



«VOLLKOMMEN... UND VOLL GEHEN...»

Gibt es eine einzige Schweiz? In vielen Belangen wohl eher nicht. Was gut ist. «Federalism First!» heisst es bei uns fast schon auf Schritt und Tritt. Das macht die Alpenrepublik in vielen Bereichen vielfältig, unabhängig und sexy. Wow, das liest sich fantastisch! Das lassen wir jetzt einfach mal so stehen.

In Sachen Rotwein, qualitativ hochstehendem Rotwein, sind wir ein Land der Glückseeligen. Ein Land der Pinot-Liebhaber beziehungsweise Blauburgunder-Versteher, könnte man sagen. Doch auch hier keine Regel ohne Ausnahme. Wir überbrücken zwar mit Leichtigkeit den Röstigraben von West nach Ost, aber über die Alpen reicht's nicht. Das Tessin macht wieder mal seine eigene Polenta mit dazugehöriger Merlot-Gazosa. Nördlich der Alpen herrscht jedoch Königin «Pinot Noir»! Von Genf bis zur Quelle des Rheins wird sichelförmig diese kleine Rebsorten-Zicke angebaut,

gehätschelt, kultiviert und fast schon regional interpretiert. Im ganzen Kanton Genf [~130 Winzer] wird beispielsweise auf bloss 120 Hektar – auf der gleichen Fläche, die alleine das Château Lagrange in Bordeaux bewirtschaftet – Pinot Noir angebaut.

IN DER DIAGONALEN

Die vorliegende Verkostung hatte keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die Idee war es, einen Querschnitt durch die Schweiz in Sachen hochstehende Pinot Noir zu wagen. Die einen hätten wohl Genf nicht eingeschlossen und dafür einen Vertreter aus der Waadt eingeschleust. Anderen wären vermutlich eher Schaffhauser Preziosen in den Sinn gekommen, anstatt einem Aargauer Eintritt in den edlen Club zu gewähren. Dem Schreibenden selbst wäre es zum Beispiel auch nie in den Sinn gekommen, einen Wein aus der Region Bielersee in die Verkostung aufzunehmen. Wäre da nicht vor ein paar Monaten eine spannende

Begegnung mit dem Mikrowinzer Thomas Gromann gewesen.

Sein Wein hat zur Überraschung aller die vorliegende Blindverkostung «gewonnen». Dabei hat der Tropfen bedeutenden Namen weit hinter sich gelassen. Weingüter die mit einer langen Geschichte, Renommee und wahrlich grosser Klasse auffahren können. Dasselbe gilt für den zeitplatzierten Wein.

Doch alles der Reihe nach...

«Von Genf bis zur Quelle des Rheins wird sichelförmig diese kleine Rebsorten-Zicke angebaut, gehätschelt, kultiviert und fast schon regional interpretiert».

ABC «Pinot Noir Talley Vineyard» Jack Sparrow in da hood!

Zu den sechst auserkorenen Tropfen aus Genf, Wallis, Bern, Aargau, Thurgau und Graubünden sollte ein Pirat die Runde etwas auflockern und später nach der Auflösung als «Ankerpunkt» dienen. Frank John's «Kalkstein» wäre eine hervorragende Wahl gewesen. Kühle, feine Stilistik, grosse Mineralität und «burgundische» Finesse machen diesen Wein normalerweise aus. Die Flasche dieses exzellenten deutschen Weinguts hatte leider ein Oxidationsproblem. Ein einmaliges Vorkommnis wie Sebastian John versicherte.

Der Ersatz war in einem Pinot Noir des Weinguts «Au Bon Climat» [ABC] aus Kalifornien gefunden. Nordamerika? Neue Welt? Kalifornien? Jawohl! Entgegen der landläufigen Meinung, dass Kalifornien nur «fett» kann, werde hier ein ganz anderer Stil aufgezogen, wurde uns versichert. Prompt kam der Pirat in der Blindverkostung als erster an die Reihe. Die Gruppe fand explosionsartig Gefallen an ihm. Ist es ein klarer Pinot Noir oder eben doch ein Nebbiolo? Eine Spur mehr dunkle und beerige Fruchtmasse als ein Pinot hatte der ABC auf jeden Fall. Doch eindeutig war es nicht.

Bereits im Sockenmantel sorgte der Wein für spürbare Begeisterung. Es war die stille Tiefe, die sanfte Power und eben auch die Hintergründigkeit die für Zufriedenheit sorgte. Nach der Auflösung kann man fast schon von einer kleinen Begeisterungswelle sprechen. Wow...und das aus Kalifornien. Yes, they can! Gorgeous!

«Entgegen der landläufigen Meinung, dass Kalifornien nur 'fett' kann, wurde hier ein angeblich ganz anderer Stil aufgezogen».

GANTENBEIN «Pinot Noir» Nasen- und Gaumenbruch!

Darauf folgte ein wahrer Paukenschlag. Als erstes fiel die Bemerkung «Hm...das ist ein günstiger Pinot Noir aus dem Burgund. Ein Village der wohl als Pirat reingeschmuggelt wurde».

Ein Weingut, dass im Inland, aber vor allem ausserhalb der Schweiz den önologischen Olymp erklommen hat. Jeder Winzer zwischen Bordeaux und Balaton oder Piesport und Palermo kennt DEN Wein aus der Schweiz. Martha und Daniel Gantenbein sind trotz der Erfolge und des darauf aufbauenden Renommees, nicht weniger die netten Weinbauern aus Fläsch geblieben. Obwohl ihre Besuchsphilosophie dieienige von Angelo Gaja in den Schatten stellt, kann man sie wenigstens immer wieder an [ausgewählten] Verkostungen gemeinsam hinter den Flaschen antreffen.

Die Vision, ihre Weine von Beginn weg auch im Ausland feilzubieten und minutiös an den Qualitätsstandards zu schrauben, zeigt seit vielen Jahren, dass dies der richtige Weg war. Der Nachfrage, die jährlich das Angebot mehrfach übersteigt, ist es geschuldet, dass die «vinösen» Kunstwerke schweizweit die fast höchsten Preise erzielen. Zudem ist es die unglaubliche qualitative Konstanz die das Weingut auszeichnet.

Möglicherweise haben wir mit 2011 einen Jahrgang erwischt, der etwas von diesem Pfad abweicht oder sich gerade in einer «Einigelungsphase» befindet. Andererseits war bei der Verkostung schwer vorzustellbar, dass in der schönen Flasche über die nächsten Jahre ein phänomenaler Aufbau stattfinden könnte. Woher und womit auch?! Der 2011 zeigte einfach zu wenig Substanz. Es schlummern noch einige Flaschen des Jahrgangs im Keller. Time will tell...

«Hm...das ist ein günstiger Pinot Noir aus dem Burgund».

PELLEGRIN «P» Nahe an Frankreich!

Aus dem Bündnerland wurden wir beim nächsten Wein [noch unbewusst] ans Gestade des Genfersees katapultiert. Dieser Tropfen rief eindeutig die grössten Differenzen innerhalb der Gruppe hervor. Die Diskussion hing irgendwo zwischen «grad noch gut» bis «grandios» fest.

Das Weingut «Grand Coeur» gehört bereits seit Jahrhunderten der Genfer Familie Pellegrin. Auf beiden Seiten der Grenze zwischen der Schweiz und Frankreich besitzt der jetzige Patron Jean-Pierre Pellegin Parzellen aus denen er formidablen Wein von internationalem Format macht. Subjektiv gesehen, sind die Tropfen der Domaine, die am wenigsten «helvetischsten». Was für die Schweiz nichts Negatives bedeutet und für Pellegrin als Kompliment für seinen eigenen Stil gelesen werden kann.

Gerade sein «P», der Merlot und der Cabernet (Assemblage von CS und CF) sind rare Preziosen denen man selten begegnet. Speziell der «P» hat in seiner Wesensart im Kopf des Schreibenden seit der erstmaligen Verkostung vor Jahren regelrecht Zelte aufgeschlagen und ist aus diesem Oberstübchenlager nicht mehr zu vertreiben. Dass er dermassen zwiespältige Resultate verursachte, liegt wohl daran, dass er trotz allem sich sehr subtil zeigte. Für die einen blieb er ein Fremder. Für die anderen wurde er zum biwakierenden Freund.

«Speziell der 'P' hat in seiner Wesensart im Kopf des Schreibenden seit der erstmaligen Verkostung vor Jahren regelrecht Zelte aufgeschlagen und ist aus diesem geistigen Lager nicht mehr zu vertreiben».

UMBRICHT «Signature» Pirmin fährt fast Bestzeit!

Langsam dämmerte es allen, dass man sich eindeutig auf einer kurvigen Pinot-Strasse befand, Das Alter aller bis dahin verkosteten Weine wurde einstimmig als in der Region von fünf Jahren geschätzt. Was bei dieser Diagonalen des Jahrgangs 2011 ziemlich perfekt passte. Der nächste Wein war ein Tropfen, den am Tisch nur eine Person bereits getrunken hatte und sich seit Jahren wie ein kleines Kind darauf freute, diese Freude mal mit Freunden zu teilen. Speziell weil es sich dabei, um den Wein eines kleinen Weinguts handelt, schlicht «niemand» kannte. Natürlich, das Thema war

«grosse Weine». Das Grosse liegt eben manchmal im Kleinen und Regionalem verborgen. Pirmin Umbricht ist in der Schweizer Weinszene wohlbekannt. Er gilt als Aufsteiger bei den Jungwinzern und hat sich in den vergangenen Jahren durch sein önologisches Schaffen auch medial Respekt erarbeitet.

Es erstaunt schon sehr: Da steht der «Signature» von Pirmin Umbricht in seinem familiären Bauernhoflädeli zwischen Salat, Zuccetti und Baumnüssen im Regal und kann für CHF 32 mit nach Hause genommen werden. Gleichzeitig hat man in der Verkostungsreihe Weine vor sich, für die man sich quasi bewerben muss, um sie dann

[mit viel Glück!] für stolze hundert+ Franken in streng limitierte Auflage bestellen zu können. Verrückte Welt! Doch auch gute Welt, solange es einen Pirmin Umbricht gibt.

«Pirmin Umbricht ist in der Schweizer Weinszene wohlbekannt. Er gilt als Aufsteiger bei den Jungwinzern und hat sich in den vergangenen Jahren durch sein önologisches Schaffen auch medial Respekt erarbeitet».



BACHTOBEL «No 4» Mit Aussicht!

Auf Umbrichts wunderbaren «Signature» folgte für uns alle ein alter Bekannter: Schlossgut Bachtobel. Das herrschaftliche Anwesen thront auf dem Ottenberg. Die barocken Züge des Schlösschens und das blanke Weiss der Wände des Hauptgebäudes strahlt, ja überstrahlt deutlich die Landschaft und die angrenzenden Weingüter.

Seit vielen Generationen wird auf Bachtobel Wein produziert. Seit rund zwei Jahrzehnten sind die Weine für die Region und darüber hinaus ein Vorbild an Eleganz, Reinheit, Finesse und Kühle. Moden kommen und gehen, Bachtobel bleibt. Damit ist jedoch nur die Art Wein zu verstehen und in hohe Qualität umzusetzen, gemeint. In allen anderen Belangen ist das Schlossgut «State of the Art» und Vorbild.

Die Linien des Weiss- und Rotweine sind in ihrer Kargheit und was den Purismus angeht, nicht zu überbieten. Wo andere mit überreifem Traubengut arbeiten, um dem Mainstream zu entsprechen, wird bei Bachtobel eher zu früh geerntet, um Frische und Spritzigkeit der jeweiligen Rebsorte zu erhalten. Während die Konkurrenz ihre Weine mit Neuholz schwängert, wird am Ottenberg subtil und zurückhaltend mit «Helferlein» umgegangen. Dadurch gewinnen vor allem die Rotweine an Reintönigkeit und «seelischer» Tiefe.

Als der «No 4» verdeckt an die Reihe kam, war der erste Ausruf: «Das ist Bachtobel». Tatsächlich lagen viele damit richtig. Weshalb der Wein über die gesamte Verkostung gesehen, eher im hinteren Feld zu stehen kam, lag ziemlich sicher daran, dass er zu jung war. Dadurch wirkte er etwas stumpf und irgendwie «kahl». Nun, es bleibt nichts Anderes als abzuwarten und vorerst die Aussicht vom Ottenberg zu geniessen.

«Die Linien des Weiss- und Rotweine sind in der Kargheit und was den Purismus angeht, nicht zu überbieten».

GROMANN & SÖHNE

Die mit dem Vogel!

Nur die wenigsten Weinliebhaber kennen «Vogelsang». Viele Önophile – wie der anwesende Verkostungstrupp – liessen bis vor kurzen die Region am Bielersee rechts der Autobahn liegen, wenn sie sich aufmachten, um vermeintlich «grössere» Weine aus der Waadt, dem Wallis oder Genf zu erfahren.

Für den Schreibenden ging die Sonne diesbezüglich vor Kurzen auf, als an einer Verkostung die Jahrgänge 2010, 2011, 2013, 2014 und 2015 des Weins blind präsentiert wurden. Daneben gab es noch ein paar Weine des Bieler Winzers Andreas Krebs und zwei Referenzjahrgänge aus der Bündner Herrschaft [Gantenbein 2010 und 2011]. Das Fazit damals war, dass man absolut ebenbürtig war. So weit so gut.

Aus einer kleinen Parzelle in der Lage «Vogelsang» lassen Thomas und Kaila Gromann von Andreas Krebs einen Wein mit «Weitblick» und Langlebigkeit produzieren. Als Weinsensoriker und liebhaber sowie Kenner grosser Burgunder wollten sie nichts weniger, als einen Tropfen von nationaler Ausstrahlung erschaffen. Beim erstmaligem Genuss merkt man rasch: Da erklingen keine kurzen Nirvana-Gitarrenriffs. Es ist eher ein dichter Klangteppich aus Aromen. Fast eine Musikwand, wie man sie in jeden Song von Michael Jackson findet. Überall ist Melodie...

Die Mikrolage gibt nach strenger Selektion volumenmässig kaum mehr als 400 – 600 Flacons her. Bis dato sind zwei Abfüllungen [2010, 2011] erfolgt. Wären es «Gantenbeine», könnte man quasi darauf stehen. Die Weine aus diesen beiden Jahrgängen kommen langsam aus der Babyphase ins Laufgitteralter. Der 2011er überzeugte restlos alle Verkoster. Von der Mehrheit erhielt er zudem die persönliche Höchstpunktzahl. Noch Fragen?

«VOGELSANG 2011» Gromann & Söhne

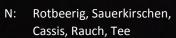
Verkostungsnotiz

Als Weinliebhaber sucht man am Bielersee eher trinkige und gute Chasselas oder Blauburgunder um das Picknick bei der Kirche von Ligerz etwas aufzupeppen sowie die grandiose Sicht auf die Petersinsel gegenüber [Cover!] noch mehr zu geniessen. Aber einen Pinot Noir zu erwarten, der es mit den ganz grossen Weinen der Schweiz aufnehmen kann!?

Was nach Vogelwarte Sempach einem ornithologischen Gemälde klingt, ist in Tat und Wahrheit önologische eine «Liaison» zwischen Zürich und Bern. Der an Önophilie leidende und in «Downtown Switzerland» wohnhaft Thomas Gromann und seine Frau Keila [seit 2003 Sangiovese positiv!!] haben wohl bei einem ebensolchen Spaziergang und dem «z'Vieriplättli» bei Twann am Bielersee die Lage «Vogelsang» entdeckt. Seither lassen sie dort, von einem befreundeten Winzer, die alten Reben pflegen und aus den Trauben einen wahrlich grandiosen Wein keltern. In der Nase findet sich eine ausnehmend tiefe und rotbeerige Frucht. Das Orchester spielt hier leise, dicht, abgestimmt und absolut im Takt. Von Erdbeeren zu Sauerkirschen und Himbeeren geht das Spektrum über in dezenten Rauch, Räuchernoten und etwas versteckte sowie an Schwarztee erinnernde Aromen.

In der Verkostungsherde gab es nach dem ersten Riechen bereits die ersten anerkennenden Gesten und Ausrufe [von «geil», «Ganti», «denn kenn ich», «ultrafein», «geschliffener Edelstein» bis zu «10 Punkte»].

Am Gaumen folgte der straffe sowie sehnige Körper eines Triathleten. Die Balance ist ausgeprägt. Der Tropfen baut eine enorm schöne und abgründige Kraft auf. Dabei staut sich gleichzeitig eine wunderbare Spannung und ziemlich viel Grip im Mund. Die Mineralität ist erst in der Tiefe zu finden, wird aber mit der Zeit und der unglaublichen Länge des Weins an die Oberfläche gewirbelt. Quasi nachdem sich der «Rauch» [der Jugend] verzogen hat. Denn tatsächlich ist der Bursche noch zu jugendlich um getrunken zu werden. Aber wie heisst es so schön: «Ein guter Wein, ist ein guter Wein, ist ein guter Wein».



G: Frische Säure,
Mineralität, welch Balance,
Kraft

WF: 9.0/10.0
[Ein Vogel? Ein Flugzeug?
Nein, ein Vogelsang!]
CdV: 9.20/10.0 [1. Gruppenrang]



MATHIER «Ambassadeur» Der Diplomat!

Diego Mathier produziert eine Palette an Wein die sich gewaschen hat. Gegen 30 verschiedene Tropfen verlassen das Familienweingut jedes Jahr und finden viele Liebhaber in seinem Heimatkanton wie auch darüber hinaus.

Die Mathiers sind eine Grösse im Wallis. Der monumentale, funktionale und grosse Bau mitten im Dorf signalisiert ein wenig das «monolithische» Dasein des Weinguts. Spezifisch der «Ambassadeur» ist nach Aussen hin eines der wichtigsten Pferdchen im Stall. Seit vielen Jahren gewinnt er – Abwechslungs-

weise mit den Donatschs aus Malans – verschiedene nationale und internationale Pinot-Wettbewerbe. Diese Anerkennung verdient er. Einerseits aufgrund der hohen Qualität seiner Weine. Andererseits wegen der Konstanz mit der er jahrein jahraus einen Topwein zu keltern vermag.

Während es bei anderen Winzerkollegen oder in anderen Regionen alle möglichen Entschuldigungen und Erklärungen für schwächere Jahre gibt, liefert Diego Mathier einfach ab. Man kann sich stets auf das Weingut und das Können des Winzers Mathier verlassen.

Der Jahrgang 2011 war beim Kauf

ungemein geschmeidig, voll und elegant. Diese Eigenschaften trägt der Tropfen nach wie vor in sich. Doch, nach nun sechs Jahren in der Flasche wirkte er gereift und damit fortgeschrittener als ausnahmslos alle anderen Weine im Glas. Er war nicht schlapp, aber er blieb zumindest dem Schreibenden für einmal den Beweis schuldig, dass er wirklich mit den Grossen mithalten kann.

«Man kann sich stets auf das Weingut und das Können des Winzers Mathier verlassen».

















FAZIT ...voll gehen...

Die diagonale Verkostung der Schweizer Spitzenweine aus der Traubensorte Pinot Noir war eine Bestätigung: Das helvetische Schaffen von stimmigen und absolut qualitativ hochstehenden Tropfen gleicht schon fast der Präzision der Schweizer Uhrenindustrie. Ironischerweise ist der symbolische wie auch tatsächliche Punktsieger der Degustation ein Wein vom Bielersee, dem Herzen der Schweizer «Haut Horlogerie». A point, quasi!

Insgesamt können wir drei Schlüsse ziehen.

Erstens

Der Schweizer Pinot Noir muss sich nicht vor der internationalen Konkurrenz fürchten. Er ist eigenständig und hat mit den verkosteten Preziosen, wie auch darüber hinaus, geniale Vertreter in seinen Reihen, um den Ruf noch stärker über die Landesgrenzen hinaus zu tragen. Ob jedoch die Mengen – im internationalen Kontext gesehen – dafür reichen, um weiter als nach Stuttgart, Dijon, Turin oder St. Anton am Arlberg zu kommen, ist eine andere Geschichte...

Zweitens

Vom Genfersee bis zum Rebenmeer bei Fläsch [Graubünden] wird die Rebsorte unterschiedlich interpretiert. Während im südlichen Genf und entlang des Juras «französischere» Weine gekeltert werden, setzt man im Mittelland und im Graubünden auf «moderngeschmeidige» Versionen.

Drittens

Die Spitze der Qualitäts- und Genusspyramide beschränkt sich weder auf einen [ja DEN!!], noch auf die fünf weiteren verkosteten Schweizer Tropfen, sondern auf eine bedeutend grössere Zahl Weine, welche wir immer mal wieder [wohl zu jung] unseren Kellern entreissen. Dazu nur ein paar Namen: Martin Donatsch, Christian Herrmann, Jan Luzi, Christian Obrecht, Andrea Davaz, Thomas Studach, Michael Broger, Michael Burkhart, Erich Meier, Andreas Meier und und und...

Ausserdem

Was ebenfalls bleibt, ist die Erkenntnis, dass man immer wieder die eigene Genuss- und Aroma-Kalibrierung bei einzelnen Traubensorte vornehmen sollte. Ein paar von uns mögen zwar Schweizer Pinot Noir sehr, würden

das «Zicklein» jedoch internationalen und «bedeutungsschwereren» Weinen nie vorziehen. Nach der aktuellen Verkostung bleibt zu sagen, dass es um Pinot Noir in Helvetien extrem gut bestellt ist. Weinliebhaber müssen Vollkommenheit schöner «Burgunder» ganz sicher nicht im nahen oder fernen Ausland suchen. Es sei denn, man lässt sich im Burgund finanziell voll gehen...

«Das helvetische Schaffen von stimmigen und absolut qualitativ hochstehenden Tropfen gleicht schon fast der Präzision der Schweizer Uhrenindustrie. Ironischerweise ist der symbolische wie auch tatsächliche Punktsieger der Degustation ein Wein vom Bielersee, dem Herzen der **Schweizer 'Haut** Horlogerie'».

VERKOSTUNGSNOTIZEN



Domaines Diego) (athi

SIGNATURE 2011 Pirmin Umbricht

N: Würzig, etwas Rauch, Gummi, Brombeeren G: Opulent, feines Vanille, Kirschen à gogo WF: 9.0/10.0 | CdV: 9.0/10.0 [2.]

Kommenter

Pirmin Umbricht ist ein cooler und junger Typ den man, so wie er ist, in ein Foto-Shooting mit dem «Trasher Magazine» schicken könnte. Viele seiner Weine aus dem unteren Aaretal sind schöne und korrekte Produkte die für den Alltag und ein gutes regionales «Plättli» hervorragend geeignet sind. Doch in aussergewöhnlichen Jahren entledigt er sich des Korsetts der Tradition und keltert dabei herausragende Preziosen. Er gibt ihnen dabei eine eigene Note. Neudeutsch: «Signature»! Neben Cabernet Sauvignon [aus dem Aargau, Mann!] fertigt er ebenfalls einen Pinot Noir der schlicht jeweils überirdisch wird. Pirmin's «Signature» ist kein Leichtgewicht. In der Nase zuerst trotzdem der dezente Duft nach Speck und etwas Rauch. Danach folgen rasch saftige Brombeeren und reife Waldheidelbeeren und eine Ahnung von Gummi. Auch am Gaumen ist dieser Wein eindeutig nichts für Burgund-Weichspüler und Volnay-Säureverehrer. Kraft und Saftigkeit sind die Elemente hier. Aber Obacht: Da ist trotzdem ganz viel Eleganz weil alles abgerundet, geschliffen, nochmals nachpoliert und mit Hingabe das Maximum herausgeholt wurde. Trotz der Opulenz hat er auch genug Säure die erfrischt, animiert und einen schlicht staunen lässt.

AMBASSADEUR Diego & Adrian Mathier

N: Reife, Pflaumen, Leder, etwas Teer G: Finesse, Mineralität, Himbeerabgang WF: 8.25/10.0 | CdV: 8.30/10.0 [4.]

Kommentar

Die Mathies sind im Wallis und der Schweiz im wahrsten wie auch übertragenem Sinne eine Grösse. Die schiere Fülle an Weinen ist beeindruckend. Von Verjus bis zum aussergewöhnlichen und verrückten «Folissimo» ist die ganze Palette abgedeckt. Diego Mathier fabriziert Weine von moderner Machart. Sie gefallen und finden sich durchaus auf vielen Weinkarten und in noch mehr Händlerregalen. Sein «Ambassadeur» ist ein Pinot Noir der Königsklasse. Ein wahrer Botschafter seines Könnens. Der Wein begleitet mich schon seit gut zehn Jahren und ist immer ein Referenzpunkt am [Schweizer] «Burgunderhorizont». Der Jahrgang 2011 ist sehr hell. In der Nase ist er im Vergleich mit den anderen Weinen bereits etwas fortgeschritten. Pflaumen, helles Leder, ein wenig Teer und ganz tief drin noch etwas reife Erdbeeren. Der Gaumen ist [wie erwartet] äusserst dezent, zurückhaltend und präzis. Fein ist die Handschrift - eigentlich fast schon kaligrafisch! Die Säure stützt den Tropfen noch gut und wird ihn sicherlich noch ein paar Jahre halten. Isoliert betrachtet ein guter Pinot Noir, der womöglich bereits die Mitte des Lebenszyklus [«Chomm bring en Hei!»] erreicht hat. Dies ist - im Vergleich zu allen anderen Weinen gesehen - wohl der einzige Wermuts-

PINOT NOIR TALLEY WINEYARD 2010 | Au Bon Climat

N: Amarenakirschen, feines Vanille, Rosenduft G: Gute Balance, viel Schmelz und Spannung WF: 9.0/10.0 | CdV: 8.75/10.0 [3.]

Kommentar

Relativ dunkles und sattes Rot im Glas. Der ABC beliebige önologisch-trübe keine kalifornische Buchstabensuppe, sondern ein sehr klares Bild. In der Nase zuerst dunkle Amarenkirschen mit denzentem Vanilleeinschlag. Doch Vorsicht! Das Holz ist ungemein fein und elegant eingewoben. Es folgten Rosenaromen und eine hohe 7ahl an verschiedenen weiteren Düften in der zweiten und dritten Reihe. Wer schon mal die «grösseren» Weine von Anne Gros aus Vosne Romanée verkosten und trinken durfte, wird eine ähnliche Stilistik feststellen können. Die Nase ist somit eher «fett». Aber eben, «burgundisch» fett. Trotzdem kam alles als Einheit rüber und fasste das ganze Spektrum in einen Rahmen. Zu Beginn am Gaumen etwas Süsse, die dann aber durch ein schönes Säurespiel gebändigt wurde. In der Mitte genialer Schmelz mit viel Spannung und auch Grip. Da geht zeitlich noch was. Da ist aber nichts Behäbiges das vielen Pinots aus Kalifornien oft eigen ist. Bei manchen Weinen ist man als Gruppe zerstritten, uneinig und es kann durchaus auch laut werden. Beim «Au Bon Climat» fühlten wir uns fast alle wie Erstklässler beim Buchstabiertest mit der schönen neuen Lehrerin: Einfach Hingerissen.



«NO 4» Schlossgut Bachtobel

N: Fein, rotbeerig, delikat und würzig, kühl G: Viel Power und Tiefe, jung/holzig, Steine WF: 8.75/10.0 | CdV: 8.20/10.0 [5.]

Kommentar

Ein bedeutender Name im Segment der feinen Schweizer Pinots. In grosse Fussstapfen ist Johannes Meier 2008 getreten, nachdem sein Onkel Hans Ulrich Kesselring leider verstarb, Da hatte er aber das Prestigeweingut in der Ostschweiz bereits auf filigrane, kühle und gradlinige Tropfen ausgerichtet. «Zwinglianischspartanisch» wie es Kesselring offenbar als Person selbst war. Die Weine sind immer noch so. Johannes Meier scheint also alles richtig zu machen. Man spürt, dass das Weingut seine eigene Ideologie hat und zuweilen wohl auch als Leitstern vieler regionaler und überregionaler Konkurrenten gilt. Der Pinot «No 4» ist ein «Super-Cru», wird erst seit kurzem produziert und erblickt nur in besten Jahren das Licht der Welt. Um genau zu sein, befindet sich mit 2011 der erste Jahrgang im Glas. Der Wein ist verschlossen und zurückhaltend. Ein halber Kopfsprung ist nötig, um die roten Beeren, diese kühle, edle doch eben sehr scheue Würzigkeit zu erahnen. Am Gaumen folgt viel [subtile] Power und Tiefe. Da ist noch einiges an [schönem] Tannin, das «abgetragen» werden muss. Die Säure ist auch vordergründig. Er braucht also Zeit. Noch viel Zeit. In der Gruppe verdiente er durchwegs gute Noten. Im Vergleich konnte er aber [noch!] nicht richtig mithalten.





PINOT NOIR Daniel & Martha Gantenbein

N: Streichholz, Kohle, Keller, Gummi, gereift G: Feine Süsse, dünnlich, flüchtig, sehr kurz WF: 8.25/10.0 | CdV: 8.20/10.0 [6.]

Kommentar

Ein ziemlicher Bruch. Also, zum vorhergehenden Wein. Zurückhaltend rote Farbe von feiner Intensität. In der Nase hat er zuerst ganz viel Feuer im Spiel. Auslandende Noten nach Basalt, abgebranntem Zündholz und erkaltetem Rauch. Da versucht es jemand mit der Holzkeule, war der erste Gedanke. Das Toasting der Barriques schien meilenweit von «medium» entfernt zu sein. Wohl eher «nero»?! Ein Verkoster meinte «Oh wow, von Pinot zu Pinotage!». Was in keiner Weise als Kompliment zu verstehen ist. Weiter folgten klare Kellertöne, Kohle und Gummi. Alles sehr feurig, düster und irgendwie schon gereift. Am Gaumen zuerst süssliche Mitte, die aber die Haltbarkeitsdauer von Jungfernhäutchen bei Sprachaufenthalten hat. Keine. Dünnlich, flüchtig, uneinheitlich und sehr durchschimmernd – so verabschiedete sich der Tropfen. Die Stimmung nach der Enthüllung war etwas getrübt und ungläubig. Als man noch nicht wusste, welcher Wein da vor einem steht und was das konkrete Thema des Abends war, fielen Meinungen wie «Das ist ein Billig-Pinot aus dem Burgund!» oder «Nach diesem Wein bleibt nur noch verbrannte Erde». Hart. Aber, irgendwie treffend...

«P» Grand' Cour – Pellegrin

N: Himbeeren, Kirschen, Walderdbeeren, Minz G: Hagenbutten, verwoben, mehrschichtig WF: 9.25/10.0 | CdV: 8.15/10.0 [7.]

Kommentar

Monsieur Pellegrin begegnete ich erstmals vor etwa 6 Jahren an einer Weinverkostung. Davor war mir nicht bekannt, dass man in dem etwa drei Handtuch grossen Kanton Genf überhaupt Reben anpflanzt [Grundstückspreise!]. Der Pinot Noir «P» ist einer der Spitzenweine der Domaine. Vom ersten Riechen an und ab dem ersten Schluck ist man von diesem Tropfen erfüllt. Der Schreibende ist fast schon süchtig nach ihm. In der Nase sehr zurückhaltende und edle Aromatik. Von Himbeeren über Schwarzkirschen, Walderdbeeren bis Eukalyptus war viel wahrnehmbar. Doch alles ist von stiller, edler und nobler Art. Am Gaumen war der «P» wohl der «burgundischste» Wein in der Runde. Sehr verwoben wirkte er. Die Balance war ungemein präsent und durch seine von dutzenden von Aromen angereicherte Wesensart umspülte er den Mund bis in die letzten Winkel und Ritzen hatte man das Gefühl. Warum er bei den anwesenden Verkostern nur durchschnittliche Werte erhielt, ist nicht wirklich nachvollziehbar. Die einen fanden ihn zu «parfümiert», die anderen «chemisch» oder «künstlich». Man kann es nicht allen Recht machen. Der Schreibende fand ihn wiedermal schlicht «Bombe».



Bewertungen der einzelnen Weine nach Verkoster

| WEINGUT & WEIN | Chevalier B | Chevallier H | Chevalier R | Chevalier D | Chevalier M | Schnitt | Rang |
|---------------------------------|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|---------|------|
| Gromann & Söhne 'Vogelsang' | 10,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,20 | 1 |
| Pirmin Umbricht 'Signature' | 9,25 | 8,25 | 9,00 | 9,50 | 9,00 | 9,00 | 2 |
| Au Bon Climat 'Talley Vineyard' | 9,00 | 8,50 | 8,75 | 8,50 | 9,00 | 8,75 | 3 |
| D.&A. Mathier 'Ambassadeur' | 8,50 | 8,00 | 8,50 | 8,25 | 8,25 | 8,30 | 4 |
| Schlossgut Bachtobel 'No 4' | 8,50 | 7,75 | 8,00 | 8,00 | 8,75 | 8,20 | 5 |
| D. & M. Gantenbein 'Pinot Noir' | 7,00 | 8,00 | 8,50 | 9,25 | 8,25 | 8,20 | 6 |
| Grand' Cour - Pellegrin 'P' | 8,25 | 7,75 | 8,50 | 7,00 | 9,25 | 8,15 | 7 |
| Schnitt | 8,64 | 8,18 | 8,61 | 8,50 | 8,79 | 8,54 | |





Wir sind unabhängig. Geschmack ist individuell Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an

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



 ${\tt Unsere\ Dienstleistungen:}\ \underline{{\tt http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/}}$

Der Verein «Chevaliers des Vins» besteht aus sechs Mitgliedern. Der Zweck des Vereins ist die Teilung gemeinsamer Erfahrungen im Bereich Wein, Weinreisen, Degustationen und weiterer wichtiger Lebensmomente. Der Verein konstituierte sich in der heutigen Zusammensetzung im letzten Millennium (1999).

Chevalier B | B wie Bordeaux und Burgund. Genau dies ist die royale Weinabfolge für Chevalier B. Der König des Weins lebt also in Aquitanien und die Königin in sicherer Distanz auf dem Lande. Die Geschichte lehrt uns aber, dass viele vom Thron gestossen werden können – und auch sollen! Als önologischer Slackliner findet Chevalier B die Weinwelt zu vielfältig, zu schön und zu interessant, um sich nur auf zwei Regionen, geschweige denn nur einen Kontinent zu versteifen. Ab und an darf für ihn ein Wein auch B wie «bold» – also richtig fett – sein und Erinnerungen an die gute alte Waldfruchtkonfitüre aus Omas Zeiten heraufbeschwören.

Chevalier H | Er gilt als Schöngeist innerhalb der Herde. Er sucht sich sein Umfeld und die Dinge seines Lebens mit Bedacht und Sorgfalt aus. Trotz seines analytischen Vorgehens - was er niemals zugeben würde – wird er manchmal in Sachen Wein trotzdem von Emotionen überwältigt. Dann lehnt er sich zurück, schnalzt mit der Zunge und bestätigt seinen Befund mit Euphorie. Man kann nicht richtig sagen, wo Chevalier H sein önologisches Zentrum, seine Vorlieben oder an wen er sein Herz verloren hat. Es ist gut eingeschlossen wie in einem Bankschliessfach. Dies ist aber auch nicht so wichtig. Denn seine Stärke liegt darin, dass er stets offen gegenüber Neuem, Fremdem und Spontanem ist. Ein Mann von Welt eben! Den önologischen Galopp neben ihm macht dies ungemein kurzweilig, überraschend und witzig. Es umweht ihn stets ein geheimnisvoller Schleier und für Spannung ist allemal gesorgt.

weinfanatic & Chevaliers des Vins

Chevalier R | R wie Rotwein, Rasse und Ribera del Duero, Damit hat man schon ein ziemlich präzises und scharfes Bild von Chevalier R gezeichnet. Er liebt es, die Kraft ausdrucksstarker Weine zu spüren und diese im privaten Rahmen gekonnt mit kulinarischen Genüssen zu verbinden. Trotz seiner grossen Vorliebe für heimatliche Gefilde von der iberischen Halbinsel und dem Stiefelstaat im Süden Europas macht er es wie seine wohlbekannten Vorfahren Kolumbus, Cortez oder Vespucci: Stück um Stück erobert und erforscht er die Welt und findet des Öfteren grossen Gefallen an «globaler Önologie». Doch auch feinen und präzisen Stöffchen und Säftchen ist er nicht abgeneigt. Ab und zu erwischt man ihn - in vermeintlich unbeobachteten Momenten - wie er sich leichten und filigranen Pinots zuwendet und es geniesst, sich ganz von der sanften, emotionalen und weichen Seite zu zeigen.

Chevalier D | Seine Ruhe und Kraft schöpft Chevalier D aus seiner Wesensart – also quasi aus seiner DNA. Denn mit der Zeit relativiert sich alle Euphorie und verfliegt alle Skepsis. Alles kommt ins Gleichgewicht. Wir sind immer wieder überrascht und können nur staunen, wie Chevalier D in Phasen önologisch kollektiver Entzückung oder Ablehnung sowie realer Gefahr ruhig bleiben und sich auf elementare Dinge fokussieren kann. Niemand von uns braucht einen «Arzt seines Vertrauens», denn wir wissen um «Doctor Cool» in unserer Mitte. Bei Stutenbissigkeit innerhalb der Herde wendet man sich vertrauensvoll an ihn. In Weinen sucht Chevalier D die Wahrheit in Form von Ehrlichkeit. Er würde einen Wein niemals seiner Herkunft, seines Namens oder des Renommee wegen bevorzugen, geschweige denn präferenzieren. Seine Vorliebe knochentrockene Rieslinge lässt die Mägen der anderen Chevaliers sich ruckartig zusammenziehen. Aber genau das ist das Element, das uns komplettiert, ausgleicht und ins Equilibrium bringt.

Verkostungs- und **Bewertungsmodus**

Die Weine wurden von weinfanatic gestellt und in Ruhe offen verkostet sowie bewertet. Danach wurden die Tropfen blickdicht verpackt. Bei zwei Weinen fand eine Umleerung in neutrale Burgunderflaschen statt. Während der Blindverkostung wusste einzig der Autor, dass alle Weine aus der Schweiz, der Pinot Noir Traube gekeltert und dem Jahrgang 2011 waren [Ausnahme: Piratflasche]. In welcher Socke welcher Wein steckte, war niemandem bekannt. Alle Weine wurden vor dem Essen verkostet und besprochen. Korrekturen aufgrund der Kombination Essen und Wein gab es keine

Um eine eindeutige Rangliste zu erhalten, haben wir als Ausnahme erstmals Viertelpunkte vergeben. Für die Bewertung von weinfanatic wurde der Schnitt aus der erwähnten offenen Erst- und der Blindverkostung genommen. In den Verkostungsnotizen ist die Bewertung des Autors und der Gesamtgruppe aufgeführt. Die grösste Varianz ist bei Bachtobel und Pellegrin zu beobachten. Diese beiden Weine

Der Text zu den Weingütern ist in der Reihenfolge wie die Weine blind verkostet wurden. Dabei wurde dem Verkostungssieger etwas mehr Platz eingeräumt und die Verkostungsnotiz hinzugefügt. Die Verkostungsnotizen aller anderen Weine sind in der Reihenfolge des

Danksagung

Grosser Dank gebührt Chevalier R und seiner Herzdame für die Gastfreundschaft sowie formidable gastronomische Unterstützung der Bis auf ein paar Ausnahmen wurden alle Bilder von Chevalier R geschossen und die Weine/Personen famos in Szene gesetzt. Vielen Dank

Bildmaterial

dafür!

Cover und Grossbild «Vogelsang» – Kaila und Thomas Gromann Flaschenbilder – Homepages der Produzenten [Gantenbein und Pellegrin by Gerstl]

Vibrierend, 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

Zum Autor

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.



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. Nussbaumen, 12. Mai 2017