

Das CH-PN-Paket

Wir von K&U sind davon überzeugt, daß Wein, der in unserem Sinne gut sein soll, viel mehr können muss als nur irgendwie »gut« zu schmecken. Die Industrie kann Wein heute exakt so schmecken lassen, wie es sich seine Käufer vorstellen. Dazu hat sie einen ganzen Baukasten an Hefenährstoffen und Reinzuchtheften, Enzymen, Schönungsmittel und anderen geschmacksverändernden Zusatzstoffen entwickelt, die in den meisten Kellern konventionell wirtschaftender Betriebe, leider aber auch in vielen Biobetrieben heute systematisch eingesetzt werden (siehe <https://www.weinhalle.de/themen/die-chemie-im-weinkeller.html>).

Mit diesem speziellen Paket, das wir den zwei großen Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir widmen, die wohl jeder kennt und schon getrunken hat, möchten wir Sie erleben lassen, wie Weine schmecken, die mit diesen Mitteln und Zusatzstoffen nicht in Berührung kommen und deshalb ganz anders, viel unterschiedlicher und vor allem viel individueller ausfallen.

Das Paket enthält jeweils 3 verschiedene Flaschen Chardonnay aus drei Ländern und drei verschiedene Pinots aus verschiedenen Ländern. Sie werden erstaunt feststellen, dass die jeweils drei Exemplare je nach Herkunft, Rebgenetik, Machart und Interpretation durch den Menschen so unterschiedlich ausfallen, dass sie fast nicht zu vergleichen sind - obwohl es sich doch um die identische Rebsorte handelt. Warum das so ist und welche Faktoren diese bemerkenswerten Unterschiede bewirken, erläutern wir Ihnen hier, damit Sie in den Weinen jeweils mehr erleben können, weil Sie mehr über sie wissen.

Wir hoffen, daß Ihnen dieses Paket die Weine aus einem neuen, Ihnen vielleicht nicht bekannten Blickwinkel erleben läßt,

Für Rückfragen etc. stehe ich Ihnen gerne per Mail jederzeit Rede und Antwort: martin@weinhalle.de

Weingut Heindel, Julia & Victor Haller, Iphheim, Mittelfranken

2023 Chardonnay »Roter Berg«

Wer wie Victor Haller schon bei Hansjörg Rebholz in der Pfalz oder Julia Heindel bei Philipp Wittmann in Rheinhessen schon große Chardonnays mitproduziert hat, den reizt die größte weiße Rebsorte der Weinwelt natürlich auch am heimischen Schaffensort in Mittelfranken. Schließlich gibt es große Chardonnays inzwischen überall auf der Welt. Sogar in Iphheim. Denn als Julia und Victor uns ihre Version ins Glas füllen, staunen wir nicht schlecht. Die beiden sind offensichtlich mit allen Wassern gewaschen ...

... und wissen was sie tun, bzw. was zu tun ist, um Wein Profil zu verleihen. Auf kargem, steinigem Keuperboden in Weimersheim pflanzten sie eine Massenselektion aus Meursault in der hohen Dichte von 70 cm Stockabstand. Der Ausbau erfolgt in neuen und gebrauchten Barriques mit spontaner Gärung und langem Hefelager. Das Ergebnis hätten wir spontan in Burgund verortet. Klassisch gelb und mineralisch pikant gewürzt im Duft, mit einem Hauch feinsten Holzeinflusses. Großartig. Doch der mittelfränkische Chardonnay will keine Kopie sein, sondern ein Original. Also legt er im Mundgefühl eine ganze Dimension straff würziger Mineralität drauf. Er steht hier schließlich nicht auf Kalk, sondern auf Keuper. Der sorgt für hohen pH-Wert, scheint ihm geschmacklich aber sehr zu liegen, denn derart mineralische Präzision im Trunk muß man auch in Burgund mit der Lupe suchen. Erstaunlich!

Ein Chardonnay also, der sein straffes Rückgrat und seine strahlende Präzision im Mundgefühl seiner speziellen klein-und lockerbeerigen Genetik ebenso verdankt, wie dem steinig kargen Keuperboden, der ihm die knackige Frische und helle, würzige Strahlkraft verleiht. Die hohe Pflanzdichte, sehr ungewöhnlich in Deutschland, die das Wurzelwerk dazu zwingt,

sich tief im Boden zu verankern, tut das ihre dazu und so weiß dieser Chardonnay durch seine rassige Konstitution im Mundgefühl, aber auch durch seine hell wirkende Strahlkraft im Charakter zu beeindrucken.

Der Ausbau der drei Chardonnays in diesem Paket ist absolut vergleichbar (altes und neues Holzfaß, Spontangärung, langes Lager auf der Voll- bzw. Weinhefe, keinerlei Zusätze, volle Malolaktik, wenig Hefeaufbrühen, keine Filtration etc.) und doch unterscheiden sie sich gravierend, weil sie aus unterschiedlichen Klimazonen, von sehr diversen Böden und aus völlig verschiedener Genetik stammen. Das ist er, der Reiz natürlich handwerklich hergestellter Individualweine, die mit dem Mainstream nichts zu tun haben.

Domaine Guillot-Broux, Macon, Frankreich

Emmanuel und Tess Guillot betreiben einen der ältesten Biobetriebe Frankreichs in Cruzille im Herzen des Maconnais, eine knappe Autostunde südlich von Burgund. Dessen Weinberge und Lagen gehörten vor ein paar Jahrhunderen zu Burgund, heute gelten sie als zweite Wahl, werden nicht einmal mehr mit Burgund in Verbindung gebracht. Wir fahren über winzige Landstrassen dorthin, um ein Gefühl für die Abgeschiedenheit des nur knapp 70 km entfernten Maconnais zu kriegen, das wir allerdings für viel spannender halten als das völlig überteuerte Burgund, in dem wir uns noch nie wohlgeföhlt haben, weil wir mit seinen Winzern trotz unzähliger Besuche nicht warm geworden sind. Burgund ist eine Region, die wir so gut kennen, dass wir deren Weine nur noch in Einzelfällen handeln. Zu wenig passen hier Preis und Qualität zusammen, zu viel ist uns dort zu wenig.

Das ist im Maconnais anders. Dessen gute Weine erfahren unter engagierten Sommeliers und Weinhändlern im eigenen Land, vor allem aber im Ausland, enorme Aufmerksamkeit als vielleicht spannendste Alternative zu Burgund, dessen Preise durch die schlechten Ernten und Klima-Eskapaden der letzten Jahre Höhen erreicht haben, die mit Qualitäts- und Genussargumenten nicht mehr zu rechtfertigen sind. Einst hoch angesehen und schon vom Kloster von Cluny als absolut gleichwertig behandelt und einge-

stuft wie die heute berühmten Gemeinden Burgunds, sind das Maconnais und seine Weine heute aber nur noch Kennern der Materie bekannt. Dabei gibt es dort Weltklassewinzer, deren Chardonnays und Pinots den Vergleich mit den um ein Vielfaches teureren Weinen der berühmten Côte d'Or nicht zu scheuen brauchen.

2022 Mâcon »Les Combettes«

»Les Combettes« ist ein Chardonnay, der vielen weit teureren Burgundern berühmter Abstammung zeigt, wo der Bartel den Most holt. Zumal zu diesem Preis. Eine nur 1,5 ha große, nach Südosten ausgerichtete Parzelle, die Erträge von nur 40 hl/ha bringt. Das Geheimnis seiner Andersartigkeit liegt in seiner alten Genetik, die extrem lockerbeerige Trauben hervorbringt, mit sehr kleinen Beeren, die im Stadium der Reife dunkelbraun, ja fast rostbraun aussehen.

Emmanuel meint, daß es sich dabei um eine alte Genetik des Maconnais handelt, die mit den neuen Züchtungen nicht viel gemein hat. Er läßt sie per Steckling für den eigenen Anbau vermehren. Die visionär hohe Pflanzdichte von 9000 Stöcken pro Hektar, der extrem kompakte Kalkböden mit nur dünner Lehmauflage und die wärmste Lage der Domaine sorgen für ein überraschend dicht wirkendes Mundgefühl, das wie Samt wirkt und sich wie kühl Seide anfühlt. Physisch spürbarer Weingenuß, wie ihn nur niedrige Erträge möglich machen. Charakteristisch auch die Röst- und Grillaromen im Bukett, die man in ihrer nussig hefigen Eigenart unmißverständlich wiedererkennt, wenn man den Wein einmal im Glas hatte.

»Les Combettes« braucht Zeit im Glas, um sich zu entfalten. Bitte servieren Sie den Wein nicht eiskalt, das mag er gar nicht. Mit der richtigen Temperatur entfaltet er im Mund eine seidig dichte, prägnant mineralische Kalkspur, die der Wein mittig über die Zunge zieht. Er entwickelt vitale Spannung und enorme Agilität am Gaumen, erinnert in seiner durchaus vom Holzfass beeinflussten komplexen Aromatik an Ananas, Orangenschale, frischen Apfel und geröstete Haselnüsse, und setzt im Mundgefühl auf steinig salzig wirkende Frische, die den ganzen Mundraum in dichter Packung feinmaschig füllt. Stoffig und knochentrocken, rassig und schlank zugleich wirkt der Wein, komplex und animie-

rend, spannend, aber auch fordernd. Kein Chardonnay-Klischee zum Wegschabbern, sondern ein anspruchsvoller und origineller Burgunder vibrierend lebendiger Ausstrahlung, die man so nicht jeden Tag im Glas hat.

Derart ungewöhnliches Niveau kommt nicht von ungefähr. Es verdankt sich vor allem der exzellenten Lage, die gesunde und präzise reif gelesene Trauben aus über Jahrzehnte betriebenem Bioanbau hervorbringt. Emmanuel und Patrice Guillot lassen deren Most per Schwerkraft direkt aus der Presse trüb in gebrauchte Barriques laufen, wo er spontan vergärt, den biologischen Säureabbau absolviert und bis zum zweiten Winter nach der Lese als trockener Wein auf der Hefe ausreifen kann.

In diesem famos vielschichtigen Chardonnay entdeckt man ständig neue Facetten. Mal verstört er mit dem Duft nach verbrannter Milch, mal begeistert er mit betörender Strahlkraft und messerscharfer kalkiger Mineralität. Mal lullt er weich und fast mollig ein, mal fordert er merkwürdig mager, sauer und rassig wirkend seinen Genießer heraus.

Ein quicklebendiger Naturwein, der seinen mutig authentischen Charakter einem Weinverständnis verdankt, das ihn unmanipuliert, ungeschönt und unfiltriert auf Flasche bringt, mit nur minimaler Schwefelung, so natürlich und ehrlich wie möglich. Sie sollten »Les Combettes« bitte vier bis fünf Stunden vor Genuß dekantieren, um ihn dann, nach persönlicher Vorliebe temperiert, aus großem Glas zu genießen. Ein brillant realisierter Chardonnay, wie er nur aus biologischem Anbau stammen kann. Er macht seiner kalkigen Herkunft alle Ehre. Lagerpotential mindestens sechs bis zehn Jahre.

The Ojai-Vineyard, Helen & Adam Tolmach, Ventura County, Kalifornien

Im reizvollen Hinterland zwischen Santa Barbara und Los Angeles, im Ventura County, liegt das Städtchen Ojai, gesprochen O-hai. Hier verbringen viele Hollywood-Stars den Sommer, wenn es in LA zu warm wird. Hier liegt versteckt in einem vornehmen Vorort typisch kalifornischer Besiedelung das Weingut »The Ojai-Vineyard« von Adam und Helen Tolmach.

Adam erlernte sein Handwerk als langjähriger Partner von Jim Clendenens »Au Bon Climat«.

Zusammen mit seiner Frau Helen, die für die Weinbereitung verantwortlich zeichnet, gründete er dann nach der Trennung von »Au Bon Climat« 1991 das eigene kleine Weingut, benannt nach einem lokalen Indianerstamm. Adam und Helen haben sich neben Sauvignon Blanc und Chardonnay vor allem Syrah und Pinot Noir verschrieben.

Die beiden sind studierte Agrarwissenschaftler. Adam hat Biologie studiert und vor der Winzerrei im Gartenbau gearbeitet und eine der ersten biologischen Kooperativen Kaliforniens mit aufgebaut. Danach ging er für ein Jahr nach Burgund, um dort Weinbau zu studieren und Wein zu machen, dann folgten zehn Jahre als Partner von Au Bon Climat. Nicht umsonst sieht Adam den Weinberg als die entscheidende Größe im Wein. Dem Anbau widmet er seine ganze Aufmerksamkeit. Adam und Helen Tolmach besitzen selbst keine eigenen Weinberge, sie kaufen von Beginn an bei Vertragswinzern Trauben, wie das in Kalifornien üblich ist. Sie beziehen ihre Trauben allerdings ausschließlich von ökologisch bzw. biodynamisch arbeitenden Winzern, die über besonders kühle Lagen verfügen. So manchen seiner heutigen Partner hat Adam erst dazu gebracht, biodynamisch zu wirtschaften. Er ist ständig vor Ort in den Weinbergen, er spricht mit den Winzern und berät sie. Zur Erntezeit hält ihn nichts zu Hause, da ist er ständig bei den Lesemannschaften vor Ort in den Weinbergen.

Die Weine des Ojai Vineyard vereinen auf schwer zu beschreibende Weise kühle Finesse mit reifer Konzentration, sie wirken geschliffen und edel, zugleich aber auch wild und expressiv. Es sind eindrucksvoll überzeugende Naturweine natürlicher Ausstrahlung, die im Gedächtnis bleibt.

2023 Chardonnay »Clima Frio« St. Barbara

»Clima Frio«. Die kalte Lage. Die Böden sind in Kalifornien nicht so entscheidend, wie in Europa. Ganz Kalifornien besteht aus extrem kleinteiligen, hochchaotischen, meist auf jungen vulkanischen Faltungen basierenden Bodenstrukturen, auf denen, je nach Standort unterschiedlich, mehr oder weniger dickes Meeres-Sediment aufliegen kann. Es sind im Vergleich zu Europa eher junge Böden, die weniger von organischer Masse wie Humus, als von anorganischen Nährstoffen dominiert werden.

Allein darin unterscheiden sich die neue und die alte Welt grundsätzlich. Für den Charakter der Weine entscheidend ist in ganz Kalifornien der klimatische Einfluß, dem die Reben jeweils ausgesetzt sind. Der gesamte Groß-Klima-Verlauf führt in Kalifornien zu grundsätzlich längeren Reifezeiten am Rebstock, was die besondere Intensität der Aromen befähigt und erklärt.

Die Böden sind oft nährstoffarm und trocken, weshalb Bodenaufbau so wichtig ist, wie Bewässerung der Jungreben. Deshalb hat man schon früh begonnen, sich mit Wurzelbildung, Begrünung etc. zu beschäftigen und so gelernt, über die Physiologie der Rebe die Aromatik der Weine zu beeinflussen.

Und man hat schon sehr früh, schon in den 1980er Jahren, den Einfluß der Genetik auf Wachstum, Reife und Aromen verstanden und sich intensiv damit beschäftigt – und viel Lehrgeld bezahlt. Denn man importierte prompt feinstes Rebmateriel aus Burgund und mußte feststellen, daß es in Kalifornien außer extrem hohem Alkohol nicht viel mehr zustandebrachte. So kam man zurück auf jenes alte kalifornische und bewährte europäische Pflanzmaterial aus früheren Jahren, das heute Chardonnay und Pinot Noir in Kalifornien prägt.

Adam entschied sich vom ersten Tag des eigenen Weingutes an für die kühlssten Lagen, die er in Santa Barbara und Umgebung finden konnte. Oft reichen dort schon wenige Kilometer Distanz zum Pazifik, um Stil und Charakter der Weine grundlegend zu ändern. Mit jedem Kilometer ins Landesinnere wird es wärmer, wenige Grad reichen dort, um stilistisch kaum zu glaubende Unterschiede zu produzieren – bei oft gleicher Genetik des Pflanzmaterials, das man hier, weit vorausschauend, oft in hochdiversem genetischem Mischsatz pflanzt, um so die Reben auf natürliche Weise vor Krankheiten zu schützen.

Adams »Clima Frio« kommt aus dem kältesten Tal Kaliforniens, wo der Süden kälter ist als der Norden, den Santa Rita Hills. Einem noch jungen, aber qualitativ extrem vielversprechenden Anbaugebiet, aus dem einige der großen neuen Chardonnay – und Pinot-Qualitäten Kaliforniens kommen. Dort sorgt der nahe Pazifik für lange Reifezeit der Trauben am Stock, vor allem aber für natürlich stabile Säure. Das ist Adam wichtig, denn er steht der Naturweinbewegung

nahe, will aber präzise reintonige, strahlend frische Weine erzeugen, die Freude machen und keinen Stress erzeugen. 2023 bringt einen hinreißenden Chardonnay hervor, der an alte Au Bon Climat-Zeiten anknüpft. Im Duft Gischt und Kreide, kandierte Zitrone, reife Aprikose und frische Backhefe. Im Mundgefühl spannende Harmonie zwischen nervösen Zitrusnoten und reifen Früchten. Hefige Würze, cremige Textur und steinige Mineralität definieren einen fabelhaften Chardonnay voller Strahlkraft und Tiefe. Mit europäischem Chardonnay nicht zu vergleichen. Eigenständig und dabei doch auch »typisch kalifornisch«, ohne alte abgenutzte Klischees zu zitieren.

Unbedingt 1-2 h vor Genuß dekantieren und nur kühl, bitte nicht eiskalt servieren und am besten über 2-3 Tage genießen.

PINOT NOIR

Weingut Holger Koch, Bickensohl, Baden

Holger Koch ist Winzer in Bickensohl am Kaiserstuhl. Jahrelang war er Kellermeister für einen der bekannten Betriebe Badens. Dann machte er sich mit weniger als 2 ha Reben, die er vom Vater geerbt hatte, selbstständig. Seitdem ist er bei uns im Programm. Selbstkritisch konzentriert er sich auf durchgegoren trockene Burgunder-Sorten. Elegant sollen sie sein, aber auch tiefgründig, gehaltvoll und stoffig. »Typisch badisch« aber, also fett, weich, mollig und süß, dürfen sie nach seinem Gusto nicht ausfallen. Eine klare Sicht der Dinge auf den Wein seiner Heimat, die Holger Koch zu einem der qualitativen Wegbereiter in Baden gemacht hat.

Heute bewirtschaftet Familie Koch knapp 8 Hektar Reben am südwestlichen Kaiserstuhl. In der wärmsten Gegend Deutschlands entlocken sie ihren Lößböden auf terrassierten Südlagen über entsprechende Bodenbearbeitung und aufwendige Handarbeit am Rebstock kraftvollen Körper mit frischer, finessenreicher Aromenfülle. Holger Kochs Weine vereinen Trinkvergnügen mit hohem Anspruch. Seine stets zart angelegten Spätburgunder stammen von hochqualitativen Burgunderreben, bezaubern mit duftigem Spiel und rassiger Finesse und beweisen noble

aromatische Qualität. Es sind aber nie dunkel-farbige, dicke Konzentrationsmonster, sondern stets feine, eher zarte und filigrane, nur selten chaptalisierte und nie in der Farbe manipulierte Natur-Pinots, die man am besten kühl serviert. Ein so stiller wie angenehm bescheiden auftretender, dafür um so ehrgeiziger an sich und seinen Weinen arbeitender Winzer mit visionärem Blick in die Zukunft Badens.

2023 Pinot Noir (K&U-Sonderedition)

Holger Kochs Spätburgunder sind zarte Ge-wächse. Fragil und sensibel, authentisch und ehrlich bis in die letzte Faser. Unsere K&U-Sonderedition ist ein Pinot Noir, kein Spätburgun-der.

Den Unterschied definiert das genetische Mate-rial. Genetik ist das meistdiskutierte Thema un-ter den Spitzenwinzern der Welt. Holger Koch war einer der ersten hierzulande, der sich mit dem Thema auseinandersetzte und genetisch hochwertige Klonen pflanzte, die kleine, locker-beerige Trauben produzieren, die aromatisch in-tensivere und strukturell anspruchsvollere Wei-ne hervorbringen.

Der Unterschied ist eklatant. So stammt diese Sonderedition von kleinbeerigen französischen Pinot-Reben. Das bedeutet nicht, daß der Wein etwas dunkler als bei ihm üblich ausfällt. Er entfaltet subtile Kraft, agiert saftig im Mundge-fühl, ist frisch im Trunk und lang in der Wirkung dichter, fein gewirkter, unaufdringlich seidiger Gerbstoffe.

Holger Koch verzichtet auf die übliche Aufzu-ckerung des Mostes. Entsprechend feinma-schig, kühl und aromatisch reif kommt die feine, für diese spezielle genetik typische »Süße« der reifen Trauben in Duft und Geschmack zur Geltung. In schlanker, trockener Fülle bahnt sich der Wein den Weg über die Zunge. Frische Länge in erstaunlicher Persistenz und Präzision am Gaumen. So zart er wirkt, so potent beweist er seine inneren Werte im Mundgefühl. Eine bescheiden auftretende, aber ziemlich potente Sonderedition für die Freunde leiser Töne im Pinot Noir.

Domaine Stephane Tissot, Jura, Frankreich

Stéphane Tissot ist eine der großen charismati-schen Winzer-Persönlichkeiten Frankreichs. Er hat für die Weine des Jura, daß etwa eine Au-

tostunde östlich von Burgund liegt, schon ge-kämpft, da wußten wir hier noch gar nicht, daß es sie gibt. Er hat sie weltweit bekannt gemacht, in dem er deren eigenwillig regionalen Charak-ter zu kommunizieren verstand wie wenige an-dere. Selbstbewußt und frei von Dogmen und Ideologien, qualitativ herausragend, stilistisch mutig und geschmacklich bahnbrechend halten seine Weine den »Sicherheitsbedenken« und dem Sauberkeitswahn moderner Technik-Win-zer den Spiegel vor. Oft sind seine Weine, egal ob weiß oder rot, riskant auf Kante genährt. Oft geht er große Risiken ein, in dem er sie nicht schwefelt, sie lange auf der Vollhefe reifen läßt oder in speziell für ihn produzierten Amphoren ausbaut.

Stéphane Tissot bewirtschaftet 50 Hektar Reb-fläche. Sie liegen über viele Parzellen verstreut in den Hügeln rund um Arbois, dem Herzen des französischen Jura. Stéphane Tissot hat bei sei-ner Arbeit im Weinberg vor allem die Physiolo-gie und Gesundheit seiner Reben im Kopf. Im Jura Wein anzubauen ist nicht einfach. Es ist dort feucht und es ist warm, und das durchgän-gig von Frühling bis Herbst. Die einschlägigen Rebkrankheiten sind deshalb omnipräsent. Um damit im biodynamischen Weinbau ökonomisch überleben zu können, bewirtschaftet Stéphane Tissot ganz bewußt die doch ziemlich große Fläche, die ihm im Schnitt aber nur den Ertrag eines 17 bis 20 Hektar großen Weingutes er-wirtschaftet. Er ist als einer der wenigen seiner Zunft jeden Tag in seinen Weinbergen, läßt dort nicht nur für sich arbeiten, sondern führt seine Equipe und arbeitet selbst mit. Seine Hände sind der Beweis.

2019/2020 Pinot Noir »Sous la Tour«

Stéphane Tissots legendärer Pinot Noir »Sous la Tour« stammt aus einer steilen, kalkigen Par-zelle (»Les Corvées Sous la Tour«) unter einem Turm hoch über Arbois. Wirkt im Mund zunächst mager und schlank, säuerlich und fast dünn. Frische Säure verleiht ihm aber enorme Länge und faszinierend lebendiges Spiel. Und auch farblich verunsichert Stéphane Tissots »Sous la Tour« eher als daß er überzeugt, weil seine Farbtönung hell ist und wenig intensiv. Doch kaum hat man den Wein auf der Zunge, beginnt er zu sprechen. Dann spürt man Gerbstoffe feinster Präsenz und seidiger Konsistenz, ex-

trahiert aus Trauben, die drei Wochen lang in großen hölzernen Gärständern auf den Stielen und Stengeln mazerieren konnten.

Ein schlanker, verwirrend lange im Mund nachklingender Pinot Noir, geprägt von einer Frische, die »Sous la Tour« mundwässernd animierend macht auf der Zunge, trinkfreudig würzig und ungemein lebendig im Trunk. Ein mutig eigenwilliger Pinot Noir, der Natürlichkeit über Klimschees stellt. Er wurde vor der Abfüllung nicht geschwefelt und agiert deshalb intensiv ätherisch rotfruchtig in Duft und Aroma, untermauert von expressiver Würze, in einem lebendig den Mund füllenden Gefühl von Länge und Rasse, die ihn ungewohnt aber um so lustvoller genießen lässt.

Die Franzosen mögen nicht die Frucht in ihren Pinots, wie sie viele deutsche Winzer suchen. In Frankreich sucht man nach natürlicher Würze, nach Länge im Mund, nach Authentizität und folgt dazu klaren Vorstellungen.

Und so ist auch Tissots »Sous la Tour« kein Pinot Noir für gemütliche Stunden vor dem Kamin! Dazu ist er zu nervös, zu aufregend, zu wenig entspannend. Doch zu Braten und deftigen Speisen läuft er zu Hochform auf, entwickelt frischen Schmelz und druckvolle Rasse am Gaumen, wirkt substantiell und hochwertig und beweist ein Potential in Struktur und Ausstrahlung, das ihm Jahre des Genusses verspricht.

Radio Coteau, Eric Sussman, Sonoma Coast, Kalifornien

Radio Coteau, ein merkwürdiger Name für ein Weingut. Eric Sussman lernte ihn 1995 in Frankreich kennen, wo er unter den Winzern Burgunds ein umgangssprachlicher Ausdruck für Mund-zu-Mund-Propaganda ist, für Überlieferung und Weitergabe von Erfahrungswissen. Während seiner Arbeit in Burgund erlebte er, daß und wie dort Traditionen und Wissen mündlich weitergegeben werden. Der Ausdruck ging ihm nicht mehr aus dem Kopf und so beschloß er, das eigene kleine Weingut diesem alten Erfahrungswissen zu widmen, »Radio Coteau« wurde für ihn zum programmatischen Konzept.

Wie kaum ein anderes Weingut der Sonoma Coast praktiziert »Radio-Coteau« altes über-

liefertes Erfahrungswissen aus einer vortechnischen Zeit. Es entstehen kompromißlos handgemachte Weine, die so individualistisch wie originell und anspruchsvoll sind. So wirken Eric Sussmans Pinot Noirs trotz kraftvoller Konzentration saftig, frisch und agil im Mund. Im Charakter sind sie kühl und dicht, in der Säure unaufdringlich elegant, in den Gerbstoffen trotz aller Kraft und Präsenz feinkörnig, geschmeidig und seidig oder samtig, nie aufdringlich, nie heiß im Mundgefühl. Immer kommen sie reintonig, aber auch aufregend komplex und tiefgründig auf die Zunge. Eine entspannt stilsichere Handschrift der Weinbereitung respektiert den Charakter der Herkunft so, daß er jeweils einmalig »anders« und unverwechselbar wirkt. Den Weinen von »Radio Coteau« muß man zuhören, um ihre ungeschminkt rohe Ausstrahlung genießen zu können. In der oft klischeehaft glatten Uniformität Kaliforniens eine glorreiche Ausnahme.

2021 Pinot Noir »La Nebrina«

La Nebrina. Spanisch für »Nebel«. Der rollt hier, an der Sonoma Coast, 110 km nördlich von San Francisco, vom Pazifik kommend in dichten Wellen ins Landesinnere und kühl dort die Weinberge durch dramatische Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Bis zu 20°C können sie betragen, wenn abends die Nebel kommen, die am nächsten Morgen wieder verschwinden, wenn die Temperaturen steigen.

Diesem ständigen Kommen und Gehen des Nebels, der Stil und Charakter dieses Weines so entscheidend prägt, widmet Eric Sussman seinen wichtigsten Wein, Pinot Noir »La Nebrina«.

Ein im Vergleich zu den beiden anderen Pinots dieses Paketes gänzlich anderer Stil von Wein, ein anderer Ausdruck von Pinot. Blauwürziger, an die Weine von Bize Leroy und Romanee-Conti erinnernder dunkelfruchtiger Pinot Noir, dessen reife Frucht den großen Jahrgang erkennen läßt, doch sein üppiges Bukett wirkt weniger warm als elegant und tiefgründig, erinnert an kandierte Früchte, an Granatapfel und trockene Blüten, aber auch an Cola und nasses Gestein.

Mit jeder Minute im Glas entfaltet sich der Wein, wird komplexer, erdiger, störrischer, wilder und spannender. Auf der Zunge agiert angenehm frische Säure, die von Gerbstoffen umhüllt wird,

die präsent und lebendig wirken, hochenergetisch und spannungsgeladen sind, dicht und seidig in ihrer Wirkung im Mundgefühl.

Sein auf den ersten Blick eher simpel gestricktes Bukett wird zunehmend rauchiger, dichter und undurchdringlicher, wirkt beeindruckend transparent dunkelgetönt und würzig, scheint sich von Minute zu Minute mehr mit Substanz und Stoff zu füllen. Rosenblüten, Zimt, Gewürznelken, unglaublich, was diesem Wein an Vielschichtigkeit entströmt. Je spannender er wird, um so entspannter wird man selbst.

Großer Pinot Noir, der sich den üblichen europäischen Vorstellungen der Rebsorte entzieht. Er ist zu komplex, zu dicht, zu kraftvoll und zu beeindruckend eigenständig, packt zu in expressiv spürbarer Natürlichkeit, die weiter und breiter wirkt, als wir es von unseren europäischen Pinots kennen und erwarten, tut dies aber ohne fett, warm oder breit zu werden, sondern ist einfach nur »anders«.

Der Reiz des Unbekannten, dem man sich kaum entziehen kann. Pinot Noir neuer Generation aus Kalifornien. Nicht umsonst Kult in Kaliforniens Weinszene. Großes Kino und auf seine Art Weltklasseniveau.

Und jetzt können wir nur hoffen, daß Ihnen dieses nicht nur textlich aufwendige Paket zusagt und sie Freude mit seinen Weinen haben, die Ihnen hoffentlich gute neue und vielleicht auch andere Weinerfahrungen bescheren.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback und Grüßen Sie herzlich aus Nürnberg

Dunja Ulbricht & Martin Kössler

