



HERAUSRAGENDE WEINE

Hidalgo Palo Cortado »Wellington« · VORS · 30 years old · Jerez-Xérès-Sherry DO · Bodecas Hidalgo – La Gitana, Sanlúcar de Barrameda/Andalusien



(18,5 Punkte) – 19% vol · 19,95 €/0,5 l bei Wein & Vinos

Ein Palo Cortado ist ohnehin schon ein Sherry der Königsdisziplin. Die Bodega gibt ihm nur die Zeit, über 30 Jahre im Solera-System zu reifen, wenn man sich davon einen wirklich herausragenden Sherry verspricht. In diesem Fall ist die Rechnung aufgegangen. Seine nussgoldene Farbe passt zu den schmeichelnden Aromen von Haselnuss und Karamell, Kastanien und Tabak. Auch am Gaumen ist er äußerst kraftvoll und trocken mit einer zarten Bitternote, die an Kakaoschale erinnert. Sehr präzise, mit gut eingebundenem Alkohol, dennoch frisch und optimal zu Pilzgerichten oder Wild.

€! **Barbadillo Eva Cream · Jerez-Xérès-Sherry DO · Antonio Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda/Andalusien**
(18 Punkte) – 19% vol · 9,95 € bei Wein & Vinos



Schon beim Anblick beeindruckt der Wein mit seiner glänzenden hellgoldenen Mahagonifarbe. Aromatisch zeigt er sich absolut vielschichtig, duftet nach edlen Hölzern, Nüssen, getrockneten Feigen und Rum-Kirschen, Birnensirup und Anklängen von Weihrauch, Myrrhe und Lebertran. Er ist fast salzig-süß, leicht vibrierend und hat eine sehr schönen Länge. Man kann ihn sich sehr gut zu Curry-Gerichten oder auch Blauschimmelkäse vorstellen.

€! **El Maestro Sierra · Oloroso Verjex 15 años · vino seco · Jerez-Xérès-Sherry DO · Bodegas El Maestro Sierra, Jerez/Andalusien** (17,5 Punkte) – 19% vol · 11,95 € bei Wein & Vinos



Mit seinem komplexen Duft nimmt ein dieser Oloroso sofort mit auf eine wunderbare Reise in die Welt schmeichelnder Aromen. Wir denken an Haselnuss, Johanniskraut, Feuerholz, Toffee und Edelhölzer. Auch am Gaumen ist er weich, trocken, mild und lebendig, schenkt Kraft und Wärme. Wieder findet man viel frische Haselnuss, Pflaume, Kaffee, Nougat und zarte Röstaromen. Er weist eine erstaunlich robuste Säurestruktur auf. Das macht ihn zu einem guten Begleiter von gebratenem Thunfischsteak.

Mesa 10 · Vino de licor dulce · Mesa-Projekt Wein & Vinos/Spanien (17,5 Punkte) – 15% vol · 10,00 €/0,375 l bei Wein & Vinos



Dieser Tischwein ist der Grund, warum wir die Kategorie „Sherry & Co“ genannt haben. Erstens macht Wein & Vinos bei ihren Mesa-Projekt-Weinen keine Angaben zur Herkunft, da es Unikate in Eigenabfüllungen sind. Und zweitens kommt dieser Solerawein wahrscheinlich auch nicht aus dem Jerez-Dreieck. Er ist von dunkler Mahagonifarbe mit fast grünlichem Schimmer. Die Aromen könnten auf die Rebsorte Moscatel hinweisen. Der Wein bringt eine tolle Frische mit, duftet und schmeckt nach Orangen, Orangenblüten, Datteln, Honig und Zitruschale. Absolut harmonisch vielschichtig und mit enormer Länge. Famos, um ihn mit frischem Obstkuchen zu genießen.



SEHR GUTE WEINE

El Maestro Sierra · medium · Amoroso · Jerez-Xérès-Sherry DO · Bodegas El Maestro Sierra, Jerez/Andalusien (17 Punkte) – 19% vol · 6,95 €/0,375 bei Wein & Vinos



Der Amoroso ist ein halbtrockener Oloroso. Mit einem 10%igen Anteil von Pedro Ximénez gehört er zu den Medium-Sherries. Die große Harmonie der Aromen liegt in der gemeinsamen Fassreifung von Palomino Fino und Pedro Ximénez begründet, die gleich zu Beginn ihrer Weinkarriere und nicht erst kurz vor der Füllung vermählt werden. Das entspricht Jahrhunderte alter Tradition. Der Wein hat eine sehr angenehme Süße, Noten von Gebäck und Orange sowie Pflaumenmus und eine schöne Frische. Seine starke Trübung hat uns irritiert, tat dem tollen Aroma aber keinen Abbruch. Zu Entenleber-Paté sicher ein Gedicht.

La Gitana »En Rama« · Manzanilla-Jerez-Xérès-Sherry DO · Bodegas Hidalgo – La Gitana, Sanlúcar de Barrameda/Andalusien (17 Punkte) – 15% vol · 14,95 € bei Wein & Vinos



Blumig, saftig und kräftig salzig kommt diese wirklich tolle Manzanilla aus Sanlúcar daher. Obwohl dieser Sherry unfiltriert (en rama) in die Flasche kommt, ist er erstaunlich klar. Ganz zart zeigt sich ein rötlicher Schimmer im dichten Goldgelb. Er hat eine zarte Bitternote, was bei Manzanilla nicht immer zu finden ist, Aromen von Orange, Anis und etwas Wermut neben hellen Blüten und Hefe. Keine ganz leichte Manzanilla und enorm trocken. Sie ist äußerst knackig und wie geschaffen für Gambas.

Gutiérrez Colosía · Pedro Ximénez · sweet · Jerez-Xérès-Sherry DO · J. C. Gutiérrez Colosía, El Puerto de Santa María/Andalusien (16,5 Punkte) – 17% vol · 18,95 € bei Wein & Vinos



Fast schwarz, mit tragem Schwung im Glas, wie man es von extrem süßen Sherries kennt. Ein Potpourri aus getrockneten Orangen, Dörripflaumen, Kaffee, Tabak und Süßholz schmeichelt der Nase. Am Gaumen kommt dann noch die Erinnerung an Zuckerrübensirup hinzu. Der PX wirkt recht jung und irgendwie auch etwas zu stark von der Süße getragen. Doch zu vielen Süßspeisen oder auch Fleischgerichten wie mariniertem Schweinefilet mit Curryreis macht er auf jeden Fall viel Freude.

Fino · Classic Dry · Jerez-Xérès-Sherry DO · Bodegas Rey Fernando de Castilla, Jerez/Andalusien (16 Punkte) – 15% vol · 15,95 € bei Wein & Vinos



Ein kräftiger Fino mit deutlichen Anklängen von Bittermandel und Olivensud, satten reifen Apfel, Kräutern und Zitrone sowie einer prägnanten Salzigkeit. Der Wein ist intensiv mineralisch, klassisch trocken und hat leichte oxidative Noten. Noch etwas mehr Frische und Knackigkeit und er wäre ein großer Fino. Toll zu luftgetrocknetem Thunfisch oder Salzmandeln.

Port und rote Süßweine

WELTSPITZE

2011 **Quinta Vesuvio · Vintage Port** · Symington Family Estates, Porto/Vinho do Porto · Portugal (19 Punkte) – 20% vol · 65,99 € im FrischeParadies



Vintage Port wird für die gesamte Region nur in großen Weinjahren deklariert, so sieht es das Portweinregularium vor. Schon deshalb durften wir hier einen besonderen Wein probieren. Sein sehr dunkler Farbkern mit purpurrotem Rand prägt das Aussehen. Das ausladende volle Bukett ist gekennzeichnet von Frucht und Würze. Auch Anklänge von frischem grünem Pfeffer, die ein Cabernet Sauvignon manchmal hat, lassen sich riechen. Ganz in der Tiefe findet man noch Rumtopfparomen. Beinahe konfitürenartig dann der süße, sehr konzentrierte Geschmack mit einem festen Tanningerüst. Ganz phänomenal das schier endlose, elegante Finale! Dazu passen diverse Käsesorten mit einem nicht zu süßen, festen Quittengelee.

HERAUSRAGENDER WEIN

o.J. **XP · Deutscher Likörwein** · Staatsweingut Weinsberg/Württemberg (17,5 Punkte) – 18,5% vol · ca. 38,00 € über Abbés Weinladen und im KaDeWe



Bereits vor einigen Jahren überraschte dieser deutsche Likörwein, der aus neuen Cabernetsorten im Portweinverfahren vinifiziert wurde, die Juroren höchst positiv. Im Glas ein dunkles Violetrot mit schwarzem Grund. Der animierende Duft ist gespickt mit feuriger Frucht, wobei schwarze Beeren dominieren. Am Gaumen kommen noch nussige Aromen mit einem leichten Marzipan-Akzent dazu. Das Geschmacksbild setzt sich aus konzentrierter Süße, milden Tanninen und moderater Säure zusammen. Ein enorm langer ausgewogener Abgang vollendet dieses Gesamtkunstwerk. Der Wein ist das Dessert.

SEHR GUTE WEINE

o.J. **W. & J. Graham's Six Grapes · Port Reserve** · Symington Family Estates, Porto/Vinho do Porto · Portugal (17 Punkte) – 20% vol · 21,99 € im FrischeParadies



Schon die dunkle Farbe deutet auf eine bemerkenswert kräftige Struktur hin. Im tiefgründigen Duft sind Aromen von eingekochten Kirschen, Pflaumen, Schokolade und Pfeffer zu finden. Sein ausladender Geschmack bietet etwas Rauch, auch Gewürze und viel Dörrobst bei sehr edler Süße. Körperreich und konzentriert, auch vom strammen Alkohol getragen dann der Abgang. Ganz klassisch und in britischer Tradition passt dieser Port zum edlen Stilton.



o.J. Benavides · Vino tinto dulce · Bodega Elías Mora,
 San Román de Hornija-Valladolid/Kastilien-León ·
 Spanien (16 Punkte) – 16% vol · 19,95 €/0,5 l bei
 Wein & Vinos



Ein sehr gelungener süßer Rotwein aus rosinierten Trauben. Er verströmt sofort ein tolles Aroma, das hauptsächlich an rote und schwarze Johannisbeeren, aber auch an Eukalyptus und gemahlene weißen Pfeffer denken lässt. Sehr eigenständig auch im Geschmack, wo eine kühle Minzenote die Frucht begleitet. Mit festem Tannin bei sehr ausgezogener Struktur. Sicher sehr gut zum schwäbischen Träubleskuchen.

2013 Rosis · Rosenmuskateller · Südtirol DOC · Kellerei
 Bozen/Südtirol · Italien (16 Punkte) – 14% vol ·
 ca. 22,00 €/0,375 l über Lanza Cariccio Cono



Dieser Wein aus einer sehr selten angebauten Rebsorte wurde von zwei Jurys unterschiedlich bewertet. Während die Verkoster der edelsüßen Weine weniger Gefallen an ihm fanden und 15/20 Punkten gaben, sahen ihn die Juroren der roten Süßweine im sehr guten Bereich. Die Differenz erklärt sich mit dem kräftigen Alkohol, der dem Wein eine deutlich herbe, leicht bittere Note verleiht. Im Kontext von Passito und Beerenauslesen sicher irritierend, im Vergleich zu gespritzten Dessertweinen eher unauffällig. Der Duft erinnert an Rosen, dunkle Schokolade und Kirschen. Am Gaumen ist er aromatisch, vollmundig, süß und wie schon erwähnt zartbitter vor allem im Finale. Passt gut zum Schoko- oder Mohnkuchen.

GUTER WEIN

o.J. Martinez · Fine White Port · Symington Family
 Estates, Porto/Vinho do Porto · Portugal (15,5 Punkte) –
 19% vol · 8,89 € im FrischeParadies



Orange- bis bernsteinfarben leuchtet dieser White Port aus dem Glas. Das reiche Bouquet offeriert hauptsächlich Fruchtaromen, die an Melone, Cassis, Aprikosen, Birnen und Mandarinen erinnern. Ein insgesamt animierender frischer Duft. Im Geschmack süß, mit einer angenehm kontrastierenden frischen Säure, was zu einem lebendigen Finale führt. Dieser weiße Portwein passt sehr gut zu Appetithäppchen vor dem Hauptgang, insbesondere zu Räucherschinken und Salami.

Kirschweine

SEHR GUTE WEINE

o.J. Frederiksdal Kirsebær Vin · New Nordic Cherry
 Likør · Frederiksdal Gods, Harpelunde/Lolland ·
 Dänemark (17 Punkte) – 17% vol · ca. 29,00 €/0,5 l
 bei Paasburg und im FrischeParadies



Kirschlikör hat in Dänemark Tradition. Dieser wurde aber wie ein fortified wine zunächst spontan vergoren und die Gärung dann mit Alkohol gestoppt, so dass die Süße erhalten bleibt. Die geschmacksintensiven Stevnsbær-Kirschen werden in Dänemark auch gerne als die Trauben des Nordens bezeichnet. Das voluminöse Bukett lässt keinen Zweifel an der Frucht aufkommen, aus der dieser Likörwein hergestellt wurde. Kirsche und nochmals Kirsche, flankiert von Marzipan und ätherischen Alkoholnoten. Ein bisschen weihnachtlich stimmt dann der Anklang von Zimt, Koriander und weiteren Festtagsgewürzen. Sehr stimmig zeigt sich alles auch am Gaumen. Selbst die Fruchtsäure scheint passgenau eingefügt. Auch die geöffnete Flasche hält die Aromatik lange. Dazu macht eine Variation klassischen Gebäcks mit vielen Gewürzen sicherlich Spaß – oder zum mixen mit Sekt als „Kir Frederiksdal“.

o.J. Frederiksdal Kirsebær Vin · rancio · Frederiksdal
 Gods, Harpelunde/Lolland · Dänemark (17 Punkte) –
 15% vol · ca. 45,00 €/0,5 l bei Paasburg und im
 FrischeParadies



Mit einem gereiften Erscheinungsbild wartet dieser Kirsebær Wein auf. Durch die Zusatzbezeichnung „rancio“ (übersetzt: etwa ranzig, oxidativ, reif etc.) wird schon deutlich, dass dieses Produkt im Stil eines Madeiraweins vinifiziert wurde. Nach der Gärung wird der Wein in kleinen Glasballons ein Jahr im Freien gelagert, Sonne, Kälte und Wärme ausgesetzt. Anschließend reift er weitere zwölf Monate in französischen Cognac-Fässern. Somit erhält er ein ganz individuelles Geschmacksprofil. Natürlich dominiert die Kirsche, doch auch Noten von Backpflaumen, Orangenzesten, Datteln, Feigen, Nüssen und Gewürzen sind zu finden. Am Gaumen recht süß, aber auch mit lebhafter Säure ausgestattet, die für einen passenden Kontrapunkt sorgt. Der aus der Jurorensicht interessanteste Vertreter unter den Kirschweinen. Passt bestens zur Crème Brûlée mit ihrem karamellisierten Zucker, aber auch zu würzigem Käse oder zu Wildterrinen.



o.J. **Frederiksdal Kirsebær Vin · sur lie** · Frederiksdal Gods, Harpelunde/Lolland · Dänemark (16,5 Punkte) – 15% vol · ca. 30,00 €/0,5 l im FrischeParadies



Hier hatte ein ambitionierter Weinmacher seine Hände im Spiel. Wer sonst käme auf die Idee, diesen Kirschwein nach dem Sur-lie-Verfahren (auf dem Hefedepot gereift) herzustellen. Es hat sich aber gelohnt! Der vollsaftige Kirschduft ist zusätzlich vom Aroma getrockneter Vanilleschoten, aber auch von Anklängen zerstoßener Kirschkerne geprägt. Am Gaumen dann viel dunkler Kirschsafft mit deutlicher Vollreife. Der Nachklang bietet auch noch etwas ledrige Aromatik. Germknödel mit Vanillesauce aus dem Alpenland Österreich wäre eine stimmige Kombination zum nordischen Kirschwein. Man kann aber auch einfach nur ein Stückchen Schokolade dazu essen oder den dänischen Weihnachtsdessert-Klassiker Riz à l'Amande servieren.

o.J. **Frederiksdal Kirsebær Vin · Reserve** · Frederiksdal Gods, Harpelunde/Lolland · Dänemark (16,5 Punkte) – 15% vol · 48,00 €/0,5 l bei Paasburg und im FrischeParadies



Für diesen Reserve-Wein wurden die Stevnsbær-Kirschen spontan vergoren. Später wurden verschiedene Jahrgänge des Weins, die einzeln bis zu 30 Monate in französischen Barriques reifen durften, miteinander vermählt. Der Wein zeigt bereits in der Nase ein reifes Rum-, Kirsch- und Toffee-Aroma. Am Gaumen sehr frisch, was ebenso erstaunlich wie erfreulich ist. Die gute Machart zeigt sich auch in einem sehr ausgewogenen Süße-Säure-Spiel, das von weichem Tannin begleitet wird. Frederiksdal Gods verspricht die Möglichkeit, den Wein mehrjährig zu lagern und ihn auch aus einer kühl stehenden, geöffneten Flasche monatelang genießen zu können. Dies wird man nicht widerlegen können, da die Verführung insbesondere zur zartbitteren Schokocreme viel zu groß ist.

2013 **Frederiksdal Kirsebær Vin** · Frederiksdal Gods, Harpelunde/Lolland · Dänemark (16 Punkte) – 14% vol · ca 23,00 €/0,5 l bei Paasburg und im FrischeParadies



Während bei den anderen Kirschweinen verschiedene Jahrgänge verschnitten wurden, haben wir hier einen Wein aus einem Jahrgang. Die Kirschen dafür sind auf den Bäumen in Nielstrupmark und Skelstrupmark gewachsen. Der Wein hat einen leuchtend roten Farbkern und einen bemerkenswerten purpur- bis rubinroten Rand. Die Nase erfreut sich an den intensiven Aromen dunkler Früchte mit viel Schwarzkirschnose und ätherischen Anklängen. Durch die Spontanvergärung hat dieser Kirsebær Wein eine große Komplexität. Die frische Frucht wird von einer spritzigen Säure getragen, so dass der Wein weniger voluminös als seine anderen Kirschweinbrüder wirkt. Ein Traum zum Kirsch-Käsekuchen.