


Jahres 2008


22. 2007 PINOTAGE, LAIBACH

Der Pinotage ist eigentlich das Opfer einer Verwechslung. Isak Perold wollte damals (1924) ja Syrah (also Hermitage, wie man ihn in Südafrika nannte) mit Pinot Noir kreuzen. Nun war der meiste Hermitage in Südafrika aber in Wirklichkeit Cinsault. Also kreuzte er Cinsault und Pinot Noir und nannte ihn Pinot-Hermitage, also Pinotage, dabei hätte er dann eigentlich Pinotsault heißen müssen. Alles klar? Es wird auch nicht wirklich erhellender, wenn Sie den Wein probieren, denn der schmeckt außer nach einer überbordenden Flut sehr reifer Beeren auch immer etwas nach getrockneter Banane, wobei er sehr trocken ist. Klingt doch interessant oder Pinotsant.

90020-07  0,75 (1l = 17,73 €) 13,30 €

23. 2006 RIESLING, CHÂTEAU STE. MICHELLE


Natürlich kommt guter Riesling eigentlich aus Deutschland, von der Mosel, aus der Pfalz oder so. Eigentlich. Uneigentlich habe ich schon welche aus dem Douro-Tal getrunken (Dirk Niepoort – sehr gut), aus Australien (sehr teuer), von Mallorca (sehr fragwürdig) und natürlich aus Washington State. Feine Frucht mit reifen Pfirsichen, Melone und Rosenduft. Genehmigen Sie sich ein Fläschchen zu frischen Früchten oder mildem Käse, zu Krebsfleisch oder Hühnchen mit Kerbel, Koriandersamen, Dill und Petersilie gewürzt – oder einfach pur und solo!

70030-06  0,75 (1l = 13,60 €) 10,20 €

24. 2006 BOURGOGNE ALIGOTÉ RAISAINS DORÉ“, MICHEL LAFARGE

25. 2004 IKARUS, HENSEL


„Deutsche Rotweine sind, blass, säuerlich und oft unharmonisch süß“, hat einmal jemand geschrieben, der immer wieder als Weinpapst tituliert wird. Zugegeben, es gibt sicherlich mehr schlechte deutsche Rotweine als gute, aber wenn man nur eine einigermaßen vernünftige Messlatte anlegt, wird das wahrscheinlich für alle Weingebiete der Welt zutreffen. Und das hier? In der Nase der Duft nach Kaffee, Leder und Lorbeer, auf dem Gaumen dunkle Früchte mit einer herben Eleganz und im Abgang dann diese reifen Tannine, die schon fast wieder süßlich wirken. Cabernet Cubin heißt die Rebsorte und dieses extrem dunkle, intensive Getränk hier hat wohl kaum einer auf seiner Pfalz-Liste.

12008-04  0,75 (1l = 30,53 €) 22,90 €

26. 2005 SPITZERBERG, NIEPOORT & MUHR


Dass Weinmacher heute manchmal mehr im Flugzeug sitzen als in ihrer Kellerei, daran haben wir uns ja schon fast gewöhnt. Aber Dirk Niepoort war doch eigentlich ausschließlich für seine Douro-Weine bekannt. (O.K., er macht da auch schon mal einen Riesling. S.o.) Aber in Österreich, und Blaufränkisch, der bei uns ja Lemberger heißt und als solcher absolut unsexy ist?

Ja, wenn man ihn so wie er bereitet, auf jeden Fall. Wie in Portugal wird der Spitzerberg in Lagares noch mit den Füßen getreten, ansonsten ist alles eher Handarbeit und der Wein natürlich ein Urstoff. Eine Art ganz großer Burgunder, der sich nicht anbiedern muss und dem man noch einige Jährchen Zeit geben sollte, bis er zumindest nicht mehr abweisend ist. Spröder, aber schön halt.

50007-05  0,75 (1l = 50,00 €) 37,50 €


28. 2004 THE LAUGHING MAGPIE, D'ARENBERG

Manchmal sind Weine verrückt und keiner merkt es – zum Glück. Oder würden Sie einen Rotwein kaufen, wenn ich Ihnen erzähle dass man dem schönen dunklen Rotwein noch 6% Weißen beimischt? Natürlich nicht. Aber genau das macht man z.B. an der Rhône bei den teuren Weinen aus der Côte-Rotie oder beim mächtigen Hermitage. Warum also nicht auch in Australien, wenn man dort seinen großen Vorbildern aus Frankreich nacheifert, kann der mächtige, fast überbordende Shiraz ruhig etwas Viognier vertragen. Nektarinen, Aprikosen, Ingwer, Brombeer- und Blaubeernoten – das klingt nicht nach gepanschem oder abgemildertem Rotwein. Aber Sie können ja jetzt gerne etwas mitleidig schauen – wir lieben diesen ungewöhnlichen Wein, von dem keiner weiß, dass er es ist.

80004-04  0,75 (1l = 23,87 €) 17,90 €

29. 2007 MOSCATO D'ASTI „VIGNA SENZA NOME“, GIACOMO BOLOGNA

Ja, er ist süßlich und sprudelt auch etwas, aber er hat mit dem in Kennerkreisen weniger beliebten Asti Spumante nur grob die Herkunft gemein, das Piemont. Der Moscato ist eine besondere Spezialität, die man hier kaum kennt: spritzig, würzig und mit nur 5,5% Alkohol extrem leicht und doch sehr aromatisch. Immer, wenn wir ihn im Keller ausschenken, sehen wir vergnügte Mienen, aber es kauft ihn dann doch keiner. „Na, ist ja eher süß, das kann ich meinen Gästen nicht anbieten“, hören wir dann. Nein, die verkosten das auch nur und lächeln.

30237-07  0,75 (1l = 13,27 €) 9,95 €