

weinfanatic

DENZWEINE

# **DEGUSTATION weinfanatic & friends**

**VIGNOBLES SILVIO DENZ | IT'S ABOUT PASSION, QUALITY, VISION AND  
THE ART OF WINE FRAGRANCE** [Autor: Mladen Tomic]



## Welcome to the club...

Es gibt sie noch: Die Visionäre unter uns. Sie begehen unbekannte Pfade und lassen sich auf lustvolle Abenteuer ein. Sie lieben das Ungewisse und sehen darin keine Gefahren, sondern neue prickelnde Chancen, persönlich, charakterlich oder unternehmerisch daran zu wachsen. Dazu geben sie bereits Erschaffenes oder sicheres, heimisches sowie bevorzugtes Terrain auf und stehen einem Fähnrich gleich zuvorderst auf der Geleere, um das Kommende mit offenen Armen zu empfangen. Die Rast und Ruhe ist nicht ihr Ding. Sie wollen bewegen, gestalten, formen und etwas wachsen sehen. In jeder Herausforderung erblicken sie einen Granitblock, der ihnen – einem Bildhauer gleich – die Möglichkeit gibt, diesen zu bearbeiten und seiner wahren Bestimmung zuzuführen. In diesem Stein sehen sie als Einzige den Rohdiamanten, den sie mit Fleiss, Arbeit, Beharrlichkeit und Weinblick zu etwas wahrlich kostbarem vollenden können. Ein solch rastloser Künstler ist Silvio Denz. Seit etwas mehr als 15 Jahren formt er die Vignobles Silvio Denz zur heutigen Grösse und Gestalt. Mit Château Péby Faugères und Château Rocheyron hat er den Olymp bereits erklommen.

### Drei mal drei

Man könnte glatt meinen, ein Nummerologe war am Werk, der das Weinportfolio formte, welchem Silvio Denz nun die meiste seiner Zeit und Berufung widmet. Das bordelaisere Château Faugères bildet zusammen mit Péby Faugères und Cap de Faugères das erste und lokale Dreieck. Es wurde 2005 von Silvio Denz gekauft und bildet heute das Zentrum seiner Vignobles. Das Triumvirat hatte bereits vor dem Besitzerwechsel eine lange Historie. Schritt um Schritt hat er es nach der Übernahme zu neuer Grösse und Glanz geführt. Der rasch einsetzende Triumphzug mündete 2014 darin, dass Château Faugères und Péby Faugères in die Grand Cru Classé aufgenommen wurden. Dieser [wohl erste] Ritterschlag ist hochverdient. Soviel sei an dieser Stelle schon mal verraten. Der Erfolg hat eine überzeugende Geschichte und liegt in der tieferen grundlegenden Überzeugungen des Besitzers (Natur, Respekt, Qualität und Leidenschaft) begründet. In der Region Bordeaux kamen in der Folge mit Château Rocheyron (St. Émilion) und Château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes) zwei weitere Güter hinzu und bilden das zweite, regionale Dreigestirn der Vignobles. Die weiteren Weingüter Montepeloso und Clos d'Agon befinden sich in Italien sowie Spanien. Sie bilden zusammen mit Frankreich das internationale Dreiergespann des Wein-Portfolios.

Ausnahmslos alle Preziosen geniessen heute einen sehr guten Ruf und können auf eine zumindest erfolgreiche jüngste Geschichte zurückblicken. Diese ist gespickt mit Auszeichnungen, hohen Punktebewertungen und Anerkennung von lokalen Konkurrenten wie auch von Meistern internationalen Formats.

### Freak of Nature

Befasst man sich mit den einzelnen Weingütern der Vignobles stellt man unabhängig von Lage, Region oder Land fest: Natur bildet die Basis für die bisherige Erfolgsgeschichte. Sie scheint (mit) einer der wichtigsten Faktoren zu sein. Nur mit ihr (hat man das Gefühl) soll und kann die gewünschte Qualität und Typizität in den Weinen spürbar zum Ausdruck kommen. Vielfach ist bei den Vignobles die Rede von Respekt, Qualität, Erfahrung und Nachhaltigkeit. Stösst man auf diese Ausdrücke, denkt man in der heutigen Zeit zwangsläufig zuerst daran, dass es sich dabei bloss um Schlagwörter handelt. Doch, weit gefehlt! Nicht Marketing, sondern wahre Überzeugung des Besitzers steht dahinter. Denn all der Aufwand und die hohen Investitionen nimmt man nicht einfach in Kauf, um bloss erfolgreiches Marketing betreiben zu können. Man muss es wollen und auch gewillt sein, durch ein Stahlbad von Zweifeln zu waten. Man muss nämlich der Natur auch Zeit lassen, um den Erfolg dann schlussendlich irgendwann mal

ernten zu können. Durch die Konsequenz, mit der Silvio Denz seine Ziele verfolgte, stellte sich dann relativ bald der ersehnte Erfolg ein. Die «erste Ernte» wurde bereits 2009 eingefahren: Das lokale Dreieck Château Faugères, Péby Faugères und Cap de Faugères erhielt das Label «Ecopass 2000» für sein Umweltmanagementsystem.

Diese Überzeugung scheint sich auch in den Weinen widerzuspiegeln. Sie sind erkennbar Franzosen, Italiener und Spanier. Aber sie alle versprühen eine natürliche Ruhe und vielfach «burgundische» Filigranität. Bei der Verkostung taten sich hauptsächlich drei Tropfen hervor. Sie stehen symptomatisch für den Erfolg der Vignobles von Silvio Denz und seiner Partner. Die Grand Vins von Château Rocheyron sowie Château Péby Faugères überzeugen mit wunderbarer Noblesse und Vielschichtigkeit. «La Mouleyre» von Cap de Faugères ist ein sündiger Charmeur, dessen Bruderwein sogar royale Ehren einheimste. Nun aber mehr zu den glorreichen Sieben...

**« Es gibt sie noch: Die Visionäre unter uns. Sie wollen bewegen, gestalten, formen und etwas wachsen sehen. In jeder Herausforderung erblicken sie einen Granitblock der ihnen – einem Bildhauer gleich – die Möglichkeit gibt diesen zu bearbeiten und seiner wahren Bestimmung zuzuführen. »**

### Châteaux Faugères | It's Péby Baby!

Ausnahmslos alle Châteaux Faugères kann man als moderne Weine bezeichnen. Sie sind einerseits ganz klar als Bordeaux erkennbar. Sie verfügen andererseits alle über eine Schlüsseleigenschaft, welche sie in einer Blindverkostung (in ihrer jeweiligen Qualitäts- und Preisklasse) gegen andere «moderne» Weinregionen locker bestehen lassen könnte. Sie sind duftig, haben die richtige Geschmacksbreite und weisen eine grosse Geschmeidigkeit auf. Dass sie Profis, Ambitionierten wie auch Weinlaien weltweit munden, ist der Beweis für den eingeschlagenen Weg. Interessanterweise greifen alle drei Châteaux ineinander über. Bei Cap de Faugères ist der «La Mouleye» mindestens auf Flughöhe des als «Haut Faugères» bezeichneten Zweitweins von Château Faugères. Der Château Faugères selbst ist wiederum nicht um Galaxien weit entfernt vom wahrhaftig wunderbaren Péby. Wie in einer Kette reichen sie sich also übers Kreuz die Hände. Dreien Brüdern gleich. Es macht ausserordentlich Spass, sich genussvoll mit dieser Sippe zu vergnügen. Augenfällig ist, dass die Weine ehrlich und alle Komponenten in Balance wirken. Sie sind zwar modern, aber keine Blender oder gemachten Bluffer. Warum auch? Sie haben genug von allem was es braucht, um so ziemlich alle Bedürfnisse eines Weinliebhabers zu befriedigen. Im Bereich von Cap de Faugères zum Beispiel gibt es unzählige Weine, die von Holz geschwängert sind und von einem Bieber hingebungsvoll für ein Bad genutzt würden. Doch beim Önophilen ziemlich rasch Langeweile aufkommen lassen. Nicht so die «Gebrüder» Faugères.

### Château Rocheyron | Krasse Klasse

Château Rocheyron. Klingelt nichts? Kein Wunder. Ein Geheimtipp, von dem es bisher gerade mal drei Jahrgänge gibt. Mit dem Péby zusammen bildet Rocheyron bei den Vignobles in Frankreich die Spitze der Genusspyramide. Das exklusive und ultrakleine Weingut ist wahrhaftig der Diamant des Portfolios. Der Zukauf erfolgte 2010. Zuvor produzierte das Weingut mit teilweise sehr alten Reben (bis zu 80 Jahren) Trauben und Wein für Spitzengüter der Umgebung. Etwas über zwei Drittel sind Merlot und der Rest Cabernet Franc. Trotz dieser potenten Mariage sind die beiden verkosteten Tropfen von Rocheyron in ihrer Art eher relativ untypisch für St. Émilion. Sie sind kühler, leichter und finessenreicher als klassische grosse Namen der Region. Mitbesitzer Peter Sissek erzeugt in Spanien mit Hacienda Monasterio und Dominio de Pingus bereits Weine von Weltruf. Nichts weniger als dies sollte mit Rocheyron ebenfalls erreicht werden. Der eingeschlagene Weg scheint zumindest auf dieser kleinen Verkostungsbasis zu stimmen. Der Zweitwein ist von äusserst zarter und feiner Blumigkeit umgeben und von knackiger und frischer Säure geprägt. Der Grand Vin war ein wahres Highlight während der Verkostung. Fein, aber geil. Von den bisher vier Jahrgängen wurde 2013 nicht auf den Markt gebracht. Nicht dass 2013 in St. Émilion komplett schlecht gewesen wären. Cheval Blanc, Auson, Angelus und Pavie – nur um ein paar Namen zu nennen – haben alle damals einen Grand Vin produziert. Rocheyron nicht. Die in den erwähnten Jahren in St. Émilion allgemein erreichte Qualität genügt den hohen Massstäben von Rocheyron einfach nicht. Krasse Klasse eben!

### Lafaurie-Peyreguey | Kein Zuckerberg

Das Weingut ist das älteste, jedoch neuste Pferdchen im Stall. Ein bisschen ein Exot ist es zudem auch noch. Im Sauternes gelegen und ein Premier Grand Cru! Bevor das Weingut in die exklusive Herde der Vignobles aufgenommen wurde, widmete es sich ausschliesslich der Produktion von wunderbar herbem Süsswein aus edelfaulen Trauben. Die Produktpalette wurden nun um trockenen Weisswein erweitert. In der Verkostung zeigte es sich, dass dieser Entscheid absolut richtig – wenn auch wohl etwas riskant – war. Doch auch hier scheint ein Lebensleitsatz des Besitzers sich zu widerspiegeln: No risk, no fun! Kein Wunder: Werden doch im Sauternes eher wenige trockene Weissweine hergestellt. Das Risiko, dass das Traubengut durch das feucht-kühle Wetter von (in diesem Fall) unerwünschtem Pilzbefall betroffen würde, ist real und immer sehr gross. Die in der Verkostung degustierten Weine zeigen, welche hohes Niveau das Weingut bei den «Trockenen» bereits hat. Die Aromen sind äusserst konzentriert und geben typische und wunderbare karamellartige sowie süssliche Noten ab. Doch im Gaumen sind sie nie überladen oder tatsächlich auf irgend eine Art zuckrig. Der Sauternes Grand Vin hingegen muss es sein. Jedoch auch hier setzt sich bereits in der Nase eher Filigranität durch. Er ist im Vergleich zu anderen bereits genossenen Sauternes geradezu scheu. Die typischen Spuren von Petrol, Gummi oder gebrannten Mandeln sind so subtil, dass man sie beinahe nicht wahrnimmt. Auch im Gaumen wirft er einen nicht um. Nicht, dass er nicht betörend wäre – im Gegenteil! Er ist sanft und bekömmlich. Ein Schmeichler. Sein Abgang kommt einer zarten Berührung gleich, die lange anhält und die man ebensolange nicht wieder vergisst.



### Montepeloso | Mit beiden Beinen im Leben stehen

Beim Besuch des Weinguts springen einem verschiedene Dinge ins Auge, die in der Maremma aus dem Rahmen fallen. Einerseits ist es die ausserordentlich zuvorkommende, nette und geradezu freundschaftliche Art vom Mitbesitzer und Winemaker Fabio Chiarello empfangen zu werden. Alten Freunden gleich führte er uns damals durch die Weinberge, zeigte uns verschiedene Böden, stellte uns den chilenischen Weinbergmitarbeiter Pablo vor und liess uns aus jedem einzelnen Fass den Jungwein verkosten. Diese Zuvorkommenheit, einen Steinwurf von Tua Rita entfernt, war und ist immer noch beeindruckend. Andererseits fällt die Einfachheit, Natürlichkeit, Ruhe und Gelassenheit auf dem Anwesen auf. Kein gigantischer Palast wartete auf uns. Auch wurden wir nicht im Golfcart, wie bei anderen Produzenten, durch die Reben chauffiert. Eine Industriehalle und der überaus coole Safari-Jeep von Fabio taten es auch. Welche Erholung! Die Weine von Montepeloso sind Charakterköpfe. Sie strahlen wie die Besitzer der Weinguts Ruhe aus und strotzen trotzdem vor Kraft und eigener Identität, ohne dies explizit ausdrücken zu müssen. Dies fängt bereits beim einfachen A Quo an und zieht sich zur Spitze durch. Einer der absoluten Topweine der Maremma ist der Eneo. Dunkel, mächtig, geheimnisvoll, mehrschichtig und ewig lang ist er zumeist. Ein Beau, der einem in jedem Jahrgang fast den Atem raubt. In höheren Sphären liegt der Nardo. Beim Verkostungsteam war die Überraschung relativ gross, dass der Nardo nicht wuchtiger und mächtiger daherkam. Er war fein, konzentriert, leicht dunkelfruchtig und mit subtilen animalischen Noten. Eleganz vor Kraft könnte man es kurz zusammenfassen. Einzelne fanden ihn etwas für die mittelfristige oder etwas entferntere Zukunft. Andere hingegen meinten, dass er schon gut trinkbar sei. Verwirrung und Überraschung hat er in jedem Fall gestiftet.

### Clos d'Agon | Die Sechserkiste

Das Weingut ist ein Gemeinschaftswerk von einem halben Dutzend Partnern, die mit dem Weingut zu neuen Ufern aufbrechen wollten. Es war das erste «Wein-Investment» von Silvio Denz. Vielleicht liegt es an der Zahl der Mitstreiter, dass man bei den verkosteten Weinen für einmal die weichen Charakterzüge am wenigsten spürte. Die Tropfen sind in der Summe schön gemacht. Ein klein wenig erinnern sie an das nahe Priorat. Zu reden gab der Weisswein. Für die einen war er ungemein mineralisch, strahlend und voller Harmonie. Er überzeugte sie mit ausbalancierten Kamille- und Butteraromen. Für die anderen waren die Bitternoten störend, welche im Vergleich zum Château Faugères Blanc oder den Lafaurie-Peyraguey sehr schroff wirkten und unangenehm waren. Bei den Rotweinen überzeugten die beiden Flaggsschiffe aus den Jahren 2006 und 2012. Leicht animalische Noten waren bei beiden klar spürbar. Der 2006er befindet sich mit seinen knapp zehn Lenzen im Begriff, die «Frucht-Reife-Passhöhe» zu erreichen. Das Vanille ist noch wie angehaucht da, während aber die Lederpeitsche schon langsam hervorgeholt wird. Die Tintos von Clos d'Agon sind vom iberischen Holzvirus nicht befallen und zum Glück sehr elegant geraten.

**« Die Weine von Montepeloso sind Charakterköpfe. Sie strahlen wie die Besitzer des Weinguts eine bestimmte Ruhe aus und strotzen trotzdem vor Kraft und eigener Identität. »**



## Die Qual der Wahl

Die Verkostung fand in einem gelassenen und geradezu freundschaftlichen Rahmen statt. Die Weine wurden in verschiedene Flights eingeteilt und zügig durchdegustiert. Am Ende jedes Durchgangs wurde der beste Tropfen «ge-

wählt». Der Event war ummantelt von einem vorzüglichen Dinner. Dieser Umstand machte es möglich, alle Preziosen nach der eigentlichen «Leerverkostung» ebenfalls in Verbindung zum exquisiten Essen zu geniessen. Am Ende

wurden nochmals die «Top Drei» erkoren. Auf diese wahren Highlights der gesamten Verkostung und des Denz-Wein-Universums gehen wir nun etwas näher ein.

Château Péby Faugères  
2011



Zugegeben: Der Péby ist heute fast schon ein Kultwein und dadurch extrem rar. Doch daran liegt es nicht, dass er innerhalb des Verkostungsteams relativ klar als absoluter Gewinner «aller Klassen» gewählt wurde. Im gleichen Flight mit dem Rocheyron verkostet, fällt einem sofort der frappante Farbunterschied auf. Péby kommt mit undurchsichtigem, leicht trübem «sehrdunkelrot» daher. Schon auf Sicht erkennt man irgendwie, dass sich hier etwas ganz Besonderes im Glas befinden muss. An dieser Stelle sei bemerkt, dass der Rocheyron – gleich rechts – zwar heller aussah... aber einem sein Bouquet umso mächtiger um die Backen schlug. In der Nase fällt zuerst ein feiner aber präziser Rosenduft auf. Dann ganz eindeutig Zedernholz, Flieder, Gewürznelken und ein herrlicher Minzton. Das Ganze ist sanft umgarnt von Vanillearomen. Mancher in der Runde fand ihn zu Beginn etwas egoistisch. Er öffnete sich nicht. Doch dann lud er sich während des Abendessen richtiggehend auf und brachte seine schöne und prächtig-dunkle Merlotseele hervor. Im Gaumen zeigte er schöne Tabaknoten, gepaart mit Kirschenaromen, Pflaumen und reifen Heidelbeeren. Er ist äusserst dicht, hat spürbar geschliffenes und feinsandiges Tannin. Die Crémigkeit erinnert leicht an Malz und breitet sich wunderbar im Mundraum aus. Eigentlich ist dieser Wein dazu gemacht, in seinem jetzigen jungen Alter sein Prinzendasein zu geniessen um mal im reiferen Alter den Thron zu übernehmen. Doch am heutigen Abend wurde er seiner Bestimmung entrissen und viel zu jung den grossen Erwartungen gegenüber gestellt. Doch auch Alexander und Tutanchamun mussten als Jungspunde ganze Reiche übernehmen. Letztendlich schafften sie es, diese erfolgreich zu führen und zu vergrössern. Genau so scheint der Péby 2011 zu sein. Ein herrlicher, mondäner und wahrer Sonnenkönig!

Château Rocheyron  
2011



Vor allem der Grand Vin ist still, edel und ruht irgendwie in sich selbst. Als ob er noch nicht bereit wäre, sein wahres «Ich» zu zeigen. Kein Wunder: Er ist mit etwas mehr als vier Jahren noch deutlich zu jung, um bereits genossen zu werden. Aber ältere Jahrgänge gibt es nicht. Wir verkosten also den «Premiärewein» seit das Weingut ein Plätzchen im Stall der Vignobles fand. Bereits Erwähnung fand die überraschend blasse Farbe. Sie ist brillant und erinnert an satte reife rote Kirschen oder Hagenbutten. Man hat schon dunklere Pinot Noir gesehen, denkt man sich im ersten Moment. In der Nase ist er extrem edel und mineralisch. Frische ist durch die feinen Minzaromen deutlich wahrnehmbar. Aber auch Zedernholz, Pflaumen und dunkle Früchte machen sich breit. Sein Duft wirkt sehr tief und sinnig. Im Gaumen setzt sich die fast schon erotisch vibrierende Spannung fort. Samtig weich und wunderbar ausbalanciert ist er. Der Rocheyron erinnert an einen noblen Nebbiolo. Aber auch Kirschen und rundes gutes Tannin gesellen sich dazu. Es ist erstaunlich, dass ein solcher Wein überhaupt aus der Region St. men kann. In einer Blindverkostung wäre man nicht überrascht, diese wunderbare «Blume» von einem Wein dem Piemont oder anderen filigraneren Gefilden anzurechnen. Der Abgang ist eine wahre Freude. Jugendlich-florale Noten klingen sehr lange nach und breiten sich wellenartig sowie zärtlich im Rachenraum aus. Ein fast schon erotisches Erlebnis!

Château Cap de Faugères  
«La Mouleyre» 2012



Vor nicht allzu langer Zeit konnte man lesen, dass der Cap de Faugères zu royalen Ehren kam. Er wurde sowohl zum 60-Jahre-Thronjubiläum von Queen Elisabeth wie auch zur Hochzeit von Kate und William kredenzt. Wir verneigen das Haupt vor dem Geschmack auf der Insel. Gleichzeitig sind wir auch irgendwie froh, dass der «La Mouleyre» 2012 nicht zum Zuge kam und wir ihn geniessen konnten. Er ist ein spezieller und sündig-schöner Tropfen. Kann ein Bonbon Sünde sein? Niemals! Der «La Mouleyre» von Cap de Faugères hat es echt in sich. Er ist der etwas speziellere grosse Bruder des «Normalweins» und wird aus dem Traubengut sehr alter Reben gemacht. Wahrlich eine Bombe im Glas. In der Nase fällt einem sofort der Graphit- oder Bleistiftton auf. Nennen wir es also mineralisch. Denn Schiefer ist auch dabei. Douroweine kommen einem dabei gleich in den Sinn. Das Vanille ist wunderbar präsent, doch gut mit den sonstigen roten und dunklen Früchten vermischt. Ein wenig Lebkuchen und Mon Chéri schlagen einem entgegen. Im Schluck überzeugt er durch den satten Griff, kräftige dunkle Schokolade und warmes sowie rundes Tannin. Seien wir also ehrlich: Dieser Bordeaux kann sich ruhig mit einem amerikanischen Bordeaux-Blend messen, ohne alt auszusehen. Die meisten im Verkostungsteam fanden grossen Gefallen an ihm.

### Resumée

In der gesamten Verkostungsreihe gab es keinen Wein, der irgendwie in seiner Klasse abfiel oder gar keine Freunde fand. Der eine oder anderer überraschte und sorgte für belebende und lustige Kontroversen. Beindruckend war die durchweg konstante und hohe Qualität alle Tropfen.

**« Der Abgang ist eine wahre Freude. Jugendlich-blumige Noten klingen sehr lange nach und breiten sich wellenartig sowie zärtlich im Rachenraum aus. Ein fast schon erotisches Erlebnis! »**

### The Chief Wine Officer

Gäbe es keinen Silvio Denz, müsste man fortwährend auf rein theoretischer Basis darüber sinnieren, ob man Beruf, Berufung und Leidenschaft sowie Spass am Leben vereinbaren und unter einen Hut bringen kann. Man kann. An dieser Stelle ganz unbescheiden muss man seine Präzision, Hingabe, Risiko- und Unternehmersinn, Ehrlichkeit, Fleiss und Weitsicht einmal loben – irgendwie schweizerisch! Gewiss kann und muss er bei dieser Fülle an önologischen Aufgaben einige davon an andere delegieren. Nichtsdestotrotz hat er scheinbar das Gespür und die Ruhe, um Entscheidungen – selbst wenn sie andere treffen – selber weit in die Zukunft zu projizieren und zu antizipieren, ob sie seinen Vignobles den gewünschten positiven Effekt beitragen. Immer scheint es, müssen diese in die Seele und Vision seiner Wein-

passion passen. Nicht anders zu erklären ist es, dass ausnahmslos alle Weine seines Portfolios eine schöne Struktur sowie verbindende rote Linie aufweisen. Wir stellten fest, dass seine Preziosen ein Spiegelbild der Tugenden seines Besitzers darstellen. Die Ehrlichkeit, mit der er seine Weine ausstattet und produzieren lässt, ist schlicht beeindruckend. Die Feinheit, die Finessen und Anmut seiner Weine vom Schläge eines Péby oder Rocheyron sind wahrlich weltklasse. Gäbe es mehr «CEO's» seines Kalibers und gepaart mit seinem Tatendrang, würde unsere Wirtschaft ziemlich sicher mit doppelter Fahrt gedeihen. Zum Glück ist er wohl einzigartig. Wesensbrüder und Zwillinge im Geiste hat er in anderen Visionären wie Dirk van der Niepoort, Stephan Graf von Neipperg oder Donald Hess. Welcome to the club...of great winemakers!

« **Wesensbrüder und Zwillinge im Geiste hat er in anderen Visionären wie Dirk van der Niepoort, Stephan Graf von Neipperg oder Donald Hess.** »



### Zur Person Silvio Denz

Die Weinleidenschaft wurde Silvio Denz nicht in die Wiege gelegt. Man kann nachlesen, dass er über seinen Vater und Besitzer eines stattlichen Weinkellers an das Thema Wein herangeführt wurde. Die Liebe zum qualifizierten Traubensaft wuchs offenbar stetig und quasi nebenbei zu seiner damaligen primären Verantwortung: Die Führung der Parfümeriekette Alrodo. Diese baute er mit Fingerspitzengefühl, Weitblick, Leidenschaft und Feingespür zur grössten Kette für luxuriöse Düfte in der Schweiz aus. Die Liebelei mit Wein mündete 1998 in einer ersten Beteiligung an einem Weingut mit fünf anderen Partnern (Clos d'Agon). Zur Jahrtausendwende veräusserte er das Parfümerie-Netzwerk an einen Weltkonzern und richtet seinen Fokus seither auf den verführerischen Duft von Wein. Seither ist

sein Portfolio um weitere Weingüter in Frankreich und Italien gewachsen. Weitere Standbeine bilden die Kristallmanufaktur Lalique (Produktion und Museum) und Immobilien (Kauf, Renovation und Verkauf). Silvio Denz führt sein Weinportfolio ökonomisch. Einem guten klassischen CEO gleich fördert, fordert und managt er die Weingüter und treibt sie so zu Höchstleistungen an. Er ist – wie man hört – bei Bedarf und wenn es die Zeit zulässt bei vielen Schritten der Produktion involviert und engagiert. Nichtsdestotrotz überlässt er nichts dem Zufall und holt sich mit renommierten Namen wie Michel Rolland internationales Know-how ins Haus. Vielleicht werden mal aus den glorreichen Sieben (Weingüter) die zwölf Apostel. Zu hoffen wäre es.

Flight I



**Château Faugères,  
Rosé, 2014**

N: Feines Rosenaroma, Zitrone, Quitte, zurückhaltend  
G: Frisch, Walderdbeeren, feiner Rauch, relativ spitzige Säure  
B: 7.5 (ganz ok bis gut)  
Preis: CHF 14.50

**Kommentar:** Zu Beginn im Glas ist er sehr zurückhaltend, um nicht dumpf zu sagen. Langsam – wirklich sehr langsam – öffnet er sich nach und nach, und es kommen weitere Aromen zum Vorschein. Sogar eine gewisse Mineralität entwickelt er nach einer gewissen Zeit. Die Frische im Gaumen – die über die ganze Länge bleibt – ist sehr schön. Dazu sind die Aromen von wildwachsenden Erdbeeren und eine feine Würzigkeit überzeugend. An Sommertagen (vom Schlage eines 2015er Sommers) hätten wir gern täglich ein Bad darin genommen.

Flight II



**Château Faugères,  
Blanc, 2014**

N: Mirabellen, Passionsfrucht, Stachelbeere, Grapefruit  
G: Lebhaftige Säure, Zitrone, Jod und Wachs im Abgang  
B: 8.5 (sehr gut)  
Preis: CHF 35.-

**Kommentar:** Eine fast unglaubliche Nase. Sehr exotisch, spitz und spritzig. In der Gruppe entlockte er einige «Aaa's» und «Ooo's». Beim Faugères Blanc handelt es sich um einen Spasswein. Er ist ein wahrer Charmeur in der Nase. Es fällt nicht leicht, die Dichte an verschiedenen Früchten des Dschungels in der Nase richtig einzuordnen. Im Gaumen sticht die Zitrone bzw. Zitronenkuchen hervor. Denn ein wenig crémig ist er auch noch. Am Schluss schlagen weniger die Früchte als mehr balsamische Noten oder eben Jod und Wachs durch.



**Clos d'Agon,  
Blanco, 2012**

N: Sehr parfümiert, Mineralität, wenige helle Früchte  
G: Guter Holzeinsatz, etwas Butter, leicht bitterer Abgang  
B: 8.0 (gut)  
Preis: CHF 35.-

**Kommentar:** Im Anschluss an den Faugères Blanc wirkte der Südländer wie von einem anderen Stern. Fast keine Fruchtnoten finden sich darin. Eher mineralisch und würzig ist er. Als einer der wenigen Weine sorgte er für kontroverse Empfindungen innerhalb des Verkostungsteams. Es gab eine Bewertung, die knapp genügend war. Ebenfalls eine gab es am anderen Ende der Skala. Dazwischen lagen Balance, spanische Kraft, ein leicht buttriger Nachhall, ein paar kleinere Wortduelle und zum Schluss zufriedene Gesichter.



**Ch. Lafaurie-Peyraguey,  
Le Lys, Blanc, 2014**

N: Spürbarer Semillon-Einschlag, süsslich, Karamell  
G: Crémig, etwas Toasting, Honigmelone  
B: 8.0 (gut)  
Preis: CHF 34.-

**Kommentar:** Die Spannung war gross innerhalb des Verkostungsteams. Die Erstaussage eines Weines ist irgendwie immer etwas Spezielles. Tatsächlich: Der Tropfen ist in seiner Wesensart eigen. Relativ süsslicher Einschlag in der Nase. Es kam einem vor, als ob man ganz weit weg noch ein abgestelltes Glas Sauternes riechen würden. Nur eine Ahnung davon quasi. Er ist eher von feiner und leichter Statur. Kein Schwergewicht. Falls man darin Früchte findet, sind sie eher auf der süssen Seite. Jemand meinte, es sei ein typischer Bistrowein.



**Ch. Lafaurie-Peyraguey,  
Grand Vin, Blanc, 2014**

N: Schöne frische Aprikosen, Pfirsich, Stachelbeere  
G: Banane, präzise, intensiv und voluminös, geniale Balance  
B: 8.5 (sehr gut)  
Preis: CHF 45.-

**Kommentar:** Es gab sehr viel Anerkennung für diesen Wein. Das wunderschöne Spiel zwischen Säure, Süsse und Frische betörte das Verkostungsteam richtiggehend. Einmal fiel der Vergleich, dass die Säure einem Samurai-Schwert gleich präzise niedersaust, um die Süsse und Frische zu trennen. Nicht wenige wollten vor dem ersten Rotwein nochmals kurz eine Pause einlegen bzw. nochmals Nachschlag vom Grand Vin. Für die erste Ausgabe eines Weins ist der Tropfen mehr als gelungen. Spannend wäre eine Blanc-BDX-Blindverkostung...

## Flight III



### Château Cap de Faugères, 2012

N: Frisch, dunkelfruchtig, etwas Peperoni  
G: Kräftig, gute Säure, ehrlich und gradlinig  
B: 8.0 (gut)  
Preis: CHF 16.50

**Kommentar:** Ein Bordeaux wie er im Buche steht. Modern, präzise und ehrlich gemacht. Kein grosser Schnick-Schnack. Viele dunkle Früchte und Beeren finden sich im Bouquet. Aber auch erdige Noten finden darin ihren Platz. Im Gaumen ziemlich kräftiges Tannin, welches die Jugend nochmals unterstreicht. Hinzu kommt etwas Graphit. Die Säure ist präsent und gibt dem Tropfen das frische Rückgrat, das es braucht. Ein Spasswein, der vielen die Augen für Bordeaux öffnet und zeigt, dass die Moderne auch am Atlantik angekommen ist. Guter bis sehr guter Preis-Leistungs-Wert.



### Château Cap de Faugères, «La Mouleyre», 2012

N: Bleistift, Mon Chéri, Kirschen, Vanille, Lebkuchen  
G: Dunkle Schokolade, cremig, griffiges und knackiges Tannin  
B: 9.0 (sehr gut bis ausgezeichnet)  
Preis: CHF 23.50 (Aktion!)

**Kommentar:** Einer der drei Top-Weine der Verkostung. Was soll man da noch sagen? Ausser vielleicht, dass es als Gegner noch die Weine von Clos d'Agon und Montepeloso gab. Diese erhalten zwar die gleiche Benotung bei der Verkostung. Der «La Mouleyre» überzeugte jedoch was die Genuss-Preis-Ratio angeht. Nicht dass Preis eine grosse Rolle in der Weinauswahl spielen sollte. Aber es ist einfach erstaunlich, wieviel man für wenig ins Glas bekommt. Der Tropfen ist so modern und schön gemacht, dass man sich schlicht nicht vorstellen kann, dass ihn jemand nicht mag. Punkt!



### Château Faugères, Haut Faugères, 2012

N: Dichte dunkle Nase, Pflaumen, reife Schwarzkirsche  
G: Relativ viel Tannin, Zwetschgen, wärmt  
B: 8.5 (sehr gut)  
Preis: CHF 29.50

**Kommentar:** «Ein perfekter Wert» möchte man am liebsten als Fazit zu diesem Wein abgeben. Der Haut Faugères ist der Zweitwein von Château Faugères. Es ist jedoch nicht der Lage geschuldet, dass sein Traubengut nicht im Grand Vin landet. Auch werden die Gärten mit der gleichen Sorgfalt gehegt und gepflegt wie diejenigen für den Erstwein. Allerdings sind die Reben jünger und brauchen noch Zeit um die gleiche Würze und Power in den Trauben zu fokussieren wie diejenigen für den Grand Vin. Gemäss Silvio Denz steht ihnen aber eine «grosse» Zukunft bevor. Wir sind gespannt!



### Château Faugères, 2010

N: WOW, Zwetschgen-konfitüre, süsslich  
G: Tabak, malzig, Gummi, kräftiges rundes Tannin  
B: 9.0 (sehr gut bis ausgezeichnet)  
Preis: CHF 48.-

**Kommentar:** Der Wein ist eine Wucht! Mit diesem Befund könnte man eigentlich aufhören. Doch der Tropfen lädt förmlich dazu ein, ihn bis ins einzelne Tanninchen und Früchtchen zu zerreden. Die Dichte und Dunkelheit ist sehr verführerisch. Seine Würze und das toll eingebundene Holz sind der Hammer. Er ist eine moderne Granate und ein wahrer Schmeichler aus einem unglaublich guten Jahrgang. Einige im Team meinten, dass er nun perfekt und genussreif sei. Andere fanden ihn ebenfalls herrlich, meinten aber, dass die Zeit ihn noch besser, perfekter und vollkommener machen dürfte.

## Flight IV



### Clos d'Agon, Valmana Tinto, 2013

N: Vanille, Schokolade, Kirschen  
G: Mächtiges Tannin, holzig, wirkt sehr jung  
B: 7.0 (ganz ok)  
Preis: CHF 19.50

**Kommentar:** Wirkt ein wenig wie ein junger spanischer Stier, der im Frühling zum ersten Mal auf die Wiese gelassen wird. Irgendwie sieht er aus der Ferne attraktiv, anmutig und kräftig aus. Doch er ist auch gleichzeitig etwas ungestüm, brachial und niedertrampelnd. Die primären Naseneindrücke sind teilweise sehr schön und vielleicht auch etwas erschlagend kitschig. Man kann sich vorstellen, dass der Tropfen in einer Tapas-Bar sehr viel Spass machen kann. Das Barrique-Toasting ist verführerisch. Im Abgang ist er einen Tick zu flach und auch zu kurz. Als Einstieg in die spanischen Gefilde ganz ok.



### Clos d'Agon, Tinto, 2012

N: Peperoni, etwas Stall, animalische Noten, Vanille  
G: Seidig und poliert, haftend, gutes/warmes Tannin, Graphit  
B: 8.5 (sehr gut)  
Preis: CHF 49.-

**Kommentar:** Da reitet also Don Quichote durch die spanische Prärie. Etwas anstrengend ist die in der Nase wahrnehmbare animalische Note. Sonst eher stoffig und dicht mit vielen dunklen und eingemachten Früchten. Im Gaumen verschwindet das Gefühl, in der ersten Reihe beim Zirkus zu sitzen, komplett. Der Wein ist sehr schön, kräftig und das Vanille, welches er im Mundraum verströmt, ist berauschend. Er ist aber noch eindeutig zu jung, um genossen zu werden. Als Gegenpart können wir uns ein kräftiges Essen (zum Beispiel Fleisch vom Grill oder einen guten Brasato) vorstellen.



### Clos d'Agon, Tinto, 2006

N: Leichte Kellernote, Leder, feines Vanille, Unterholz  
G: Sehr rund, dunkel, Graphit, wirkt einiges jünger  
B: 9.0 (sehr gut bis ausgezeichnet)  
Preis: CHF ~50.-

**Kommentar:** Eine Offenbarung ist dieser Clos d'Agon. Ein wahrer Premiumwein, wie er im Buche steht. Trotz seines stolzen Alters von beinahe 10 Jahren wirkt er noch frisch. Natürlich weist er auch einige Anzeichen auf, dass er etwas ruhen dürfte. Trotzdem hat er bei jedem Schluck irgendwie neue Facetten, die man findet und der Jugend wie auch dem Alter zuordnet. Alle massgebenden Komponenten (Tannin, Alkohol, Säure) sind in Balance und im Equilibrium. Er ist mehrschichtig und hat eine herrliche Mineralität, die ihn im Abgang sehr weit und lang trägt. Viva la Catalunya – das Priorat war gestern.

## Flight V



### Montepeloso, Eneo, 2012

N: Konzentrierte Johannisbeere, leicht animalisch, dicht  
G: Kräftiges Tannin, zarte und florale Frucht  
B: 8.5 (sehr gut)  
Preis: CHF 33.50

**Kommentar:** Ebenfalls ein Tropfen, bei dem sich ein wenig die Geister schieden. Die meisten waren begeistert von der üblichen Dichte und Fruchtbombe, welche der Eneo jeweils in die Schale wirft. Bei einem Verkoster kamen Zweifel auf, ob mit dem Wein alles ok ist. Offenbar störte eine Medizinalnote in der Nase und Gaumen das Gesamtkunstwerk, das der Eneo üblicherweise darstellt. Die Mehrheit war jedoch bezaubert von der Eleganz, Seidigkeit und dem Finessenreichtum aus Fabios Küche. Wir wollen, wie es üblich ist, in einer Demokratie die Meinung der Mehrheit gelten lassen.



### Montepeloso, Eneo, 2006

N: Weich, feine Stoffigkeit, Tabakkiste  
G: Reife intensive Noten, Würze und feines Pfeffer  
B: 8.5 (sehr gut)  
Preis: CHF ~35.-

**Kommentar:** Sehr guter und schöner Wert. So ist man sich Eneo gewohnt. Seine Kraft ist nicht primär, sondern kommt aus der Tiefe. Die Tiefgründigkeit ist sein zweites Erkennungszeichen. Man spürt förmlich die wohl manchmal herrschende Wärme des nahen Mittelmeers im Glas. Die Früchte sind reif. Im ersten Alter – wie wir es heute im Glas haben – sind sie noch nicht ganz so süß. Dies werden sie wohl in zwei/drei Jahren werden. Es erstaunt nicht, dass amerikanische und europäische Weinkenner den Eneo fast Jahr um Jahr mit Höchstnoten prämierten.



### Montepeloso, Nardo, 2012

N: Zurückhaltend, leicht animalisch, filigran, egoistisch  
G: Sehr edel, perfekte Balance, viel (schönes) Tannin  
B: 9.0 (sehr gut bis ausgezeichnet)  
Preis: CHF 85.-

**Kommentar:** Vor der Verkostung stellte man sich eine absolute Granate vor. Dunkel, mächtig, aufgeladen und nochmals dunkel. Nun: Weit gefehlt. Ein sehr filigraner und feiner Tropfen ist der Nardo 2012. Fast schon hat man Angst, ihn aus der Nase zu verlieren. Ein wenig irritierend ist die leicht animalische Note im Riecher. Man hat sich eher Heidel- und schwarze Johannisbeere bis zum Umfallen vorgestellt. Nein. Eleganz, Finesse und Präzision. OK – nehmen wir gerne so hin. Wir sind gespannt, wie der Tropfen sich entwickeln wird. der verkostete Jahrgang war schlicht zu jung...aber geil!

## Flight VI



### Château Rocheyron, La Fleur de Rocheyron, 2011

N: Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, zart und floral  
G: Gut spürbare Säure, viel Tannin, fein und weich  
B: 8.0 (gut)  
Preis: CHF 36.-

**Kommentar:** Ein herrlich schöner und weicher Wein. Er ist voll von zarten, blumigen und rotfruchtigen Aromen. Wüsste man nicht, was sich im Glas befindet, wäre man ziemlich weit daneben. Schon die Farbe ist im Vergleich zu allen Vorgängern eher im sanftroten Bereich. Man sieht klar durch den Sorgenbrecher auf den Grund des Kelchs. Keine Trübung oder dunkle Masse. Nur Leichtigkeit und Filigranität scheint es. Doch im Gaumen füllt er schön aus, wirkt sehr ruhig, balsamisch und irgendwie burgundisch. In der Verkostungsgruppe gab es vielfach anerkennendes Kopfnicken und erstaunte Reaktionen.



### Château Rocheyron, 2011

N: Sehr edel, Mineralität, Minze, Zedernholz  
G: Kirschen, Tiefe, extrem schöne Balance, filigran  
B: 9+ (ausgezeichnet bis genial)  
Preis: CHF 118.-

**Kommentar:** Genialer Stoff. Vor allem aber auch Saft, aus dem man wiederum lernt, wie schön, weit, breit, tief und überraschend die Weinwelt sein kann. Spontan und blind hätte man hier einen satten, duftenden, rot-dunkelduftenden Barolo (Nebbiolo) vermutet. Trotz der helleren Farbe hat er unendlich viel von dieser aus der Tiefe stammenden Kraft, die bei jedem Schluck die Lust am nächsten steigert. Dieser Wein grenzt eigentlich an ein Wunder. Es ist der erste Jahrgang. Peter Sisseck und Silvio Denz haben ohne Anhaltspunkte quasi etwas erschaffen, das zugleich ziemlich einzigartig und grossartig ist.



### Château Péby Faugères, 2011

N: Rosenduft, Flieder, feines Vanille, dunkel und geladen  
G: Tannennadeln, hohe Dichte, Kirschkompott, feinsandiges Tannin  
B: 9+ (ausgezeichnet bis genial)  
Preis: CHF 85.-

**Kommentar:** Puff puff, paff paff. Ein Feuerwerk! Der Siegerwein. Von Beginn weg stand er unter Druck. Die zart an seiner Oberfläche brach, da wusste man: Der ist was Besonderes. Er überzeugte praktisch alle Teilnehmer. Fünf von sieben sahen ihn an der Front, zwei an zweiter Stelle. Sehr angetan waren die meisten von der Tiefe und Breite. Der Péby Faugères ist ein wahres Kunstwerk und schlichtweg ein in Flaschen gegossener Weintraum.



### Château Péby Faugères, 2006

N: Feine Würze, Peperoni, Feigen, Zwetschgen  
G: Graphit, Tabak, spürbares Tannin, saftig  
B: 9 (sehr gut bis ausgezeichnet)  
Preis: CHF 85.-

**Kommentar:** Man kann nicht sagen, dass der ältere Péby tatsächlich vom jüngeren irgendwie abfällt oder weniger gut ist. Auch wirkt der 2006er nur unmerklich gealtert. Was man herauschmeckt ist, dass er sich langsam dem Scheitelpunkt von Frucht und Reife nähert. Doch es sind nach wie vor Vanille und das feine Toasting zu erahnen. Die langsam aufkommenden edlen Tabaknoten machen ihn sehr verführerisch. Die Textur ist noch sehr samtig, dicht und nach wie vor undurchdringlich. Der Abgang ist unendlich lang und gibt alle paar Sekunden neue Impulse und Eindrücke von sich. Vier Worte: Puff puff, paff, paff!



## Bezugsquelle

Alle verkosteten Weine findet man im Sortiment von Denz Weine in Zürich.

Internet	<a href="http://www.denzweine.ch/">http://www.denzweine.ch/</a> <a href="http://www.vignobles-silvio-denz.com/">http://www.vignobles-silvio-denz.com/</a>
Facebook	<a href="https://www.facebook.com/denzweine/?fref=ts">https://www.facebook.com/denzweine/?fref=ts</a>
Bilder	Alle Bilder [ausgenommen «Die Parade»] wurden freundlicherweise von Denz Weine zur Verfügung gestellt.

# DENZ WEINE

## Über wein fanatic

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.wein fanatic.ch](http://www.wein fanatic.ch)



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



# wein fanatic



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

## 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. Dies um so mehr, als dass die beiden anwesenden Damen die manchmal etwas auszufern drohenden Debatten sortierten, koordinierten und gekonnt in andere Bahnen lenkten. Die meisten Teilnehmer kannten sich vor der Degustation nicht. Dies führte wohl positiv zur Grundstimmung und zu anregenden, lebendigen, lustigen und auch ersten Diskussionen und Debatten bei. Über Wein. Aber auch über vieles andere mehr...

### Sonja Geissler

Eine mit jeder Faser ihres Daseins lebensbejahende und passionierte Weinliebhaberin. Sie schätzt die Debatte, stoffig-tänzerische Tropfen, Spanien und Männer. Zudem ist sie ein lebender Gastroführer. Man kann sie nur lieben.

### René Weber

Er schnuppert, verkostet, schaut in die Ferne, lässt reden und fällt dann etwas verstörend für alle anderen sein Urteil: Sell, Hold oder Buy! Dieses gibt den vorangegangenen Entscheiden am Tisch einen neuen Dreh. Ein Genussmensch.

### Ivica Barešić

Hätte es ihn und seine Gewissenhaftigkeit nicht gegeben, wäre der vorliegende Text nur halb so lang geworden. Erstaunt und bewundernd konnten wir nur zuschauen, wie er die Weine analysierte und sich nie einer Ablenkung hingab. Ein Jäger.

### Denise Geiger

Die Gelehrte innerhalb des Verkostungsteams. Der Aufforderung aller Anwesenden, jeweils ihre Degustationsnotizen laut vorzulesen, kam sie leider nicht nach. Jedoch nur aus lauter Bescheidenheit. Ein Profi.

### Robert Düring

Er teilt die Weinwelt in schlechte, neutrale und italienische Weine. Er ist dermassen vom Belpaese angetan, dass sich seine Freunde überlegen, ihre Preziosen umzuetikettieren, bevor sie an seinen Wein-Events erscheinen. Ein Gestiefelter.

### RC

Ein feinfühler Kenner der sich selten blenden lässt. In Wein und im Leben sucht er Klarheit und Purismus. Tiefgang und Finesse sind sein Metier. Anonyme und nichtssagende Weine sowie Geschwätz sind ihm ein Graus. Ein Steinbock.

## Danksagung

Das Verkostungsteam und wein fanatic bedanken sich herzlich für die zur Verfügung gestellten Preziosen durch Denz Weine Zürich sowie das Vertrauen. Ein grosser Dank gebührt dem Restaurant Carlton für den unglaublich zuvorkommenden und umsichtigen Service. Waren doch am Verkostungstisch viele verschiedene Charaktere versammelt, welche den Lautstärkepegel (im positiven Sinne) erheblich steigerten. Nicht zu vergessen bleibt die grosse Geduld der Mannschaft... wir wollten fast nicht mehr gehen.

Weiterer Dank gebührt René Weber. Um bei Château Péby Faugères, Clos d'Agon und Montepeloso die Altersentwicklung beurteilen zu können, hat er ganz tief in seinen privaten Schatzkeller gegriffen.

## Zum Autor

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 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.

