

THE MASTER'S NOSE CLUB

“ Die faszinierende Welt der gereiften Weine ”

SECHS GEREIFTE WEINE,
BEREIT ZUM GENUSS
IM KOMMENDEN WINTER

DIE VERSCHIEDENEN AROMEN
DER FLASCHENREIFUNG

DREI WEISSWEINE UND
DREI ROTWEINE IN SECHS
EINZIGARTIGEN STILEN

AUS SECHS VERSCHIEDENEN
REGIONEN

DIESE WEINE BLEIBEN
LANGE IM MUND SOWIE IM
GEDÄCHTNIS!

Real Wines 




TERENZUOLA
DA GRUBBA TOSCANA


TERRENUS

R. Lopez & Sacerdoti
VINA TONDONIA

 CHATEAU
Phelan Segur


DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT


Castell'in Villa



DIESES WEINPAKET

Alle, die bereits das Glück hatten, perfekt gereifte, klassische Weine wie Bordeaux, Burgunder oder deutschen Riesling zu trinken, wissen genau, welche zusätzlichen Genussdimensionen ein paar zusätzliche Jahre in der Flasche ihrem sensorischen Erlebnis verleihen können! Eine längere Flaschenreife kann einen jungen, fruchtigen und tanninreichen roten Bordeaux in einen weichen, vielschichtigen, die Sinne überwältigenden, Rotwein verwandeln. Oder einem jugendlich-frischen, zitrusfruchtigen deutschen Riesling ein Kaleidoskop verschiedener Aromen verleihen, die von Pfirsich und Limette bis hin zu Honig und Benzin reichen (was vielleicht nicht sehr attraktiv klingt, aber in einem reifen Riesling fantastisch schmecken kann!). Das Problem mit älteren Weinen – insbesondere Weinen aus den berühmten, klassischen Regionen – ist, dass sie oft schwer zu beschaffen und teuer sind, vor allem in grösseren Mengen. In diesem Weinpaket möchte ich zeigen, dass auch weniger bekannte Weine aus ungewöhnlicheren Rebsorten und Weinregionen die Fähigkeit haben, wunderbar in der Flasche zu reifen. Neben der Verkostung einiger klassischer, reifer Weine aus Bordeaux und Rioja enthält dieses Weinpaket auch Weine aus dem Elsass, Alentejo,

der Toskana und Ligurien. Die Jahrgänge reichen von 2021 bis 2011. 2021 mag nicht sehr alt erscheinen, aber der weissen Vermentino-Traube aus Ligurien, welche normalerweise innerhalb von zwei Jahren konsumiert wird, haben die zusätzlichen zwei Jahre Flaschenreife dem Wein ein völlig anderes Geschmacksspektrum verliehen. 2011 mag im Gegenteil für einen Weisswein, insbesondere einen Gewürztraminer, eher alt erscheinen. Aber der köstlich süsse Gewürztraminer vom Meister der Weissweine, Olivier Humbrecht aus dem Elsass, ist ganz einfach das beeindruckendste Trinkerlebnis, das mir diese Rebsorte je beschert hat!

Bei der Auswahl der Weine für dieses Paket musste ich unsere Beziehungen zu einigen der hervorragenden Produzenten nutzen, mit denen wir bereits zusammengearbeitet haben, um Zugang zu ihren privaten Reserven älterer Jahrgangsweine zu erhalten. Es wäre sonst fast unmöglich gewesen, diese älteren Weine in ausreichender Menge und zu fairen Preisen zu beschaffen. Deshalb werden ihnen einige der Produzenten in diesem Weinpaket vielleicht bekannt vorkommen. Aber keine Angst! Die älteren Jahrgänge sind exklusiv für unsere Master's Nose Club-Mitglieder.

THE MASTER'S NOSE CLUB

HINTERGRUND

GEREIFTE WEINE

Die überwiegende Mehrheit der Weine wird heute weltweit jung getrunken, innerhalb von ein bis zwei Jahren nach der Abfüllung.

Warum? Weil die meisten Weine in Supermärkten, grossen Online-Händlern oder Restaurantketten verkauft werden. Diese kaufen die Weine in grossen Mengen zu niedrigen Preisen ein. Einerseits haben Weine, die zu geringen Preisen hergestellt werden, nicht die erforderliche Qualität, um sich mit der Zeit in der Flasche zu verbessern, und schmecken am besten in ihrer einfachen, fruchtigen Jugend. Andererseits kostet es Zeit und Geld, Weine zur weiteren Reifung in Fässern oder Flaschen zu lagern. Dies beansprucht Platz im Weingut, Lager oder Einzelhandelsgeschäft, und dieser Platz hat immer seinen Preis. Ausserdem wird dadurch Geld blockiert, das durch einen früheren Verkauf realisiert werden könnte, was sich negativ auf den Cashflow eines Unternehmens auswirkt und bei den Buchhaltern des Unternehmens nicht gut ankommt!

Auch können sich die meisten privaten Weinkonsumenten den Luxus eines Weinkellers nicht leisten und haben daher weder die Mittel noch die Möglichkeit, Weine selbst über einen längeren Zeitraum zu lagern. In der Schweiz haben wir das grosse Glück, dass viele ältere Häuser und neue Wohnblocks über eigene Kellerräume (oder zumindest einen Luftschuttkeller!) verfügen, in denen wir unsere Weine so lange lagern können, wie wir möchten.

Was ist der Vorteil, Weine zu lagern und nicht jung zu trinken?

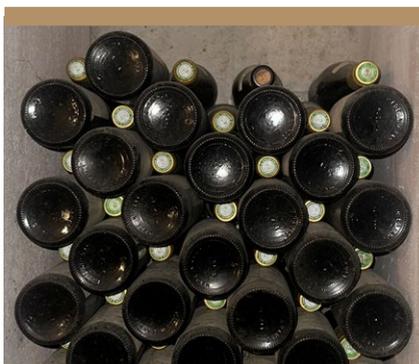
In der Regel sollte ein hochwertiger Wein aus einem guten Jahrgang und Terroir über die inhärente Struktur und natürliche Ausgewogenheit verfügen, um sich im Laufe der Zeit in der Flasche verändern und verbessern zu können. Die Dauer hängt von der Rebsorte und dem Qualitätspotenzial des Weins ab. Bestimmte Rebsorten, sowohl weisse als auch rote, haben ein weitaus grösseres Alterungspotenzial als andere;



HINTERGRUND

und bestimmte Terroirs/Weinberge sind einfach besser als andere und können dauerhaft Weine mit längerem Alterungspotenzial hervorbringen. Bei Weiss- und Schaumweinen ist die Säure der Schlüssel zu einer langen Lebensdauer in der Flasche; sie verleiht dem Wein Frische, Lebendigkeit und Vitalität, während er sich in der Flasche entwickelt. Vereinfacht gesagt: Je höher der natürliche Säuregehalt des Weins, desto länger sollte er frisch bleiben können. Einige Trauben haben einen hohen natürlichen Säuregehalt, wie Riesling, Chenin Blanc oder Sauvignon Blanc; andere Trauben haben einen hohen Säuregehalt, weil sie in kühlen Klimazonen, wie Chardonnay in Chablis oder Champagne, oder in Höhenlagen angebaut werden. Alternativ können Trauben durch ihre ausgeprägt steinigen Böden einen hohen Mineralgehalt erreichen, der oft wie Säure schmeckt. Bei Rotweinen sind es die Tannine aus den Traubenschalen und Kernen, die einem Wein seine Struktur verleihen und die wichtigste Rolle bei seiner Entwicklung spielen. Aus diesem Grund haben dickhäutige Trauben wie

Cabernet Sauvignon oder Syrah in der Regel ein viel längeres Alterungspotenzial als dünnhäutige Trauben wie Pinot Noir, Gamay oder Grenache. Allerdings ist auch die Säure ein wichtiger lebenspendender Bestandteil in Rotweinen, weshalb einige rote Burgunder (aus Pinot Noir Trauben) ebenfalls ein langes Alterungspotenzial haben. Entscheidend für das Alterungspotenzial eines Weins ist, dass er eine gute Balance zwischen seinen verschiedenen Bestandteilen aufweist – Frucht und Säure in Weissweinen und Frucht, Tannine und Säure in Rotweinen.



WIE VERÄNDERN SICH WEINE MIT ZUNEHMENDEM ALTER?

Im Laufe der Zeit in der Flasche verändern sich Weine in Farbe, Aroma, Geschmack und Struktur. Weissweine gewinnen mit zunehmendem Alter an Farbe und wandeln sich von blassgelb zu goldfarben und schliesslich zu braun. Rotweine hingegen verblassen in ihrer Farbe und wandeln sich im Laufe mehrerer

Jahre in der Flasche von einem jugendlichen Purpurrot zu Granatrot, Mahagonifarben und schliesslich zu Braun. Was Aromen und Geschmack angeht, entwickeln sowohl Weiss- als auch Rotweine durch längere Flaschenlagerung zusätzliche tertiäre Eigenschaften wie beispielsweise Benzin, Honig und

THE MASTER'S NOSE CLUB

HINTERGRUND

Nüsse bei Weissweinen oder Pilze, «Unterholz» oder «Herbstblätter», Tabak, Wild und Erdigkeit bei Rotweinen. Was die Struktur eines Weins betrifft, so werden sowohl seine Säure als auch seine Tannine im Laufe der Zeit in der Flasche allmählich weicher, wodurch der Wein mit zunehmendem Alter milder und reifer wird.

Weitere Einflussfaktoren auf die Lagerung eines Weins in der Flasche

Der Jahrgang – also die Kombination der Wetterbedingungen während einer einzigen Vegetationsperiode – hat einen sehr wichtigen Einfluss auf die Qualität eines Weins und seine Fähigkeit, sich in der Flasche zu entwickeln. Im Allgemeinen führen heisse Jahrgänge zu einem höheren Alkoholgehalt und einem geringeren Säuregehalt, sodass sie insbesondere für die lange Lagerung von Weiss- oder Schaumweinen nicht geeignet sind. Kühle Jahrgänge hingegen können dazu führen, dass die Tannine in einem Rotwein nicht vollständig reifen; unreife Tannine schmecken auch nach langer Flaschenreife grün und bitter. Weine, die mit Korken verschlossen sind, reifen im Allgemeinen schneller als Weine mit Schraubverschluss, da Korken im Vergleich zum fast luftdichten Schraubverschluss einen sehr langsamen Luftzufluss in die Flasche ermöglichen.

Weine in Magnumflaschen oder grösseren Flaschen reifen langsamer als in Flaschen oder Halbflaschen, da der Korken in einer kleinen Flasche mit einer vergleichsweise grösseren Oberfläche des Weins in Kontakt steht als in einer grossen Flasche, sodass die oxidative Wirkung des Korkens in kleinen Flaschen relativ schneller eintritt. Hochwertige Schaumweine können länger reifen als trockene Stillweine. Das CO₂, das während der zweiten Gärung eines Schaumweins in der Flasche freigesetzt wird, bildet eine natürliche, antioxidative Luftschicht unter dem Korken. Dies ermöglicht eine längere Reifezeit und eine langsamere Entwicklung des Schaumweins. Hochwertige Süssweine haben in der Regel eine deutlich längere Trinkbarkeit als trockene Weine gleichen Alters, da ihr hoher Zuckergehalt als Konservierungsmittel wirkt und den Oxidationsprozess verlangsamt. Und Likörweine wie Madeira oder Portwein können sogar noch länger reifen. Die Zugabe von Brandy während des Weinherstellungsprozesses wirkt als Antioxidans. Wer also richtig alte Weine probieren möchte, sollte nach grossen Flaschen alter Sauternes- oder Tokajer Weine oder nach sehr alten Vintage Portweinen oder Madeiraweinen Ausschau halten!



WAS MACHT DIESE WEINE ALTERUNGSFÄHIG?

TERENZUOLA, FOSDINOVO, COLLI DI LUNI, LIGURIEN/TOSKANA



Das Weingut der Familie Terenzuola produziert köstliche Weiss- und Rotweine auf Vermentino-Basis in der Weinregion Colli di Luni in der Toskana, etwa 5 Autominuten vom Mittelmeer entfernt, zwischen den Cinque Terre und den aus Marmor geformten Apuanischen Alpen in der

Nähe von Carrara. Der Eigentümer Ivan Giuliani übernahm 1993 das Weingut seines Grossvaters und bewirtschaftet seitdem diese Weinberge in Hanglage biologisch.

Ihr erstaunlicher «Fosso di Corsano» Vermentino stammt aus einem fünf Hektar grossen Amphitheater aus Reben, die auf einem 400 m hohen Hügel gepflanzt sind. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Sandstein und Schiefer und haben einen der niedrigsten pH-Werte in ganz Italien, wodurch dieser Wein für eine lange Lagerung bestens geeignet ist. Die Mischung aus Sonnenschein und konstanter Meeresbrise lässt die Trauben bis weit in den Oktober hinein reifen. Die lange Reifezeit und die relativ kühlen Wachstumsbedingungen verleihen diesem Vermentino eine wunderbare Langlebigkeit, Säure und Eleganz, was besonders im fantastischen Jahrgang 2021 zum Ausdruck kommt.



LOPEZ DE HEREDIA, HARO, RIOJA, SPANIEN



Die Familie López de Heredia stellt seit 1877 in ihren familieneigenen Weinbergen in Rioja Alta wunderbare rote und weisse Riojas her, die sich hervorragend für die Flaschenreife eignen. In der vierten Generation leiten die Schwestern Maria José und Mercedes sowie ihr Bruder Julio Cesar das Unternehmen gemeinsam, und kümmern sich um die Weinherstellung und den Weinbau. Entscheidend für den einzigartigen Stil der Weine dieser Familie sind ihre alten Reben, die perfekt ausgerichteten Weinberge in Südlage an einem Hang, der zum Ebro hinabführt, und die unzähligen grossen alten Holzfässer, in denen ihre Weine jahrelang geduldig gären und reifen, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden. Der Vina Gravonia Rioja Blanco stammt aus dem Weinberg Vina Zaconia der Familie, der auf einer Höhe von etwa 450m angelegt ist.

Er wird zu 100% aus Viura-Trauben hergestellt, die auf durchschnittlich 45 Jahre alten Reben auf kargen, steinigen Böden wachsen. Dies zwingt die Wurzeln, tief nach Wasser und Mineralien zu suchen, und verleiht den Trauben eine wunderbare natürliche Ausgewogenheit und Mineralität. Die Trauben werden vier Jahre lang in Fässern vergoren und gereift, dann weitere vier bis fünf Jahre in Flaschen gelagert, bevor sie in den Verkauf kommen. Die lange, oxidative Fassreife scheint den Weinen der Familie die immense Fähigkeit zu verleihen, viele Jahre in der Flasche zu reifen. 2016 war ein hervorragender Jahrgang in Rioja – sowohl kühl als auch klassisch – der diesem weissen Rioja eine bemerkenswerte Komplexität und Frische verliehen hat. Und dies zum tiefsten Preis weltweit!



ZIND HUMBRECHT, TURCKHEIM, ELSASS



Olivier Humbrecht MW ist einer der bedeutendsten Weissweinersteller weltweit. Als begeisterter Anhänger der biodynamischen Landwirtschaft sind seine Weinberge so gesund, natürlich und «lebendig» wie kaum andere, was in Kombination mit seinen Weinherstellungsmethoden – sauber gepresster Saft, eine lange, langsame Gärung in grossen alten Eichenfässern unter ausschliesslicher Verwendung natürlicher Hefen, und anschliessend eine lange Reifezeit auf der Hefe – Weine von unglaublicher Fruchtintensität, Komplexität und Mineralität hervorbringt.

Sein kühler, nach Osten ausgerichteter Weinberg Goldert liegt auf goldenen Kalksteinböden in den Ausläufern der Vogesen hinter Turckheim. Er ist in der Regel der letzte von Oliviers Gewürztraminer-Weinbergen, der geerntet wird, und diese lange Reifezeit am Rebstock, kombiniert mit den perfekten Wachstumsbedingungen des Jahrgangs 2011 in dieser Gegend, haben diesem Wein eine faszinierende Fülle, Konzentration und Intensität verliehen. Der Wein hat 62 g/l Restzucker, schmeckt also recht süss. Diese Süsse hat dazu beigetragen, dass sich der Wein über 14 Jahre in der Flasche perfekt entwickelt hat.



TERRENUS, PORTALEGRE, NORTHERN ALENTEJO, PORTUGAL



Im hohen Norden der portugiesischen Region Alentejo, an den kühlen, nach Norden ausgerichteten Hängen der Sao Memede-Berge, baut Rui Reguinga seine Trauben an. Seine Weinberge sind die nördlichsten im Alentejo, liegen auf einer Höhe von 600 bis 800 Metern und profitieren von starken kühlen Winden und sehr niedrigen Nachttemperaturen. Im Sommer gibt es Unterschiede von über 20°C zwischen den Tag- und Nachttemperaturen, was einen enormen Einfluss auf die Frische und Eleganz seiner Weine hat.

Ruis Terrenus Reserva Old Vine Red ist eine Feldmischung aus zehn einheimischen portugiesischen Rebsorten, die auf durchschnittlich 90 Jahre alten Reben angebaut werden. Die Böden in der Region bestehen aus Granit, Schiefer und Kalkstein; darunter liegt ein alter Meeresboden. Die Wurzeln seiner alten Reben reichen auf der Suche nach Wasser

bis zu einer Tiefe von 20 Metern oder mehr, und es ist diese Kombination aus rauem, steinigem Terroir und altem maritimen Einfluss, die Ruis Weinen eine einzigartige salzige Mineralität verleiht. Die Erträge dieser alten Weinberge sind winzig – weniger als ein Glas pro Rebe –, was seinem Terrenus Reserva Rot eine beeindruckende Tiefe und Komplexität verleiht.

Die Trauben wurden nach typischer Douro/Port-Art mit den Füßen gestampft und dann vier Wochen lang in Zementfässern auf der Schale belassen. Anschliessend reifte der Wein 18 Monate lang in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche – ein Drittel davon neu – und verbrachte weitere zwei Jahre in der Flasche, bevor er auf den Markt kam.

Der Jahrgang 2019 war in ganz Portugal fantastisch und brachte einige der besten und langlebigsten portugiesischen Rotweine aller Zeiten hervor.



CHATEAU PHÉLAN SÉGUR, ST ESTÈPHE, BORDEAUX



Dieses wunderschöne Schloss, im verschlafenen Dorf St. Estèphe gelegen, ist einer der aufstrebenden Stars des Médoc und wurde im Jahrgang 2019 vom Wine Advocate als «the most over-performing estate in the Médoc» bewertet! Es liegt wunderschön auf einem sanft abfallenden Lehm-Kies-Terroir neben dem berühmten Château Montrose, mit Blick auf den Fluss Gironde.

Das Anwesen erstreckt sich über 114 Hektar, darunter 44 Hektar Parks, Wälder, Wiesen, Bäche und Teiche, was ihm eine bemerkenswerte natürliche Artenvielfalt verleiht. Seine 70 Hektar Rebfläche profitieren von der Temperaturregulierung durch die Nähe zum Fluss Gironde.

Das Anwesen befindet sich heute im Besitz des belgischen Unternehmers Philippe Van de Vyvere und wird von Veronique Dausse geleitet.

Die Weine von Phélan Ségur zeichnen sich durch ihre Tanninstruktur aus, die ihnen ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial verleiht. Der Stil von Phélan Ségur zeichnet sich durch seine Eleganz, seine reinen und komplexen Aromen, seine Finesse und Präzision, die Qualität seiner Tannine und seine

Ausgewogenheit aus. Die Reben sind im Durchschnitt 35 Jahre alt. Die Rebsortenmischung hat sich entsprechend den Boden- und Untergrundtypen entwickelt und besteht heute überwiegend aus Cabernet Sauvignon sowie Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc.

Phélan Ségur reift 18 Monate lang in französischen Eichenfässern, von denen jedes Jahr 55% neu sind. Der Jahrgang 2019 war ein ausgezeichnete Jahrgang in Bordeaux, insbesondere für Château Phélan Ségur, das möglicherweise seinen besten Wein aller Zeiten produziert hat!



CASTELL'IN VILLA, CASTELNUOVO BERARDENGA, CHIANTI CLASSICO, TOSKANA



Dieses märchenhafte Anwesen in der Toskana, gelegen in der hügeligen Unterregion Castelnuovo Berardenga im Süden von Chianti, ist einer der berühmtesten, traditionsreichsten und klassischsten Produzenten Italiens. Es gehört Prinzessin Coralia Pignatelli della Leonessa und wird heute von ihrem Sohn Luigi und einem hervorragenden jungen Team von Winzern und Weinbauern geführt. Das Weingut ist nach wie vor ein Geheimtipp, der nur wenigen Sangiovese-Liebhabern bekannt ist (und von ihnen verehrt wird!), auch weil Prinzessin Coralia seit langem bestimmten Vertretern der internationalen Weinpresse misstrauisch gegenübersteht, da diese den einzigartigen Stil ihrer Weine nicht zu schätzen wissen.

Castell'in Villa ist bekannt für seine eleganten, komplexen und lagerfähigen Chianti-Weine, die zu 100% aus Sangiovese-Trauben hergestellt wer-

den, sowie für den «Supertoskaner»-Verschnitt IGT Santacroce aus 50% Sangiovese und 50% Cabernet Sauvignon, der nur in den besten Jahrgängen wie 2016 hergestellt wird. Die Cabernet Sauvignon-Trauben wurden in gebrauchten 225-Liter-Bordeaux-Barris vergoren und gereift, während die Sangiovese-Trauben (die immer von «Riserva»-Qualität sind) in grossen alten Kastanienfässern gereift wurden. Nach sechs Jahren wurden beide Partien verschnitten und vor der Abfüllung weitere 18 Monate gereift.

2016 war ein hervorragender Jahrgang in der Toskana, und dieser Wein hat ein grosses Alterungspotenzial. Castell'in Villa's Chianti Classico Riserva 2016 ist vielleicht der beste Chianti, den ich je probiert habe! Ihr Santacroce besteht zu 50% aus denselben grossartigen Sangiovese-Trauben und ist VIEL günstiger als der Chianti Riserva! Ein wahres Juwel der Toskana...

UNSERE EXQUISITE AUSWAHL



Terenzuola Fosso di Corsano 2021, Colli di Luni DOC, Toskana, Italien
CHF 25.90/Fl.
 (eine Flasche)

100% Vermentino aus einem Weinberg auf 370 mHöhe. Dieser Wein besticht durch interessante Aromen von Zitrusfrüchten, Limette und einem Hauch von Benzin.

Am Gaumen ist er trocken, mittelkräftig und reichhaltig. Wunderschön reife, sanft exotische Limetten- und Zitrusfruchtaromen werden von einer messerscharfen, funkelnd frischen Säure unterstützt. Der Abgang ist lang, mit sanften, petrolartigen Aromen, ähnlich wie bei einem gereiften Riesling. Dies ist ein extrem edler Vermentino, der anfängt, eine köstliche, gereifte Komplexität zu zeigen.

Es wurden etwa 3300 Kisten produziert.

Einfach so oder zu Spaghetti alle Vongole oder Pasta al Pesto geniessen.

Trinkbar jetzt – 2030.



Lopez de Heredia Vina Gravonia Weisser Rioja Crianza 2016, Spanien
CHF 29.90/Fl.
 (eine Flasche)

Aus 100% Viura-Trauben, die auf Reben mit einem Durchschnittsalter von über 45 Jahren angebaut werden.

Die Farbe dieses Weins ist ein tiefes Goldbraun, das deutliche Zeichen des Alters zeigt.

Er ist trocken, recht vollmundig und hat eine faszinierende Palette an gereiften Aromen und Geschmacksnoten – Nüsse, sanfte Zitrusfrüchte, ein Hauch von Benzin. Eine salzige Säure hält bis zum Ende des Gaumens an und verleiht dem Wein trotz seines Alters Frische und Lebendigkeit. Aromen von gemischten Nüssen, Vanille und Gewürzen bleiben noch lange nach dem Schlucken im Mund zurück. Ein faszinierender und erstaunlich preiswerter weisser Rioja!

Ausgezeichnet mit 95 Punkten von Wine Advocate; James Suckling 96 Punkte. 3500 Kisten wurden produziert.

Zu gesalzenen Mandeln, Oliven oder verschiedenen Wurstsorten servieren.

Trinkbar jetzt – 2028.



Zind Humbrecht Gewurztraminer Goldert 2011, Elsass, Frankreich
CHF 45/Fl.
 (eine Flasche)

Zertifiziert biodynamisch. Aus einem einzigen Weinberg mit 100% Gewurztraminer-Trauben.

Goldgelbe Farbe und intensive Aromen von Rosen, Litschis, Honig und Gewürzen.

Am Gaumen reichhaltig und ziemlich süss – mit 62 g/l Restzucker – ein erstaunlicher Gewurztraminer! Dieser Wein hat eine solche Komplexität und Tiefe von Honig-, Gewürz-, Ingwer- und Litschi-Aromen, behält aber irgendwie die perfekte Balance und Frische. Normalerweise würde man nicht erwarten, dass die Gewurztraminer-Traube mit ihrem relativ geringen Säuregehalt ein langes Alterungspotenzial hat aber 2011 war ein ausgezeichneter Jahrgang für die Weine von Olivier Humbrecht, und sein Weinberg Goldert verleiht den Trauben eine ganz besondere Mineralität und Eleganz. 13,5% Alkohol.

Ausgezeichnet mit 93 Punkten von Wine Advocate.

Passt hervorragend zu würzigen thailändischen oder indischen Gerichten, Hähnchen mit Zitronengras oder grünem Pfeffer (Szechuan), Desserts wie Pavlova oder Blauschimmelkäse.

Trinkbar jetzt – 2030.



Terrenus Red Vinhas Velhas Reserva 2019, Vinho Regional Alentejano, Portugal
CHF 35/FI.
 (eine Flasche)

Aus einer Mischung von zehn einheimischen portugiesischen Rotweinsorten, die auf Schiefer- und Granitböden auf durchschnittlich 90 Jahre alten Reben angebaut werden.

Dieser Wein hat eine tiefe granatrote Farbe und reife Aromen von Gewürzen, Tabak und reifen roten Früchten. Er ist vollmundig, rund, weich und mild im Mund, mit guter Säure und festen Tanninen im Hintergrund. Komplex und strukturiert im Mund, mit dunklen Früchten, vermischt mit reifen, zigarrenkistenartigen Gewürznoten. Ein klassischer portugiesischer Rotwein für die Langzeitlagerung.

Ausgezeichnet mit 92 Punkten von Wine Advocate. 415 Kisten wurden produziert.

Zu kräftigen Wildgerichten oder Speisen mit würzigen Pilzsaucen geniessen.

Trinkbar jetzt – 2030.



Chateau Phélan Ségur 2019, St Estèphe, Bordeaux
CHF 46.70/FI.
 (eine Flasche)

Eine Assemblage aus 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot und 3% Petit Verdot und Cabernet Franc.

Dies ist ein dichter und ausgewogener roter Bordeaux mit ausgezeichneter Fruchtkonzentration, Länge und Volumen. Mit Zurückhaltung und grosser Präzision offenbart er die Reinheit der Frucht, die Perfektion seiner Struktur, die Seidigkeit der Tannine und eine natürliche Frische.

Sehr fein und edel, vereint dieser Wein mühelos Frische und Kraft auf die beste Art und Weise eines Bordeaux. 14% Alkohol.

Ausgezeichnet mit 96 – 97 Punkten von James Suckling, 95 Punkten von Neal Martin und 94+ Punkten von Wine Advocate.

Passt hervorragend zu Rindercarpaccio, Trüffelrisotto oder Lambraten.

Trinkbar jetzt – 2040.



Castell'in Villa Santa Croce Red 2016, IGT Toscana
CHF 55/FI.
 (eine Flasche)

«Der 2016er Santa Croce ist eine Assemblage aus gleichen Teilen Sangiovese und Cabernet Sauvignon, die fast acht Jahre lang in Fässern gereift ist, nämlich während die Eigentümerin Coralia Pignatelli della Leonessa krank war und einige Weine über einen längeren Zeitraum ungestört im Keller lagerten. Im Glas entfalten sich Aromen von dunklen roten Früchten, Rosenblättern, Gewürzen und Menthol. Am überraschendsten ist, dass der 2016er für einen Wein seines Alters erstaunlich frisch ist. Dies ist ein hervorragender Wein. Es ist kein Sangiovese, es ist kein Cabernet Sauvignon, es ist keine Cuvée. Es ist einfach Castell'in Villa in seiner tiefgründigsten Form.»

97 Punkte Antonio Galloni
 Es wurden 800 Kisten produziert.

Zu gebratenem Fleisch, insbesondere Lamm servieren.

Trinkbar jetzt – 2040.

THE MASTER'S NOSE CLUB

DIE FASZINIERENDE WELT DER GEREIFTEN WEINE