

Überraschende Vielfalt im Libanon

Aufschwung im Krisengebiet

Alles begann mit einem Spaziergang zu den Wildreben auf der Rheininsel bei Ketsch. Ein VINUM-Leser fragte nach der Tour durch die Weingeschichte, ob es auch Interesse an den Weinen eines besonders geschichtsträchtigen Landes wie Libanon gibt. Die Antwort: Für uns nichts Neues, bereits zu Zeiten des Bürgerkrieges vor über 25 Jahren wurde berichtet. Auch später war das uralte Weinland immer wieder ein Thema. Erst kürzlich informierte Thomas Vaterlaus über die Aktivitäten der Familie Saadé im Libanon (Château Marsyas) in VINUM 9/2016. Aber Wein macht neugierig. Also hörten wir, dass es in Karlsbad einen guten libanesischen Freund des Lesers gibt, der mit Weinen aus dem Libanon handelt und ein umfangreiches Sortiment vorweisen kann, nämlich knapp hundert Weine aus 17 Betrieben. Gegründet wurde die Firma von Kelly Khaled, der 1948 in Libanon das Licht der arabischen Welt erblickte, dort aufwuchs und sich später mit den Weinen seiner Heimat befasste. Vor einigen Jahren nahm er sich vor, sie

in Europa bekannter zu machen und darauf zu verweisen, dass im Libanon neben den bekannten Châteaux Musar und Kefraya noch andere ambitioniertere Produzenten aktiv sind. Sein Sohn Serge, der in Deutschland aufwuchs, in Toronto ein Filmstudium absolvierte und in der Werbebranche unterwegs ist, stellte sich an seine Seite. Bald darauf bat Serge Khaled zu einer Verkostung in sein Büro und entkorkte gute bis sehr gute Weine, die das Libanon-Potenzial deutlich machten. In den letzten 20 Jahren ist in diesem Land am Mittelmeer trotz kriegerischer Auseinandersetzungen und terroristischer Attacken in Sachen Wein einiges herangewachsen, was Geniesser entzücken kann. Es gibt nicht nur interessante Rotweine, sondern ebenso spannende Weissweine von klassischen europäischen Sorten. Schade nur, dass wir einen prächtigen Riesling von Batroun Mountains nicht mehr empfehlen konnten. Kurz nach der Probe war der Wein ausverkauft. www.characterwines.de



Rudolf Knoll empfiehlt Crus aus Nahost

Domaine des Tourelles Blanc 2015

16 Punkte | 2017 bis 2020

Die Hauptsorte Viognier (knapp 80 Prozent, dazu Chardonnay und Muskat) drängt sich mit einem feinen Orangenduft vor. Der Wein hat zarten Schmelz und dazu viel Temperament. 14 Vol.-% Alkohol sind gut verpackt. Stammt aus einem Pionier-Betrieb des Landes, gegründet 1868 von einem französischen Ingenieur.

Preis: 14,90 Euro

Clos de Cana Château de Cana 2006

17.5 Punkte | 2017 bis 2022

Kräuter und Tannennadeln im Aroma; elegant, geschmeidig, schmeichelnd, weiche Gerbstoffe; jetzt auf dem Punkt, aber mit Lagerreserven. Gründer des 15 Jahre alten Gutes ist ein sozial und politisch engagierter Zahnarzt, der damit rund 160 angeschlossenen Familien eine Lebensgrundlage verschaffte.

Preis: 27,90 Euro

Domaine de Baal Bal Rouge 2010

17 Punkte | 2017 bis 2024

Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Duft nach Beeren und Kräutern; dicht, würzig, kraftvoll. Eigentümer Sébastien Khoury lernte sein Handwerk im Bordeaux, wo sein Vater als Arzt tätig war. Das erst vor wenigen Jahren gegründete kleine Gut arbeitet nach ökologischen Kriterien und füllt jährlich nur 25 000 Flaschen.

Preis: 29,50 Euro

Château Fakra Vin Doux Natural Syrah 2009

17 Punkte | 2017 bis 2025

Ein überraschender, zurückhaltend gespritzeter, roter Süßwein (16 Vol.-%). Viel Pflaume im Duft; geschmeidig, üppige Frucht, stimmig und feurig, gute Balance. Das Weingut wurde erst vor gut 15 Jahren von einem argentinischen Mediziner und Chemiker gegründet und kann 28 Hektar eigene Rebfläche vorweisen.

Preis: 19 Euro

Foto: Martin Hemmi

Thomas Vaterlaus empfiehlt Pinot Noir Eichholz

Irene Grünenfelder, Jenins Pinot Noir Eichholz 2009

18.5 Punkte | 2017 bis 2030

Kühle Eleganz aus einem warmen Jahr. Eine frühe Ernte und ein Anteil von zehn Prozent ganzen Trauben (mit den Kämmen) halfen dabei. Verführerisch reife Beerenernte, aber auch herbale und erdige Noten. Im Gaumen sehr dicht gewoben. Wirkt mit seinem kernigen Tannin noch immer eine Spur «austere». Ein Pinot mit Saft und Kraft. Langanhaltend, mit viel Zug.

Preis: 60 Franken

Irene Grünenfelder, Jenins Pinot Noir Eichholz 2004

18 Punkte | 2017 bis 2025

Es sind die schwierigen Jahre, die zeigen, was ein Winzer, sprich eine Winzerin, draufhat. Vom 2004er wird in der Herrschaft selten gesprochen. Zu Unrecht, wie dieser zuerst verhalten anmutende Cru beweist. Aromen von roten Beeren, Kräutern, Leder und Laub. Fasziniert im Gaumen mit seiner geradlinigen Art und der saftig-präsenten Säure. Burgundisch!

Preis: 60 Franken

Irene Grünenfelder, Jenins Pinot Noir Eichholz 2001

18 Punkte | 2017 bis 2025

Wie beim 2004er erfolgte die Ernte erst in der letzten Oktoberwoche. Das Resultat ist ein eigenwilliger, aber überaus charaktervoller Wein. Aromen von Rosenblättern, florale Noten, auch Unterholz. Dazu ein Anflug von Beerenernte. Im Gaumen noch immer sehr temperamentvoll, ja geradezu jugendlich. Getragen von einem kernig-kühlen Tannin. Sehr geradlinig.

Preis: 60 Franken

Irene Grünenfelder, Jenins Pinot Noir Eichholz 1995

18.5 Punkte | 2017 bis 2022

Hiesse die Winzerin nicht Irene Grünenfelder, würde man wohl von Anfängerglück sprechen. Es erscheint tatsächlich wundersam, dass ihr gleich mit dem ersten Eichholz, von nur dreijährigen Reben gekeltert, so ein Grand Cru gelang. Verhaltene, noch immer sehr frisch wirkende Aromatik. Im Gaumen vielschichtig und filigran, getragen von einem saftigen Schmelz.

Preis: 60 Franken

Irene Grünenfelder, Jenins (CH)

Perfektion aus Kraft und Finesse

Die Vertikale sämtlicher Eichholzcru, die Irene Grünenfelder seit 1995 gekeltert hat, war ein seltenes Highlight. Alle Weine vermochten zu überzeugen, zeigten eine klar erkennbare Stilistik und ein verblüffendes Entwicklungspotenzial. Und obwohl die heute 52-jährige Winzerin ihr Eichholz-Konzept permanent verfeinert hat, gelang der Autodidaktin schon mit dem ersten Jahrgang von noch sehr jungen Reben ein perfekter Wein. Der Eichholz balanciert souverän zwischen kerniger Kraft und kühler Eleganz. Dies gilt selbst für warme Jahrgänge wie 2011, 2009 oder 2007. Irene Grünenfelder war Lehrerin, später Journalistin, bis sie sich Anfang der 90er Jahre dem Wein zuwandte und beim Hof Eichholz einen Rebberg anlegte. Dort reift seither ihre Topselektion Eichholz, mit der sie das Vorurteil wiederlegt, wonach sich Toplagen der Bündner Herrschaft in den mittleren und hohen Hanglagen befinden, während tiefe Lagen wie Eichholz nach bur-

gundischem Massstab eher eine Village-Appellation rechtfertigen würden. Der Eichholz reift mehrheitlich in schwerem Lehm, allerdings mit viel Kalk und einem zuweilen hohen Steinanteil. Seit einigen Jahren separiert Irene Grünenfelder das Traubengut der zwei ältesten Pinot-Parzellen im Eichholz, die mit Schweizer Klone bepflanzt sind, und produziert daraus ihren Eichholz Alte Reben. Damit stammt der Grand Cru Eichholz ausschliesslich aus jenen Blocks, die 1992 mit kleinbeerigen Burgunderklonen bestockt worden sind. Der Wein durchläuft eine dreiwöchige Maischenstandzeit in Holzgärständen. Die Gärung startet mit rebbergeeigneten Hefen und endet mit selektionierten Hefen, was es Irene Grünenfelder ermöglicht, mehr Kontrolle auszuüben. Danach reift der Wein ein Jahr in Barriques (Neuholzanteil: maximal 40 Prozent). In warmen Jahren werden heute rund 20 Prozent der Trauben mit den Rappen vergoren, was den Weinen zusätzlich Struktur und Frische verleiht.

www.eichholz-weine.ch