

VDN – süss und grosssss!

Guide: Natürliche Süssweine aus Banyuls, Maury und Rivesaltes

Es scheint, als enthalte jede unserer Verkostungen französischer Spezialitäten eine Sensation. Nach dem umwerfenden Abschneiden der Crémants aus dem Elsass, die uns im Frühjahr (VINUM 5 | 2021) in Atem gehalten haben, gilt das auch für die natürlichen Süssweine aus dem Roussillon, genauer gesagt, aus dem Umfeld der AOC-/AOP-Gemeinden Rivesaltes, Maury und Banyuls.

Erste Feststellung: Von zwei, drei Ausnahmen abgesehen waren alle Weine technisch nicht nur einwandfrei, sogar teils geradezu hervorragend bearbeitet. Fehleraromen gibt es auch in den oxydativ (unter Luftzufuhr) ausgebauten Weinen kaum. Süsse und Alkohol sind auch in den mächtigsten Weinen gut ausbalanciert. Zweite Feststellung: Galt (und gilt bis heute) Banyuls als ungekrönter König unter den natürlich süssen Weinen, sind Rivesaltes und Maury heute gleichberechtigte Konkurrenten. Rivesaltes Ambré ist die Kategorie, die uns in puncto Vielfältigkeit und aromatischer Komplexität am meisten beeindruckte und für den eigentlichen Spassfaktor der Verkostung sorgte. Wir können daher nur empfehlen, sich für diese Weinart zu interessieren. Ein Hinweis zu Umgang, Lagerung und Service: Die meisten VDN, auch relativ junge Rimage, können jung genossen werden. Doch sie können auch fast unbeschränkt reifen. Wir haben daher die meisten Weine mit der Trinkreife «ab 2022» versehen. Wie lange man die Weine daraufhin lagern möchte, hängt von Keller und Vorliebe jedes Einzelnen ab. 10 bis 20 Jahre ist eine gute, aber nach oben hin offene Grössenordnung. Aufgetischt werden «weisse» VDN (also auch die Ambré) bei etwa sechs bis acht und rote bei zehn bis zwölf Grad. Als Faustregel mag gelten: Lieber etwas zu kühl servieren als zu warm, besonders bei den Weinen mit den höchsten Alkoholgraden.

Degustation und Text: Barbara Schroeder und Rolf Bichsel

Wissen kompakt

Die hier präsentierten **Banyuls, Maury** und **Rivesaltes** gehören zur Kategorie der **Vins Doux Naturels**, kurz VDN genannt, der Kategorie der **natürlichen Süssweine**. +++ Das «natürlich» bezieht sich auf deren Herstellung: Die Gärung wird mit **Branntwein** abgestoppt. Resultat: Weine mit **Restsüsse** und **14 bis 21 Volumenprozent** Alkohol. +++ Wichtigste Sorten: **Grenache** (Noir, Gris, Blanc), **Macabeu** und **Muscat** (Petits Grains und Alexandrie) +++ Sie kommen nach mehr oder weniger längerem Ausbau mit oder ohne Jahrgang in zahlreichen Varianten auf den Markt: **Rimage** (früh abgefüllt, aus Grenache Noir mit Jahrgang), **Rancio** (oxydativ ausgebaut), **Hors d'Age** (mindestens fünf Jahre gereift), und/oder in den Farben **Grenat, Tuilé, Ambré**. +++ Jährlich werden davon rund **16 Millionen Flaschen** erzeugt, mehr als **20 Prozent** der Weinproduktion der Region Roussillon.

**JUGENDLICH,
HERRLICH
KANN ABER
NOCH REIFEN**



Resultate, Analysen, Statements



«Man kann und darf VDN jung geniessen, doch vergisst man sie mal im Keller, halten sie eine kleine Ewigkeit.»

Barbara Schroeder VINUM-Autorin

Süssweine sind nicht gerade in. Auch wir hatten diesen Weintyp (oder besser: diese Weintypen, denn die Vielfalt an Unterarten und Stilen ist enorm) in den letzten Jahren etwas aus dem Gaumen verloren. Wenn es überhaupt süss sein sollte, schenkten wir uns eher einen Sauternes ein oder machten einen Abstecher in den Douro, zu Vintage, LBV oder Tawny. Initialzündung zur Rückkehr in die Heimat gab eine ziemlich verstaubte Flasche Muscat de Rivesaltes, die wir in einer Kellerecke entdeckten: Sie trug den Jahrgang 1978. Natürlich völlig vergammelt, schliesslich trinkt man Muscat jung, sagten wir uns und wollten sie schon wegschütten, pulten schliesslich doch den arg bröckligen Korken aus dem Flaschenhals und liessen etwas von dem cognacfarbenen Wein ins Glas tröpfeln. Das Resultat war verblüffend. Kaum wahrnehmbar zwar die Muskatellernoten, die Akzenten von weissen Trüffel, Pfefferminzbonbon und gekochten Birnen gewichen waren, doch als Ganzes alles andere als übel, auch im Mund ölig und geheimnisvoll und nicht unangenehm dekadent. Natürlich soll das nicht heissen, dass man Muscat de Rivesaltes im Keller vergessen sollte. Doch passiert das mal, ist das weniger tragisch, als es scheint. Das gilt erst recht für die anderen Süssen aus dem Roussillon: Man kann und darf sie jung geniessen, doch sie halten tatsächlich alle Ewigkeit. Einziger Vorbehalt: Nach etwa 30 Jahren macht der Korken nicht mehr mit und sollte gewechselt werden. Wenn ein Korken beim Öffnen zerbröckelt, füllt man den Wein durch ein feinsmaschiges Sieb in eine Karaffe um. Fazit: Angesichts der moderaten Preise der meisten Maury, Rivesaltes oder Banyuls ist der Erwerb von ein paar Flaschen absolut risikofrei.

Fotos: Vinmedia

85

VERKOSTETE WEINE

2

MIT 18 PUNKTEN

22

MIT 17 PUNKTEN
UND MEHR

68

MIT 16 PUNKTEN
UND MEHR

ALLE WEINE AUF
WWW.VINUM.EU



www.winum.eu/weinsuche
Stichwort «Edel und Süss»

Die Verkostung

Der vorliegende Guide wurde durch die regionale Dachorganisation der VDN des Roussillon ausgeschrieben. Die Verkostung erfolgte im August 2021 in unserem Stützpunkt bei Bordeaux. Mitmachen konnten folglich alle Produzenten, die Banyuls, Rivesaltes oder Maury abfüllen. Wir verkosteten alle Weine bei optimaler Temperatur und in Gruppen von maximal acht Exemplaren.



«Es gibt nur ein Problem mit den natürlichen Süssweinen (VDN): Die Kategorie ist ungemein komplex.»

Rolf Bichsel VINUM-Autor

Freunde werfen mir schon mal vor, ich möge alles, was etwas seltsam sei. Wenn mit «seltsam» vergammelte Weine gemeint sind, die nach Knoblauch, Staub oder Abwaschwasser schmecken, lasse ich das nicht gelten. Wenn es um Weine geht, die vom Vanille-Kirsche-Stil abweichen, mag das stimmen. Dass wir grossen Spass an der Verkostung der VDN hatten und es sich lohnt, sich in dieser Kategorie umzusehen, haben wir bereits angetönt. Es gibt nur ein Problem damit: Sie scheint ungemein komplex. Allen VDN gemein ist gerade mal die Tatsache, dass sie aus vollreifen Trauben bestehen, deren Gärung mit Weinalkohol abgestoppt wird. (fünf bis zehn Prozent des Volumens mit reinem Alkohol von 96 VP) «Muté sur Grains» bedeutet, dass die Alkoholbeigabe auf dem Marc erfolgt: Die Trauben bleiben so länger an der Maische, was eine bessere Extraktion von Gerbstoff und Farbe erlaubt. So werden vor allem Weine auf Basis von Grenache Noir behandelt. Rimage ist die Entsprechung von Vintage: ein Wein auf Grenache-Basis, der unter Luftabschluss ausgebaut sowie schon wenige Monate nach der Ernte auf die Flasche gezogen wird und mindestens drei Monate in dieser reift. Rancio ist im Gegensatz dazu ein Wein, der oxydativ ausgebaut wird, etwa in bauchigen, auch mal Wind und Wetter ausgesetzten Glasflaschen. Ambré ist ein oxydativ ausgebautes Weisswein (Grenache Blanc, Gris, Macabeu), Grenat ein VDN, der seit 2009 aus Grenache Noir besteht (von mindestens 75 Prozent). Tuilé wird ein Rotwein auf Grenache-Basis (mindestens 50 Prozent), der oxydativ ausgebaut wird. Zum Grand Cru wird ein Banyuls aus mindestens 75 Prozent Grenache Noir, der mindestens 30 Monate im Fuder oder Fass reift.

18.5 bis 16.5 Punkte

BANYULS



Domaine Madeloc (Familie Pierre Gaillard), Banyuls sur Mer Banyuls AOC Hors d'Âge Solera
18.5 Punkte | 2022 bis 2040

Mattes, reifes Rubin; superbe, komplexe Aromatik, Nüsse, Kaffee, Backpflaumen; voller Ansatz, dichter Bau, pulvrige Struktur, ölige, gut eingebundene Süsse, langer, voller Ausklang; hervorragend zu Käse.

45 Euro | www.domainespierregailard.com



Domaine de la Rectorie, Banyuls sur Mer Banyuls AOC Cuvée Léon Parcé 2019
18 Punkte | 2030 bis 2099

Zurückhaltende, viel versprechende Aromatik, komplexe, delikate, jugendliche Würze, Akzente von Dörrfrüchten, Kirschkonfitüre; voller Ansatz, saftige, dichte Entwicklung, geschmeidiges, tragendes Tannin, grosse Länge; herrlicher Wein, der besser lange reift.

27.50 Franken (2018) | www.cavesa.ch



Domaine Cazes, Rivesaltes Banyuls Rimage AOC Les Clos de Paulilles 2018

17.5 Punkte | 2026 bis 2050

Delikate Aromatik von frischen roten und schwarzen Beeren sowie Rauchmandeln, eleganter Auftakt, subtiler Bau, gut abgestimmte Süsse und besonders feinkörniges Tannin, ideale Länge; betört nicht durch Wucht, sondern durch Ausgewogenheit und macht darum bereits Spass, auch wenn er lange reifen kann.

14 Euro | www.cazes-rivesaltes.com



Domaine Vial Magnères, Banyuls sur Mer Banyuls Grand Cru AOC Cuvée André Magnères 2009

17.5 Punkte | 2022 bis 2040

Dichtes Granat mit kupfrigen Rändern; interessanter Reifefirn von Hyazinthe und Brombeergelee; runder Auftakt, dichte Entwicklung, tragender Kern aus vornehm wirkendem Tannin, grosse, feurige Länge; hervorragend gemacht, voller Charakter.

35 Euro | www.vialmagneres.com



Coume del Mas, Banyuls sur Mer Banyuls Rimage AOC Galateo 2020

17 Punkte | 2030 bis 2040

Viel versprechende, zurückhaltende Aromatik von Kaffee, Mandel und Kirsche; direkter Ansatz, kräftige Entwicklung, körniges, jugendliches Tannin, gut eingebundener Süsskomplex; muss reifen.

16,50 Euro | www.coumedelmas.com

Domaine Vial Magnères, Banyuls sur Mer Banyuls Blanc AOC Rivage Blanc 2018
17 Punkte | 2022 bis 2030

Mattes, recht dichtes Gold; interessante Aromatik von Menthol, Blüten, Dörraprikose; geradliniger Auftakt, elegante, dichte Entwicklung, gut eingebundener Süsskomplex, nur recht feuriges Finale; harmonisch und gut gemacht, kann etwas reifen. Zu Käse.

21 Euro | www.vialmagneres.com

Domaine de la Rectorie, Banyuls sur Mer Banyuls AOC Pierre Rapidel 2015
17 Punkte | 2022 bis 2040

Amber; zurückhaltende Aromatik, edler Rancio-Touch, Kakao, Kaffee, Dörrfrüchte; von abgeklärter und doch gut strukturierter Art, elegant, perfekt abgestimmter Süsskomplex; zu Kaffee und Kuchen.

33.50 Franken (2006, 0,5 l) | www.cavino.ch

Domaine de la Rectorie, Banyuls sur Mer Banyuls Blanc AOC Elisabeth 2020
17 Punkte | 2022 bis 2040

Superbe, jugendliche Aromatik von frischen Zitrusfrüchten, aber auch frisches Obst; bereits der Ansatz ist von der überwältigenden Fruchtigkeit geprägt, die Süsse ist spürbar, aber gut ausbalanciert, das Finale anhaltend und saftig

trotz der Süsse. Hervorragend, kann reifen, macht aber bereits Freude.

19,50 Euro | www.la-rectorie.com

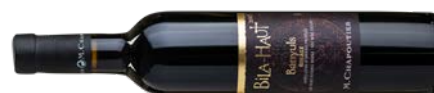


Cave l'Etoile, Banyuls sur Mer Banyuls Grand Cru AOC Cuvée Réserve 1995

16.5 Punkte | 2022 bis 2040

Reifes Bouquet von Mandel, Hyazinthe, Trockenfrüchten, Kakao; voller Ansatz, saftige Entwicklung, gut eingebundene Süsse, feinkörniges, abgebautes Tannin, gute Länge; klassisch, aber nicht ohne Klasse.

42,55 Euro | www.banyuls-etoile.com



Domaine de Bila-Haut/Chapoutier, Latour de France

Banyuls Rimage AOC Bila-Haut 2018
16.5 Punkte | 2030 bis 2050

Zurückhaltende Aromatik von Backpflaume; sehr ausgewogen, kompakt und körnig, bei guter Länge; besser etwas reifen lassen. Zuverlässig und gut gemacht.

14.05 Euro | www.chapoutier.com



Domaine La Tour Vieille, Collioure Banyuls AOC Banyuls Réserve
16.5 Punkte | 2030 bis 2050

Rubinrot; interessantes Bouquet von gekochten Beeren und Backgewürzen, Steinpilz; von dichtem, angenehm elegantem Bau, mit gut abgestimmtem Süsskomplex; klassisch und gut gemacht.

29 Franken | www.suedhang.com

Domaine Madeloc (Familie Pierre Gaillard), Banyuls sur Mer Banyuls Rimage AOC Cirera 2018
16.5 Punkte | 2028 bis 2040

Zurückhaltend fruchtig von roten und schwarzen Beeren; voller Ansatz, pulvrige Tannin, gute Länge; man kann diesen Wein bereits geniessen, zu Käse etwa, doch er kann auch lange reifen.

19 Euro | www.domainespierregailard.com



**Vignerons Catalans, Perpignan
Banyuls Grand Cru AOC Les Murets
d'Esprades 2009**

16.5 Punkte | 2022 bis 2040

Vielschichtige Aromatik von Backpflaume, Kirschenkonfitüre, Hyazinthe, Kakao; von abgeklärter, ausgereifter, eleganter, harmonischer, nur im Ausklang recht feuriger Art; zu Schokolade.

Auf Anfrage | www.vigneronscatalans.com



**La Cave de l'Abbé Rous, Banyuls sur Mer
Banyuls Grand Cru AOC Cuvée Christian
Reynal 2000**

16.5 Punkte | 2022 bis 2040

Reifes Rubin; sehr reife, zuerst etwas schwerfällige, dann klassische Rancio-Aromatik von Leder, Kräutern, Trockenfrüchten; voller Ansatz, voluminöse Entwicklung, wuchtiges, langes Finale; Urwein von biblischem Charakter, zu Zigarre, Hartkäse.

Auf Anfrage | info@veritable-switzerland.ch

MAURY



**Domaine Fontanel, Tautavel
Maury Grenat AOC Maury Grenat 2018**

17 Punkte | 2022 bis 2040
Superbes Bouquet von frischen roten und schwarzen Beeren, ein Hauch Kräuternwürze; herrlich fruchtig auch im Mund, saftig, mit feinkörnigem Tannin, gut abgestimmter Süßkomplex, ideale Länge; zu Schwarzwäldertorte. Für die umwerfende Fruchtigkeit.

18 Euro | www.domainefontanel.fr



**Jeff Carrel, Narbonne
Maury Grenat AOC Maury Grenat 2017**

17 Punkte | 2022 bis 2040
Interessanter, leichter Reifefirn von schwarzen Beeren, Backpflaumen; voller Ansatz, dichter, saftiger Bau, gut eingebundene Süße dank feinkörnigem Tannin, gute, fruchtige Länge; zu erstklassiger schwarzer Schokolade.

18,80 Euro | www.jeffcarrel.com



**Domaine du Mas Janeil - François Lurton,
Tautavel**

Maury AOC Domaine du Mas Janeil 2016

16.5 Punkte | 2025 bis 2040
Bordeauxrot; zurückhaltende, verführerisch fruchtige Aromatik von Kirschkonfitüre mit hübschen Kräuternakzenten; vollmundig, fruchtig, mit pulvriger Struktur; darf noch etwas reifen.

28 Euro

www.vins-francoislurton.com/55-mas-janeil



**Domaine des Schistes, Estagel
Maury AOC La Cerisaie 2020**

16 Punkte | 2022 bis 2040

Sehr jugendliche Aromatik von frischem Kirschsafte; fruchtig, ausgewogen, gut eingebundene Süße; zu Hartkäse.

15 Euro | domainedesschistes.com



URS HAUSER

**10%
UND GRATIS
LIEFERUNG**

Bestellung an
info@vinohauser.ch

AZIENDA VITIVINICOLA WEINBAUER

VIA CANTONALE 42 6594 CONTONE TEL 079 237 54 52



STELLA 2016 Merlot DOC, LE CIME 2017 Rosso IGT, DOPO MEZZANOTTE 2016 Merlot DOC, BELLA STASERA 2016 Merlot DOC, BOURRÉE 2019 Bianco di Merlot DOC, SARABANDE 2018 Sauvignon Blanc DOC, TUTTO BENE 2018 Bianco IGT

WWW.VINOHAEUSER.CH

Spezialitäten in Spitzenkoch- Qualität



Über 300 Produkte –
Trüffel, Fleisch, Fisch
und Rauchlachs, Käse,
Kaviar, Pilze, Wein
und vieles mehr –
Lieferfrist ab 1-2 Tage

www.gourmetdepot.ch
Spezialitäten und Delikatessen online

GUIDE EDEL UND SÜSS – BANYULS, MAURY UND RIVESALTES

17.5 bis 16 Punkte



Domaine Lafage, Perpignan
Maury Grenat AOC Maury Grenat
16 Punkte | 2022 bis 2040

Besonders fruchtig und leicht rauchig, Himbeere und Mandel; vollmundig, saftig, gefällig, aber auch gut strukturiert, mit feinkörnigem Tannin, ausgezeichnet gemacht: zu Käse und Gebäck.

Auf Anfrage | www.bataillard.ch



Les Vignerons de Maury, Maury
Maury Grenat AOC Récoltes 2020
16 Punkte | 2022 bis 2040

Verführerische Nase roter Beeren; ungemein fruchtig, gut eingebundene Süsse, geschmeidiges Tannin; gefällig, fröhlich, gut gemacht, ideal zu einer Torte mit roten Früchten.

10 Euro | www.vigneronsdemaury.com



Domaine de Besombes, Salses le Château
Maury Grenat AOC Le Grenat Muté sur Grains 2019
16 Punkte | 2030 bis 2050

Zurückhaltend fruchtig, Kirschmarmelade; besitzt die Dichte und Fülle eines Port, kräftige, noch kantige Struktur, leichte Bitternote, feurriger Ausklang, das Einzige, was uns etwas stört... für einen kalten Winterabend.

12 Euro | www.domainedebesombes.com

MUSCAT DE RIVESALTES



Domaine Cazes, Rivesaltes
Muscat-de-Rivesaltes AOC 2020
16.5 Punkte | 2022 bis 2040

Sehr reintönige, blumige, dezente Muskateller-Aromatik; von besonderer Finesse und blumig-fruchtiger Harmonie, ausgewogen, erfrischend; Paradebeispiel eines Muscat.

11 Euro (0,375 l) | www.cazes-rivesaltes.com



Domaine de la Perdrix, Trouillas
Muscat de Rivesaltes AOC Muscat
Collection Futs de Chêne
16.5 Punkte | 2022 bis 2040

Hübsche Rancio-Nase von Haselnuss, Milchkaffee, etwas Humus; eigenwilliger, aber durchaus stimmiger Wein, ölige und doch gut eingebundene Süsse, besondere, würzige Länge; für Leute, die das Besondere schätzen. Zu Zigarre oder Gebäck mit Kaffeechreme (Tiramisu).

24 Euro | www.domaine-perdrix.net



Domaine Jolly Ferriol, Uzès
Muscat de Rivesaltes AOC Hors d'Âge Or du Temps
16.5 Punkte | 2022 bis 2040

Mattes, trübes Amber; interessante, schwer einzuordnende Aromatik mit Rancio-Noten, Minze, Melone und Aprikose; voller Ansatz, saftig-fruchtige Entwicklung, langer Ausklang auf den Noten der Nase; ungewöhnlicher Wein, ausgereift, hat wenig gemein mit den Muskatellern, wie man sie kennt: zu Süßspeisen mit exotischen Früchten.

65 Euro | www.jollyferriol.fr



Jonquères d'Oriola Vignobles, Corneilla del Vercol
Muscat de Rivesaltes AOC Château de Corneilla 2020
16.5 Punkte | 2022 bis 2040

Von besonders blumigem aromatischen Ausdruck; im Mund dicht, gut ausbalanciert, mit saftigem Ausklang, gute Länge auf Noten von Dörraprikose; erfreulich und gut gemacht.

9,90 Euro | www.jonqueresdoriola.fr



Château Cap de Foste, Villeneuve de la Raho

Muscat de Rivesaltes AOC Muscat de Rivesaltes 2020

16 Punkte | 2022 bis 2026

Hübsche, reintonige Muskatellernase; fruchtig und ausgewogen im Mund, gefällig und gut gemacht; klassischer Muscat.

8,90 Euro | www.chateau-cap-de-foste.com



Domaine Piquemal, Espira de Lagly Muscat de Rivesaltes AOC Coup de Foudre 2014

16 Punkte | 2022 bis 2040

Mattes, reifendes Gold; komplexe, verblüffende, auch etwas aufdringliche Aromatik von Karamell, Vanille; Ansatz durch die ölige Süsse geprägt, doch auch eine salzige Komponente, dicht und vollmundig, an der Grenze zur Schwerfälligkeit, im Finale findet man die Karmellbonbon-Noten wieder; eigenständig, um nicht zu sagen, eigenwillig, aber schwierig zu vermählen. Die Note für die originelle Art.

18,50 Euro | www.domaine-piquemal.com

Domaine Piquemal, Espira de Lagly Muscat de Rivesaltes AOC Les Larmes d'Hélios 2020

16 Punkte | 2022 bis 2040

Hübsche Muskatellernase, sehr reintonig; volle, dichte Süsse, kompakte Art und gute Länge, macht Spass. Zu Süssspeisen, Melone.

Auf Anfrage | www.morand-vins.ch



Mas Bécha, Ponteilla

Muscat de Rivesaltes AOC VF Excellence 2015

16 Punkte | 2022 bis 2040

Besonders würziger Reifefirm, Noten von Zimt, Honig, Haselnuss und Milchschokolade; von öliger Art, vollmundig ohne schwerfällig zu wirken, sehr würzig, mit angenehmer, leichter Bitternote im Ausklang. Zu Käse oder Rohschinken, Trockenwurst.

28.90 Franken (0,5) | languedoc-weine.ch

Mas Bécha, Ponteilla Muscat de Rivesaltes AOC VO Excellence 2017

16 Punkte | 2022 bis 2040

Amber; recht vielschichtige Aromatik von Honig, Kräutern; von öliger, dickflüssiger Art wie eine Essencia, füllig und aromatisch, mit einem Finale von Haselnuss und Kakao zusätzlich zu den Noten der Nase; eigenständig, zu Kuchen. Für Freunde öliger Süsse.

28.90 Franken (0,5) | languedoc-weine.ch



Domaine Boudau, Rivesaltes Muscat de Rivesaltes AOC Muscat de Rivesaltes Bio 2020

16 Punkte | 2022 bis 2040

Blumige, reintonige, klassische Muskat-Nase; recht voluminöser, runder, gleichsam sämiger Muscat, den man am besten zu Kuchen genießt.

19.90 Franken | www.weinhauszollikofen.ch

RIVESALTES



Domaine de Rancy, Latour de France Rivesaltes Ambré AOC Rivesaltes Ambré 1984

17.5 Punkte | 2022 bis 2040

Cola-Farbe, dunkles Amber; superbe Aromatik von Kaffee, Kakao, Sherry; besonders sanfter Auftakt, erstaunlich dichte, präzise Entwicklung, pulverige Textur, grosse Länge; einfach so zu geniessen, zu einer Zigarre, zu Kaffee und erstklassiger schwarzer Schokolade, einem nicht zu süssen Schokoladekuchen. Grosser, eigenständiger Wein mit perfekt eingebundener Süsse.

Auf Anfrage | www.lepasseurdevin.ch



Domaine Jolly Ferriol, Uzès Rivesaltes AOC Hors d'Âge Passe Temps

17.5 Punkte | 2022 bis 2040

Amber; interessante, vielschichtige Aromatik, Menthol, Kakao, Nüsse, Kaffee; ungemein erfrischender Auftakt, elegante Entwicklung,

Prickelt anders.



Jetzt geniessen:

Der fruchtig-frische Schaumwein.

100% schweizerisch. Erhältlich bei Denner.



17.5 bis 16.5 Punkte

schlank, doch mit Spannkraft und Länge; beeindruckender Wein, den man zu einem Nusskuchen servieren kann.

65 Euro | www.jollyferriol.fr



Domaine de Besombes, Salses le Château
Rivesaltes AOC Le Grenat Muté sur Grains 2011

17.5 Punkte | 2022 bis 2040

Etwas komplexere Ausbauwürze, ansonsten ähnlich fruchtig wie der 2010er; ungemein voller Ansatz, grosse Dichte über herrlicher Struktur, sehr langer, fruchtgeprägter Ausklang; gehaltvoller, superber Wein; zu einer Zigarre, Schokoladekuchen.

16 Euro | www.domainedebesombes.com



Dom Brial, Baixas
Rivesaltes Ambré AOC Grande Réserve 1969

17 Punkte | 2022 bis 2040

Rancio-Aromatik, dann zurückhaltender mit Wurzeln und Gewürzen, Humus; vollmundig, aber ideal abgestimmte Süsse und pulvrige Textur, Kakao-Finale, lang; zu einem Schokoladekuchen. Ein Stück Weingeschichte.

99 Euro | www.dom-brial.com

Domaine de Rancy, Latour de France
Rivesaltes Ambré AOC Rivesaltes Ambré 2000

17 Punkte | 2022 bis 2040

Mattes, reifes Amber; superbe Rancio-Aromatik von Kaffee und Haselnuss; voller Ansatz, ungemein dichte, sogar saftige Entwicklung, perfekt eingebundene Süsse, sehr langes Finale von frischen und gekochten Zwetschgen; ausgezeichnet. Zu Hartkäse.

40 Franken (2001) | www.lepasseurdevin.ch



Domaine F. Jaubert, Ponteilla
Rivesaltes Ambré AOC Or du Temps 2002

17 Punkte | 2022 bis 2040

Gold; superbe Aromatik von Kakao, Kaffee, Gebäck, Haselnuss, Steinpilz; von besonders eleganter, sogar filigraner Art, der an sich hohe Alkoholgehalt und die Süsse perfekt eingebun-

den, abgeklärt, von guter Länge, im Finale auch Dörraprikose, ein Hauch Feige sorgt für Eleganz. Zu erstklassigem Hartkäse.

25 Euro | www.fjaubert.fr



Domaine La Casenove, Trouillas
Rivesaltes Ambré AOC 15/10 2008

17 Punkte | 2022 bis 2040

Superbes Bouquet von Kakao, Kaffee und Haselnuss, hübscher Rancio-Touch; voller Ansatz, dichte Entwicklung, ausgesprochen lang; hervorragend, zu Schokoladekuchen.

30 Euro | www.domainelacasenove.com



Les Vignerons de Trémoine, Rasiguères
Rivesaltes Ambré AOC 100 Ans 1980

17 Punkte | 2022 bis 2040

Interessantes, reifes Bouquet von Backgewürzen, Kaffee, sehr reintonig und interessant, nach Belüftung auch Nougat; voller Ansatz, dichter, wuchtiger Bau, gehaltvoll, lang; charaktervoller, beeindruckender Wein.

40 Euro | www.tremoine.com



Terres Plurielles, Tautavel
Rivesaltes Tuilé AOC Etincelle Tuilé Hors d'Âge

17 Punkte | 2022 bis 2040

Dunkles Ziegelrot; komplexe Aromatik mit Rancio-Noten, Haselnuss, Kakao, Dörrfrüchte; voller Ansatz, dichter, samtener Bau, gute Länge, gut eingebundener Süsskomplex; besitzt Charakter und Klasse. Zu Schokolade, Kaffee und Kuchen, Zigarre.

18 Euro | www.terresplurielles.com



Vignobles du Terrassous, Terrats
Rivesaltes Ambré AOC Vintage 1981

17 Punkte | 2022 bis 2040

Dunkles Amber; interessante Aromatik von Humus und Kaffee, verdient etwas Belüftung, dann Dörrfrüchte; voller Ansatz, wuchtige, dichte Entwicklung, langer, feuriger Ausklang; zu Kaffee und Kuchen.

54 Euro | www.terrassous.com

Vignobles du Terrassous, Terrats
Rivesaltes Ambré AOC Vintage 1995

17 Punkte | 2022 bis 2040

Dunkles Amber; interessante Aromatik von schwarzer Schokolade und Kaffee, von vollmundiger Art, kompakt auch, dicht, mit pulvriger Textur, gute Länge auf Noten von Dörrzwetschgen; hervorragender Wein, zu Kaffee und Kuchen.

38 Euro | www.terrassous.com

Domaine de Besombes, Salses le Château
Rivesaltes AOC Le Grenat Muté sur Grains 2010

17 Punkte | 2022 bis 2040

Reifendes Bordeaux; verführerische Aromatik von Kirsche und anderen Beeren; fruchtiger Auftakt, elegante Entwicklung über pulvriger Struktur, gut ausbalanciert, langes, fruchtiges Finale; zu Schokoladekuchen, Käse.

16 Euro | www.domainedebesombes.com



Vignerons Catalans, Perpignan
Rivesaltes Ambré AOC Haute Couture 1976

16.5 Punkte | 2022 bis 2040

Amber, Kupferreflexe; delikate Rancio-Aromatik mit Noten von Hyazinthe und Kakao, dann eingemachte Birne; beginnt ölig, entwickelt Eleganz, perfekt eingebundene Süsse und gute Länge, feuriges, aber nicht brennendes Finale.

45 Euro | www.vigneronscatalans.com