

Schweizer Weinschätze



Degustieren mit
Peter Keller

FRAGE DER WOCHE Petrolnote

Was ist die Ursache für den petrolartigen Ton im Riesling?

Michael H., per E-Mail

Rieslinge aus wärmeren und sonnenreicheren Anbaugebieten entwickeln nach relativer kurzer Lagerzeit eine Petrolnote. Eine zu starke Aromatik in einem jungen Wein wird oft als Schwäche bewertet, weil sie andere Noten wie Frucht-, Kräuter-, Gewürz- oder Blütenaromen zerstört. Bei älteren Beispielen gilt der (nicht zu ausgeprägte) petrolartige Ton als typisch für diese Sorte. Generell mag man «Petrol» oder eben nicht. Positiver ausgedrückt, könnte man den Ausdruck «Teer» verwenden. Die Ursache der Petrolnote liegt darin, dass die Riesling-Rebe bei wärmeren Temperaturen sogenannte Karotinoide bildet, die als Schutz vor zu viel Strahlung in die Beerenhaut eingelagert werden. Da sie nicht stabil sind, entstehen verschiedene Stoffe, etwa TDN. Dieser riecht in hohen Konzentrationen nach Petrol. (Kep.)

Fragen an: wein-keller@nzz.ch

B

Mehr zum Thema Wein finden Sie online auf bellevue.nzz.ch

Einmal im Jahr öffnet das *Mémoire des Vins Suisses*, eine Vereinigung von rund 60 Schweizer Spitzenwinzern, dem Publikum seine Schatzkammer. Dann besteht die einzigartige Möglichkeit, auch ältere Jahrgänge zu degustieren. Wie steht es denn um das Reifepotenzial der einheimischen Weine? Ich habe vier rote Beispiele herausgepickt und jeweils drei Jahrgänge verkostet.

Pinot noir Auvernier, *Domaine de La Maison Carrée*, Auvernier NE (28 Fr.; über *vinothek-brancaia.ch*): Das nach biologisch-dynamischen Methoden arbeitende Gut erzeugt finessenreiche Weine. Der 2008er präsentiert sich in der Nase und im Gaumen mit reifen Noten und sollte getrunken werden. Wer dagegen den Pinot 2012 besitzt, darf ihn getrost noch Jahre auf die Seite legen. Er vereint Dichte, Druck und Eleganz. Ein vielversprechendes Potenzial. Das gilt auch für den Jahrgang 2016 mit seinen feinen Gerbstoffen und der präsenten Säure.



Syrah Chamoson Vieilles Vignes 2016, Simon Maye & fils, 39 Fr.; über simonmaye.ch



Balin 2016, Kopp von der Crone Visini, 47 Fr.; über cantinabarbengo.ch

Les Romaines Grande Réserve Gamay, Les Frères Dutruy, Founex VD (28 Fr.; über lesfreres-dutruy.ch): Hier werden substanzreiche Weine aus dem oft unterschätzten Gamay von alten Reben erzeugt. Zehn Jahre und mehr scheinen problemlos drinzuliegen, wie der gelungene 2012er mit seiner Kraft und Säure andeutet. Dem kräftigen, aber nicht opulenten 2015er merkt man etwas das warme Jahr an. Vielschichtiger präsentiert sich der jeweils zu dreissig Prozent in neuen Barriques ausgebaute Wein aus dem Jahr 2017: komplexes Bouquet, kräftig, präsent Säure, sehr gute Länge.

Syrah Chamoson Vieilles Vignes, Simon Maye & fils, St-Pierre-de-Clages VS (39 Fr.; über simonmaye.ch): Dieser superbe Syrah ist ein sicherer Wert. Der perfekt gereifte 2008er beweist das Alterungspotenzial: immer noch frisch, dicht, rund, elegant, harmonisch, lang. Erst am Anfang seiner Entwicklung steht der Wein mit Jahrgang 2012. Beim hervorragenden 2016er lohnt es sich, noch zu warten. Es handelt sich um ein sortentypisches Beispiel mit Noten von schwarzen Beeren, Pfeffer, kräftigem Körper, gut integrierten Gerbstoffen und einem langen Finale.

Balin, Kopp von der Crone Visini, Barbengo TI (47 Fr.; über cantinabarbengo.ch): Der Merlot wird regelmässig hoch bewertet und ist ein Tessiner Aushängeschild. 2008 ist jetzt trinkbereit. Er zeigt einen eher schlanken Körper und eine mittlere Länge. Grossartig präsentiert sich der 2012er mit seiner kühleren Aromatik, guten Struktur, Eleganz und seinem langen Finale. Balin 2016 überzeugt mit einem vielschichtigen, schwarzfruchtigen-würzigen Bouquet. Im Gaumen ist er vollmundig, elegant, lang anhaltend. Das Gut Kopp von der Crone Visini baut den Spitzenwein während 18 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques aus.



Rebberge im Unterwallis: Syrah zählt zu den Spezialitäten im grössten Anbauggebiet der Schweiz..