



Seit Ende des 19. Jahrhunderts sind wurzelechte Weinreben auf dem europäischen Kontinent eine Seltenheit geworden. Nur eine begrenzte Anzahl hat es in die Gegenwart geschafft. Führten sie im 20. Jahrhundert ein eher diskretes Dasein, werden sie heute dank einer Winzerinitiative zurück ins Rampenlicht geholt und ihr Weinstil gehypt. Aber was ist wirklich dran? **Text: Birte Jantzen**

# Zurück in die Zukunft



Foto: zVg

**M**anche behaupten, es gäbe keinen Unterschied zwischen Trauben von wurzelechten und von gepfropften, also veredelten Weinreben. Das ist eher unwahrscheinlich, denn: Wenn der Filter der Unterlage wegfällt, sich die Weinrebe, die sogenannte *Vitis vinifera*, mit ihrem eigenen Wurzelwerk verankert, entsteht mit dem Ökosystem des Bodens eine perfekte Symbiose, ganz ohne Filter, die der Weinrebe einen ihren Bedürfnissen angepassten Nährstoffaustausch erlaubt. Das macht sich nicht nur physiologisch im Weinberg bemerkbar, sondern auch bei der Verkostung: Es entsteht eine wundervolle Harmonie zwischen Textur, Struktur und Frische, und selbst bei den einfacheren Weinen sind die Finesse der Aromen und der Schmelz bemerkenswert. Die Weine haben die mühelose Eleganz einer Jane Birkin, und man könnte sich gerechtfertigterweise fragen: Warum dann nicht gleich alle Rebberge wurzelecht pflanzen? Wenn es nur so einfach wäre...

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts war Wurzelecht bei Reben der Alten Welt tatsächlich gang und gäbe, egal ob wild rankend oder brav aufgereiht im Weinberg. Aber dann brachte ein winziges Insekt im Alleingang einen tiefgreifenden sozialen, kulturellen, weinbaulichen und wirtschaftlichen Umbruch ins Rollen und gab dem Weinbau sein heutiges Gesicht. Eine schmerzhaft Revolution, die mit einer transatlantischen Überfahrt und einem perfekten Schmetterlingseffekt begann.

Um 1860 aus Mississippi in Amerika kommend, reiste die Reblaus als blinder Passagier an den Wurzeln von Stecklingen resistenter amerikanischer Rebstöcke (auch als *Vitis riparia* bekannt) nach Frankreich und ging wohl als Erstes im Hafen von Marseille an Land. Botanik war damals in Europa ein cooles Hobby – der weltweite Handel mit exotischen Pflanzen boomte, und sie reisten ohne grosse Hindernisse um den Globus, sehr zum Entzücken von Hobbygärtnern, Wissenschaftlern, Pflanzengeeks und wohl auch neugierigen Winzern. Restriktive Importregeln, geschweige denn Quarantäne für Pflanzen gab es nicht – ein Detail, welches beinahe das Ende des Weinbaus bedeutet hätte. Denn mit ihrer unglaublich ausgetüftelten Lebens- und Fortpflanzungsstrategie traf die Reblaus auf die *Vitis vinifera*, die nicht auf sie vorbereitet war. Wie auch, gab es in Europa doch keinen vergleichbaren Schädling. Innerhalb von nur 30 Jahren zerstörte die Reblaus bis auf wenige Ausnahmen fast die ge-



**1** Mehr als 120 Jahre alter, wurzelechter Carignan in Chile, auf dem Weingut Wildmakers

**2** Arbeit im Weinberg der Domaine des Roches Neuves, Saumur Champigny (Frankreich)

**3** Loïc Pasquet und José Vouillamoz zusammen im Weinberg von Liber Pater, Bordeaux (Frankreich)

samten Rebberge nicht nur Frankreichs, sondern europa- und weltweit. Manch Weinregion hat sich bis heute nicht von dieser Zäsur erholt.

Als in Frankreich zu Beginn der 1860er Jahre die ersten Rebberge anfangen abzusterben, waren die Winzer ratlos. Man glaubte, es sei ein begrenztes Phänomen. Die Reblaus fand damit ideale Bedingungen, breitete sich rasant aus und wurde erst 1868 als Schuldige des Rebsterbens identifiziert. Es begann ein beispielloser Wettlauf mit der Zeit. Wenig hilfreich war, dass trotz umfangreicher Verbote infiziertes Rebmateriale weiterhin von einer Weinregion zur anderen reiste, wurden die Rebberge doch damals mittels Stecklingen erneuert. War ein Weinberg aber erst einmal infiziert, überlebte er keine drei Jahre.

Angesichts der sich anbahnenden sozioökonomischen Katastrophe reagierte jedes Land auf seine Weise. In Frankreich schrieb der Staat 1874 eine gesetzlich festgelegte Belohnung von 300 000 Francs aus (heute etwa 1,4 Millionen Euro) für denjenigen, der eine chemische Lösung zur Auslöschung der Reblaus fände. Der Preis wurde nie eingelöst, zu komplex und viel-

2





3

**«Sie sind sehr selten, kostbar und gefährdet. Sie repräsentieren ein kulturelles Erbe von unschätzbarem Wert für den europäischen Weinbau, das man um jeden Preis schützen muss.»**

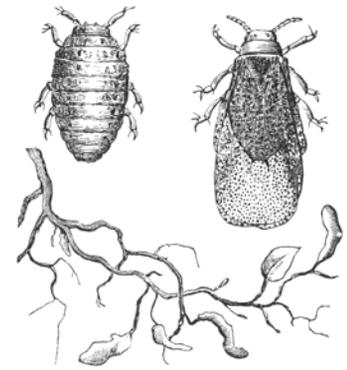
José Vouillamoz



fältig ist die Anpassungsstrategie des Insekts. Zwischen 1872 und 1876 gab es nicht weniger als 1044 Vorschläge. Manche waren so radikal, dass eher der Weinberg draufging als die Reblaus. Andere empfahlen die Bewässerung der Parzellen mit Weisswein, das Umwickeln der Reben mit Eisblöcken oder das Begraben einer lebenden Kröte unter dem Rebstock. Allesamt ineffiziente Massnahmen, aber behördlich dokumentiert. Wirksamer hingegen waren das Überfluten von ausreichend flachen Parzellen im Winter sowie das Pflanzen auf sehr sandigem Boden. Die effizienteste Lösung wurde 1874 vom Franzosen Jules-Émile Planchon empfohlen: das Pfropfen, auch Veredeln genannt, der *Vitis vinifera* auf reblausresistente amerikanische Unterlagen - bis heute die einzige universell einsetzbare Methode, denn noch immer gibt es gegen die extrem wandlungsfähige Reblaus kein wirksames Mittel.

Es versteht sich von selbst, dass das Veredeln bei den Winzern unterschiedliche Reaktionen hervorrief: Begeisterung ebenso wie tiefes Misstrauen. Den Kritikern missfiel, dass sich die gepfropften Reben im Weinberg nicht nur anders verhielten, sondern auch, dass der Wein seinen Charakter änderte. Es gibt in der alten Fachliteratur immer wieder entsprechende Anmerkungen. Die Überzeugten hingegen pflanzten im Rekordtempo ihre Weinberge neu und ersetzten dabei auch gleich viele der einheimischen Rebsorten durch produktivere

## Steckbrief Reblaus



**Name** *Daktulosphaira vitifoliae*, auch Phylloxera genannt

**Grösse** 0,3 bis 1,5 mm

**Familie** Pflanzenlaus aus der Familie der Zwergläuse

**Geburtsort** Nordamerika

**Lebensphilosophie** Verwandlungskünstler. Oberirdischer und unterirdischer Entwicklungszyklus mit einem holozyklischen Wirtswechsel zwischen Rebstock und Rebwurzel.

Fortbewegungsmittel: Wind, fliegen, kriechen, blinder Passagier an Rebmateriale und Gerätschaften

**Hauptnahrung** Saft aus den Wurzeln und Blättern der Weinrebe, am liebsten den besonders zarten Wurzeln der *Vitis vinifera*

**Ruf** *Vastatrix* seit 1863

**Beziehungsstatus** Kompliziert. Einmal im Jahr ein Liebhaber, dann lieber Single und eingeschlechtliche Fortpflanzung

**Reproduktion** Bis zu acht Generationen im Jahr

**Schädlingsstatus** Gelegenheitsschädling durch Saugtätigkeit am Leitgewebe der Rebwurzeln. Löst primär Wasser- und Nährstoffmangel aus, sekundär Infektionen durch Bakterien, Pilze und Viren.

**Wissenschaft** Kaum erforscht. Bis heute weiss man, mal abgesehen von ihrem Lebenszyklus, erstaunlich wenig über die Reblaus.

1



- 1** Wurzelechter Heida der St. Jodern Kellerei im Wallis (Schweiz) **2** Luftaufnahme der Weinberge von Rudeles, Ribera del Duero (Spanien) **3** Auf Teneriffa wachsen die Reben auf dem Weingut Suerte del Marques noch immer nach der einzigartigen Trainingsmethode «Cordon Multiple» **4** Louis Poitout, Chablis (Frankreich) lässt in seiner wurzelechten Parzelle den Boden erforschen.



2

und leichter zu kultivierende. Dies führte zum Teil zu einem erheblichen Verlust an Rebsortenvielfalt und genetischer Diversität, welcher bis heute kontinuierlich durch eine massive und sehr limitierte klonale Selektion verstärkt wird. Von den mehr als 10000 existierenden Rebsorten stehen heute lediglich 13 auf mehr als ein Drittel der weltweiten Anbaufläche - eigentlich ein Armutszeugnis für den Weinbau des 21. Jahrhunderts.

Umso willkommener ist, dass dank der neu aufflammenden Aufmerksamkeit für wurzelechte auch viele alte und selten gewordene Rebsorten wieder mehr ins Rampenlicht rücken. Zusammenfassend kann man sagen, dass sich der Weinbau aufgrund der Reblaus komplett neu erfand, der Wein jedoch ein ganzes Stück an Diversität und Ursprünglichkeit verlor - selbst wenn es heute zweifelsohne in sämtlichen Weinbauregionen exzellente Weine gibt. Wurzelecht wurde in den meisten Weinbaugebieten selten, zum Teil sogar verboten und geriet mehr oder weniger in Vergessenheit.

Es ist wunderbaren Zufällen, mutigen Winzern, idealen Bodenbeschaffenheiten und glücklichen geografischen Gegebenheiten zu verdanken, dass es wurzelechte Reben heute noch gibt. Da sie äusserst langlebig sind, stammen einige von ihnen noch aus der Zeit vor der Reblaus, sind also weit über hundert Jahre alt. Umso erstaunlicher ist, dass sie trotz ihres hohen Alters noch immer verlässlich und wirtschaftlich lohnenswert produzieren. Dank eines tiefen, ausgedehnten Wurzelwerks und angepasstem Metabolismus sind sie erstaunlich resistent und trotzen Hitze ebenso wie Wasserstress. José Vouillamoz, Biologe, Reb-

## «Alte Parzellen mit wurzelechten Reben ausfindig zu machen, das ist schon fast wie Archäologie.»

Mirco Mariotti, Winzer in Emilia Romagna

3



Fotos: Vouillamoz, z.Vg.



## Wurzelechte Weinberge

Wurzelechte Reben überlebten fast überall auf der Welt, von Frankreich und Deutschland über Armenien und Zypern bis in die USA, nach Chile und Australien. Immer seltener geworden, werden sie heute meist durch produktivere Neupflanzungen und Rebsorten ersetzt, und es gibt nur noch wenige Orte, wo sie auch grössere Flächen einnehmen. Nur ein Land ist bis heute komplett Reblaus-frei: Chile.

Dank José Vouillamoz gibt es zum ersten Mal eine öffentlich zugängliche Datenbank für Weine aus wurzelechten Reben: [josevouillamoz.com](http://josevouillamoz.com)



4



experte und Weinliebhaber, schrieb 2022 über diese uralten Reben: «Sie sind sehr selten, kostbar und gefährdet. Sie repräsentieren ein kulturelles Erbe von unschätzbarem Wert für den europäischen Weinbau, das man um jeden Preis schützen muss.»

Da kommt die Hartnäckigkeit des französischen Winzers Loïc Pasquet ganz gelegen. Dank ihm wird Wurzelecht wieder zum weitreichend diskutierten Thema. Auf seinem gut fünf Hektar grossem Weingut Liber Pater (Graves, Bordeaux) setzt er seine Vision des wahren «Fine Wine» aus Bordeaux um: wurzelecht, extrem hohe Pflanzdichte, alle 14 ursprünglichen Bordeaux-Rebsorten, Pfahlrebe, Handwerk im Weinberg und im Keller. Sein Wein ist eine Rarität und einer der teuersten der Welt.

Mit seiner unverblühten und kritischen Art hat Pasquet sich nicht nur Freunde geschaffen, dafür aber den Grundstein gelegt für die vielleicht spannendste Winzerinitiative Europas - den Verein Les Francs de Pied: un Héritage. Das Ziel: die wurzelechten Reben ins Weltkulturerbe der Unesco aufnehmen zu lassen. Ein kühnes Projekt, denn in vielen Ländern ist Wurzelecht aus nicht wirklich nachvollziehbaren Gründen schlichtweg verboten, wie zum Beispiel in Deutschland und der Schweiz. Um Prinzipienreitereien und länderspezifische Bürokratie zu umgehen, hat der Verein seinen Sitz im neutralen Monaco - eigentlich schade, denn jedes Land sollte stolz auf das

historische und kulturelle Erbe seiner wurzelechten Reben sein. Nicht nur Vouillamoz und eine ganze Reihe kleinerer Winzer sind beim Projekt mit dabei, sondern auch Prestige-Weingüter wie Joh. Jos. Prüm, Thibault Liger-Belair oder Filipa Pato.

Wer also neugierig ins Thema «wurzelecht» eintaucht, dem begegnen einzigartige Weine, unwiderstehliche Geschichten und immer auch ein Hauch von Abenteuer. Ein wunderbares Beispiel ist die genossenschaftliche St. Jodern Kellerei im schweizerischen Wallis. Deren 45 Hektar Rebberge werden von mehr als 500 Hobbywinzern gepflegt, manche liefern ein oder zwei Kisten Trauben pro Jahr, mehr nicht. Die steilen, terrassierten Rebberge sind eine Herausforderung, und ohne die engagierte Arbeit der Genossenschaftler würde der Weinbau in dieser Gegend nicht mehr existieren. Verschmitzt erzählt Michael Hock, Geschäftsführer: «Die meisten unserer Reben sind tatsächlich veredelt. Aber dank einer Kombination aus bergigem Starrsinn, sandigen Böden und einigen abgelegenen Parzellen blieb ein Teil unseres Heida wurzelecht. Die Reben stammen noch aus der Zeit vor Phylloxera und sind Zeitzeugen einer alten Verjüngungstechnik, die wir noch immer pflegen: dem Vergruben.» Dank des Einflusses von Vouillamoz werden seit 2010 die Trauben dieser Rebstöcke separat vinifiziert und abgefüllt, unter dem Namen Heida Veritas.

Hock unterstreicht die Besonderheit dieser uralten wurzelechten Rebstöcke: Meist von geringerer Wuchskraft, regulieren sie sich selbst, brauchen in der Regel weder eingekürzt noch entblättert zu werden und produzieren, wenn sie richtig gepflegt werden, ausgewogene, kleinbeerige Trauben. Das bestätigt auch Thierry Germain vom Weingut Domaine des Roches Neuves in Saumur-Champigny, Frankreich. Der biodynamische Vollblutwinzer baut auf seinen 28 Hektar Rebbergen auch 1,2 Hektar wurzelechten Cabernet Franc an. Die Rebstöcke stehen so dicht, dass die Parzelle nur mit dem Pferd und per Hand bearbeitet werden kann. «Der Unterschied zwischen Veredelt und Wurzelecht ist mit blossen Auge erkennbar: Die Trauben sind kleiner, werden schneller und gleichmässiger reif. Im Keller gären die Weine zwar langsamer, sind dafür aber sehr ausgeglichen und weisen stets feine Tannine, weniger Alkohol, mehr Frucht und Tiefgang auf. Sie haben eine ursprüngliche Energie und am Gaumen eine wunderbare Ausstrahlung», schwärmt Germain.

1



2



Fotos: Tigran Hayrapetyan, z.V.g.



**1** Im wilden Vayotz Dzor, im Südwesten Armeniens, kultiviert das Weingut Zorah alte Rebsorten. **2** Zorik Gharibian und sein Sohn Oshin arbeiten mit alten armenisch Tonamphoren, Karasses genannt. **3** Mehr als 120 Jahre alte Rebe in Chile, auf dem Weingut Wildmakers **4** Die traumhafte Lage der Weinberge von OcoaBay, Dominikanische Republik



4

## «Vielleicht wachsen hier irgendwann mal mehr Rebstöcke als Bananenstauden.»

Maria Claudia



3

Das findet auch Louis Poitou, Winzer in Chablis, Frankreich. Sein Wein L'Inextinct Monopole Franc de Pied stammt von einer mehr als 150 Jahre alten, wurzelechten Chardonnay-Parzelle, vom Terroir des Petit Chablis, der Einstiegsqualität der Region. Dass Poitou die Parzelle 2011 übernehmen konnte, war ein glücklicher Zufall. Niemand wollte sie dem Vorbesitzer abkaufen. Die Reben sahen nicht nur unordentlich aus, auch hiess es hinter vorgehaltener Hand, sie würden alle paar Jahre mit der Kettensäge eingekürzt werden - was der Winzer tatsächlich auch tat. Dennoch beschloss Poitou, die Parzelle zu kaufen. Als er begann, die Parzelle rauszureissen, wurde ihm sofort klar, dass es sich um uralten, wurzelechten Chardonnay handelt, und er beschloss, sie so zu lassen, wie sie war. Erstaunlich ist, dass der Boden keinen Sand aufweist, sondern eine zwei Meter dicke Lehmschicht, die so dicht und klebrig ist, dass hier im Winter das Wasser steht. Die Reblaus kann in diesem feuchten Boden nicht überleben. So steht die Parzelle noch immer und sieht weiterhin verwuschelt aus. Der Wein ist ein Schmuckstück an Tiefgang und Nuancenreichtum und steckt selbst die Grands Crus von Chablis mit links in die Tasche.

Wie wichtig bei Wurzelecht die richtige Bodenstruktur ist, egal ob bei jungen oder alten Parzellen, musste Philippe Charlopin im Burgund schmerzhaft erfahren: Die Reblaus machte ihm bei seiner Neuanpflanzung einen Strich durch die Rechnung. Mindestens ebenso fatal

kann sich die Verwaltung erweisen. Man hört immer wieder Geschichten von behördlichen Anordnungen wurzelechte Parzellen herauszureissen, meist unter fadenscheinigen Begründungen, denn: Wer wurzelechte Reben pflanzt, trägt hundert Prozent des Risikos. Die Ausbreitung von Phylloxera wird dadurch nicht gefördert, die Reblaus ist so oder so fast überall unterwegs. Warum also nicht den Winzer selbst entscheiden lassen, ob er das Risiko eingehen möchte oder nicht?

Ausserhalb Europas ist die Situation anders, wie zum Beispiel in Chile. Geografisch isoliert, wurde die Reblaus hier nie importiert, und die Reben wachsen seit Jahrhunderten wurzelecht. Es ist eine wahre Schatzgrube an genetischer Vielfalt und Diversität, selbst innerhalb ein und derselben Rebsorte. Erst in jüngerer Zeit, auf Anraten von ausländischen Önologen, wurden veredelte Stecklinge importiert - trotz des Risikos, dass auch die Reblaus mitgebracht wird. Objektiv gesehen ist das ein absolut unnützes Risiko, eigentlich ein Skandal und qualitativ sowieso kein Fortschritt. Die Einzigen, denen es etwas bringen würde, wären die Rebschulen und die Önologen sicher auch. Aber um welchen Preis?

Dass so etwas überhaupt erlaubt wird, liegt sicher auch daran, dass den chilenischen Winzern wohl nicht klar ist, auf was für einem Schatz sie da eigentlich sitzen. Doch es gibt Hoffnung. Der Spanier Luca Hodgkinson gründete im Andenland mit seinem Partner José



Miguel Sotomayor das Projekt Wildmakers: natürliche Weine aus alten Carignan- und Grenache-Buschreben. Auch Hodgkinson ist Mitglied des Vereins Les Francs de Pied: un Héritage und setzt sich für die Wertschätzung von wurzelechten Reben ein. Er zitiert lachend François Lurton aus Bordeaux: «Wenn ich eine Rebe wäre, würde ich am liebsten in Chile wachsen!» Für Hodgkinson ist Chile ein Garten Eden des Weinbaus. «Hier gibt es weder Mehltau noch Phylloxera, noch Flavescence Dorée. Auch mit wenigen Mitteln kann man hier grosse Weine produzieren.» Kürzlich wurden im Süden des Lands unbekannte Rebsorten entdeckt. Chile ist weit spannender und diverser, als der erste Blick aufs Weinregal vermuten lässt.

Das Wurzelecht auch exotisch sein kann, wird spätestens klar, wenn man in Richtung Karibik schaut und das einzige Weingut der Dominikanischen Republik entdeckt. Ocoa-Bay ist das verrückte Projekt von Maria Claudia und Guillermo Mallarino. 2005 kauften sie ein Stück unberührtes Land: keine Strassen, kein Wasser, kein Strom. In der Umgebung entdeckten sie wilde Rebstöcke, direkte Nachkommen der 1506 vom Konquistador Fernando Cortés mitgebrachten Reben zur Herstellung von Messwein. So wurde aus ihrem Slow-Tourism auch ein Weinprojekt. Erst wurden sie belächelt. Heute ist das Anwesen 70 Hektar gross, mit sechs Hektar Rebbergen bestückt, und geerntet wird dank des milden Klimas zwei Mal pro Jahr. Auf den sandigen Böden vulkanischen Ursprungs wachsen die Reben wurzelecht, und der Colombard ist unter den Weinen ein Renner. «Wir haben die Möglichkeit von Fehlschlägen in Kauf genommen und viel ge-

1 Das türkische Familienweingut Kavaklidere wird heute in 3. und 4. Generation geleitet.

lernt», erzählt Maria Claudia verschmitzt. «Viel leicht wachsen hier irgendwann mal mehr Rebstöcke als Bananenstauden.»

Selbst vor dem Orient macht Wurzelecht nicht halt, trotz religiöser Hürden. In der Türkei zeigt Kavaklidere Wines, dass das Land nicht nur wundervolle Rebsorten hat, sondern auch ein überraschend modernes Gesicht. Von Frauen geleitet, ist das Familienunternehmen eines der erfolgreichsten Weingüter des Landes. Wie auch in Europa ist nur noch ein kleinerer Teil der Weinberge der Türkei wurzelecht. Kavaklidere produziert auf einem von ihnen mit der autochthonen Rebsorte Öküzgözü einen der spannendsten Rotweine des Landes. Im benachbarten Armenien, Teil der Wiege des Weinbaus, schreibt das Weingut Zorah Geschichte und haucht im zerklüfteten, wilden Vayotz Dzor mit seinen schmeichelnden Weinen aus autochthonen Rebsorten dem armenischen Weinbau neues Leben ein.

Fazit: Wurzelecht ist mehr als nur eine Marotte ausgefallener Winzer. Die Reben und Weine sind Zeitzeugen und Zukunft zugleich, eine Entdeckungsreise quer durch Europa bis ans andere Ende der Welt, hin zu den Ursprüngen unserer Weinkultur und Zivilisation. Und dank seiner ungewöhnlichen Weine eine Liebeserklärung an unsere Sinne.

### **Domaine de la Charmoise, Frankreich** **Vin de France Provignage Romorantin** **2019**

**19 Punkte | 2024 bis 2044**

Vor mehr als 180 Jahren gepflanzt, ist dieser Romorantin ein ungewöhnlicher Zeitzeuge. Verspielt, erfrischend jugendlich, vielschichtig, kräuterwürzig, blumig, fruchtig, stoffig, mit einer tollen Präsenz am Gaumen. Ein vollendeter Wein, der Geschichten erzählt.

**85 Euro | [www.henry-marionnet.com](http://www.henry-marionnet.com)**

### **LC Poitou, Frankreich** **Petit Chablis AOP L'Inextinct Monopole** **Franc de Pied 2022**

**19 Punkte | 2024 bis 2044**

Ein Petit Chablis, der jeden Grand Cru der Weinregion hinter sich lässt. Am Gaumen changierend und nuanciert, ist er geschmeidig, schmelzend, ausgewogen, fließend, komplex, stoffig und hat extrem viel zu erzählen. Noch jung und sehr lang im Abgang, eröffnet er am Gaumen einen weiten Horizont.

**Auf Anfrage | [contact@lc-poitout.fr](mailto:contact@lc-poitout.fr)**

### **Liber Pater, Frankreich** **Graves AOP Liber Pater 2018** **18.5 Punkte | 2024 bis 2040**

Der teuerste Wein Frankreichs ist wurzelecht und eine Rarität. Sehr elegant, fließend, geschmeidig, präzise, von zarter Struktur und dennoch solide. Stoffig im Abgang, ist es ein ebenso schöner wie ungewöhnlicher Wein, trinkreif und dennoch von ausgezeichnetem Lagerpotenzial. Ein hervorragender Freigeist.

**46 000 Euro | [www.n-wines.com](http://www.n-wines.com)**

### **Markus Molitor, Deutschland** **Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese \*\*\*** **2017**

**18 Punkte | 2027 bis 2050**

Erfrischend, mineralisch, sanftmütig, präzise, feinziseliert, sehr lang im Abgang. Floral mit feinen Bitternoten, Zitronenschale, weisse Frucht, schlicht und dennoch ein erstaunlicher Tiefgang. Ein noch viel zu junger Wein, der eigentlich noch ein paar Jahre lagern sollte.

**85 Euro | [www.weinart.de](http://www.weinart.de)**

# Unwiderstehlich und wurzelecht

## **Bodegas Rudeles, Spanien**

**Ribera del Duero DO Finca la Nación 2019**  
18 Punkte | 2024 bis 2044

Kommt nur aus den besten Lagen und wird nicht jedes Jahr produziert. Tempranillo und etwas Grenache Noir verschmelzen zu einem präzisen, vielschichtigen, geschmeidigen, charmanten Wein mit Frische, seidigen Tanninen und tollem Potenzial. Blumig, mit Fenchel, schwarzer Frucht, Menthol, Wacholder, Kamutpfeffer, feinem Leder und Schwarzkirsche.  
**39 Franken | [www.divo.ch](http://www.divo.ch)**

## **Famille Perrin, Frankreich**

**Gigondas AOP L'Argnée 2021**  
18 Punkte | 2024 bis 2040

Ein wurzelechter Grenache Noir ist in Gigondas ein absolutes Unikum. Der Wein ist charmant, fruchtig, seidig, fließend, herrlich erfrischend, mit perfekt gereifter Frucht. Komplex und feiwürzig, zeigt er eine selbstverständliche Eleganz am Gaumen, die richtig Spass bringt.  
**67 Euro | [www.millesima.com](http://www.millesima.com)**

## **Domaine Kefallinos, Griechenland**

**Zakynthos IGP Verdea Nature 2021**  
17 Punkte | 2024 bis 2040

Die Produktion ist winzig: lediglich 2000 Flaschen pro Jahr. Komplex und vielschichtig, erzählt er von Lorbeer, Grapefruitschale, Kräutern, Melisse und floralen Noten. Schmelzende Frische, knackige Textur, perfekt ausgewogen, tanzt er souverän über den Gaumen, geradlinig und verspielt zugleich, ein Hauch griechischer Lebensfreude im Glas.  
**24 Franken | [www.divo.ch](http://www.divo.ch)**

## **Weingut Joh. Jos. Prüm, Deutschland**

**Graacher Himmelreich Riesling Spätlese 2015**  
17 Punkte | 2024 bis 2050

In der Nase noch sehr schüchtern, mit leichten Petrol-Noten, Honig, Zitrusfrucht und etwas blumig. Am Gaumen erfrischend jugendlich und straff, mit leicht salzigen Noten, schmelzender Frische, langem Abgang. Ein nuancenreicher Wein, Stilübung zarter Aromen und delikater Süsse, wird er in den nächsten Jahren stetig an Tiefe und Komplexität gewinnen.  
**44 Euro | [www.weinart.de](http://www.weinart.de)**

## **Trinity Canyon Vineyards, Armenien**

**Voskehat Ancestors 2019**  
17 Punkte | 2024 bis 2036

Die Wiege des Weinbaus, über hundert Jahre alte Rebstöcke, ein ursprüngliches Herstellungsverfahren: Dieser Wein ist originell in jeder Hinsicht und wird nicht jedem gefallen. Lebkuchen, Orangenschale, kandierte Früchte, Aprikose, Quitte, Anis, Zimt: vielschichtig, ausgewogen, lang im Abgang mit viel Frische. Am Gaumen ein sich stets veränderndes Chamäleon. Ungewöhnlich.  
**33.20 Franken | [www.divo.ch](http://www.divo.ch)**

## **Enrico Esu, Sardinien**

**Carignano del Sulcis DOC Nero Miniera 2020**  
17 Punkte | 2024 bis 2040

In Frankreich eher unbeliebt, wächst Carignan auf Sardinien wurzelecht und zeigt, was für eine tolle Rebsorte er ist. Perfekt gereifte schwarze Frucht, feiwürzig, mit Nelke, Lakritz, Blutorangenschale und Minze. Super schön, frisch, mit langem Abgang und von rustikaler Eleganz.  
**25.10 Franken | [www.divo.ch](http://www.divo.ch)**

## **Domaine des Roches Neuves, Frankreich**

**Saumur Champigny AOP Franc de Pied 2022**  
17 Punkte | 2024 bis 2040

Ein Wein mit Bilderbuchenergie, erfrischend, feingliedrig, aromatisch, mit seidigen Tanninen. Schwarze Frucht, aromatische Kräuter, Lakritz, etwas Graphit, leicht salzig, florale Noten. Noch sehr jung, saftig, vollmundig und doch voller Leichtigkeit, hat er enorm viel Potenzial.  
**36 Franken | [www.cavesa.ch](http://www.cavesa.ch)**

## **Résonance Vineyard, USA**

**Yamhill-Carlton AVA Pinot Noir 2017**  
17 Punkte | 2024 bis 2040

Ein erstaunlicher Pinot Noir, fruchtig, zart, noch etwas schüchtern, voller Leichtigkeit und dennoch stoffig. Mit seinem nuancierten Aromenspiel, saftiger Frucht, elegantem Schmelz und feinen Bitternoten zeigt er am Gaumen eine seidige Eleganz voller Nuancen.  
**89 Euro | [www.bottleofitaly.com](http://www.bottleofitaly.com)**

## **Liber Pater, Frankreich**

**Graves AOP Denarius 2018**  
17 Punkte | 2024 bis 2037

Wurzelechte, teils vergessene, autochthone Bordeaux-Rebsorten von einem klassischen Bordeaux-Terroir. Dicht gewebt, frisch, süffig, elegant, präzise, mit schmelzender Frische und samtigen Tanninen. Langer Abgang voller Leichtigkeit und dennoch mit viel Tiefgang.  
**575 Euro | [www.luxurywinesworld.com](http://www.luxurywinesworld.com)**

## **Kavaklidere Wines, Türkei**

**Prestige Öküzgözü Elazığ Vineyard 2021**  
17 Punkte | 2024 bis 2036

Die Rebsorte Öküzgözü beweist hier, dass sie auch ein Überflieger sein kann. Fruchtig, blumig, verspielt, unbekümmert, aber trotzdem dicht und komplex. Stoffige und seidige Tannine, langer Abgang, viel Frische, ebenso opulente wie feine Aromen. Ein Wein wie Tausendund-eine Nacht, mit umwerfend viel Charme.  
**30 Euro | [info@kavaklidere.com](mailto:info@kavaklidere.com)**

## **Joaquin, Italien**

**Taurasi DOCG Riserva Della Societa 2014**  
17 Punkte | 2024 bis 2040

Ein hundertprozentiger Aglianico, gereift in Kastanienholzfässern. Ein sehr fruchtiger, junger, würziger, verspielter Wein, süffig, stoffig, mit dicht gewebten, aber sehr feinen Tanninen und einer überraschenden Leichtigkeit am Gaumen. Eine wunderbare Welt für sich, von der es nur 2500 Flaschen pro Jahr gibt.  
**125 Euro | [www.superiore.de](http://www.superiore.de)**

## **Château L'Evêché, Frankreich**

**Saint-Émilion AOP Sanctum Franc de Pied 2020**  
17 Punkte | 2024 bis 2044

Ein schwieriger Jahrgang mit weniger als 200 Flaschen. Die alten Reben von 90% Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon laufen dennoch zu Höchstform auf. Geschmeidig, vollmundig, sehr elegant, hat Stoff und Dichte, behält aber trotzdem seine Leichtigkeit. Ein langer, eingängiger Wein mit Tiefgang, schmelzend und voll schmelzender Frische. Noch sehr jung, braucht noch Zeit, um vollkommen aufzublühen.  
**Auf Anfrage | [bonjour@vignobles-cg.com](mailto:bonjour@vignobles-cg.com)**