

Inhaltsverzeichnis 02.11.2010

Lieferschein-Nr.: 5631360
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.72
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 0
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
24.10.2010	Der Sonntag / OT <i>Alpenwein aus den Dolomiten</i>	12'718	1

Oltner Tagblatt

Sonntag OT
4601 Olten
058/ 200 76 76
www.oltner.tagblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 12'718
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 721.72
Abo-Nr.: 721003
Seite: 48
Fläche: 13'819 mm²

ENTKORKT Alpenwein aus den Dolomiten

ANDREAS KEL LER



Nachdem ich hier letztes Mal einen Blaufränkisch aus dem Leithagebirge entkorkte, das als Ausläufer der österreichischen Alpen eine Brücke zu den Karpaten bildet, wurde ich von einem Leser gefragt, was denn der Wein mit den Alpen zu tun habe. Sehr viel, meine ich. Denn einmal abgesehen davon, dass fast alle grossen Weine unseres Landes aus den Alpen stammen, ist der Alpenbogen, der sich von Nizza über 1200 Kilometer durch acht Länder bis nach Wien schwingt, eine Schatzkammer von authentischen Weinen aus häufig autochthonen Sorten. Darum entkorke ich heute gerade nochmals einen Wein der Alpenweibühne von Mémoire & Friends. Diesmal stammt er aus den Dolomiten oder besser gesagt vom Rand der Dolomiten, die bis an Südtirols Landeshauptstadt Bozen heranreichen. Nirgendwo sonst als hier auf den Flussschwemmböden in der Ebene von

Gries westlich der Altstadt gedeiht Südtirols ureigenste Vorzeigesorte Lagrein so gut. Ein besonders schönes Beispiel ist der Lagrein Riserva vom Taberhof, der von der Kellerei Bozen gekeltert wird. Die Degustationsnotiz zum **Lagrein Riserva Taber 2007** ähnelt fast aufs Wort jener des letzten Mal entkorkten Leithaberg Blaufränkisch 2007: sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumen, Zwetschgen mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, feines, strenges Tannin; grosser Wein mit Stil. Tatsächlich haben beide Weine auch viel gemeinsam und passen zu ganz ähnlichen Gerichten. Nicht umsonst standen sie in den Alpenweinseminaren und in der Nachdegustation der Zeitschrift «marmite» (verdeckt) nebeneinander. Im Gegensatz zur Fachjury hatte das Publikum allerdings mit dem noch etwas unnahbaren Blaufränkisch mehr Mühe als mit dem schon jetzt leichter zugänglichen Lagrein (siehe www.weininfo.ch). Persönlich gab auch ich dem Taber mit 17,5 Punkten eine meiner höchsten Noten, denn sehr viel schöner kann ein Lagrein nicht sein.

LAGREIN RISERVA TABER 2007

Produzent Kellerei Bozen, Bozen (I)
Herkunft Südtirol
Appellation Südtirol-Alto Adige DOC
Rebsorte Lagrein
Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2017
Passende Gerichte Kalbshaxe, Wild, Hartkäse
Bewertung 17,5 Punkte
Bezugsquelle Vinothek Brancaia, Seefeldstrasse 299, Zürich, Tel. 044 422 45 22, www.brancaia.ch, Fr. 45.–