



©Geek@[Wikimedia](#)

Zeitsprung

„What a year this week has been“, las ich dieser Tage in den sozialen Medien. Diese Aussage fasst, glaube ich, ganz gut zusammen, was wir gerade erleben. Unfassbar viel geschieht in unfassbar kurzer Zeit, Undenkbares, eigentlich Unvorstellbares... es fühlt sich irgendwie unwirklich an, surreal, wie in einem Film. Und doch ist es Realität – dramatische Realität. Ausgangsbeschränkungen, Grenzschiessungen, verordnete, mindestens empfohlene Isolation, die Aussetzung des gesamten kulturellen Lebens – um uns alle vor einer gefährlichen Krankheit zu schützen, die momentan jedes Denken und Handeln bestimmt. Die Corona-Pandemie ist etwas im Goethe'schen Sinne Unerhörtes, etwas nie Dagewesenes, etwas, das unsere bisherige Art zu leben verändert. Und ein Ende ist bislang nicht abzusehen.

Anteilnahme, Dank und Zuversicht in schwierigen Zeiten

An dieser Stelle möchte ich zuerst einen tief empfundenen Dank aussprechen: an alle Menschen im Gesundheitswesen, die gegen die Krankheit kämpfen und forschen, die erkrankte Menschen behandeln und pflegen, die ihr eigenes Leben riskieren, um anderen zu helfen; an alle Menschen in Versorgungsberufen, im Lebensmittel- und Drogeriehandel und in Apotheken, die sich ebenfalls tagtäglich einem hohen Gesundheitsrisiko aussetzen, damit wir alle weiterhin mit Nahrungsmitteln, Hygieneartikeln und Medikamenten ausgestattet sind; an alle Menschen, die die Infrastruktur aufrechterhalten, Energie- und Wasserversorgung, Logistik, Mobilität, Sicherheit; an alle freiwilligen Helferinnen und Helfer, die für andere Menschen Einkäufe und Besorgungen übernehmen, damit diese das Haus nicht verlassen müssen; an alle Politikerinnen und Politiker, die jetzt schwere und weitreichende Entscheidungen zu treffen haben; an alle diejenigen, die von allen möglichen Orten in den Medien seriös und sachlich über alle neuen Entwicklungen berichten. Mein Mitgefühl gilt allen denjenigen, die an Covid-19 erkrankt sind, sowie allen denjenigen, die Angehörige und Freunde durch die Krankheit verloren haben. Wir alle können unseren Beitrag dazu leisten, die Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 zu verlangsamen und hoffentlich schliesslich zu stoppen, und zwar auf eine vergleichsweise ausserordentlich bequeme Art und Weise: indem wir zu Hause bleiben und unsere Sozialkontakte so weit wie möglich reduzieren. Dazu rufe auch ich alle Leserinnen und Leser von Vinifera-Mundi hiermit noch einmal nachdrücklich auf.

Doch Not macht auch erfinderisch. #stayathomeanddrinkwine lautet einer der Hashtags, die in den sozialen Medien derzeit weit verbreitet sind. Und zu Hause Wein trinken kann man dank der modernen Kommunikationstechnologie auch in virtueller Gesellschaft. Zahlreiche Initiativen und Gruppen haben sich zu diesem Zweck bereits gegründet – auch, um Winzerinnen und Winzer sowie lokale Weinhandlerrinnen und Weinhändler zu unterstützen, indem man bei ihnen über das Internet, telefonisch oder per Post (alles möglich!) Wein bestellt, der dann in den Gruppen in Videokonferenzen gemeinsam verkostet und besprochen wird. Digitale Geselligkeit in Zeiten der Krise – und ich denke, solche Online-Weinproben werden wir in den nächsten Wochen immer mehr erleben.



©The Buyer



©Aveine

Weintrinken in echter Gesellschaft

Nun jedoch genug der Vorrede. Die Weine, um die es in diesem Artikel geht, habe ich „noch“ real zusammen mit Freunden genossen – und das ist unglaublicherweise gerade einmal gut zwei bzw. drei Wochen her: einmal in der Nähe von Heidelberg und einmal in Wien. Allein dorthin zu reisen, ist heute kaum oder gar nicht mehr möglich, und sich mit anderen Menschen in einen anderen Haushalt zu begeben, ausgeschlossen. Es waren zwei Abende – Ende Februar und Anfang März –, an denen gekocht und gegessen, getrunken, geredet und gelacht wurde. Corona gab es damals schon, man unterhielt sich auch darüber, doch die Krankheit war noch nicht das alles beherrschende Thema, und es gab noch keine Einschränkungen des Alltagslebens. Drehen wir also die Uhr noch einmal zurück und lassen wir uns ein auf einige bemerkenswerte Schaum-, Weiss- und Rotweine aus acht Ländern...

In der folgenden Aufstellung fasse ich die beiden Trinkanlässe zusammen und setze die Weine in die Reihenfolge, die zu wählen gewesen wäre, wenn alle Gewächse bei derselben Gelegenheit verkostet worden wären.



Sekt & Weingut Winterling ([Link](#)), **Blanc de Blancs «S» Crémant brut 2015**, Pfalz, Deutschland

Eine Schaumwein-Cuvée aus Weissburgunder, Riesling und Gewürztraminer. Im Duft Aromen von Nüssen, gelben Früchte und Blüten. Im Mund Noten von Äpfeln und Birnen sowie etwas Rosenblüten und Holz, feine Säure, recht feine Perlage, mineralische Anklänge und recht guter Abgang. Mit Luft immer mehr Schmelz.

In Deutschland sind die Weine des Weinguts an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. [Ab Hof](#) kostet dieser Wein € 14.50.

Thomas Seeger ([Link](#)), **Grauburgunder Heidelberger Herrenberg «AS» VDP Erste Lage trocken 2018**, Baden, Deutschland

Ein reinsortiger Grauburgunder, wie der Name schon sagt. In der Nase röstige und rauchige Holznoten sowie Aromen von Mirabellen, Birnen, Äpfeln, Blüten und Nüssen. Im Mund zunächst etwas bitternde¹ Holztöne, dann geradlinig und straff mit Aromen von Äpfeln und Birnen, Anklängen an geröstete Nüsse und Karamell, feiner Säure, mineralischen Noten, Nuancen von Kumquats und einem ordentlichen bis guten Abgang.

In Deutschland sind die Weine von Thomas Seeger bei [Vicampo](#), [Wein Refugium](#) [Weinhalle](#) erhältlich. Bei [Wein Refugium](#) kostet dieser Wein € 13.50.

¹ Die bitternden Holztöne waren der allererste Eindruck - offenbar waren die Holzfässer so stark getoastet, dass die Röstnoten schon in die nächste Stufe übergingen: Sehr stark Geröstetes z.B. Nüsse) wird irgendwann schwarz und schmeckt bitter. Aber diese Noten verflogen schnell wieder.

Conde Valdemar ([Link](#)), **Finca Alto Cantabria 2017**, Rioja, Spanien

Ein reinsortiger Viura. In der Nase röstige und rauchige Töne sowie Aromen von reifen gelben Früchten, etwas Kräutern, Nüssen und Vanille. Im Mund saftig und animierend mit salzig-mineralischen Noten, Aromen von reifen Mirabellen und Quitten sowie gerösteten Nüssen, anregender, recht feiner Säure, zartem Schmelz, Anklängen an Röstbrot und gutem Abgang.

In Deutschland kostet dieser Wein ab € 9.95 an verschiedenen [Adressen](#). In der Schweiz kostet er chf 14.70 bei [Gran Reserva](#) und chf 17.90 bei [Spanienwein.online](#).

Domaine Haut Montlong ([Link](#)), **Vent d'Autan 2017**, Bergerac sec, Südwesten, Frankreich

Eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris. In der Nase leicht rauchige und etwas florale Töne sowie Noten von gelben Früchten und Honig. Im Mund durchaus kraftvoll mit mineralischen und salzigen Tönen, Aromen von Zitrusfrüchten -vor allem Mandarinen-, präserter Säure, zartem Schmelz und ordentlichem bis gutem Abgang. Mit Luft in der Nase ätherische Noten sowie Kräuter- und Grapefruitaromen, im Mund leicht rauchige Anklänge und eine Spur Rhabarber; später schlank und animierend mit mineralischen Noten, Aromen von weissen Früchten und Zitrusfrüchten, feiner Säure und Schmelz.

Dieser Wein kostet € 13.- [ab Hof](#).

Vignoble Alain Robert ([Link](#)), **Ammonite Vouvray 2014**, Loire, Frankreich

Ein reinsortiger Chenin Blanc. In der Nase Noten von Zitrusfrüchten, etwas Feuerstein, Äpfeln sowie ein wenig Kräutern. Im Mund präse, animierende Säure, Aromen von Zitrusfrüchten und Mirabellen, feine Mineralität und ein ordentlicher bis guter Abgang mit Zug.

In Deutschland sind die Weine des Weinguts bei der [Drexler Weinhandlung](#) erhältlich.





Der Folsini Berg

©Domaine Ciringa

Armin & Stefan Tement, Domaine Ciringa ([Link](#)), Sauvignon Blanc Fossilni Breg 2017, Stajerska Slovenija, Slowenien

Ein reinsortiger Sauvignon Blanc, wie der Name schon sagt. In der Nase Noten von Gras, Kräutern, Rauch, Stachelbeeren, Paprika und Zitrusfrüchten sowie vegetabile Töne. Im Mund saftig mit Aromen von Kräutern, Mirabellen, etwas Birnen und Zitrusfrüchten sowie Papayas und Stachelbeeren, anregender Säure, leicht rauchigen Anklängen, mineralischen Noten und gutem Abgang.

In Deutschland kostet dieser Wein € 13.- bei [Lobenbergs Gute Weine](#) und € 14.50 bei [Schreiblehner](#). Bei diesem Händler ist der Wein sogar als [Magnumflasche](#) und Jeroboam erhältlich. In der Schweiz kostet chf 15.40 bei [Wein-Werte](#).

Erwin Tinhof ([Link](#)), Fuchsenriegl 2002, Burgenland, Österreich

Eine Cuvée aus Neuburgunder und Weissburgunder. In der Nase komplex und gereift mit vegetabilen und nussigen Tönen sowie Noten von Ananas, reifen Äpfeln und Birnen sowie Kräutern. Im Mund vielschichtig und sehr animierend mit Schmelz, Aromen von gelben Früchten, mineralischen, salzigen und nussigen Tönen, feiner Säure und Zug im langen Abgang. Mit Luft in der Nase vielschichtig mit leicht oxidativen Nuancen sowie Aromen von Nüssen, reifen, teilweise angetrockneten gelben Früchten und Karamell; im Mund geradlinig, saftig, fein und lang mit mineralischen und salzigen Tönen, feiner Säure sowie Noten von Karamell, gerösteten Nüssen, weissen und gelben Früchte -vor allem Mirabellen- und Blüten. Ein beeindruckender, nachhaltiger Wein, der zweifellos noch mehrere Jahre weiter reifen kann.

Dieser Wein ist ausverkauft.

Cave de Tain ([Link](#)), Crozes-Hermitage Grand Classique 2016, Rhône, Frankreich

Ein reinsortiger Syrah, wie die Herkunftsbezeichnung vorgibt – ausgeschrieben aus der Magnumflasche. In der Nase Noten von Sauerkirschen, Beeren, Kräutern, Tabak und etwas Nelken. Im Mund eher leicht, dabei saftig mit Aromen von Beeren, Pflaumen und Gewürzen, feinsandigem Tannin, feiner Säure und ordentlichem Abgang.

In Deutschland kostet der Jahrgang 2017 dieses Weins € 10.95 bei [Gourmet Weinhandel](#) und € 10.97 bei [Drinks oft he World](#). In der Schweiz sind die Jahrgänge 2015, 2017 und 2018 bei [Cave Cidis](#) erhältlich. Die Flasche kostet chf 15.90.





©Chapoutier

Chapoutier ([Link](#)), **Les Vignes de Bila-Haut 2017**, Côtes du Roussillon Villages, Frankreich

Eine Cuvée aus Grenache, Syrah und Carignan. In der Nase Aromen von Brombeeren, Himbeeren und Gewürzen sowie etwas ätherische Anklänge. Im Mund vollmundig mit Noten von Waldbeerkonfitüre und Gewürzen, feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und gutem Abgang. Mit Luft sieben Stunden geöffnete Flasche) straffer und saftiger, dabei immer noch fruchtbetont, vollmundig und geschmeidig mit Aromen von Himbeeren.

In Deutschland sind die Weine von Michel Chapoutier an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Dieser Wein kostet € 8.25 bei [Weinkontor Scheucher](#), € 8.30 bei [Direktimport Scholz](#), € 8.49 bei [Terranostra](#), € 9.52 bei [Drinks & Co](#), Bei [Silkes Weinkeller](#) ist er ausverkauft. In der Schweiz kostet er chf 11.99 bei [Amstein](#), chf 12.40 bei [Berthaudin](#), chf 12.90 bei [Vicampo](#). Bei [Peter Kuhn Weine](#) kostet das Karton mit drei Flaschen Les Vignes de Bila-Haut 2017 und drei Flaschen Bila-Haut Occultum Lapidem 2016 chf 115.-

Château Ascumbas ([Link](#)), **Cuvée Saint-Vincent 2015**, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux

Eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc – leider mit einem massiven Korkfehler.

(?), **Brunello di Montalcino 2001**, Toskana, Italien

Ein reinsortiger Sangiovese, wie die Herkunftsbezeichnung vorgibt; leider lässt sich der Produzent nicht ermitteln, da das Rückenetikett der Flasche fehlte. In der Nase Aromen von Zigarrentabak, Leder, Trüffeln sowie eingemachten Beeren und Pflaumen. Im Mund saftig und geradlinig mit Noten von Erdbeeren, Gewürzen, gerösteten Nüssen, Schokolade, Leder sowie eingemachten Pflaumen und eingelegten Kirschen, erdigen Tönen, sehr feinem Tannin, feiner Säure und einem guten bis sehr guten Abgang. Mit Luft



(sechs Stunden geöffnete Flasche) saftig, geschliffen und finessenreich. Bereits der erste Eindruck stimmte mich zuversichtlich, doch dass der Wein nicht nur über Stunden stabil bleiben, sondern sogar so erstrahlen würde, hatte ich nicht erwartet; das hat mich begeistert.

Cantine Settesoli, Mandrarossa ([Link](#)), Timperosse 2014, Terre Siciliane, Sizilien, Italien

Ein reinsortiger Petit Verdot. In der Nase Noten von Brombeeren, etwas Leder, Kräutern, Gewürzen, reifen Pflaumen und etwas Vanille. Im Mund kraftvoll mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen, Leder und Gewürzen, feinem Tannin, feiner, anregender Säure, feiner Mineralität und gutem Abgang. Mit Luft zunehmend saftig mit Kirscharomen; später geschliffen, saftig, klar und nachhaltig mit Noten von Maulbeeren, Brombeeren und Himbeeren sowie feiner Würze. Dieser Wein ist einfach ein grosses Vergnügen!

In Deutschland ist der Timperosse bei verschiedenen [Händlern](#) erhältlich, allerdings in anderen Jahrgängen. Er kostet ab € 9.85.

Finca El Molar ([Link](#)), Selección 2012, Manchuela, Spanien

Eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. In der Nase Noten von Leder, reifen dunklen Beeren, Vanille, Gewürzen und Tabak. Im Mund kraftvoll mit Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen, kühler Mineralität, feinkörnigem



Tannin, animierender Säure und gutem bis sehr gutem Abgang. Mit Luft immer mehr Finesse, ätherische und kühle Noten, später kraftvoll und saftig mit Aromen von dunklen Beeren und dunklem Tabak sowie zedriger Würze.

Dieser Wein ist in Deutschland ausverkauft. In der Schweiz ist der Importeur [Bona Aestimare](#). Der Jahrgang 2013 kostet chf 21.50.

Recanati Winery ([Link](#)), Petite Sirah 2016 Reserve, Galiläa, Israel

Ein reinsortiger Petite Sirah, wie der Name schon sagt. Nach dem Öffnen der Flasche würzig mit Noten von dunklen Beeren und schwarzem Tee. Nach 80 Minuten in der Karaffe in der Nase kompakt mit Aromen von Leder, Tabak und dunklen Beeren; im Mund zart süssliche Frucht von Maulbeeren und Moosbeeren, etwas trocknendes Tannin, Tabak- und etwas Kräuternoten, mineralische Anklänge und ein sehr guter Abgang. Mit Luft mehr Schmelz und Saft – doch auch ein diffuser, dumpfer Unterton lässt sich nicht mehr ignorieren; Verdacht auf Schleichkork.

In Deutschland kostet dieser Wein € 28.95 bei [Feinkost Käfer](#).



©[Recanati](#)



Stellenrust, das Weingut

©[Stellenrust](#)

Stellenrust ([Link](#)), **JJ Handmade Eight Pillars 2015**, Stellenbosch, Südafrika

Eine Cuvée aus – wie der Name bereits andeutet – acht Rebsorten: Shiraz, Carignan, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Pinotage. In der Nase dicht mit leicht röstigen und rauchigen Tönen sowie Noten von reifen dunklen Früchten und Gewürzen. Im Mund geradlinig, kraftvoll und kompakt mit klarer Frucht von Beeren und Schwarzkirschen, Gewürzaromen, kräftigem Tannin, präserter Säure und sehr gutem Abgang. Mit Luft (zehn Stunden geöffnete Flasche) sehr kraftvoll und gehaltvoll mit Noten von teilweise angetrockneten Beeren, Kräutern, Zimt, Vanille, Gewürzen und Leder, geschmeidigem Tannin, kühlen mineralischen Anklängen und Aromen von Rumtopfrüchten.

In Deutschland sind die Weine von Stellenrust an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

Vignobles Marie Maria ([Link](#)), **Grèvière Un Terroir 2014**, Madiran, Südwesten, Frankreich

Ein reinsortiger Tannat, wie die Herkunftsbezeichnung vorgibt. In der Nase tief und dicht mit Noten von Leder, Tabak, etwas Teer und dunklen Beeren. Im Mund saftig, fein, sehr geradlinig und kühl mit Aromen von Tabak, dunklen Beeren (Johannisbeeren, Brombeeren), erdigen und mineralischen Noten, feinkörnigem Tannin, feiner Säure und gutem bis sehr gutem Abgang. Mit Luft (sieben Stunden geöffnete Flasche) kühl, saftig und straff mit dunkler Frucht und Würze. Dieser Wein steht erst am Anfang seiner Entwicklung.

Autor: Carsten M. Stammen
27. März 2020

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschließenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.