KLASSISCHE PROFILE

Master of Wine Caro Maurer feiert die zeitlose Qualität von Sherry, Madeira und Port – nicht nur zu Weihnachten. Den deutschen Kabinettstil entdeckt sie neuerdings auch im Ausland, und der Chardonnay hat wieder Format



DREI FLASCHEN FÜR DIE EWIGKEIT

lle Jahre wieder: Sherry, Port und Madeira werden immer dann aus der hinteren Ecke des Weinkellers geholt, wenn sich die Feiertage nähern. Als ob diese wunderbar altmodischen und doch so zeitlosen Weine nur zum Festessen passen würden! Dann könnte ich behaupten: Bei mir ist alle Tage Weihnachten. Sicher, alle drei enthalten mehr Alkohol als andere Weine (um die 18 bis 20 Volumenprozent) – dann trinkt man halt ein bisschen weniger. Und Zucker steckt auch drin, aber eine kohlenhydratfreie Diät muss ja kein Dauerzustand sein.

Man sollte diese Weine als Klassiker betrachten, die aus einer Zeit stammen, als es eben noch keine modernen Filtermethoden gab und als Fässer noch nicht keimfrei ausgedampft wurden. Man setzte ihnen Weinbrand zu, um sie unangreifbar zu machen für Hefen und andere Mikroorganismen – gemacht für die Ewigkeit.

Das erste Fass für den Sherry El Tresillo Amontillado von Emilio Hidalgo führt zurück bis ins Jahr 1874 und ist bis heute Teil der Solera, also der Reihe von Fässern, in denen Wein von einem ins andere gefüllt wird und ein kleiner Teil davon schließlich in Flaschen. Das Ergebnis ist unvergesslich intensiv, erfüllt von getrockneten Früchten wie Mango und Rosinen, dazu kommen eine zarte Nussigkeit und eine einprägsame Salzigkeit im Abschluss.

Ganz anders der Madeira Verdelho Reserva 5 Years von Barbeito. Hier ist es die Frische, die überwältigt. Dieser Wein, der in Fässern unterm sonnenbeschienenen Dach quasi karamellisiert ist, bietet zu einer belebenden Säure die lang anhaltenden Eindrücke von Kandis, gebrannten Nüssen, exotischen Früchten und Quittengelee.

Der 2011er Late Bottled Vintage Port von Noval eignet sich dagegen zum beruhigenden Ausklang. Mit seiner reifen Kirschfrucht, der Anspielung auf Schokolade und Tabak ist er auf seinem Höhepunkt angekommen. Am besten jetzt trinken, nicht erst nächste Weihnachten!

- El Tresillo Amontillado, Emilio Hidalgo, € 51,60, www.ardau.de, Tel. 02241-393 10
- Barbeito Verdelho 5 Years, Madeira, € 17,95, www.lehmitz.de, Tel. 040-531 63 47
- Noval 2011 LBVP, Porto, € 20,50, www.weinhaus-röhr.de, Tel. 040-86 33 41

WELTLÄUFIGE KABINETTSTÜCKE

inmalig, unkopierbar, unvergleichlich, so lauten meine Worte oft, wenn ich deutsche Kabinettweine beschreibe. Ich möchte sie hiermit zurücknehmen. Nicht weil meine Begeisterung für ■ Kabinett nachgelassen hätte – aber meine Vorstellung, diese Art von Wein könne nur in Deutschland entstehen, ist ins Wanken geraten. Denn die deutsche Stilistik ist in Mode gekommen, weltweit. Diese animierende Leichtigkeit, die flirrende Frucht, die Harmonie aus Süße und Säure, man findet sie heute auch andernorts.

Zum Beispiel in Kanada auf der Niagara Peninsula in Ontario. Dort ist die Familie Pennachetti auf dem Gut Cave Spring zu Hause. Der deutsche Einfluss hat in Person von Anne Weis eingeheiratet, der Schwester von Nik Weis vom Mosel-Gut St. Urbanshof. Auf den kühlen Hängen entlang der Niagara Escarpment (Klippe) entstand der 2015er Riesling CSV. Er zeigt reizvolle Frucht von Quitte, Apfel und Zitronenschale zu einem Anflug von grünen Kräutern; eine dezente Restsüße beruhigt die knackige Säure, der Körper ist schlank und anmutig – ein bezaubernder Import aus Übersee.

Auch der 2015er Eroica Riesling aus Washington State, der nordwestlichsten Ecke der USA, ist eine deutsch-amerikanische Kooperation. Der Winzer Ernst Loosen von der Mosel berät seinen Kollegen Bob Bertheau vom Gut Chateau Ste. Michelle. Beide Persönlichkeiten geben sich in dem Wein zu erkennen: Ungezierte Aromen von Passionsfrucht und Mango, dazu ein Hauch von Bergamotte verkörpern die offenherzige amerikanische Art, die restsüße Balance steht für deutsche Ausgeglichenheit.

Mit Bewunderung für den hiesigen Stil macht Familie Donaldson vom Gut Pegasus Bay auf der Südinsel Neuseelands schon seit den 70er-Jahren Riesling. Ihr 2014er mit klarer Pfirsich- und Zitrusfrucht und der gelungenen Liaison aus Säure und Restsüße ließe sich problemlos als Pirat in eine Rheingau-Blindprobe schmuggeln.

Selbst in Österreich entscheidet sich mancher Winzer für den deutschen Mittelweg zwischen trocken und süß: Der 2016er "Proidl spricht Deutsch" ist ein bodenständiger Auslese-Typ mit Honigblüten, nussigen Noten und Zitronenmelisse, mit österreichischem Akzent: Denn einen Alkoholgehalt von elf Volumenprozent würde man hierzulande bei solchem Wein wohl kaum antreffen.

• 2015 Riesling CSV, Cave Spring, € 19,90, www.basf.com, Tel. 0621-604 27 44 • 2015 Eroica Riesling, Chateau Ste. Michelle, € 24,15, www.dansk-vinlager.dk, Tel. 0461-840 14 00 • 2014 Riesling, Pegasus Bay, € 24,90, www.shiraz-und-co.de,

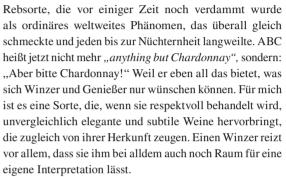
Tel. 0800-57 07 00 81 00, • 2016 Riesling "Proidl spricht Deutsch", Weingut Proidl, € 23 (0,5 l), www.proidl.com, Tel. 0043-2719-24 58

> Von oben: Ernst Loosen (rechts) lehrt den US-Kollegen Bob Bertheau von Chateau Ste. Michelle den Kabinett-Stil. Den schätzt auch Familie Proidl im Kremstal. Top-Chardonnay machen Richard Kershaw in Südafrika und Stéphane Vivier im kalifornischen Napa Valley



CHARDONNAY? CHARDONNAY!

ie Winzer scheinen sich ausgetobt zu haben, die Zeit ihrer Suche und Versuche ist vorbei. Und heraus kam -Chardonnay. Ja, genau, jene weiße



Der Chardonnay von Richard Kershaw ist so eine klassische Schönheit in südafrikanischem Stil. Der gebürtige Brite (Markenzeichen: lustige rote Wollmütze) hat 2012 in der kühlen Kap-Region Elgin seinen ersten Jahrgang eingebracht und einen sehr puren, zugänglichen Stil kreiert. Damit erscheint auch der 2014er leicht rauchig, mit zarten Zitrusnoten, Zitronengras - und ansteckend unbekümmert.

"Ist der Ruf erst ruiniert …", muss sich der gebürtige Schwabe Timo Mayer gedacht haben, und so hat er ganz ungeniert im australischen Yarra Valley einen Chardonnay im Chablis-Stil ge-

macht. Ein fast kristalliner Wein, so klar, so präzise, so graziös, dass man gleich mit dem ersten Schluck auf die nördliche Erdhalbkugel gebeamt wird.

Der französische Einfluss steht auch dem kalifornischen 2013er Hyde & de Villaine bestens. Das Weingut ist ein Gemeinschaftsprojekt der Hyde-Familie aus Napa Valley und den de Villaines aus Burgund (Romanée Conti). Der winemaker Stephane Vivier hat zuvor in Pommard, Meursault und Chassagne-Montrachet gearbeitet, was sich in burgundischer Eleganz widerspiegelt. Napa steuert die intensive Frucht aus reifem Apfel und Zitrusfrüchten bei, und beide Seiten profitieren von den exquisiten Toast- und Vanille-Noten vom Holzausbau. ABC: alles bester Chardonnay.

• 2014 Elgin Chardonnay, Kershaw, € 29,90, www.capewineland.de, Tel. 0228-55 52 59 50

• 2013 Bloody Hill Chardonnay, Mayer, Yarra, Australien, € 35, www.weinhalle.de, Tel. 0911-52 51 53

• 2013 Chardonnay, Hyde & de Villaine, € 57,90, www.kierdorfwein.de, Tel. 02297-90 90 70

96 DER FEINSCHMECKER 1/2018 1/2018 DER FEINSCHMECKER 97