

DIE WELTWOCHEN

Für süsse Urenkel

Von Peter Rüedi

Werden wir immer süsser? Nicht so, wie Sie jetzt meinen, sondern im Weingeschmack. Und auch da gilt das, versteht sich, nicht für alle und selbst für die, die in sich eine neue Neigung zu süssen Weinen entdeckt haben, nicht immer. Die versuchen einfach vermehrt den Spagat. Den beherrschen inzwischen auch zum Beispiel die deutschen Produzenten. Entweder sie machen knochentrockene Weisse, oder sie lassen Zucker stehen, deklarieren das aber auch angemessen. Was mokierten sich schweizerische Chasselas-Fundis vor Jahrzehnten über deutsches «Traubi-Cola». Gut, das betraf in erster Linie aufgezuckerten Schrott und schon damals nicht die kostbaren natursüssen Trockenbeerenauslesen und Eisweine. Auch bei den Süssen, die mit ihrer Edelfäule (dem beabsichtigten Befall mit dem Schimmelpilz *Botrytis cinerea*) so etwas wie den Urmeter weisser Süssweine vorstellen, bei den Sauternes vom linken Ufer der Garonne, ist, vom Spekulationsobjekt Château d'Yquem abgesehen, die Gemeinde der Liebhaber im Wachsen, aber noch immer relativ beschränkt. Wer kennt, hinter Yquem, nur schon die vermeintlich zweite Garnitur (die Châteaux Climens oder Rieussec z. B.). Geschweige denn die Jahrgänge, auf die es bei den Sauternes mehr als anderswo ankommt. Die Produktion ist diffizil, auf eine desaströse Ernte wie 2000 kann eine grossartige wie 2001 folgen, und fast immer stimmen diese Gezeiten nicht mit denen der übrigen (vornehmlich roten) Bordeaux überein. Hier ist ein Geheimtipp, über den ich eher zufällig gestolpert bin, weil ich Freunden einen kleinen Ferienhauskeller einrichten half. Er heisst Château de Rayne Vigneau 1997, ist, aus jenem Jahr, ein Sauternes der Spitzenklasse, entwickelt eine abenteuerliche, fast exotische Aromenvielfalt, bei aller Süsse pfefferige Noten und gute Säure. Schon heute eine Sensation, ist er auch (was mir eher fernliegt) eine Angelegenheit für Nachlässe und Erbgänge. Falls Ihnen daran liegt, dass sich dereinst die Urenkel Ihrer mit Rührung erinnern. Zu trinken, sagt René Gabriel, ist er «jetzt bis 2080». 19/20 Punkte, völlig zu Recht.

Château de Rayne Vigneau Sauternes 1997.13 %. Gazzar, Ecublens. Fr. 24.75

www.gazzar-weine.ch/daniel@gazzar.ch