

Viña Montes

Eine Begegnung in Zürich



©Montes Premium Wines, Aurelio Montes sen. und jr.

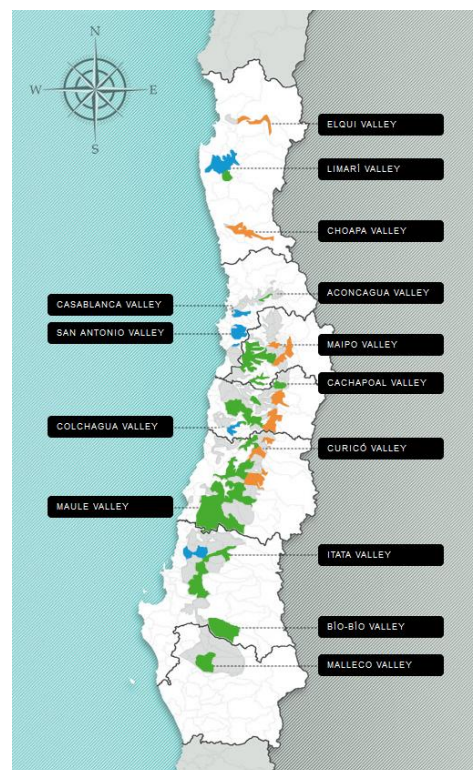
Als wir von der ebenso charmanten wie kompetenten Brigitte Riener von [Wine & Partners](#) in Wien erfuhren, dass der Winemaker von [Montes Premium Wines](#) am 5. September 2012 in die Schweiz käme, wollten wir natürlich die Gelegenheit nicht verpassen, ihn kennenzulernen. Aurelio Montes jr. ist der Sohn des charismatischen Montes Mitbegründers, Aurelio Montes. Aurelio Montes sen. gilt als Begründer des Chilenischen Qualitätsweinbaus schlechthin. Frau Riener organisierte ein Treffen mit *Tasting* im Caduff's Wine Loft in Zürich. Von Montes dabei waren: Aurelio Montes jr. und der Export Manager von [Kaiken Premium Wines](#), Gonzalo Escudero. Vom Schweizer Importeur [Haecy Import AG](#) war der Verkaufsleiter, Remo Kobluk vertreten. Und natürlich auch Frau Riener herself.

Weinbau in Chile

Wein wird in Chile schon seit 450 Jahren gekeltert. Schon der Gründervater Santiago de Chiles, Pedro de Valdivia, hatte *Vitis Vinifera* im Gepäck. Die Reblaus (1863 – 1875) bescherte Chiles Weinindustrie in den letzten Jahrzehnten des neunzehnten Jahrhunderts eine erste Blütezeit. Als Europas Rebgrärten darniederlagen lieferte Chile viel Wein für den Weltmarkt. Auch kamen damals viele Weinfachleute aus Frankreich mangels Arbeit in Europa nach Chile. Aber ab 1902 war alles wieder vorbei. Die zwei Hauptgründe dafür waren einerseits, dass sich Europas Weingärten dank reblausresistenten, amerikanischen Unterlagsreben weitgehend wieder erholten und andererseits wurden im eigenen Land hohe Steuern auf Chilenische Gewächse erhoben.

Klima

Der pazifische Ozean ist an der Chilenischen Küste ungewöhnlich kalt für diese Breitengrade. Dafür verantwortlich ist der kalte, nährstoffreiche Humboldt-Strom. Deshalb ist es nahe der Küste sehr kalt und je weiter man ins Landesinnere geht, desto wärmer wird es. Für den Weinbau bedeutet dies, dass nahe der Küste eher Sauvignon Blanc, Chardonnay oder Pinot Noir angepflanzt wird und im Landesinneren eher Cabernet-Sauvignon, Merlot und Syrah. Wobei natürlich auch mikroklimatischen Bedingungen eine Rolle spielen. Aurelio Montes jr. hat uns erzählt, dass er nach dem Besuch der Montes-Winery im trockenen, heissen Curico seinen Gästen immer empfiehlt, für den Besuch der nahe an der Küste gelegenen Weingärten, warme Kleider mitzunehmen. Viele Besucher können nicht recht glauben, dass sich die Temperaturen nach einer Autofahrt von nur 30 Minuten gross verändern könnten. In den windigen, feuchtkalten Rebgrärten von Leyda waren sie dann allerdings rasch unterkühlt und baten um eine schnelle Rückkehr ins Landesinnere.



©Wines of Chile

Montes – der Anfang

Vor 1990 wurden in Chile fast nur einfache Weine für den raschen Konsum produziert. Viele Traubenproduzenten lieferten Ihre Weintrauben an wenige grosse Weinproduzenten, die den Wein ausbauten und diesen dann in Flaschen abfüllten und verkauften. Die vier Montes-Gründer hatten den Traum, Weine von hoher Qualität für den Export zu produzieren, Weine, die sich mit den besten der Welt messen könnten. In Chilenischen Weinkreisen sind die vier Gründungsmitglieder von Montes fast so bekannt wie Ihre vielen preisgekrönten Weine. Vina Montes ist 1987/88 beinahe aus dem nichts entstanden. Ein wichtiger Erfolgsfaktor für die Firma war und ist, dass jeder der vier Gründungsmitglieder für Ihren jeweiligen Bereich zuständig ist und dass keiner dem anderen in dessen Bereich hineinredet.

Die Gründer der Viña Montes

Aurelio Montes	Weinmacher
Douglas Murray	Export Chef
Alfredo Vidaurre	Finanzen
Pedro Grand	Produktion (Vina San Pedro)



Aurelio Montes jr. Erzählt die Geschichte des Weinguts
Im Hintergrund Gonzalo Escudero.

Michaela - die ersten Reben

Die Gründungsmitglieder von Montes sind via [Vina San Pedro](#) zusammengekommen und durch Ihren ehemaligen Arbeitgeber sind sie indirekt auch zu Ihren ersten Reben gekommen. Es handelte sich um 9ha in [Michaela](#), südlich von Curico, seit 1865(!) mit Cabernet-Sauvignon und Chardonnay bepflanzt. Diese uralten Rebstöcke begründeten die Qualität der Montes Weine.

La Finca de Apalta

Aurelio Montes suchte bestes Rebland um das Portfolio zu erweitern und wurde im [Colchagua Valley](#) fündig. Apalta, im Colchagua Valley war naheliegend, weil bekannt für hervorragendes Traubengut. Montes kaufte Land mitten in Apalta und nannte es „La Finca de Apalta.“ Üblich war es, Reben in der Fläche zu pflanzen aber Aurelio hatte höhere Ziele. Er pflanzte seine Reben im Steilhang, dort wo (in Europa schon seit den Römern bekannt) die Reben den besten Wein hergeben. In der südlichen Hemisphäre hat man genügend Sonne, deshalb ist der Grad der Sonneneinstrahlung nicht von Bedeutung wie in den Gebieten im Norden Europas. Aurelio wollte die Reben zu Höchstleistungen bringen und dazu vor allem stressen. Sie hatten im Tal unten ein zu gutes Leben! In der Zwischenzeit hat Montes noch mehr Land in Apalta dazugekauft und sie haben nun 135 ha mit Reben bepflanzt (die restlichen 565 ha im Besitz können nicht bepflanzt werden weil die Hänge zu steil sind).



©Montes Premium Wines

El Archangel, Marchigüe

2001 hat Montes im Colchagua Valley Rebland dazugekauft und zwar im sehr trockenen Marchigüe. Hier ist es zwar kühler aber wegen der Trockenheit und weil eine ständige Brise weht, hat man kaum Probleme mit Fäulnis. Das Weingut nannten sie „El Archangel.“ Weil kaum Regen fällt ist eine vorsichtige Bewässerung nötig. Einer der grossen Vorteile der Weinproduktion in Chile sind die tiefen Arbeitskosten. Montes Weingärten werden zu 100% von Hand bearbeitet und die Trauben zu 100% von Hand gelesen. In La Finca de Apalta und El Archangel zusammen arbeiten 150 Mann und während der Lese noch viele mehr.

Aurelio Montes jr.

Als junger Mann hatte Aurelio Montes jr. kein Interesse am Weingeschäft und er trank als leidenschaftlicher Sportler (u.a. Fallschirmspringer) auch kaum Wein. Er war in der argentinischen Landwirtschaft tätig und war glücklich dabei, da er das Leben auf dem Land einem Leben in der Stadt klar vorzog und auch noch heute vorzieht.

Aber mit der Zeit liess er sich von der Begeisterung seines Vaters für den Chilenischen Weinbau anstecken, ohne von diesem irgendwie dazu gedrängt worden zu sein und liess sich 5 Jahre lang zum Agro-Ingenieur ausbilden, in Chile die Voraussetzung für eine Karriere im Weinbau.

Nach einem weiteren Jahr Ausbildung als Kellermeister war er soweit, im Ausland Erfahrungen zu sammeln. Praktika bei Rosemount Estate und bei Philip Shaw (jetzt Philip Shaw Wines) von Cape Mentelle in Australien gaben seiner Ausbildung den letzten Schliff. Nach Abschluss seiner Ausbildung und Praktika arbeitete er während sechs Jahren für einen Chilenischen Mitbewerber, [Vina Ventisquero](#), bevor er sich 1999 entschloss, mit seinem Vater bei Montes zusammenzuarbeiten.

Wir fragten Aurelio Montes jr., ob es denn mit seinem Vater nie zu Generationenkonflikte bei Entscheidungen gekommen sei. Er verneinte dies. Diskussionen hingegen gebe es schon, dies sei aber normal. Auch die Frage der Nachfolgeregelung wurde in unserem Gespräch mit Aurelio Montes jr. angesprochen. Diese werde Schritt für Schritt und ohne Hektik vollzogen. Die aktuelle Position von Aurelio Montes jr. ist Winemaker auf allen 3 Weingütern der Gruppe: Montes, Kaiken, und Napa Angel sowie Managing Direktor von Kaiken. Qualität ist auch unter Aurelio Montes jr. das oberste Gebot. Die Montes winery in Curico ist *state of the art* - besonders stolz ist Aurelio Montes jr. darauf, dass keine Pumpen notwendig sind.

Der Most und die Weine werden vor der Abfüllung nur per Gravitation von Tank zu Tank oder zu den Fässern geleitet. Sie haben auch einen Lift, mit dem die gefüllten Tanks und Fässer von einem Stockwerk ins andere (hoch)transportiert werden können um dann die Gravitation beim Umfüllen nutzen zu können. Die Winery wurde übrigens streng nach *Feng Shui*-Grundsätzen gebaut und eingerichtet, ist es doch belegt, dass dies nicht nur der Qualität der Weine förderlich ist sondern auch die

tägliche Arbeit durch die erreichte Ausgeglichenheit der Energieflüsse unterstützt wird. Neben den Energieflüssen wird viel Wert auf viel Tageslicht und eine grosszügige Raumgestaltung gelegt. Der Barriquekeller ist als halbrunder Amphitheater angelegt. Täglich 12 Stunden spielt man den dort reifenden Weinen Gregorianische Gesänge vor, was positive Energie in Form von Schallwellen an die Weine übermitteln soll. Dies soll die Weinmoleküle in eine bessere Struktur bringen und demzufolge auch für eine bessere Weinqualität sorgen. Zitat Aurelio Montes jr.: „Um einen grossen Wein zu keltern muss man auf die Details achten. Nur wer bei den tausend Detailarbeiten, die während eines

Jahres anstehen jedes Mal das absolut Beste gibt, vermag einen grossen Wein zu erschaffen.“ Aurelio Montes jr. ist ein würdiger Nachfolger als Montes *Winemaker*. Das ist keine Selbstverständlichkeit, schliesslich ist es nicht immer einfach, in die Fussstapfen eines solch berühmten Vaters zu treten.



v.r.n.l.: Aurelio Montes jr. und Gonzalo Escudero stellen uns einige Weine bei Caduff vor



©Montes Premium Wines. Aurelio Montes sen.



©Montes Premium Wines. Der Eintritt des Weinguts



©[Montes Premium Wines](#)

Die Montes Weine

Die Weine wurden durch Urs Senn, Mitglied von Vinifera-Mundi, und Anthony Holinger, unser freischaffender Journalist u.a. für Amerika, verkostet.

Montes Alpha Chardonnay 2009 (Chile)

Schon bei Vina San Pedro hatte Aurelio Montes sen. einen Preisgekrönten Sauvignon Blanc kreiert. Aurelio Montes jr. wollte natürlich daran anknüpfen. Casablanca Valley bot das ideale Terroir dafür. Auch in der Gegend von Leyda keltert Montes einen hervorragenden Sauvignon Blanc, den wir aber leider nicht verkosten konnten. Bei den Weissweinen ist allerdings Montes grösster Erfolg der Chardonnay.

40% wird während 12 Monaten in neuen, Französischen Eichenfässern ausgebaut, die Bâtonage erfolgt einmal in der Woche, 60% werden imahltank ausgebaut um die Frische im Endprodukt zu erhalten. 30% des Weines hat die malolaktische Gärung vollzogen.

Der Wein hat eine klare, helle goldene Farbe. Das Bouquet bietet eine schöne Frische mit mineralisch/buttrigen Aromen, unterlegt von für den Chardonnay typischen Fruchtnoten von Birnen und weissem Pfirsich. Erstaunlich butterig! Sehr dezenter Barrique-Touch. Im Gaumen noch etwas Barrique-betont. Wie schon im Bouquet auch im Gaumen eine sanfte Chardonnay-typische Fruchtigkeit. Sehr trockener, mineralischer Stil. Geradlinig und sauber. Schöne, feinisielierte Säure. Hat zwar einiges an neue Welt Aspekte (die buttrige Note) aber der Grundtenor erinnert eher an einen Burgundischen Chardonnay. Eher wenig opulente Frucht und somit ein herrlicher Essensbegleiter aber dank der optimalen Reife und sanfter, komplexer Mineralität auch ein spannender Apéro-Wein. Der Abgang ist recht lang und wiederum buttrig-mineralisch. Eine ganz tolle Leistung für einen Chardonnay dieser Preisklasse. Sehr empfehlenswert. Kein *Blender*, sondern ehrliche Qualität trotz einer Jahresproduktion von nahezu einer halben Million Flaschen. 17/20.



Montes Alpha Cabernet-Sauvignon 2009 (Chile)

Die Farbe ist ein leuchtendes granat-rubin. Im Bouquet aromatisch und würzig, sanfte Beerenfrucht und ein Note Süssholz. Im Gaumen eher leicht und bekömmlich und von mittlerer Intensität. Ein runder, reifer, gut gemachter Cabernet für jeden Anlass. 16.5/20.

Montes M 2007 (Chile)

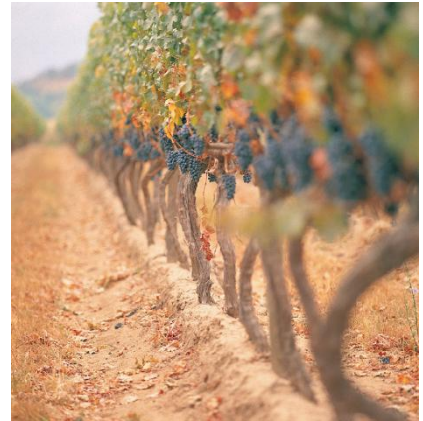
Mitte der 90iger Jahre lief in den Weingärten von Apalta alles rund und Aurelio wollte nun einen „ultra-Premium“-Wein kreieren. M ist ein typischer Bordeaux Blend in der Regel bestehend aus 80% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 10% Merlot und 5% Petit Verdot, welcher in Chile nur als Verdot bekannt ist. Der „M“ wird 18 Monate in neuer, französischer Eiche ausgebaut. 1996 wurde der erste Jahrgang lanciert.

Die Farbe ist ein dichtes, sehr dunkles, purpur-rubin. Im Bouquet sehr jugendlich wirkend. Viel schwarze Beeren, schwarze Oliven, etwas Lakritze, Rauch und erdige Noten; sehr schön frisch wirkend. Im Gaumen eine schöne Cabernet-Frucht, reife, kräftige Tannine, dahinter schöne opulente, plüschige Frucht. Kakao und Mocca. Wenig Barrique-Aromen. Elegant und sehr stillvoll. Gemäss Aurelio Montes jr. ist der „M“ immer in einer trinkreifen Phase und verschliesse sich eigentlich nie. Der 2007 „M“ befindet auf jeden Fall zurzeit in einer sehr schönen Trinkphase... Wird eher noch zulegen. 17.5/20. Ein absolutes Muss!



Montes Folly 2003 (Chile)

1994 hat Aurelio sen. die höchsten und steilsten Hänge im Weingut „La Finca de Apalta“ in Apalta mit Syrah bepflanzt. Das Terroir war für Syrah so ziemlich perfekt. Mit dem Jahrgang 2000 war der erste reine Syrah geboren: Folly. Folly, weil sich niemand vorher in Chile getraut hat, an solch steilen Lagen Reben zu pflanzen. Die Erträge liegen bei weniger als 3 Tonnen per ha. Die Trauben werden in den kühlen Nachtstunden von Hand gelesen (alle Trauben werden bei Montes von Hand gelesen), in die Kellerei gebracht und am Sortiertisch erneut kontrolliert, um zu gewährleisten, dass nur perfekt gesundes und voll ausgereiftes Traubengut in die Gärtanks gelangt. Die Vergärung beginnt unter Zugabe natürlicher Hefen (aus den Weinbergen), die die Terroir-Aromatik des Weines noch stärker zum Ausdruck bringen. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein für 18 Monate in 100% neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut (die Fässer stammen von ausgesuchten Küfern wie Seguin Moreau, Taransaud und Saury) und wird danach unfiltriert auf die Flasche abgefüllt. Die Flaschenetikette wurde durch den bekannten Künstler [Ralph Steadman](#) gestaltet.



©Montes Premium Wines. Das Terroir von Apalta

Die Farbe ist ein sehr dunkles, üppig-dichtes rubin. Im Bouquet schöne Würze und eine schöne Feuersteinnote, mineralische Aromen, von einer sanften Rauchnote begleitet. Die Beerenfrucht wirkt etwas gekocht, wie bei einem sehr heißen Jahrgang. Im Gaumen schön vollmundig auch wenn in der *mid-palate* nicht sehr üppig. Die Tannine sind reif und rund. Der Wein ist würzig-aromatisch. Die Frucht ist zurzeit etwas im Hintergrund. Wenn man bedenkt, dass die Reben im 2003 erst 9 Jahre alt waren und dass der 2003er erst der fünfte Jahrgang, der vom Folly erzeugt wurde kann Montes auf diesen Wein sehr stolz sein und es gilt, die Augen nach jüngeren Jahrgängen offen zu halten! Ein solider Wert. Kaufen. 17.5/20



Auch in internationalen Vergleichen hat sich der Folly schon gemessen: Am 2. Juli 2012 fand in Los Angeles (USA) eine spannende Vergleichsprobe statt.

Bei den Syrahs trat der Folly 2004 gegen den Penfelds „Grange“ 2004 an. Der Folly hatte mit 91,7/100 Punkten Grange: 91,5/100 die Nase knapp vorn und belegte den ersten Platz! Na ja, die „Grange“-Fans wissen es - Vergleichsproben sind ja schliesslich immer nur eine Momentaufnahme...

Montes Purple Angel 2009 (Chile)

1994 hat die Traubensorte „Carmenère“ in Chile Ihre Wiedergeburt gefeiert. Montes wollte einen Wein, der nur in Chile zu brillieren vermag, ähnlich wie die Malbec Weine aus Argentinien. Carmenère reift spät und hat eher tiefe Säurewerte. Früher war Carmenère eher als Bestandteil verschiedenster Cuvées im Einsatz. Aber unter den richtigen Bedingungen lässt sich ein tief-violetter, vollmundiger langlebiger, aromatischer Wein keltern. Besonders in Marchigüe waren die Ergebnisse bemerkenswert. Gepaart mit Carmenère aus Apalta waren die Ergebnisse noch besser. 2005 war man soweit, einen ultra-Premium Carmenère zu lancieren. Purple Angel war geboren. 2005 wurde der Purple Angel vom englischen „Decanter Magazin“ zum besten Rotwein der Neuen Welt gekürt.



©Montes Premium Wines. Apalta

92% Carmenère, 8% Petit Verdot. Der Carmenère kommt zu gleichen Teilen aus Apalta und aus Marchigüé. Die Bezeichnung „Purple“ stammt von der Farbe, welche die Carmenère Reben zum Erntezeitpunkt haben: Intensives Violett. Die Farbe des Weines ist dementsprechend ein sehr dichtes purpur-violett. Im Bouquet eine sehr schöne Frische. Sehr spannende, für mich noch unbekannte Aromen: etwas Cassis, Heidelbeeren, etwas Cranberry, frische Veilchen, viel würzige Aromen, irgendwie exotisch-geheimnisvoll..... Im Gaumen viel schwarze und blaue Beerenfrucht. Dazu viel würzige Noten, Lakritze, schwarze Oliven und auch eine angenehme Süsse. Die Säure ist kraftvoll und frisch, die Tannine schön reif und rund. Der Wein ist noch etwas vom Barrique geprägt aber das wird in den Hintergrund treten, denn es ist auch sehr viel Frucht vorhanden. Dieser Wein hat noch viel Potential vor sich. Die Carmenère ist eine Traubensorte, welche normalerweise eher als Blend-Sorte eingesetzt wird. Hier als Hauptsorte ist sie sehr vielversprechend und verdient Beachtung. Petit Verdot wird beigemischt weil Carmenère in Abgang etwas kurz geraten kann. Kaufen! 17.75/20



Die Internationale Entwicklung von Montes

Kaiken

Aurelio Montes war schon immer vom Qualitätsweinbau in Argentinien beeindruckt und 2001 war Montes soweit, sich in Argentinien zu engagieren. Die Suche nach Trauben, die dem Montes Qualitätsanspruch genügen begann, und man wurde in Maipú, Cruz de Piedra, Ugarteche und Agrelo fündig (alle im Weinbaugebiet Mendoza). Wir konnten den Kaiken Corte, den Kaiken Ultra Cabernet-Sauvignon und den Ultra Malbec, aber auch den Kaiken Mai verkosten. Kaiken sind Wildgänse, die ganz Patagonien überfliegen, wobei sie zwischen Argentinien und Chile hin und her fliegen. Sie ist die einzige Vogelart, welche die Anden zu überfliegen vermag. Für Montes war der Kaiken somit natürlich das ideale Wappentier.



©Montes Premium Wines. Kaiken., Das Weingut

Kaiken Corte 2009 (Argentinien)

Ein Blend aus 80% Malbec, 12% Bonarda und 8% Petit Verdot. Die Farbe ein dichtes, sehr dunkles, üppiges rubin. Im Bouquet viel primäre Beerenfrucht, vor allem rote Beeren, aber auch eine fleischige Note. Im Gaumen viel Beerenfrucht mit guter Säurestruktur. Trotzdem elegant und samten-soft. Ein salzige Note, die der Bonarda beisteuert. Die kräftigen Tannine sind reif und rund. Fruchtig-aromatisch und recht lang im Abgang. Nicht hochkomplex aber mit hohem Fun-Faktor. Ideal für ein junges Publikum. 16.5/20.



Kaiken Ultra Cabernet- Sauvignon 2009 (Argentinien)

95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec aus 80-jährigen Reben. Die Farbe ist ein dunkles und dichtes granat- rubin. Im Bouquet zurzeit etwas verschlossen. Sanfte Beerenfrucht, florale Noten und würzige Süsse. Im Gaumen schön elegant und rund, trotzdem viel reifes Tannin. Saftige Beerenfrucht, sanft und bekömmlich. Kommt überall gut an. Nicht allzu Cabernet-Sauvignon typisch. Ein gut gemachter Cabernet für die Gastronomie. 16.5/20.



Kaiken Ultra Malbec 2009 (Argentinien)

96% Malbec, 4% Cabernet Sauvignon. Die Farbe ist ein üppiges, dichtes granat-purpur. Im Bouquet Beerenfruchtig-aromatisch. Florale, fruchtige Noten, ein Hauch von Heu, alles zurzeit etwas verhalten. Im Gaumen schöne Fülle und Struktur. Gute tragende Säure mit kräftigen, runden Tanninen. Aromatisch-fruchtig und schön komplex. Ein sehr gut gemachter Wein mit viel Lagerpotential. Argentinien und Malbec – eine ideale Symbiose. 17.25/20.



Kaiken Mai 2007 (Argentinien)

100% Malbec. Farbe dichtes, dunkles purpur-rubin. Im Bouquet schwarze und rote Waldbeeren. Schöne Frische und Süsse. Braucht Zeit an der Luft, um sich zu öffnen. Im Gaumen herrlich frisch und *zappy*. Viel schwarze Beeren, vor allem schwarze Kirschen. Auch schwarze Oliven und etwas Lakritze, sanfter Toast. Er braucht noch Luft! Schöner Schmelz und schöne würzige Aromatik. Erinnert etwas an einen Bordeaux Super-Second oder an einen sehr guten Ribera del Duero. Hat viel Klasse, auch wenn vielleicht ein wenig austauschbar. 17.5/20.



Napa Angel

Nachdem Montes auf dem Südamerikanischen Kontinent in Chile und Argentinien mit Cabernet-Sauvignon grosse Erfolge feierte, wollte Aurelio Montes in der Amerikanischen Königsklasse mitmachen: Cabernet-Sauvignon im Kalifornischen Napa Valley. 2006 war es soweit: Napa Angel by Montes war geboren. Man schuf den Napa Angel Cabernet-Sauvignon und den Napa Angel Cabernet-Sauvignon „Aurelio's Selection“. Aurelio Montes jr. hatte beide 2006er bei seinem Besuch in der Schweiz im Gepäck.



Napa Angel by Montes Cabernet-Sauvignon 2006 (Kalifornien, USA)

100% Cabernet Sauvignon, 10 Monate in neuer Französischer Eiche ausgebaut. Farbe sehr dunkles, recht dichtes purpur-rubin. Im Bouquet Aromen von Rumtopf, schwarzen Oliven, Rauch, schwarze Beeren und eine leicht animalisch-vegetale Note. Im Gaumen üppig und vollmundig. Typische Cabernet-Aromen. Runde, kräftige Tannine. Ein gut gemachter Napa Wein aber nicht allzu eigenständig. Für den ersten Napa-Angel Jahrgang eine gute Leistung. 17/20.

Napa Angel by Montes „Aurelio's Selection“ Cabernet-Sauvignon 2006 (Kalifornien, USA)

100% Cabernet Sauvignon, 18 Monate in neuer, Französischer Eiche ausgebaut. Farbe sehr dunkles, üppiges rubin. Wirkt etwas dunkler und dichter als der „normale“ Napa Cabernet. Im Bouquet sehr florale, blumige Aromen, auch ein Hauch Heu und auch Minze (Oft ein Hinweis auf Cabernet von hoher Qualität). Zurzeit nicht viel Beerenfrucht-Aromen, eher blumig-würzig. Im Gaumen schwarze Beeren, würzig-toastige Aromen. Viel Klasse und Eleganz auch wenn etwas wenig Tiefgang. Für den ersten Napa-Angel Jahrgang eine tolle Leistung! Ein sehr gut gemachter Cabernet für die gehobene Gastronomie. 17.5/20.



Autoren: Anthony Holinger & Urs Senn
Verfassungsdatum: 14.09.2012
Lektorat & Layout: Jean François Guyard

Quellen und weitere Informationen:

Die „Montes Facts“ sind grösstenteils dem sehr empfehlenswerten Buch „Where Angels Tread - The story of Vina Montes“ von Jamie Ross (erschienen in englischer Sprache, November 2006) entnommen.

Die Montes Webseiten [Montes Wines](#), [Kaiken Wines](#) und [Napa Angel](#) sowie das persönliche Gespräch mit Aurelio Montes jr. und Wine und Partner haben weitere Informationen geliefert.

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Organisator der Begegnung sowie Haecky dürfen den Bericht auf ihrer Website zur Verfügung ihrer Kundschaften stellen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.