

# WEINWISSE

23. Februar N° 02/2009

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com



## Pétrus und ein hoffnungsvoller Merlot

**Die Fan-Gemeinde des aus Allschwil bei Basel nach Stellenbosch ausgewanderten Schweizer Tierarztheopaares Luca und Ingrid Bein (Bein Wine Cellar) wird immer grösser. Denn die kleine, aber feine Boutique-Winery (2,2 ha Reben) erzeugt einen viel versprechenden Kap-Merlot. Er stammt aus einer Lage, der die Beins den Namen «Pétrus» gegeben haben. Ist das nicht etwas verwegen?**

Ingrid Bein: «Ich bin eine Pferdenärrin und habe Pferderennen geritten. Eines Tages wurde mir ein Pferd namens Pétrus zum Schlachtpreis angeboten. Ich nahm es, wir trainierten, und einige Zeit später war aus dem vermeintlichen Steak ein siegreiches Rennpferd geworden. Es hat mir gutes Preisgeld eingebracht. Da es mir Glück brachte, wollte ich seinen Namen auch für unser neues Abenteuer in Südafrika verwenden. Daher der Name für unsere erste Anpflanzung, nicht aber für den Wein. Château Pétrus ist eine Liga für sich, damit können und wollen wir uns nicht vergleichen. Gleichwohl möchten wir hier einen hochwertigen Merlot erzeugen, der voll und nicht zu süß ist, sondern ausgewogen und rassig, alterungsfähig, aber auch jung mit Freude zu trinken.»

Mit René Gabriel hat Ingrid Bein die erste Vertikalverkostung des eigenen Weins durchgeführt, der seit 2002 erzeugt wird. Er wird über 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

**2006 Little Merlot, Bein Wine, Stellenbosch:** Von den jüngsten Reben. Mittleres Purpur-Rubin. Offenes, leicht rauchiges Bouquet, getrocknete Pflaumenschalen, Brazil-Tabak und Teernoten. Im Gaumen saftig,

## Südafrikas Rotweine immer besser

**WeinWisser René Gabriel ist momentan überall: auf Weltreise (er lässt schön grüssen - aus Neuseeland); bei jeder raren Mouton-Flasche, die irgendwo geöffnet und vergöttert wird (S. 11 ff.); in seinem Zürcher Degustierzimmer; in Südafrika. Aus den winelands hat er uns derart viele neugierig machende Degustationsnotizen in die Redaktion geschickt, dass es den Rahmen dieser ohnehin opulenten Ausgabe sprengen würde, druckten wir sie in einem Schwung ab.**

Zumal WeinWisser auch noch zahlreiche aktuelle Weine vom Kap aus dem Fachhandel verkostet hat. Damit tragen wir dem Umstand Rechnung, dass wir das Glas immer häufiger und vergnügter mit Weinen aus Südafrika füllen. Die Importzahlen der Weine schnellen seit Jahren nach oben -

auch im Premiumbereich. Die Qualitäten sind in den letzten Jahren immer besser und Spitzenqualitäten immer häufiger geworden. Waren die Gerbstoffe früher oft rau und unreif, der gerittene Ledersattel im Bouquet fast obligatorisch, so sind die Rotweine heute in der Regel klar, samtig und reif. Kein Wunder, sind die zuallermeist neu angelegten Weinberge doch in der Regel Produktionsflächen des Hightech-Farmings: von der Bodenstruktur ist fast jeder Quadratmeter bekannt, entsprechend abgestimmt werden Unterlagsrebe, Rebsorte und, wo nötig, Bewässerung. Bei der Lese und der Verarbeitung im Keller wird ohnehin längst modernstes Know-how angewendet.

Nachfolgend über hundert rote Trouvaillen, nach Rebsorten geordnet. Die Preise sowie Schweizer Bezugsquellen sind zumeist angegeben; deutsche Bezugsquellen sind, wo nicht anders angegeben, über [www.suedafrika-wein.de](http://www.suedafrika-wein.de) ausfindig zu machen.

## BEIN WINE



Schweizer in Afrika: Ingrid und Luca Bein

leicht, elegant, Kirschhaut, dezent toastiges Mokkafinale mit leicht trockenem Tannin. **16/20 trinken – 2010**

**2006 Merlot, Bein Wine, Stellenbosch:** 9 600 Flaschen. Mittleres Granat mit deutlich aufhellendem, rubinrotem Rand. Offenes Bouquet, frische Tabakblätter, getrocknete Pfefferkörner, dezent kalte Rauchnoten. Im Gaumen wirkt der Wein deutlich fruchtiger als in der Nase, er besitzt eine feine, schmelzige Süsse sowie einen Geschmack von reifen Johannisbeeren, feinkörniges Tannin, gute Länge, wird sicherlich früh zu gefallen wissen, hat aber auch gewisse Reserven.

**17/20 trinken – 2014**

**2005 Merlot, Bein Wine, Stellenbosch:** 13 500 Flaschen. Sattes Kirschrot mit rubinroten und lila Reflexen. Herrlich würziges Bouquet, rote Johannisbeeren, Maulbeeren, dunkle Rosen, zeigt eine schöne Tiefe und Vielschichtigkeit, öffnet sich mehr und mehr. Saftiger Gaumen, zart dropsige Red-Currant-Noten im stoffigen Extrakt, klar ausgerichtet, lang und wunderschön balanciert, toll vinifiziert, ein Top-Class-Merlot. (CHF 23.50)

**18/20 trinken – 2016**

**2004 Merlot, Bein Wine, Stellenbosch:** 11 500 Flaschen. Aufhellendes Rubin-Granat. Wildes Bouquet, im Beginn mit leicht fleischigen Noten, dunkle Hölzer, ein Touch Arabica-Mokka. Im Gaumen mit warmer Ausstrahlung, Malagarosinen, weiche, fast samtene Tannine, fein kapselig, endet mit dunklen Schoknoten. Ein Food-Wein.

**16/20 trinken – 2012**

**2003 Merlot, Bein Wine, Stellenbosch:** 10 630 Flaschen. Recht dunkles Granat, satte Mitte. Intensives, warmes Bouquet, gekochte Pflaumen, Hagebuttenkerne. Im Gaumen fest im Fleisch, gut stützende Säure, noch immer mit gesunder und auch fordernder Adstringenz, im Innern eine herrliche rote Cassis- und Kokosnote, Haselnusspralinen im Finale. Legt an der Luft zu. Ziemlich sexy.

**18/20 trinken – 2017**

**2002 Merlot, Bein Wine, Stellenbosch:** 6 000 Flaschen. Reifendes Granat mit ersten leicht bräunlichen Reflexen. Offenes Bouquet, erdige Töne, die Frucht scheint abgeklungen und zeigt Kochschokonoten, erste Maggitöne. Im Gaumen dunkles Malz, dunkle Röstnoten, feinledrige Textur, noch immer gut zu trinken, aber am Ende der Genussphase.

**15/20 austrinken**

Bezugsquelle: www.savinis.ch

## ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

## Shiraz/Syrah

**2006 Shiraz Vineyard Selection, Kleine Zalze, Stellenbosch:** Leuchtendes Kirschrot. Feine, klare Syrah-Frucht mit kühlen Fleischnoten und Blut, zart rauchig unterlegt, mit einem Hauch Lakritze. Seidiger, eleganter Gaumen mit präziser Frucht, feiner Säurefrische und reichlich Finesse, feine Konzentration, mineralischer Drive, gute Länge mit feinkörniger Tanninadstringenz, ausgewogener Körper, hinterlässt eine angenehm herbe Beeren-süsse.

**16/20 trinken – 2012**

**2006 Shiraz, Steenberg, Constantia:** Kirschrot. Klare, saftigrote Frucht, reif und zugleich etwas kühl. Primärfruchtiger Gaumen, frisch, schöne Säure und feine Mineralität, die bis zum Ende bleibt und die süsse Frucht auffängt. Schmeckt schon jetzt hervorragend. (ca. 17 €, www.zeter-weine.de)

**16/20 trinken – 2011**

**2006 Syrah, Lammershoek, Swartland:** Kirschrot. Warmtöniges, fleischiges und dichtes Bouquet mit konzentrierter, fast gebackener roter Frucht, sinnlich. Enorm füllig und saftig im Gaumen, feste Säure- und Tanninstruktur, voluminös und lang, orientalische Würze, fast ein Blockbuster – aber ein cooler mit Frische, Fleisch und Finesse. Lässt sich jetzt schon geniessen, aber wird mit den Jahren an Eleganz und Grösse gewinnen. (29 € bei www.terra-vinum.de)

**17+/20 2010–2015**

**2005 Columella, Sadie Family, Swartland:** Tiefdunkles Granat mit violetter Schimmer. Delikates Bouquet, rotes Cassis, Waldhimbeeren, dezente, fast parfümierte Süsse, darunter eine feine, helle Syrah-Würze, die an einen Côte-Rôtie erinnert. Im Gaumen saftig, mild,

mit fülligen, eine delikate Süsse ausstrahlenden Tanninen, gebündeltes Finale. Ein Klassewein mit Finessen! (CHF 82, www.martel.ch)

**18/20 trinken – 2013**

**2005 Shiraz, Zandvliet, Robertson:** Mittleres Purpur-Granat, zum Rand weiss. Kühles, zurückhaltendes Bouquet, bereits recht reif, rotfruchtig und blumig, harmonisch, hauchzarte Rauchnoten, leicht erdig. Am Gaumen jetzt perfekt, ausgewogen und seidig, fein in allen Komponenten: reifes rotes Beerenkonzentrat, nervige Mineralik, welke Rosenblätter, eine Spur Leder im Finale, feines, Appetit machendes Tannin. Ein toller Genuss für kleines Geld. (11,19 € über www.terra-vinum.de)

**16/20 trinken – 2011**

**2005 Biography Shiraz, Raka, Klein River:** Tiefdunkles Granat mit lila Schimmer. Recht intensives Bouquet, nach reifen schwarzen Kirschen duftend. Im Gaumen die Fortsetzung, ergänzt mit dunkler Schokolade, endet leicht bitter. (CHF 21.50, www.nauer-weine.ch)

**16/20 trinken**

**2005 Boulder Road Shiraz, Dombeya, Stellenbosch:** Deutlich aufhellendes Rubin mit Purpurreflexen. Wunderschön reifes Beeren- und Kirschenbouquet, sehr intensiv. Saftiger Gaumen, eine verschwenderische Frucht, sattes Extrakt, klingt lange nach. Toller Wein für diesen Preis. (CHF 25, www.weinbroker.ch)

**17/20 trinken – 2011**

**2005 Shiraz, Vergelegen, Stellenbosch:** Sattes, dunkles Rubin mit lila Reflexen. Eigenwilliges Bouquet, Kräuternoten, Cassis, tierisches Fett. Im Gaumen recht üppig, schwarze Kirschen, schönes Extrakt, weiss hier mehr zu gefallen als in der Nase, endet mit leicht bitteren Rauchnoten. (CHF 25, www.kapweine.ch)

**16/20 trinken – 2012**

# WEIN & KAP

WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA

[www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch) • [wein@weinundkap.ch](mailto:wein@weinundkap.ch) • Tel. 062 892 38 14

## Wederom, Robertson

### Shiraz 2005, Cellar Reserve

Mattes Granat-Rubin, am Rand aufhellend. Offenes, spontanes Bouquet, rote Pflaumen, kalter Tee, Lakritze, schöne Würze. Im Gaumen sehr fein, delikates Tannin, Darjeeling- und Honignoten im Finale.



**CHF 19.90, [www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch)**  
16/20 trinken – 2011

## Mimosa, Robertson

### Cabernet Sauvignon 2006

Dunkles, dichtes Rubin-Purpur, feiner Rand. Wuchtiges Kirschbouquet mit hintergründigem Grenadinetouch, frisch gekochte Waldhimbeeren. Im Gaumen viel verschwenderische Frucht, rotes Cassis, süßes, fülliges Extrakt, tolle Länge.

Für diesen Preis genial!



**CHF 22.90, [www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch)**  
17/20 trinken – 2011

Wir von Wein & Kap freuen uns, dass die zwei Weine im Test so hervorragend abgeschnitten haben. Beide Tropfen überzeugen auch den WEINWISSER in Preis und Leistung.

Bestellungen von diesen und weiteren Weinen werden gerne unter [www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch) entgegengenommen.

# WEIN & KAP

WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA

[www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch) • [wein@weinundkap.ch](mailto:wein@weinundkap.ch) • Tel. 062 892 38 14

# RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



CLAUS RIEDELS LEGENDÄRES  
DESIGN VON 1958



SOMMELIERS  
BURGUNDER  
GRAND CRU  
#4400/16

248 MM  
1050 CCM

**DECANTER MAGAZINE:** „Das hochwertigste Burgunder Glas aller Zeiten, geeignet für junge und reife Burgunder.“

**THE WINE ADVOCATE, ROBERT PARKER JR.:**

„Die feinsten Gläser für technische sowie hedonistische Zwecke werden von Riedel gefertigt. Die Wirkung dieser Gläser auf den Wein ist groß. Ich kann nicht oft genug betonen, welchen Unterschied sie machen.“

**TIME MAGAZINE:** „Der Name der Familie Riedel wurde noch nie auf ein Weinetikett gedruckt. Aber in den letzten 50 Jahren war es keiner Dynastie von Winzern, möglich den Gaumen der Weinliebhaber mehr zu erfreuen, als diesem österreichischen Glasmacher.“

WWW.RIEDEL.COM

## ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

**2005 Cellar Reserve Shiraz, Wederom, Robertson:** Mattes Granat-Rubin, am Rand aufhellend. Offenes, spontanes Bouquet, rote Pflaumen, kalter Tee, Lakritze, schöne Würze. Im Gaumen sehr fein, delikates Tannin, Darjeeling- und Honignoten im Finale. (CHF 22.90, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)) **16/20 trinken – 2011**

**2005 Syrah, Glen Carlou, Paarl:** Sattes Purpur-Rubin. Geniales Bouquet, dunkles Malz, noble Edelhölzer, schwarze Pralinen und viel Dörripflaumen, lädt weit aus und zeigt sich sehr erotisch im Ansatz. Im Gaumen füllig, anmutig, mit viel Souplesse, warmes Pflaumenfinale mit einem Hauch rotem Bounty. Ein grosser Wein für grössere Gläser. (CHF 27.50, [www.hessvin.ch](http://www.hessvin.ch); [www.klocke-weinimport.de](http://www.klocke-weinimport.de)) **17/20 trinken – 2011**

**2004 Driefontein Shiraz, DDS Den Dulk & Siddle, Stellenbosch:** Sattes, mitteldunkles Purpur mit blutroten Reflexen. Offenes Bouquet mit Glutamatnoten, gekochte rote Kirschen, ein Hauch Muskatnussmehl und Milkschokolade. Im Gaumen mit deutlicher Affinität zu einem Côte-Rôtie, mittleres Finale mit einem Touch Dörriprikosen. (CHF 49, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)) **17/20 trinken – 2011**

**2004 Shiraz Helderzicht Vineyard Collection, Bredell Wines, Stellenbosch:** Aufhellendes Weinrot, feiner Rand. Einfach anzugehendes Bouquet, rote Beeren, eher schlank im Ansatz. Im Gaumen recht aromatisch, saftig und Spass bereitend. Für diesen Preis ein sehr guter Wein! (CHF 14, [www.jeggli.ch](http://www.jeggli.ch)) **16/20 trinken**

**2004 Syrah, Boekenhouts-kloof, Franschoek:** Dunkles Granat, satte Mitte. Warmes, pflaumiges Bouquet, helle, duftende Hölzer, Milkschokolade und frischer Arabica-Kaffee, feine ledrige Noten deuten ein anspruchsvolles Terroir an. Im Gaumen fein, süssliche Tannine, ausgeglichene Adstringenz, dezente Stielwürznoten im langen Finale. Schon fast ein Klassiker, ein grosser Cape-Shiraz! (CHF 59, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)) **18/20 trinken – 2013**

**2004 Pallium, Gilga, Stellenbosch:** 100 % Shiraz, aber nur

564 Flaschen Totalproduktion. Tiefes Purpur mit lila Schimmer. Würziges Bouquet, viel Brombeeren, schwarzer Pfeffer, Tabak, Gewürznelkenköpfe, schwitzendes Pferd, Satteltöne und Glutamatspuren. Im Gaumen enorm konzentriert, körniges Extrakt, schwarzbeerige Frucht mit trockenen Rauchnoten. Ein massiver, bourgeoiser Syrah mit viel Charakter. (CHF 150, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)) **18/20 2011–2018**

**2004 Shiraz, Hartenberg, Stellenbosch:** Dichtes Purpur mit tiefem Kern. Deutlicher schwarzer Pfeffer, reife Brombeeren, Hauch Teernoten, tief. Runde, ausbalancierte Art, hoher Fruchtextrakt, verkaute Kaffeebohnen, runde Säure und samtiges Tannin, massive Struktur, australischer Here-I-am-Typus, wuchtiger, extraktsüßer Abgang. (CHF 26.50, [www.weinbroker.ch](http://www.weinbroker.ch)) **18/20 trinken – 2012**

**2003 Syrah, Gilga, Stellenbosch:** Fast schwarze Farbe. Rauchiges Bouquet, Lakritze, dunkles Leder, schwarze Oliven, nach ein paar Minuten medizinale Noten, Brackwasserschimmer. Im Gaumen mineralisch, die Säure wirkt etwas prägnant über dem muskulösen Extrakt, zeigt im Innern eine dezent dominierende Schwarzschockobitterkeit. Ein massiver Power-Shiraz. (CHF 39, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)) **17/20 trinken – 2012**

**2003 Vineyard Selection Syrah, Neil Ellis, Stellenbosch:** Sattes, dunkles Granat. Bouquet von Backpflaumen, dunklem Karamell, Kandis und kaltem Teekrug, fein duftig und sehr nuanciert. Im Gaumen warme Frucht, Korinthen, dunkle Edelhölzer, Darjeeling-Noten, sehr delikat und grossartig balanciert, endet mit würzigen Stielnoten. Ein Mustermass an Eleganz und Grazie. Sicherlich einer der allergrössten Shiraz vom Kap! (CHF 34, [www.barossa.ch](http://www.barossa.ch)) **18/20 trinken – 2014**

**2003 The Stork Shiraz, Hartenberg, Stellenbosch:** Dichtes, fast schwarzes Purpur. Powerwein, wahnsinnig konzentriert, strotzt vor schwarzen Früchten, Teer, Lakritze, Schwarzbrot, Thymian. Rund, weich, feines Tannin, getrocknete Wildkräuter, zunächst durchaus elegant,





## Dorniers Ladykiller

**Noch ein Schweizer Betrieb am Kap, sogar ein sehr renommierter. Leider ist der Gründer Christoph Dornier im letzten Sommer 69-jährig verstorben. Doch hinter der spektakulären Fassade des Guts werden auch unter Raphael Dornier und Weinmacher JC Steyn moderne Stellenbosch-Klassiker erzeugt. Insbesondere die Weine der Donatus-Linie überzeugen durch ihre ausgewogene Fülle und Eleganz, wovon sich René Gabriel vor Ort überzeugen konnte.**

**2006 Donatus White, Dornier, Stellenbosch:** (80% Chenin Blanc, 20% Sémillon) Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Offenes Bouquet, Birnentouch, Akazienhonig. Im Gaumen reich, geschmeidig, frisch, mit feinen Eisenkrauttönen, im Finale Bergamotte, wunderschöne Länge. Ein ganz spezieller, unvergleichlicher Wein. **18/20 trinken – 2012**

**2003 Merlot, Dornier, Stellenbosch:** Dunkles Granat. Offenes, geballtes Bouquet, Rauchtöne, Gumminoten, Wildleder, Moschus, rote gekochte Beeren. Im Gaumen fest, fleischig, runde, fette Tannine, rauchiges, druckvolles Finale mit Ledernoten, immer noch sehr jung, legt an der Luft zu. **17/20 trinken – 2015**

**2004 Merlot, Dornier, Stellenbosch:** Mitteldunkles Rubin. Offenes, nach reifen roten Pflaumen duftendes Bouquet, Pfifferlinge, helles Leder, dominikanischer Tabak. Im Gaumen fest, mit gut stützender Säure und muskulösem Tannin, zeigt sich bereits recht harmonisch, interessantes Potenzial. **17/20 trinken – 2016**

**2006 Pinotage, Dornier, Stellenbosch:** Dunkles Granat mit lila Schimmer. Frisches, leicht krautiges Bouquet, frische Pflaumen, Tabakblatt, dezent minzig. Im Gaumen recht stoffig, etwas vordergründig, würzig, idealer, leicht ruppiger Food-Wein. **16/20 trinken – 2014**

**2005 Cabernet Sauvignon, Dornier, Stellenbosch:** Dunkles Rubin, leuchtender Rand. Aromatisches Bouquet, blaue Beeren, dunkle Röstnoten und Schwarzbrotkruste darunter. Samtener, feiner Gaumen, schön balanciert, zeigt sich jetzt schon mit erster Trinkreife, würziges Tabakfinale. **17/20 trinken – 2014**

**2004 Donatus Red, Dornier, Stellenbosch:** (70% Cabernet Franc, 30% Merlot) Mitteldunkles Granat. Bereits zugängliches Bouquet, offen, schwarze, herrlich süsse Pflaumentöne, helle Rösttöne, Arabicanoten. Samtig-feiner Gaumen, füllige Kontur, viel Lakritze im Extrakt, im langen, gebündelten Finale viel Aromendruck. Fast schon eine Droge. Die 15 Volumenprozent Alkohol sind recht gut verpackt. Ein veritabler Ladykiller. **18/20 trinken – 2013**

Bezugsquellen: dornier@selectwines.de; www.the-capehouse.de; www.bonhuis.ch; info@mcwines.ch; www.romazini.com

### ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

doch dann kommt Schwarzenegger. Sehr wuchtiger, leicht alkoholischer Abgang. Für Powertrinker. (CHF 79, www.weinbroker.ch) **18/20 trinken – 2011**

**2002 Kalkveld Shiraz, Zandvliet, Robertson:** Mittleres bis dunkles Rubin. Herrlich ausgewogenes und dichtes Syrah-Bouquet mit reifer Süsse und feiner konzentrierter roter Frucht, Süssholz und Bündner Fleisch, feinmineralische Würze im Hintergrund. Auf der Zunge vornehm und konzentriert, saftig-süss, finessenreich und frisch. Herrliche Extrakt-süsse, die von einem kräftigen Körper, kernig-saftigen Tanninen sowie der den Wein beglei-

tenden Mineralität getragen wird. Erinnert weit mehr an einen Syrah der nördlichen Rhône als an Shiraz. (www.zetter-weine.de) **18/20 trinken – 2012**

### Shiraz/Syrah-Blends

**2006 Syrah Viognier Limited Reserve, Porcupine Ridge Collection, Franschhoek:** Mittleres, leicht mattes Rubin-Granat. Offenes, warmes Syrah-Bouquet, viel Dörrpflaumen, Pralinen und Demi-Glace-Noten. Im Gaumen fest, stoffig, leider im Innern eine eingefangene Kohlen-säure zeigend. (CHF 27, www.kapweine.ch)

**16/20 trinken – 2011**

## Anwilka & Ugaba: Zwei neue Kap-Ikonen auf Syrah-Basis

Hier sind zwei Weine, mit denen Sie auf jeder hochrangigen Bordeaux- und Napa-Blindprobe viele Aaahs und Ooohs und anschließendes Schulterklopfen ernten können. Das Stellenbosch-Projekt startete 1997 (Neuanpflanzungen ein Jahr später), doch den ersten Wein – Anwilka – gab es erst aus dem Jahrgang 2005. Das 40-Hektar-Projekt ist also noch relativ jung – und eigentlich ist es auch kein reines Stellenbosch-Projekt, sondern ein Stellenbosch/Bordeaux-Joint-Venture mit höchst prominenten Namen: Lowell Jooste vom Klein Constantia Estate; Bruno Prats, ehemals Château Cos d'Estournel; Hubert de Boüard de Laforest von Château Angéus. Die Idee: eine Kombination aus südafrikanischer Fruchtfülle mit der noblen Eleganz und Balance à la Bordeaux. Die beiden Syrah/Cabernet-geprägten Rotweine stammen aus der spektakulären False Bay-nahen Helderberg-Region (recht karge Böden; frische Brisen; ausgewogene Vegetation) und werden – bis auf 10 Prozent der Produktion, die für den südafrikanischen Markt reserviert sind – während der En-primeur-Kampagne in Bordeaux gehandelt. Von dort haben sie auch den Weg in die Schweiz gefunden. Jetzt nur noch Strumpf drüber und dann hinein ins Vergnügen!

**2006 Ugaba, Stellenbosch:** 42% Syrah, 32% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, Ausbau über zehn Monate in französischer Eiche (20% Neuholz). Sehr dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Offenes Bouquet, viel schwarze Beeren, dunkle Schokolade, schwarzes Kirschenkompott, Röstkaffee. Im Gaumen sehr feine reife Tannine, ein imposanter Geschmack mit aromatischem Nachklang. Ein Zweitwein von Anwilka soll das sein? Wenn dem so ist, dann gab es kaum je eine derartig minimale Differenz zwischen Grand Vin und seinem kleinen Bruder.

**18/20 trinken – 2012**

**2006 Anwilka, Stellenbosch:** 66% Cab. Sauvignon, 29% Syrah, 5% Merlot, über zehn Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. 4 500 12er-Kisten. Sehr dunkles Weinrot mit schwarzen Reflexen. Tiefgründige, von Syrah-Würze und Cabernet-Frucht dominierte Black-Currant-Nase mit intensivem Mokkabouquet, schwarzer Schokolade und gartenfrischer Minze. Grosser, geradliniger und superklarer Gaumenauftritt! Konzentrierte schwarze Früchte mit Pflaumen, intensives, aber reifes Tannin, homogener Schmelz, viel Darjeelingnoten, Arabica-Kaffee, Korinthen, Lakritze, zarte Rauchnoten; dramatisches, nicht enden wollendes Finale. Südafrika? Bordeaux? Napa? Egal, genial! (ca. CHF 60)

**19/20 trinken – 2016**

Bezugsquellen: www.cantina-ratti.ch; www.moevenpick.com

# Saxenburgs Super Sexy Shiraz

**Auch eines der traditionsreichsten Weingüter Südafrikas befindet sich in Schweizer Händen. Zusammen mit Eigentümer Adrian Bühler verkostete René Gabriel das aktuelle Programm der 1693 gegründeten Saxenburg. Herausragend in einem starken Sortiment des 85-Hektar-Betriebs: der SSS 2003.**

**2007 Guinea Fowl Chenin/Viognier, Saxenburg, Stellenbosch:** Duftiges Bouquet, gelbe Früchte, Arachidnoten. Im Gaumen mittelfüllig, viel Frucht, Nektarintouch, weisse Aprikosen, aromatisches Finale mit viel Eleganz. **17/20 trinken**

**2007 Private Collection Sauvignon Blanc, Saxenburg, Stellenbosch:** Blasses, grünliches Gelb. Offenes, duftiges Bouquet, Stachelbeeren, weisses Cassis, Holunderblüten, Passionsfruchtkerne. Saftig-knackiger Gaumen, pfeffrig-pikante Säure, herrliches Extrakt mit viel Agrumentönen. Gehört zu den besten Sauvignon Blancs am Kap. **18/20 trinken**

**2006 Private Collection Chardonnay, Saxenburg, Stellenbosch:** Leuchtendes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Frisches Bouquet, leicht vegetabil zu Beginn, frisch gemahlene Mandelmehl, Akazienhonig. Geschmeidiger, weicher Gaumen, saftiges Extrakt, Karambole, im Finale dezente Margarinen- und Kokosnoten. Easy. **16/20 trinken**

**2005 Guinea Fowl Merlot/Shiraz/Cabernet, Saxenburg, Stellenbosch:** Erstaunlich dunkles Granat. Trocken Bouquet, Pflaumenschalen, Lakritze, schwarze Beeren. Aromatischer Gaumen, würziges Extrakt mit einer gewissen Bitterkeit darin, eher ein Food-Wein, die Frucht ist eher sekundär. **16/20 trinken -2010**

**2005 Private Collection Pinotage, Saxenburg, Stellenbosch:** Dunkles Violett-Schwarz. Offenes Bouquet, dunkler Tabak, Rauch, getrocknete Heidelbeeren. Im Gaumen recht fein, eine tolle, klassische Pinotage-Aromatik zeigend, Spitzwegerichnoten, trockenes Extrakt, sehr aromatisches Finale mit viel kaltem Rauch. **17/20 trinken -2012**

**2005 Private Collection Merlot, Saxenburg, Stellenbosch:** Extrem dunkles Purpur mit schwarzen Reflexen. Aromatisches Bouquet, dunkelnussige Noten, Mokka, dunkle Schokolade. Weicher, fülliger Gaumen, schöner Schmelz in den Tanninen, feine Bitterkeit im Finale. Die Nase verspricht etwas mehr als der Gaumen halten kann. **16/20 trinken -2012**

**2005 Private Collection Cabernet Sauvignon, Saxenburg, Stellenbosch:** Die Farbe ist fast schwarz! Purpur mit violetter Schimmer. Intensives Bouquet, schwarze Beeren, feine Rauchnoten, Lakritze, Teer nuances.



## ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

**2006 The Chocolate Block, Boekenhoutsloof, Franschhoek:** 55 % Syrah, 17 % Grenache Noir, 15 % Cinsault, 9 % Cabernet Sauvignon, 4 % Viognier. Tiefes, sattes Granat mit fast schwarzen Reflexen. Malziges Bouquet, Pumpernickel, schwarzer Kakao, Rauch und viel Lakritze. Im Gaumen sehr fein, schon fast zart in der Textur, ausgeglichener Körper mit Grazie und Anmut. (CHF 45, www.kapweine.ch)

**17/20 trinken -2011**

**2005 Roulette, Lammershoek, Swartland:** Syrah, Caringnan, Grenache und Mourvèdre. Leuchtendes Granat-Rubin, zum Rand aufhellend, ins Orangefarbene gehend. Feines, süsereifes Fruchtbouquet aus dem roten Bereich, toll herangereift, verschwenderisch und elegant, rauchige Rosmarinwürze. Füllig und saftig, konzentriert, kleine, dickschalige Beeren, süß von der Reife und dem Extrakt, tolle Mineralität im Untergund, reifes, saftiges Tannin, viel Körper, jetzt in Topform, sehr lang. (17,95 €, www.terra-vinum.de)

**17/20 trinken -2012**

**2005 Sequillo Red, Sequillo, Malmesbury:** 60 % Shiraz, 30 % Mourvèdre, 10 % Grenache. Joint Venture zwischen Cornel Spies und dem genialen Eben Sadie zur Entdeckung des Swartland-Terroirs. Sattes Purpur. Zuerst reife rote Früchte zeigend, danach Zwetschgen mit Zimt, elegant ausbalanciert und vielschichtig. Im Gaumen perfekt eingebundene Tannine, Cassiswürze, Black Currant und Weichselkirsche, langes Finale. (CHF 35, www.moevenpick.com)

**18/20 trinken -2015**

**2004 The Gypsy Grenache-Syrah, Ken Forrester, Stellenbosch:** Ziemlich helles, eher transparentes Granat, erste Reifetöne. Das Bouquet beginnt leicht leimig, zeigt eine rot-pflaumige Süsse, alkoholisch und zu Kopf steigend. Saftiger, süsser Gaumen, Souplesse, Dörrfrüchte, Feigen, helles Malz, im Finale leicht gerbig, endet mit Kandisnoten und Pralinen. (CHF 59.80, www.zweifelweine.ch)

**17/20 trinken -2011**

**2004 Shiraz Teen die Hoog (Cape Winemakers Guild), Cederberg:** Tiefdunkles Rubin-

Granat. Gewaltiges dunkelbeeriges Shiraz-Bouquet, Brombeeren, Black Currant, Rindfleischnoten, Wildleder und Moschus. Grossartiger Gaumenauftritt, noble Fülle, weiche Tannine, im Finale viel Aromendruck mit süß ausstrahlenden Gerbstoffen und Lakritze. (CHF 45, www.savinis.ch)

**18/20 trinken -2012**

## Merlots

**2006 Merlot, Steenberg, Constantia:** Leuchtendes Kirschrot. Herrlich fruchtiges, frisches Bouquet, klare, saftig-einladende Kirschrucht, Kirschenschale, Pflaume, Red Currant, Cassis, mit Eukalyptusschleier und Veilchenduft, tolle Harmonie und Eleganz. Animierend saftiger und frischer Gaumen, Fortsetzung des Naseneindrucks, feine Säurefrische bei vollem Geschmack, seidige Eleganz, feine Länge, animierend, Marke «Lieblingswein für jeden Tag». (CHF 21.50, www.kapweine.ch; www.zeter-wein.de)

**16/20 trinken -2011**

**2006 Merlot, Fort Simon, Stellenbosch:** Dunkles Rubin. Würziges Bouquet mit knapp reifer Frucht und gewissen Blattnoten, grüne Pfefferschote. Im Gaumen recht fleischig, Zwetschgenschalenton, aromatisches Finale mittlerer Länge. (CHF 17.50, www.kapweine.ch)

**16/20 trinken**

**2005 Merlot, Hartenberg, Stellenbosch:** Dichtes Rubin. Grüne Paprika, Schwarzbrot, etwas Pflaumen, Lakritze. Frische Säure, feinsandiges Tannin, gute Struktur, Schwarzbrot, Schwarztee, Brombeere, im Hintergrund Wacholder, gute Typizität, kraftvoller Abgang. (CHF 25, www.weinbroker.ch)

**17/20 trinken -2010**

**2004 Merlot, Vergelegen, Stellenbosch:** Rubin mit dichtem Kern. Dumpf, Astwerk, moosig, Schwarztee, leicht alkoholisch, tief. Sattes Tannin, frische Säure, gut ausbalanciert, spürbarer, aber integrierter Alkohol, wieder Tee, Kamille, Pumpnickel. (CHF 35, www.kapweine.ch)

**18/20 trinken -2011**

**2003 Merlot, Meinert, Devon Valley:** Mittleres Rubin. Frische grüne Paprika, Fenchel, hasel-

## SAXENBURG / CAPAIA

Fülliger, ziemlich fleischiger Körper, wieder völlig schwarze Aromakomponenten, wirkt noch jung und adstringierend, baut sich noch aus und wird zulegen.

18/20 trinken – 2015

**2005 Private Collection Shiraz, Saxenburg, Stellenbosch:** Sattes, dichtes Purpur, dunkle bis schwarze Reflexe. Schwarze Kirschen, Lakritze, Korinthen. Im Gaumen samtig, füllig, schon recht sexy, zeigt erst im Finale seinen tollen Rückhalt und eine gewisse Schwarzsokoladenbitterkeit.

17/20 trinken – 2014

**2003 Saxenburg Shiraz Select, Saxenburg, Stellenbosch:** 85 % Shiraz, 8,5 % Cabernet Sauvignon, 6,5 % Merlot. Der «SSS» wurde 1998 erstmalig lanciert. Extrem dunkles Granat mit lila und schwarzen Reflexen. Ausladendes, warmes Bouquet, Malagarosinen, Korinthen, Cassis, Backpflaumen, ein Hauch Zimt, feine Kräuternoten, die sich verspielt über dem Bouquet zeigen. Fülliger Gaumen, sehr reife bis kompottige Fruchtnoten, Dörripflaumen, herrliche Süsse, Malznoten und dunkle Schokolade im dicken, fetten Finale. Insgesamt ein Shiraz mit mehr Affinität zu Australien denn Europa. (79 €)

18/20 trinken – 2016

Bezugsquellen für Saxenburg: [www.nauer-weine.ch](http://www.nauer-weine.ch); [www.hanseaten-select.de](http://www.hanseaten-select.de)  
Saxenburg Direct, Tel. +49 221 82320 76

## Capaia: Exzellent bis grossartig

**Alexander Baron von Essen startete das Philadelphia-Project Capaia (Durbanville) mit Weinmacher Tibor Gál. Nach dessen Tod übernahm Stephan Graf Neipperg die önologische Beratung. René Gabriel ist auf einen Sprung in die Edel-Winery herein und hat die jüngsten Capaias verkostet. Das ist das Flaggschiff der Winery, ein traditioneller Bordeaux-Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot, mit kleinen Beigaben von Cabernet Franc und Petit Verdot. Der Wein reift für 15-16 Monate in kleinen Eichenfässern. Die beste Trinkreife erreicht der Capaia etwa vier bis acht Jahre nach der Lese.**

**2007 Capaia (Fassprobe):** Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Intensives Bouquet mit frisch gemahlemem Szechuanpfeffer, schwarze Kirschen und noble Hölzer. Im Gaumen kräftig, wiederum nobel mit beeindruckender Aromatik und angemessener Adstringenz. Hier entsteht zweifellos ein weiterer Super-Premiumwein vom Kap.

18/20 trinken – 2018

**2006 Capaia:** Mitteldunkles Granat. Offenes, reifes Beerenbouquet, dominikanischer Tabak, feine Rauchnoten. Im Gaumen angenehm süß, geschliffene Tannine, weiches Extrakt, gekochte Kirschen im Finale, zeigt sich jetzt schon mit erster Genussreife.

17/20 trinken – 2012

**2005 Capaia:** Sattes, dichtes Purpur. Intensives, warmes, reifes Bouquet, ein Hauch Amarena, wirkt recht fleischig und weist eine gewisse Rhône-Affinität auf. Im Gaumen reich, rund, füllig, mit toller Süsse im fetten Extrakt, im Innern Lakritze, Teer und schwarze Kirschen, langer Nachklang. Ein imposanter Wein, der schon bald erste Genussreife bieten wird. Beeindruckendes Potenzial.

18/20 trinken – 2016

## ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

nussig, leicht balsamisch. Frische Säure, feinsandiges Tannin, saftige Art, eigenwilliger Charakter, rote Kirsche, etwas Fenchel mit Kamille, fein mineralisch, ein Hauch Wacholder, etwas Dörripflaume im Abgang. (CHF 19,80, [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch))

17/20 trinken – 2010

**2001 Merlot, Veenwouden, Paarl:** Sehr dunkles, dichtes Granat, noch sehr jung. Pflaumiges Bouquet mit pilzigen Noten, getrocknete Shiitake-Pilze, zeigt eine gewisse Oxidation. Im Gaumen mit erdiger Süsse, Lakritze, Backpflaumen, kalter Jasmin-tee, angenehm endend, leicht überreif. (CHF 39, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

16/20 austrinken

### Cabernets

**2006 Cabernet Franc, Raats Family, Stellenbosch:** Auffallend dunkles Rubin, schwarze und violette Reflexe. Anmutig duftendes dunkelbeeriges Bouquet, nobel und tiefgründig, viel Black Currant und dunkle Holznoten. Im Gaumen fein, dichtes Extrakt, Alpenheidelbeeren, Lakritze und schwarzer Pfeffer. (CHF 46, [www.jeggli.ch](http://www.jeggli.ch))

17/20 trinken – 2011

**2006 Cabernet Sauvignon Vineyard Selection, Kleine Zalze, Stellenbosch:** Dunkel leuchtendes Kirschrot. Dichte, würzige

Cabernet-Nase mit dunklen reifen Früchten, dunklen Fleischaromen und leichten Rauchnoten, süsser Fruchtkern, leicht grün-herber Tanninschimmer. Konzentriert-saftiger Gaumen, kräftiger Körper, griffiges, den Speichelfluss förderndes Tannin, dicht, herb und etwas bitter im Finish, gute Länge. Wirkt zunächst etwas verschlossen und grün, öffnet sich aber und wird pflaumiger, vor allem im Nachklang. ([www.klocke-weinimporte.de](http://www.klocke-weinimporte.de))

15/20 trinken – 2012

**2006 Cabernet Sauvignon, Mimosa, Robertson:** Dunkles, dichtes Rubin-Purpur, feiner Rand. Wuchtiges Kirschbouquet mit hintergründigem Grenadinetouch, frisch gekochte Waldhimbeeren. Im Gaumen viel verschwenderische Frucht, rotes Cassis, süsses, fülliges Extrakt, tolle Länge. Für diesen Preis genial! (CHF 22,90, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

17/20 trinken – 2011

**2005 Gravel Quarry Cabernet Sauvignon, Glen Carlou:** Sattes dunkles Granat mit violett-schwarzen Reflexen. Beeindruckendes Bouquet, rahmig-süß, viel Brombeeren, Sandelholz, dunkle Pralinen, schwarze Pfefferkörner und noble Edelhölzer. Im Gaumen komplex, fest, mit reifen, angerundeten Tanninen, zeigt eine umfassende Adstringenz.

## Le Riche's Weltklasse Cabernet Reserve 2003

Etienne Le Riche hat sich fast ganz dem Cabernet verschrieben. Mit dieser Sorte hatte er sich bereits bei Rustenberg einen Namen gemacht, wo der Önologe und *viticultivist* 20 Jahre lang wirkte. Seit Gründung des eigenen Familienweinguts in Jonkershoek (Stellenbosch) 1996, in dem längst auch Sohn Christo und Tochter Yvonne mit eingespannt sind, arbeitet sich Le Riche immer weiter nach vorne. Vor allem mit der Cabernet Sauvignon Reserve, die – zumal nur in exzeptionell guten Jahren erzeugt – zu den «Kap-Cab»-Ikonen zählt. Der Wein erfährt seine zweite, malolaktische Gärung übrigens nicht, wie üblich, im kleinen Eichenfass, sondern im Tank und kommt erst anschliessend für 24 Monate in zu 70 Prozent neue französische Barriques.

**2003 Cabernet Sauvignon Reserve, Le Riche, Stellenbosch:** Sehr dunkles, sattes Granat mit fast schwarzen Reflexen. Ein Wahnsinnsbouquet mit reifen, konzentrierten kleinen schwarzen Früchten, Teernuancen, Rauch und Brazil-Tabak. Im Gaumen reich, mit vollem Körper, intensiver Frucht, bleibt völlig im schwarzbeerigen Bereich und endet extrem nachhaltig. Kraftvolle und tiefgründige Struktur mit reifer, perfekt gebetteter Adstringenz, die dem Wein ein langes Leben ermöglichen dürfte. Perfekte Balance. Kann ein so grosser Wein wirklich nur so wenig kosten? Wäre ein «Winner-Kandidat» in einer Welt-Cabernet-Blindprobe. (CHF 33,50, [www.barossa.ch](http://www.barossa.ch))

19/20 trinken – 2015



# WEIN & KAP

WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA

[www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch) • [wein@weinundkap.ch](mailto:wein@weinundkap.ch) • Tel. 062 892 38 14

## Wederom, Robertson

### Shiraz 2005, Cellar Reserve

Mattes Granat-Rubin, am Rand aufhellend. Offenes, spontanes Bouquet, rote Pflaumen, kalter Tee, Lakritze, schöne Würze. Im Gaumen sehr fein, delikates Tannin, Darjeeling- und Honignoten im Finale.



**CHF 19.90, [www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch)**  
16/20 trinken – 2011

## Mimosa, Robertson

### Cabernet Sauvignon 2006

Dunkles, dichtes Rubin-Purpur, feiner Rand. Wuchtiges Kirschbouquet mit hintergründigem Grenadinetouch, frisch gekochte Waldhimbeeren. Im Gaumen viel verschwenderische Frucht, rotes Cassis, süßes, fülliges Extrakt, tolle Länge.

Für diesen Preis genial!



**CHF 22.90, [www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch)**  
17/20 trinken – 2011

Wir von Wein & Kap freuen uns, dass die zwei Weine im Test so hervorragend abgeschnitten haben. Beide Tropfen überzeugen auch den WEINWISSER in Preis und Leistung.

Bestellungen von diesen und weiteren Weinen werden gerne unter [www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch) entgegengenommen.

# WEIN & KAP

WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA

[www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch) • [wein@weinundkap.ch](mailto:wein@weinundkap.ch) • Tel. 062 892 38 14



# Laibach wird ökologisch

**Das Topweingut am Simonsberg bewirtschaftet dieses Jahr 90 Prozent seiner Rebflächen ökologisch. Tolle Terroirweine gibt es jedoch schon jetzt, zum Beispiel den 2005er Widow's Block Cabernet Sauvignon, der René Gabriel 19/20 aus dem Köcher ziehen liess.**



Laibach Vineyards existiert unter diesem Namen erst seit 1994, als sich Friedrich Laibach in einem der besten Spots der Cape Winelands – umgeben von Simonsberg, Kanonkop und Klappmutsberg – seinen 30-jährigen Traum vom eigenen Weingut erfüllte. Die Geschichte des Guts reicht jedoch bis 1818 zurück, als es von Daniel Johannes van Ryneveld aus Amsterdam unter dem Namen «Good Success» gegründet wurde. Nachdem Laibach die roten tiefgründigen Böden neu bestockt und eine moderne Kellerei errichtet, mit Stefan Dorst einen Top-Önologen und mit Francois van Zyl einen erstklassigen Weinmacher engagiert hatte, ging der Erfolg aber erst richtig los. Jede Rebsorte (70 % rote, v.a. Merlot, Cabernets und Pinotage, aber auch Chenin Blanc, Sauvignon Blanc und Viognier) steht an dem ihr gebührenden Platz – zumeist in nordöstlich exponierten Lagen verschiedener Höhen – und jede handverlesene Traube profitiert vom maritimen Klima, das von der nahe gelegenen False Bay für frische Winde und gleichmässiges und gesundes Wachstum sorgt. Weil über den Charakter der fleischigen, kräftig strukturierten Laibachweine im Weingarten entschieden und er im Keller nicht verbogen wird, und weil es die klimatischen Bedingungen in einem der prestigeträchtigsten Wards von Stellenbosch, nämlich Simonsberg, zulassen, wird die ökologische Bewirtschaftung der 42 ha Rebflächen permanent ausgedehnt, dieses Jahr bis auf 90 Prozent.

Bezugsquellen: [www.zeter-wein.de](http://www.zeter-wein.de); [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)

**2007 White Ladybird Coastal Region, Laibach:** (62 % Chardonnay, 28 % Chenin Blanc, 10 % Viognier) Blases, grünliches Gelb. Offenes Bouquet mit dezentem Honigtouch, gelbe Früchte. Im Gaumen recht viel Extrakt, fein nervig darin, gut stützende Säure, im Finale grüne Aprikose. Macht viel Spass! **16/20 trinken**

**2004 Red Ladybird Organic Simonsberg-Stellenbosch, Laibach:** (47 % Merlot, 31 % Cabernet Franc, 22 % Cabernet Sauvignon) Sattes Purpur. Offenes Bouquet, gekochte, rote Pflaumen, angenehm süß und ausladend, erste Schokonoten. Im Gaumen samtig, geschmeidig, weiche Säure, helles Karamell im Finale. Ein gastronomischer Schmeichler. **17/20 trinken –2010**

## ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

genz, im Finale passende Schwarzschokobitterkeit. Beeindruckender Cabernet-Bulldozer mit einigen Finessen und Potenzial. (CHF 49, [www.hessvin.ch](http://www.hessvin.ch); [www.klocke-weinimporte.de](http://www.klocke-weinimporte.de))

**18/20 trinken –2014**

**2005 Cabernet Sauvignon, Boekenhoutskloof, Franschoek:** Dunkles Purpur-Granat mit feinem rubinrotem Rand. Süßes Bouquet mit Wildkirschen und hellem Karamell, trotz 14,5 Vol.-% im Ansatz nicht alkoholisch. Im Gaumen fein, dezente Süße, kirschsäure Note, gut ausbalanciert, im Finale wieder Röstnoten. (CHF 59, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

**17/20 trinken –2012**

**2005 Cabernet Sauvignon, Thelema, Stellenbosch:** Blutrote Farbe. Sehr aromatisches Bouquet, Black Currant, Brombeeren, Szechuanpfeffer. Im Gaumen saftig, fein und geschliffen, fein mehlig in den Tanninen, langes Rückaroma. Trotz positiver Attribute nicht ganz seiner wahren Klasse gerecht werdend. (CHF 32.80, [www.barossa.ch](http://www.barossa.ch))

**16/20 trinken –2011**

**2005 Cabernet Sauvignon, Neil Ellis, Stellenbosch:** Dunkles Weinrot mit violetttem Schimmer. Holundriges Cabernet-Sauvignon-Bouquet mit viel Primärfrucht. Im Gaumen saftig, aromatisch, langer, geformter Körper, schwarze Pfefferkörner, leicht grünlich wirkend, braucht noch etwas Zeit. (CHF 21.50, [www.barossa.ch](http://www.barossa.ch))

**16/20 trinken –2012**

**2004 Cabernet Sauvignon, Overgaauw, Stellenbosch:** Extrem dunkles Purpur mit schwarzem Schimmer. Würziges Holunder- und Brombeerbouquet, feine Rauchnoten, beeindruckende Nase. Im Gaumen schwarzbeerig, reifer Cabernet-Touch, nachhaltiges Aroma mit Lakritze und Schwarzschokobitterkeit. Toller Wein – besonders für diesen Preis! (CHF 19.80, [www.savinis.ch](http://www.savinis.ch))

**17/20 trinken –2010**

**2004 Cabernet Sauvignon, Ruder, Stellenbosch:** Tiefes Granat mit lila Schimmer. Schwarzbeeriges Bouquet, Lakritze, Cassis, Black Currant, zeigt eine schöne Tiefe. Sehr aromatischer Gaumen, schwarze Kirschen, feine Tannine, endet mit Tabak und Spitzwegerich sowie

Schwarzbitterschokonote. (CHF 48, [www.savinis.ch](http://www.savinis.ch))

**17/20 trinken –2013**

**2004 Cabernet Sauvignon, Vergelegen, Stellenbosch:** Reifendes Granat. Würziges Bouquet, leicht grünlich. Im Gaumen reif, Kochschokonoten, eher bittere Tannine. Mehr Kraft als Finesse. (CHF 39, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

**16/20 trinken –2012**

**2003 Cabernet Sauvignon, Kanonkop, Stellenbosch:** Kräftiges, dunkles Weinrot mit erstem dezentem Reifeschimmer. Intensives Bouquet, warm, mit Pflaumen, Feigen und gewissen Schokonoten, Rauchnuancen im Untergrund. Im Gaumen kräftig, gut stützende Tannin-Säure-Ferüst, aromatische, klar ausgerichtete Cabernet-Sauvignon-Aromen, noble Bitterkeit im Finale, legt zu an der Luft – also dekantieren. (CHF 28.90, [www.savinis.ch](http://www.savinis.ch))

**17/20 trinken –2014**

**2003 Cabernet, Hartenberg, Stellenbosch:** Dichtes Granat, aufhellender Rand. Konzentriertes Bouquet, schwarze Beerfrucht, Cassis. Im Mund rund, dezente Säure, reifes Tannin, gute Balance, extraktreich, etwas Schoko, rauchig, Holunder, Schmeichler. (CHF 24, [www.weinbroker.ch](http://www.weinbroker.ch))

**17/20 trinken –2011**

## Bordeaux-Blends

**2006 Marlbrook, Klein Constantia:** Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Dunkles Granatrubin. Finessenreiches Cassis-Bouquet, Lakritze und Eisenkraut. Schwarzbeeriger und erdiger Gaumen. Im lang anhaltenden Finale getrocknete Früchte und feine Rauchnoten. Für den Preis ist die Klasse etwas knapp. (CHF 35, [www.moevenpick.com](http://www.moevenpick.com))

**16/20 trinken –2015**

**2005 Fusion V, de Toren, Stellenbosch:** 57 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot, 14 % Malbec, 11 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot. Auffallend dunkle, satte Farbe mit viel Purpurreflexen. Intensives Fruchtbouquet mit feiner Terroirwürze, Brotkruste, nobel und vielschichtig, ja schon fast königlich im Ansatz. Im Gaumen

## LAIBACH

**2005 Red Ladybird Organic Simonsberg-Stellenbosch, Laibach:** (52 % Merlot, 27 % Cabernet Sauvignon, 21 % Cabernet Franc) Dichtes Purpur-Rubin. Nusiges Bouquet, frisch gerösteter Kaffee, reife Pflaumen, zeigt sich sehr vielschichtig und feinwürzig. Im Gaumen samtig, elegant, feinste Tannine mit schön schmelzigen Konturen, mildes Finale, jetzt genussreif.

**17/20 trinken - 2011**

**2006 Red Ladybird Organic Simonsberg-Stellenbosch, Laibach:** (46 % Merlot, 28 % Cabernet Franc, 17 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec, 4 % Petit Verdot) Dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Intensives Bouquet, dunkle Pflaumen, Black Currant, Vanillestängel. Im Gaumen dicht, fleischig, feine Strukturen, Mokka und Lakritze, zeigt mehr Rückhalt als die früheren, etwas zu soft wirkenden Jahrgänge und weist auch wesentlich mehr Potenzial auf. Dafür ist er kein frühreifer Charmeur.

**18/20 trinken - 2014**

**2006 Merlot Simonsberg-Stellenbosch, Laibach:** Sattes dunkles Purpur mit lila Schimmer. Offenes, warmes, pflaumiges Bouquet, ein Hauch Dörrfrüchte und Pralinen, schön ausladend. Samtner, sehr weicher Gaumen, rollendes Extrakt, reife Säure, erste Schoknoten im Finale, noch fein aufrauend, aber trotzdem schon erste Reife zeigend.

**16/20 trinken - 2012**

**2005 The Widow's Block Cabernet Sauvignon Simonsberg-Stellenbosch, Laibach:** Einzellagenwein mit faszinierendem Simonsberg-Terroircharakter. Tiefes, sehr dunkles Purpur mit fast schwarzen Reflexen. Traumhaftes Bouquet, reife schwarze Beeren, schwarze Pfefferkörner, Mokka, rauchig, tiefgründig, völlig faszinierend. Im Gaumen imposant, fleischig, viel Rückhalt, langer Nachklang, ein beeindruckender Wein mit Simonsberg-Charakter. Erinnert entfernt an ganz grosse Napa-Cabs – nur nicht beim Preis.

**19/20 trinken - 2014**

**2006 Pinotage Simonsberg-Stellenbosch, Laibach:** Sattes dunkles Violett-Purpur. Offenes Bouquet, dezent süsslich, mit viel Aromen von reifen, schwarzen Kirschen. Im Gaumen weich, samtig, reifes Tannin, im Finale die klassischen, aber reifen Pinotage-Aromen. Grosser Wein.

**18/20 trinken - 2012**

### The Founder's Bordeaux-Blend: Friedrich Laibach 1998-2005

Friedrich Laibach ist *the cream of the crop*, der rare Topwein von Laibach (maximal 18 Barriques), der nur in entsprechenden Jahrgängen erzeugt wird, nicht aber 2002 und 2004. Er wird aus blockweise gelesenen Bordeaux-Sorten erzeugt, wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec, wobei der Blend von Jahrgang zu Jahrgang variiert. Jede Partie wird offen vergoren und reift heute für 12 Monate in neuen französischen Barriques, dann wird probiert und komponiert, um den fertigen Blend erneut für ein Jahr in kleinen Eichenholzfassern heranreifen zu lassen. René Gabriel hat auf dem Weingut in Stellenbosch alle Simonsberg-Bordeaux-Blends mit dem Namen Friedrich Laibachs verkostet.

**1998 Friedrich Laibach, Laibach:** 88 % Merlot, 12 % Cabernet Sauvignon. Tiefschwarze Farbe mit deutlich braunen Tönen. Ein Bouquet wie ein gereifter Médoc, Ledernoten, Trüffel, Korinthen. Obwohl der Löwenanteil Merlot ist, kommt der Cabernet deutlich zur Geltung. Reifer Gaumen, herrliche Dörrpflaumennoten, Kandis, dunkles Malz, im Finale Rauch. War vielleicht

## ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

sehr fein, mit milden, harmonischen Tanninen, wunderschön ausbalanciert. Weltklasse! (CHF 52, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

**19/20 trinken - 2014**

**2005 Z, De Toren, Stellenbosch:** 50 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Malbec, 5 % Cab. Sauvignon, 5 % Petit Verdot. Dunkles Rubin mit lila Schimmer. Intensives Holunderbouquet, das sich mit Cassis mischt. Im Gaumen schwarzbeerig, fast schon eine Pauillac-Frucht aufzeigend, feine Tannine, zeigt sich mit grüner Paprika im aromatischen Finale, leicht bitter.

**17/20 trinken - 2012**

**2004 Z, De Toren, Stellenbosch:** Merlot 34 %, Cab. Sauv. 27 %, Cab. Franc 19 %, Malbec 18 %, Petit Verdot 2 %. Recht dunkles Rubin mit rostrottem Schimmer. Ausladendes und vielschichtiges, würziges Bouquet, Schwarztee- und Malznoten. Im Gaumen mit eher leichtem Körper, dafür aber ansprechender Aromatik, endet mit einer sanft dominierenden Bitternote. (CHF 35, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

**16/20 trinken - 2010**

**2004 Lourens River Valley, Morgenster, Stellenbosch:** Wunderschönes Rubin, zum Rand hin ins Granat aufhellend, orangefarbener Rand. Sehr feines, delikates und nobles Bouquet von bestechender Eleganz und Harmonie, zarte Süsse, perfekte rote und schwarze Beerenaromatik, leichter Kakao-schimmer, frisches Zedernholz. Sehr eleganter und wiederum perfekt balancierter, seidiger Gaumen, saftig, gehaltvoll, intensive Frucht, Speichel förderndes Tannin, feinste Säure, im langen Finale spielen herbe Zedernholznoten mit süssen Waldbeeren. Vornehm wie ein Pessac-Léognan. ([www.zeterweine.de](http://www.zeterweine.de))

**17/20 trinken - 2014**

**2004 Morgenster Estate Wine, Stellenbosch:** Merlot (69 %), Cabernet Sauvignon und Cab. Franc. Vornehmes Purpur-Rubin. Sehr würzige, rauchige Nase, verschlossene Frucht von blauen Beeren, eine Spur Leder, dunkler Tabak, Zigarrenkiste, ggf. schleichender Kork. Im Mund fest und konzentriert, kraftvoll und robust, saftig-süsse Kirsch- und Beeren-

früchte, zugleich herb und mit kräftigem, etwas bitterem, im Ende leicht trocknendem Tannin, insgesamt etwas zu robust für einen Estate Wine und ohne Chance gegen den halb so teuren Lourens River. In dieser Form eine herbe Enttäuschung. (Über [www.zeterweine.de](http://www.zeterweine.de))

**16/20 trinken - 2010**

**2004 Tria Corda, Overgaauw, Stellenbosch:** Bordeaux-Blend aus Cab. Sauvignon, Merlot und Cab. Franc. Sattes, dunkles Purpur-Schwarz. Rauchnoten, Holunder, schwarze Pfefferkörner, sehr tiefgründig. Im Gaumen viel Stoff, ausgeglichene, leicht mürbe Adstringenz, im Finale mit charaktervoller Bitterkeit. Dekantieren. (CHF 27.50, [www.savinis.ch](http://www.savinis.ch))

**16/20 trinken - 2013**

**2004 Amalgam, Dombeya, Stellenbosch:** Recht dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Warmes Pflaumenbouquet, Kaffeeröstnoten, lädt schön aus. Im Gaumen wunderschön balanciert, sehr süffig, macht spontan Spass, obwohl er leicht kernig endet. (CHF 17, [www.weinbroker.ch](http://www.weinbroker.ch))

**16/20 trinken - 2010**

**2004 Vergelegen Stellenbosch:** 90 % Cabernet Sauvignon, 7 % Merlot, 3 % Cabernet Franc. Mittleres Weinrot mit fein bräunlichem Schimmer. Delikates Schoko-Cabernet-Franc-Bouquet, ausladend und nuanciert, dunkles Karamell. Im Gaumen Bountynoten, Kokos und Pralinen, weiche, samtene Textur, wunderschöne Balance. Ein königlicher Wein, der aber auch einen stolzen Preis hat. (CHF 140, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

**18/20 trinken - 2012**

**2003 Vergelegen, Stellenbosch:** Sattes Granat mit hellem Rand. Offenes Bouquet, stahlig, Holunderblüte, Holunder, Kräuter, Pumpnickel, kraftvoll. Dichter Wein, erste Reife, etwas mürbe Frucht, seidiges Tannin, reife Säure, Grafit, Pinienduft, wuchtig und ausladend, extraktreicher Schmeichler. (CHF 69, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

**18/20 trinken - 2011**

**2003 V Cabernet Merlot, Vergelegen, Stellenbosch:** Rubin mit fast schwarzem Kern. Sehr offenes, dichtes Bouquet, schweissig, alter Balsamico,

**LAIBACH**

vor ein paar Jahren schöner, hat sich aber erstaunlich gut gehalten. **17/20 austrinken**

**2000 Friedrich Laibach, Laibach:** 100 % Cabernet Sauvignon aus einem heissen und langen Sommer mit dicken Schalen und hochreifen Trauben. Reifendes, leicht mattes Purpur. Offenes Bouquet, grüne, speckige Noten, Demi-Glace-Paste, animalische Züge, viel Kräuternoten. Im Gaumen muskulös, die Gerbstoffe leicht knöchern, sandiger Fluss. Ein Food-Wein mit recht viel Kraft, aber wenig Charme. Wird vielleicht in der weiteren Flaschenreife austrocknen. **17/20 trinken –2011**

**2003 Friedrich Laibach, Laibach:** 64 % Cabernet Sauvignon, 16 % Merlot, 13 % Cabernet Franc aus dem ganz grossen Kap-Jahrgang 2003. Perfekte Wachstumsbedingungen sorgten für perfektes Lesegut mit intensiver Frucht, reifer Säure und samtigen Tanninen. Sehr dunkles Granat, satt in der Mitte. Würziges Bouquet, schwarze Pfefferkörner, zarte Eukalyptus- und Tabakblattnoten. Fleischiger Gaumen, gute Muskulatur, zeigt Rückhalt und noch immer eine leicht rustikale Adstringenz. Bleibt bislang hinter den Erwartungen zurück. **17/20 trinken –2014**

**2005 Friedrich Laibach WO Simonsberg-Stellenbosch, Laibach:** 55 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 10 % Petit Verdot, 5 % Malbec. Dunkles Granat mit rubinrotem Rand. Offenes, nobles Bouquet, rote und blaue Beeren, feine Mokkatöne. Samtig-seidige Textur, reife Tannine, sehr elegant, lang und nobel, erst im Nachklang bemerkt man das grosse Potenzial. **18/20 trinken –2015**

**ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA**

Moschus, deutliche Brettanomyces-Note, Brotrinde, Kamille, Nelke, Rumtopf, Amarenkirsche. Wirkt mastig und überextrahiert, ja monströs, zu gewollt. Idealerweise noch warten und dann lange dekantieren. (CHF 140, www.kap-weine.ch) **16/20 trinken –2016**

**2003 Bredell's De Rigueur Bush Vine, Bredell Wines, Stellenbosch:** Dunkles, sattes Granat, im Untergrund feine Reifetöne. Coca-Noten in der Nase, dunkles Kandis und Guinness-Malz. Im Gaumen weich, samtig, wieder mit dunklen Malznoten, scheint etwas zu stark geröstete Barriques mit in sein Leben genommen zu haben. Sehr modern, sehr gut. (CHF 19.80, www.jeggli.ch) **16/20 trinken**

**2003 Field Blend, Beyerskloof, Stellenbosch:** Einzellagen-Blend aus gemeinsam gelesenen und vergorenen Partien Cabernet (ca. 80 %) und Merlot. Reifendes Granat mit rostroten Reflexen. Warmes Bouquet,

deutliche Rosinentöne und Honigspuren von überreifem Traubengut, erdige Süsse. Angenehmer Gaumen mit weichen Tanninen und wiederum erdigem Schimmer, malziges Finale mit leicht ausgezehrten Tanninen. Ein etwas trocknend anmutender Food-Wein. (CHF 33.50, www.barossa.ch) **16/20 trinken –2011**

**2003 Monro, Villiera, Stellenbosch:** Kräftiges Weinrot, noch sehr jugendlich. Leicht trockenes, aber sehr pfeffriges Bouquet, rote Pflaumen, feine Kräuter- und Eukalyptusnoten. Im Gaumen schlank, saftig, mit schöner Länge, sehr klar ausgerichtet, mit einem feinen Säureüberhang im Finale. (CHF 24.50, www.savinis.ch) **16/20 trinken**

**2003 Devon Crest Cabernet Merlot, Meinert, Devon Valley:** Sattes Rubin mit hellem Rand. Getrocknete Kräuter, Minze, leicht gemüsig, Pinienduft. Dichte, saftige Art, erdig-mineralisch, Cassis, Erdbeere und





## Trentino Wine 2009

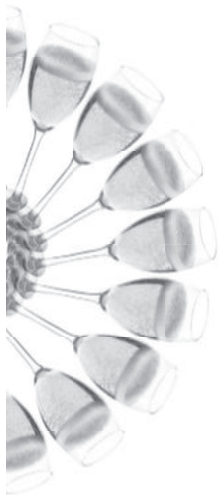
am 16. März 2009

### Zürich The Dolder Grand

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
von 15–20 Uhr im Ballroom

Entdecken Sie die besten Weine  
und Grappe des Trentino  
mit 37 Winzern und Grappaproduzenten

Kommentierte Verkostungen  
mit Dr. Jens Priewe,  
Journalist und Buchautor



Veranstalter  
**Trentino S.p.A. Marketing AG**  
via Romagnosi 11  
I – 38100 Trento  
www.visittrentino.it  
prodotti@visittrentino.it

Anmeldung  
**Simone Tilgert pst public relations**  
Halv-Miel-Ring 12  
D – 50997 Köln  
Tel. 0049 173 7029070  
Fax 0049 221 557657  
trentino@pst-pr.de  
www.pst-pr.de

#### ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

reife Himbeere, ein Hauch Süssholz, Pflaumenmus, eleganter Abgang. (CHF 29.70, [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch))

**17/20 trinken – 2010**

**2003 Rubicon, Meerlust, Stellenbosch:** Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Mittleres Granat, deutlich aufhellender Rand. Warmes Bouquet mit Dörrfrüchten, Korinthen und Brazil-Tabak, feine Rauchnoten und Green-Belt-Pepper. Im Gaumen elegant, schon fast majestätisch, würzige, dezent trockene Tannine mit viel Lakritze im Innern, zeigt Grösse und Charakter. Ein Klassiker. (CHF 38, [www.savinis.ch](http://www.savinis.ch))

**18/20 trinken – 2018**

**2003 Tumara, Morkel – Bellevue Estate, Stellenbosch:** Klassischer Bordeaux-Blend – also auch mit Cab. Franc, Malbec und P. Verdot. Mitteldunkles Granat mit ersten feinen Reife-tönen. Sehr eigenwilliges Bouquet, duftet nach Kirmes-Magenbrot, Gewürznelken und Lebkuchen. Im Gaumen Lakritze, Bakelit und dunkles Kandis, wirkt etwas süsslich und endet mit Malznoten. Etwas gewöhnungsbedürftig. (CHF 19.80, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch); [www.klocke-weinimporte.de](http://www.klocke-weinimporte.de))

**16/20 trinken – 2010**

**2003 Grand Classique Meritage, Glen Carlou, Paarl:** Granat-Purpur, dezent aufhellend. Intensives, nach roten Pflaumen duftendes Bouquet, Rosenpfeffer, Darjeeling-Teenoten, warm und ansprechend. Im Gaumen pflaumig, weich, mit schöner Fülle, macht viel Spass und befindet sich jetzt auf dem Genusspunkt. (CHF 24, [www.hessvin.ch](http://www.hessvin.ch); [www.klocke-weinimporte.de](http://www.klocke-weinimporte.de)).

**16/20 trinken**

**2002 Cobblers Hill, Jordan, Stellenbosch:** Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc. Mittleres Granat mit ziegelfarbenem Rand. Offenes Bouquet, getrocknete Provençekräuter, reif, Minze, wirkt etwas gezehrt. Zigarrenkistennote im Gaumen, frische Säure, Holunder, Holunderblüte, erdig, kalkig, mit gewisser Eleganz und Rasse, nichts für Fruchtrinker. (CHF 39.80, [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch))

**17/20 trinken**

#### Cape-Blends

**2005 Steytler Vision, Kaapzicht, Stellenbosch:** Cabernet und Pinotage mit Merlot. Mitteldunkles Granat mit Purpurreflexen. Wuchtiges Bouquet, reife Kirschen und Amaranoten, feiner Grenadine-touch, erinnert im Duft an einen tollen Priorato. Im Gaumen extrem fruchtig, rotbeerig und auch wieder dezent süss bis ins gebündelte Finale. (CHF 49, [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch))

**17/20 trinken – 2011**

**2005 Catharina, Steenberg, Constantia:** Mittleres leuchtendes Kirschrot. Noble rote und dunkle Fruchtaromen, vor allem feines Cassis und saftige Kirschen, anfangs noch mit deutlichen Grafitnoten, dann feinwürziger, Kakaobohnen, heisser Sand, zart rauchig, geschliffen, recht tief, süsser Mokka, reif. Eleganter Gaumen, wiederum geschliffen und würzig-süß, warmtönig und stoffig, bleibt elegant, feines Tannin, rotes Cassis im Nachklang, jetzt in der Form ihres Lebens und unbeschreiblich weiblich. (18,90 €, [www.hanseaten-select.de](http://www.hanseaten-select.de))

**16/20 trinken – 2011**

**2004 Synchronicity, Meinert, Devon Valley:** Cabernet, Merlot, Pinotage. Sattes Rubin mit Granatreflexen. Elegantes Bouquet, frische rote Johannisbeere, Schwarzkirsche, Hauch Minze, Kräuter, weisser Pfeffer, rauchig. Exaktes Abbild des Bouquets am Gaumen, deutlich weisser Pfeffer, mineralisch, sattes und reifes Tannin, rassige Frucht, charaktervoll, ausbalanciert, trocken mineralischer Abgang. (CHF 39.80, [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch))

**18/20 trinken – 2011**

**2004 Three Cape Ladies Cape Blend, Warwick, Stellenbosch:** Sattes dunkles Granat mit Purpurschimmer. Ausladendes Bouquet, viel Pflaumen, Black Currant und süssliche Kandisnoten zeigend. Im Gaumen fein und elegant, ziemlich fülliger Körper, im Finale viel Brombeeren. Ein gelungener Blend, der sofort ziemlich viel Spass macht. (CHF 26.50, [www.barossa.ch](http://www.barossa.ch))

**16/20 trinken – 2012**