



© Benjamin Zingg, Wikimedia

# Château Cos d'Estournel

## 1986 - 2007

### Ein Teil des Bordeaux-Traums

Das Château [Cos d'Estournel](#) bildet nicht nur in Saint-Estèphe, seiner Appellation, sondern im ganzen Bordeaux Anbaugebiet ein Schmuckstück. Die Behauptung, seine architektonisch bemerkenswerten Türmchen garantieren es, dass dieses «Château» nicht ins Vergessen gerät, wäre ganz klar auf eine fehlende Verkostungserfahrung des Besuchers der Region zurückzuführen. Denn Cos, wie es die Aficionados freundlich nennen, hat deutlich mehr als seinen einmaligen Baustil zu bieten. Wir verzichten im vorliegenden Bericht gerne auf die Geschichte des Weinguts und machen in diesem Sinne auf unseren Bericht [Cos d'Estournel 1982-2009](#) aufmerksam. Stattdessen begeben wir uns auf eine andere Reise, welche drei Jahrzehnte durchgeht.

Bis auf einzelne Jahrgänge wie 1959, 1982 und 1985, in welchen der Grand Vin des Châteaux klare Qualitäten nachgewiesen hat, darf jetzt behauptet werden, dass die Geschichte des Weins erst 1986 angefangen hat. Endlich brachte Cos d'Estournel die Wappen seiner Appellation unter Beweis: Charakter,



Klicken Sie das [Bild](#) an, um die Video aufzurufen

©Cos d'Estournel

Kraft, Potenz waren einzelne der Merkmale, welche Saint-Estèphe auszeichneten und es drei Jahrzehnte später immer noch machen. Die Komplexität ist erst später gekommen, als Bruno Prats entschieden hat, ab dem Jahrgang 1993 die Weine nicht mehr zu filtrieren. Ebenfalls erwies sich die Entscheidung ab dem Jahr 2005, den Anteil Cabernet Sauvignon massgebend zu erhöhen, als besonders angebracht. Cos enthielt dann nicht mehr systematisch 40% Merlot, eine freundliche Rebsorte, mit der grossartige, aber auch etwas standardisierte Weine produziert werden können-, sondern immer mindestens 70% Cabernet Sauvignon (CS). Die frühere Aufteilung der Assemblage beruhte allerdings auf harten Fakten: Einerseits verfügte das Weingut nicht über alte CS-Rebstöcke, welche eine seriöse, jahrgangsunabhängige Grundlage gebildet hätten, andererseits war bereits zu diesem Zeitpunkt Merlot auf den besten Parzellen angepflanzt worden.

Die Schlussfolgerung ist deshalb durchaus nachvollziehbar: Der Wein des Château Cos d'Estournel hängt immer noch zu viel von den Eigenschaften der einzelnen Jahrgänge ab. In seinem Referenzwerk «Guide Quarin des Vins de Bordeaux» berichtet der international anerkannte und in Bordeaux wohnhafte Experte seine Erfahrung mit der Geschäftsleitung des Châteaux in kurzen Worten. Bis vor kurzem ist er Persona non grata auf dem Gut gewesen. Sein Fehler? Er hat bereits am Anfang der 2000er darauf aufmerksam gemacht, dass die Muster, welche im Rahmen der Primeur-Verkostungen ausgedient werden, keinen Zusammenhang mit den abgefüllten Flaschen haben sollen. Ausserdem hat er immer geschrieben, dass:

- Die Weine bis 1996 deutlich zu viel Alkohol und oft zu viel Holz enthielten und das Niveau zwischen den Flaschen stark variieren konnte.
- Die Trauben zwischen 1997 und 2001 nie reif genug gewesen sind
- Das Niveau zwischen den Flaschen ab 2003 stark variieren konnte

Die Weine des Château Cos d'Estournel bleiben trotz ihres Weges voller Hürden und Fallstricke grossartig. Wir sind sogar der Meinung, dass sie zu denjenigen gehören, welche einen Teil des Bordeaux-Traums -im durchaus positiven Sinn- anbieten.

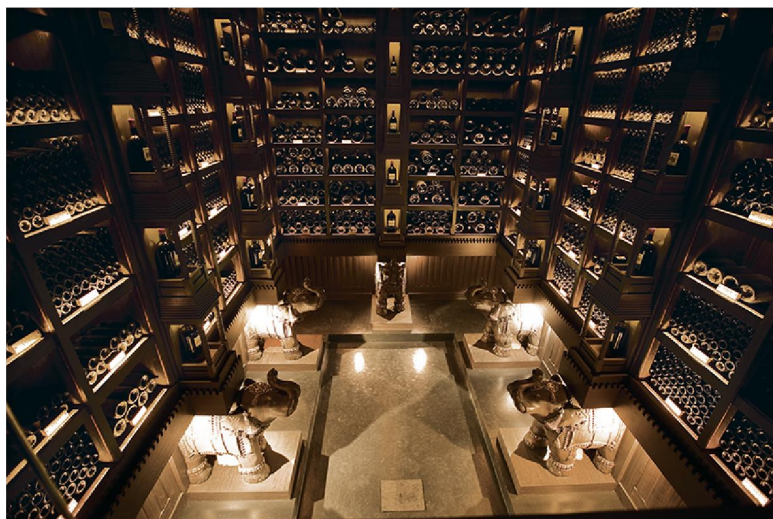


## Die Verkostung

Die Verkostung hat am 4. April 2016 im Carlton Restaurant stattgefunden und wurde wie üblich durchgeführt. Thomas Kern, der Sommelier, war für die Zusammenstellung der Serien zuständig und die Weine wurden blind ausgedient.

Das Niveau der Verkostung war am Schluss mit durchschnittlich 17.57/20 (91/100) sehr hoch. Der beste Wein des Abends war der Jahrgang 2000 mit 18.71/20, knapp vor dem 2005er mit 18.5/20, dem 2003er mit 18.23/20 sowie vor den fast gleich hoch bewerteten 1989 mit 18.12/20 und 2002 mit 18.08/20. Der 2002er wurde dabei von 12 Personen mit über 18/20 bewertet, während der 1989er es von 11 Teilnehmern wurde. Dies bestätigte einmal mehr, und dies hat der Mouton-Rothschild 2002, welchen wir im Dezember 2015 verkostet haben,

schon gezeigt, dass auch in diesem angeblich mässig guten Jahr 2002 auf gewissen Gütern sehr schöne Weine produziert worden sind. Mit Ausnahme des 2001er Cos waren alle Flaschen fehlerfrei, wenn auch der 1986er ganz am Schluss keine „ideale“ Flasche war. Schliesslich möchten wir uns zunächst bei Thomas Kern für den tadellosen Service, unseren Freunden, die die spannenden Weissweine zum Apero gespendet haben, und nicht zuletzt bei unserem Freund Simon Maissen für die Fotos ganz herzlich bedanken.



©Cos d'Estournel

In den nächsten Seiten werden die Weine durch Adrian van Velsen bewertet, wobei die Schlussergebnisse unter folgendem [Link](#) erhältlich sind.

## Die Weine

Zum Einstieg wurden drei Weissweine aus unterschiedlichen Regionen Europas blind ausprobiert.

### René Muré, Clos des Landelin, Riesling Vorbourg Grand Cru 2013, Rouffach, Elsass

Mittleres Gelb, schöner Glanz. Die Nase Riesling-typisch, frisch, Quitte, Apfel, ein Hauch rosa Grapefruit, auch florale Aromen, verführerisch. Mit sehr schöner Komplexität. Am Gaumen explosiv, frisch, saftig, mit wunderbar knackiger Säure, gute Struktur, das ist sehr fein, im Abgang leicht salzig. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz sind die Weine von René Muré bei [Ruli Vins](#) und [Vineas Vini](#) erhältlich. In Deutschland sind sie an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.



### Johann Schwarz, Schwarz Weiss 2010, Andau, Neusiedlersee, Österreich

(90% Chardonnay, 10% Grüner Veltliner), Österreich: Kräftiges Gelb, strahlender Glanz. Blumiges Bouquet, erinnert an einen reifen Viognier von der Rhone, da sind Mandarinen, weisser Pfirsich, sehr kräftig, würzig, duftig mit guter bis sehr guter Komplexität. Am Gaumen weich, reif, eher breit beginnend, sehr kräftig, vollmundig, wieder an Viognier erinnernd mit Noten von reifem Apfel, Mandeln, Nüssen, spannend und komplex, wirkt auch am Gaumen sehr reif. Langer Abgang. **17.25/20** (90/100).

In der [Schweiz](#) sowie in [Deutschland](#) sind die Weine von Johann Schwarz an verschiedenen Adressen erhältlich. Der Schwarz Weiss 2010 kostet CHF 38.- bei [Fine Wines](#).

### Château Grillet, Château Grillet 2005, Vérin, Nördlicher Rhône-Tal, Frankreich

Ein 100%iger Viognier in der AOC Condrieu. Grillet ist aber zugleich eine eigene AOC.

Mittleres Gelb, strahlender Glanz. Die Nase intensiv, tief, mineralisch, Kräuter, Citrus, Pfefferminze, gebratene Mandeln, sehr duftig, komplex und spannend. Am Gaumen weich beginnend, fast etwas schlank, dann breitet sich der Wein aus, sehr schöne Frucht, wieder reife Citrusfrüchte, die Säure ist nicht extrem hoch, wunderbar



©Château Grillet

eingebunden, vollmundig und doch sehr frisch mit wunderbarer Harmonie. Im Abgang langanhaltend, frisch, endet auf eine feine Brotnote. **17.75/20** (92/100).

In [Deutschland](#) sind die Weine des Châteaus Grillet an verschiedenen Adressen erhältlich. Der Jahrgang 2005 des Grand Vins kostet €159.- bei [La Vinothèque du Sommelier](#). In der Schweiz verkauft Lucullus den Jahrgang [1989](#) CHF 220.32

Dann ging es weiter mit der Vertikale des Château Cos d'Estournel.

Die Weine sind an verschiedenen Adressen in der Schweiz sowie in Deutschland erhältlich. Wir empfehlen deshalb die üblichen Suchmaschinen wie z.B. [Wine-Searcher](#) und Referenzwerke wie z.B. [Vinfox](#) zu verwenden.

### Ch. Cos d'Estournel 1994

Helles Rubinrot, noch jugendlicher Glanz. Leicht staubig anmutende Nase, deutlich grüne Paprika, etwas Leder, Tabak, auch Magenbrot, dazu Anflüge von medizinischen Noten, gute Komplexität. Am Gaumen weich, schöne, reife Frucht, Anfangs zugänglich und charmant, eher rote Frucht mit eher leichtem Körper, wirkt auch leicht wässrig. Die Gerbstoffe abgeschmolzen, gut integrierte Säure, gute bis sehr gute Qualität. Auf den Punkt gereift ohne riesige Reserven, aber auch ohne Druck, sofort auszutrinken. Dürfte das Niveau noch einige Jahre halten können. Jetzt bis 2024. **17/20** (89/100).



19. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 16.73/20.

### Ch. Cos d'Estournel 1988

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Intensive Nase, angenehm tief, einiges an Rauch, auch Süssholz, und Zigarrenkiste, dazu Anflüge von Kräutern, gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen kraftvoller Auftakt, dunkelfruchtig, Brombeeren, etwas Teer, auch krautige Noten, weich, abgeschmolzene Gerbstoffe, mittelkräftiger Körper, ein stimmiger Wein, die leichten Grüntöne stören das Gesamtbild nur aus der önologischen Perspektive. Unter dem Strich ein schöner, klassischer, trinkreifer Bordeaux, jetzt bis 2024, **17.25/20** (90/100).

18. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.02/20.

### Ch. Cos d'Estournel 1993

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase leicht laktisch, braucht Zeit sich zu öffnen, man muss suchen, findet dann Rauch, Walderdbeeren, Heidelbeeren, Leder, das wirkt kühl, verhalten mit schöner Komplexität. Am Gaumen straff beginnend, dicht, konzentriert, rote und dunkle Beeren, hier hat es noch Reserven. Mittelkräftiger Körper, angenehme Länge. Ein klassischer Bordeaux mit Reserven für rund 10 Jahre. Jetzt bis 2026, **17/20** (89/100).

14. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.16/20.

### Ch. Cos d'Estournel 1991

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase wirkt wieder leicht grün, krautig, grüne Paprika, auch etwas Leder und Anflüge von Tabak, gute Komplexität. Am Gaumen straffer Auftakt, einiges an Gerbstoff, wirkt etwas rustikal, ein Esswein, hat definitiv Struktur, doch auch leicht trocknende Gerbstoffe, die dazwischen auch hin und wieder eine schöne Frucht durchblicken lassen. Gefällt mir in seiner ehrlichen Art. Jetzt bis 2026, **17/20** (89/100).

16. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.11/20.

### **Ch. Cos d'Estournel 1995**

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase zeigt einen Hauch Pferdesattel, Leder, hier sind Anflüge von Bret [übliche Abkürzung für Brettanomyces, Anm. d. Red.] zu erkennen, dazwischen aber auch florale Noten, wirkt alles in allem sehr rustikal, aber mit guter Komplexität. Diese Nase polarisiert, das mag nicht jeder, doch finden sich dafür auch ganz viele Liebhaber. Am Gaumen dicht, würzig, einiges an dunkler Frucht, dazu Weihnachtsgewürze, ein straffes Korsett, deutlich Gerbstoff, gute Struktur, hier hat es einiges an Fleisch am Knochen, gefällt mir in seiner ehrlichen Art persönlich sehr gut. Jetzt bis 2028, **17.25/20** (90/100).

17. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.07/20.

### **Ch. Cos d'Estournel 2001**

Mittleres Rubinrot, noch jugendlicher Glanz. Die Nase leider unsauber, deutlich Kork. Dahinter erkennt man eine schöne Tiefe mit viel Rauchigkeit. Das wäre komplex. Am Gaumen dicht, leider auch hier der trotz starkem Fehlton dunkelfruchtig, sehr würzig, da wären eine herrliche Frucht und eine sehr schöne Länge. Schade, denn dieser Wein hätte ohne Fehler Potential auf 91+ Punkte. In diesem Zustand keine Bewertung.

### **Ch. Cos d'Estournel 1998**

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Duftige Nase, offen, sehr schöne tiefe, floral, steinig, mineralisch, das macht Spass, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen weich und doch sehr straff, da ist eine sehr schöne, reife Frucht, da sind rote Beeren, würzig, fast exotisch anmutend, sehr elegant und ausgewogen. Nach wie vor deutlich Gerbstoff und eine sehr gut eingebundene Säure, komplex ohne zu überfordern. Alles in allem sehr stimmig, ein klassischer, sehr schöner Wein. Jetzt bis 2028, **17.75/20** (92/100).

9. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.79/20.

### **Ch. Cos d'Estournel 2007**

Dichtes Bordeauxrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase wirkt erst nicht sehr Bordeaux-typisch dann doch wieder Bordeaux, etwas verwirrend, ich tippe auf den Piraten. Da sind Weihnachtsgewürze, dunkle Beeren, auch Grapefruit-Aromen, angenehm tief und mit sehr schöner Komplexität. Am Gaumen weich, zugänglich, fruchtbetont, einiges an Schmelz, wirkt etwas warm, sehr modern, zugänglich und doch mit einer soliden Struktur. Mittlerer Körper, sehr schöne Säure, saftig und angenehm komplex. Das Holz ist präsent doch gut eingebunden. Ein moderner Wein, ideal für die Gastronomie. Jetzt bis 2028, **17.5/20** (91/100).

11. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.59/20.

### **Ch. Cos d'Estournel 2006**

Strahlendes Bordeauxrot, schöner Glanz. Die Nase ist tief, rauchig, mineralisch, da sind florale Noten, dunkelfruchtige Aromen, spannend, verspielt und mit sehr schöner Komplexität. Am Gaumen saftig, vollfruchtig, das macht Spass, konzentriert und doch frisch, keinerlei Klebrigkeit, eine kleine Explosion an roten Früchten, dazu eine feine, exotische Würze. Sehr ausgewogen und mit solider Struktur. Im Abgang angenehm lang. Die perfekte Anti-These, dass in 2006 keine schönen Weine entstanden sind. Jetzt bis 2034. **17.75+/20** (92+/100).

10. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.73/20.

### **Ch. Cos d'Estournel 1999**

Reifes Bordeauxrot, wässriger Rand. Die Nase sehr reif, einiges an Tabak, würzig, auch leicht grüne Noten, grüne Paprika, etwas karg wirkend, doch mit sehr schöner, Bordeauxtypischer Komplexität. Am Gaumen ebenfalls relativ karg und straff, erinnert an 80er-Jahre Bordeaux, saftig, rotfruchtig, Tabak, sehr frisch und mit guter Struktur. Im Abgang würzig und anhaltend. Aktuell in einem sehr schönen Trinkstadium. Jetzt bis 2025, **17.75/20** (92/100).

12. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.41/20.

### Ch. Cos d'Estournel 2003

Dichtes Bordeaux, jugendlich, etwas Trübstoff. Die Nase wirkt sehr reif, dunkelfruchtig, viel Weihnachtsgebäck, dazu auch florale Noten, spannend, verspielt und sehr komplex. Am Gaumen weich, rund und zugänglich, da ist ein schöner Schmelz, fast schon etwas mollig, wieder viel dunkle Frucht, eine feine Würze, die Gerbstoffe sind sehr fein und reif, die Säure nicht allzu hoch, gut eingebunden. Das ist komplex ohne zu überfordern. Im Abgang würzig und lang anhaltend. Ein sehr guter bis ausgezeichneter Wein der sich aktuell schon antrinken lässt und doch viele Reserven hat. Jetzt bis 2030. **18/20** (93/100).

3. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 18.21/20.

### Weingut Krutzler, Perwolff 2007, Deutsch-Schützen, Burgenland, Österreich

Piratflasche! Strahlendes Rubinrot, sehr schöner Glanz. In der Nase noch sehr jung, einiges an Gummibärchen, dazu auch Anflüge von Tee, gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, auch hier noch jugendlich doch sehr zugänglich, rote Beeren, etwas Würze, saftig, knackig, geschliffene Gerbstoffe, gut integrierte Säure. Ein richtiger Spasswein mit Niveau. Im Abgang mit sehr schöner Länge. Jetzt bis 2025. **17.25/20** (90/100).

14. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.16/20.

### Ch. Cos d'Estournel 2004

Dichtes Bordeauxrot, sehr jugendlicher Glanz. Die Nase noch zurückhaltend, mineralisch, Torf, Rauch, dunkle Frucht, tief, da ist eine sehr schöne Komplexität und eine grossartige Würze. Am Gaumen saftig, straff, wieder mit wunderbarer Frucht, da ist viel Struktur im Spiel, die würzigen Noten gehen Hand in Hand mit dunklen und roten Beeren, wunderbar ausgewogen, wenn auch noch sehr jugendlich. Im Abgang von mittlerer Länge, endet würzig und frisch, hat Reserven. Jetzt bis 2028. **17.75/20** (92/100).

6. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.93/20.

### Ch. Cos d'Estournel 2002

Dichtes Bordeauxrot, jugendlicher Glanz. Rauchige Nase, tief und würzig, auch hier viel Mineralität, Torf, dunkle Johannisbeeren, nussige Aromen, Leder, sehr komplex. Am Gaumen sehr straff, wirkt noch extrem jung, da ist sehr viel Schmelz und einiges an Struktur im Spiel. Die Frucht ist saftig, dazu ein grossartig eingebundenes Holz, würzig, kom-



©Cos d'Estournel

-plex und sehr ausgewogen. Im Abgang von sehr guter Länge, endet würzig und dunkelfruchtig. Jetzt bis 2030+. **18/20** (93/100). 5. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 18.07/20.

### Ch. Cos d'Estournel 2000

Dichtes Bordeauxrot, schöner Glanz. In der Nase sehr tief, würzig, viel Tabak, ein Hauch Kaffee, mineralisch, dicht, dann auch leicht laktische Noten, das macht Spass, grosses Bordeauxkino. Am Gaumen weich, fast harmlos beginnend, dann zeigt sich die Struktur, da ist eine konzentrierte reife, rote und dunkle Frucht, ein ganzer Korb von Beeren, gestützt von feinstem, reifem Gerbstoff und einer perfekt integrierten Säure. Das ist ein klassischer, sehr schöner Bordeaux mit vielen Reserven. Jetzt bis 2030+, **18.5/20** (95/100).

1. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 18.7/20.

### Ch. Cos d'Estournel 1996

Mittlers Bordeauxrot, leicht aufgehellter Rand. Rauchige Nase, wirkt reif, mit Aromen von Tabak, Zedern, sehr viel Zigarrenkiste, erinnert an die klassischen Bordeaux-Weine der 80er-Jahre. Mit mehr Luft kommen würzige und florale Komponenten dazu, feinduftig, getrocknete Blumen, das macht Spass. Am Gaumen straff, fast karg beginnend, sehr saftig und frisch, wunderbar ausgewogen, weitgehend abgeschmolzene Tannine, sehr schöne rote Frucht. Die Gerbstoffe sind reif und fein. Ein hervorragender, klassischer Bordeaux. Hat noch Reserven, trinkt sich aktuell aber wunderbar, so dass es keinen Grund gibt, die Flasche nicht zu öffnen. Jetzt bis 2026. **18.5/20** (95/100).

7. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.82/20.

### Ch. Cos d'Estournel 1990

Mittlers Bordeauxrot, deutliche Reifetöne. In der Nase offen, rauchig, viel Tabak auch hier Zedern, wirkt sehr reif und mit einer feinen Torfnote, dazu auch Schwarztee, sehr komplex. Am Gaumen unglaublich weich und zugänglich, da ist eine sehr schöne Frucht, da sind feine, abgeschmolzene Gerbstoffe, reif, feinkörnig, dazu eine gut integrierte, eher tiefe Säure. Alles in allem sehr harmonisch, würzig und mit langem Abgang. Sehr Bordeaux... Jetzt bis 2025. **18/20** (93/100).

8. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.8/20.

### Ch. Cos d'Estournel 1989

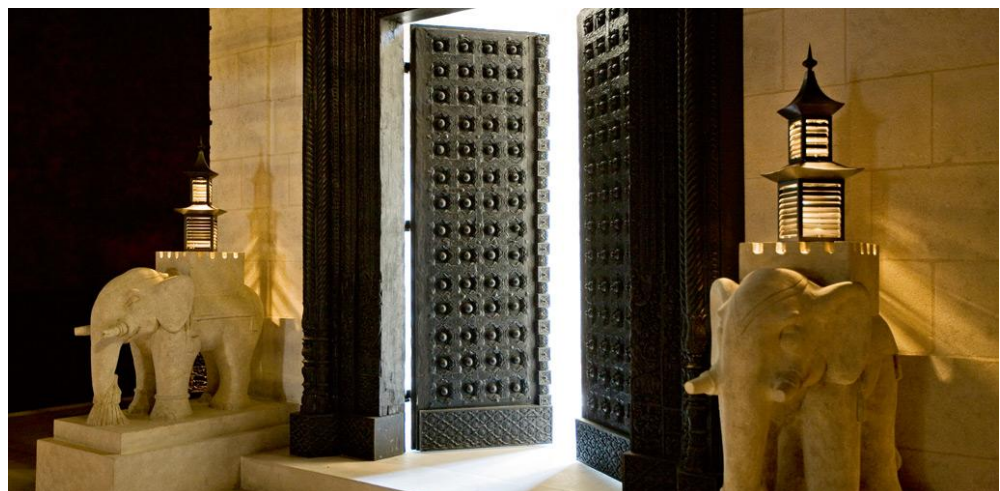
Kräftiges Bordeauxrot, wirkt noch recht jugendlich. In der Nase sehr komplex, floral, mit Veilchen, Rosen, Teer und Torf, dann auch Leder, das ist sehr verspielt und anregend, ein richtiger Schnüffelwein, das macht Spass. Am Gaumen wirkt der Wein trotz deutlicher reife erstaunlich frisch, zugänglich mit einer warmen, reifen Frucht, die Gerbstoffe noch markant, präzis geschliffen, dazu einiges an Säure. Der Wein hat eine mittlere Dichte und Aromen von Tabak, dunklen und roten Beeren. Alle Komponenten sind sehr gut ausgewogen. Im Abgang mit viel Finesse und einer grossen Präzision. Das gefällt mir ausgezeichnet. Jetzt bis 2026, **18/20** (93/100).

4. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 18.11/20.

### Ch. Cos d'Estournel 2005

Kräftiges Bordeauxrot, wirkt noch sehr jugendlich. Die Nase wirkt exotisch, das ist ein Hammerduft, ja fast schon Hollywood, da sind Veilchen, Frühlingsblumen, dann auch Weihnachtsgewürze, Vanille, ein kunterbunter Strauss an Aromen, sehr komplex. Am Gaumen wirkt der Wein eher modern, sehr vollmundig, kräftig, einiges an roter und dunkler Frucht, sehr knackig, saftig, deutlich Alkohol, doch dank der grossen Dichte verträgt der Wein das. Im Abgang mit sehr schöner Länge. Sicherlich ein Top-Wein, allerdings stilistisch nicht auf meiner Linie, da etwas gar viel Power, die etwas auf Kosten der Finesse geht. Vielleicht hilft hier einfach noch etwas Reife. Jetzt bis 2035+ **18.25/20** (94/100).

2. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 18.48/20.



©Cos d'Estournel

## **Ch. Cos d'Estournel 1986**

Mittleres Bordeauxrot, deutliche Trübstoffe (keine ideale Flasche?). Die Nase ist kräftig, tief, sehr rauchig, mineralisch, mit viel Tabak, Zedernholz, wunderbar komplex. Am Gaumen reif, rund und zugänglich, eine saftige, rote Frucht, feine Gerbstoffe, gut eingebundene Säure. Der Wein hat Ecken und Kanten, polarisiert. Bei guten Flaschen sicherlich einen halben Punkt höher zu bewerten. Jetzt bis 2025. **17.75/20** (92/100).

12. Rang der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung von 17.41/20.

Autoren: Adrian van Velsen (Verkostungsnotizen) & Jean François Guyard (Hintergrundinformationen)

24. April 2016

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**