



VINUM JANUAR/FEBRUAR 2016

CHAD-GUIDE MUSKATELLER UND GEWÜRZTRAMINER

Aromatische Feinheiten

Ein wenig Restsüsse steht den Bouquetsorten Gewürztraminer und Muskateller gut. Oft werden diese Weine als kitschig, banal und plump kritisiert. Nicht immer zu Recht. Nicht dass wir eine «Süsse Welle» herbeireden wollten, doch lohnt es sich, diese Spezialitäten bewusst wieder schätzen zu lernen.

16,5 Punkte MURÉ Vorbourg Grand cru Clos Saint Landelin Muscat Vendanges Tardives 2011

Auch hier die spezielle Muscat-Würze: ätherisch, nach Kamille duftend, saftige gelbe Frucht. Am Gaumen spannendes Wechselspiel zwischen Süsse und Extract, breit, aber mit Struktur, dichtmaschig, würzig-mineralisches Finish.

15,5 Punkte MURÉ Clos Saint Landelin Gewürztraminer 2010

Deutliche Reifenoten in der Nase, Honig und Wachs, kandierte Rosenblätter. Geschmeidig am Gaumen, im Süßkomplex Noten von kandierten Früchten und Rosenblättern, gelbfleischige Frucht, gute Länge, sauberes Finish mit einem noch satten Säurenerv.

Ivan Barbic, Ursula Geiger und Sigi Hiss