

CASH

22. Juni 2006

WEINPROBE

Felsenberg Schneider

Auch wenn Markus Schneider, der deutsche Newcomer aus der Pfalz, primär für seine Rieslinge bekannt ist, soll es hier ausschliesslich um Chardonnay und Pinot Noir gehen – zumal sie beide als Entdeckungen bezeichnet werden können. Denn in der Pfalz ist es generell üblicher, einen Riesling zu kultivieren als beispielsweise einen Chardonnay. Und so wie es sich auf dem Kunstmarkt manchmal lohnt, nach den kreativen Ausnahmen eines Künstlers Ausschau zu halten, kann man dies auch im Falle eines Winzers tun. Der 05er Felsenberg ist schlicht eine Gaumenfreude. Sie beginnt bereits in der Nase mit kräftigem Ananas- und Honigaroma und zieht sich im Gaumen mit mineralischen, würzigen Noten und einer unvergesslichen Eleganz weiter. Würde man den Wein blind degustieren, würde man sagen, dass er die Eleganz eines Burgunders und die Kraft eines Kaliforniers hätte.

Herkunft:

Deutschland.

Traubensorte:

Chardonnay.

Prost Mahlzeit! Zu Krustentieren, weissem Fleisch, Apéro.

Trinkreife: Von jetzt an bis 2009.

Punkte: 90/100.

Preis: 28 Franken.

Bezugsquelle:

Riesling & Co., 4944 Auswil, Tel. 062 965 43 65, www.rieslingco.ch.

Die Alternative: Der Spätburgunder M 2004 ist ein Muss für alle Pinot-Noir Liebhaber. Dunkel seine Farbe und fruchtbetont sein Debüt. Hat im Gaumen viel Finesse und Eleganz, wobei die für Pinot Noir typische Erdbeer-Pfeffer-Aromatik zum Tragen kommt.

Info: 92/100 Punkte, 32 Franken.

Gleiche Bezugsadresse.

CHANDRA KURT