

**FWP Mai 2009**

## **The Americas**

*WB Michael Schenkenfelder*

In den USA gab es seit 2001 kein schlechtes Jahr; 1997 war „outstanding“. Auch in Südamerika sind Jahrgangsunterschiede ziemlich unbekannt. Und: wir hatten auch die Gelegenheit, Weine aus einem Marktsegment zu vergleichen, das nicht im Geschäftsbereich des Weinhofes Schenkenfelder liegt: Michael hat sich nicht nur um Ware aus eigenen Beständen und von altbekannten Importeurspartnern bemüht, sondern auch mittels Geheimagenteneinsatz aus für Weinbrüder fast obskuren ☺ Quellen einiges organisiert – insgesamt dürften die aktuellen Einzelhandelspreise des Verkosteten zwischen 2,50 € und 400 \$ pro Eintelflasche liegen!



Dazu gab es aus der Mensaküche der Johannes-Kepler-Universität ein beachtliches Barbecue-Buffet mit spare ribs und chicken wings, begleitet von einer großartigen Auswahl von hausgemachten Saucen (besonders die Hot Thai und die Mangosauce haben es mir angetan, aber auch die Erdnuß-Sataysauce war hervorragend). Als Reverenz an den Süden stand ein herzhaftes Chili bereit, das es in sich hatte: *straight out of hell, not for the faint-hearted.*



Das Getränk zum Einstieg:

**2007 Eroica, Château Ste-Michelle & Dr. Loosen,**  
Woodinville, Columbia Valley WA USA

T: RR 100 %; A 12 %, halbtrocken, RZ ca. 20 g/l?

V: sehr helles Gelb, relativ dichte Abrinner

N: Muskattöne, gelbe Früchte, vollreife Stachelbeeren

G: angenehme belebende Säure, saftig-süß, mittellang; der Berater von der Mosel macht sich deutlich bemerkbar!

P: 16 – 17; ca. 20 €

Michael gestand uns einleitend, er hätte sich da wohl ein "zu großes" Thema aufgehalst... aber sozusagen nach langer Leidenszeit, seit Jänner, als er mit so ca. 400 Weinen begonnen hat, auf die man eigentlich nicht verzichten dürfe, fixierte er am Verkostungstag mittags die Auswahl – um sie fast noch einmal umzustoßen. Wir würden jedenfalls something old, something new, something cheap und noch ein bisserl was dazu bekommen...

**2006 California Santa Cruz Mountains Estate Chardonnay, Ridge Winery,** Cupertino CA USA

T: A 14.5 %; der einfachere Chardonnay („Monte Bello“ ist der Spitzenchardonnay) des Hauses

V: helleres Strohgelb

N: Zitronen und Kaffee, Kiwifrucht, Tintenblei

G: etwas leichtgewichtig auf der Zunge, noch deutliche, aber weiche Eichenholzwürze.

P: 16; ca. 50 €

**2004 Red Shoulder Ranch Chardonnay, *Shafer*** Carneros, Napa Valley CA USA

T: A 14.9 %

V: Mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen

N: Bananen, Edelseife, Hauch Thymian und Liebstöckel, deutlich kühle Minerale, nur ganz diskrete Rösttöne

G: weich und mundfüllend, eher noch grüne Stachelbeeren, ziemlich viel Gewicht, auch ansehnliche Länge.

P: 17+; ca. 35 €

**2004 Opus One Proprietary Red Wine, *Opus One Winery***, Oakville, Napa Valley CA USA

T: CS 86, ME 7, PV 4, CF 2, MB 1 %; geringster ha-Ertrag seit 1987. 25 Tage auf Maische, 17 Monate in Barriques (frische frz. Eiche).

V: Violettgranat, eher zarte Abrinner

N: Vanille, schwarze Kirschen, Minze, Fleisch und eine kräftige Alkoholfahne zum Abschluß

G: Süß, Kompott aus reifen Pflaumen mit Zimt und Nelken, rotfruchtiger Abgang, mittellang. Zugänglich, aber bei weitem nicht voll entwickelt.

P: 18 dzt.; ca. 200 €

**2004 Dominus Proprietary Red Wine, *Dominus Estate***, Yountville, Napa Valley CA USA

T: CS 85, CF 8, PV 7 %; 16 Monate in französischen Eichenfässern (40 % neu). 2004 war ein sehr frühes Jahr mit starker Hitze im September und deshalb Erne vor Ende September abgeschlossen.

V: dunkles Granat, eher zarte Abrinner

N: Preiselbeerkompott, Graphit, Hauch Naphthalin, Blut

G: dunkle Beeren, noch relativ dichte Tannine, eher verschlossen, Gewicht und Länge für beste Zukunft sind vorhanden.

P: 19; ca. 100 €

**2008 Don Cayetano**, Chile ohne nähere Herkunftsangaben

T: höchstwahrscheinlich Maschinenernte, Container, und vermutlich in den Tank geschüttet mit Insekten (aber wissen wir, ob nicht auch bei hochrenommierten Gütern der eine oder andere Wurm in der Maische landet??), Würzung mit Eichenspänen.

V: Mittelgranat, feine Abrinner

N: Kirschen mit frisch geschrotetem schwarzem Pfeffer

G: etwas spitz, aber recht schöne rote Beeren, nicht allzu lang

P: 15; 2,49 € (in Worten: zwei Euro neunundvierzig Cent) beim Hofer!!

**2006 Cabernet Sauvignon *Cremaschi Furlotti***, Maule, Chile

T: A 13,5 %. Ernte April. 8 Tage auf Maische. 25 % frz. Eiche.

V: leicht violett

N: Stengelgrün, leichtes Teer, zarte Kirschanklänge, bissl Stinkerl

G: etwas augetrocknete rote Beeren, eher kurz.

P: 14; Interspar Weinwelt 6,49 €

**2006 Escudo Rojo, *Philippine de Rothschild***, Valle Maipo, Chile

T: CS, CM, SY, CF; A 14.5 %

V: dichtes etwas violett getöntes Granat

N: halbwarmes Schweinsbrat, irgendwas leicht Fauliges, Holzkohle, nicht harmonisch

G: recht pelzige Tannine, eher saftig mittellang bissl kräuterig

P: 15; ca. 9,50 €

**2006 Norton Privada, *Bodegas Norton*** (Swarovski), Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien

T: MB 40, ME 30, CS 30 %; der CS 16 Monate in neuer frz. Eiche. A 14.5%  
V: dunkelviolet  
N: Eukalyptus, vollreife Weichseln, Selleriekraut, Graphit  
G: etwas harmlos-rund, aber doch ganz schöne rote Frucht, mittellang  
P: 15; 15 €

**2003 Cabernet Sauvignon Casa Real, Santa Rita**, Alto Jahuel, Chile

T: A 14 %, S 3,56 g/l, RZ 2.5 g/l. 50-jährige Pflanzungen, 60 % der Trauben gequetscht, 2 Wochen auf Maische; 16 Monate in neuen Eichenfässern  
V: dunkles Granat  
N: dichte schwarze Ribisel, bissl Heidelbeeren, Eukalyptus, dunkle Edelhölzer  
G: zerfällt etwas in lauter gute, aber eben doch Einzel-Teile – Frucht steht neben Süße und wiederum separat der Alkohol. Mittellang, zugängliche Tannine.  
P: knapp 17; 45 €

**2002 Col Solare, Château Ste-Michelle & Antinori**, Woodinville, Columbia Valley WA USA

T: A14.4 %  
V: dunkles Violett-Ziegelrot, kräftige Abrinner  
N: mollige Kaffee- und Weichseltöne, helle Tabake  
G: schöne dunkle Beeren, Länge, Süße, noch bissl pelzig.  
P: 17 – 18; 43 €

**2001 Cabernet Sauvignon Reserve, Robert Mondavi**, Oakville, Napa Valley CA USA

T: A 14.6, S 6 g/l, RZ 0,8 g/l (?!?); CS 88, CF 10, MB 1, PV 1 %. Stammen aus mehreren Rieden wie To Kalon und Stag's Leap District; 16 Monate in neuer frz. Eiche. Unfiltriert, nicht geschönt  
V: bräunlichrot, eher dünne Abrinner  
N: kandierte Veilchen, Hauch Nougat, Hauch Milkschokolade, dann aus dem Untergrund auftauchend reife Weichseln.  
G: samtiges süßes reifes rotes Pflaumenkompott, fruchtig, ohne besondere Gewürze. Macht noch ziemlichen Pelz auf der Zunge, aber sehr süffig, nicht überkonzentriert, mittellang, aber dann doch sehr anhaltendes Rückaroma nach Kirschen mit Kräuterwürze.  
P: 18 – 19; 120 €

**2001 Red Rock Terrace, Diamond Creek**, Calistoga, Napa Valley CA USA

T: 6 acres stark eisenhaltiger Boden  
V: Violett mit bräunlichen Reflexen, zarte Abrinner  
N: kandierte Kirschen, Alkohol, Fleisch  
G: Kaffe, Gewicht, dunkle Frucht, aber doch etwas verschlossen  
P: dzt.18; 220 €

**1997 Marthas Vineyard, Heitz Cellar**, St. Helena, Napa Valley CA USA

T: 100 % CS, 1 Jahr in amerikanischer Eiche, dann noch 2.5 Jahre in französischer! Kam erst im Februar 2004 in den Verkauf (und war vor Auslieferung ausverkauft). A 14.3 %.  
V: Dunkelgranat, fette Abrinner  
N: Liebstöckel, Rumtopf, zarte Ledertöne, Erdbeerschokolade, Zitronat, Leder  
G: saftige rote bis blaue Beeren, CRÈME, sehr lang und abgerundet, süß, anhaltend  
P: 19+; ca. 240 €



**1997 California Monte Bello, Ridge Winery, Cupertino CA USA**

T: CS 85, ME 8, PV 4, CF 3 %; A 12.9 %

V: dunkles Violettgranat, langsame Abrinner, dick

N: immenser Walderbeerensirup, dunkle Schokolade, Thymian, später Brasiltabak.

G: fette rote Furcht, rollt weich und samtig und unendlich über die Zunge, immer noch flotte Tannine...

P: 19 – 20; 190 €

**2001 Viader, Viader, Deer Park, Napa Valley CA USA**

T: CS 55, CF 45 %.

V: dunkles Violettgranat

N: Nespole, Ananaserbeeren, Kandis, süßer Senf, leichte Leder- und Tintenanklänge

G: lebendige, rote, süße Frucht, samtig, Süßholz, Länge

P: 19 +, 100 €

**2002 Insignia, Robert Phelps, St. Helena, Napa Valley CA USA**

T: CS 89, PV 8, MB 3% von eigenen Rieden (Stag's Leap und Rutherford) und kleinem Anteil an Zukäufen. Separat fermentiert in Edelstahl, separat 22 Monate in neuer frz. Eiche, schließlich cuviert.

V: Violett mit geringen bräunlichen Reflexen

N: Weichseln, Graphit, sehr süß

G: Karameltöne, reife Brombeeren, letztendlich etwas plump, aber sehr sympathisch

P: 19; 100 €

**2005 Almaviva, Choncha y Toro & Philippine de Rothschild, Puente Alto, Valle Maipo, Chile**

T: CS 74, CM 21, CF 5 %; 18 Monate in neuer frz. Eiche.

V: mittleres Granat

N: saftige, leicht blutige reife Pflaumen im Kompott, Gewürznelken,

G: Graphit, Kirschkompott, mittellanger Abgang mit milkschokoladigem Nachklang

P: 19; 60 €

**2005 Montes Alpha M, Apalta – Montes, Millahue de Apalta, Santa Cruz, Chile**

T: CS 80, ME 5, CF 10, PV 5 %; A 14.5 %, S<sub>(ges)</sub> 3.44 g/l, S<sub>(volatil)</sub> 0.6 g/l, RZ 2.56 g/l

V: Violett, leichte Abrinner

N: abgehangenes Fleisch, Edelhölzer, Heidelbeeren

G: deutliche Heidelbeeren, Samt, immer noch Säure spürbar, Physalisanklänge, sehr lange, mit fast schokoladigen Tönen abschließend

P: 19; 48 €

**2004 St. Eden, Bond's Estate, Oakville, Napa Valley CA USA**

T: CS & ME; 97 P Parker

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen

N: Asperl, dunkle Cremeschokolade, karamelig süß, Amarenakirschen

G: schwere Spätlese, Edelbitterschokolade, *jagibtsdennsowasaa!!*, Honigmelonen, kandierte Weichseln, trotzdem nicht marmeladig breit, immense Länge, eigentlich Dessertwein! Mousse au Chocolat war leider gerade nicht da zum Dazuprobieren...

P: knapp 20, 250 – 400 \$, das Etikett spricht Bände...

**2004 Special Selection, Caymus, Rutherford, Napa Valley CA USA**

T: CS 100 % verschiedene Lagen. A 15.2 %

V: dunkelviolet, dichte Abrinner





N: zarter Kaffee, Milkschokolade, reife süße Weichseln, aber immer noch zartes Leder und Thymian, sehr feingliedrig

G: rote und schwarze Beeren, insbesondere reife Himbeeren und Milkschokolade, kleiden den Mund völlig aus, extrem langer süßer und immer noch feingliedriger Abgang, reife rote Beeren in Rückaroma

P: 20; 250 €?

Vor dem endlich/leider letzten flight ein aus tiefster Seele kommender Stoßseufzer: *anstrengend! erschöpfend!!* DIESE Weine kann man an sich nur in kleinen Mengen trinken, und auch unsere Minimengen fürs Verkosten, obwohl blutenden Herzens auch noch was weggeschüttet wird, reichen schon, um die geradezu brutal fordernde Intensität der Aromen zu verspüren..

**2003 Catena Zapata Estiba Reservada, Nicolás Catena, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina**

T: CS 82 %, ME & MB; A 14.0 %. Die Trauben kommen aus drei verschiedenen Weingärten aus Höhenlagen von 1000 bis 1500 m. 32 Tage Mazeration, 18 Monate in 100 % neuer frz. Eiche.

V: dunkles Rubin

N: Schokolade, kandierte Weichseln, relativ dick

G: Himbeersirup, einiges an Säuregliedrung, aber nicht sehr lange

P: 18+; 70 €

**2003 Yacochuya, Arnaldo Etchart & Michel Rolland, Cafayate, Salta, Argentina**

T: MB 100 %. 2000 m Höhenlage (!), 60 Jahre alte Stöcke. Ca. 3 Wochen Fermentation, bis zu 18 Monate im Barrique, keine Schönung oder Filtration.

V: dunkles Violettgranat

N: Tintenblei, Pflaumenkompott, bissl Kräuter (Liebstöckel, Thymian), Fruchtsüße, relativ feingliedrig

G: Etwas Kaffee mit reifen dunkelroten Früchten, sehr süß, nicht ohne Würze durch Kräuter und feine Säure, stützende Tannine

P: 19+; 50 €



Lieber Michael, Du hast uns einen unglaublichen, festlichen Abend beschert; Selbstzweifel über die Auswahl sind zwar ehrenwert und zeugen von intensiver Beschäftigung mit der Materie, aber sie sind nicht angebracht. Die wenigsten von uns werden bald wieder solche Weine zu kosten bekommen.

H. Huber

**Verwendete Abkürzungen:**

A.....	Alkohol
CF .....	Cabernet Franc
CM .....	Carmenère
CS .....	Cabernet Sauvignon
MB.....	Malbec
ME.....	Merlot
PV .....	Petit Verdot
RR.....	Rheinriesling
RZ .....	Restzucker
S.....	Säure
SY .....	Syrah