

# WifeCeller

## Degustation

### Chevaliers des Vins

4. September 2015

**Thema: Frau sucht Wein**

(die Frau des Hauses sucht die Weine aus...)



#### Thema «WifeCeller»

Die Weine wurden von der Herrin des Hauses sorgsam, gekonnt und mit exquisitem Geschmack in Eigenregie ausgesucht. Sie ist – wie Chevalier «M» auch – eine grosse Liebhaberin finessenreicher und feiner Tropfen. Es verwundert demzufolge nicht, dass ein grosser Teil des Weinkellers für Pinots und weitere Gaumenschmeichler reserviert ist. Niemand aus dem Verkostungsteam wusste also, was ihm im Glas entgegenfunkelte. Es wurden insgesamt zwei Weissweine und sechs Rotweine degustiert, besprochen, benotet, zerredet und später mit einem Mahl (Lasagne nach hauseigenem Rezept) kombiniert. Einzig der **Merlot Réserve 2010 von Cicero Weinbau** wurde offen verkostet. Da sich der Verein «Chevaliers des Vins» dem Projekt «Six Suns» (siehe auch [www.weinfanatic.ch/Projekte](http://www.weinfanatic.ch/Projekte)) widmet, war es unerlässlich, den Wein fokussiert und mit offenen Augen auf Herz und Nieren zu prüfen. Er hat die erste Feuerprobe ausserordentlich gut gemeistert, so dass die nächste Projektphase eingeläutet werden kann [more to come]. Da die Verkoster sich sehr

gut kennen und um die Vorlieben der anderen wissen, befand Chevalier «M» (der Herr des Hauses) beim Öffnen der Weine, dass der Flight noch einen feurigen Südländer gebrauchen könnte. Dies um auch geliebten Umschreibungsattributen – wie zum Beispiel «Omas Waldbeerenkonfitüre» – gerecht zu werden. Der **Stina Majstor des Weinguts Jako Vino** zeigte dann auch seine Kraft. Sie war aber überraschenderweise subtil und erlesen. Die ersten beiden Plätze der Degustationsrunde teilen sich eben diese beiden erwähnten Weine mit im Schnitt einer sehr erfreulich-forschen Benotung von 9+ (siehe Skala). Dies ist fast schon ausserirdisch. Aber, was soll's? Warum sich nicht mal auch mit Emotionen exponieren? Lieber in Glück baden, als in Groll suhlen! Einige der anderen Weine fanden ebenfalls ihre Liebhaber. «WifeCeller» wird nach dieser hinreissenden Erfahrung, wohl bald in die zweite Runde gehen («Volume II»).

#### Präsenzkontrolle

Anwesende Chevaliers: B | R | D | H | M – Abwesende Chevaliers: C (wegen Ausritt entschuldigt)



**Punkteverteilung**  
 1 – 6 eigentlich kein Wein im engeren Sinne  
 6 – 7 man kann es trinken ohne Angst zu haben  
 7 – 8.5 ganz ordentlicher Wein, kann man sich eventuell kaufen  
 8.5 – 9+ ausgezeichnete bis geniale Qualität  
 9+ – 10 schwierig – gibt es sowas?

**Charmes-Chambertin, Grand Cru, Domaine des Varoilles, 2005**

Nase: Maggiwürze, Pflaumen, beginnende Reifenoten  
 Gaumen: Fein und präzise, untypisch dicht, zeigt grosse Klasse, endet sehr lang  
 Benotung: 8.5

**Bemerkung**  
 Ein untypischer Burgunder. Dunkel, dicht, hohe Konzentration an Aromen. Aber alles sehr gelungen und angenehm. Ein würdiger und samtiger Charmes-Chambertin. Hätte noch gut und gern fünf weitere Jahre schlummern können.

Bezugsquelle: Hammel  
 Preis: CHF ~82.-

**Bacchus, Pinot Noir, Adrian Mathier et Fils, 2009**

Nase: Erinnert an einen Bündner, rauchig, Waldboden  
 Gaumen: Schönes Säurespiel, etwas viel Holzeinsatz, leicht trocknend  
 Benotung: 8.0

**Bemerkung**  
 Bei der Degustation des Weins direkt auf dem Weingut sprach Weingott Bacchus direkt zu uns. Aktuell und mit Blick in den Rückspiegel enttäuscht der Tropfen ein wenig. Er wirkt etwas unausgewogen und schon zu reif.

Bezugsquelle: ab Weingut  
 Preis: CHF 29.-

**Petruccino, Podere Forte, 2012**

Nase: Animalisch, stoffig, feines Leder und Pflaumen, Kirscharomen  
 Gaumen: Bonbon, mineralisch, schöne Tannine, lang, satt und kompakt  
 Benotung: 8.5

**Bemerkung**  
 Viel zu jung! Sein Alterungspotenzial ist aber sehr gut. Er ist ein ruhiger und eher eleganter Geselle. Für die meisten war es klar ein Italiener. Die Finesse liess aber eher auf nördlichere Gefilde schliessen. Top!

Bezugsquelle: Selection Schwander  
 Preis: CHF ~38.-

**Stina Majstor, Jako Vino, 2010 (Männerpirat)**

Nase: Feine Portnote, schöne Holzwürze, straff  
 Gaumen: Filigrane Kraft, süsse Mitte, ungemein leckerer und langer Abgang  
 Benotung: 9+

**Bemerkung**  
 Die Überraschung des Abends. Eingeschmuggelt. Versteckt sich hinter einer blütenweisen Etikette. Aber das entspricht auch seiner Weste: Kein negatives Wort, Kritik oder Missfallen. Der Co-Meister der Runde!

Bezugsquelle: Jadrovino  
 Preis: EUR 27.-

**Merlot Réserve, Weinbau Cicero, 2010**

Nase: Süsslich, Eukalyptusnoten, reife Kirschen, vielschichtig  
 Gaumen: Perfekte Balance, Tabak, mehrdimensional  
 Benotung: 9+

**Bemerkung**  
 So viele Erwartungen! Sehr grosse Hoffnung! Und dann das: Für genial befunden! Die Augen der Chevaliers des Vins leuchten schon rot in die Zukunft. Wir freuen uns. More to come...

Bezugsquelle: ab Weingut  
 Preis: CHF 32.-

**Pinot Noir Reserva, Weingut Burkhart, 2010**

Nase: Fein und leicht, kühleres Gefilde, schöne Röstung  
 Gaumen: Burgundische Eleganz, präzise und tänzerisch  
 Benotung: 8.5

**Bemerkung**  
 Der Ruhige in der Runde. Eher kühl und zurückhaltend. Wurde sofort als Schweizer geoutet. Die meisten von uns haben seine Herkunft im Bündnerland vermutet. Schön.

Bezugsquelle: ab Weingut  
 Preis: 29.-

**Pošip, Vinogorje Korčula, Grgič Vina, 2010**

Nase: Gebrannte Crème, rauchig, Speckstein, Butternoten  
 Gaumen: Satt und kräftig, frisch, leichte Bitterkeit im Abgang  
 Benotung: 8

**Bemerkung**  
 Selten haben wir eine so dunkle Färbung eines Weissweins im Glas gehabt. Die erste Vermutung: Ein Kalifornier. Die Nase stimmte. Der Gaumen enttäuschte mit zarter Bitterkeit. Wäre die nicht gewesen...

Bezugsquelle: ab Weingut  
 Preis: EUR ~28.-

**Chardonnay, Obrecht – Weingut zur Sonne, 2013**

Nase: Zitrusfrüchte, frisch und verspielt, Apfelaromen  
 Gaumen: Leicht perlend, crémig, Gebäck, noch etwas ungestüm  
 Benotung: 7.5

**Bemerkung**  
 Das Kontrastprogramm zum Grgič. Viel zu jung. Zwei bis drei Jahre Flaschenlagerung und Ruhe werden ihm bestimmt gut tun [und später dann auch eine fairere Bewertung ermöglichen].

Bezugsquelle: ab Weingut  
 Preis: CHF 30.-