

Vertikale Pinot R(h)ein | Zürich

Von den Fantastischen Vier...

Wozu braucht es eigentlich «Pinot R(h)ein»? Denn es gibt andere Vereinigungen sowie wahrlich grosse Namen, welche die Bündner Herrschaft hochhalten und in die grosse weite Welt hinaustragen. Nun, Pinot Rhein ist eine Symbiose wie es sie so eher selten gibt. Je ein Barrique von vier Winzern aus vier [lokalen jedoch verschiedenen] Terroirs werden assembliert und zu etwas Neuem und wahrlich Grosseem zusammengeführt. Das Resultat ist in der Breite der Jahrgänge wie auch in der Tiefe und Ausprägung [fast] jedes einzelnen Weins überzeugend.

Die Weine des Clubs «Pinot R(h)ein» sind im Schnitt sehr gut geraten. Das allgemeine Niveau ist – über die gesamte Vertikale betrachtet – hoch. Die Preziosen waren in der Grundsubstanz erkennbar «von den gleichen Händen» erschaffen worden. Auf dieser Qualitätsstufe erwartet man zwar nichts Anderes, als einen sehr gute Wein. Auffällig war trotzdem, dass auf allen Ebenen die Balance stimmte. Nie war die Säure unangenehm, das Tannin zu prall, grün oder körnig oder das Toasting überschwänglich. Alles war da, jedoch in abgestimmter und erhabener Dosis. So wurde man den ganzen Abend hindurch nie übersatt. Bei dem hohen Finessegrad des Pinots Rhein eher...unersättlich.

Obenaus beeindruckten vor allem die Jahrgänge 2008, 2011 und 2012. Sie waren eher kühler, burgundischer und stiller als die

anderen. Ihr jeweiliger Kiel pflügte sich vergleichsweise viel tiefer in den Gaumen und das önologische Erinnerungszentrum. Fazit: Herrlich!

Nur der Jahrgang 2007 konnte nicht ganz die Pace halten und fiel etwas ab. Nicht, dass er wirklich schlecht war. Als einzige Ausreisser entsprach er nicht ganz dem sonst hohen Qualitätslevel. Aber wo hat's schon keine schwarzen Schafe?!

...zu den Tres Amigos!

Pinot Rhein wird ab diesem Jahr seine Assemblage auf der Basis von drei Gütern machen. Weinbau Cicero wurde [leider] im Frühling 2016 aufgelöst. Die Hoffnung bleibt, dass die süsse Geschmeidigkeit, welche bis dato aus der Gemarkung Zizers den Pinot Rhein veredelte, anderweitig ersetzt werden kann. Die Winzer um Hansruedi Adank sind zuversichtlich bald eine neue Ausprägung im Pinot Rhein präsentieren zu können.

Von A bis Z

Die Verkostung fand auf simpatischem, unkonventionellem und alternativem «Terroir» statt. Entsprechend war die Stimmung in der Kunstkantine Zürich locker, gelöst und vorfreudig. Irgendwie «tout le monde» war versammelt an diesem schönen Sommerabend. Von A wie Annabelle, über F wie Falstaff bis Z wie [die letzten Flaschen von Cicero aus] Zizers war alles mit Rang und Namen von Herzog & Vombach aufgeboden

worden. Unsereins sass also mittig zwischen A und F. Irgendwie fühlte es sich ein wenig an, als wäre man zwischen Samthandschuh und Stahlamboss geraten. Doch es passte ganz gut: Wächst doch der tolle, weiche und filigrane Pinot Rhein am Fusse der schroffen Falknis.

« Obenaus beeindruckten vor allem die Jahrgänge 2008, 2011 und 2012. Sie waren eher kühler, burgundischer und stiller als die anderen. Ihr jeweiliger Kiel pflügte sich vergleichsweise tiefer in den Gaumen und das önologische Erinnerungszentrum. »



Details und Verkostungsnotizen «Vertikale Pinot Rhein 2006 – 2013» | Zürich, Montag, 6. Juni 2016

Pinot Rhein 2006	Pinot Rhein 2007	Pinot Rhein 2008	Pinot Rhein 2009	Pinot Rhein 2010	Pinot Rhein 2011	Pinot Rhein 2012	Pinot Rhein 2013
<p>Wetterbedingungen gemäss Winzern: Kalter Winter, wechselhafter Frühling, trockener Juni und Juli, regnerischer August, schöner Herbst.</p> <p>Nase: Lederanklänge, «gebrannte» rote Frucht, feiner Erdbeerton Gaumen: Rauchig, rundes Tannin, noch präsen Säure</p> <p>weinfanatic Rating: 8.5/10.0 (sehr gut)</p> <p>Kommentar: Es handelt sich hier um einen schönen und erhabenen gealterten Jahrgang. Er wird sich vermutlich noch das eine oder andere Jahr halten. Doch langsam geht ihm etwas die Puste aus. Nach wie vor ist er finessenreich, würzig, ziemlich komplex und weich. Nun fangen aber fortgeschrittene Noten sich bemerkbar zu machen. Relativ langer und schöner Abgang.</p>	<p>Wetterbedingungen gemäss Winzern: Sehr frühe Blüte, wechselhafte und lange Vegetationszeit mit idealer Aromabildung.</p> <p>Nase: Pflaumen, Reifearomen, Minze Gaumen: Zwetschgen, Leder, Kaffee</p> <p>weinfanatic Rating: 8.0/10.0 (gut)</p> <p>Kommentar: Ist das Pinot? Blind ist dieser Vertreter der Traubensorte wohl sehr schwer zu erkennen. Er wirkt überaus dicht, fett und doch irgendwie auch schon überreif. Der Abgang ist teerig. Allgemein ist der Wein sehr breit geraten und weist beträchtlich viele Ecken und Kanten auf. Der einzige Jahrgang der qualitativ nach unten schlägt.</p>	<p>Wetterbedingungen gemäss Winzern: Milder Winter, trockener Frühling, goldener Oktober, lange Reifephase.</p> <p>Nase: Himbeeren, rote Früchte, kühl Gaumen: Erdbeerconfiture, perfekte Säure und rundes Tannin</p> <p>weinfanatic Rating: 9.5/10.0 (ausgezeichnet)</p> <p>Kommentar: Ein herrlich balsamischer, vollmundiger und volumenreicher Wein. Trotzdem wirkt er durch die gleichzeitig präzise Struktur und noch jugendliche Viskosität sehr burgundisch, kühl, edel und noch wunderbar in Form. Der Abgang ist unendlich lang und voller Spannung. Der Jahrgang dürfte sich noch einige Jahre halten und viel Spass bereiten.</p>	<p>Wetterbedingungen gemäss Winzern: Sehr warm, frühe Ernte, sehr gesundes Traubengut.</p> <p>Nase: Maggiwürze, Steine, etwas reife Beeren Gaumen: Saftige Säure, Frische, etwas Süsse herrscht vor</p> <p>weinfanatic Rating: 8.5/10.0 (sehr gut)</p> <p>Kommentar: Ein saftiges Kerlchen das tänzelnd und edel sowie aristokratisch daherkommt. Ebenfalls von der kühlen und frischen Sorte. Kann sich durchaus gut mit dem 2008er messen. Allerdings hat man bei diesem Jahrgang das Gefühl, dass dies das Maximum ist und er ab jetzt wohl nur noch abgeben dürfte. Toller Wert der jetzt wohl am meisten Spass macht. Get it down!</p>	<p>Wetterbedingungen gemäss Winzern: Drei extreme winterliche Kältewellen, Warten auf den Föhn, späte und lang andauernde Ernte.</p> <p>Nase: Reif, Anklänge von überreifen Kirschen, Metall Gaumen: Alkohol schlägt etwas aus, spitze Säure, etwas wässrig</p> <p>weinfanatic Rating: 8.0/10.0 (gut)</p> <p>Kommentar: Eine etwas blasse und wässrige Ausgabe. Die Säure ist zudem ein wenig überspitzt ausgefallen. Im ersten Moment ist am Gaumen viel Leichtigkeit und Frische wahrnehmbar. Voller Begeisterung wartet man dann auf den Kick voller Inspirationen. Leider wird diese Hoffnung nur ansatzweise erfüllt, sodass eine relativ grosse Leere zurückbleibt. Schade.</p>	<p>Wetterbedingungen gemäss Winzern: Lange Schönwetterperiode im Herbst, sehr gute Traubenqualität.</p> <p>Nase: Walderdbeeren, Veilchen, cremig Gaumen: Kirschen, rote und dunkle Beeren, Fleisch</p> <p>weinfanatic Rating: 9.5/10.0 (ausgezeichnet)</p> <p>Kommentar: Zusammen mit dem Jahrgang 2008 zeigt der 2011er in Summe die schönste und eindrücklichste Interpretation dessen was die Bündner Herrschaft «liefern» kann. Viel Schmelz und Druck gepaart mit Frische und gleichzeitiger Cremigkeit. Ein wahrer Schmeichler und geniales Aushängeschild für Pinot Rhein.</p>	<p>Wetterbedingungen gemäss Winzern: Durchzogenes Wetter im Herbst, kurze Föhnphase vor der Ernte, reifes Traubengut.</p> <p>Nase: Süss, rote Kirschen, Minzaromatik Gaumen: Balance, balsamische-geschmeidige rote Frucht</p> <p>weinfanatic Rating: 9.0/10.0 (sehr gut)</p> <p>Kommentar: Toller minziger, runder und ausbalancierter Wein. Sehr geschmeidig am Gaumen und auffallend dicht. Er braucht sicherlich noch zwei bis drei Jahre um seine ganz Pracht vollkommen zu entfalten. Derzeit fehlt noch das Quentchen «etwas» um ganz oben mit den Jahrgängen 2008 und 2011 mithalten zu können. Warten wir mal ab. Da kommt noch etwas Grosses auf uns zu...</p>	<p>Wetterbedingungen gemäss Winzern: Oft wechselhaft, kleiner Ertrag, ausgezeichnete Qualität.</p> <p>Nase: Gummi, Himbeeren, Zwetschgen Gaumen: Teer, Schwarzkirschen, etwas Vanille</p> <p>weinfanatic Rating: 9.0/10.0 (sehr gut)</p> <p>Kommentar: Es wäre unfair hier eine definitive Beurteilung abzugeben. Allerdings ist der 2013er in der Basis sehr gut geraten. Je länger er im Glas stand desto mehr zeigte er sein Potential. Es ist durchaus möglich, dass dies ein ganz grosser Jahrgang werden könnte. Vorausgesetzt man hat die Geduld und vor allem genug Trinkzurückhaltung vor diesem herrlichen Jungspund.</p>



Über weinfanatic

Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten. Unser Anspruch ist es, Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.

Internet: www.weinfanatic.ch



Unsere Angebote und Dienstleistungen: <http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/>

Danksagung

Dank gebührt den beiden Veranstaltern Benjamin Herzog und Dominik Vombach sowie den Pinot Rhein Winzern Hansruedi Adank, Hanspeter Lampert, Ueli und Jürg Liesch sowie Uwe Schneider für die ausserordentlich gut organisierte Verkostung sowie tollen Weine.

Ein Team um Margaretha Jüngling begleitete die Weine mit ihren leisen, überraschenden und inspirierenden Kochkünsten. Vielen Dank für das Gaumenerlebnis einer anderen Art.

Autor: MT for weinfanatic

Vibriierend, mehrdimensional, farbenfroh und überraschend sollen Weine sein, um ihn aus der Reserve zu locken und zu wahren Jubelstürmen hinzureissen. Seine Liebe zu Wein kann durchaus auch fanatische Züge annehmen. Aus diesem Grund ist es für ihn auch besonders schwierig, Weine, Regionen, Stile oder Winzer zu benennen, welchen er die Vorsilbe «Lieblings-» anhängen würde. Vieles kann toll gemacht sein und damit eine Daseinsberechtigung haben.

Je nach Stimmung, Lust, Mondphase oder Hemdfarbe kann er heute für einen schönen Burgunder schwärmen und morgen ein Loblied auf einen wunderbaren sizilianischen Etna Rosso singen. Sein önologisches Zentrum bilden am ehesten filigrane, weiche, mehrdimensionale und deutungsschwere Weine aus der «Traubensortenrichtung» Pinot Noir, Nebbiolo oder Nerello Mascalese. Sein wohl grösster Anspruch an Wein ist, dass er «ziemlich ehrlich» und nicht «mehrheitlich gemacht» sein muss. Ein Fanatiker.