



# TESSIN & BORDEAUX IM THE CHEDI ANDERMATT

Von René Gabriel: [www.bxttotal.com](http://www.bxttotal.com)

**Auf dem Bild oben war es noch eine Fotomontage: Jetzt ist das Hotel eröffnet und gehört zur den Superlativen der mondialen Beherbergungsmöglichkeiten. Die Rede ist vom Dimensionen sprengenden Hotel «The Chedi» in Andermatt.**

Mein Vertrauenssommelier Patrick Bopp und ich reisten ins obere Urnerland um genau dort eines der allerersten Wine&Dines für eine gemütlich-noble Gesellschaft zu veranstalten.

Ich hatte da die Idee zuerst Tessiner Merlots zu servieren und dann Cabernet-Blends aus dem Pauillac. Letztere beides Premier Grand Crus Classées – wenn man schon in einem solch schönen Hotel Weine präsentieren darf. Zusammengefasst: Es war ein grossartiger Abend!



## WARUM TESSIN UND BORDEAUX?

Ganz einfach: Andermatt liegt genau in der Mitte. Rund 100 Kilometer Distanz ist es von dort zu den besten, südlich gelegenen Weinbergen im Tessin. Und genau gleich weit ist es zu den allerbesten Bordeaux zu gelangen. Die sind nämlich in meinem Weinkeller in Eschenbach. Auch hundert Kilometer, im nördlichen Eschenbach.

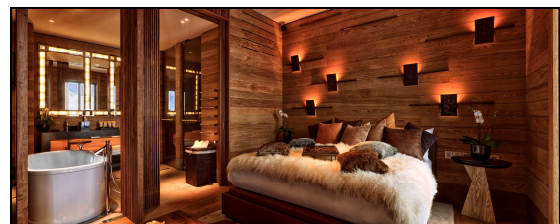
**2005 Pio della Rocca A. Kaufmann, Beride:** Mittleres Rubinrot. Fein röstiges Bouquet, helle Holznuancen vermittelnd, Milchkafee und rote Kirschen im dezent pfeffrigen Hintergrund zeigend. Im Gaumen jetzt wunderschön gereift, heisst eigentlich erst im Genussreifebeginn. Die früher festgestellte, dezent dominante Säure hat sich jetzt schon mehr ins Extrakt integriert. Der Gaumenfluss ist fein sandig und zeigt so typischen Rocca-Charakter. 18/20 jetzt – 2025

**2005 Gran Risavier, Klausener Purasca:** Extrem dunkles, sattes Granat mit sanft violetten Tönen. Im Gaumen trüffelhaft, schwarze Pflaumen, dunkle Schokonoten, zeigt eine – für das Tessin – schon fast dramatische Tiefe an. Im Gaumen mit Fülle und sehr viel Fleisch, geniale Konzentration aufweisend, starke, dezent maskuline Adstringenz und mit extrem viel schwarz anmutenden Aromendruck in Form von Lakritze, Nusschalen und Brombeerenmark endend. Hat ein Potential für mindestens 20 weitere Jahre. Lange dekantieren. 19/20 2017 – 2035

**2007 Balin Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo:** Dichtes Purpur-Violett. Rauchiges Bouquet, erkaltetes, dunkles Sauerteigbrot aus dem Holzofen, Cassis, Lakritze, Black Currant, viel Power gleich zu Beginn. Im Gaumen veloursartige Tannine, welche viel Charme verleihen, gebündeltes, fast nur schwarzbeeriges, saftiges Finale. Toller Balin, just in der ersten Trinkreife. So gut wie ein ganz grosser Clinet. Also mit Pomerol-Flair. 19/20 trinken – 2024



**2007 Castello Luigi, Besazio:** Mittleres Granat, satt in der Mitte. Nobles Bouquet, warme, reife Merlotsüsse ausstrahlend, von der Fruchtpräsentation her ist von Johannisbeeren über Brombeeren und Cassis alles drin, zeigt dabei viele Schichten und auch parfümiertes Terroir. Im Gaumen cremig, vollkommen harmonisch, wahnsinnige Länge mit berauscher Rückaromatik. Eigentlich hätte ich ihn nur degustieren sollen, aber ich habe ihn mit grosser Freude geschluckt. Ist momentan – trotz der generellen Offenbarung – dezent reduktiv geworden und es lohnt sich jetzt noch ein paar Jahre zu warten. 20/20 2017 – 2033



*Oben; der hirschige Hauptgang. Unten; ein nobel-holziges Super-Wohlfühlzimmer.*

**1998 Château Mouton-Rothschild, Pauillac:** Sattes, dunkles noch recht jugendliches Weinrot. Klassisches, leicht animalisches Mouton-Bouquet, etwas Glutamat, viel Röstnoten und viel schwarze Pflaumen, vermischt mit etwas Bourbon-Vanille und Lakritze, zarte Rauchnuancen im Untergrund, zeigt eine schöne Tiefe an. Im Gaumen noch sehr jung, die Gerbstoffe zeigen sich mittelfein auf der Zunge, mehr Gerbstoff in der Mitte als am seitlichen Rachenrand zeigend, die Aromatik ist sehr intensiv, bei nicht zu aufdringlichem Körper. Mit ein paar Stunden Dekantieren bringt man eine erste Genussreife hin, sonst wäre vielleicht erst in drei Jahren der richtige Zeitpunkt. Auf alle Fälle ist das ein grosser, vom Jahrgang her generell unterschätzter Mouton. 19/20 trinken – 2035



**1998 Château Latour, Pauillac:** Magnum. Aufhellendes Granatrot mit bläulichem Schimmer. Sehr würziges, tiefgründiges Cabernetbouquet zeigend, schwarzer Pfeffer, dunkles Edelholz, Holunder, Brombeeren und Spitzwegerichabletten, öffnet sich nur langsam und zeigt eine dezent kühle Pauillacnote im Untergrund. Im Gaumen dann erstaunlich zugänglich, die Tannine scheinen angerundet und vermitteln einen gewissen Erstcharme, erst im Nachklang greifen die Latour-Tannine und fordern nach. Es ist noch nicht ganz klar wohin dieser Latour geht. Das Niveau ist recht hoch und Latour ist ja eigentlich immer eine solide Versicherung für Übermorgen. Aufgerundet – aus früheren Jugend-Erfahrungen mit diesem Weingut. 18/20 2017 – 2040



### WIE VIELE LITER INHALT HAT EINE NEBUCHADNEZZARFLASCHE?

Äh 18 Liter? Nein – das ist doch die Melchior. Dann halt 12? Auch nicht, das ist die Balthasar. Und neun Liter Wein befinden sich in der Salmanazar. Also bleiben nur noch 15 Liter als Antwort.

**2002 Château Pichon-Longueville Baron, Pauillac:** Nebuchadnezzarflasche. Patrick Bopp (im Bild oben) dekantierte den Wein direkt in die Karaffen. Granat mit rubinem Schimmer, fein aufhellender Rand aussen. Deutlich röstiges Bouquet, Sägespäne, dahinter rote Pflaumenschalen und gekochte Fruchtnoten, welche das Nasenbild gut ausgelegt stützen. Im Gaumen saftig mit süffigem Charme, man spürt eine gewisse Unterreife des Traubengutes und der Wein ist logischerweise viel rotbeeriger als die beiden 1998er Pauillac's, welche fast zeitähnlich serviert wurden. Wer aber nicht nach Potential lechzt und mehr der effektiven Genussreife zugetan ist, der hat an diesem Wein viel Freude. Nicht zuletzt deshalb weil 15 Liter geteilt durch 60 Personen doch einen ausgiebigen Nachschlag garantierten. Die Normalflaschen werden wohl einen Punkt tiefer liegen. Mit fair justiertem Grossfalschenbonus: 18/20 trinken – 2027