

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Die besten 200 Bordeaux Châteaux
Bordeaux 2004 und 2005 • Roederer Cristal & Co.



- 4 Best of Bordeaux – die 200 besten Bordeaux Châteaux • 6 Ranking Top-200
- 10 Die Top-100 Championsleague mit Auf- und Absteigern
- 12 Die große Retrospektive: Bordeaux 2004 und 2005
- 15 Escudo Rojo – Hommage an die Baroness • 16 Place de Bordeaux Teil 2
- 21 Ikonenweine aus dem Douro-Tal • 26 Weinerlebnisse des Jahres
- 31 Schampus-Luxusklasse zum Fest – Roederer Cristal

DOURO-IKONEN



Foto: Axel Probst

Immer wieder ein besonderes Vergnügen: Der Blick über das wunderschöne Douro-Tal

Endgültig angekommen – Ikonenweine aus dem Douro-Tal

von Axel Probst

Bislang wurde in Berichten über Douro-Weine hauptsächlich erwähnt, dass in der vormals ausschließlich dem Portwein vorbehaltenen Region nun auch Rotweine abgefüllt werden. Irgendwie nachrangig wurde die Qualität dieser Weine erwähnt. Mit den Jahrgängen 2015 bis 2019 haben sich die Douro DOC-Weine jedoch endgültig im Spitzensegment der Weinwelt eingenistet. Neben atemberaubenden Qualitäten zeichnet sie die geringe Verwechselbarkeit aus. Die 60 roten und über 50 weißen autochthonen Rebsorten bieten einen unfassbaren Schatz.

Die Aufschrift Douro DOC (Denominação de Origem Controlada – kontrolliertes Herkunftsgebiet) beschränkt die Hersteller unter anderem auf eben diese autochthonen Rebsorten. Möchten sie andere verwenden, bleibt ihnen dieser Schriftzug verwehrt. Mit Garagenweinemengen bei Spitzenlagen von unter 10.000 Flaschen und Erträgen von durchschnittlich 2.300 Litern pro Hektar kann man auf den Steilhängen des Douro keine günstigen Massenweine herstellen. Parallel zu den Steilhängen an der Mosel geht eigentlich nur eins: Großartige Qualität.

Bereits im Jahr 1952 beginnt die Geschichte der Douro DOCs (der Begriff «DOC» wird von den Produzenten häufig zur Abgrenzung zu den Portweinen verwendet). Mit der Abfüllung des ersten Barca Velha (port. für altes Boot) wurden die Rotweine am Douro geboren, doch es dauerte Jahrzehnte, bis namhafte Nachahmer am Markt erschienen. So hat die Quinta do Cotto bereits in den 1980ern mit dem Grande Escolha direkt Spitzenweine produziert. Aber erst mit dem Eintritt Portugals in die EU und den daraus resultierenden rechtlichen Änderungen in die-

ser sehr traditionellen Weinwelt, haben Hersteller vermehrt Rotweine abgefüllt und das auch mit unterschiedlichen Motivationen: Wollten die Roquettes von der Quinta do Crasto, Ramos Pinto oder Dirk Niepoort endlich auch hochqualitative Rotweine am Douro abfüllen, war die Anfangs-Motivation anderer Hersteller zunächst, nicht dem Portwein-Traubenkäufer Konkurrenz zu machen oder die verbleibenden Trauben gewinnbringend zu verwenden. In den späten 1990er- und frühen 2000er Jahren folgten dann fast alle Hersteller, so dass es heute nur noch wenige Produzenten gibt, die ausschließlich Portwein abfüllen.

Seit 2006 ist das Portweininstitut auch die gesetzgebende und kontrollierende Instanz für die Douro-Weine (Änderung IVP in IVDP) und glic-

dert die Rot- und Weißweine in drei Level, die nach sensorischen und analytischen Kriterien festgelegt werden. Viele der Top-Produzenten verwenden allerdings keine dieser Angaben. Weine wie Niepoorts Batuta, Symingtons Chryseia oder die Spitzenweine der Quinta do Crasto sind allesamt Level 3-Weine, ohne dass es für den Käufer auf dem Etikett erkennbar ist.

In letzter Zeit nimmt im Douro-Tal der Trend zu den reinsortigen Weinen zu, sowohl bei den Weiß- als auch den Rotweinen. Manche Hersteller verhaften ihre Touriga Nacional oder Touriga Franca-Weine dann auch direkt unter den Top-Qualitäten – mit teilweise beachtlichem Erfolg. Mein Tipp bei den Douro DOCs sind die *Vinhas Velhas*, die von zahlreichen Herstellern als Reserva abgefüllt werden. Laut der Gesetzgebung müssen die Rebstöcke für die *Vinhas Velhas* (portugiesisch für Alte Reben) mindestens 12 Jahre sein (bis 2018 waren das 25 Jahre), werden jedoch häufig mit Reben produziert, die bedeutend älter sind. Hier werden öfters gemischte Sätze im Weinberg verwendet, die eigentliche Bedeutung des Begriffes *Vinhas Velhas*. Besonders zu empfehlen: Quinta do Crasto, Quinta dos Lagares und Vallado *Vinhas Velhas*. Preislich liegen diese Weine bei rund 30 bis 40 Euro.

Obwohl die **Weißweine** am Douro im Schatten der Roten stehen, gibt es auch hier hervorragende und autochthone Weine zu entdecken:

Niepoort Coche: Der Coche Dury ist das große Vorbild dieses Douro Weißweins. Das Önologen-Team von Niepoort musste lange suchen, bis sie einen Weinberg fanden, der mit malolaktischer Gärung und wesentlich längerer Zeit sowohl im Fass als auch im Edelstahl einen Wein hervorbrachte, der ihren Ansprüchen genügte. Am heißen Douro ist es in vielen Jahren auch höheren Lagen nicht möglich, einen für diesen Wein ausreichenden Säuregehalt zu erzeugen. Auf rund 600 m.ü.M. stehen die zum Teil über 80-jährigen Reben. Neben dem 2010 erstmals produzierten Top-Cuvée Coche füllt Dirk jedes Jahr auch den Redoma Reserva und den Tiara ab, die ebenfalls großartige Weißweine mit unterschiedlicher Stilistik sind.

2019 Coche: Leicht rauchige, mineralisch-fruchtige Nase mit Litschi, Birne und Pfirsich. Am Gaumen straffe Fruchtstruktur mit Aprikose, Tropenfrüchten und weißem Pfirsich. Samtig, aber tiefgründig. Langer, komplexer Abgang. Etwas weniger als 5.000 Flaschen abgefüllt.

18/20 2021 – 2040

Level 3	Grande Reserva	Grande Escolha	Colheita Especial
Level 2	Reserva	Escolha	Seleção
Level 1	Tinto/ Colheita	Tinto/ Colheita	Tinto/ Colheita

DOURO-IKONEN

2013 Coche: Balancierte, elegante Nase mit Zitrusfrüchten und perfekt integriertem Holz. Cremiger, ausgewogener Gaumen, Säure und Holz spürbar, Ananas und Weinbergpfirsich. Mittellanger, balancierter und ausdrucksstarker Abgang. **18+/20 2021 – 2030**

2012 Coche: Tiefe, würzig frische Nase, komplex und strukturiert. Samtig-schmelziger Gaumen, tief und komplex. Langer, mineralisch-strukturierter Abgang. Mein Lieblings-Coche bisher. **18+/20 2021 – 2035**

Quinta Nova Mirabilis – Die Quinta Nova liegt neben der Quinta do Crasto und schräg gegenüber Dirk Niepoorts Quinta de Napoles. Mit dem talentierten Winemaker Jorge Alves ist es dort schier unmöglich, schlechte Weine machen. Erst im Jahr 2011 wurde der weiße Mirabilis erstmals abgefüllt und direkt zu einem der besten Weine Portugals gewählt. Durch den langen Holzbaus ist der weiße Mirabilis ein perfekter Essensbegleiter zur portugiesischen Küche.

2018 Mirabilis: Balancierte, verführerische gelbe Frucht in der Nase, ein Hauch Cassis und minimal würzige Noten. Kompakter, frischer Gaumen mit sehr gut stützender Säure und perfekt integriertem Holz. Elegante, gelbe Frucht und Cassis. Mittellanger Abgang. **18/20 2021 – 2040**

2016 Mirabilis: Floral-grasig-fruchtiges Bouquet mit viel Druck und Komplexität. Perfekter Holzeinsatz mit Litschi, Ananas und floral-frischen Noten, Am Gaumen perfekt stützende Säure, noch ein Touch zu viel Holz spürbar, minimale Bitternoten. Balancierte Gelbfrucht, Litschi und Ananas. Langer Abgang. Benötigt noch Zeit oder Essensbegleitung. **18+/20 2025 – 2040**

2012 Mirabilis: Balancierte gelbe Frucht mit Pfirsich, Pampelmuse und Quitte, Raucharomen. Am Gaumen sehr gut komplementierende, aber noch spürbare Holznoten, perfekt integrierte Säure und balancierter gelber Früchtekorb mit Mandarine, Pfirsich, Quitte und Ananas. Langer, Abgang. Perfekt zum food-pairing. **18/20 2021 – 2030**

Wine & Soul Guru – Niepoorts Ex-Önologe Jorge Borges und seine Frau Sandra Tavares füllen seit 2002 großartige Rot- und Weißweine ab. Mit dem Jahrgang 2008 haben sie sich mit dem Guru für einen großen Weißwein entschieden und füllen diesen seitdem jedes Jahr mit einer hervorragenden Qualitätskonstanz ab.

2020 Guru: Verhaltene Bouquet mit zarter gelber Frucht und einem Hauch Raucharomen. Völlig anders in der Textur. Ausladende Weinbergpfirsich- und Aprikosenaromen, Rauch, Himbeere und eine Spur Tropenfruchtmix. Perfekt integrierte Säure. Langer, balancierter Abgang. **18/20 2021 – 2040**

2013 Guru: Perfekt abgestimmte komplexe Gelbfruchtnase mit Quitte, Pfirsich und Ananas, rauchige Aromen im Hintergrund. Samtiger, extrem gut säuregestützter Gaumen, Pfirsich, Litschi, Ananas und hervorragend komplementierender Holzeinsatz. Langer, frischer Abgang. 2013 haben sie den bislang besten Guru produziert, derzeit perfekt zu trinken. Die neuen Jahrgänge kommen nah an diese Meßlatte ran. **19/20 2016 – 2030**

2010 Guru: Frische floral-zitronige Nase mit erkennbarem Holz-Touch. Cremiger, leicht oxidierter Gaumen mit intensiven Zitrus- und Aprikosennoten, balanciert. Langer, intensiver Abgang. **18/20 2016 – 2020**

DIE ROTWEINE

Alves de Sousa Abandonado – Vater Domingos und Sohn Tiago Alves de Sousa haben lange mit sich gerungen, welcher Jahrgang der erste sein sollte und dann vom Jahrgang 2004 den ersten Abandonado abgefüllt. Die Trauben entstammen einer bislang vernachlässigten und lange aufgegebenen Parzelle (abandonar – aufgeben) und der Wein wurde über Nacht ein Kultwein Portugals. Nur in besonders guten Jahren abgefüllt, gibt es ihn aus den Jahrgängen 2004, 2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2015 und 2017. Für Abandonados muss man viel Zeit mitbringen und sollte diese frühestens nach zwei Jahrzehnten öffnen.

2015 Abandonado: Komplexe, kompakte Nase mit intensiven Eukalyptus-, frisch geschlagenem Nadelholz- und komplexen rotbeerigen Fruchtnoten. Minimal adstringenter, komplexer Gaumen mit ätherischen Noten, Zedernholz und filigraner rotbeeriger Frucht. Langer Abgang. **18+/20 2030 – 2065**

2013 Abandonado: Würzig-frische Nase mit Tabak und frischem Pinienholz, dahinter Kirschmarmelade. Komplex strukturierter Gaumen mit gut stützender Säure und perfekt eingebauten Tanninen, Kirsche. Langer, minimal adstringenter Abgang. Noch mind. 10 Jahre warten. **18+/20 2035 – 2055**

2004 Abandonado: Würzig-komplexe Nase mit Tabak und hintergründiger Frucht: Erdbeere, Schwarzkirsche und Schokolade. Knackige, noch minimal kantige Tannine am Gaumen, die rotbeerige Frucht ist derzeit nahezu komplett verschlossen. Langer, voller und druckvoller Abgang. **18+/20 2025 – 2060**

CASA FERREIRINHA BARCA VELHA – Nie überkonzentriert ist Portugals Flaggschiff-Wein ein leicht trocken wirkender, perfekt ausbalancierter Rotwein mit atemberaubendem Alterungspotenzial. Die Barca Velhas aus den 1960ern sind überragend, die 70er und 80er haben leichte Flaschenvariationen und nicht die Konzentration der 60er Dekade. Die 1990er, vor allem 1995 und 1999 sind sehr gut und ab 2000 erfüllt Chef-Önologe Luis Sottomayor den Ikonenweinstatus voll und ganz. Barca Velha wird nicht jedes Jahr abgefüllt. In Jahren, in denen sich Sottomayor gegen den Barca Velha entschließt, wird der Reserva Especial als «Zweitwein» produziert. Die Barca Velhas aus den 1960ern und die jüngeren Jahrgänge gehören durchweg zu Portugals größten Weinen.



Foto: Axel Probst

2011 ist der wohl beste Jahrgang der Douro DOCs bisher

DOURO-IKONEN

2008 BARCA VELHA: Mit Winemaker Luis Sottomayor auf der Quinta do Porto zum Mittagessen verkostet: Fantastische, komplex-fruchtige Nase mit unendlicher Tiefe. Weißer Pfeffer, Himbeere, Kirsche, Rotfrucht-Mix. Schokolade und florale Noten. Am Gaumen die charakteristischen trockenen Noten, Pfeffer, Schokolade, erst hintergründig die rotbeerige Frucht. Feingliedrige Tannine und perfekt stützende Säure. Wahnsinnig langer, würzig-komplexer trockener Abgang.

19+/20 2021 – 2080

1999 BARCA VELHA: Süßlich-elegante, subtile Nase. Volle Fruchtnoten, Kaffee und Vanille. Gute Tanninstruktur. Komplexe, balancierte Kaffeenoten und rotbeerige Frucht. Langer, leicht adstringenter Abgang.

18+/20 2025 – 2050

1966 BARCA VELHA: Volle, würzig-komplexe Nase, hintergründig Kräuternoten. Komplexer, strukturierter Gaumen mit erkennbarer Fruchtstruktur und Schokoladennoten. Langer, präziser Abgang. Der beste Barca Velha überhaupt!

20/20 2021 – 2040

QUINTA DO CRASTO VINHA DO PONTE & MARIA TERESA – Neben großartigen Weinen gibt es auf der Quinta do Crasto den wohl spektakulärsten Swimming Pool am Douro. Aus ihren Premium-Lagen Maria Teresa und Ponte füllen die Roquettes gleich zwei Douro-Ikonenweine in Mengen um die 3.000–5.000 Flaschen ab. In der Stilistik unterschiedlich, begeistern beide Weine auf extrem hohem Niveau. Erstmals 1998 abgefüllt, werden beide Weine nur in besonders guten Jahren abgefüllt. Vom Jahrgang 2015 gibt es mit dem Honore darüber hinaus einmalig einen Verschnitt (71,2% Maria Teresa und 28,8% Ponte), um das 400-jährige Jubiläum der Quinta zu feiern.

2015 HONORE: Frischer Kaffee, Erdbeeren, Menthol und Milkschokolade in der druckvollen, komplexen Nase. Fantastischer Druck auch am Gaumen mit Schokolade, Menthol und Kaffee. Perfekt eingebundene Tannine und stützende Säure. Tiefgründiger, langer Abgang. 1.615 Magnumflaschen.

19/20 2025 – 2070

2016 VINHA DO PONTE: Komplexes, würzig-fruchtiges Bouquet mit Kirsche, Cassis, Schokolade und würzigen Noten, Pfeffer im Hintergrund. Dichte Struktur am Gaumen, feine seidige Tannine, perfekt integrierte Säure und komplexe fruchtig-würzige Noten. Tabak, rote Johannisbeere, Schokolade, ein Hauch Kräuternoten. Langer, perfekt strukturierter Abgang.

18+/20 2025 – 2060

2000 VINHA DO PONTE: Intensives, würziges, voll ausgereiftes Bouquet: Tabak, Vanille,



Die Turris-Familie von Niepoort. Bei den Großflaschen hat das ganze Team unterschrieben

Foto: Axel Probst

Gewürze, frisch. Langer, ausgewogener Gaumen, perfekt balanciert mit dem nötigen Pep. Vanille, Tabak, eingelegte Schwarzkirsche. Langer, voller Abgang. Der beste Ponte bisher!

19/20 2021 – 2050

1998 VINHA DO PONTE: Mentholnoten in der Nase, fantastische Frische und Präzision. Mitschwingende Süße im Kern des Gaumens, dahinter expressive Himbeere, Kirsche und Schokolade, frisch gemahlener Kaffee, Erdbeere. Langer, strukturierter Abgang. Großartig. Überraschende Frische für einen 20 Jahre alten Wein.

19/20 2021 – 2050

2017 MARIA TERESA: Verführerisch duftendes Bouquet mit Cassis, Kirsche, Sattelleuder und Kaffee. Minimal adstringent am Gaumen mit perfekt eingebundener Säure. Komplexe Rotfruchtnoten, Tabak, Zedernholz, Vanille. Feiner, langer Abgang.

19/20 2030 – 2070

2011 MARIA TERESA: Verführerisches Fruchtbouquet mit würzigem Finish. Schwarzkirsche, Vanille, frische Kräuter, viel Druck. Samtiger Gaumen mit feiner Tanninstruktur und perfekt stützender Säure, weißer Pfeffer, Kirsche, Kaffee und softe rotbeerige Früchte. Langer, komplexer Abgang.

19/20 2021 – 2050

2005 MARIA TERESA: Direkt nach dem Öffnen: Zedernholz, Vanille und Tabaknoten, sehr würzig-elegantes Bouquet. Balancierter, eleganter, aber tiefgründiger Gaumen, mitschwingende Frische. Schwarzkirsche und Minze, softe, spürbare Tannine. Langer Abgang.

18+/20 2021 – 2050

NIEPOORT ROBUSTUS & TURRIS – Neben den zwei großartigen Rotweinen Batuta und Charme füllt Dirk Niepoort mit seinem Önologen-Team noch zwei für ihn ebenfalls besondere Weine ab: Robustus und Turris. Dirk Niepoort hält den Robustus recht lange zurück und lässt ihn in großen, alten Holzfässern vier

Jahre reifen, bevor er ihn präsentiert. So stammt die aktuelle Version aus dem Jahrgang 2015. In trockenen, heißen Jahren füllt er keinen ab. Robustus ist sein Flaggschiff-Wein, den er seit 2004 genau sieben Mal abgefüllt hat.

2015 Robustus: Komplexes, würzig-florales Bouquet mit Brombeeren, Tabak, Minze, Kaffee und Kirsche. Mehrstufiger Gaumen mit balancierter, finessenreicher rotbeeriger Frucht, Tabak und Milkschokolade, perfektes Säure- und Tanningerüst. Samtige Struktur. Auch am Gaumen mehrstufige Frucht.

19/20 2021 – 2050

2004 Robustus: Elegante Kirsch-, Cassis- und Himbeerfruchtnote in der Nase, feine Eleganz. Am Gaumen komplexe, aber feine rotbeerige Frucht, sehr gut stützende, aber noch spürbare Säure, feine, reife Tannine. Langer, feinfruchtiger Abgang.

18/20 2021 – 2040

NIEPOORT TURRIS – Mit dem Turris hat sich die fünfte Generation Niepoort einen eigenen Traum erfüllt. Ein uralter Weinberg, der ohne jegliche Reberziehung vor rund 130 Jahren gepflanzt wurde, liefert die Trauben für diesen Ikonenwein. Den Wein füllt Niepoort – ähnlich dem Charme – recht früh ab, um einen frischen, komplexen Wein zu erhalten. Bei den Großflaschen haben alle am Prozess beteiligten Mitarbeiter bei Niepoort jede Flasche persönlich unterschrieben.

2016 TURRIS: Elegante, aber druckvolle Kirsch-Blaubeer-Tabaknase mit Finesse. Seidige, feine Tannine am Gaumen, frische rotbeerige Frucht. Langer, komplexer Abgang.

18/20 2025 – 2050

2012 TURRIS: Elegantes, intensiv fruchtig-mineralisches Bouquet. Auch am Gaumen überwiegt die Eleganz mit intensiv mineralischen Noten. Langer, komplexer Abgang.

DOURO-IKONEN

Ohne Filtration abgefüllt und 12 Monate in 60+ Jahre alten Fässern von der Mosel gelagert.
18+/20 2021 – 2050

PRATS&SYMINGTON CHRYSEIA – Die Trauben, mit denen Symingtons Top Önologe Charles Symington und Bruno Prats den Chryseia (griechisch für «aus Gold» – Anspielung auf den «Douro») abfüllen, entstammen ausschließlich der Quinta do Roriz im Herzen des Douro-Tals. Chryseia ist eine perfekte Symbiose aus den beiden großen Weinregionen Bordeaux (Bruno Prats war früher Eigentümer des Chateau Cos d'Estournel) und dem Douro-Tal. Die Trauben stammen natürlich zu 100% aus dem Douro-Tal.

2018 CHRYSEIA: Frisches, elegantes, balanciertes und präzises Bouquet mit Cassis, Heidelbeere, unterschwelligem Tabak und floralen Elementen. Am Gaumen ausgewogene Fruchtnoten mit Cassis, Himbeere, Blaubeere, würzigen Tabakblättern und Milkschokolade. Langer, feinstrukturierter Abgang. **18/20 2025 – 2030**

2017 CHRYSEIA: Erstaunlich rustikale Nase mit Teer, rauchigen Noten, erst dahinter Kirsche und Cassis. Perfekt stützende Säure mit softem Tanningerüst am Gaumen, balancierte Frucht, cremig und voll. Mittellanger, balancierter Abgang. **18/20 2025 – 2060**

2000 CHRYSEIA: Frische (!), würzig fruchtige Nase mit filigraner rotbeeriger Frucht. Am Gaumen stimmig, Kirsche, Cassis, Himbeere, Brombeere und ein Hauch Milkschokolade. Perfekt integrierte Säure und viel Druck. Frischer Abgang. **19/20 2021–2040**

RAMOS PINTO ERVAMOIRA – Lange hat sich das Management von Ramos Pinto Zeit gelassen, wieder einen Ikonenwein abzufüllen. Nachdem der Reserva Especial offiziell 2007 (Spezial-Edition 2008) eingestellt wurde, hat es immerhin eine Dekade gedauert, bis MD Jorge Rosas und Önologe João Luis Baptista mit den Trauben der Quinta da Ervamoira komplett zufrieden waren. Das Warten hat sich gelohnt.

2018 Ervamoira: Erdbeere, würzig-florale und frische Cassis-Note in der komplexen, strukturierten Nase. Am Gaumen perfekt stützende Säure, feine seidige Tannine, perfekt integrierte rotbeerige Frucht, Kirsche und Milkschokolade. Langer, präziser, feiner Abgang. **19/20 2028 – 2055**

VALE D. MARIA – VINHA DA FRANCISCA – Auf nur 4 Hektar wachsen sowohl Tinta Francisca als auch Sousao, Touriga Nacional, Touriga Franca und Rufete. Die Namensgeberin ist aber Cristiano van Zellers Tochter Francisca, die zum Zeitpunkt der Anpflanzung 2004 gerade volljährig wurde. Erstmals 2011 abgefüllt, begeistert

der Vinha da Francisca mit einer großartigen Qualitätskonstanz:

2017 VINHA DA FRANCISCA: Komplexe, frische rotbeerige Frucht im Bouquet, Tabak und würzige Noten. Intensiv und balanciert. Weißer Pfeffer am Gaumen, perfekt stützende Tannine, balancierte rotbeerige Frucht und Kirsche. Langer, kompakter Abgang. **18/20 2021 – 2060**

2015 VINHA DA FRANCISCA: Balancierte, frische, komplexe Nase mit rotem Früchtekorb und Tabak. Cassis, Kirsche, Milkschokolade und weißer Pfeffer. Subtiler Druck am Gaumen, frische rotbeerige Frucht, Schokolade, sehr gut eingebundene Säure, cremige Textur und feine Tannine. Langer, fruchtbetonter Abgang. **18/20 2021 – 2050**

VALE D. MARIA – VINHA DO RIO – Cristiano van Zellers Flaggsschiff Wein stammt aus einer über hundert Jahre alten Parzelle nahe dem Rio Torto (eines Nebenflusses des Douro). In sehr tiefer Lage haben die Reben immer Zugang zum Grundwasser und etwas weniger Sonnenstunden, so dass die knapp 30 Rebsorten im gemischten Satz langsamer reifen und viel natürliche Säure entwickeln.

2019 VINHA DO RIO: Komplexes Bouquet mit viel Druck, Raucharomen, ein Hauch Zedernholz, Tabak, Kirsche und floralen Noten. Am Gaumen perfekt stützende, seidige Tannine, mundfüllende rotbeerige Frucht, Schokolade und Tabak. Ausgewogener langer Abgang. Jetzt schon beeindruckend. **19/20 2021 – 2060**

2009 VINHA DO RIO: Druckvolle, intensive, aber balancierte würzige, rotbeerige Frucht. Knackige, aber reife Tannine am Gaumen, auch hier unterschwellig Druck, ohne überextrahiert zu wirken. Brombeere, Kirsche und Schokolade. Langer, kompakter Abgang. **19/20 2021 – 2060**

QUINTA DO VALE MEÃO – Bis zum Jahrgang 1995 wurde ein Teil der Trauben dieser rund 100 Hektar großen Quinta für den Barca Velha verwendet. Doch einer der ehemaligen Direktoren Ferreiras, Francisco «Vito» Olazabal kaufte scheinbar bis 1999 die Quinta aus dem Konzern heraus und füllt seitdem zusammen mit seinem Sohn Francisco «Xito» selbst fantastische Weine ab.

2018 QUINTA DO VALE MEÃO: Komplexe, tiefe, fruchtig-florale Nase mit Kirsche, Schokolade, Brombeeren und Cassis, hintergründig ein Hauch Tabak. Spürbares feines Tanningerüst, sehr gut integrierte Säure, komplexe rotbeerige Frucht, Milkschokolade und Kirsche. Langer, ausgewogener Abgang. **18/20 2025 – 2060**

2015 QUINTA DO VALE MEÃO: Balancierte, aber sehr fruchtbetonte Nase mit ansprechernder Komplexität. Sehr gut stützende und einge-

bundene Säure, integrierte rotbeerige Frucht am Gaumen, Schokolade. Langer, komplexer Abgang. **18+/20 2025 – 2050**

2008 QUINTA DO VALE MEÃO: Frische, balancierte Nase mit Kirsche und Himbeere. Softe, aber sehr gut strukturierte Tanninstruktur, Kaffee, Kirsche. Langer finessenreicher Abgang. **18/20 2021 – 2045**

QUINTA DO VESUVIO – Erst rund 20 Jahre nach der Akquise hat sich die Eigentümerfamilie Symington 2007 entschieden, von ihrer Flaggsschiff-Quinta auch einen Douro-DOC abzufüllen. Beim Port gibt es von Vesuvio nur die Top-Kategorie Vintage Port, bei den Douro Weinen auch noch einen Pombal do Vesuvio, der über ein erstaunliches Preis-Leistungs-Verhältnis verfügt. Aktuell haben sie auch einen Comboio völlig ohne Holzausbau produziert.

2015 Vesuvio: Ausladendes, aromatisch floral-würziges Bouquet mit mitschwingender Süße, Veilchen, Tabak und Kirsche. Knackiges Tanningerüst, spürbare Säure, würzige Tabaknoten, Himbeere, Vanille und Cassis. Langer, minimal adstringenter Abgang. **18/20 –2050**

2011 Vesuvio: Würzig volle Nase, ohne opulent zu wirken. Samtiger, voller Gaumen, Schokolade, komplex und intensiv. Roter Beerenmix mit tiefen Kirsch- und Cassisnoten. Langer, intensiver Abgang. Ein massiver Wein mit hervorragender Balance. **19/20 2025 – 2050**

WINE & SOUL PINTAS – Pintas ist der Name des Familienhundes von Jorge Borges und Sandra Tavares da Silva, die zusammen Wine & Soul leiten. Seit 2001 produziert Borges jährlich rund 5.000 Flaschen Pintas mit mehr als dreißig verschiedenen Rebsorten beständig auf sehr hohem Niveau.

2015 PINTAS: Intensive Veilchen-Cassis-Noten, Tabak und Schokolade in der Nase. Am Gaumen dichte rotbeerige Frucht, perfekt stützende Säure, Cassis, Himbeere, Kirsche, Tabak und weißer Pfeffer. Langer, strukturierter Abgang. **18+/20 2021 – 2060**

2011 PINTAS: Komplexe, fruchtig-intensive Nase: Vanille, Kirsch- und Schokoladennoten. Sehr gutes Säure-Tanningerüst. Voller, intensiv würziger Gaumen, satte Kirsch-Cassis-Noten. Langer, perfekt strukturierter Abgang. **19/20 2021 – 2050**

2004 PINTAS: Ausladendes, sehr gut strukturiertes Bouquet mit Zedernholz, Tabak, balancierter Cassis- und Kirschfrucht und einem Hauch Vanille. Am Gaumen noch spürbares Tanningerüst, perfekt integrierte Säure, ausgewogene rotbeerige Frucht, Veilchen, Tabak und Milkschokolade. Langer, minimal adstringenter Abgang. **18/20 2030 – 2060**

WEINERLEBNISSE DES JAHRES

Rar und limitiert

Von Axel Probst

Limited Edition Vintage Port

Mein Erlebnis widme ich nicht einem einzelnen Wein. Sondern einer einzigartigen Verkostung. Für das Vorwort der zweiten Auflage meines Portweinbuches habe ich alle Önologen, die einen limited-edition Vintage Port abfüllen, im Oktober 2021 auf die Quinta do Noval eingeladen und sie workshop-ähnlich mal vortragen lassen, was sie denn bei den mengenbegrenzten Portweinen anders machen. So gab es die in der Geschichte des Portweins wohl erste und bislang einzigartige Verkostung vom Quinta do Noval Nacional 2017 (mit Carlos Agrellos und Christian Seely), Taylors Vargellas Vinha Velha 2017 (David Guimaraens), Grahams The Stone Terraces 2017 (Charles Symington), Quinta do Tedo Savedra 2017 (Jorge Alves), Ferreira Vinha Velha 2016 (Luis Sottomayor), Niepoort Bioma 2017 (Daniel und Dirk Niepoort), Croft Serikos (David Guimaraens) und Quinta do Vesuvio Capela 2017 (Charles Symington). Zum Abschluss gab es dann für alle noch eine kleine National-Vertikale mit 2000, 1964 und 1963. Schwer zu toppen für die nächsten Jahre für mich! (Die VKN können im WW 11/2019 nachgelesen werden).



Unvergessliche vergessene Sorten

von Daniela Dejnega

Champagne Tarlant BAM! Brut Nature: Ich liebe Champagner, weniger die großen Marken, sondern vielmehr die Winzerchampagner. Und da taucht immer mehr großartiger Stoff auf, wie der hedonistische BAM! von Benoît Tarlant im Vallée de la Marne. Kein Chardonnay, kein Pinot Noir, kein Meunier, sondern die fast in Vergessenheit geratenen Sorten der Champagne, nämlich Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier, stecken im BAM! Gerade mal 900 Flaschen gibt es und die reifen neun Jahre und neun Monate auf der Hefe. Tarlant verzichtet sowohl auf den BSA als auch auf die Dosage. Dieses Champagner-Erlebnis präsentiert sich knochentrocken, hinreißend in seiner Vielschichtigkeit, kalkig-steinig und straff, mit cremig-feiner Perlage, kristallener Frische und saftiger Länge. **18.5/20 – 2027**



Trinkt mehr Madeira

von Sebastian Bordthäuser

1899 Terrantez D'Oliveira Frasqueira, Madeira/Portugal: Madeira ist der Dinosaurier unter den Weinen und das unkaputtbarste Getränk der Welt. Leider zählt er auch zu den unterbewerteten Weinen – ein paar Profis feiern ihn, im Restaurant hingegen findet er bis auf Ausnahmen kaum statt. Was schade ist, denn Madeira erlaubt noch heute herausragende Erlebnisse zu vergleichsweise Spottpreisen. Das Thema Zeit im Wein findet kaum eine bessere Bühne als in alten Madeiras und lässt auch völlig unbedachte Konsumenten in Ehrfurcht erstarren. Das Haus D'Oliveira aus Funchal kam 2020 zu der Ansicht, dass ein paar ausgesuchte Fässer ihre Trinkreife erreicht hätten und bereit zur Abfüllung wären. Neben einem 1904er Boal und einem 1900er Moscatel wurde auch ein Fass eines 1899er Terrantez gefüllt. Beworben wurde nichts, sondern Corona-gerecht im Zeichen des Guerilla-Marketings einfach Probeflaschen an den Importeur versendet. Umgefüllt in kleine Fläschchen fand er auch den Weg an den Köln-Ehrenfelder Küchentisch. Ich tanzte zunächst in gespielter Teilnahmslosigkeit um die Flaschen herum, bis ich die Suche nach dem richtigen Anlass aufgab. Mit distinktiv grün auslaufendem Rand hebelte er mir förmlich den Kiefer aus: Das Ding piffte wie ein Meerschwein! Getragen vom leuchtenden Säurenerv war er am Gaumen neben der spektakulären Konzentration der Aromen über die lange Reife von beeindruckender Vi-

talität, Lebendigkeit und einer atemberaubenden Länge, dass ich mit dem Gedanken spielte, nach so etwas Profanem wie dem Preis zu fragen. Was hinfällig war, denn er war bereits ausverkauft. Und warum? Zu Recht! Deshalb lautet mein Mantra für 2022: Trinkt mehr Madeira! **19.5/20 trinken**

