

## VINUM-PROFIPANEL

Rhône-Blends

Die Sensation vorneweg: Mit dem Tinata 2014 von Monteverro landete völlig unerwartet ein Italiener auf dem ersten Platz dieses Panels mit Blends aus Rhône-Sorten! Ansonsten erfüllte die Probe die hohen Erwartungen: Mit würziger Fülle und reifer Frucht, aber zunehmend auch anmilderender Eleganz zaubern die Rhône-Blends auf sehr einheitlich hohem Niveau sommerliches Flair in den mitteleuropäischen Herbst. Und die Rhône ist heute überall: Von Frankreich und Spanien über Südafrika und Australien und neuerdings eben auch Italien, ergeben Assemblagen aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Co. erstklassige, ja betörende Weine, deren Herkunft aber zunehmend schwieriger zu erkennen ist. Text: Thomas Valentinus, Fotos: Linda Pearl

# Satin LOVERS



# VINUM-PROFIPANEL

## Rhône-Blends



hat die Jury nämlich deren elf als «elegante» (und eben nicht «wuchtig») eingestuft. Und von diesen elf eleganten Weinen wiederum stammen deren acht aus Europa (fünf davon aus dem südlichen Frankreich).

### Weniger Alkohol als früher

Trotzdem ist es eine Tatsache, dass die Weine über die Länder und Kontinente hinweg längst nicht mehr so «südtlich uppyig» daliekommen wie noch vor 10 oder 20 Jahren. Die moderne Interpretation eines Rhône-Blends definiert sich vielmehr durch eine erstaunliche Balance zwischen Fruchtlichkeit mit einem Hauch von Extraktstärke und einer fast schon kühl anmutenden frischen Struktur. Das bestätigt auch ein Blick auf die Alkoholwerte der Weine. Obwohl die Alkoholgehalte der Rhône-Sorten mehr als andere von der Klimaerwärmung und der daraus folgenden Wasserknappheit betroffen sind, profitieren die Winzer offensichtlich davon, dass sich die Sorten eben auch sehr gut an die extremen Bedingungen adaptiert haben. Ein angepasstes Reifemanagement sowie eine tendenziell frühere Ernte sorgen dafür, dass die Rhône-Blends heute im Mittel einen erstaunlich moderaten Alkoholwert von 14,5 Volumentprozent aufweisen.

Besonders erfreulich: Das volle Rhône- oder GSHF-Freieignis gibt es schon für erstaunlich wenig Geld. Der gurstigste der Top-10-Weine ist schon für weniger als 25 Franken (Euro) zu haben. Interessant ist auch, dass die teureren Gewächse weit weniger mit perfekten geschlossenen Fruchtflüßelpunkten, sondern mehr eigenständigen, individuellen Ausdruck, sprich Boden und Kanten, zeigen.

### Die Jury

#### (von links nach rechts)

- Paul Liveredge MW**  
Weinhandler und Journalist  
Sein Favorit: Châteaufort-Ju-Pape-Cuvée Noire des Pères, 2016 von Domaine de la Charbonnière (F)
- Christoph Pichler** Weinhandler  
Sein Favorit: Bando 2014 von Châteaufort-Péançon (F)
- Alan Kurz** Journalist  
Sein Favorit: Cotes du Roussillon Villages 2015 von Domaine Mas Amiel (F)
- Andy Panhans** Weinhandler  
Sein Favorit: CharrYS GSM 2017 von Kallekete (AUS)
- Jean-Claude Hostetler**  
Geologe  
Sein Favorit: Solfedoc Terra Alta 2015 von Eretiana (F)
- Thomas Valerius** Grafikdesigner  
VINUM, Sein Favorit: True Balance 2015 von Hamnell Wine Alliance (USA)
- Nicole Harrelser** Redakteurin  
VINUM, Ihr Favorit: The Third Man 2014 von Ganericy Cellars (USA)
- Mario Aschmann**  
Weinhandler  
Sein Favorit: Châteaufort-Ju-Pape-Cuvée Réserve 2015 von Domaine du Pegau (F)
- Walter Zweifel** Weinhandler  
Sein Favorit: Duncan Savage 2016 von Savage Wine (ZA)
- Beat Caduff** Gastgeber  
Caduff's Winery, Sein Favorit: True Balance 2015 von Hamnell Wine Alliance (USA)
- Lidwina Weh** Sommelière  
Ihr Favorit: Razzmatazz Pinot 2015 von Mas Carrio (E)
- Carsten Russ** Weinhandler  
Sein Favorit: David Elpidios 2014 von David & Nadja (ZA)
- Ilena Thévoz**, Onologin  
Ihr Favorit: Triana 2014 von Montevino (I)
- Victor Straffrel**, Gastgeber  
Sein Favorit: Clos Martinet 2016 von Mas Martinet (E).



**Gatello Welt:** Im Gegensatz zu Europas Topwinzern setzen die Neue-Welt-Produzenten selbst bei Spitzenweinen auf Drehschuss.

**430 000**  
Hektar sind schätzungsweise weltweit mit den Rhône-Sorten Grenache, Syrah und Mourvèdre bepflanzt. Damit bieten die sogenannten «GSHF»-Sorten nach den Bordeaux-Sorten die grössten Ressourcen zum Kleieren von Blends weltweit.

**1318**  
Papst Johannes XII., der damals in Avignon residierte, im nahen Châteaufort-du-Pape eine Sommerresidenz errichten. Die Präsenz der Postle förderte das Renommee der roten Rhône-Assenbligen massgeblich.

**150**  
und mehr Jahre alt sind die ältesten, wurzeltief gepflanzten Shiraz- und Grenache-Stöcke im Barossa Valley. Damit befinden sich in Südaustralien nummernreicher die ältesten Bestände an Rhône-Sorten überhaupt.

**W**oow, was für eine überstrahlende, extrem anspruchsvolle, weil durchweg sehr hochstehende Verkostung, die eigentlich keine Weiterer haben darf. Mit derartigen Rhône-Blends kann der Konsument nun wirklich fast nichts falsch machen. Er hat qualitativ immer sehr viel Weis im Glas, mit intensiver Aromatik und geschmeidigen Tannin. Tatsächlich waren die Bewertungen bei dieser Panel-Verkostung auf hohem Niveau sehr einheitlich. Alle 30 Weine erhielten Bewertungen zwischen 17 und 18 Punkten, bei keinen anderen der bisher rund 30 durchgeführten Panels lagen die Noten so eng beisammen. Kein Wunder: Denn mit ihrer Stilsik, Beseitigung aus Fruchtfülle und geschmeidiger Eleganz, kommen die Weine eben nicht nur bei den Konsumenten ausgesprochen gut an, auch die Profis verfallen dem Charme dieser Blends. Sie gehören damit zu den weissen Weintypen, die auf der ganzen Linie reifheitsfähigen Genuss garantieren!

Bei fast allen der verkosteten Weine gibt die Sorte Grenache, die für weiche Fruchtfülle sorgt, den Ton an, während der Syrah oder Pinotifige Würze in die Weine bringt und Mourvèdre eine gerbstoffreiche Astringenz beibringt. Früher als Rhône- oder Châteaufort-du-Pape-Blends bezeichnet man sie als «elegant» (und eben nicht «wuchtig») eingestuft. Und von diesen elf eleganten Weinen wiederum stammen deren acht aus Europa (fünf davon aus dem südlichen Frankreich).

zeichnet hat sich in den letzten Jahren vermehrt der Begriff «GSHV» (die Anfangsbuchstaben der drei Sorten) durchgesetzt. Einer der ersten international bekannten Weine, der dieses Konzept verwendete, war der «GSM»-von Rosenmont aus Südastralien, der mit dem Jahrgang 1994 erstmals abgefüllt worden ist. Heute gibt der Begriff fast schon als Synonym für Rhône-Blends aus allen Anbauregionen der Neuen Welt. Waren früher die Rhône-Blends aus der alten Welt (Frankreich und Spanien) oft daran zu erkennen, dass sie neben Fruchtfülle eben auch eine kernige Struktur und eine Aromatik zeigten, die von edelkastanigen und edelblumigen Noten geprägt waren, hat sich inzwischen die Stilsik über die Ozeane hinweg stark verändert. Folglich ist auch die Gleichung «Weil Frucht, viel Würze = Neue Welt» nicht mehr unbedingt zutreffend. Diese zentrale Erkenntnis der Verkostung wird von allen 14 Verkostern geteilt: Tatsächlich sind die Weine mit überbordender Reichenholzwürze genauso verschwinden wie jene mit überreifer, «südtlich wirkender Frucht. Die Analyse der Resultate zeigt, dass aber doch, dass die altbegehrte Abgrenzung wenigstens im Ansatz noch immer erkennbar ist. Von den insgesamt 30 bewerteten Weine

**Das VINUM-Profipanel**  
Das Profipanel der Vinum-Verkostung ist ein Zusammenschluss von 14 internationalen Weinexperten, die sich regelmäßig in der Schweiz treffen, um die besten Weine der Welt zu verkosten und zu bewerten. Das Profipanel besteht aus 14 Mitgliedern, die von allen Kontinenten der Welt kommen. Die Mitglieder sind: Paul Liveredge MW, Christoph Pichler, Alan Kurz, Andy Panhans, Jean-Claude Hostetler, Thomas Valerius, Nicole Harrelser, Mario Aschmann, Walter Zweifel, Beat Caduff, Lidwina Weh, Carsten Russ, Ilena Thévoz, Victor Straffrel.

# VINUM-PROFIPANEL

## Rhône-Blends



**Jury-Urteil Stilistik:**  
elegant

**17,5 Punkte**  
**Château de Pignan**  
Bardol, Frankreich  
Château de Pignan  
2014

Oranges Bouquet mit dunklen Beeren, aber auch Erdbeeren, dazu erdige und witzige Noten, Heu, Pfeffer, Garrigue-Kräuter und Sannelholz. Im Gaumen herbzig, herzhaft, frisch und lebendig. Präzises Tannin. 2019 bis 2026.  
Preis: 35 Franken  
www.mrfelch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
wichtig

**17,5 Punkte**  
**Massena**  
Brossa Valley, Australien  
The Moonlight Run 2015

Voll ausgereifter südlicher Charme mit Brombeeren und Heidelbeeren, auch Pfäueren und Lakritz. Schöne Würznoten (Zigarrenrauch) im Gaumen verführerisch, elegant und animierend, mit sattem Säure und kernigen Tiger Säure und kernigen Tannin. 2019 bis 2026.  
Preis: 27 Franken  
www.baurwein.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
wichtig

**17,5 Punkte**  
**Mas Martinet**  
Priolat, Spanien  
Clos Martinet 2016

Aromen von schwarzen Kirschen und Cassis, dazu ausgeprägt tostige Würznoten und eine Spur von schwarzen Oliven, Leder und Pfeffer. Im Gaumen vielseitig und fest gebaut, mit postem, etwas ungemütlich wirkenden Gerbstoffen. 2019 bis 2028.  
Preis: 75 Franken  
www.smbhandtm.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz

**17,5 Punkte**  
**Domaine du Pégau**  
Châteauneuf-du-Pape, Frankreich  
Pégau Réserve 2015

Intensiv aromatisches, komplexes Aromastück mit Beerenfrucht und Würz, aber auch leicht animierendes würzige Noten, dazu Unerholz, Leder, Erde und viel Pfeffer. Im Gaumen gut strukturiert, leicht adstringierend. Im Finish 2019 bis 2024.  
Preis: 52 Franken  
www.baurwein.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz

**17,5 Punkte**  
**David & Nadia Wines**  
Western Cape, Südafrika  
David Elpidios 2014

Helles Ziegelrot, in der Nase leicht reduktiv, mit mineralischen Noten, etwas Erde, Graphit und Weichs. Kühl wirkend, die Frucht zeigt auch im Gaumen eine fast burgundisch anmutende Frische. Tolle, süßlige Säure. Annehmender Wein! 2019 bis 2026.  
Preis: 44 Franken  
www.kapwein.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz, wichtig

**17,5 Punkte**  
**Le Vieux Donjon**  
Châteauneuf-du-Pape, Frankreich  
Le Vieux Donjon 2015

Kleine rote Beerenfrucht und Heidelbeeren, dazu Pfeffer, etwas Weinrauch, Lakritz, Schokolade und ein Anflug von Rauch und Keulschmuk. Im Gaumen sehr klar gebaut, gute Balance zwischen Frucht, Tannin und Säure. 2019 bis 2025.  
Preis: 52 Franken  
www.stilweink-bremisch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
wichtig

**18 Punkte**  
**Domaine de la Charbonnière**  
Châteauneuf-du-Pape, Frankreich  
Cuvee Moure des Perdrix 2016

Erreicht mit fruchtbeeren Power an einen neuen Wein, dunkle Beerenfrucht, Minze dazu portiert, integrierte Würznoten, voluminöse Refle. Zeigt Grip im Abgang. 2019 bis 2024.  
Preis: 44,50 Franken  
www.boucherieville.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
wichtig

**17 Punkte**  
**Pere Ventura Cava**  
Priolat, Spanien  
Desti Merum Priolat 2016

Die spanische Herkunft wurde klar erkannt, in der Nase etwas schwarze Kirschen, dazu deutliche Kräuter- und Würznoten mit Melken, Rauch und Tabak. Zeigt im Gaumen viel Fülle, wirkt im Finish etwas schwächer. 2019 bis 2025.  
Preis: 32 Franken  
www.zwoelf1898.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz

**18 Punkte**  
**Savage Wines**  
Western Cape, Südafrika  
Duncan Savage 2016

Zeigt eine animierende Cool-Climate-Stilistik. Schwarze Kirschen, auch etwas Holunder, dazu Wassertrichter, Nelken und dunkle Schokolade. Im Gaumen getragenen einer satzig-frischen Säure, Annehmend, herbzig und frisch. 2019 bis 2026.  
Preis: 35 Franken  
www.kapwein.ch

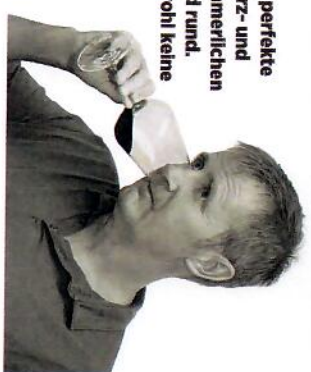
**Jury-Urteil Stilistik:**  
wichtig

**17,5 Punkte**  
**Elteron Wines**  
Brossa Valley, Australien  
Greenock Two 5MG 2012

Wandelnde Aromatik mit Astringende, sehr reif. Wildernde Aromatik mit Waldbeeren, Pralinenkerfäule, Stachelholz, Troiderwürzchen (Rosinen) und Pralinerwürzigen Aspekten. Im Gaumen sehr stoffig und kernig. Präzise Pfeffernote im Abgang. 2019 bis 2023.  
Preis: 29,80 Franken  
www.zwoelf1898.ch

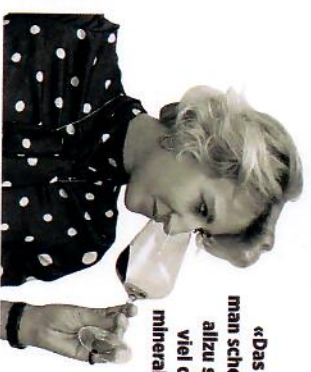
«Mit ihrer verführerischen, das Herz wärmenden Frucht sind das perfekte Weine für kalte, graue Wintertage. Dazu tragen nicht nur die Witz- und Fruchtnoten bei, sondern auch der stets präzise Duft nach sommerlichen Garrigue-Kräutern. Auch die Tannine sind mehrheitlich weich und rund. Und trotzdem sind es komplexe Weine. In der Weinwelt gibt es wohl keine perfektere Medizin für ein ganzheitliches Good Feeling.»

Pauli Uverseder MW Weinhandler, Consultant und Autor, Stalikon



«Das Panel war qualitativ durchweg sehr hochstehend. Allerdings muss man schon aufpassen, dass man von den glamourös molligen Weinen nicht allzu sehr eingelulkt wird. Denn Persönlichkeit ist in diesen Weinen nicht viel drin. Ich bevorzuge die nicht zu reifen, sondern eher filligranen und mineralisch geprägten Weine. Es gab sie auch in diesem Panel, auch wenn sie es nicht leicht hatten zwischen all den Bodybildern...»

Ilona Thitzel Onciogen, Sion



# VINUM-PROFIPANEL

## Rhône-Blends



**Jury-Urteil Stilistik:**  
oben wichtig

**17,5 Punkte**  
**Domäne de la Janasse**  
Châteauneuf-du-Pape, Frankreich  
**Chaplin 2017**  
Düppelig wirkende Cassis- und kirchenförmig, Heidebeeren und Holunder, auch ein Anflug von Gurke und Wehrauch. Im Gaumen temperat, kräftig, anmerkend und spannend, bei einer angepassten Säure, 2019 bis 2024.  
Preis: 79 Franken  
www.smbhandmilk.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz-wichtig

**17,5 Punkte**  
**Hammell Wine Alliance**  
Kallifornien, USA  
**True Believer 2015**  
Kontrast bewertet (15 bis 18,5 Punkte). Intensiv in der Nase mit Cassis, Wacholder, Thymian, Mizel, schwarzen Oliven und Pfeffer. Gut integrierte Würze, im Gaumen fein gebündelte Power, mit jugendlich-heißen Gerüch und scharfger Säure, 2019 bis 2027.  
Preis: 114 Franken  
www.studer-vinobek.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz

**18 Punkte**  
**Monteverro**  
Toskana, Italien  
**Monteverro Tinta 2014**  
Was für eine Überraschung! Ein Rhône-Blend aus der Maremma ist der Paris-Sieger. Warme Aromatik mit dunklen Beeren und Wiesenduft, im Gaumen perfekt abgewogen. Ein Schmeichler mit Charakter und Pfiff.  
2019 bis 2024.  
Preis: 93 Franken  
www.geralt.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
wichtig

**18 Punkte**  
**Domäne Mas Amiel**  
Roussillon, Frankreich  
**Origine Gales du Roussillon Vignas 2015**  
Vielschichtige, aufläuternde warme Aromatik mit Cassis, Lakritz, Lavendel, Rauch, Erde und Kaustsch. Auch mineralische Noten, im Gaumen ausstrahlend, ein Schmeichler mit fast porphyrisch anmutender, reifer Fülle, 2019 bis 2024.  
Preis: 35 Franken  
www.geralt.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
wichtig

**17 Punkte**  
**Force Majeure**  
Washington State, USA  
**Parva 2014**  
Opulente, reife Fruchtfolge mit Cassis-Kerföhne, Maracuja, Noka, Nektar, orientalischen Gewürzen, aber auch Schwarztee und Süßholz. Auch im Gaumen mellig und weich, mit süßlichem Extrakt. Ein voll ausgereifter Bodybuilder in Sattel, 2019 bis 2024.  
Preis: 75 Franken  
www.boudreville.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz-wichtig

**17,5 Punkte**  
**Mas Cantio**  
Pirala, Spanien  
**Razzmatz 2014**  
Aromen von reifen, Rostrot und anderen Garrigue-Kräutern, dazu Pflaumen, eingelegte Erdbeeren und etwas Marzipan. Im Gaumen ein Anflug von Extrakt, aber auch präsent, Tannin, Kraftvoll, frisch, elegant und saftig.  
2019 bis 2025.  
Preis: 35 Franken  
www.geralt.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz-wichtig

**17 Punkte**  
**Mas des Caprices**  
Fitou, Frankreich  
**Antho-gane 2014**  
Getrocknete Weizenkräuter, Sahel, Leder, Urteholz, Anflug von Terbinaromen. Auch Cassis und Pflaumen, Artnalischer Touch. Im Gaumen ausgewogen, mit Saft und Kraft bei mittlerer Fülle. Eigenständiger Klassiker.  
2019 bis 2022.  
Preis: 34 Franken  
www.zweifelstruch.com

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz

**17,5 Punkte**  
**Efeteria**  
Terra Alta, Spanien  
**Efeteria Selectio 2015**  
In der Nase verführerisch, mit frischer Kirschfrucht, auch Brombeeren und Waldbeeren, dazu Garrigue-Kräuter und Urteholz. Im Gaumen ein Anflug von Extrakt, süß, dann sehr klar gebaut und kompakt, zeigt viel Zug, hat Charakter!  
2019 bis 2024.  
Preis: 29,50 Franken  
www.mhrel.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz

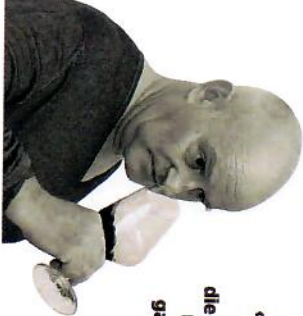
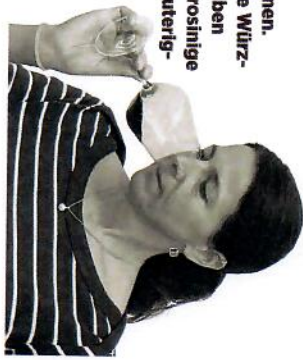
**17,5 Punkte**  
**Gambery Cellars**  
Washington State, USA  
**GSM The Think Man 2014**  
Gepädigt von reiferen würzigen Noten, besond. Lorbeer, Wehrauch, Pfeffer und ein Anflug von Rauch und vom roten Beeren. Im Gaumen vielschichtig und lebendig. Hat Ecken und Kanten, Fischwürzig, anheimelnder Abgang.  
2019 bis 2024.  
Preis: 45 Franken  
www.boudreville.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
eleganz

**17,5 Punkte**  
**Domäne Jones**  
Fitou, Frankreich  
**Fitou Vailles Vens 2017**  
Verführerisch frische Aromen von roten Beeren, besonders Erdbeeren, dazu ein Anflug von Schwarztee, Pfeffer und Schokolade. Wirft auch im Gaumen auf pfiffig-beerige Weise frisch, unterkühlt, trinkig, 2019 bis 2022.  
Preis: 24,50 Franken  
www.realwine.ch

«Die Herkunft dieser Blends ist zunehmend schwieriger einzuordnen. Vor zehn Jahren konnte man noch annehmen, dass überbordende Würznoten eine Charakteristik der Neue-Welt-Weine sind, aber die haben inzwischen eklatant an Struktur und Finesse zugelegt. Der rosinfige Touch etwa ist fast gänzlich verschwunden. Und auch die erdig-krautrig-kantige Stilistik ist keine rein europäische Eigenschaft mehr.»

Lidwina Web-Sommeliere, Wohlen



«Für viele steht das Kürzel GSM für überbordende südliche Fruchtfülle schlechthin. Doch diese Panel-Verkostung hat gezeigt, dass auch die Rhône-Winzer ihre Stilistik weiterentwickelt haben. Das marmeladig Überreife ist weniger geworden, die Weine zeigen generell mehr Eleganz und Trinkfluss, selbst die Crus aus den Topjahren 2015 und 2016. Einige Weine werden auch in zehn Jahren noch Spass machen!»

Beat Caduri, Gastgeber Caduri's Winehof, Zürich

# VINUM-PROFIPANEL

## Rhône-Blends



Jury-Urteil Stilistik:  
wichtig

**17 Punkte**

**Domaine Thuvierin  
Caveir  
Rousillon, Frankreich**  
**Cuvée Hugo 2015**  
Zuerst verschlossen,  
nach Belüftung kommen  
von Brombeerkörbchen,  
Rumtupf, getrockneten  
Kräutern und Wurzeln  
Licht süßlicher Auktakt  
im Gaumen. Sehr kraft-  
voll, kräuterwürzig, kom-  
plex und dicht gewoben.  
2019 bis 2024.  
Preis: 59 Franken  
www.moevenpick-vein.com

Jury-Urteil Stilistik:  
eleganter-wichtig

**17,5 Punkte**

**Kaltesse  
Barossa Valley,  
Australien**  
**Clarry's GSM 2017**  
In der Nase viel reife  
Frucht mit Cassis und  
Waldbeeren, eine  
Spürkonting, aber  
doch frisch, dazu Ziga-  
rankerte, Pflauch, Lorbeer  
und Weintrauch. Im Gau-  
men extraktreich von  
welscher, seidiger Fülle  
geprägt. 2019 bis 2024.  
Preis: 30 Franken  
www.realwines.ch

Jury-Urteil Stilistik:  
wichtig

**17,5 Punkte**

**Chateau de la Neigly  
La Clape, Frankreich**  
**La Parcelle 2015**  
Wirk in der Nase raff,  
aber ausdauernd offen,  
mit dunkler Beeren-  
frucht, Pflaumenkom-  
post, Cassis, Würze,  
Rauch und mineralischen  
Noten (grasser Stein).  
Im Gaumen voluminös  
und wickel, ein blästchen  
«too much», Würzigen  
Finish. 2019 bis 2024.  
Preis: 30 Franken  
www.moevenpick-vein.com

Jury-Urteil Stilistik:  
eleganter

**17,5 Punkte**

**Domaine de la Mordorée  
Lirac, Frankreich**  
**La Réine des Bois 2016**  
In der Nase auf vorneh-  
me Weise zurückhaltend,  
mit einem Anflug von  
etwas vollen floral-grün-  
lichen Noten, auch köhl-  
annuierende Frucht, dazu  
eine Spur von Leder  
und Beerenwachs. Im  
Gaumen gut strukturiert,  
«too much», Würzigen  
Eigenständiger Wein.  
2019 bis 2024.  
Preis: 32,80 Franken  
www.vinothek-branica.ch

Jury-Urteil Stilistik:  
eleganter

**17 Punkte**

**Venus La Universal  
Sara & Bené  
Montañ, Spanien**  
**Venus 2014**  
In der Nase geradigt  
von Sauerkirschen und  
sommerlichen Gaugne-  
kräutern, dazu eine Spur  
von Tee und Sandelholz.  
Im Gaumen weniger von  
Gaugnen gut strukturiert,  
Tannin und einer präse-  
len Säure geprägt.  
2019 bis 2025.  
Preis: 46 Franken  
www.smithandmitch.ch

Jury-Urteil Stilistik:  
wichtig

**18 Punkte**

**Clos Saint-Jean  
Châteauneuf-du-Pape,  
Frankreich**  
**La Combe des Fous 2017**  
In der Nase sehr komplex  
mit Noten von Brombeere,  
auch Wirtze, Veilchen und  
Laktitze, Gartroue-  
Kakeln und verführer-  
scher Würze. Im Gaumen  
konzentriert, mit reifer,  
doch frischer Frucht,  
finkönigler Tannin.  
Perfekt! 2019 bis 2026.  
Preis: 84 Franken  
www.stueter-thoibach.ch

Jury-Urteil Stilistik:  
wichtig eleganter

**18 Punkte**

**Sons of Eden  
Barossa Valley,  
Australien**  
**Kennedy GSM 2016**  
Intensive Aromatik mit  
schwarzen Kräutern,  
auch Wirtze, Veilchen und  
Laktitze und orientalisch  
ambrüseln, süßeren  
Wurzeln. Im Gaumen  
ausgesprochen vollmün-  
dig und sehr geschmei-  
delig. Power mit Eigenanz!  
2019 bis 2023.  
Preis: 29 Franken  
www.moevenpick-vein.com

Jury-Urteil Stilistik:  
eleganter

**17 Punkte**

**Domaine de Courbissac  
Mintevros, Frankreich**  
**Roc Siraodon 2015**  
Klassik pur, die Herkunft  
Frankreich wurde aus-  
drucksweise durchweg  
klar erkannt. Komposte-  
artige Beerenfrucht,  
Kräuter, Erde und Unter-  
holz, auch dezente anima-  
lische Noten, im Gaumen  
kräuterwürzig, frisch. In  
gutem Sinne lustig!  
2019 bis 2023.  
Preis: 28 Franken  
www.smithandmitch.ch

Jury-Urteil Stilistik:  
wichtig eleganter

**17,5 Punkte**

**Clos del Portal Alfredo  
Ariolas  
Priorat, Spanien**  
**Negre de Negres Tinto  
2017**  
Klare und anmerken-  
de Aromen vom reifen  
Kirschen und Himbeeren,  
aber auch Schokolade,  
Brotkruste und dezente  
Mineralik (Salz). Im Gau-  
men sehr säftig, feines  
Tannin. Gut! Irrfiktiv!  
2019 bis 2025.  
Preis: 36,80 Franken  
www.vinothek-branica.ch

Jury-Urteil Stilistik:  
wichtig eleganter

**17,5 Punkte**

**Rail Wines  
Swatland, Südafrika**  
**Rail Wine Red 2016**  
Reife, leicht süßlich  
wirkende Wurzeln mit  
Vanille und Tabak, dazu  
eine markant und konzen-  
triert Brombeer- und  
Kirschkorn. Anflug von  
Mineralik. Auch im Gau-  
men sehr schön gerahmt,  
mit warm sinnuender,  
abgerundeter Fülle.  
2019 bis 2023.  
Preis: 39 Franken  
www.kapwines.ch

«Das Niveau der Probe war durchweg hoch. Es gab wenige Ausreisser nach oben und unten. Dies ist auch ein Hinweis, dass die Stilistik dieser Weine heute einheitlicher ist als bei anderen Sorten. Die Unterschiede zeigen sich meist in Nuancen. Mit ihrer geschliffenen, geschmeidigen Art, gepaart mit Extraktstärke, vertreten die Weine eine klare Message, die bei Kritikern wie Weinliebhabern ausgesprochen gut ankommt.»

Marjo Aschwanden Weinhandler, Regensdorf



«Da die GSM-Weine fast ausschliesslich in heissen Regionen reifen, könnte man annehmen, dass sie mehr von der Klimaerwärmung mit Hitze und Dürre betroffen sind als Sorten, die eher im Norden reifen. Doch die Winzer wissen offensichtlich mit den erschwerten Bedingungen umzugehen. Ich war jedenfalls überrascht, wie viele Weine nicht alkoholische Wucht, sondern Eleganz, gepaart mit Komplexität, offenbarten.»

Jean-Claude Hostetter Geologe und Weinakademiker, Zürich