



Am 27. Mai 2016 verwüstete ein superzelluläres Gewitter einen Teil des Chablis-Anbaugebietes, in welchem unzählige preiswerte Weine erzeugt werden

©Meteo 89

CHF 100.- Weine, sind sie es wirklich wert?

Eine subjektive Probe

Mit dem Takt eines Metronoms bemühen sich gewisse Weinhändler darum, die Botschaft zu verbreiten, dass teure Weine nicht immer die Besten seien. Doch zeigen zahlreiche, nachgeprüfte Untersuchungen, welche in den letzten Jahren u.a. an der Universität de Bourgogne durchgeführt wurden, wie das menschliche Gehirn auf den Preis einer Flasche reagiert. Sobald ein Mensch die Information erhält, dass eine Flasche teuer ist, zeigt er sich entscheidend empfänglicher für Sinnesfreude und weitere, ähnliche Gefühle. Das beweisen RMI und Elektroenzephalogramme. Die aktuellste [Studie](#) im Bereich wurde durch Antonio Rangel, Wirtschaftsprofessor im Kalifornischen Technologie-Institut ([CalTech](#)) durchgeführt und geht auf das Jahr 2008 zurück. Bewiesen wird ausserdem die Tatsache, dass die Art, wie das menschliche Gehirn reagiert, nichts mit den organoleptischen Merkmalen der verkosteten Weine zu tun hat. Anders gesagt, darf die Information auch falsch sein, es ist, als ob der Preis des Erzeugnisses wichtiger als dessen Charakteristiken wäre. Ja, folgender Test wurde durchgeführt: Genau der gleiche Wein wird ausgeschenkt. Die Verkoster werden informiert, dass der Wein im ersten Glas teuer sei, im anderen Glas nicht. Das Ergebnis dieses Experiments zeigt, dass die Verkoster das Gefühl haben, dass der Wein im ersten Glas besser sei... So bestätigt sich übrigens auch die allgemeine Meinung, alles, was günstig sei, sei qualitativ weniger gut und umgekehrt. Selbstverständlich eine allgemeine Meinung. Mit ihren Stärken, aber auch mit ihren Schwächen. Genau aus diesem Grund wollten wir am 23. Mai 2016 das Experiment fortsetzen und unsere eigenen Erkenntnisse sammeln.

Die Trinkregeln

Im Rahmen unserer Verkostung haben wir folgende Regeln angewandt:

- Jeder Teilnehmer liefert zwei Flaschen. Die erste kostet aktuell CHF 100.- plus/minus 10%. Die zweite soll zwischen CHF 30.- und 40.- kosten.

Die zweite Flasche spielt eine doppelte Rolle. Sie verhindert zunächst die Durchführung einer "Best Bottle"-Verkostung. Die Kernidee des Experimentes besteht für jeden Teilnehmer darin, sich im Sinne einer „Return on Invest“-Überprüfung zu fragen, ob sich der Kauf einer "teuren" Flasche im Vergleich zu einer preiswerten lohnt. Jeder Teilnehmer wird somit dazu animiert, eine „günstige“ Flasche mitzuliefern, welche die anderen Anwesenden im positiven Sinne überrascht. Dementsprechend ermöglicht die zweite Flasche eine ziemlich objektive Nagelprobe, ob der dreimal teurere Wein wirklich besser abschneidet.

- Um ein kohärentes Programm zu gewährleisten und auszuschliessen, dass es innerhalb der verschiedenen Weinserien keinen grossen Spagat zwischen den Jahrgängen gibt, werden die Flaschenvorschläge dem Organisator (jfg) gemeldet.
- Damit sich die Teilnehmer der Verkostung nicht ausschliesslich mit Bordeaux-like Erzeugnissen befassen, werden zwei zusätzliche Serien im Programm eingebaut. Die erste umfasst Erzeugnisse aus einem völlig anderen Anbaugebiet. Die zweite umfasst Weine mit einer vergleichbaren Struktur und Textur, ohne jedoch aus einer einzigen Weinregion zu stammen. Im Rahmen unserer Verkostung haben wir Norditalien für die erste Serie und geschmackvolle, strukturierte Weine für die zweite ausgewählt. In der zweiten Serie haben wir u.a. einen Pinot Noir von Gantenbein ausgewählt. Hingegen wäre ein klassischer, überschwänglicher Australier aufgrund der Weine der anderen Serien fehl am Platz gewesen.
- Wir gehen von der Hypothese aus, dass ein 100.- Wein aus guten Gründen diesen Preis hat. Wir schliessen aber nicht aus, dass ein ebenso guter Wein günstig sein kann, weil er noch nicht richtig entdeckt wurde oder, weil er zum Zeitpunkt der Anschaffung noch nicht ganz im Gusto der Liebhaber stand. Gerade solche Weine gelten als „Geheimtipp“, in der Schweiz «Trouvaille» genannt.
- Die Verkostung erfolgt völlig blind. So ist es möglich, einen Wein völlig losgelöst von seinem Etikett und damit verbunden seinem Preis zu beurteilen. Diese Methode wird in zahlreichen, internationalen Prüfungen verwendet. Nach jeder Serie werden die Weine enthüllt, so dass die Verkoster zeitnah eine selbstkritische Analyse zwischen ihrer Einschätzung und der Realität können. Bei Bedarf besteht die Möglichkeit, sich ein zweites Glas einzuschenken.
- Schliesslich heben wir hervor, dass unsere Verkostung einer Momentaufnahme entspricht. Mit der renommierten Grand Jury Européen teilen wir aber die Meinung, dass der Anfang einer Objektivität aus der Summe verschiedener Subjektivitäten entsteht. Wenn die grosse Mehrheit der Teilnehmer einer Verkostung einen Wein sehr ähnlich bewerten, d.h. wenn die Abweichung zwischen den besten und den schlechtesten Noten minim ist, gilt die Annahme, dass der Wein auf dem Niveau seiner Durchschnittsbewertung ist.

Die Verkostung

Die Verkostung hat am 23. Mai 2016 im Carlton Restaurant stattgefunden. Die Weine wurden, wie bereits erwähnt, völlig blind verkostet. Die Serien wurden durch Jean François Guyard zusammengestellt und die Weine durch den fachkundigen Sommelier Thomas Kern ausgeschenkt.

Die [detaillierten Ergebnisse](#) der Verkostung sind auf unserer [Website](#) erhältlich. Die Weine werden durch unseren Redaktor Adrian van Velsen bewertet und durch Jean François Guyard kommentiert.

Die Weissweine

Zwei Weissweine wurden spontan geliefert. Die Gegenüberstellung erwies sich als umso interessanter, weil das bulgarische Erzeugnis als *Best of Show* in der Kategorie „Weissweine aus Bulgarien“ im [MUNDUS VINI Spring Tasting 2016](#) ausgezeichnet wurde, während der Pinot Gris des Oberhallauer Weinguts Baumann in der Schweiz immer noch verkannt bleibt. Obwohl der bulgarische Wein als Exklusivität gilt, was seinen Namen auch begründet, kostet er €7.90. Der Pinot Gris überraschte alle Teilnehmer sehr positiv, weil Ruedi Baumann, übrigens Mitglied der Schatzkammer des Schweizer Weins, den Ruf hat, viel Holz einzusetzen. Dieser Pinot Gris erwies sich dennoch buchstäblich als Schmuckstück, wie es die Bewertung zeigt.

Domaine Boyar, **Boutique Collection Sauvignon Blanc & Chardonnay 2014**, Bulgarien

Mittleres Gelb, heller Rand. In der Nase offen, erinnert an Sauvignon Blanc, Noten von gelben Früchten, Pfirsich, Anflüge von Honig und weissen Blüten, gute Komplexität. Am Gaumen weicher, fast etwas harmloser Auftakt, feine Frucht, grasige, vegetale Noten, mässig Säure, sehr gute Harmonie, das ist knackig und saftig mit guter Komplexität, endet lang und fruchtbetont. Jetzt bis 2020. **17/20** (88/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.53/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 21.25, d.h. zweimal mehr als das, was er effektiv kostet.

Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.



Weingut Baumann, **Pinot Gris 2013**, Oberhallau, Schaffhausen, Schweiz

Kräftiges Gelb, schöner Glanz. Die Nase sehr holzbetont, tief und rauchig, da sind Noten von reifen Zitrusfrüchten, dazu Honig, einladende Zusammenstellung, sehr schöne Mineralität, komplex, sich ständig verändernd. Am Gaumen kraftvoll und relativ breit beginnend, auch hier wieder einiges an Holz, zwar sehr gut integriert doch für meinen Gusto etwas zu markant, Aromen von Aprikosen, Zitronen, Honig, auch Quitten, saftig und strukturiert, trotz viel Körper sehr frisch. Das ist ein qualitativ hervorragender Wein, ein Tick weniger Holz und ich wäre wohl richtig begeistert. Endet sehr lang mit einer leicht salzigen, mineralischen Note. Jetzt bis 2027. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.61/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 47.50

Die Qualität dieses Erzeugnisses führt dazu, dass eingefleischte Weinliebhaber den Preis höher einschätzen, als er wirklich ist (ca. CHF 28.-).

Dieser Wein ist ausverkauft.



Oberhallau

Die Rotweine

Solange die Teilnehmer einer Verkostung ohne spezifisches Thema einen gelungenen Abend verbringen wollen, sind gewisse ungeschriebene Regeln in der Schweiz zu berücksichtigen. Obwohl die Schweizer gemäss der [Datenbank](#) der schweizerischen Aussenhandelsstatistik vorzüglich italienischen Wein trinken, setzen sie dann für solche Anlässe wohl eher auf Bordeaux. So entstand das Gerüst unserer Verkostung mit 11 Erzeugnissen aus dem Bordelais, während andere Anbauggebiete durch acht Weine vertreten wurden. Sieben Teilnehmer haben die Preise der Weine eingeschätzt.

Serie I

Die erste Serie war interessant, da sie zwei Jahrgänge des seit einigen Jahren wieder im Rampenlicht stehenden Château Meyney, ein seriöses Cru Bourgeois aus der AOC Saint-Julien und einen teuren Pomerol umfasste. Leider war Château Gloria fehlerhaft.



Château Meney 2003, Saint-Estèphe

Mittleres Rubinrot, leicht aufgehellter Rand.

Reine, noch etwas verhaltene Nase, rote

Kirschen, dann auch ein Hauch Brombeeren, florale Noten, etwas Tabak, gute Komplexität. Straffer, sehr fruchtbetonter Auftakt, dann breitet sich der Wein aus, feine, reife, rote Frucht, dazu dezent Weihnachtswürze, gute Struktur, reife Gerbstoffe, nicht zu dominante Säure, und doch ist der Wein angenehm frisch. Kein Ausbund an Komplexität, aber sehr ausgewogen, im Abgang stimmig, wenn auch etwas kurz. Jetzt bis 2025, **16.75/20** (87/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.61/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 30.43

Die Teilnehmer waren sich einig, dass dieser Wein zwischen CHF 25.- und 50.- kostet. Auch die Bewertungen waren naheliegend, die Abweichungen zwischen der besten und der schlechtesten Noten betrug 1 Punkt. Kein einziges, anderes Erzeugnis hat eine so eine gute Kohäsion gefunden.

In der Schweiz ist dieser Wein nur noch als Imperialflasche erhältlich. Er kostet CHF 410.- bei [Millesima](#). In [Deutschland](#) ist er ab €33.- erhältlich.

Château Petit Village 1998, Pomerol

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase angenehm tief, das riecht nach Bordeaux, Rauch, Torf, Zedernholz, ein Hauch Tabak, dunkle und rote Beeren, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich und angenehm reif, da ist eine saftige Frucht, feine, gut eingebundene Gerbstoffe, mittelkräftige Struktur, gute Harmonie, komplex ohne zu überfordern, im Abgang angenehm lang, endet leicht würzig. Jetzt bis 2025, **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.28/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 49.-

Sechs Teilnehmer haben für diesen Wein einen Preis zwischen CHF 35.- und 50.- eingeschätzt. Ein einziger schätzt ihn auf 100.- ein, was zu seiner persönlichen Bewertung von 17.5/20 in Korrelation steht. In Anbetracht des Rangs in der Verkostung und der durchschnittlichen Bewertung des Petit Village 1998 -ein grandioser Jahrgang für die Weine der Rive Droite- liegt die Schlussfolgerung auf der Hand: Dieses Erzeugnis bietet einfach kein gutes Preis-/Qualitätsverhältnis.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 106.- bei [BordeauxWine](#). In [Deutschland](#) ist er ab €69.- erhältlich.

Château Meney 2001, Saint-Estèphe

Mittleres Rubinrot, deutlich trüber Stoff. Dezente, tiefe, leicht rauchige Nase, das ist sehr schön zu riechen, wirkt schon reif, aber weit weg von müde, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, warme, reife Frucht, rote und dunkle Beeren, mittelkräftige Struktur, leicht trocknende Gerbstoffe, ein Tick zu ruppig und burschikos, zeigt am mittleren Gaumen Ecken und Kanten, gute Komplexität. Im Abgang mit schöner Länge, endet auf einer leichten Süssholznote. Jetzt bis 2025, **17/20** (89/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.83/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 44.-

Fünf Teilnehmer schätzen einen Preis von CHF 40 bis 50.- für dieses Erzeugnis ein. Ein einziger schätzt ihn auf 80.- ein, was zu seiner persönlichen Bewertung von 18/20 in Korrelation steht.

In der [Schweiz](#) kostet dieser Wein CHF 31.32 (bei [Gazzar](#)).



Château Gloria 2003, Saint-Julien

Kork, keine Bewertung

Serie II

Eine Serie mit entfesselter Leidenschaft schlechthin. Vier Weine aus vier unterschiedlichen Anbaugebieten und mit kaum einem gemeinsamen Nenner, was die Rebsorten anbelangt. So sind aber die grossen Weine unserer Welt: Unmodisch, aromatisch, harmonisch, strukturiert, mit einer unverwechselbaren Textur und mit einem



tiefsinnigen Verführungspotential ausgestattet. Der Merlot Riserva 2013 von [Moncucchetto](#) hat sich als der Knüller der Verkostung profiliert. Zunächst durch seine hohe Bewertung, dann durch seinen eingeschätzten Preis. Er erweist sich daher als klare Einkaufspriorität für alle Weinliebhaber, welche auf grosse Weine stehen.

Moncucchetto, Merlot Riserva 2013, Ticino DOC, Schweiz

Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Anfangs leicht parfümierte, fast etwas kitschige Nase mit Anflügen von Gummibärchen, mit mehr Luft dann sehr schnell schöner werdend, würzig, rauchig, Röstnoten, Teer, auch Tee, Magenbrot, das ist ganz schön vielschichtig und zeigt eine sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, sehr dicht und gradlinig, das ist knackig, einerseits eine wunderbare Süsse, jedoch ohne jegliche Klebrigkeit, da ist eine sehr gute Struktur, der Wein ist wunderbar saftig, präzise, hat markante Gerbstoffe, ist komplex und doch nicht überfordernd. Langer Abgang, das macht Spass, endet wunderbar lang, hat sehr gute Reserven. Jetzt bis 2035, **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.92/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 64.29

Im Durchschnitt sind die Teilnehmer der Verkostung bereit, CHF 20.- mehr für dieses Erzeugnis zu bezahlen, als was er effektiv kostet. Zwei Teilnehmer schätzen diesen Riserva sogar über CHF 90.- ein. Mit einer Durchschnittsbewertung von 17.92/20 erobert er ausserdem den fünften Platz der Verkostung, knapp hinter den riesigen Pape-Clément 2003 und Pontet-Canet 2003. Fünf Teilnehmer haben ihm eine Bewertung von mindestens 18/20 erteilt. Was die Note -18/20- des Jahrgangs 2012 durch Peter Keller in seinem Bericht „[Talentierte Önologin aus dem Tessin](#)“ vom 3. Mai 2015 für die Neue Zürcher Zeitung bestätigt.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein 40.-. Bei [Orsovini](#) kostet er CHF 43.-

Gantenbein, Pinot Noir 2013, Bündner Herrschaft, Schweiz

Mittelkräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Offene, etwas gemacht wirkende Nase, zwar duftig, floral, aber auch zu deutlich vom Holz geprägt, das ist ein Blender, angenehm komplex, aber weit weg von gross. Am Gaumen weich, zugänglich, rotfruchtig, frisch und mit feiner Säure, eher leichte Struktur, harmonisch, wieder deutlich vom Holz geprägt, perfekt vinifiziert, aber ohne Seele, zu wenig Komplexität. Ein Wein, der auf den ersten Blick



verzaubern mag, doch hier fehlt es an Struktur. Das ist ein perfekter Gastrowein: Flasche auf und Spass im Glas, doch leider mit zu wenig Tiefgang. Jetzt bis 2024, **17/20** (89/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.47/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 61.43

Da trennen sich die Geister. Vier Teilnehmer schätzen diesen Wein zwischen CHF 30 und 45.-, drei genau bei 100.- Auch in Bezug auf die Bewertung findet der „Ganti“ seine Ruhe nicht. Drei Teilnehmer erteilen ihm mindestens 18.5/20, zwei dafür aber nur 16/20. Wohl bemerkt hat dieses Erzeugnis sogar davon profitiert, dass er nicht aus dem Burgund stammt. Der Vorwurf, es sei wieder so ein typischer, unglücklicherweise blind ausgeschenkter Pinot Noir aus dem Côte d’Or, wurde nicht gemacht. Was also klar zeigt, dass er seine Typizität behält. Allgemein empfehlen wir diesen Wein unabhängig vom Jahrgang en Primeur zu kaufen.

In der Schweiz ist dieser Wein in diesem Jahrgang an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich. Er kostet ab CHF 125.-. In [Deutschland](#) ist er ab €139.- erhältlich.

Heumann Wines, Terra Tartaro 2009, Villanyi, Ungarn

Kräftiges Bordeauxrot, jugendlicher Glanz. Sehr tiefe, würzig Nase, das ist ganz schön komplex, mit Minze, Eukalyptus, Kräutern, auch Schokolade, sehr komplex, sich ständig verändernd. Am Gaumen sehr straff, da ist eine satte Frucht, da ist aber auch einiges an Alkohol, der Wein wirkt etwas gar breit, bleibt dabei aber sehr gut strukturiert, dürfte aus einer eher heissen, ja sehr heissen Region kommen, ist würzig, komplex und langanhaltend. Stilistisch ein grosser Wein, aber nicht auf meiner Linie. Jetzt bis 2030, **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.58/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 54.71

Ein Wein, welcher blind ausgeschenkt und ohne Vorinformationen an die Teilnehmer bestimmt darunter leidet, dass 2009 ein gewaltiger Jahrgang in [Villanyi](#) ist. Wir machen ausserdem auf unseren Bericht über das Weingut aufmerksam. Heumann Wines gehört zu den Weinen, welche im Rahmen der Jahresveranstaltung „Mémoire & Friends“ „Die fünfte Schweiz“ heissen. Wir empfehlen, die Weine kennenzulernen. Ungarn verdient im Weinbereich deutlich mehr Aufmerksamkeit als nur aufgrund seiner genialen Tokajer. Vier Teilnehmer der Verkostung haben diesem Wein mindestens 18/20 erteilt.

Dieser Jahrgang des Terra Tartaro ist ausverkauft. Dafür ist der Jahrgang 2011 in der Schweiz für CHF 39.- bei [Vivando](#) und in Deutschland für €24.90 beim [Weinkomplott](#) erhältlich.

Paul Jaboulié Ainé, **Hermitage La Chapelle 2001**, Rhône-Tal, Frankreich

Reife Farbe, aufgehellter Rand. Sehr tiefe, deutlich gereifte Nase, das ist wunderbar komplex mit Leder, würzigen Noten, Teer und einem Hauch Pfeffer, sehr komplex, ein Schnüffelwein. Am Gaumen weich im Auftakt, der Wein ist auf den Punkt gereift, sehr fein mit mittlerem Körper, das ist komplex, verspielt, zeigt viel Spannung und eine bestechende Ausgewogenheit. Hier geht es



Die Lage Le Méal, in welcher sich ein grosser Teil der Rebstöcke des La Chapelle befinden, ist 5.8ha gross

nicht um Kraft und Dichte, nein, der Wein gewinnt mit der Eleganz. Endet würzig und sehr finessenreich. Das ist Klasse, sensationell schöner Syrah. Jetzt bis 2024, **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.47/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 44.-

La Chapelle 2001 wird ein Rätsel bleiben. Obwohl vier Teilnehmer der Verkostung ihm mindestens 18/20 erteilt haben, wollte ihn niemand -abgesehen vom Lieferanten selber- mehr als CHF 40.- bezahlen.

In der [Schweiz](#) kostet dieser Wein ab CHF 109.- und in Deutschland €805.- die Kiste à sechs Flaschen bei [Millesima](#).

Serie III

Bordeaux, und zwar gleich vier hervorragende Bordeaux der oberen Preiskategorie, welche ihrem Rang und Namen alle Ehre machten. Zwei davon erreichen die Plätze drei und vier der gesamten Verkostung.

Château Pape-Clément 2003, Pessac-Léognan

Dichtes Bordeauxrot, leicht trüb. Die Nase mit Zigarrenkiste, Tabak, Teer und Leder, verführerisch, sehr schön, tief und unglaublich rauchig, das riecht zu 100% nach Pape Clément 2003, man taucht ein, will schnüffeln, das ist wunderbar komplex und doch grossartig zugänglich. Am Gaumen weich, reif und fast etwas mollig, da ist diese warme Frucht, doch gleichzeitig eine schöne Saftigkeit, wieder Noten von Tabak, etwas dunkle Schokolade, eher tiefe Säure, auf den Punkt gereift, das ist aktuell super schön zu trinken, muss nicht mehr reifen, kann aber noch. Sehr schöner Wein. Jetzt bis 2028, **18.25/20** (94/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.08/20

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 69.29

Von der Bewertung her ein extrem kohärenter Wein mit sechs Noten über 18/20 und einer Abweichung zwischen der besten und der schlechtesten Note von 1.5. Drittbester Wein der Verkostung. Sofort als Bordeaux erkennbar. Darum ist der eingeschätzte Durchschnittspreis eigentlich eine Überraschung. Zwei Teilnehmer schätzen ihn zwischen CHF 120 und 130.-, dafür vier um die 40.-.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 110.- bei [Spectrum Trading](#), CHF 149.- bei [Mosca Vins](#) und CHF 160.- bei [Bolle](#). In Deutschland ist er im 75cl Format für €85.- bei [Exquisite Weine](#), dann als Magnum, Doppelmagnum und Imperiale bei [Alpina](#) erhältlich.

Château Pontet Canet 2003, Pauillac

Kräftiges Rubinrot, noch sehr jugendlicher Glanz. Am Anfang leicht verhaltene, aber sehr schöne, tiefe Nase, da ist Rauch, Teer, da sind auch florale Noten, die an Veilchen erinnern, wunderbar komplex. Am Gaumen weich im Auftakt, sehr schöne, dunkle Frucht, wunderbar saftig, am mittleren Gaumen mit Ecken und Kanten,



da sind viele Gerbstoffe, da ist eine frische Säure, dazu viel Würze, wunderbar strukturiert und sehr ausgewogen. Der Wein ist noch sehr jugendlich und verfügt über grosse Reserven. Das ist gross, genau mein Ding. Jetzt bis 2030. **18.75/20** (96/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.8/20

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 66.43. Drittbester Wein der Verkostung mit der gleichen Durchschnittsbewertung wie der Pape-Clément 2003. Auf dem Markt bleiben beide Weine unseres Erachtens durchaus erschwinglich.

In der [Schweiz](#) kostet dieser Wein ab CHF 85.- bei [Spectrum Trading](#) und in [Deutschland](#) ab €99.-.

Château Pape Clément 1999, Pessac-Léognan

Reifes Bordeauxrot, deutlich trüber Stoff. Die Nase erinnert mich ebenfalls an Pape Clément, rauchig, torfig, dazu Schwarztee, ein sehr schöner, reifer Bordeaux-Duft mit guter bis sehr guter Komplexität. Am Gaumen weich und zugänglich, definitiv auf dem Peak, aber weit weg von müde, da ist eine sehr schöne Saftigkeit, die Gerbstoffe sind abgeschmolzen, auch hier ist nicht zu viel Säure im Spiel, das macht uneingeschränkt Spass, trinkt sich aktuell wunderbar ohne Anspruch auf Grösse zu haben. Ein Pessac-Wein, der in Ehren gereift ist. Jetzt bis 2024, **17.25/20** (90/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.58/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 71.43

Obwohl dieser Wein erst 8. Rang der Verkostung erreicht, wird er als leicht teurer als sein Bruder aus dem Jahrgang 2003 eingeschätzt. Dieses Mal



nicht nur zwei, sondern drei Teilnehmer der Verkostung können sich vorstellen, CHF 100 bis 110.- zu bezahlen. Da entsteht ein Spagat. Wo steht die Korrelation zwischen hedonistischen Aspekten und organoleptischen Charakteristiken? Ein Wein kann viel Spass bereiten, technisch nicht so gelungen wie ein anderer sein und man bezahlt lieber für den Genuss als für die Technik. Ist es der Schlüssel des Rätsels à la Bordelaise? Oder ist es gerade umgekehrt und man bezahlt lieber für Technik als für Genuss? Dies würde sogar den Riesenstreit

zwischen amerikanischem Geschmack und europäischem Raffinement begründen, was zum Beispiel den Pavie 2003 angeht. Dieser Wein passte aufgrund seines Preises zwar nicht im Konzept der Verkostung, aber der Spagat zwischen den Experten beider Kontinente wirft viele Fragen auf. Jeder darf seine Interpretation entwickeln...

Château Léoville-Poyferré 2000, Saint-Julien

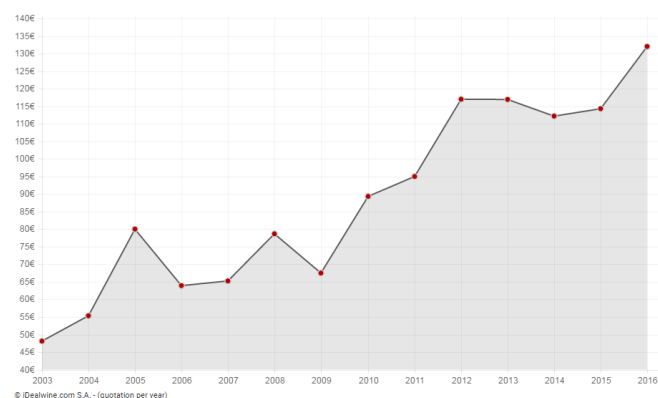
Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Intensive Nase, feine Würze, rauchige Komponenten, dazu Noten von eingekochten Kirschen, auch Brombeeren, Waldbeeren, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen bereits gut zugänglich, da ist eine frische Saftigkeit, gut integrierte Säure und eine klare Frucht. Der Wein wirkt fast etwas harmlos und verfügt doch über eine sehr gute Struktur. Am Anfang eines sehr schönen Trinkfensters. Macht heute definitiv schon Spass, kann aber auch noch lange reifen. Jetzt bis 2030+, **17.75/20** (92/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.56/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 42.14.

Unabhängig von den sehr hohen Bewertungen von Robert Parker -97/100-, Jeff Leve -96/100- und Jean-Marc Quarin -94/100- schwärmen die Weinliebhaber vor diesem Erzeugnis. In Bordeaux hat Qualität einen Preis. Der aktuelle Marktwert des Poyferré 2000 ist €132.- gemäss [IdealWine](#), einem der einflussreichsten Auktionatoren auf dem europäischen Weinmarkt.

Wine Price Château Léoville Poyferré 2000



Der durch die Verkostungsteilnehmer eingeschätzte Preis mag dementsprechend erstaunen. Ist der Poyferré 2000 ein richtig guter Wein, wobei nichts begründet, dass er um die CHF 140.- kosten dürfte? Dies würde dann die Rolle der Spekulation auf eklatante Art zum Vorschein bringen.

In der Schweiz ist dieser Wein bei [verschiedenen Händlern](#) erhältlich. Er kostet ab CHF 136.-. In [Deutschland](#) kostet er ab €125.-

Serie IV

Pomerol vs. zwei Leckerbissen. Und am Ende ein knappes Ergebnis zu Gunsten der letzten. Vier tolle Weine und es ist nicht erstaunlich, wenn sie in den Kellern vieler eingefleischter Weinliebhaber zu finden sind.

Château du Domaine de l'Eglise 2008, Pomerol

Mittleres Rubinrot, aufgehellter Rand. Die Nase ist verhalten, tief, leicht moderig, muffig, da ist feuchtes Laub, Unterholz, mit Luft wird der Wein floral und entwickelt sehr feine Düfte, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, fast etwas karg beginnend, sehr strukturiert, einiges an Gerbstoff, viel Säure, wirkt aktuell noch etwas ungestüm, das braucht noch Zeit und Reife, dürfte aber in 5-10 Jahren ein sehr schöner Wein werden. Jetzt bis 2030, **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.50/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 47.86

Das perfekte «Matching». Dieser Wein wurde genauso eingeschätzt, was er auf dem Markt kostet. Aufgrund der einstimmigen Bewertung erweist er sich sogar als klare Empfehlung. Ein einziger Teilnehmer der Verkostung hat ihm 16.5/20, dafür alle anderen mindestens 18/20 erteilt und die Abweichung zwischen der besten und der schlechtesten Note beträgt 2 Punkte.

Dieser Wein kostet CHF 48.- bei [Denz Weine](#) in der Schweiz. In Deutschland ist er ausverkauft.

Vieux Chateau Certan 2008, Pomerol

Mittleres Rubinrot, leicht wässriger Rand. Die Nase ist offen, duftig und sehr floral, wunderbar frisch, verspielt, würzig, dann auch Lakritze, was für ein Schnüffelwein mit sehr schöner Komplexität! Am Gaumen weich beginnend, dann packen die Gerbstoffe zu, da ist eine sehr gute Struktur, die Frucht wirkt saftig und die Säure hält den Wein frisch, perfekt eingebundener Alkohol, wunderbar knackig. Im Abgang vielleicht einen Tick zu karg, was die Frucht betrifft, doch das ist Kritik auf hohem Niveau. Ein Wein mit Reserven. Jetzt bis 2034, **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.78/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 57.86

Vieux Château Certan ist nie ein günstiger, dafür stets ein grossartiger Wein, den man mindestens einmal im Leben verkostet haben muss. Sein aktueller Marktwert in so einem Jahrgang wie 2008 macht ihn schliesslich doch preiswert.

In der Schweiz ist dieser Wein bei [einzelnen Händlern](#) für einen Preis zwischen CHF 110.- und 145.- erhältlich. In Deutschland ist er bei [verschiedenen Händlern](#) erhältlich. Er kostet ab €85.-

Château Gruaud-Larose 2005, Saint-Julien

Kräftiges Bordeauxrot, jugendlicher Glanz. In der Nase rauchig, Tabak, Röstnoten, Weihnachtsgewürze, sehr tief und nobel, das macht Spass, ein Schnüffelwein, verändert sich ständig, zeigt eine grosse Komplexität. Sehr frischer Gaumenauftakt, Aromen roter Früchte, viel Würze, sehr gute Struktur, auch am mittleren Gaumen

saftig und frisch, das macht uneingeschränkt Spass, ist sehr ausgewogen und finesenreich trotz kräftiger Struktur. Ein kleines Monument, langanhaltend, elegant, ein Klasse-Bordeaux. Jetzt bis 2040, **18.25/20** (94/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.67/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 42.86.

In der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#) ist dieser Wein ab CHF 89.- resp. €78.35 bei verschiedenen Händlern erhältlich.



[Guido Brivio](#), **Platinum 2012**

Mittleres Bordeauxrot, jugendlicher Glanz. Die Nase ist kühl, rauchig und wirkt sehr frisch, eher rote Früchte, würzig, mit präsentem, aber sehr gut integriertem Holz, grosse Komplexität. Am Gaumen straff, saftig und rein, das ist ein Stein-Wein mit wunderbarer Mineralität, sehr gute Struktur, ungemein frisch und trinkanimierend. Das macht Spass, ist ausgewogen und zeigt eine schöne Eleganz. Ein grosser Wein, der nicht reifen muss, aber durchaus ein paar Jahre im Keller vergessen werden kann. Jetzt bis 2026+, **18.25/20** (94/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.28/20. Zweitbesten Wein der Verkostung.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 74.29

Der zweite Wein, für welchen sich die Teilnehmer der Verkostung vorstellen können, am meisten Geld auszugeben. Der [Richtpreis](#) ist bloss CHF 15.- höher. Also doch auch daher ein ganz grosser Erfolg. Wer schliesslich daran denkt, dass der Platinum 2012 den zweiten Platz der Verkostung erobert und somit alle Bordeaux übertrifft, dürfte nicht länger warten. Guido Brivio beherrscht seine Kunst und verwöhnt seine treue Kundschaft mit genialen Erzeugnissen. Sei es eben der Platinum oder u.a. Riflessi d'Epoca. Chapeau! Last but not least haben uns beide Tessiner Weine gezeigt, was für ein Potential in diesem Anbaugebiet steckt.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein CHF 88.-

Serie V

So schön kann Italien sein. Drei preislich sehr unterschiedliche Erzeugnisse für drei Liebhabertypen. Der Etrusco wird alle Liebhaber der Toskana begeistern. Zunächst durch sein sehr ansprechendes Profil, dann dank seinem sehr vernünftigen Preis. Der Ca'Mia 2007, also ein Barolo aus einem hervorragenden Jahrgang, bleibt dramatisch verkannt auf dem Markt. Schliesslich bleibt der Barolo von Giacomo Conterno ein Monument der italienischen Weingeschichte.

Az. Agr. Cennatoio, Etrusco 2011, IGT Super Toscan, Toskana

100% Sangiovese. Kräftiges Rubinrot, schöner Glanz. Sehr florale Nase, Veilchen, Rosen, einerseits sehr verspielt, andererseits dicht, dunkelfruchtig und kräftig, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, gradlinig und sehr warm anmutend, da ist einiges an Alkohol im Spiel, das Verspielte der Nase fällt weg, hier ist der Wein primär dicht, aber nicht extrem komplex, sondern etwas burschikos und rustikal wirkend. Das braucht ein gutes Stück Fleisch und sollte nicht zu warm getrunken werden. Reserven sind auf jeden Fall vorhanden. Jetzt bis 2028, **17/20** (88/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.31/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 47.43

Dieses verkannte Erzeugnis kostet deutlich weniger, als er eingeschätzt wurde. Er erweist sich ausserdem stets als grossartige Überraschung in seiner Rolle als Piratflasche in jeder Super Toskaner Verkostung.

Dieser Jahrgang des Etrusco kostet **CHF 32.-** bei [Buonvini](#) erhältlich. Dafür können Flaschen des Jahrgangs 2013 in der Schweiz für je CHF 33.50 bei [Flaschenpost](#) erworben werden.



Fratelli Brovia, Barolo Ca'Mia 2007, Serralunga d'Alba, Piemont

100% Nebbiolo. Sehr helles Granatrot, klarer Rand. Die Nase ist unglaublich floral und verspielt, das ist ein Schnüffelwein, sortentypischer kann ein Barolo gar nicht sein, Blumen, Blumen, Blumen, Veilchen, getrocknete Rosen, auch frisches Leder, wunderbar komplex. Am Gaumen sensationell frisch, tänzerisch leicht und doch mit sehr guter Struktur, natürlich noch jugendlich, straff und etwas ungestüm, doch da ist auch diese Weichheit, welche grosse Baroli haben können, der Wein ist sensationell frisch, die Frucht rotbeerig, klar und rein, das ist Finesse in Reinkultur, erinnert mich an Monprivato-Weine, der Wein tanzt Balett, sensationell. Jetzt bis 2040, **18.5/20** (95/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.86/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 51.43

Eine grossartige Entdeckung und in Anbetracht des Preises auf dem Markt zugleich eine klare Einkaufsempfehlung. Zwei Teilnehmer haben ihm 16.5/20, dafür fünf mindestens 18/20 erteilt.

Dieser Wein kostet CHF 65.- bei [Grandi Vini](#) und CHF 69.- bei [DM Vini](#). In Deutschland ist er ab €45.- an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.



Giacomo Conterno, **Barolo Cascina Francia 2007**, Serralunga d'Alba, Piemont

Helles Granat, fast transparenter Rand. Die Nase macht perplex, das ist Spannung pur, da sind einerseits diese Gäraromen, welche junge, grosse Baroli haben können, da sind viele florale Komponenten, Kastanienblüten, Veilchen, getrocknete Gräser, rotfruchtige Aromen, eine feine Würze, grosses Kino. Am Gaumen weich beginnend, sehr reichhaltig, vollmundig und doch sehr frisch, da ist keinerlei Schwere trotz dieser sensationellen Dichte, der Wein ist top strukturiert, mit klarer und sehr präziser Frucht, keinerlei Alkoholüberhang, weiche, sehr fein gewobene Gerbstoffe, perfekt integrierte Säure. Ich bin sprachlos. Komplexität, Struktur, Finesse, ein Hit. Mein Wein des Abends. Jetzt bis 2040, **19/20** (97/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.39/20.

Eingeschätzter Preis bzw. Preis, welchen die Teilnehmer bezahlen würden: CHF 80.-

Der unbestreitbare Sieger der Verkostung. Ein unwahrscheinlich talentierter Winzer und hoch angesehene Weine. Obwohl die Teilnehmer der Verkostung für dieses Erzeugnis am meisten Geld ausgegeben hätten, kostet es anderthalb mehr. Dennoch verdient er die grösste Aufmerksamkeit aller Weinliebhaber.

Dieser Wein kostet CHF 120.83 in der Schweiz bei [Zarah Wines](#) und CHF 149.90 in Deutschland bei [BarolloBrunello](#).

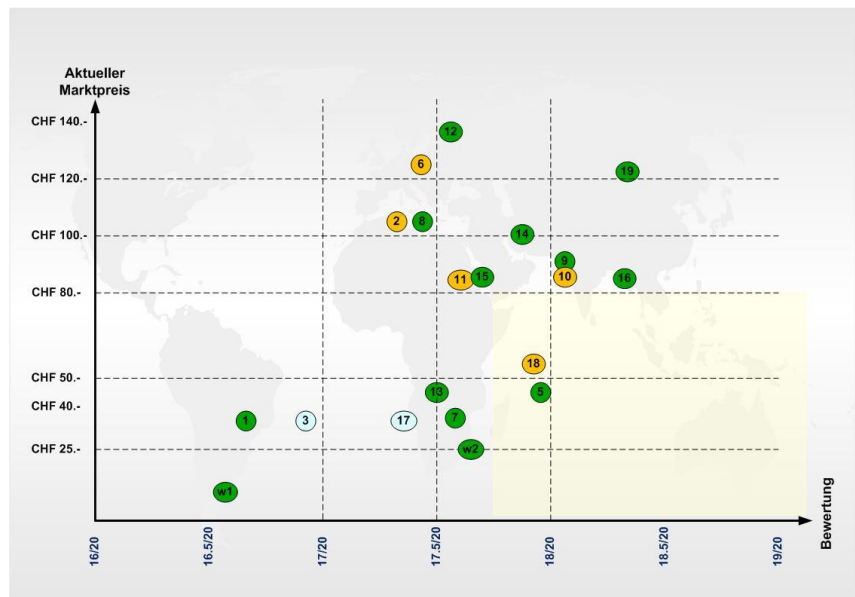


Fazit

Die Graphik auf der rechten Seite fasst die Erkenntnisse der Probe zusammen und liefert folgende Informationen:

- Einerseits werden die aktuellen Marktpreise und die im Rahmen der Verkostung erteilten Bewertungen der einzelnen Flaschen gezeigt. Spannend dabei ist, dass kein einziger Wein, dessen Marktpreis unter CHF 80.- liegt, eine Durchschnittsbewertung von mindestens 18/20 erhält. Dafür werden

vier Weine mit mindestens 18/20 bewertet, wobei sie alle über CHF 80.- kosten. Die grosse Korrelation -sie beträgt 0.82- zwischen dem Preis aller verkosteten Weine und ihrem Rang am Ende der Verkostung lässt denken, dass der Preis doch eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt. Unsere ursprüngliche Überzeugung, dass es keine Kausalität zwischen beiden Parametern gibt, wird somit ernsthaft in Frage gestellt.



Die Liste der Weine ist auf der nächsten Seite
Klicken Sie das [Bild](#) an, um es zu vergrössern

- Andererseits zeigt sie, welche Weine einen starken Konsens gefunden haben. Alle grün markierten Weine haben eine Abweichung zwischen der besten und der schlechtesten Note von höchstens zwei Punkten. Hingegen haben alle orange markierten Weine eine Abweichung von mindestens drei Punkten, während die blau markierten Erzeugnisse eine zwischen zwei und drei Punkten haben. Diese Dimension übermitteln eine klare Botschaft: Auch teure Weine sind keine Garantie für einen gelungenen Abend. Wenn vier Personen einen Wein mit mindestens 18.5/20 bewerten, während zwei ihm 16/20 erteilen, kann es sich nicht um einen Zufall handeln. Gerne erinnern wir an die bereits erwähnte Bewertung vom Pavie 2003. Jancis Robinson MW erteilt ihm 15.5/20, Jannie Cho Lee MW 88/100, Jeff Leve aber 97/100 und Robert Parker 96/100...

w1	Boyar (Bulgarien)	Boutique Collection, Sauvignon Blanc & Chardonnay 2014
w2	Baumann Weingut	Pinot Gris 2013, Oberhallau (Schaffhausen), Schweiz
1	Château Meyney	Château Meyney 2003, St-Estèphe
2	Château Petit-Village	Château Petit-Village 1998, Pomerol
3	Château Meyney	Château Meyney 2001, St-Estèphe
5	Moncucchetto	Merlot Ticino Riserva 2013, Tessin, Schweiz
6	Gantenbein	Pinot Noir 2013, Graubünden, Schweiz
7	Heumann	Terra Tartaro 2009, Villany, Ungarn
8	Paul Jaboulet Aîné	La Chapelle 2001, Hermitage, Rhône-Tal
9	Château Pape-Clément	Château Pape-Clément 2003, Pessac-Léognan
10	Château Pontet-Canet	Château Pontet-Canet 2003, Pauillac
11	Château Pape-Clément	Château Pape-Clément 1999, Pessac-Léognan
12	Château Léoville-Poyferré	Château Léoville-Poyferré 2000
13	Château du Domaine de l'Eglise	Domaine de l'Eglise 2008, Pomerol
14	Vieux Château Certan	Vieux Château Certan 2008, Pomerol
15	Château Gruaud-Larose	Château Gruaud-Larose 2005, St-Julien
16	Guido Brivio	Platinum 2012, Tessin, Schweiz
17	Az. Agr. Cennatioio	Etrusco 2011, Toskana
18	Fratelli Brovia	Barolo Ca'Mia 2007, Piemont
19	Giacomo Conterno	Barolo Cascina Francia 2007, Piemont
4	Château Gloria	Château Gloria 2003, St-Julien

Die Graphik übermitteln aber auch weitere, relevante Informationen.

- Die Teilnehmer der Verkostung waren nicht "Bordeaux-lastig". In der Tat erweist es sich als besonders interessant, dass sich die vier am besten bewerteten Erzeugnisse zur Hälfte zwar aus Bordeaux, aber auch aus dem Tessin und aus Italien stammen.
- Die zwei Geheimtipps der Probe stammen sogar nicht aus Bordeaux. Es handelt sich um beide Weine im Rechteck oben rechts. Das heisst, die Kategorie der Weine mit einem extrem guten Preis-/Qualitätsverhältnis. Der Merlot Riserva 2013 von Moncucchetto stammt aus dem Tessin und der Barolo Ca'Mia 2007 von der Fratelli Brovia aus dem Piemont.
- Weine, die höchstens CHF 40.- kosten und zugleich zwischen 16.75 und 18/20 bewertet werden, dürfen als durchaus empfehlenswert eingestuft werden. Interessanterweise haben sie auch quasi vollumfänglich breiten Beifall gefunden. Die jeweilige Abweichung beträgt höchstens zwei Punkte. In dieser Kategorie wurde ausschliesslich der Etrusco 2011 von Cennatioio einmal mit 18.5/20, aber auch einmal mit 16/20 bewertet. Die Standardabweichung beträgt hingegen einen einzigen Punkt. Also doch auch ein durchaus empfehlenswertes Erzeugnis.

"Cum hoc ergo propter hoc"?

Wir haben unseren Bericht, genauso wie die Verkostung betitelt mit: "Eine subjektive Probe". Die Fakten, welche wir in unserem Fazit schildern, können bestimmt jederzeit nachgeprüft werden. Wir sind davon überzeugt, dass eine ähnliche Probe unter ähnlichen Rahmenbedingungen zu den gleichen Ergebnissen führen würde. Das zeigt auch einerseits, wie bereits erwähnt, die Korrelation, zwischen Preis und Durchschnittsbewertung, andererseits die statistische Streuungsanalyse der Bewertungen. Obwohl 1/3 der verkosteten Weine mit einer Abweichung von mindestens 2.5 Punkten abschliessen, beträgt die Abweichung zwischen der höchsten und der tiefsten Durchschnittsbewertung der einzelnen Teilnehmer genau 1.05 Punkte.

Durchschnittsbewertung pro Teilnehmer:

16.98	18.03	17.79	17.54	17.65	17.04	17.38	17.76	17.98
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

Wir haben es am Anfang des Berichtes erwähnt: Mit der [Grand Jury Européen](#) teilen wir die Meinung, dass sich der Anfang einer Objektivität aus der Summe verschiedener Subjektivitäten ergibt. In unserer Arbeit haben wir zahlreiche Argumente entwickelt. Nicht zuletzt im vorliegenden Fazit. Alles in allem hat sich unsere Vermutung erhärtet und wir haben bewiesen, dass es sich auf keinen Fall um einen Fehlschluss handelt: Preise und Bewertungen sind eng miteinander verbunden. Der Preis der einzelnen Weine hängt also ganz und gar nicht ausschliesslich, wie es gewisse befürchten, von spekulativen Aspekten ab.

Schliesslich wird Vinifera-Mundi die Gegenüberstellung zwischen billigen/günstigen und teuren Weinen weiterverfolgen. Sei es durch die Änderungen der Preiskategorien oder durch eine Spezialisierung im Bereich der Rebsorten.

Autoren: Adrian van Velsen und Jean François Guyard

4. Juni 2016

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.



Die Weine der letzten Serie