

WEINWISSE

29. Januar N° 01/2007

Für alle, die über Wein mehr wissen wollen

www.weinwisser.com

Montecastro: Eine Ribera-Trouvaille

Nach den ersten drei Jahrgängen lässt sich sagen: Bodegas Montecastro ist mit dem Montecastro y Llanahermosa ein sensationelles Debüt gelungen.

Önologe und Kellermeister der jungen Bodega (Start: 2001) ist der Franzose Jean-François Hébrard, der aus St-Emilion kommt – sein Vater war über Jahre auf Château Cheval Blanc tätig – und zuvor in Toro (Quinta Quietud) gearbeitet hat. Seinem reinsortigen Montecastro y Llanahermosa liegt ein interessantes Konzept zugrunde. Die Trauben stammen von Stöcken, die zwischen sechs und über hundert Jahre alt sind. Die Weinberge befinden sich in verschiedenen Gebieten innerhalb der Ribera del Duero und verfügen über unterschiedliche Terroirs: Böden mit Kieselsand und Tonerde (Moradillo), mit Lehm und Sand (Fuentenebro), mit Sand (La Vid), mit Lehm und Lehm mit Kieseln (Gumiel und Sotillo). Hébrard baut den Montecastro y Llanahermosa hälftig in neuen beziehungsweise einmal verwendeten Fässern aus französischer (zwei Drittel) und amerikanischer Eiche (ein Drittel) über 16 bis 20 Monate aus.

2003 Montecastro y Llanahermosa, Bodegas Montecastro, Castrillo de Duero, Ribera del Duero (100% Tinto Fino/Tempranillo; Produktion: 60 000 Flaschen; Fr. 28.80): Extrem dunkles Purpur mit scharlachroten Reflexen. Wuchtiges Bouquet, rote Pflaumen, Sandelholz, Pralinen, Bounty-Kokostouch, süß und üppig. Samtener Gaumen, mit reifen Tanninen und perfekt eingebundener Säure, viel Lakritze und Black Currant im Extrakt, trotz der Intensität frisch bleibend und mit einer Klasse überzeugend, für die man in Spanien sonst viel mehr Geld investieren muss. **18/20 trinken – 2013**



2004 Montecastro y Llanahermosa, Bodegas Montecastro, Castrillo de Duero, Ribera del Duero (100% Tinto Fino/Tempranillo; Fr. 29.90): Extrem dunkel mit violetten Purpurreflexen. Herrliches Cassis- und Brombeerbouquet, intensive, schwarze Edelhölzer, Spitzwegerich, florale Noten, frisch, sehr viel Tiefe anzeigend. Im Gaumen dicht und hoch fein, enge Tanninmaschen mit viel Stoff, von schwarzen Beeren beherrschtes Aromenbild, noble Tannine, schwarze Schokolade, gebündeltes, harmonisches Finale, weniger erotisch als der 2003er, dafür umso klassischer. **18/20 2008 – 2015**

Bezugsquelle Schweiz: Boucherville, Zürich

Bordeaux 1996: Rive gauche gegen Rive droite

«Der Jahrgang 1996 gilt im Bordelais als Cabernet-Jahr», notierte WeinWisser vor zehn Jahren. Bei einer Verkostung von 35 Bordeaux des Jahrgangs 1996 wurde die seinerzeitige Einschätzung bestätigt.

Nach den Fassproben machte der Bordeaux-Jahrgang 1996 erst mal wegen der Preisaufschläge Schlagzeilen (10 bis 30 Prozent), denn zum ersten Mal in der Geschichte des Bordeaux Primeur kostete ein Premier Cru in Subskription mehr als 100 Franken. Was die Beurteilung der Qualität anbelangt, überwog die Weintester-Meinung, der 1996er stehe generell etwas im Schatten des charmanten 1995ers. WeinWisser favorisierte die Médoc-Weine von der Rive gauche: «Dank gesunder Cabernet-Struktur sind sie gross und lagerfähig.» Die meisten Weingüter hätten den Cabernet Sauvignon bis Mitte Oktober ausreifen lassen. «Erwies sich der Merlot trotz Rekordmostgewichten als eher eindimensional in der Aromatik, war das beim Cabernet anders. Während der extrem langen Reifezeit konnte der Cabernet Sauvignon ungewöhnlich viele Aromastoffe aufnehmen. Und wer ihn wirklich ausreifen liess, hatte Trauben mit der gleich perfekten physiologischen Reife wie 1990.»

Die 35 wohl besten Bordeaux des Jahrgangs 1996 öffnete Anwalt Ernst Eschenweck in München für eine

Degustation unter Weinfreunden – eine gute Gelegenheit, die Wertungen und Genussreife des Jahrgangs neu zu justieren. Durchs Band höhere Bewertungen (mehr Aromatik, grösseres Potenzial) erzielten die Weine von der Rive gauche im Vergleich zu den St-Emilions und Pomerols von der Rive droite, Merlot-lastigen Weinen, vermischt mit etwas Cabernet Franc, die sich fast alle reif präsentierten und sich jetzt wohl in der schönsten Genussphase befinden, mit Ausnahme der drei besten Terroirs (Pétrus, Cheval Blanc und Ausone) mit verzögerter Genussphase. Übertoller Wein der 1996er-Probe war der Château Latour: 20/20.

Die 1996er der Rive droite:

St-Emilion

1996 Tertre-Rôtebœuf: Deutlich reifendes Weinrot, ziegelroter und sanft bräunlicher Schimmer. Berauscher Duft, primär von einem deutlich röstigen, eichigen Süsstön getragen, dahinter aber Pralinen, Nussnoten, Nutella-Touch. Saftiger, sehr eleganter Gaumen, Gianduja-Noten, helles Karamell, immer erotischer werdende Süsse und Aromatik, in einer Art verführerischer Wein-crème endend. In dieser Faszination muss der Wein jetzt getrunken werden – erotisch, aber kein Klassiker. **18/20 trinken – 2011**

1996 Canon-la-Gaffelière: Mittleres Weinrot, trüber Schimmer, am Rand orange Reflexe. Tolles Würzbouquet,

ROTES BURGENLAND: JAHRGANG 2004

Südburgenland (Burgenland)

2004 Perwolff, Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen (Blafränkisch, Cabernet Sauvignon): Dunkles, tiefes Purpur mit violetter Schimmer. eine geballte Ladung von reifem, würzigem Blafränkisch in der Nase, Brombeeren, Lakritze und Havanna-Tabak. Im Gaumen tolle, konzentrierte Fruchtwürze, vom satten, dichten Extrakt ausgehend, blendende Stilistik, muskulös

und charaktervoll mit entsprechenden Reserven ausgestattet. **18/20 2008 – 2016**

Bezugsquellen Schweiz: Selection Schwander, Zürich; Dani Matter, Samedan; Weine Simone Lanz, St. Gallen; Advinum, Wolfhausen; Wein-Werkstatt, Gossau. Bezugsquellen Deutschland: rotWEISSrot, München; Weinhandel Böhme, Frankfurt; Oxhoft, Hamburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Thomas Späth, München

Die Verkostungsnotizen und Bewertungen der 2004er-Rotweine aus Niederösterreich und der Steiermark folgen in der nächsten WeinWisser-Ausgabe.

Prieler: Zwei Generationen sorgen für guten Wein

Die Aufgaben auf dem Gut der Familie Prieler sind klar verteilt: Um die Weingärten kümmern sich die Eltern, im Keller hat Tochter Silvia Prieler, die Önologin, das Sagen, zusammen mit ihrem jüngeren Bruder Georg.

Die Arbeit im «Family Estate» Prieler in Schützen liegt zur Gänze also in den Händen von Familienmitgliedern. Seit den 1970er-Jahren konzentriert man sich auf dem alten Bauerngut ausschliesslich auf die Weinbereitung, Ende der 1980er-Jahre reduzierte man die Sortenvielfalt von ursprünglich 20 auf 6 – Welschriesling, Weissburgunder, Chardonnay, Blafränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon.

Die straffe Formel des Seniorchefs mit drei weissen und drei roten Weinen gilt nicht mehr, seit die jüngere Generation mehr und mehr das Ruder auf dem Gut übernommen hat. Am Cabernet Sauvignon wurde zwar festgehalten, dafür aber der Zweigelt aufgegeben, ein wenig Merlot kam hinzu, und auf Betreiben von Silvia Prieler arbeitet man heute zudem mit Sorten wie St. Laurent und Pinot Noir. Die promovierte Mikrobiologin hatte bei einer Pinot-Degustation eines Weinsammlers in Deutschland einst ihr einschneidendes Burgunder-Erlebnis

(Clos de la Roche 1989) und war sich hernach sicher, mit Burgunder etwas machen zu wollen.

Silvia Prielers Vision für die nächsten 20 Jahre tönt pragmatisch wie selbstbewusst: «Wir wollen in allen wichtigen Bereichen so bleiben, wie wir sind – so klein, so fein und so unverwechselbar. Wir wollen Weine machen, die im Gedächtnis bleiben. Unsere Weine brauchen Zeit, sie öffnen



Michaela Prieler, Vater Engelbert und Mutter Irmgard, Önologin Silvia Prieler und Bruder Georg

sich erst nach und nach im Glas. Aber das ist in Ordnung so. Wir können nicht jedem gefallen. Und manches muss man sich eben erst erarbeiten. Erfahrene Weinliebhaber dagegen schätzen unsere Weine sehr. Darauf sind wir stolz. Und diese Wertschätzung wollen wir uns erhalten.»

125 JAHRE COS D'ESTOURNEL

1989 Cos d'Estournel (Jéroboam): Sehr dunkles, extrem dichtes Bordeauxrot, erste bräunliche Reifetöne am Rand. Extrem würziges Bouquet, viel Nelken, Lakritze, Mokka, Dörrfeigen und Korinthen, alles mit malzigen Rauchtönen unterlegt, wilde, eher an einen kalifornischen Cabernet erinnernde Nase. Im Gaumen erst prägnant, mit Luftzutritt dann feiner werdend, eine gewisse Trockenheit darin aber bestehen bleibend, im Finale malzig, dunkles Kandi, mit einer passenden, aber doch merklich vorhandenen Bitterkeit im sehr konzentrierten, kernigen Extrakt ausgestattet. Noch zu jung aus der Grossflasche? Aufgrund der Verbesserung nach dem Luftkontakt könnte man es jedenfalls meinen. **18/20 trinken – 2015**

1991 Cos d'Estournel: Deutlich aufgehelltes Rubin, wenig Reifetöne. Nase noch mit roter Frucht, aber auch sanft gemüsigen Noten, Dörrtomaten, Rosenpfeffer, weich und füllig. Runder, samtener Gaumen, eine gewisse Todeessäure im Innern, den Wein noch erhaltend, rote Pfefferschote im erschlankenden Finale, nicht mehr so faszinierend wie früher. Noch vor ein paar Jahren einer der besten Bordeaux des durch Frost beeinträchtigten Jahrgangs. **16/20 austrinken**

1992 Cos d'Estournel: Mittleres Granat, ziegelroter Schimmer. Offenes Bouquet, Bleistift und Zederntöne, Pflaumen, darunter auch jodige Noten, abklingende Frucht. Saftiger, leicht gehaltener Gaumen, erdige Noten, nasse Blätter, feinsandige Textur, noch angenehm zu trinken, früher viel besser. Ein kleiner Jahrgang, deshalb am Ende der Genussreife. **15/20 vorbei**

1993 Cos d'Estournel: Leuchtendes, mitteldunkles Rubin. Verhaltenes Bouquet, rote Pflaumen, etwas kühl wirkend, blumige Noten, schöne Würze in der Mitte. Mittlerer Gaumen, muskulös stützende Säure, rotes Fruchtfleisch, gewisser Schalenton im Extrakt, pelziges Finale. Der 1993er hat sich praktisch nicht entwickelt, und die Säure scheint den Wein in seiner Evolution irgendwie zu blockieren. **16/20 trinken – 2015**

1994 Cos d'Estournel: Mittleres Bordeauxrot mit leuchtenden, rubinen Reflexen am Rand. Schlanke, schön wür-



DER SPEZIALIST FÜR WEINE UND BRÄNDE AUS ÖSTERREICH MIT DEM GRÖSSTEN ANGEBOT DER SCHWEIZ!

HAUS ÖSTERREICH WEINIMPORT GMBH

DORNACHERSTR. 7, CH-6003 LUZERN TEL: +41 41 220 06 44

WWW.HAUS-OESTERREICH.COM

WEINGUT PRIELER



WeinWisser verkostete die aktuellen Prieler-Weine, nicht aber den Blaufränkisch Goldberg, den «Grand Vin» des Hauses, der nur in besten Jahren produziert wird.

2005 Leithaberg weiss, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland (100% Pinot Blanc): Blasses Gelb mit deutlich grünem Schimmer. Konzentriertes, duftig-mineralisches Bouquet, sanft milchig, Karambolle, frische Kamille, Akazienschimmer. Im Gaumen zart und dicht gleichzeitig, reife Säure, zart salzig, viel Aromatik, gebündeltes Finale. Ein beeindruckender Weisswein, der zeigt, dass in dieser Region Pinot-Blanc-Spitzenqualitäten möglich sind. **17/20 trinken – 2009**

2004 Blaufränkisch Johanneshöhe, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland: Mittleres Rubin mit Granatschimmer. Blumige Noten, rote Rosen, etwas kühl, Noten von frischen Pflaumen und Kaffee. Saftiger Gaumen, feine Tannine, Waldfrüchte im eleganten Extrakt, fein herbes Finale mit dunklen Röstnoten. **16/20 trinken – 2008**

2004 St. Laurent, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland: Mittleres Rubin, dunkel in der Mitte. Berausches Bouquet, rotes Cassis, Damassinepflaumen, exotische Hölzer, Sandelholz, Karamellnoten. Samtener, fein rollender Gaumen, durch die Fülle in den sehr weichen Gerbstoffen mit viel Charme, noble Bitternote am Ende, die sich durch den weiteren Flaschenausbau korrigieren wird. Nase besser als Gaumen. Gesamteindruck: **16/20 trinken – 2010**

2004 Schützner Stein, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland (80% Blaufränkisch, 20% Merlot): Dunkles Granat mit lila Schimmer. Delikat duftiges Bouquet, Flieder- und Veilchennoten, Heidelbeertouch, ziemlich vielschichtig. Eleganter Gaumen, erstaunlich viel Aromatik, trotz des eher leichten Körpers, schöne, passende Röstnoten, etwas mehlig wirkend im Finale, mit Spuren von unreifen Fruchtnoten. **16/20 trinken – 2009**

2004 Ungerbergen Cabernet Sauvignon, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland: Mitteldunkles Weinrot mit rubinem Rand. Dichtes Bouquet, mittelschlank, dafür aber eine recht schöne Tiefe anzeigend, Korinthen, Rauch und Lakritze, also insgesamt schön würzig. Saftiger Gaumen, blaue Beeren, gut stützendes Tannin-Säuregerüst, nicht ganz ausgereifter Holunder im Finale, kann mit der Flaschenreife noch zulegen. **16/20 trinken – 2011**

2004 Pinot Noir, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland: Aufhellendes Rubin. Bouquet momentan mit deutlichen Röstnoten, viel Kaffee, frisch gesägtes Holz, die sich dahinter verbergende Frucht mit schwarzen Kirschen. Im Gaumen Frucht mit mehr Chancen, gut stützende Säure, sich mit dem sanft körnigen Extrakt verbindend, störende Bitterkeit, auch im Finale, somit (momentan?) fehlende Harmonie, Potenzial wesentlich höher als der Genuss. **15/20 2007 – 2011**

Bezugsquelle Schweiz: Scalavini, Leissigen
Bezugsquellen Deutschland: Oxhofs, Hamburg;
N+M Weine, Mönchengladbach; Broeding,
München; Pinard de Picard, Saarlouis

125 JAHRE COS D'ESTOURNEL

ziges Bouquet, eher im rotbeerigen Bereich von der Frucht her, Zedern- und Bleistiftminentouch, offen und eine recht schöne Tiefe anzeigend. Im Gaumen kräftig, Muskeln und Säure zeigend, noch adstringierend, mittlere Länge. Kein grosser Cos, aber einer, der etwas zulegt und in zwei Jahren seine erste Reife erreichen wird. **16/20 trinken – 2018**

1995 Cos d'Estournel: Mitteldunkles Granat-Rubin, erste Reifereflexe. Offenes, süsses Bouquet, helles Karamell, Pralinenton, Haselnussmehl, delikat, mittlerer Druck, vom Bouquet her nicht als Bordeaux erkennbar, (noch) zu starke Röstnoten. Samtener Gaumen, schöne Konzentration im Extrakt, viel Rückhalt, fest, noch etwas körnig, ansprechendes Mokkafinale, Potenzial für weitere zehn Jahre, geschmacklich dem 1989er folgend. **18/20 trinken – 2018**

1996 Cos d'Estournel (Impérial): Tiefes, sattes Granat mit violetten und schwarzen Reflexen. Sehr würziges, tief schürfendes Bouquet, Cassis, Brombeeren, Teakholz, Palisander, Darjeelingtee, Trüffel und Korinthen, kompakt und enorm konzentriert. Fest im Gaumen, fleischig, dicht gedrängte Tanninschichten, aber reife Gerbstoffe, dem Körper eine Wahnsinnskontur gebend, wieder schwarze Beeren, nochmals Trüffel und viel Lakritze im Finale. Normalflaschen sind momentan verschlossen, diese Grossflasche zeigt sich zwischen Frucht und Genussphase. **19/20 trinken – 2040**

1997 Cos d'Estournel: Aufhellendes Weinrot, rubiner, wässriger Rand. Schlankes Bouquet, grüne Noten, ein Hauch Geraniol, rote Beeren, kühl wirkend, dafür recht aromatisch. Mittlerer Gaumen, viel Aromatik, wieder reichlich grüner Cabernet-Touch, schwarze Pfefferkörner, mehliges Extrakt, lasches Finale. Nach ein paar besseren Eindrücken in jüngerer Zeit, wieder ein sehr enttäuschendes Erlebnis. **15/20 austrinken**

1998 Cos d'Estournel: Mittleres Granat, noch lila Reflexe. Laktisches Bouquet, Mokkatouch, Kasein, reife Pflaumen, ausladend und ziemlich füllig, mit einer passenden, süssigen Toastnote unterlegt. Im Gaumen rundlich, cremig, im Extrakt schwarze Pfefferkörner und Würze zeigend, im Finale fast etwas zu



Cantina RATTI GmbH 7505 Celerina/St. Moritz

Vinothek: San Bastiaun 52 ■ 7503 Samedan

Telefon: 079 401 90 47 ■ Fax: 081 833 34 55 ■ office@cantina-ratti.ch

www.cantina-ratti.ch