

PENFOLDS

ANNUAL RELEASE 2016

Autor: Mladen Tomic

«PRALINENWEINE – UND JETZT!?»

Was es hier zu sagen gibt?! Nun, es war ein toller Abend. Umrahmt von mehrheitlich wunderbaren bis ausgesprochen schönen australischen Weinen.

Viele von uns kennen die Vorurteile welchen Aussie-Tropfen stets ausgesetzt sind: Sie seien dicht, fett, süss und alkoholstark. Ja, das sind sie. Und jetzt, wo genau ist das Problem?

Penfolds ist ein wahrer Gigant auf dem australischen Kontinent. Die Palette seiner Weine und die schiere nackte Zahl der Abermillionen produzierter Flaschen macht einen sprachlos. Im Grunde genommen setzt man oft DEN EINEN Penfolds-Wein mit Australien gleich: Koonunga Hill! Der allseits präsente Brecher, der für den einfachen Genuss und untrainierten Gaumen konzipiert

wurde, ist «Schuld» daran. Ihm ist wohl ein Grossteil der genannten Vorurteile über australische Weine zu verdanken. Wäre Penfolds nicht so erfolgreich darin, seit langem einen globalen Geschmack zu treffen, wäre Koonunga Hill auch nicht [im wahrsten Sinne des Wortes] in aller Munde. Das verdient in seiner Gesamtheit doch Respekt.

Die Verkostung der Jahrgangsweine von Penfolds in Zürich fokussierte mit zehn Tropfen eher auf das Mittel- bis Hochpreissegment des Produzenten. Die Reihe begann mit einem vermeintlich «untypischen» und ausgesprochen filigranen Chardonnay und endete mit einem 30-jährigem Raw Tawny der dem wunderschönen Abend eine würdige, süsse und nachhaltige Schlussklammer verpasste.

Der Grange? Ja, den gab es auch. Er war schon immer – und nun auch wieder – schlicht eine Sensation. Dieser Wein ist eigentlich ein Wunder für sich. Als Weinliebhaber ist für mich die Tatsache unvorstellbar, dass dieses Monument von einem Wein Jahr für Jahr von neuem zusammengestellt und damit komplett neu komponiert wird.

In Bordeaux und Burgund können zwei oder drei Tage mehr oder weniger Regen einen Grand Cru anders schmecken lassen. Wäre die Lage und der Boden nicht stets identisch, sehe man wohl keinen roten Faden in den Weinen. Nicht so der Grange. Er hat eine eigene Spur und Identität.

Was lernt man an einer Verkostung wie derjenigen von Penfolds in Zürich? Vermutlich dasselbe, wie bei jeder Degustation: Demut und Respekt. Wenigstens eine gute und ehrliche Portion davon.

Australien und Penfolds machen einen tollen Job indem sie uns Weinkonsumenten und –liebhabern immer wieder den Horizont öffnen und erweitern. Natürlich sind die Tropfen kraftvoll, mächtig, alkoholstark und durch ihre natürliche Süsse eher für viele Gaumen gemacht. Und jetzt? Viele mögen das. Schliesslich wachsen wir mit Ketchup, Pommes, Curry-wurst und Pralinen von Mon Chéri auf...

Zudem haben Penfolds und Australien trotz konträrer allgemeiner Meinung viel Tradition. Sie machen sich, holen auf und erfinden sich mitunter neu. Wann konnte man dies schon das letzte Mal von einigen europäischen Ländern behaupten?! Eben...

Und jetzt!? Einfach mal innehalten, die Praline fokussieren, Freude zulassen, auspacken, sich am Anblick weiden und den süssen Biss geniessen. MT

Weiss



BIN 311, Chardonnay, 2015

N: Stachelbeeren, Limetten-
aroma, kalte Steine
G: Frisch, Stahl/Metall, Karamell
WF: 8.0/10.0 [gut]
Preis: CHF ~45.-

Kommentar Ein absoluter Schmal-Spur-Chardonnay. Sehr untypisch für einen Australier. Da ist keine Butter, kein Fett, geschweige denn Fleisch am Knochen. Blind hätte man diesen Wein gut und gerne irgendwo nach Europa verorten können. Hier wollte der Winemaker wohl wirklich und wahrlich einen Europäer produzieren. Die Säure ist sehr schön und macht den Tropfen knackig. Viel Mineralität und Kühle am Gaumen. Im Abgang leichte Bitterkeit. Am langen Ende dann nachschlagendes Karamellaroma. Gemacht zwar... aber gut gemacht. Kein Grund zu klagen.

Rot



BIN 28, Shiraz, 2014

N: Schokolade, Vanille,
Kirschpralinen
G: Cassis, Schwarzkirschen,
strenge und sprödes Tannin
WF: 7.5 [ok]
Preis: CHF ~30.-

Kommentar Da ist er! Auch so ein Grund für all die Vorurteile. Ein durch und durch fetter Bomber von Down Under. In der Nase unglaublich süsse und stoffige Mitte. Trotz allem wirkt er irgendwie unnahbar. Es ist fast so wie wenn man in ein absolut dunkles aber lärmiges Zimmer schaut. Da ist was, doch was es sein könnte, kann man nur erahnen. Der Gesamtlärm über-tüncht einfach alles. Sodass man die einzelnen Komponent-en unmöglich auseinanderhalt-en kann. Das Cassis ist so mächtig, dass alles andere einfach in den Fluten versinkt. Willst Du «Australien» – hier hast Du «Australien!» ;-)



BIN 28, Shiraz, 2006

N: Graphit, Heidelbeeren,
Pflaumen, Pneu
G: Zwetschgen, Maggiwürze,
Bleistiftmine
WF: 8.5 [sehr gut+]
Preis: CHF ~30.-

Kommentar So ist es halt: Kaum fühlt man sich bestätigt, wird man einen Schritt später niedergeknüppelt. Dieser BIN 28 ist einfach wunderbar. Natürlich, das Jahr war offenbar nicht so schwierig wie 2014. Doch der 2006er ist schlicht bombastisch. Er erinnert irgendwie an einen reifen, fetten Merlot aus St. Émilion. Nur die ausgeprägte Süsse in der Mitte des Gaumenbilds verrät den Aussie-Shiraz. Die sehr tiefe Frucht ist ausgesprochen sinnlich. Der Zusatz von ein wenig Kohle und Gummi gibt ihm Schub, Länge und Eleganz. Top buy!



BIN 389, Cabernet/Shiraz, 2014

N: Peperoni, Schwarztee,
Cranberry
G: Gutes Tannin, üppige
Kirschen, helles frisches Leder
WF: 9.0 [ausgezeichnet]
Preis: CHF ~70.-

Kommentar Viel Tannin, ausgesprochen präsen-te Säure und spürbarer Alkohol. So lässt sich dieser letztendlich wunderbare Wein in Kürze beschreiben. Doch alles ist irgendwie im Gleichgewicht. Man spürt das Potenzial, das hier schlummert. Peperoni, Cranberry und viel Schwarztee in der Nase. Wirkt schon im Riecher stoffig und kräftig. Am Gaumen reist es einem dann tatsächlich die Hosennaht in die Arschritze. Das Tannin ist rund und gediegen. Es folgen viele reife Kirschen und helles Leder. Ein sehr schöner, wenn auch sehr junger Wein. Aus dem wird mal was!

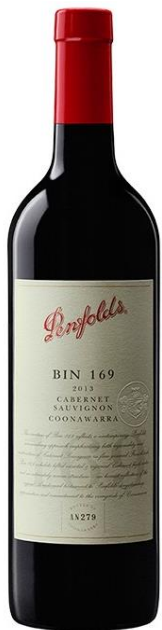


BIN 407, Cabernet Sauvignon, 2014

N: Zedernholz, rote Peperoni,
Holzkohle
G: Zigarre, Teer, Backpflaumen,
Zwetschgen
WF: 8.5 [sehr gut]
Preis: CHF ~70.-

Kommentar Das ist ein richtiger Geizhals. Der gönnt einem zuerst nichts. Unglaublich zurückhaltend und tapsig ist er in der Nase. Trotz tiefhängendem Riecher im Weinglas, erspät man allerhöchsten etwas Peperoniaromatik und eine feine Spur Zedernholz. Sonst? Eine Wand des Schweigens. Am Gaumen packt der 407 dann aber alles aus. Da ist Geschmeidigkeit und Kraft. Dunkle Früchte, Backpflaumen und erdnahe Aromen. Hagenbutten und Teer. Dieser Wein hat viel Potential. Man sollte ihn auf die Shortlist nehmen und stetig beobachten. Gefällt sehr gut.

Rot



BIN 169, Cabernet Sauvignon, 2009

N: Zimt, Orangenschalen, Eukalyptus
G: Weihnachtsgewürze, Nelke, Kardamon, Anis
B: 8.0 [gewöhnungsbedürftig]
Preis: CHF ~200.-

Kommentar Wow. Ein Weihnachtsguetzi oder -keks. Gut, immerhin passt der Wein sehr gut in die Jahreszeit. Unglaublich viele Aromen die man mit der heiligen Zeit verbindet. Ganz viel Zimt, Nelken, Orangenschalen und Eukalyptus. Am Gaumen noch mehr Gewürze, Kardamon und Anis. Ein eigenartiger und sehr selbständiger Wein. Die Weinstöcke wachsen offenbar auf roter und stark eisenhaltiger Erde. Das wird wohl auch der Grund für diesen wahren Goût de Terroir sein. Man muss es wohl mögen. Kein schlechter, aber sicherlich ein sehr gewöhnungsbedürftiger Wein.



St. Henri, Shiraz, 2013

N: Zigarrenbox, Heidelbeerkonfitüre, Alkohol
G: Tabak wie Sau, dunkle Schokolade, hartes Tannin
B: 8.0 [gut]
Preis: CHF ~100.-

Kommentar Ein eher burschikoser und ein wenig ins portige abdriftender Tropfen. Es ist wohl die schiere Power dieses Weins die diese Assoziation hervorruft. Im der Nase angenehme und schöne Zigarrenbox, Heidelbeerkonfitüre und ein leichter Alkohol-Touch! Am Gaumen beherrscht das harte Tannin das Terrain! Vom der Zigarrenbox in der Nase sind wir nun am Gaumen bei herbem Tabak gelandet. Das hat er dann aber wie die Sau...eine mit dunkler Schokolade überzogene Tabak-sau. Der Wein ist gut. Aber «outstanding» ist zu dem Preis etwas anderes.



St. Henri, Shiraz, 2000

N: Leder, Gewürze, stoffig und leicht reduktiv
G: Dunkle Johannisbeeren, Trockenfeigen, weiches Tannin
WF: 9.0 [ausgezeichnet]
Preis: CHF ~100.-

Kommentar Dieser Beau geht in Richtung eines üppigen und schönen gereiften Top-Bordeaux aus Saint-Estèphe. In der Nase natürlich bereits fortgeschritten. Doch immer noch sind Schokoladenaromen und eine Spur Peperoni wahrnehmbar. Am Gaumen herrscht die perfekte Balance. Das Tannin ist weich, warm und trotzdem dezent zurückhaltend sowie anschmiegsam. Manche nennen dies auch «abgeschmolzen». Die noch lebendige Säure macht ihn frisch und verleiht ihm dadurch eine attraktive Lebendigkeit. Ein wahrer Spass im Glas!



Grange, 2012

N: Kokosnuss, Bounty, Cassis, Balsam
G: Alles was man sich vorstellt, schmeckt man
WF: 10.0/10.0 [Perfektion]
Preis: CHF ~580.-

Kommentar Es ist nun das dritte Mal, dass dieses wahre Monument eines Weins vor mir ihm Glas «steht». Als erstes kommen einem zuerst Aromen von Kokosnussöl, Bounty und Cassis in den Sinn. Doch das wäre zu einfach. Einmal schwenken und schon riecht man einen anderen Kosmos. Ebenso im Gaumen. Der Grange hat unheimliche – nein, unendliche – Spannung und Tiefe. Jeder Schluck wirkt so, als ob 30 – 40 kräftige Tropfen darin gefangen sind. Sobald der Schluck dann mit der Zunge in Berührung kommt, explodiert eine Supernova am Gaumen. I love that wine!

Süss



Grandfather, Raw Tawny, 30 Years

N: Rauchig, Orangenschalen, Gewürze
G: Kaffee, Kaffee, Tiramisu, Toffee, kalter Kaffee
B: 9.0 [ausgezeichnet]
Preis: CHF 180.-

Kommentar Mit 30 Lenzen bereits Grossvater! Ausgebaut im Sherry bzw. Solera-System. Brauchen wir das aus Down Under?! Ja, auf jeden Fall! Beim Grandfather handelt es sich um einen Grenzgänger zwischen Port und Madeira. Man kann ihn nicht richtig trennscharf einordnen. In der Nase kandierte Orangenschalen, trockene Gewürze und Baumrüsse. Am Gaumen Espresso (doppio!), eine Spur Honig und etwas Karamell. All jene die nun aufschreien und sagen, Aussies sollen sich auf ihre Kunst der Produktion fetter Cassisbomber fokussieren, sei gesagt, dass Penfolds den Grandfather seit knapp 100 Jahren herstellt!



weinfanatic

Was wir tun, lieben wir.
Wir sind unabhängig.
Geschmack ist individuell.

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

Copyright Das vorliegende Dokument und die darin enthaltenen Texte sind Eigentum von weinfanatic. In Absprache mit weinfanatic kann das Gesamtdokument oder Teile davon weiterverwendet werden.

Danksagung Vielen Dank den Teilnehmer des Tisch 1 an der Degustation. Insbesondere gilt der Dank meiner Tischnachbarin...der lustigen Susanne! War ein kurzweiliger Abend!

Datum 8. Dezember 2016