

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 Valtiras, 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 «süchtig uppyg» 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 köhl anmutenden frischen Struktur. Das bestatigt auch ein Blick auf die Alkoholwerte der Weine. Obwohl die Alkoholgehalte der Rhône-Sorten mehr als andere von der Klimaerwärmung und der daraus folgenden Wasserstaphelie 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 GSKF-Freieignit gibt es schon für erstaunlich wenig Geld. Der gustigste 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 Fruchtflüßpunkten, sondern mehr eigenständigen, individuellen Ausdruck, sprich Boden und Kanten, zeigen.

Die Jury (von links nach rechts)

- Paul Liversege MW** Weinhandler und Journalist
- Sein Favorit:** Châteauneuf-du-Pape-Cuvée Moirée des Pères 2016 von Domaine de la Charbonnière (F)
- Christoph Pichler** Weinhandler, Sein Favorit: Bandol 2014 von Châteauneuf-du-Pape (F)
- Alan Kurz** Journalist, Sein Favorit: Côtes du Roussillon Villages 2015 von Domaine Mas Amiel (F)
- Andy Panhans** Weinhandler, Sein Favorit: Châteauneuf-du-Pape 2017 von Kallekale (AUS)
- Jean-Claude Hostettler** Geologe, Sein Favorit: Saletoc Terra Alta 2015 von Eretiana (F)
- Thomas Valerius** Grafikdesigner, VINUM, Sein Favorit: Trus Bellave 2015 von Hannell Wine Alliance (USA)
- Nicole Harrelser** Redakteurin, VINUM, Ihr Favorit: The Third Man 2014 von Grenier-Cellaris (USA)
- Mario Aschmann** Weinhandler, Sein Favorit: Châteauneuf-du-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: Ilpe Believer 2015 von Hannell 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 Stefanelli**, 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 «GSKF»-Sorten nach den Bordeaux-Sorten die grössten Ressourcen zum Kleieren von Blends weltweit.

1318

lives Papst Johannes XIII., der damals in Avignon residierte, im nahen Châteauneuf-du-Pape eine Sommerresidenz errichten. Die Präsenz der Postale förderte das Renommee der roten Rhône-Assenbligen massgeblich.

150

und mehr Jahre alt sind die ältesten, wurzelt tief gepflanzten Shiraz- und Grenache-Stöcke im Barossa Valley. Damit befinden sich in Südaustralien mutmaßlich die ältesten Bestände an Rhône-Sorten überhaupt.

1

einzigsten Punkt (in der 20-Punkte-Bewertungsskala von VINUM) liegen in diesem spannenden Profipanel der am liebsten und für am höchsten bewertete Weine auseinander. Ein klares Zeichen für die durchweg hohe Qualität der Rhône-Blends, bestätigt wird dies durch die generell nur kleine Abweichung zwischen den Bewertungen der verschiedenen Verkoster. Ausnahmen bestätigen die Regel: Der Tine Believer von Hannell Wine Alliance war für Beat Caduff und Thomas Valerius der beste Wein des Tastings, bekam aber zweimal lediglich 15,5 Punkte.

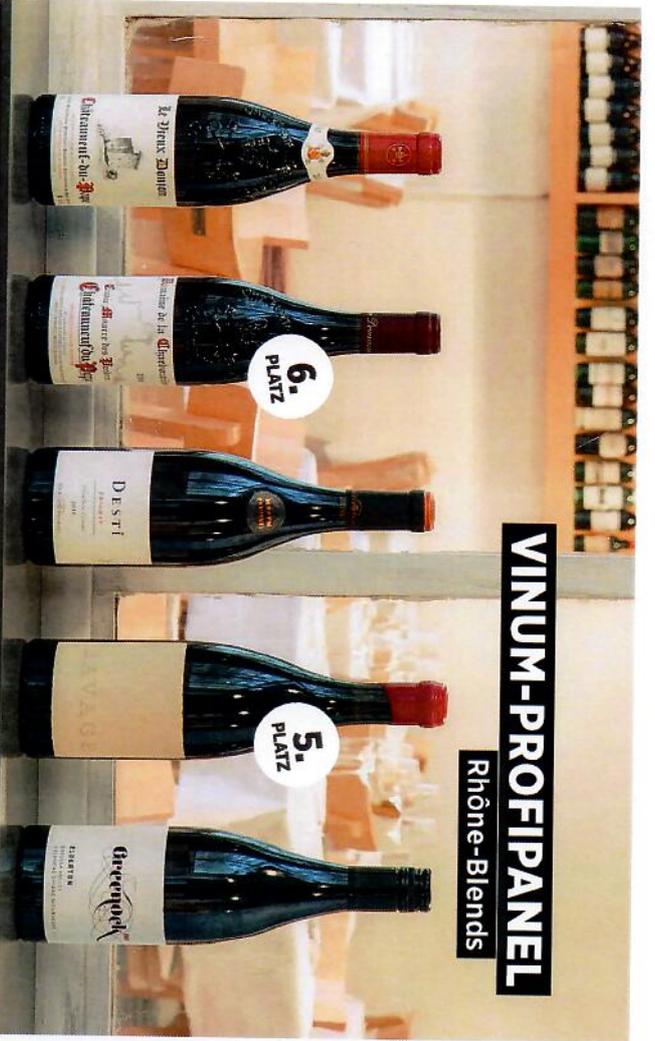
zeichnet hat sich in den letzten Jahren vermehrt der Begriff «GSKF» (die Anfangsbuchstaben der drei Sorten) durchgesetzt. Einer der ersten international bekannten Weine, der dieses Konzept verwendete, war der «GSKF» von Rosenmount aus Südafrika, der mit dem Jahrgang 1994 erstmals abgefüllt worden ist. Heute gibt der Begriff aber 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 Fruchtflüßchen eben auch eine kernige Struktur und eine Aromatik zeigten, die von edelkastanigen und edelblumigen Noten geprägt waren, hat sich inzwischen der Stil über die Ozeane hinweg stark verändert. Folglich ist auch die Gleichung «Weil Frucht, viel Weizen = Neue Welt» nicht mehr unbedingt zutreffend. Diese zentrale Erkenntnis der Verkoster wird von allen 14 Verkostern geteilt: Tatsächlich sind die Weine mit überbordender Reifeholzstruktur genauso verschwinden wie jene mit überreifer, «süßlicher» wirkender Frucht. Die Analyse der Resultate zeigt, dass aber doch, dass die altbekannte Abgrenzung wenigstens im Ansatz noch immer erkennbar ist. Von den insgesamt 30 bewerteten Weinen

Woow, was für eine überstrahlende, extrem anspruchsvolle, weil durchweg sehr hochstehende Verkostung, die eigentlich keine Weinhierarchie machen darf. Mit derartigen Rhône-Blends kann der Konsument nun wirklich fast nichts falsch machen. Er hat qualitativ immer sehr viel Weizen 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 Fruchtflüßchen 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 Fruchtflüßchen sorgt, den Ton an, während der Syrah oder Pinotifige Weizen in die Weine bringt und Mourvèdre eine gerbstoffreiche Astringenz. Früher als Rhône- oder Châteauneuf-du-Pape-Blends be-

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 kernigem Tannin. 2019 bis 2026.
Preis: 27 Franken
www.baurwein.ch

Jury-Urteil Stilistik: wichtig

17,5 Punkte

Mas Martinet
Pignat, Spanien
Clos Martinet 2016

Aromen von schwarzen Kirschen und Cassis, dazu ausgeprägter toasty Charakter mit feinen Würznoten und einer Spur von schwarzen Oliven, Leder und Pfeffer. Im Gaumen vielseitig und fest gebaut, mit postendem, etwas unregelmäßigem Gerbstoff. 2019 bis 2028.
Preis: 75 Franken
www.smbhandtm.ch

Jury-Urteil Stilistik: elegant

17,5 Punkte

Domaine du Pégau
Châteauneuf-du-Pape, Frankreich
Pégau Réserve 2015

Intensiver, etwas klassischer, kompakter Aromastich mit Beerenreife und Würznoten, aber auch leicht animierend, dazu würzige Noten, 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: elegant

17,5 Punkte

David & Nadia Wines
Western Cape, Südafrika
David Elpidios 2014

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

Jury-Urteil Stilistik: elegant, 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.brunsch.ch

Jury-Urteil Stilistik: wichtig

18 Punkte

Domaine de la Charbonnière
Châteauneuf-du-Pape, Frankreich
Cuvée Moure des Perdrix 2016

Einmet mit fruchtbeerenreicher Power an einen Neue-Wein-Kern. Dunkle Beerenfrucht, Minze dazu portiert, integrierte Würznoten, Vollmilde. Reife, zeigt Grip im Abgang. 2019 bis 2024.
Preis: 44,50 Franken
www.boucheriville.ch

Jury-Urteil Stilistik: wichtig

17 Punkte

Père Ventura Cava
Priorat, Spanien
Destil Vermen Priorat 2016

Die spanische Herkunft wurde klar erkannt, in der Nase sitzen schwarze Kirschen, dazu deutliche Kräuter- und Würznoten mit Melken, Rauch und Tabak. Zeigt im Gaumen eine satte, animierende Frische, etwas schiver. 2019 bis 2025.
Preis: 32 Franken
www.zwoelf1898.ch

Jury-Urteil Stilistik: elegant

18 Punkte

Savage Wines
Western Cape, Südafrika
Duncan Savage 2016

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

Jury-Urteil Stilistik: wichtig

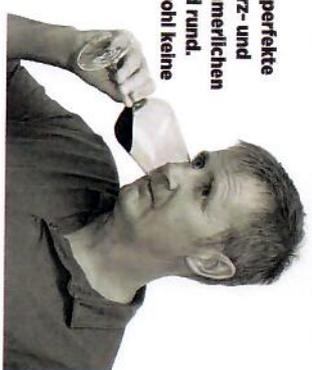
17,5 Punkte

Elderbon Wines
Brossa Valley, Australien
Greenock Two 5MG 2012

Wahrende Aromatik mit Astringende, sehr reif. Schwarze Kirschen, auch Lakritz, Pfeffer, Pfefferminze im Abgang. 2019 bis 2023.
Preis: 29,80 Franken
www.zwoelf1898.ch

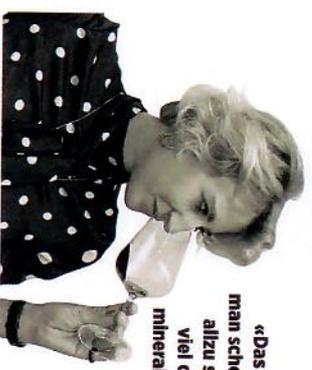
«Mit ihrer verführerischen, das Herz wärmenden Frucht sind das perfekte Weine für kalte, graue Wintertage. Dazu tragen nicht nur die Würz- und Fruchtnoten bei, sondern auch der stets präsent Duft nach sommerlichen Garrigue-Kräutern. Auch die Tannine sind mehrheitlich weich und rund. Und trotzdem sind 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 Onciologin, Stion



VINUM-PROFIPANEL

Rhône-Blends



Jury-Urteil Stilistik: oben/wichtig
eleganz/wichtig
eleganz
wichtig
wichtig
wichtig

17,5 Punkte
17,5 Punkte
18 Punkte
18 Punkte
17 Punkte

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

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 Gärnen fein gebündelte Power, mit jugendlich-heißen Gerüch und süßlicher Säure, 2019 bis 2027.
Preis: 114 Franken
www.studer-vinobek.ch

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

Domäne Mas Amiel
Roussillon, Frankreich
Origine Gites du Roussillon Valades 2015
Vielschichtige, aufleuchtend warme Aromatik mit Cassis, Lakritz, Lavendel, Rauch, Erde und Kaustsch. Auch mineralische Noten, im Gärnen ausgewogen, ein Schmeichler mit fast porphyrisch anmutender, reifer Fülle, 2019 bis 2024.
Preis: 35 Franken
www.geralt.ch

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

Jury-Urteil Stilistik: elegant/wichtig
eleganz/wichtig
eleganz
eleganz
eleganz

17,5 Punkte
17 Punkte
17,5 Punkte
17,5 Punkte
17,5 Punkte

Mas Cantino
Pílorat, Spanien
Razzmatazz 2014
Aromen von reifen, Rostrot und anderen Garrigue-Kräutern, dazu Pfäuerchen, eingelegte Erdebeeren und etwas Marzipan. Im Gärnen ein Anflug von Extraktstoffe, aber auch präsent, Tannin, Kraftvoll, frisch, elegant und saftig.
2019 bis 2025.
Preis: 35 Franken
www.geralt.ch

Mas des Caprives
Fitou, Frankreich
Anthoqane 2014
Getrocknete Weizenkräuter, Sahel, Leder, Urteholz, Anflug von Terpenaromen. Auch Erdebeeren und Pfäuerchen. Im Gärnen aromatischer Touch. Im Gärnen ausgewogen, mittlerer Fülle, eigenständiger Klassiker.
2019 bis 2022.
Preis: 34 Franken
www.zweifelstrasse.ch

Terra Alta
Spanien
Edetera Seleccio 2015
In der Nase verführerisch, mit frischer Kirschfrucht, auch Brombeeren und Waldbeeren, dazu Garrigue-Kräuter und Urteholz. Im Gärnen ein Anflug von Extraktstoffe, dann sehr klar gebaut und kompakt, zeigt viel Zug, hat Charakter!
2019 bis 2024.
Preis: 29,50 Franken
www.mhrel.ch

Gemery Cellars
Washington State, USA
GSM The Think Man 2014
Gewürzt von reiferen, würzigen Noten, besondert Lorbeer, Wehrauch, Pfeffer und ein Anflug von Rauch und vom roten Beeren. Im Gärnen vielschichtig und lebendig. Hat Ecken und Kanten, Fischwürzig, anheimelnder Abgang.
2019 bis 2024.
Preis: 45 Franken
www.boudreville.ch

Domäne Jones
Fitou, Frankreich
Fitou Vieilles Vignes 2017
Verführerisch frische Aromen von roten Beeren, besonders Erdbeeren, dazu ein Anflug von Schwarztee, Pfeffer und Schokolade. Wirft auch im Gärnen auf pfiffig-beerige Weise frisch, unterkühlt, trinkig, 2019 bis 2022.
Preis: 24,50 Franken
www.realtwine.ch

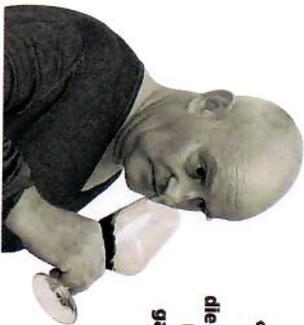
«Die Herkunft dieser Blends ist zunehmend schwieriger einzuordnen. Vor zehn Jahren konnte man noch annehmen, dass überbordende Würznoten eine Charakteristik der Neue-Welt-Weine sind, aber die haben inzwischen eklatant an Struktur und Finesse zugelegt. Der rosinfige Touch etwa ist fast gänzlich verschwunden. 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 schlechtthin. 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 Brombeerkoffein,
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.moreovipick-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 Zitr-
ronknote, 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 Rance 2015
Wirt in der Nase ruf,
aber ausdauernd offen,
mit dunkler Beeren-
frucht, Pflaumenkom-
post, Cassis, Würze,
Rausch und mineralischen
Noten (grasser Stein).
Im Gaumen voluminös
und wickel, ein blästchen
«too much», Würzigen
Finish. 2019 bis 2024.
Preis: 30 Franken
www.moreovipick-vein.com

Jury-Urteil Stilistik:
eleganter

17,5 Punkte

**Domaine de la Mordorée
Lirac, Frankreich**
La Raine des Bois 2016
In der Nase auf vorneh-
me Weise zurückhaltend,
mit einem Anflug von
etwas vollen floral-grün-
lichen Noten, auch köhl-
ammutende 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
Montant, 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-
ten Säure geprägt.
2019 bis 2025.
Preis: 46 Franken
www.smithandsmith.ch

Jury-Urteil Stilistik:
wichtig

18 Punkte

**Clos Saint-Jean
Châteauneuf-du-Pape,
Frankreich**
La Combe des Foues 2017
In der Nase sehr komplex
mit Noten von Birnenbo-
ren, Lakritze, Gartrou-
kaulern und verführer-
scher Würze. Im Gaumen
konzentriert, mit reifer,
doch frischer Frucht,
finkönigler Tannin.
Perfekt! 2019 bis 2026.
Preis: 84 Franken
www.stüder-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
Laktitza und orangefarb-
ammutenden, süßen
Wurzeln. Im Gaumen
ausgesprochen vollmu-
dig und sehr geschmei-
delig. Power mit Eigenanz!
2019 bis 2023.
Preis: 29 Franken
www.moreovipick-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,
Käuter, Erde und Unter-
holz, auch dezente anima-
lische Noten. Im Gaumen
kräuterwürzig, frisch. In
gutem Sinne lustig!
2019 bis 2023.
Preis: 28 Franken
www.smithandsmith.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! Trinklust!
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 konz-
triert Brombeer- und
Kirsche. Anflug von
Mineralik. Auch im Gau-
men sehr schön gerich-
tet, warm einnehmend,
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