



Preisklasse bis 12 Euro

SEHR GUTE WEINE

€! 2013 Kotsifali – Syrah · Crete P.G.I. · dry red wine · Alexakis SA, Heraklion/Kreta · Griechenland (16,5 Punkte) – 14% vol · 9,30 € in der Cava Weinhandlung



Der Wein ist dunkelrot, kräftig, vollmundig und fruchtbetont. Allerdings braucht er Zeit, denn die anfängliche Adstringenz mit Noten von Teer und Lakritz ist nichts für zarte Gaumen. Später wird er weich und hat einen angenehmen Trinkfluss. Das zeugt von Potenzial. Er passt gut zu Lammkoteletts mit Broccoli-Couscous.

🌿 2012 Ógdoos · Avgoustiatis · Ilia P.G.I. · organic dry white wine · Stavropoulos Estate, Ilia (organic grapes)/Peloponnes · Griechenland (16 Punkte) – 13,5% vol · 11,50 € in der Cava Weinhandlung



Blickdichtes Dunkelrot und auch in Duft und Geschmack kräftig. Dunkle herbe Waldbeeren, etwas Leder, viel Würze zur Frucht und straffes Tannin sind zu spüren. Zum Auftakt kräftig adstringierend, treten die fruchtigen Noten mit der Zeit immer besser hervor und es entwickelt sich Harmonie. So wie es zum Moussaka sein sollte.

GUTE WEINE

2015 Agiorgitiko · Nemea P.D.O. · red dry wine · Gaia's Estate, Koutsi-Nemea/Peloponnes · Griechenland (15,5 Punkte) – 13,5% vol · 10,50 € in der Cava Weinhandlung



Ein typischer Agiorgitiko, jung schon gut trinkreif und doch noch einige Jahre lagerfähig. Er hat eine wunderbar glänzende tief rote Robe und duftet intensiv nach Kirschen und Kräutern. Im Mund vollmundig und saftig, mit gut integrierten Gerbstoffen. Fleisch und Gemüse vom Grill kämen da gerade recht.

🌿 2013 Rapsani P.D.O. · Xinomavro – Krasato – Stavroto · Dougos Winery, Larisa (organic grapes)/Thessalien · Griechenland (15,5 Punkte) – 13% vol · 10,50 € in der Cava Weinhandlung



Der jung etwas kratzbürstige Xinomavro wird vom ebenso gerbstoffreichen Stavroto begleitet, was für Weichweintrinker eine Herausforderung darstellt. Krasato, die dritte Traube im Bunde, rundet das Ganze zum Glück etwas ab. Der Wein hat eine straffe Struktur und ist recht kompakt. Würziges Tannin begleitet die Frucht. Klassisch würde man von einem Männerwein sprechen. Na dann, her mit dem T-Bone-Steak.

Preisklasse 12 bis 17 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

€! 2011 **Ramnista · Single Vineyard · Xinomavro · Naoussa P.D.O.** · trockener Rotwein · Kir-Yianni Estate, Naoussa/Makedonien · Griechenland (17,5 Punkte) – 13,5% vol · 12,50 € in der Cava Weinhandlung



Aus einer der edelsten Rebsorten Griechenlands wurde dieser Wein von einem der besten Weingüter des Landes angebaut. Er zeigt auf hervorragende Art und Weise die schwarze Seele des säure- und tanninstarken Xinomavro. Das ist zunächst fordernd, wird aber vergnüglich, wenn man dem Wein noch etwas Zeit der Reife oder einen Umweg über die Karaffe gönnt. Es entwickeln sich erdige Töne und tolle Wald- und Wildfruchtnoten. Logisch, dass dazu ein Wildgericht die beste Wahl ist.

€! 2013 **Tuğra · Öküzgözü · dry red wine · Doluca Bağcılık Ve Şarapçılık A.Ş., Çerkezköy/Ägäisregion · Türkei** (17,5 Punkte) – 14% vol · 15,90 € bei rea Wein-Fachhandel



Öküzgözü, das Ochsenauge, ist eine der wichtigsten türkischen Rotweinsorten. Sie hat ihren Namen aufgrund der außergewöhnlich großen runden blaugrauen Beeren erhalten. Der Wein hat eine violette Veilchenfarbe. Er verwöhnt die Nase mit fruchtigen Noten von Brombeeren und gekochten Pflaumen. Auch Vanille, Tabak und Lakritze sind wahrnehmbar. Er ruht auf einer fruchtsüßen Basis mit guter Säure. Zur türkischen Lammpanne ein Gedicht.

SEHR GUTE WEINE

€! 2014 **Marauli · red semi-dry wine · JSC Corporation Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien** (17 Pkt.) – 12% vol · 14,50 € im Weinhaus Grusignac



Ganz in georgischer Tradition wurde dieser Wein halbtrocken angebaut und kein Trockentrinker sollte die Nase rümpfen, ohne ihn probiert zu haben. Die Saperavi-Rebe bringt traditionell auch eine für Rotwein ungewöhnlich kräftige Säure mit, was der Trinkfreudigkeit außerordentlich gut tut. Süße warme Frucht im Duft, dunkle Beeren und Kirschen am Gaumen. Saftig vollfruchtig, mit nur zarten Tanninanklängen, lang und ausgewogen im Finale. Sollte man zum Paprikagulasch bereitstellen.

2013 **Sevilen Plato · Syrah & Öküzgözü · Sevilen Sarap Sanayi A.S., Ortaklar/Ägäisregion · Türkei** (17 Punkte) – 13,5% vol · 14,95 € bei rea Wein-Fachhandel





Diese Cuvée aus dem Globalplayer Syrah und der autochthonen Sorte Öküzgözü tritt sehr sympathisch auf. In der Nase die Aromen von süßen Kirschen, Joghurt, Waldhimbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen dicht, aber dank guter Säure und saftig wirkenden Tanninen mit gutem Trinkfluss und harmonischem Ausklang. Ein toller BBQ-Wein.

2014 KAV · Boğazkere – Öküzgözü · dry red wine ·
Doluca Bağcılık Ve Şarapçılık A.Ş., Çerkezköy/Südost-Anatolien · Türkei (16,5 Punkte) – 14% vol · 13,90 €
bei rea Wein-Fachhandel



Die beiden wichtigsten türkischen Rotweinsorten sind in diesem purpurroten Wein vereint. Er duftet kirschtig und dezent würzig. Obwohl der Wein ein Jahr im Barrique lag, hat er eine eher schlanke Tanninstruktur und überzeugt mit ausgereiftem fruchtbetonten Geschmack. Damit ist der Wein eine Bereicherung zum Auberginenauflauf.

2013 Kindzmarauli Mamapapuri · red naturally semi-sweet wine · JSC Corporation Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (16 Punkte) – 13% vol · 15,00 € im Weinhaus Grusignac



Im Wein riecht man süße rote Früchte und Blüten. Am Gaumen korrespondiert die sortentypisch kräftige Säure des Saperavi mit der Süße aus den reifen Trauben, wodurch der Wein frisch und saftig bleibt. Gerbstoffe spielen hier eine untergeordnete Rolle. Pannierte Stein- oder Schirmpilze harmonisieren dazu.

Preisklasse 17 bis 22 Euro

HERAUSRAGENDER WEIN

2013 Karma · Shiraz – Boğazkere · dry red wine ·
Doluca Bağcılık Ve Şarapçılık A.Ş., Çerkezköy/Ägäisregion · Türkei (17,5 Punkte) – 14,5% vol · 17,90 € bei rea Wein-Fachhandel



Karma ist ein spiritueller Begriff, der beschreibt, dass jede Handlung Ursache früheren Geschehens und Grundlage späteren Tuns ist. Nun, wenn der Genuss dieses Weins dazu führt, ihn noch einmal trinken zu wollen, so ist das angesichts der herausragenden Qualität nur zu verständlich. Die türkische Sorte Boğazkere bringt Kraft, Säure und Tannin ein, vom Syrah stammen die an Pflaumen, Cassis und Pfeffer erinnernden Aromen. Gestärkt wurde die Gerbstoffstruktur durch den 12monatigen Barriqueausbau. Ein Wein mit langer Lebensperspektive und gut passend zum Lambraten.

Preisklasse über 22 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

2011 **Mahrem · Petit Verdot – Rebo · MozaikSarapcılık**,
Izmir/Ägäisregion · Türkei (18 Punkte) – 14% vol ·
34,90 € bei rea Wein-Fachhandel



In Bordeauxweinen wird Petit Verdot als kleiner Cuvée-Anteil verwendet, um den Weinen mehr Farbe, Struktur und Tannin zu geben. Da der kleine Grünling, so die Übersetzung, aber selten ausreift, gibt es nur wenig reinsortige Petit Verdot. Anders in der Ägäisregion. Der italienische Partner Rebo spielt in dieser Cuvée nur eine untergeordnete Rolle. Der tief dunkelrote Wein duftet ganz komplex nach eingekochten Früchten. Er hat kräftiges Tannin, das gepaart mit viel Frucht für eine gewisse Opulenz am Gaumen sorgt. Säure und Alkohol sind bestens integriert und damit weitere Indikatoren für ein langes Weinleben. Der Wein kann auf einen Hirschbraten warten.

2011 **Centum · Cabernet franc · Sevilen Sarap Sanayi A.S.**,
Ortaklar/Ägäisregion – Denizli-Günney · Türkei
(18 Punkte) – 14,5% vol · 39,95 € bei rea Wein-Fachhandel



Cabernet Franc gilt als Urvater der Cabernet-Familie und ist vor allem an der Loire und im Südwesten Frankreichs zu Hause. Doch auch oder gerade in der Ägäisregion kann er voll ausreifen, was dazu führt, dass die Tannine weicher und runder wirken als beim Original. Im Zusammenspiel mit der Frucht von Erdbeeren und roten Johannisbeeren, den würzigen Noten von Leder und Lakritze wird der Wein zum Gaumenschmeichler ohne banal zu wirken. Er hat eine klare Struktur, einen kräftigen Körper und ein finessenreiches Finale. Würdig zu Lammkoteletts mit grünen Bohnen.

2012 **Mahrem · Ekigaïna · Mozaik Sarapcılık**,
Izmir/Ägäisregion · Türkei (18 Punkte) – 14% vol ·
34,90 € bei rea Wein-Fachhandel



Mahrem ist ein Vertrauter und mit diesem Wein aus der Ekigaïna-Rebe, einer südfranzösischen Neuzüchtung aus Tannat und Cabernet, ist man schnell per Du. Geschmacklich überzeugt er mit dichter süßer Frucht, die an warme Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis erinnert. Garniert ist das Ganze mit würzigem Tannin. Ein kräftiger breit-schultriger Rotwein, dessen Adstringenz sich in den Grenzen hält, die Liebhaber solcher Schwergewichte gerne akzeptieren und zu geschmorten Hasenkeulen schätzen.

2012 **Sevilen 900 · Petit Verdot · Sevilen Sarap Sanayi A.S.**,
Ortaklar/Ägäisregion – Denizli-Günney · Türkei
(17,5 Pkt.) – 14,5% vol · 29,95 € bei rea Wein-Fachhandel





Das Weingut Sevilen stellt hier den ersten reinsortigen Petit Verdot der Türkei vor. Er wurde 14 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut und durfte weitere zwölf Monate in Flaschen reifen. Mit Zeit im Glas oder in der Karaffe verliert der Wein seine Gewalt, die er anfänglich mit seiner Dichte, Kraft und Adstringenz ausstrahlt. Seine Tanninwand ist mächtig, doch die dahinter schmeckbar werdende Frucht auch. Das schürt die Zukunftserwartung und weckt die Vorfreude auf ein T-Bone-Steak.

2012 **Mahrem · Marselan · Cabernet Sauvignon – Grenache** · Mozaik Sarapcılık, Izmir/Ägäisregion · Türkei (17,5 Pkt.) – 14% vol · 36,90 € bei rea Wein-Fachhandel



Der Cabernet dominiert diese Cuvée und führt sie stilistisch Richtung Bordeaux. Der Wein bringt viel sortentypische Frucht und Würze mit, hat eine dichte stoffige Struktur mit betontem Gerbstoff und ist mächtig bis ins lange Finale. Er braucht natürlich etwas Luft und sollte deshalb karaffiert werden. Seine Perspektive reicht über 2022 hinaus. Es sei denn, es gibt in Rotwein eingelegten Rehbraten.

2011 **Chvneburi Qvevri · red dry wine from 65 years old vine · aged in Qvevri and in oak barrels** · JSC



Corporation Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien ·

Georgien (17,5 Punkte) – 13% vol · 45,00 € im Weinhaus Grusignac

Die Reben für diesen Wein wurden 1946 gesetzt, als vergleichsweise die UN-Vollversammlung ihre erste Sitzung abhielt. Heute begeistern Weine wie der Chvneburi Qvevri nicht nur die Fachwelt. Hier spielt die Rebsorte Saperavi ihre ganze Klasse aus. Viel Frucht bei spürbar präsender Säure, unterstützt von einer kleinen würzigen Portion Gerbstoff sorgen für fruchtige Frische am Gaumen und einen hervorragenden Trinkfluss. Harmonie im Finale, in dem der Wein rund und saftig ausklingt. Er hat großes Potenzial und wird zur Gänsekeule empfohlen.

SEHR GUTE WEINE

2011 **Mahrem · Corinto (Sangiovese)** · Mozaik Sarapcılık, Izmir/Ägäisregion · Türkei (17 Punkte) – 13,5% vol · 29,90 € bei rea Wein-Fachhandel



Der Wein, die türkische Interpretation eines Sangiovese, würde sicher auch in einer Verkostung italienischer Weine eine gute Figur machen. Es ist ein kraftvoller Rotwein mit angenehmer Kirschfrucht, gutem Säurebiss und ordentlichem Tanninpolster. Alles ist gut balanciert. Da freut man sich doch auf ein saftiges Rumpsteak.

2012 **Mahrem · Tannat** · Mozaik Sarapcılık, Izmir/Ägäisregion · Türkei (17 Punkte) – 13% vol · 39,90 € bei rea Wein-Fachhandel



Es ist ein dichter gerbstoffreicher Wein, der zugleich aromatische Fruchtnoten von Sauerkirschen und Himbeeren mitbringt und über eine gute Säurebasis verfügt. Dank des Holzfassausbaus und etwas Flaschenreife stellt sich mit Luft dann doch Ausgewogenheit ein. Jetzt und noch in einigen Jahren sehr gut zu Ossobuco alla milanese.