

Nichts verwöhnt den Gaumen so bezaubernd wie die Aromen eines Süssweins. Sie erinnern an Honig, Karamell, Rosinen und Aprikosenkompott. Ein kleines Fläschchen Süsswein ist der perfekte Abschluss eines gemütlichen Nachtessens. Interessant an ihnen: Sie werden weltweit produziert, wobei unterschiedliche Vinifikationsmethoden angewendet werden. Paula Bosch klärt auf und verrät uns einige ihrer Favoriten.

SÜSSWEINE – FLÜSSIGES GOLD

Text _____ Paula Bosch

Fotos _____ ZVG

WEINESSENZEN, FLÜSSIGES GOLD AUS DEN WEINBERGEN, NEKTAR AUS TRAUBEN ODER DIE «GOLDEN NUGGETS» DER WEINE – WIE AUCH IMMER MAN DIE GROSSEN SÜSSWEINE DER WELT BEZEICHNEN MAG, SIE WAREN SCHON IN DER ANTIKE POPULÄR, WURDEN IM MITTELALTER HOCHGESCHÄTZT UND HABEN SICH BIS IN UNSER ZEITALTER GERETTET.

Dennoch – trotz ihrem hohen Nimbus haben sie alle mit ihrem noblen Charakter und ihrem edelsüßen Geschmack ein gemeinsames Problem. Das ist die weniger erfreuliche Tatsache, dass sie seit Jahren auf den Weltmärkten ein Schattendasein führen und längst nicht mehr die begehrten Models auf dem Laufsteg der Szene von früher sind. Diese Situation ist aber weder ihrer Qualität noch den Preisen geschuldet, denn in keiner Epoche davor gab es mehr oder bessere Süssweine. Weder ihre geringen Mengen noch die risikoreichen Herstellungsmethoden begründen dieses Problem. Ich selbst glaube, dass die Ursache dafür in unseren Märkten zu finden ist. Die Lust der Verbraucher auf Süßes, wie sie in den 50ern bis zur Mitte der 80er-Jahre bei uns alltäglich war, war der Zeit und ihren Nachwehen, den entbehrungsreichen Jahren des vorangegangenen Krieges geschuldet. In diesen Umständen sehe ich eine Grundlage für die damalige Nachfrage an Süssweinen. Das in den letzten Jahrzehnten schwindende Interesse daran ist für mich eng mit den Sortimenten und Angeboten der

Das schwindende Interesse in den letzten Jahrzehnten daran, ist für mich eng mit den Sortimenten und Angeboten der Lebensmittelmärkte von heute verknüpft, die ja von oben bis unten mit Süßigkeiten vollgestopft sind.

Lebensmittelmärkte von heute verknüpft, die ja von oben bis unten mit Süßigkeiten vollgestopft sind. Die mageren Fastenzeiten, in denen Bonbons, Kekse, Schokolade und eben auch Süssweine zu den gesuchtesten Artikeln im Handel zählten, sind längst vorbei. Erschwerend kommt hinzu, dass kaum ein Lebensmittel in den Regalen steht, in dem sich kein zugesetzter Zucker versteckt. Fazit: Wir sind bestens mit «Süßstoff» versorgt. Dennoch beobachte ich mit grosser Freude am Rand der Weinszene eine aufkeimende, wiedererwachende Liebhaberei für edelsüsse Weine. Ein gesteigertes Interesse ist insbesondere bei den männlichen Vertretern in der Gourmetszene zu beobachten. Vielleicht steht dieser Weinkategorie ja doch eine Renaissance bevor. Nun etwas Theorie: Laut EU-Verordnung unterscheiden wir hier grob zwei Arten: **natursüsse Weine**, deren Gärung ohne menschlichen Eingriff beendet wurde, wo der unterschiedlich hohe Restzuckergehalt in den Weinen wie zum Beispiel in *Spätlesen*, *Auslesen*, *Beerenauslesen*, *Eiswein*, *Ausbruch*, *Sauternes* oder *Tokajer*

somit auf natürliche Weise entstanden ist, und dagegen die **aufgespritzten Weine**, denen meist reiner Alkohol zum Traubenmost oder Wein zugesetzt wird, so bei *Portwein*, *Madeira*, *Sherry* oder *Banyuls*. Diese Preziosen können auf der ganzen Welt hergestellt werden, nahezu jede Region hat eine Spezialität für sich. Für die Freunde der edelsüßen Weine aus weissen Trauben sind aber Auslesen, Beerenauslesen, Eisweine, Sauternes, Sélections de Grains Nobles, Ruster Ausbruch, Tokajer oder Vin de Constance immer noch unersetzlich, wertvoll wie flüssiges Gold. Von ihren Gegnern werden die Süssweinfreunde, bis heute auch spöttisch «Süßmäuler» genannt, teils milde belächelt. Für andere wiederum sind die «noble sweet wines», wie sie in der englischen Sprache respektvoll bezeichnet werden, süße Plörre, egal, wie fein und edel sie schmecken. Unzählige süße Massenweine von Asti über Madeira, Marsala, Samos bis Vin Santo haben ihren miserablen Ruf zu Recht, aber ebenso viele gute Süssweine werden zu Unrecht mit diesem schlechten Image belastet.

Von jungen Jahren an war ich mit Süßweinen konfrontiert und verdanke ihnen letztendlich meine Begeisterung für den Wein an sich. Spätere Nebenwirkungen unangenehmer Art waren für mich immer nur, die von ihrer Natur aus bedingten kleinen Mengen, was bei Nektar und Essenzen aber ganz natürlich ist.

WANN, WIE UND BEI WELCHER TEMPERATUR TRINKEN?

- » Entgegen der allgemeinen Trinkempfehlung rate ich davon ab, Süßweine zum Apéro zu reichen. Warum, ist leicht verständlich: Zucker macht schnell satt und schliesst den Magen.
- » Direkt im Anschluss an Süßweine lassen sich die ersten Schlucke trockener Gewächse nur schwer kombinieren.
- » Rotweine schmecken in direkter Folge erstmal gar nicht.

WELCHES GLAS?

- » Niemals in kleinen Gläsern, diese halten zwar länger die Temperatur, aber weder das Aroma noch der Charakter des Weines kann sich entfalten. Ein Universalglas von Riedel, Zalto oder Spiegelau Definition ist mein Tipp.

WIE GENIESST MAN SIE?

- » Wenn es sich um einfache Qualitäten handelt, dann kann man sie durchaus «on the rocks» geniessen. Aber bei den wirklich guten Qualitäten ist

Oben: Traubenselektion auf dem Sudafrikanischen Weingut Klein Constantia. Hier wird einer der schönsten Süßweine des Landes vinifiziert.

die **Trinktemperatur** sehr wichtig. Sie wird hier oft unterschätzt und der Wein wird sowohl zu kalt wie auch zu warm serviert. Man sollte die einfache Regel beachten: je leichter und säurereicher, desto kühler (8 bis 10 °C). Gereifte Weine mit Botrytisnoten vertragen 10 bis 14 °C

WIE LANGE KANN EINE ANGEBROCHENE FLASCHE AUFBEWAHRT WERDEN?

Quasi alle Süßweine sind nach dem Anbruch verschlossen im Kühlschrank mehrere Tage haltbar. Hier passt die Regel: Je süßere und je älter, desto weniger kann durch den Kontakt mit Sauerstoff noch passieren. Die Weine sind stabil, bleiben über Wochen lebendig. Und wenn sie lange im Holzfass gelagert wurden, haben sie den Oxidationsprozess auch abgeschlossen. Im Keller bei 12 bis 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit plus 60 % sind

nahezu alle sehr guten Jahrgänge und Qualitäten unverwüstbar, besitzen ein ewiges Leben.

DARF MAN AUCH MIT IHNEN KOCHEN?

Ja, in ganz vielen Fällen ist ein Schuss aus der Flasche eine Bereicherung für eine gute Sauce. Er gibt mehr Fülle oder Harmonie und guten Geschmack. Ein Glas aus der Flasche, die zur Speise gereicht wird, wirkt oftmals Wunder. Auch für Salatsauce eignet sich ein Schuss Süßwein, besonders, wenn etwas Obst mitverarbeitet wird. Bei Desserts wie Zabaione, Eis und Saucen wird schnell klar, dass sich auch mit Süßwein und Schäumern kochen lässt.



WOZU TRINKT MAN ALL DIE SÜSSEN ELEXIERE?

- » Gelegenheiten gibt es viele, und wenn keine vorhanden ist, schafft man sich eine durch die Zugabe eines Schluckerls in die Sauce.
- » Wird aber eine sehr salzige Speise gereicht – das können Gerichte mit der Dominanz gereifter Käse (Sbrinz, Gruyère, Roquefort, Parmigiano, aber auch Münster) sein – passt kräftiger Süßwein wie gereifter Sauternes ebenso wie eine Riesling Auslese mit hellen Botrytisnoten.
- » Bei einem luftgetrockneten, lang gereiften Schinken von schwarzfüßigen Schweinen ist ein Riesling Grains Nobles, besonders im frischen, säurebetonten Stil, immer zu schnell ausgetrunken.
- » Leberpasteten aller Art (es muss nicht immer die berühmte Gänseleber sein) passen immer, auch eine kurzgebratene Foie gras. Auf die Beilage den Wein abstimmen.
- » Ein gereifter Sauternes macht ebenso Freude bei Salzgebäck wie bei einer reichhaltigen, etwas von Chiliwürze geprägten Sahnesauce zu einer Languste oder bretonischem Hummer.
- » Trockenes Gebäck benötigt weniger Süße, hier passt schon mal eine leichte Riesling Spätlese mit 50 bis 60 Gramm Restzucker
- » Eine Tarte mit Aprikosen oder Zwetschgen benötigt viel mehr Süße und Kraft, während eine Crema Catalana Schmelz und Harmonie verlangt. Ein gereifter Vin Santo oder Barsac wäre hier perfekt.
- » Cavaillon-Melonen oder Pfirsiche kugeln sich liebend gern in Champagne Doux.
- » Schokolade passt bei weissen Süßweinen nur dann, wenn diese von Botrytisnoten oder gereiftem Charakter sind. Ein zehn Jahre



Links: Die Weinberge von Marie-Thérèse Chappaz in Fully fallen steil ins Tal herunter. Rechts: Einmal gesehen - niemals vergessen. Die Weinberge von Fritz Haag.



alter Tokajer mit 5 bis 6 Puttonyos schafft das ebenso wie ein zwanzig Jahre im Fass gereifter Vin Santo.

- » Asiatisch geprägte Küche verträgt je nach Stil, Schärfe und Würze mehr Restsüße im Wein – zum Beispiel zehn Jahre alte Grosse Riesling Auslesen aus den besten Jahrgängen.

Tipps beim Einkauf:

Möglichst kleine, bzw. halbe Flaschen, wenn auch die Weine in angebrochenen Flaschen deutlich haltbarer sind als in 0,75 Liter.

Kaufen Sie frühzeitig zu den günstigsten Angeboten. Auch Süßweine werden in Subskription angeboten.

Kaufen Sie wenn es ihre finanziellen Möglichkeiten zulassen auch einmal ganz große Qualitäten. Sie sind in den meisten Fällen viel günstiger in ihrem Preis-Qualitätsniveau. Ein Beispiel ein vierzig Jahre alter Chateau d'Yquem kostet heute 300 € dafür gibt es ganz sicher keinen einzigen Premier Cru, nicht einmal in aktuellen Jahren.

Süßweine sind in der Regel langlebig, das bedeutet bei gereiften Angeboten die üblichen Parameter überprüfen wie Lagerung, Jahrgang, Preis.

EINE ERINNERUNG AUS DEM TANTRIS

Ein russischer Gast bestellte zu einer grossen Dose Kaviar mit Creme fraiche und Blinis eine Flasche 1976 Château d'Yquem. Da fragte ich dann doch nochmals nach, ob ich die Bestellung richtig verstanden habe. Später habe ich diese verrückte Kombination mit Freunden ausprobiert – das war eine andere Dimension von Genuss, aber es war ein grossartiges Erlebnis. Dabei fiel mir dann meine geliebte salzige Laugenbrezel mit Butter und Marillenmarmelade ein – ganz klar, was für ein Genuss!

ÜBRIGENS

Vor der grossen Trockenwelle, die Mitte der 80er-Jahre durchstartete und sich in den Neunzigern endgültig etabliert hatte, waren die aufwendig und mit höchstem Risiko produzierten Weine von Rhein und Mosel, aus Sauternes oder Ungarns Tokajer nicht nur qualitativ die Spitze der Pyramide, es waren auch stets die teuersten Weine der Welt. Die Mär, Weine mit Restzucker erzeugen Kopfschmerzen, ist in vielen Köpfen immer noch fest verankert. Die häufigste Ursache für den Kopfschmerz ist aber die konsumierte Weinmenge selbst. Die Schwefeldosis ist bei niedriger Säure und Alkoholwerten zwar leicht erhöht, aber dafür nicht verantwortlich.

Herkunft

Deutschland und Österreich

Natursüß werden in Prädikatsweine der Qualitätsstufen aufwärts von *Spätlesen* über *Auslesen*, *Trockenbeereauslesen* bis zum *Eiswein* (von der Mosel und Rhein unerreicht), nur im burgenländischen Rust dürfen TBA's auch als *Ausbruch*, bezeichnet. Ihre Maßeinheiten für Mindestmostgewichte sind unterschiedlich. Die gebräuchlichsten sind:

- **Klosterneuburger Mostwaage (KMW)**, hauptsächlich in Österreich, Italien verwendet. 1 KMW = 10 Gramm oder 1% Zucker in 1000 Gramm Most.
- **Oechsle (Oe)** vor allem in Deutschland, Schweiz, Luxemburg gebräuchlich. Bei 17,5°C wird 1 Grad Oechsle als Gewichtserhöhung von 1000 Milliliter Most um 1 Grad definiert. Beispiel: 1 Liter Most mit 100 Oe wiegt 1100 Gramm.
- **Brix oder Brix-Balling (Bx)** wird meist in englischsprachigen Ländern auch in der Herstellung von Bier verwendet.

Frankreich

La Grande Nation besitzt zahlreiche bedeutende Regionen für Süßweine, egal ob weiß, rot, gespritzt oder natursüß. Im Wettstreit mit anderen weißen Süßweinen steht aber stets die südlich von Bordeaux gelegene Region *Sauternes mit Barsac*. Allen Weigütern voran steht dafür die weltberühmte Ikone Château d'Yquem. Die *Loire* mit ihren grandiosen, langlebigen Weinen aus der Rebsorte Chenin blanc, die Domaine Huet ist hier federführend, steht zu Unrecht leicht im Hintergrund. Nicht zu vergessen auch das *Elsass* mit stoffigen *Vendage Tardives* und *Sélection des Grains Nobles* aus den Sorten Riesling oder Gewürztraminer. *Champagner Demi - Sec und Doux* wird in geringen Mengen produziert und muss 32-50 g/l und bei Doux mindestens >50g/l Restzucker enthalten.

Schweiz

Auch in der kleinen Schweiz gibt es einige erstklassige Süßweine, vor allem im *Wallis*, aber auch in den Kantonen *Neuchâtel* oder *Graubünden* habe ich schon feinste Weine probieren können.

Griechenland

Das Land steht nicht nur für die Weingeschichte und ihre Entstehung, sondern auch für die süßen Weine der Inseln Samos und Santorini, Vin Santo. Während Samos sich derzeit im Markt wieder etablieren möchte, steht die Insel Santorini mit ihrem Vin Santo schon wieder in der Gunst der Süßweinfreunde.

Ungarn

Ungarn dürfte mit seinem *Tokajer* der wohl unangetastete König und mit der daraus erzeugten *Essenzia* nicht nur der Berühmteste, sondern auch langlebteste Sweety sein.

Südafrika

Wer in Südafrika einen Signature-Wine sucht, landet ziemlich schnell bei der Ikone des Landes, dem Noblesweet *Vin de Constance* aus der Rebsorte Muscat de Frontignan, aus der Region Klein Constantia nahe Kapstadt.



Paula Bosch

Foto F.M. Soetemann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Münchner Restaurants Tantris. Sie ist nicht nur Autorin zahlreicher Bücher, sondern kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem grossen Erfahrungsschatz.

PAULA-BOSCH.DE

PAULA BOSCHS EMPFEHLUNGEN

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Riesling, Auslese, Fritz Haag, Mosel, Deutschland

Seit seiner Übernahme des elterlichen Weinguts 2005 folgt Oliver Haag der Philosophie seines Vaters Wilhelm. Der feinfruchtige, filigrane Stil des Moselrieslings ist sein Ziel. So ist dann auch seine Handschrift im unverkennbaren Lagencharakter eindeutig und die Qualität der Haag'schen Weine gesichert wie eine Bank. Die Lage Sonnenuhr, 10,5 Hektaren gross, liegt im Herzstück rund um den Felsen in der Brauneberger Juffer, die in Summe 32 Hektar mit bis zu 80 % Steigung aus verwittertem Devonschiefer umfasst. Ohne Zweifel ist ihr Terroir aussergewöhnlich.

Der Wein:

Diese Auslese mit nur 7,5 % Alkohol ist ein unglaubliches Beispiel für die mögliche Leichtigkeit eines Weins, der dennoch konzentriert und üppig in seiner Frucht und Reife im Weinglas und auf der Zunge tanzt. Seine Aromen, Mirabelle, Nektarine, Pfirsich und Honig, schweben in der Luft, während die Lebendigkeit mit der Saftigkeit ihren Tango tanzt. Unwiderstehlich die Balance und knallfrische Säure, die auch noch gute drei Jahrzehnte begeistern wird. Mein Dank an Wilhelm und Oliver!

Wozu trinken:

Carabinero mit Chili-Honig-Sauce;
Kaviar mit Lauchpüree und Nussbutter;
Peach Melba



2020 Stettener Stein, Riesling, Eiswein, Weingut am Stein, Franken, Deutschland

Bei meinem Besuch vor wenigen Wochen im Würzburger Weingut am Stein hat mir Ludwig Knoll, Inhaber und genialer Weinmacher, die Ehre einer zweistündigen Privataudienz erwiesen. Trotz aller Arbeit im Weinberg, der zur Mittagszeit langsam auf 38 °C hochkocht. Vielleicht hat Ludwig mir auch in Anbetracht dieser Temperaturen zur Erfrischung diesen kristallklaren, ja klirrenden, einzigartigen Eiswein serviert, dessen gefrorene Beeren mit 182 °Oechsle bei -7 °C gelesen wurden, mit nur 6% Alkohol, aber mit einer berstenden Säure bei 14,1 g/l, die den müden Geist zu erfrischen vermochte. Wow, was für ein Konzentrat (282,5 g/l), was für Wein! Eine Rarität ohne Zweifel!

Der Wein:

Noch blutjung, hellgelb funkelt dieser Nektar im Glas. In der Nase ein Strauss von unzähligen Aromen – Aprikose, Birne, Melone, Lindenblüte, Quittengelee und so weiter. Filigran im Körper, aber mit Spannung, grosser Dichte und feinsten Säure. Die angedeutete Mineralität ist im Mund ebenso präsent wie der perfekt abgestimmte Restzucker. Ein Paradebeispiel für die Kunst des Weinmachens.

Wozu trinken:

Erstmal für ein paar Jahre ab in den Keller! Wenns sein muss: Roquefort mit Quittenkonfi.



«Wenn es sich um einfache Qualitäten handelt, dann kann man sie durchaus «on the rocks» geniessen. Aber bei den wirklich guten Qualitäten ist die Trinktemperatur sehr wichtig.»

2017 Ruster Ausbruch DAC, Ernst Triebaumer, Burgenland, Österreich

Ruster Ausbruch ist eine Süssweinspezialität, eine Trockenbeerenauslese, die in Rust verarbeitet und abgefüllt werden muss. Seit 2020 ist dieser Klassiker des Neusiedler Sees eine DAC-geschützte Herkunft. Das Mostgewicht der Botrytis befallenen, eingeschrumpften Trauben muss mindestens 156 °Oechsle betragen. Ernst Triebaumer zählt nicht nur für mich zu Österreichs Spitze im Weinbau. Im September 2021 habe ich die Familie wieder vor Ort besucht und mit Begeisterung die ganze Linie probiert. Mein Liebling aus Kindheitstagen, der Ausbruch, durfte nicht fehlen.

Der Wein:

honigsüßer Duft, Birnen, Honigmelone, Mandarinen, kandierte Grapefruitschale, mit unglaublicher Power und Frische, Eleganz und grossem Reifepotenzial. Ein Konzentrat aus exotischen Früchten mit feinsten Botrytisnote. Ein Elixier, eine Erinnerung an frühen, jugendlichen Weingenuss!

Wozu trinken:

Crêpe Suzette; Creme Caramel;
Birnentarte; Birne Helene mit Vanilleeis.
Natürlich Foie gras oder ein reifer Taleggio.





2017 Château Coutet, Barsac-Sauternes, Bordeaux, Frankreich

Die grossen Klassiker unter den Süssweinen sind ohne Zweifel jene aus Sauternes, allen voran Château d'Yquem. Doch auch in dessen Nachbarschaft finden sich erstklassige Beispiele. Sauternes werden in erster Linie aus Sémillon mit etwas Sauvignon Blanc und Muscadelle hergestellt. Hier geht ohne die gewünschte Fäulnis des Pilzes Botrytis cinerea gar nichts. Dieser benötigt Wärme und Feuchtigkeit zugleich, damit die Trauben vor der Lese ohne zu faulen ganz natürlich eintrocknen wie Rosinen. Château Coutet liegt im nördlichen Sauternes, in Barsac nahe Climens, Caillou und Doisy Daëne. Die Weine werden als hervorragend, das Weingut als Premier Cru eingestuft. Ich schätze Coutet auch, weil Qualität und Preis immer stimmen. Im nicht ganz einfachen Jahr 2017 hat Coutet neben Yquem und Rieussec den besten Wein abgefüllt.

Der Wein:

Im noch jugendlichen Stadium wirkt er eher delikates im Duft, im ersten Anflug sogar leicht ätherisch. Marillen, Papaya, Akazienhonig, Kastanien, Kokos, und Orangenblüten folgen. Reichhaltige Süsse, Dichte und sahnige Cremigkeit. Er besitzt eine wunderbare Intensität und Tiefe fantastischer Länge. Ein Bilderbuchklassiker seiner Art.

Wozu trinken:

Leberterrinen aller Art; Aprikosentarte; frische Steinpilze in Sahnecreme und Pappardelle.

2015 Petit Arvine, Grain Noble, Marie-Therese Chappaz, Wallis, Schweiz

Die Rebsorte Petite Arvine ist in der Regel nur im Wallis zu finden. Es handelt sich dabei um eine autochthone Rebsorte, die nur in kleinsten Mengen produziert wird. In der hohen Qualitätsstufe Grain Noble manifestieren sich all ihre besonderen Eigenschaften. Und Madame Marie-Thérèse Chappaz ist die aussergewöhnlichste Künstlerin, die dem Petit Arvine mit edelsüßem Stoff sein feinstes und schönstes Kleid aus botrytisierter Trauben zu zaubern vermag. Vergleichbar ein bisschen mit Sauternes, genauso gehaltvoll, aber mit deutlich mehr Säurespiel und Delikatesse, was wiederum eher an Rheingauer Preziosen denken lässt.

Der Wein:

Die Nase offeriert grosszügig kandierte Pampelmuschel, geröstete Macadamianüsse, getrocknete Rosenblüten, fermentierte grüne Teeblätter, Krokant und Waldhonig. Im Gaumen eine leichte Salzigkeit, auch auf den Lippen, dann eine extensive Säure, die gut verpackt scheint, denn der Geschmack ist raumgreifend und am Ende extraktreich und langatmig mit einer formidablen Zukunft.

Wozu trinken:

Ein dunkles Schokoladensoufflé mi-cuit mit Aprikosenkompott oder englischer Orangenmarmelade; ein Rippchen edle Bitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil tut's aber auch.



2019 Vin de Constance, Klein Constantia Estate, Constantia, Südafrika

Das Weingut Klein Constantia und die gleichnamige Region liegen auf einer Landzunge gegenüber von False Bay, die auch als die Wiege der südafrikanischen Weinkultur gilt. Seine Geschichte reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Dieser Wein-Mythos war schon bei der englischen und französischen Aristokratie begehrt und umkämpft. Bei uns ist er quasi unbekannt, nicht nur der Reblaus wegen, auch die Apartheid und der internationale Boykott trugen dazu bei. 1982 wurde der Weingarten mit der ursprünglichen Sorte Muscat de Frontignan neu bepflanzt, was dieser Weinlegende zu neuer Ehre verhalf.

Der Wein:

Der strohgelbe Wein duftet wie ein Glas voll mit getrockneten Orangen, Mandarinen, Grapefruits und Rosinen, ergänzt mit Akazien und Muskatblüten und gerösteten Haselnüssen. Zart, eher mittelgewichtig, fein und dezent im Säurespiel mit einer pikanten Würze, die ich dem höheren Alkohol (14,2 %) zuschreibe. Sein angenehm cremiges Mundgefühl manifestiert sich im konzentrierten Nachhall, frisch und wunderbar.

Wozu trinken:

Leberterrinen aller Art, Ente à l'Orange, Sbrinz, Gruyère, Roquefort, Apfeltarte



2001 Vinsanto, Estate Argyros, Santorini, Griechenland

Kennengelernt habe ich das Weingut über seinen exzellenten, trocken ausgebauten Assyrtiko, für den Santorinis Weinbau zurecht berühmt geworden ist. Der Vinsanto allerdings hat hier, und das ganz besonders bei Argyros, eine Sonderstellung. Die strenge Auswahl der ältesten Assyrtiko-, Aidani- und Athiri-Reben in den besten Lagen des Dorfes Episkopie (viele sind weit über 180 Jahre alt) führt in diesem Weingut zu einem unglaublichen tiefdunkelbraunen Elixier, einem Dessertwein, der seinesgleichen sucht. Mindestens vier Wochen nach der Hauptlese werden die Trauben erst geerntet, was wiederum zu minimalen Erträgen führt. Diese werden dann noch vierzehn Tage in der Sonne getrocknet, was zu einer weiteren Ertragsreduzierung führt. Die natürliche Gärung und die dreijährige Reifung erfolgen in alten Betonfässern mit einer zusätzlichen Reifung von zwölf Jahren in alten Holzfässern. Was 2001 dabei herausgekommen ist, sind 240 Gramm Restzucker pro Liter und 13,5 % Alkohol.

Der Wein:

Dieses Konzentrat kann man durchaus in seiner ganzen Erscheinung als atemberaubenden und zugleich als einzigartigen Süsswein beschreiben. Seine Komplexität und Vielschichtigkeit, alleine im Duft, ist nur schwer in wenige Worte fassbar. Nichts Vergleichbares kenne ich in der Welt der süßen Weine. Unvergänglich, mit ewigem Leben, dabei ist er so einfach zu geniessen. Tiefes Dunkelbraun, liegt wie Melasse im Glas. Ein Duftspektrum von getrockneten Feigen, Birnenschnitzen, Zwetschken, Lakritze, Malz, geräuchertem und getrocknetem Speck, gebrannten Mandeln, Honigkuchen und so weiter. Der Gaumen bleibt trotz aller Dichte und Konzentration erstaunlich frisch mit einer schwebenden Leichtigkeit. Ein unvergessliches Mysterium der Weinkunst.

Wozu trinken:

Solo! Oder zu Weihnachtsgans mit Bratapfel, Kastanien, Klössen mit Zwetschken (kein Rotkohl).