

VERTIKALE wein**fan**atic & friends

CLOS
D'AGON

MONTEPELOSO

1 9 9 8 - 2 0 1 0

CHATEAU
PEBY
FAUGERES

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION





«FROM ZERO TO HERO»

Maxime, Leidenschaft und Ziele zweier Winzer | Eine Vertikalverkostung

[Autor: Mladen Tomic | Datum: 7. September, 2016 | Ort: Zürich]

Nichts wäre einfacher als sich auf dem Erreichten auszuruhen und den Erfolg zu geniessen. Silvio Denz und Fabio Chiarello denken nicht im Traum daran. Sie meisseln, schleifen und polieren ihre Weine bis sie noch klarer, präziser und glänzender werden. Der zweite Verkostungs-event der Vignoble Silvio Denz ermöglichte uns einen eingehenden und zeitlich tiefgreifenden Einblick in die Premiumweine Clos d'Agon Tinto, Gabbro di Montepeloso und Péby Faugères. Die Fokussierung auf stete Qualitätssteigerungen und der Wille zur Weltelite zu gehören, hat aus den ursprünglichen, eher einfachen und bis dato unbekannten Tropfen aktuell wahre Persönlichkeiten werden lassen. Mit Fleiss, Beharrlichkeit, Wissen und Ehrfurcht haben sie aus «Nichts» schlicht «Grosses» erschaffen. Das verdient ehrlichen und wahren Respekt!

Hinauf, hinauf! Dem Scheitelpunkt entgegen...

Wenn Winzer und Weingutsbesitzer behaupten die Arbeit im Weinberg, der Respekt vor der Natur und das Terroir seien für sie wichtig, dann hört man dieser Tage ab und zu auch einfach mal weg. Es ist vielfach eine dahergesagte Leier die für Journalisten und Endkonsumenten gedacht ist. Wenn Silvio Denz im Interview [Seite 6] meint, dass bei ihm und bei seinen Vignobles in jedem Fall und konsequent «Qualität über Quantität» steht, glaubt man ihm spätestens nach den ersten Verkostungseindrücken eines seiner Weine.

Unterwegs durch mehr als ein Jahrzehnt seines Schaffens merkt man, dass der beschrittene Weg eindeutig gerader, fester und dadurch auch stabiler geworden ist. Die Richtung welche die Premiumweine Clos d'Agon Tinto, Gabbro und Péby eingeschlagen haben, ist mit Bestimmtheit die richtige. Alles geht hin zu Eigenständigkeit, Struktur und Balance. Doch auch Kraft, Komplexität sowie Länge und eine gewisse Spannung in den Weinen, sind eindeutige Signale des Vorwärtsschritts und des Erklommens neuer önologischer Höhe. Das Ziel von Fabio Chiarello «Weine zu keltern die zur Weltspitze gehören», ist realistisch und in vielen Belangen bereits schon erreicht. Er redet bewusst nicht von «produzieren», weil dies nicht die Arbeit und Leidenschaft eines jeden einzelnen seiner Arbeitsschritte wiedergibt. Sein Gabbro ist ein önologisches Kunstwerk, welches er durch konsequente und kleinste Veränderungen im Rebberg, im Keller und in der Selektion stetig und sicheren Schrittes hin zum Scheitelpunkt der Genusspyramide gebracht hat.

Gross, grösser! Das wird gigantisch...

Die Vertikalen der drei verkosteten Weine waren so eigenständig, dass sie innerhalb des Degustationsteams auch blind sehr gut zu unterscheiden gewesen wären. Da ist der spanische Wirbelwind Clos d'Agon, der als einziges Cuvée klar und deutlich erkennbar ist. Die Zusammensetz-

ung aus Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot gibt ihm Würze, Mineralität und einen männlichen sowie herben Touch.

Der Gabbro ist als purer Cabernet Sauvignon eine präzise und ehrliche Wucht in der Nase. Ganz klar europäisch und modern aber auch anregend, komplex und unheimlich tief am Gaumen. Was ihm durch seine Traubensorten-Singularität im ersten Moment [vermeintlich] abgeht, macht er mehr als wett, indem er sich in der Tiefe öffnet und ungeahnte Aromen freisetzt.

Péby Faugères ist selbst für Bordeaux-Verhältnisse ein Wein der Superlative. Ein Merlot-Wesen gekleidet in einen eng anliegenden Massanzug. Weich und parfümiert wie eine schöne Frau. Breitschultrig, voller Lebensenergie und schneidend wie der Olympiasieger im 200 Meter Delphin.

Über die einzelnen Flights und die gesamte Verkostungsgruppe gesehen, waren die Siegerweine der Clos d'Agon 2010 [>50% Zustimmung], Gabbro 2002 bzw. 2008 [gleichwertig, zusammen >50% Zustimmung] und Péby Faugères 2009. Die Streuung des Zuspruchs war gerade bei Péby ausgesprochen breit und fast auf alle Jahrgänge verteilt. Dies ist eindeutig auf die extrem hohe Qualität aller Pébys zurückzuführen.

Die Einfachheit in der Degustation lag darin, dass aufgrund des hohen Niveaus, das Verkostungsteam den Fokus zur Hauptsache auf den Reifeprozess und die Feinheiten der einzelnen Jahrgänge legen konnte. Nichtsdestotrotz steckte darin ebenfalls die Herausforderung von Jahrgang zu Jahrgang die Eigenheiten festzuhalten und beschreiben zu können. Denn dort wo «Qualität über Quantität» und der Anspruch zur «Weltspitze» dazugehören aufeinanderzutreffen, ist nicht nur die Luft dünn, sondern auch die Urteilsfindung für gross, grösser und gigantisch ausserordentlich schwer...





CLOS D'AGON Das Gut existierte vor der Übernahme durch Silvio Denz und eine Hand voll Weinfreunde bereits über 300 Jahren. 1998 legte man mit dem Kauf den Grundstein der heutigen Vignobles Silvio Denz. Clos d'Agon ist im Nordosten Spaniens und wenige Kilometer von Barcelona entfernt gelegen. Die vielfach bei Spaniern aus heißen Gefilden stammende «normale» Üppigkeit und Breite ist hier nicht vorhanden. Nicht, dass der Tropfen schlank und unauffällig wäre. Er ist hintergründig dunkel, düster, voller Mineralität und tänzerischer Trinkfreude. Auffallend ist, dass ab 2006 und dem damit einhergehenden Verzicht auf Merlot als Hauptbestandteil im Cuvée, die Tropfen an Reinheit, Klarheit, Gradlinigkeit und Würze gewinnen konnten. Der Findungsprozess für die richtige Symphonie und Gesamtkomposition der Traubensorten hat ein paar Jahrgänge in Anspruch genommen. Nun scheint man mit Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot das «Winnerteam» gefunden und ebenfalls im Rebberg verankert zu haben. Innerhalb der Verkostungsgruppe fand die jüngste Ausgabe [2010] am deutlichsten Zuspruch.

Jahrgang 2010

N: Schwarzkirschen, dunkle Beeren, feines Vanillearoma
G: Saftig, frische Säure, Pfeffer, feiner Alkohol
WF: 8.5 [sehr gut]

Kommentar

Ein sehr schöner und offener Tropfen. In der Nase richtiggehend umarmend und charmant. Am Gaumen mit schöner Spannung sowie balsamischen und langanhaltend pfeffrigen Aromen. Dürfte wohl eine gute Entwicklung haben und viel Spass bereiten.

Jahrgang 2008

N: Heidelbeeren, Graphit, schlank
G: Eukalyptus, Minze, Mineralität, präzise
WF: 9.0 [ausgezeichnet]

Kommentar

Wunderbar präzise geratene Ausgabe. Dadurch eher hintergründig und «leicht» im Vergleich mit anderen Jahrgängen. Am Gaumen schönes Volumen und wahrlich meisterliche Balance. Durch die allgemeine Mineralität ist er sicherlich der auffälligste der Reihe.

Jahrgang 2007

N: Helles Leder, Keller- und Fassaroma, Pflaumen
G: Johannisbeeren, geröstete Peperoni, weiches Tannin
WF: 8.5 [sehr gut]

Kommentar

Ein Bordeaux aus Nordost-Spanien? Irgendwie schon. Der Wein ist wohl im Moment innerhalb der Reifephase im Aufstieg begriffen. Könnte in den nächsten zwei Jahren noch dazugewinnen. Macht richtig Spass und wäre ein Top-Pirat!

Jahrgang 2006

N: Warme Steine, Bleistiftmine, Heidelbeeren
G: Cassis, schwarzer Johannisbeeren, Alkohol präsent
WF: 9.0 [ausgezeichnet]

Kommentar

Trotz des «Alters» ein eher jugendlich wirkender straffer Wein. In der Nase einnehmend dunkle Beeren und bodenlastige Aromen. Ein wenig ungestüm am Gaumen aber trotzdem ein wahrlich geiler Berserker. Wird noch besser!

Jahrgang 2005

N: Stall, Sattel, Pferdenschweiss, animalisch
G: Vegeta, braunes Leder, extrem präsent Tannin
WF: 7.0 [ok]

Kommentar

Leider vorbei. In der Nase extrem animalische Noten. Am Gaumen starke Streuwürze [kroatische Vegeta!] und ausserordentlich kräftiges und teilweise unangenehmes Tannin das einem die Socken runterrollt. War offenbar ein schwieriges Jahr...man merkt's!

Jahrgang 1999

N: Süsslich, Pflaumenkompott, mediterrane Würze
G: Rote Paprika, Tee, Teer, leichter Ledereinschlag
WF: 8.5 [sehr gut]

Kommentar

Ein in Würde gealterter Clos. Trotz der schönen Reife hat er nach wie vor ordentliches Volumen und pumpende Power. Der Alkohol ist vielleicht ein Tick zu präsent und eine Spur auffällig. Trotzdem ein Wein der für sein Alter viel Spass macht.



MONTEPELOSO Fabio Chiarello zuhören hat irgendwie etwas meditatives an sich. Seine Antworten sind ehrlich, klar, bildlich und kommen in einer sehr ruhigen Art und Weise. Er wirkt wie jemand, der schon viel erlebt und gesehen hat. Eine Person voller innerer Balance. Das lässt sich durchaus auch auf seine Weine übertragen. Meist sind sie gradlinig und schnörkellos. Sie geben den Boden und seine Arbeit im Weinberg sowie Keller wieder. Alles ist natürlich und auf eine sympathische Art «bescheiden-bürgerlich». Nichtsdestotrotz – oder vielleicht gerade deswegen – verdienen seine beiden «grossen» Weine das Prädikat «majestätisch». Gabbro bildet zusammen mit Nardo quasi ein Königsbrüderpaar. Ersterer ist purer, geschmeidiger, dichter aber doch zumeist weicher Cabernet Sauvignon der wunderbar reifen kann. In keinem einzigen der verkosteten Jahrgänge war auch nur eine Spur Holz wahrnehmbar. Der Gabbro wird zumeist nach weniger als 12 Monaten aus den Barriques befreit und abgefüllt. Ehrlichkeit, Terroir und das Jahr soll der Wein wiedergeben. Die Natur also. In der Gruppe fanden die beiden Jahrgänge 2002 und 2008 den grössten Zuspruch. Für Staunen und Begeisterung sorgte zudem die Fassprobe des Jahrgangs 2015...Vision erfüllt!

Jahrgang 2010

N: Grüne Peperoni, Harz, Tannenzapfen, frisch
G: kräftig-rundes Tannin, Zwetschgen, Teer
WF: 9.0 [ausgezeichnet]

Kommentar

Ein sehr «cooler» und moderner Wein der bei der Verkostung förmlich nach Essen schrie. Ein sehr typischer und ehrlicher Tropfen aus der Maremma. Ausdruck, Balance und Machart stimmen. Ein grosser Wein mit viel Potenzial. Wird zulegen!

Jahrgang 2008

N: Himbeeren, rote Kirschen, fein und präzise
G: Kaffee, Mokka, Medizin [?], grosse Dichte
WF: 9.0 [ausgezeichnet+]

Kommentar

Runder und aromatischer Gabbro. Finessenreich und rot in der Nase. Am Gaumen lang-anhaltende Noten nach Kaffee und Mokka. Je länger man ihm Zeit gab sich zu entfalten, desto mehr belohnte er den Geniesser. Time is your friend!

Jahrgang 2007

N: Kühl, zurückhaltend, dunkelbeerig, Rosinen
G: Kaffee, Rauch, relativ hartes Tannin
WF: 8.0 [gut]

Kommentar

Ein schwer zu beurteilender Jahrgang. Ist er einfach verschlossen oder generell zu kantig geraten? In der Nase gibt er fast nichts von sich preis. Überraschend ist die Rauchigkeit, Breite und das ziemlich harte Tannin.

Jahrgang 2006

N: Leder, Gewürze, animalische Noten, Kellerton
G: Tinte, leicht metallischer Nachhall, kräftiges Tannin
WF: 8.0 [gut]

Kommentar

Der Jahrgang scheint bereits sehr gereift. Die stalligen und animalischen Aromen haben deutlich überhand. Dies wäre nicht weiter erwähnenswert, wenn das Tannin etwas mehr integriert und weniger ungestüm wäre.

Jahrgang 2002

N: Peperoni, mediterrane Gewürze, Schwarztee
G: Kohle, Volumen, Heidel- und Johannisbeeren
WF: 9.5 [mit einem Bein genial]

Kommentar

Sicherlich der Wein der für seinen Jahrgang am ehesten auf dem Höhepunkt ist. Ein wahrer «Kicker» am Gaumen. Lädt sich im Mund richtiggehend auf. Die wunderschöne Säure pumpt, strafft und erfrischt minzig, während das Tannin umgarnt, abrundet und betört. Ein Tropfen der nahe am Maximum ist. Töp-Töp!

Jahrgang 1999

N: Teer, Kaffee, süsslich, getrocknete Feigen
G: Minze, grüne Peperoni, frisch und voller Spannung
WF: 10 [einfach nur göttlich]

Kommentar

Der erste Jahrgang des Weinguts. Der [subjektiv] beste in der Runde. Alle Elemente noch sehr lebendig. Wunderbar frische Säure und perfekt weiches Tannin. Alles hat seinen Platz und ist bis aufs Gramm dosiert sowie abgewogen. Der Wein verursachte beim Schreibenden Gänsehaut und fast einen Lusttropfen.



CH. PÉBY FAUGÈRES 100% Merlot! Aber Achtung: Das ist Merlot im männlichen Gewand. Oder doch nicht!? Innerhalb des Verkostungsteams ergab sich die Diskussion, ob Ausgewogenheit, Süsse, schöne Frucht und ausgesprochen samtige Rundungen nicht eher dem weiblichen Geschlecht zuzurechnen sind. Sei es drum! Das Weingut wechselte 2005 die Hand und fand in Silvio Denz einen Eigentümer der konsequent auf höchste Qualität setzte und grössten Respekt dem Terroir entgegenbrachte. Zusammen mit Michel Rolland holte er seither stetig mehr aus den Lagen, die wohl zur Spitze in Saint-Émilion gehören. Mit der Aufnahme in die Gilde der Grand Crus Classés wurde Péby vor ein paar Jahren geadelt. Darüber hinaus erhielt der Jahrgang 2005 von Robert Parker mit 100 Punkten die Maximalnote verliehen. Das Urteil können wir absolut nachvollziehen. Wenn auch zugegebenermassen man sich bei [fast] allen Jahrgängen in durchaus ähnlichen Sphären bewegt. Es ist der absolute Charme sowie die unaufdringliche Finesse und Mehrdimensionalität die dieses Gesamtkunstwerk ausmachen. Innerhalb des Verkostungsteams fand der Jahrgang 2009 den grössten Zuspriech. Wobei klar hervorkam, dass für die meisten Anwesenden wohl ausnahmslos alle Weine richtig gross waren.

Jahrgang 2010

N: Süsse, Brombeeren, Karamell
G: Dicht, kraftvoller und fester Body, pushy
WF: 9.5 [der wird himmlisch]

Kommentar

So riechen und schmecken grosse oder allergrösste Weine aus Bordeaux. Obwohl ein Péby-Baby ist dieser Tropfen jetzt schon voller Charme, Eleganz und Tiefe. Er scheint in seinem Aromenspektrum fast unendlich. Will gonna be a perfect TEN!

Jahrgang 2009

N: Cremige Frucht, Himbeere, feinstes Vanille
G: Schokolade, Espresso, geschliffene Tannine
WF: 9.5 [den Tränen nahe]

Kommentar

Unheimlich dichter und balsamischer Wein. Zudem erschlägt einen fast die schiere Komplexität. Die Aromen in der Nase und am Gaumen sind schlicht wie ein Orchester das eine Symphonie perfekt spielt. Ein einnehmender sowie zugleich eleganter und grosser Wein.

Jahrgang 2005

N: Parfümiert, Kandiszucker, Karamell, Himbeercrème
G: Teer, Schiefer, kreisrund und wuchtig
WF: 10 [eine Naturgewalt]

Kommentar

Schlicht monumental ist dieser Péby. Mag sein, dass er noch zu jung ist. Doch die erste Schlafphase hat er wohl überwunden. Die primäre Frucht ist im Hintergrund. Vordergründig ist die Süsse eines perfekten Jahrgangs. Der Wein ist wie ein Marmor-Obelisk der strahlt, funkelt und poliert dasteht: Männlich eben!

Jahrgang 2003

N: Anflug von Maggiwürze, Leder, kühl, verschlossen
G: Stoffig, Heidelbeere, Tannin präsent
WF: 8.5 [sehr gut]

Kommentar

Auf extrem hohen Niveau der einzige Wein der ein wenig abfiel. Ist es das Jahr? In der Nase wirkt er kalt, hart und verschlossen. Alkohol ist spürbar, dazu die Tannine etwas schroff. Schwer zu sagen ob der 2003er ein temporäres Nickerchen macht, oder ob er langsam in die Ewigkeit entschwindet...

Jahrgang 2000

N: Bleistift, grüne Peperoni, geschmeidige Süsse
G: Wunderbar stoffig, helles Leder, Eleganz pur
WF: 9.5 [tendiert zu mehr]

Kommentar

Wundervoll gereifter Bordeaux. Die «Alterswürde» ist zwar da, aber sowas von soft und weich. Der Tropfen ist unheimlich lang am Gaumen und hallt ewig nach. Er vibriert förmlich im Mund und baut mit jeder Sekunde weitere Spannung auf. Hier ist ein Langläufer am Werk.

Jahrgang 1998

N: Trockenpflaumen, Hagenbutten, Weichheit
G: Steine, feine Rauchigkeit, Anflug von Leder
WF: 9.5 [ein Tänzer]

Kommentar

Eine komplexe Sache. Sehr charmante und noch immer relativ frische Nase. Am Gaumen noch viel Mineralität. Da ist jemand in Würde ein wenig älter geworden. Kurz: Viel Seniorität und ganz wenig Alter. Man kann nur geniessen und staunen.

«Unsere Vision ist es, Weine zu keltern die zur Weltspitze gehören!»



Interview mit Silvio Denz und Fabio Chiarello

weinfanatic: Was ist für Euch ein guter Wein und was macht ihn aus?

Silvio Denz Für mich ist ein guter Wein authentisch, hat Charakter und spiegelt seine Herkunft wider. Das Terroir spielt dabei eine grosse Rolle. Respekt vor dem Boden, Respekt vor der Natur, Respekt vor der Umwelt, Respekt vor der Arbeit in den Weinbergen und im Weinkeller sind für mich zwingende Grundvoraussetzungen für die Herstellung eines grossen Weins.

Fabio Chiarello Ein Wein, von dem ich gerne ein zweites oder drittes Glas trinke. Das heisst, er soll über eine schöne Balance verfügen und sich durch eine leichte Trinkbarkeit auszeichnen.

weinfanatic: Wenn Ihr das Line-up Eurer Weine anschaut: Was fällt Euch dazu ein? Haben sie eine eigene «Symphonie» [Ideologie] und wie würdet Ihr diese beschreiben?

Silvio Denz Ein Wein muss seinen eigenen Charakter haben und Ausdruck seines Terroirs sein. Jeder Jahrgang ist unterschiedlich – gezeichnet und geprägt durch die Natur: Dominant und konzentriert in grossen Jahren, leichter und schneller zugänglich in kleineren Jahren. Die Wiedererkennung muss sich jedoch wie ein roter Faden durch alle Jahrgänge ziehen.

Fabio Chiarello Die verschiedenen Jahrgänge sind sehr unterschiedlich. Manche waren eher warm mit sehr wenig Niederschlag, andere eher kühl mit relativ viel Regen im Sommer und während der Ernte. Was sie aber vereint, ist unser Ansatz, dass wir jeweils versuchen das Jahr zu interpretieren, um damit die Eigenschaften des Jahrgangs einzufangen.

weinfanatic: Welcher der verkosteten Jahrgänge Eures Weinguts hat Euch am besten gefallen und was ist das «Spezielle» an ihm?

Silvio Denz Ein Wein durchlebt wie ein Mensch mehrere Lebensphasen. Die Frucht der Kindheit, die Kraft der Jugend und die Reife des Alters. Ich mag alle Phasen, sei es der Château Péby Faugères 2015, welcher noch im Fass reift, oder der erste Jahrgang aus dem Jahr 1998. Speziell ist für mich sicherlich Péby 2005, der erste Jahrgang den ich gekeltet habe. Zusammen mit Michel Rolland haben wir damals neue und aufwändige Wege beschritten: Manuelle Entgrappung und integrale Vinifizierung. Die Mühe hat sich gelohnt: Péby 2005 wurde nachträglich im vergangenen Jahr von Robert Parker mit 100 Punkten ausgezeichnet.

Fabio Chiarello Es ist der 2010er Jahrgang, den ich bevorzuge. Er vereint Druck und Konzentration mit Eleganz. Trotz der Kraft mag ich die mineralische Struktur des Tropfens, welche ihm eine bestimmte «Leichtigkeit» verleiht. 2015 wird wohl mit einer der besten Jahrgänge die wir keltern durften.

« Speziell für mich ist sicherlich Péby 2005, der erste Jahrgang den ich gekeltet habe. [...] Er wurde im vergangenen Jahr von Robert Parker mit 100 Punkten ausgezeichnet. »

weinfanatic: Gibt es eine Stilrichtung, eine Person oder Ideologie welche Euch positiv beeinflusst und Ihr Eure weine entsprechend danach ausrichtet?

Silvio Denz Michel Rolland, der auf Château le Bon Pasteur im Pomerol geboren und mit Merlot aufgewachsen ist, berät Faugères seit 1992. Michel kennt die Rebsorte Merlot wie kaum ein anderer. Nach dem frühen Tod des früheren Besitzers Pierre-Bernard «Péby» Guisez im Jahr 1997, hatte dessen Frau Corinne die Ambition und das Bedürfnis zu Ehren und zum Andenken an ihren verstorbenen Mann ein neues Weingut zu schaffen. Sie beauftragte Michel Rolland die besten Parzellen von Faugères zu isolieren: 7.5 Hektaren der ältesten Reben an bester Lage – reiner Merlot. Der Rest ist Geschichte...

Fabio Chiarello Ich würde nicht sagen, dass es eine Stilrichtung gibt, welche mich beeinflusst. Ich mag sehr verschiedene Arten von Wein. Ich denke aber schon, dass eher traditionelle Ansätze in den klassischen Regionen wie Burgund, Bordeaux, CDP oder auch Rioja mich inspiriert haben. Es sind Ansätze durch die man keine Monster schafft, sondern «trinkbare» Weine zu keltern versucht. Natürlich gibt es da auch Traditionalisten in der Toskana oder im Piemont – wie Soldera oder Giacomo Conterno – die mich persönlich in der Stilfindung beeindruckt und beeinflusst haben.

weinfanatic: Wie geht es weiter? Was ist Eure Vision für das jeweilige Gut und was könnten Ziele für die nächsten Jahre sein?

Silvio Denz «Qualität über Quantität» ist unser Kredo. Ein Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé «B» ist eines unserer Ziele.

Fabio Chiarello Unsere Vision ist es, Weine zu keltern die zur Weltspitze gehören.

weinfanatic: Wenn Ihr Eure Weine mit einer Persönlichkeit gleichsetzte würdet. Wer wäre das und warum?

Silvio Denz Der Vergleich mit einem Boxer scheint für einen Péby angebracht. Da ist zum Beispiel Sylvester Stallone in «Rocky I»: In der Jugend kräftig, ungestüm, unnahbar. In «Creed» und demzufolge im Alter, ist er mild, zugänglich und facettenreich. Irgendwie «From Zero to Hero».

Fabio Chiarello Schwierig zu beantworten. Zum einen haben die Weine einen sinnlichen, mediterranen Charakter...gleichzeitig sind sie unmittelbar auch unnahbar...! Ich könnte den Wein aber keiner Person gleichsetzen...!

«Qualität über Quantität ist unser Kredo. Ein Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé «B» ist eines unserer Ziele.»

Bezugsquelle	Alle verkosteten Weine [jedoch nicht alle Jahrgänge!] findet man im Sortiment von Denz Weine in Zürich. Internet http://www.denzweine.ch/ http://www.vignobles-silvio-denz.com/ Facebook https://www.facebook.com/denzweine/?fref=ts Bilder Bilder [ausgenommen «Interview»] wurden freundlicherweise von Denz Weine zur Verfügung gestellt.																												
 weinfanatic Was wir tun, lieben wir. Wir sind unabhängig. Geschmack ist individuell.	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  find us on Facebook Unsere Angebote und Dienstleistungen: http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/																												
weinfanatic & Friends	Das Verkostungsteam präsentierte sich äusserst heterogen. Liebhaber, Kenner, Analytiker, Geniesser, Fanatiker, Besessene, Italiener, Jäger und Sammler kamen zusammen. Das alles gilt natürlich auch in der weiblichen Form. Die drei anwesenden Damen verstanden es gekonnt zu argumentieren und ihr feines Gespür gefühlvoll einzubringen. Die meisten Teilnehmer kannten sich vor der Degustation nicht. Dies führte wohl positiv zur Grundstimmung und zu anregenden, lebendigen, lustigen und auch ernsten Diskussionen und Debatten bei. Über Wein. Aber auch über vieles andere mehr... <table border="0"> <tr> <td>Silvio Denz</td><td>Weinproduzent, Kunstliebhaber, Unternehmer</td></tr> <tr> <td>Fabio Chiarello</td><td>Winemaker, Gutsmitbesitzer und «Abfüller»</td></tr> <tr> <td>René Weber</td><td>Geniesser und Analyst mit Herzblut aus Cabernet Sauvignon</td></tr> <tr> <td>Thomas Belohlavek</td><td>Weit- und Weinreisender mit Kunstapproach</td></tr> <tr> <td>Raffaele Cannistra</td><td>Spricht Französisch, Spanisch und Italienisch [zumeist «fliessend»]</td></tr> <tr> <td>Marco Huber</td><td>Kennt alle HNWI zwischen Sizilien und Sylt bzw. Bordeaux und Burgenland</td></tr> <tr> <td>Denise Geiger</td><td>Liaisonkünstlerin [Wein & Essen]</td></tr> <tr> <td>Sonja Geissler</td><td>Gault-Millau in Person</td></tr> <tr> <td>Eugen Häfliger</td><td>Mr. Screaming Eagle</td></tr> <tr> <td>Danièle von Ballmoos</td><td>Bei ihr finden Hedge Funds, kleine Hunde und Wein ein Zuhause</td></tr> <tr> <td>Reto Caviezel</td><td>Purist und Bündner</td></tr> <tr> <td>Thomas Magyari</td><td>Gebündeltes Wein- und Versicherungswissen</td></tr> <tr> <td>Thomas Ruckstuhl</td><td>Ein Austria-Wein-Fetischist und Hugh Grant Double</td></tr> <tr> <td>Mladen Tomic</td><td>Der Fanatiker</td></tr> </table>	Silvio Denz	Weinproduzent, Kunstliebhaber, Unternehmer	Fabio Chiarello	Winemaker, Gutsmitbesitzer und «Abfüller»	René Weber	Geniesser und Analyst mit Herzblut aus Cabernet Sauvignon	Thomas Belohlavek	Weit- und Weinreisender mit Kunstapproach	Raffaele Cannistra	Spricht Französisch, Spanisch und Italienisch [zumeist «fliessend»]	Marco Huber	Kennt alle HNWI zwischen Sizilien und Sylt bzw. Bordeaux und Burgenland	Denise Geiger	Liaisonkünstlerin [Wein & Essen]	Sonja Geissler	Gault-Millau in Person	Eugen Häfliger	Mr. Screaming Eagle	Danièle von Ballmoos	Bei ihr finden Hedge Funds, kleine Hunde und Wein ein Zuhause	Reto Caviezel	Purist und Bündner	Thomas Magyari	Gebündeltes Wein- und Versicherungswissen	Thomas Ruckstuhl	Ein Austria-Wein-Fetischist und Hugh Grant Double	Mladen Tomic	Der Fanatiker
Silvio Denz	Weinproduzent, Kunstliebhaber, Unternehmer																												
Fabio Chiarello	Winemaker, Gutsmitbesitzer und «Abfüller»																												
René Weber	Geniesser und Analyst mit Herzblut aus Cabernet Sauvignon																												
Thomas Belohlavek	Weit- und Weinreisender mit Kunstapproach																												
Raffaele Cannistra	Spricht Französisch, Spanisch und Italienisch [zumeist «fliessend»]																												
Marco Huber	Kennt alle HNWI zwischen Sizilien und Sylt bzw. Bordeaux und Burgenland																												
Denise Geiger	Liaisonkünstlerin [Wein & Essen]																												
Sonja Geissler	Gault-Millau in Person																												
Eugen Häfliger	Mr. Screaming Eagle																												
Danièle von Ballmoos	Bei ihr finden Hedge Funds, kleine Hunde und Wein ein Zuhause																												
Reto Caviezel	Purist und Bündner																												
Thomas Magyari	Gebündeltes Wein- und Versicherungswissen																												
Thomas Ruckstuhl	Ein Austria-Wein-Fetischist und Hugh Grant Double																												
Mladen Tomic	Der Fanatiker																												
Verkostungsmodus	Die Weine wurden in 6er Flights offen und in Begleitung des Abendessens verkostet. Die Degustation wurde eröffnet von Clos d'Agon. Weiter folgten Gabbro und Péby Faugères. Wie üblich kamen junge Jahrgänge zuerst zum Zug.																												
Danksagung	Das Verkostungsteam und weinfanatic bedanken sich herzlich für die zur Verfügung gestellten Preziosen durch Silvio Denz und Fabio Chiarello sowie das Vertrauen. Ein grosser Dank gebührt dem Restaurant Pflugstein für den unglaublich zuvorkommenden und umsichtigen Service. Waren doch am Verkostungstisch sehr viele Gläser und zahlreiche verschiedene Charaktere versammelt. Nicht zu vergessen bleibt die grosse Geduld der Mannschaft... es wurde spät. Weiterer Dank gebührt allen Fanatikern und Freunden die diesen Anlass zu dem machten was er war: GROSS, EINMALIG UND LEGENDÄR!																												
Copyright	Das vorliegende Dokument und die darin enthaltenen Texte sind Eigentum von weinfanatic. In Absprache mit weinfanatic kann das Gesamtdokument oder können Teile davon weiterverwendet werden. Datum: 13. September 2016																												