



© ULRICH SAUTTER

NO. 2/2016 – 28. JULI 2016

## EIN EDELSTEIN UNTER WÜRTTEMBERGS ROTEN

### 1-3 GRANATENMÄSSIG GUT

Der ungewöhnlichste Wein Württembergs, Albrechts Schweglers „Granat“, folgt keinem anderen Plan als nur der Auswahl bester Trauben – gleich welcher Sorte. Die Vertikale bis zum Erstlingsjahrgang 1990 belegt die Stimmigkeit des Konzepts.

### 4-18 BORDEAUX 2014 REVISITED – TEIL I: DAS MÉDOC

Während die 2015er Kampagne preislich viele Wünsche offen läßt, lohnt der Vorgänger-Jahrgang nochmals einen genauen Blick.

- 4-5: Médoc und Haut-Médoc
- 6-7: Moulis und Listrac
- 7-9: Saint Estèphe
- 9-12: Pauillac
- 12-14: Saint Julien
- 14-18: Margaux

Die Nachverkostungs-Resultate der roten Pessac-Léognan sowie des rechten Ufers folgen in WEINVERSTAND BRIEF 3/2016.

### 19 EINIGE BEMERKUNGEN ZU... HENRY T. FINCK

Dieser fast unbekannte Pionier der Sensorik veröffentlichte 1886 einen Zeitschriftenbeitrag: „The Gastronomic Value of Odours“ – ein Beitrag, in dem er die retronasale Wahrnehmung zum Dreh- und Angelpunkt der Lebenszufriedenheit macht.

*Alles begann mit 65 Jhr. Von dieser kleinen Rebfläche kelterte Albrecht Schwegler, im Erstberuf Chef eines Unternehmens, das Metalleite für den Maschinenbau fertigt, seinen ersten eigenen Wein. Und vom ersten Jahrgang weg – 1990 – wussste der Nebenerwerbs-Winzer ganz genau, was er wollte: höchste Qualität, Barriqueausbau für alle Weine, Minimalismus auf dem Etikett. Dort findet man keine Lagen, keine Sorten. Nur die Markennamen der Weine, allen voran denjenigen der Top-Cuvée: „Granat“.*

Inzwischen ist Schweglers Anbaufläche auf fünf Hektar gewachsen, und mit Sohn Aaron – Önologie-Absolvent der Hochschule Geisenheim – steht schon die nächste Generation in den Startblöcken. Doch am Konzept hat sich seit dem Erstlingsjahr 1990 nichts geändert: Im Anbau ist mehr als ein halbes Dutzend Sorten. Weinbaulich werden alle

Parzellen das Jahr über so behandelt, dass ihr Ertrag für den Top-Wein „Granat“ Verwendung finden könnte. Im Herbst entscheidet Schwegler dann nach Ansicht der Trauben, welche tatsächlich für „Granat“ verwendet werden, und welche für die qualitativ und preislich darunter stehenden „Saphir“, „Beryll“ oder zu guter Letzt für den (exzellenten) Literwein „d'r Ölfäche“. Alle Trauben werden offen in klassischen Gärständen vergoren, nach dem Pressen kommt der zukünftige „Granat“ in zu 100 Prozent neue Eichenfässer. Auch alle anderen Weine reifen in Barriques, von „Saphir“ bis zum Literwein mit beständig abnehmendem Neuholzanteil.

#### Mut zur Sortenvielfalt

Der Sortenspiegel der Schweglers erweckt auf den ersten Blick einen bunt zusammengewürfelten Eindruck: Im Anbau sind Zweigelt, Lemberger, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon,



Trollinger, Cabertin, Merlot, Regent und Syrah. Seitdem Sohn Aaron mit im Betrieb ist, sind zudem drei weiße Sorten dazugekommen: Riesling, Chardonnay und Grauburgunder. Doch das Profil der weißen Cuvée „Rock n’ Roll“ ist erst noch im Entstehen, während dasjenige von „Granat“ gefestigt wirkt und sich präzise umreißen lässt.

Schwegler verwendet für „Granat“ je nach Jahrgang diejenigen Trauben, die ihm am besten geeignet erscheinen – unabhängig davon, ob die Cuvée in einem Jahr dann vielleicht ganz anders ausfällt als in den vorangegangenen. Der rote Faden und die Kontinuität liegen nicht in der Zusammensetzung der Cuvée – sondern darin, dass diese das jeweils beste des Jahrgangs zu einer Einheit verschmilzt. Einzig der Trollinger ist für den Lierwein gesetzt. Durch die Verstärkung, die dieser Basiswein aus den abgestuften, eigentlich höherklassigen Trauben erfährt, wird „d’r Ofiache“ Jahr für Jahr zu einem der besten Preis-Leistungs-Rotweine, die Deutschland zu bieten hat. Auch das zeigt: Wir sind in Württemberg! Und das auf höchst authentische Weise.

Dennoch ist die Idee, die Schwegler mit seinem „Granat“ verfolgt, vom Grundsatz her frankophil. Bekanntlich ist der *Vin de cépage*, also der sortenreine Wein, im französischen Weinverständnis ein eher minderwertiges Produkt – ein Tischwein, dem es nicht zum Ausstruck von *terroir*-Eigenschaften gereicht hat. Beim charaktervollen Terroirwein indes sind die Rebsorten als solche zweitrangig, sie sind nur Mittel zum Zweck. Genau in diesem Sinn bastelt Schwegler an seinen Assemblagen. Und er hat beste *terroirs* zur Verfügung: vor allem solche in Korb und Schnai, wobei er bewusst eine Mischung aus schwerem Keuper und leichten, sandigen Böden gewählt hat. Korb mit seinen steilen Amphitheatern darf dabei ohnehin als ein weitgehend unerkannter Edelstein unter Württembergs Weinbau-Gemeinden gelten. Der meiste Wein wird hier unter der Großlagenbezeichnung „Korber Kopf“ verkauft – und das im Supermarkt-Regal. Die Lagen aber haben das Zeug dazu, gleichermaßen Glut und kühle Beherrschung ins Glas zu bringen – so wie die Schwegler-Cuvéés.

Bei der Verkälen, die Albrecht Schwegler und seine Ehefrau Andrea in diesem Frühjahr für einen kleinen Kreis von Gästen auf den Tisch stellen, war mit Faszination zu beobachten, wie homogen letztlich der Saft von „Granat“ ist, trotz der sehr unterschiedlichen Sortenzusammensetzung: Den Weinen ist stets eine Frucht zu eigen, die klar und intensiv wirkt, ohne darüber aufginglich oder schrill zu werden. Die Gerbstoffe sind in der Menge dicht und in der Qualität hochwertig. Im Verbund mit dem gekommenen Barriqueausbau geben sie den Weinen Halt und Festigkeit. Angesichts einer solchen Struktur ist es keine Überraschung, dass sich anlässlich der Verkupprobe selbst die ältesten Jahrgänge noch in glänzender Form zeigen. 20 Jahre, so Schweglers Vorsatz, sollte ein „Granat“ überdauern können, 15 Jahre ein „Saphir“, der „Beryll“ 7-8 Jahre, und schließlich 3-4 Jahre „d’r Ofiache“. Kein Problem!

Zuletzt muss man die frankophile Ader des „Granat“ auch wieder ein Klein wenig relativieren: Denn Schweglers Entwurf kommt nicht als Nachahmer des so oft zitierten „mediterranen“ Weinstyps daher. Auch die französischen Sorten – seit 1994 wächst Merlot in Schweglers Anlagen, im Jahr 2000 kamen Cabernet franc und Syrah hinzu – sind nur Vehikel. Als Prestigebringer benötigt Schwegler sie nicht. Wie wenig dem selbmad winegrower am schönen Schein gelegen ist, zeigt auch die Tatsache, dass er vor einer eher schlecht angesehenen Sorte wie Regent nicht zurückschreckt, oder vor dem erratischen, fast nirgendwo anders anzutreffenden Cabertin. Diese gegen Oidium, Peronospera und Botrytis nur wenig empfindliche interspezifische Kreuzung von Cabernet Sauvignon mit einem bislang nicht identifizierten Resistenzpartner schaffte es in den Jahren 2011 und 2012 ebenfalls in den „Granat“. Und bringt Schwegler zu einem höchst bemerkenswerten Urteil: „Neuzüchtungen haben eigentlich nur dann Sinn, wenn Resistenzzüchtung die Idee ist.“ Auch daran ist abzulesen: Hier spricht kein hiper Garagenwinzer, sondern ein Praktiker mit erfischend unverstelltem Blick auf die Realitäten.

## 2012 Granat

Zweigelt, Lemberger, Cabertin – von letzterem etwa fünf Prozent. Nobles Holz, Zigarrenkiste, Preiselbeer, Cassis, Grünte. Eleganter Gaumen, viel Saft und eine feine Säurespur; dennoch auch Körper, leicht klebriges, mittelkörniges Tannin, sehr gute aromatische Länge trotz der noch verschlossenen Gaumenstruktur. Charakter, schon beginnend zugänglicher Wein. 93

## 2011 Granat

Zweigelt, Merlot, Cabernet franc, Cabertin. Chamäleonhaft changierendes Buket: zuerst schokoladige Noten, dann mit Luftkontakt hitzig; beinahe ein Rhône-Anklang; dann karamell-artiges Holz, schließlich Kräuter-würzig. Im Ansatz betont cremig, leichte Extraktstübe, dann mit einem festen, nahezu harten Gerbstoffken, mehr phenolische Stütze als Säure, dicht, mineralisch gekoppeltes Tannin, wirkt am Gaumen noch sehr unentwickelt. 92+

## 2010 Granat

Zweigelt, Cabernet franc (von letzterem etwa 30 Prozent). Verschlössen im Duft, fast etwas metallisch, Blaubere, mit Luft Holz, Tannenharz. Am Gaumen früh präsenier Strukturrel, aber auch ein weicher Hintergrund, saftige Säure, fest zupackendes Tannin mit intensiver Gerbstoffbegleitung. Extrem dicht und in sich gekehrt, sehr mineralisch, sehr unscheinbar. Auf den Punkt extrahiert, wird noch Jahre der Reife benötigen. 96

## 2009 Granat

Zweigelt, Merlot, Cabernet franc. Beginnend entwickelte Frucht, und darin viel Zweigelt. Brombeere, Zwetschge. Kräftiger Alkohol, feinkörniges Tannin in gut dosierter, mittelhohher Menge, Körperfülle und eine intensiv beerige Abgangfrucht, leicht viskose Schichten im Hintergrund, mineralische Festigkeit, ein fruchtbetonter opulenter Jahrgang. 92

## 2007 Granat

Zweigelt, Merlot, Cabernet franc. Eher dezent im Duft, kräuterwürzig; etwas Schokolade, Rum, kleine rote Beeren, mit Luft Blaubeerkompost, sehr ausgewogen

am Gaumen, viel Saft, eher dezant in der Säure, aber dennoch ausreichend gestützt, ein klein wenig „positive green“, beginnend müßes Tannin, im Übergang zum Abklang rund und geschmeidig, sehr homogen im Gaumenfluss, dabei intensiv mineralisch begleitet, würziger Abklang, mittlere Länge. 93

#### 2006 Granat

Zweigelt, Merlot, Cabernet franc. Schokostreusel, Rumrosine, erste Reifennoten, Vanille. Dichtes, aber nicht adstringierendes Tannin von festem Korn, gute Extraktabdeckung in einem voluminösen Wein, saftige Auflösung, reich und mit einigem Feuer, aber ohne überschießenden Alkohol. Mineralischer Fond, erstaunlich unbeschwerlich wirkend. Prall mit Extrakt und Inhalt gefüllt, hintergründig gute Säure, wirkt trotz der Dichte auch irgendwie entspannt. Geradezu zum Kauen. 95

#### 2005 Granat

Zweigelt, Merlot, Cabernet franc. Zeder, Cassis, Minze, noch vergleichsweise wenig geöffnet, etwas Kräutler, Eisenkraut, aber auch Salbeipastille. Weicher Ansatz, rund und seidig mit einigem Körperdruck, viel Saft, deutlicher Alkoholeichum, im Abgang dadurch eine Spur trockenend, balanciert von einer eher mittleren Menge beginnend müßen, deutlich könnigen Tannins, verschlossene Abgangsfucht. Dürfte seine besten Jahre ebenfalls noch vor sich haben. 94

#### 2004 Granat

Zweigelt, Merlot, Cabernet franc. Schokoladenpudding, erste Reife mit leicht entwickelten Tönen, Haferflocke, Flachs, eine spur animalisch, am Gaumen mit guter Fülle, beginnend geschmolzen, rund und fullig, dezente Säure, eine Spur von Resten jugendlicher Grünöne, klebriger Abklang, schwer zu beurteilender Wein: Wirkt einerseits schon reif, andererseits aber auch noch irgendwie unfertig. Mittlere Länge. 91

#### 2003 Granat

Runn und Alkoholsicheren, beinahe wie Rumtopf, ebenso eine Spur porrig, LBV. Am Gaumen sehr viel feiner, als der Duft

erwarten ließe, seidig und rund, dezente Säure, die sich im Abgang dann aber doch ein wenig steigert, wirkt in der Nase weiter entwickelt als am Gaumen. 92

#### 2001 Granat

Zweigelt, Merlot. Nahezu verschlossen im Duft, kleine rote Beeren, Kräutertöne, sehr nuanciert. Am Gaumen könnig mit klassischer Struktur, klebrig anhaltender Gerbstoff, lebendige Säuresütze. Ein inhaltreicher, und durch seine unaufdringliche Art kulinarischer Typ. In sich geschlossen und harmonisch. Große strukturelle Länge. 95

#### 2003 Solitär

Das Etiket „Solitär“ als Tête de Cuvée über dem „Granat“ wurde bislang nur zweimal erzeugt, in 2003 und 1999. Der 2003er lag sieben Jahre im Barrique und ist eine Assemblage aus Zweigelt, Merlot und Cabernet franc. Relativ kräftiger Holزون, Zimt, Zwetschge, etwas Teer, Kräutler, Pflaumenmus. Am Gaumen mit deutlicher Süße eröffnend, mild und geschmeidig in der Gaumenmitte, feinkörniges Tannin, homogen mit nachlos ausgefüllter Wucht, prall und druckvoll, kräftige Säure, deutlich Holz-süße Noten im Abklang. Hat Feuer, aber auch Frische und trotz aller Fülle eine nachgerade kompakte Anlage. O-Ton Albrecht Schwegler: „Das ist der größte Wein, den ich bislang gekelert habe“. 97

#### 1999 Granat

Zweigelt, Merlot, Lemberger. Würziger Duft, Hagebuttenmark, Eisenminerale, Sternanis, Zibarre, frische Pflaume. Geschmeidiger Ansatz am Gaumen, dann mit reifem, müßem, saftig begleiteten Tannindruck, vitale aber gut integrierte, feine Säurespur; hohe Eleganz, eher zurückgenommener Alkohol, mittlere Länge – aber in der Struktur auf den Punkt. 94

#### 1999 Solitär

100 Prozent Lemberger, sechs Jahre im Barrique gereift. Riecht nach Haferflocke, Wildpflaume, floral mit balsamischem Hintergrund. Am Gaumen homogen und druckvoll mit Saft und Schmelz, gut integrierte reife und durchaus lebendige Säure, leicht rau,

aber sehr gut in der Dichte, in der Länge etwas besser als mittel, würzig und fruchtgetragen. Kompakt, mineralisch, griffig. Beeindruckende Frische. 96

#### 1997 Granat

Zweigelt, Merlot, Lemberger. Pflaume und Milchsokolade, Rumtopf, eine Spur Marsala. Weicher Ansatz, zunächst weitgehend geschmolzen wirkendes Tannin, dann aber doch noch könnige Tanninreste, eher zurückgenommen in der Säure, mittlere Länge, wirkt aromatisch schon etwas weit gereift, wobei im Abgang dann auch etwas leicht Reduktives, Hefetöniges aufblitzt. 91

#### 1994 Granat

Zweigelt, Merlot. Offener Duft, etwas feuchtes Holz, Mandel, Harz, ätherische Kräutertöne, Thymian, auch rappige Untertöne und eine Ahnung von Keuper-Würze. Am Gaumen saftig-sehnig und höchst elegant, nur mittelgewichtig in Dichte und Länge, aber durch seine Feinheit edel, eine geradezu burgunderhafte Finesse inklusive mineralischer Spannung. In der strukturellen Länge anhaltender als in den Aromen. Dennoch: ausgezeichneter Wein aus einem Jahr, das man kaum auf der Rechnung hat. 93

#### 1993 Granat

100 Prozent Zweigelt. Wirkt in der Frucht gekocht und beinahe etwas „laut“, Pflaumenkompott, Feige, weit entwickelte Frucht, mit Luft Sandelholz. Weicher, rund bis fast glatt fließender Gaumen, dezente Säure, viel Saftigkeit, im mineralischen Ausdruck aber nicht so prägnant wie beispielsweise der 94er. Homogen und rund, mittelgewichtig. 90

#### 1990 Granat

Lemberger und Zweigelt. Ganz leicht trüb. Leicht röstige Reifennoten, Haselnuss, eine Spur animalisch, Pfaster, „wilde“ Töne. Geschmeidiger, fast süßlicher Ansatz, mild gewordenes seidiges Tannin, hohe Präsenz und große Länge, Schmelz, Nerv und Saftigkeit sind eng verwoben, dicht, vibrierend, gut integrierte vile Säure. Gereifter Charme mit Seidigkeit und Feinheit, und das ohne Spannungsarrmut. 97