



## Gereifte Gewächse

### Wein-Keller Von Peter Keller

Die grosse Mehrheit der Weine, die auf dem Markt angeboten werden, müssen nach einem bis vielleicht zwei, drei Jahren ausgetrunken sein. Egal ob es sich um die Farbe Rot, Weiss oder Rosa handelt. Nur die besten Beispiele vermögen durch die Alterung in der Flasche qualitativ zuzulegen. Der Zenit wird dann erreicht, wenn sich das Bouquet voll entfaltet, sich die strengen in weiche Tannine umgewandelt haben und der Geschmack so komplex wie möglich ist.

Wann dieser Zustand eintritt, ist erstens schwierig vorherzusagen und zweitens abhängig von der jeweiligen Rebsorte. Im Idealfall verfügen Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz und Nebbiolo bei den Roten sowie Riesling, Chenin blanc und gewisse Weine aus Chardonnay bei den Weissen über das grösste Reifepotenzial, etwa jene aus dem Burgund. Auch hochwertige Süssweine sind langlebig.

In letzter Zeit sind mir gerade einige bemerkenswerte Beispiele von gereiften Gewächsen begegnet. Sehr selten findet man ältere Weine auf Restaurant-Karten. Anders im «Vallocaia» in Zürich, das dem Weinhändler Rudi Bindella gehört. Er besitzt zudem das gleichnamige Weingut in der Toskana. Aller guten Dinge sind drei: Aushängeschild ist der Vino Nobile di Montepulciano Riserva «Vallocaia». In der Gaststätte wird der Jahrgang 1986 (!) angeboten. Und der vornehmlich aus Sangiovese komponierte Wein zeigt

**Nur wenige der weltweit produzierten Weine vermögen durch die Alterung in der Flasche qualitativ zuzulegen.**

noch keinerlei Ermüdungserscheinungen. Viel Trinkspass zum Schnäppchen-Preis von 89 Fr.

Dass Bordeaux ausgezeichnet reifen, ist bekannt. Sauternes-Papst

und Weinsammler Jürg Richter tischte kürzlich Château Léoville-Las-Cases 1976 auf. Ein mittelmässiger Jahrgang, aber der frische Wein aus dem St-Julien lässt sich dank seiner Struktur und seiner Süsse angenehm geniessen. Etwas weniger Jahre auf dem Buckel hat Château Sociando-Mallet 1990. Der harmonische Cru Bourgeois aus dem Bordeaux präsentiert sich in perfekter Form und stellt manch höher klassifiziertes Gewächs in den Schatten. Und zum Schluss ein Chasselas-Gheimtipp aus der Schweiz: Der mineralische, vollmundige Epesses Clos du Boux 2006 des Waadtländers Luc Massy hat weiterhin eine gute Zukunft vor sich.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller).

