das ginge nicht, meinte eine lächelnde Servierfrau. Der Wein käme nicht aus Flaschen, sondern aus einem Karton und da sei ein Folien-Sack drin und dort könne man mit einen kleine Hahnen vorne…

Da ich an einer angestammten Bag-in-Box-Allergie leide, wählte ich drei Weine von der Karte aus für die nächsten Gelegenheiten. Jetzt kam der Sommelier ins Spiel! Er hiess Dinho und war nicht nur freundlich, sondern erstaunlicherweise auch sehr kompetent. Ich bestellte den ersten Wein. Der sei leider momentan nicht da. Auch beim zweiten Weinflaschenwunsch schüttelte Dinho den Kopf. Dann wählte ich halt den dritten Wein. Auch davon hätten sie leider im Moment gar nichts da.

Ein Keller voll Wein und leider auch voll Wasser…

Leicht genervt fragte ich, was dann eventuell definitiv da wäre. Wir wurden spontan zu einer Kellerbesichtigung eingeladen. Rein konnten wir leider nicht, denn der Keller stand bis zum Boden gefüllt mit Grundwasser, weil es eine Woche zuvor in Körben schüttete. Ich merkte mir ein paar Labels und so gab es immer irgendetwas zu trinken. Sehr gut; der Sauvignon Blanc von Thelema. Spannend der unwooded Chenin Blanc vom Bruwer Raats. Weniger spassig war der etwas zu breit geratene Chardonnay von Waterford.
Bei Rotwein leisteten wir uns ein Mal den 2006er Pinot Noir von Hamilton-Russel. Doch die Kondition der Flasche zeigte auf, dass der Chitwa-Keller wohl zu gewissen Jahreszeiten zu warm war. Also hielten wir uns ab sofort an jüngere Jahrgänge.

Irgendwann kam in mir eine schiere Cabernet-Lust auf. Der Sommelier empfahl den Rust en Vreede. Ich fragte zur Sicherheit kurz nach ob der Wein teuer sei. Nein, der sei nicht teuer – aber sehr, sehr gut! In der Folge war dies dann jeden Abend unser Hauswein. So richtig aus der Flasche – ohne Tetrapack! Also ein Genuss-Upgrade mit geringen Kostenfolgen.
Noch selten hatte ich an einem Südafrika-Cabernet so viel Plausch. Ich glaubte nämlich bisher unnötigerweise, dass die meisten der besten Kap-Weine immer viel Shiraz drin haben müssen.

Und bei einem jungen Cabernet welcher irgendwie gross sein soll ist dann meist auch das Versprechen für später grösser als das aktuelle Vergnügen. Aber der **2009 Cabernet Sauvignon von Rust en Vrede** war ganz einfach grossartig. Dunkel in der Farbe mit leuchtendem Granat. Die Nase; ein bisschen reifender Pauillac, recht tiefgründig, mit Noten von Leder, Torf, Tabak, dann aber viel Brombeeren drin und Mocca. Im Gaumen saftig mit weicher Kontur und richtig populärem Cabernetgeschmack. Trank sich relativ wie von selbst und bereitete einfach Spass. Jetzt ist die Frage da, ob etwas was nicht ganz so gross ist aber doch unglaublich viel Spass bereitet keine guten Punkte verdient. Die Qualität stimmte fraglos, der Wein war wunderschön vinifiziert. Das Potential, vielleicht grad zum loslegen ausgestattet mit einer weiteren Garantie von gut 5 Jahren. Ich gönne ihm 18-Punkte und es wird wohl eine der momentan spannendstes Kap-Kaufaffären sein. Eine Empfehlung welche nicht nur den Budget-Geniessern sehr viel bietet, sondern auch verwöhnte Gaumen zu verzücken vermag. Wer davon ein paar Flaschen kauft, wird wohl bald wieder nachbestellen. Wenn's dann noch hat…

Fr. 33.00