

FWP Oktober 2025

„Rhône 2010“

Vize-Komtur WB Helmut Huber

*Clubraum, Stadtbräu Josef's, Linz
Dienstag, 21. Oktober 2025, 18:30*

Einleitung

WB Peter Tischler hatte für den Oktober 2011 eine Loire- und Rhône-Verkostung mit Dr. Franz Quendler organisiert, die – auch mit einigem aus dem Superjahrgang 2007 – sehr überzeugend ausfiel. Als dann im Jahr darauf in diversen Weinjournalen, nicht zuletzt im „Wein Wissener“, das Jahr 2010, gestützt auf höchstbewertete Verkostungen, als womöglich noch besser als 2007 bezeichnet wurde, beschloß WB Helmut, auf eine 2010er-Verkostung hin gezielt Weine zu sammeln. Der Grundstock wurde bei Quendler besorgt, Tardieu-Laurent kam von Lobenberg. Und einige Ergänzungen kamen später noch von verschiedensten Firmen quer durch Europa – hilfreich war zuletzt insbesondere die Fa. Derksen als Repräsentant des Hauses Chapoutier. Als toller Privatquelle sei auch WB Ralph Wiplinger gedankt, dessen oftmalige, immer tolle Verkostungen „Krankl/Sine Qua Non vs. Rhône“ auch einige edle und rare Restbestände in seinem Keller hinterließen, die wunderbar ins heutige Thema paßten. Die Verkostungsfolge wurde auch noch mit WB Kellermeister Michael Schenkenfelder abgestimmt.

Dazu konnte noch mit dem Restaurant Josef ein dem Anlaß würdiges Menü vereinbart werden, obwohl genau am Wochenende vor unserer Verkostung dort ein Wechsel des Küchenchefs stattfand.

Jahrgangsbeschreibung 2010

Nord-Rhône (Quelle: Tardieu-Laurent)

Die Qualität der Weine hat wieder einmal den Erwartungen entsprochen und einen gewissen Ausgleich für die Erträge im Jahr 2010 geboten, die extrem niedrig waren und sogar unter denen von 2009 lagen, die bereits als launenhafter Jahrgang eingestuft wurden.

Bis Anfang September herrschten relativ schwierige Bedingungen: Frost und Feuchtigkeit im Frühjahr führten zu Coulure (Blütenabfall – Verrieselung).

Das kühle Wetter im Sommer und die ziemlich starken Regenfälle Anfang September sorgten für eine sehr langsame und ungleichmäßige Reifung. Glücklicherweise folgte bemerkenswert gutes Wetter und die Rebstöcke nutzten die sehr günstigen Bedingungen voll aus – Mitte September war das warme Wetter wieder da. Die Reben waren, mit einer relativ kleinen potentiellen Ernte, bereit, die optimalen Bedingungen voll auszunutzen. Die Winzer, die aufmerksam waren, warteten geduldig, bis die optimale Reife erreicht war.

Das Ergebnis war, dass die gelesenen Trauben im Wesentlichen perfekt waren, mit hervorragender Konzentration und idealem Säuregehalt, wodurch Weine mit außergewöhnlicher Ausgewogenheit entstanden.

Süd-Rhône (Quelle: Tardieu-Laurent et al.)

Die Witterung verhielt sich ähnlich, was vor allem beim Grenache zu Verrieselungsverlusten führte – mehr in der Ebene um Châteauneuf, weniger in den bergigeren Regionen um Gigondas.

In beiden Regionen war die Erntereife relativ spät erreicht, was jedenfalls, zusammen mit dem unterdurchschnittlichen Ertrag, zu hohen Extraktwerten, aber auch immer erhaltener Lebendigkeit führte. Auch kühle Nächte trugen zu diesem Effekt bei.

Übersicht der Weine

Erfreulich unsere **Weinstrecke**, mit insgesamt **23 Weinen**:

- 4 weiße Begegnungsweine bzw. Speisenbegleiter (1 x prickelnd NV, 3 x still, davon 2 auch aus 2010),
- 18 große Rotweine 2010 (8 Zweier-Flights und 2 Solo-Flights) und
- 1 Süßwein (ebenfalls aus 2010):

Im Ganzen:



Im Detail:



Teilnehmer, Akteure, Prozedere

Anwesend sind 24 Personen (19 Weinbrüder und 5 Gäste), inkl. dem Präsentator.



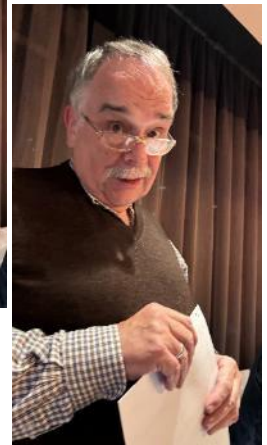
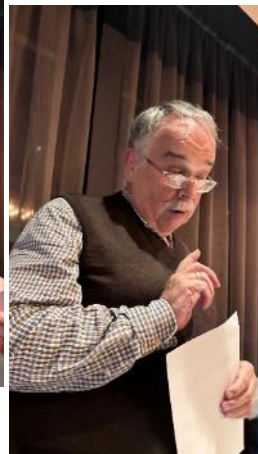
Das Service wird von WB Günter Hagers „rechter Service-Hand“, Ralph, wie immer sehr verlässlich und zuvorkommend, freundlich und hochprofessionell geleitet.

Pro Person stehen (zumindest) 2 Gabriel-Gläser (Maschine) zur Verfügung.

Die vier Weißweine werden zur Begrüßung, zum Süppchen und zum Fisch, die Rotweine in 8 Zweier-Flights und 2 Solo-Flights kredenzt.

Die zwei Bouteillen eines Weines werden in getrennten Karaffen durchgereicht. Jeder schenkt sich selbst ein, was sehr diszipliniert und bestens funktioniert, sodass auch der Letzte in der Reihenfolge immer noch genug im Glas hat. Meistens bleibt sogar noch ein guter Teil des Weines übrig, der dann nachverkostet werden kann.

WB und Vize-Komtur Helmut Huber führt ins Thema ein, erläutert den önologischen Verlauf der Rhône, den großartigen Jahrgang 2010 und die Grundzüge und Ideen seines Verkostungsprogramms. Er erläutert jeden einzelnen Flight und steht für allerlei Fragen rund um die Rhône-Weine zur Verfügung.



Wie sich bald herausstellen sollte, eine runde, hochklassige, durchdacht komponierte Inszenierung, auch didaktisch bestens aufbereitet und erläutert! 😊😊

Das Rhône-Menü im Josef's



Petit Cappuccino de Marrons

(Kastanienschaumsüppchen mit Brioche)

Fein-elegante Textur, wohltemperiert, angenehm,
nicht laut, anschmiegsam, köstlicher Starter,
Maroni-Schmelz

N.N.: sehr mollig, schöne Kastanienfrucht

17,5 – 18,0 😊 / 20

Weinbegleitung:

2014 Dom. DU PÉGAÛ, C9dP Blanc „Cuvée a Tempo“



Quenelles de Sandre (Zander)

sur lit d'épinards (Spinatbett)

Optisch einladend, herrliches feines
(Fisch-) Nockerl, perfekte Konsistenz,
gschmackig, perfekte Harmonie mit den
„Algen“ (= Spinat) → tolle und spannende
Kombination, eine außergewöhnliche
Komposition, handwerklich perfekt

19,0 😊 / 20

N.N.: feste, aber doch zarte Nockerl, harmo-
nisch perfekt mit der Sauce und dem Spinat

Weinbegleitung:

2010 Maison TARDIEU-LAURENT, Condrieu
2010 E. GUIGAL, Hermitage Ex Voto Blanc

Bœuf Bourguignon

Schon optisch ein meisterhaftes Bœuf-„Gemälde“!
 Perfektes fest- und feinfaseriges saftig-mürbes Bœuf
 (vom weißen Scherzl), geschmacklich sehr gut dazu
 passendes Erdäpfel-Gratin und „Julienne-Würfer“-
 Gemüse, ausreichende Portion, köstlich!

N.N.: vielleicht noch etwas „leidenschaftlicher“ würzen?

18,5 +++ 😊 (fast 19,0) / 20



TOP-Weinbegleitung zum Bœuf:
 2010 E. GUIGAL, St. Joseph „Vignes de Hospice“



Crème Brûlée

Gute Kruste, etwas Kokos, ge-
 schmacklich gut, aber von der
 Konsistenz her etwas zu „Brei-ig“

16,5 / 20

Aperitif: Begegnungswein

(Flight 1 – Schaumwein von der Nord-Rhône)

NV CÔTÉ CAIRN, Crémant de Die „brut“

Nord-Rhône, AOC Crémant de Die, Seitental im östlichen Vercors (Tal südlich von Grenoble), über 700 m Höhe („von den höchsten Weinbergen Frankreichs“), schwere Kalk-Lehm-Böden, 12,0 %, 8 g/l, Aligoté 70 % (spontan vergoren) – Clairette 30 %, klassische Flaschenmethode, Demeter

Saftig, anschiemig, sanftmütig, gute runde Perlage;
mittengewichtig, mittlere Länge, mittlere Tiefe, mittlere Dichte;
dezenter Duft nach feinem Apfel, im Abgang auch ein Hauch von Bratapfel

16,0 / 20

Zur Suppe: Petit Cappuccino de Marrons

(Flight 2 – Châteauneuf-du-Pape weiß)

2014 Domaine DU PÉGAÛ, Châteauneuf-du-Pape Blanc „Cuvée a Tempo“

Süd-Rhône, 14,0 %, je 1 Drittel Grenache Blanc – Clairette – Roussanne, vom Vize-Kellerchef Andreas Lenzenwöger mit Material vom Mont Perthuis erzeugt

Sanftes voll-duftiges Bouquet; klares helles, zart graugelbes, etwas feinherbes Fruchtbild, glatter geschmeidiger Körper, weniger Struktur – dafür glatter Trinkfluss; leicht „unangenehme“ Säure im Finale

16,5 / 20

Zum Fisch: Quenelles de Sandre sur lit d'épinards

(Flight 3 – Nord-Rhône weiß)

2010 Maison (Michel) TARDIEU-LAURENT, Condrieu

Nord-Rhône, 13,5 %, Viognier 100 %

Michels Condrieus sind immer für ein langes Leben gemacht, aber der 2010er ist seiner Meinung nach der beste, rassigste je von ihm erzeugte (lt. WW)

Helles klares Goldgelb; offene „oxidative“ Nase → heller Sherry („Sherry-Apfel“); am Gaumen etwas „besser“: leicht ölig/rund/saftig, reifer Bratapfel, Birne/Kletzenbirne; sehr reif, viel zu „reif“ für einen 2010er (weil Biodynamiker?); mittlerer Druck, entwickelt sich minimal besser mit der Luft (16,0 → 16,0++)

16,0++ / 20 (WW19)

2010 Étienne GUIGAL, Hermitage Ex Voto Blanc

Nord-Rhône, 14,5 %, Marsanne 90 % – Roussanne 10 %, 2,20 ha auf Granit, Löss, Lehm, auch Kalk; Ertrag: 30 hl/ha, Ø Alter der Rebstöcke: über 60 Jahre; 30 Monate in neuen Barriques (François Frères)

(2 verschiedene Flaschen → d.h. nur 1 Flasche für alle → nur 2 kleine Schlucke möglich)

Einladende Nase; vielschichtig, guter Druck, stimmig ausgewogene Dynamik, hochinteressant, herrliches Trink- (Kost-) Vergnügen, explodiert am Gaumen, der Wein „spricht mit einem“, vielschichtige zauberhafte Eleganz und Kraft; im Finale feine Rückaromen, zarter kühler Kaffee

18,5++ 😊 / 20 (WA100, WS98)

(Einzel-) Flight 4 „Nord-Rhône Rot I (von insgesamt IV) – St. Joseph“**(zum Bœuf Bourguignon) (19:25 Uhr)****2010 Étienne GUIGAL, St. Joseph „Vignes de Hospice“**

Nord-Rhône, 14,0 %, Syrah 100 %

Würzig, rotbeerig, kühlfruchtig europäisch: nicht modern (keine neue Welt), sondern klassisch traditionell; super Trinkvergnügen, „Klassiker“, rotbeerig würziger Gaumen, enorm herrliches Trinkvergnügen – für viele Schlucke/Gläser hintereinander, man möchte gerne nachnehmen, das gibt's nur in Europa, in einer der klassischen bekannten traditionellen Weinbauregionen (wie TOP-Chianti); ein Wein für alle Weinfreunde und für jede Gelegenheit; preislich aber auch schon etwas „gehoben“ (€ 80-95);

TOP-Essensbegleiter, nicht nur zum Bœuf oder Beef 😊

18,0+++ 😊 / 20 (WA94+, WS96)

Flight 5 „Nord-Rhône Rot II“**2010 Étienne GUIGAL, Château d'Ampuis**

Nord-Rhône, 13,5 %, Syrah 93 % – Viognier (weiß) 7 %, 7 Rieden aus der Côte Blonde und Brune: 1. Clos, 2. Garde, 3. Grande Plantée, 4. Pommière, 5. Pavillon Rouge (nicht: Château Margaux!), 6. Moulin (!), 7. Viria;

Ertrag: 37 hl/ha, Ø Alter der Rebstöcke: rd. 50 Jahre; 38 Monate in neuer Eiche

Schwarzrote klare Farbe, kein Wasserrand; Waldbeeren, duftiger tiefgründiger Waldboden; am Gaumen anpackend, maskulin, kräftig, tief, sehr würzig; gute frisch-fruchtige Länge, etwas austrocknendes Finale; aber (noch?) zu wenig „Hedonistik“, zu „trocken“, zu „straff“, noch zu jung?

18,0+++ / 20 (WA99, WS97)

2010 Maison (Michel) TARDIEU-LAURENT, Côte-Rôtie

Nord-Rhône, 13,0 %, Syrah und Serine (eine alte Varietät des Syrah);

Côte Brune auf Granit (Landonne (!), Chavaroche, Rozier, Les Rochains)

Ø Alter der Rebstöcke: über 50 Jahre; Ganztraubenpressung, neue Fässer, ohne Schönung und Filtration

Duftige, einladende Nase, Kirsch-Vanille-Nougat, auch „Lippenstift“ (<19/20); am Gaumen glatt, nobel, hoch-elegant, fein und geschliffen (glatte 19/20); perfekter gehobener Trinkfluss, mundfüllend, extraktreich, perfekt abgepuffert und eingebunden; ewige Länge, klare reintonige Rückaromen

19,0 😊 / 20 (WS94, WW20)

Flight 6 „Nord-Rhône Rot III“**2010 Étienne GUIGAL, Côte-Rôtie „La Turquie“**

Nord-Rhône, 14,0 %, Syrah 93 % – Viognier (weiß) 7 %, nur 1 ha (!)

Ton-Boden, reich an Eisenoxyd; Ertrag: 35 hl/ha, Ø Alter der Rebstöcke: rd. 25 Jahre;

temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, 42 Monate in neuer Eiche

Reintönig, rotfruchtig, gebündelt, zielstrebig, fokussiert; glatt, tolle „Beschleunigung“ am Gaumen, ordentliches „Drehmoment“, fein hinterlegte versteckte Fruchtsäure; sehr lang, anpackend und fordernd

19,0 😊 / 20 (WA100, WS99, JR18.5)

2010 Maison (Michel) TARDIEU-LAURENT, Hermitage

Nord-Rhône, 13,0 %, Syrah und Serine (eine alte Varietät des Syrah);
Lagen: Rouméas, Murets, Beaume, Pierrelles; toniger Granit;
Ø Alter der Rebstöcke: rd. 60-90 Jahre; 70 % entrappt, neue Fässer (Tronçais & Allier), ohne Schönung und Filtration

Feiner eleganter Syrah-lastiger „Pferdeschweiß“ (aber viel besser als Montus 1995), dunkelbeerig, eher Nase nach Bordeaux (?), herrlicher animalischer Gaumen

19,0++ 😊 / 20 (WS95, WW20, JR18)

Flight 7 „Nord-Rhône Rot IV“

2010 Étienne GUIGAL, Hermitage „Ex Voto“

Nord-Rhône, 13,0 %, Syrah 100 %, 2,25 ha;
Rieden: Bessards (Granit), Greffieux (Schotter), Murands (glazialer Kiesel), Hermite (Löss, Tonsand);
Ertrag: 35 hl/ha, Ø Alter der Rebstöcke: 40-90 Jahre; 42 Monate in neuer Eiche

Feinwürzig-saftig, duftig-reif, rotbeerig-klassisch, rund, weich, sanft, trinkig, schöne Struktur, anregende angenehme reife Fruchtsäure; anfangs zart und fein, mit guter eleganter Länge, explodiert dann aber im langen Finale

19,0 😊 / 20 (WA100, WS98, JR18)

2010 M. CHAPOUTIER, Ermitage „Le Pavillon“

Nord-Rhône, 13,5 %, Syrah 100 %; Lage: „Le Bessard“ ca. 4 ha, Ø Alter der Rebstöcke: rd. 90-100 Jahre;
biodynamisch, Lese fast bei Überreife, gerebelt, nur Spontansaft, bis 20 Monate in Eiche (30% neue Eiche), ohne Filtration

Rotbeerig, reintönige edle Moschuswürze, einladende Perfektion, nobler Gaumen, feiner Biss am Backenrand, noble duftige würzige Reintönigkeit, enorm süffig, klare rotbeerige süffige Tannine, massive Tanninstruktur, enorme Kraft am Gaumen und im Finale

19,0+(+) 😊 / 20 (WA100, WS97, JR18)

(Einzel-) Flight 8 „Châteauneuf-du-Pape Rot I (von insgesamt VI)“

2010 Pierre USSEGLIO, Châteauneuf-du-Pape „Cuvée de mon Aïeul“ (Magnum)

Süd-Rhône, 15,0 %, Grenache 100 % (trotz 2010);
Rieden: Serres (Lehm), Bedine (Kiesel) und La Crau (Sand); Ertrag: nur 12 hl/ha, Ø Alter der Rebstöcke: 75-100 Jahre;
gerebelt, Spontangärung und 90 % ausgebaut im Betontank

Vollmundig, opulent, pflaumig, sehr reife dichte Pflaumen, füllig;
ein großer Schluck → großartig, ein einziges fehlerloses Gesamtwerk, ausgewogene vollmundige Fülle, extraktreich, total eingebunden

19,5 😊 / 20

Flight 9 „Châteauneuf-du-Pape Rot II“ (20:30 Uhr)

2010 Maison (Michel) TARDIEU-LAURENT, Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“

Süd-Rhône, 14,5 %, Grenache 85 % - Syrah 15 %; Ertrag: 25 hl/ha, Ø Alter der Rebstöcke: rd. 80-100 Jahre

Im Bouquet anfangs leichte Unsauberkeit, leichter „Fehlton“, dann: ohne Schütteln → komplett sauberes nobles Bouquet; topp Gaumen, elegant, klar, reintönig, biodynamische fruchtige Klarheit; adstringierendes hedonistisches langes Finale

19,0(+) 😊 / 20 (WS93, WW19, F93)

Punkte und Beschreibung stellen subjektive Einschätzungen des Verfassers dar.

2010 CLOS DU CAILLOU, Châteauneuf-du-Pape „Quartz“

Süd-Rhône, 15,0 %, Grenache 85 % – Syrah 15 %;

gerebelt, mit natürlichen Hefen vergoren, Grenache im großen Fuder, Syrah im Halbstück (600 Liter) und zum Teil in kleineren Barriques ausgebaut

Enorm hedonistisch, ganz große Harmonie und Ausgewogenheit, perfekter Gaumen, enorm klare Kraft, Dunkelbeerigkeit in Perfektion, dunkleres und edleres Fruchtbild als bei Tardieu-Laurent und Usseglio (wirkt „nördlicher“), kühlfruchtige Struktur im perfekten „Trinkfluss-Mantel“

19,5 😊 / 20 (WW19, F95)

Flight 10 „Châteauneuf-du-Pape Rot III“**2010 CLOS DES PAPES, Châteauneuf-du-Pape (Magnum)**

Süd-Rhône, 15,5 %, Grenache 50 % – Mourvèdre 30 % – Syrah 20 %; Ertrag: nur 17 hl/ha, wegen Verrieselung weniger Grenache in 2010, aber lockerbeerig und sehr reif

Enorme Extraktsüße, würzige Marmelade, fett, aber schön, „too much“, Kirschkonfit (Helmut Huber: „Kirsche!“), Wuchtbrumme

19,0+/- 😊 / 20 (WA99, WS98)

2010 Domaine DU PÉGAÛ, Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Reservée“ (Magnum)

Süd-Rhône, 14,0 %, Grenache, Syrah, Mourvèdre und andere Rebsorten

Wohltuende Andersartigkeit, (Helmut Huber: Umami, animalisch), trotz Umami saftig, easy drinking, süffig, wohltuend; leichter (als die C9dPs zuvor), bekömmlich, leicht bordeauxleske Animalik, herrliches, fleischig-würziges Finale (← vom (vielen?) Syrah? Wegen Grenache-Verrieselung in 2010?)

19,0 😊 / 20 (WA98, WS97, WEnth93, WW19, F98)

Flight 11 „Châteauneuf-du-Pape Rot IV“ (Flight der „Mysteriösen“ – 20:55 Uhr)**2010 Domaine de la MORDORÉE, Châteauneuf-du-Pape „La Reine des Bois“**

Süd-Rhône, 15,0 %, Grenache – Mourvèdre – Syrah – Cunoise – Vaccarèse; Reine des Bois = Waldmeister (Königin des Waldes, Waldkönigin)

Glatt, sauber, ein Strich durch, von der Nase bis zum Abgang; später dann leichte Überreife am Gaumen, fest und saftig, süffig, rotbeerige Reife, herrlicher Abgang (wären glatte 19 P.)

19,0 – 😊 / 20 (WA99, WEnth94, F96)

2010 XAVIER VIGNON, Châteauneuf-du-Pape „Arcane V – Le Pape“

Süd-Rhône, 15,0 %, Grenache 100 %, Reifung in Barriques, die ihrerseits 5 Jahre in mit Rotwein gefüllten Betontanks liegen → der Wein hatte also vollkommene Ruhe, ohne einen Hauch von Sauerstoffkontakt

Modern → Nord-Kalifornien, reintonig, dunkel / schwarzrot, leichter Gummi-Ton, angenehme „Schminke“, aber zu wenig Stimmigkeit; ist OK, gut, aber nicht TOP-Klasse

18,0 +++ 😊 / 20 (WA96+, Suckling96)

Flight 12 „Châteauneuf-du-Pape Rot V“ (21:13 Uhr)

2010 **Domaine DU PÉGAÛ, Châteauneuf-du-Pape „Cuvée de Capo“**

Süd-Rhône, 15,5 %, Grenache 70 % dazu Cinsault, Mourvèdre, Syrah und weitere Rebsorten; über 100 Jahre alte Rebstocke, Trauben nicht gerebelt

„Stinkt“ anfangs etwas, wird aber sauberer im Bouquet; charaktervoll; ein großer Schluck → ganz große Substanz! Vollmundig, groß, komplex, Gewicht und Leichtigkeit zugleich, außergewöhnlicher Stoff, ganz groß, füllt den Gaumen mit Leichtigkeit und Komplexität aus. Lang!

19,5 ++ 😊 / 20 (JD 100, WW 20, WA 98 – 100, WS 98)



2010 **CLOS DE CAILLOU, Châteauneuf-du-Pape Réserve**

Süd-Rhône, 15,0 %, Grenache 65 % – Mourvèdre 35 %, biologisch, sehr alte Rebstocke, Trauben entrappt, Mourvèdre im neuen Stockinger-Halbstück (= 600 Liter), Grenache in gebrauchten 600 Liter-Fässern

Saftig, angenehm, elegant, nobel, geschliffen, harmonisch, glatt und vielschichtig, lebendig, süffig, spannend, einladend. „Das ist Wein!“, „Das ist mein Wein!“, Best of – „Beautifullst“ of!

19,5 !! 😊 / 20 (WA100, WS97, WW19+, JR18.5, F98)

Flight 13 „Châteauneuf-du-Pape Rot VI“ (21:30 Uhr)



2010 **Domaine de la JANASSE, Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“**

Süd-Rhône, 16,0 %, Grenache 85 % – Syrah 10 % – Mourvèdre 3 % – plus 2 % diverse andere Rebsorten; Ø Alter der Rebstocke: rd. 70-100 Jahre; Vergärung in Zementtanks, Naturhefe; Ausbau in 600 Liter-Fässern und größer (Grenache) bzw. in überwiegend gebrauchten und 25 % neuen Barriques (Syrah, Mourvèdre)

16% Alkohol degustatorisch nicht spürbar, alles perfekt eingebunden, dabei große Eleganz, absolute Weltklasse! Nicht laut, ein „Understatement“, easy drinking (und das bei 16%!!), Eleganz, Zartheit, betörende Leichtigkeit – WEIN DES ABENDS!

20,0 😊 ! / 20 (WA100, G20)

2010 **CLOS ST-JEAN, Châteauneuf-du-Pape „Deus ex machina“**

Süd-Rhône, 15,5 %, Grenache 60 % – Mourvèdre 40 %, Ø Alter der Grenache-Rebstocke: rd. 100 Jahre, Grenache aus Lage „La Crau“, Mourvèdre aus Lage „Bois-Dauphin“ (Sand), Ertrag: unter 20 hl/ha, Ausbau: Grenache in Betontanks, Mourvèdre 12 Monate in Demi-Muids (= Halbstück, 600 Liter-Fass)

Lila-beerig, „viel“-schichtig, kühlfruchtig-exotisch, feinwürzig, enorm trinkig, substanzvoll, hedonistisch, Perfektion, Weltklasse, ein enorm stimmiges Kaleidoskop der Genüsse! Zweiter WEIN DES ABENDS!

20,0 😊 ! / 20 (WA100, WS96, JR18.5)



Was für ein Flight – Absolute Weltklasse, höchster Genuss, unvergessliches Grande Finale, zweimal glatte 20 Punkte – Höchstnote!

Flight 14: süß – Dessert „Nord-Rhône V“ (21:38 Uhr)

2010 M. CHAPOUTIER, Ermitage Vin de Paille (Strohwein)

Nord-Rhône, 13,0 %, Marsanne 100 %, über 45 Tage in Kisten getrocknet, Mindestzucker im Most 360 g/l, Fermentation in 600 Liter-Fässern, bis 14 % Alkohol, 120 g/l Restzucker, Füllung nach 2 Jahren Fasslagerung

Einfach, eindimensional-ölig, unspektakulär, OK – aber nicht mehr, keine „Gefahr“ aus der Rhône für Sauternes, Kracher & Co.

16,5 / 20

Gemütlicher Ausklang und Nachverkostung (ab 21:45 / 22+ Uhr)

Das Ende einer großartigen, genussreichen Rhône-Fachweinprobe und eines äußerst gelungenen, stimmigen, hedonistischen Abends. Ein großes Vergnügen mit ...

... zufriedenen Weinbrüdern,



zufriedenem Komtur



und zufriedenem Organisator



Dank an Vize-Komtur WB Helmut Huber!!

Chapeau auch ans **Küchen- und Service-Team** (Service-Chef Ralph, Küchen-Chef, Säckelwart WB Christian Asen):



Ende: 22+ Uhr

© WBB Thomas Rainer und Helmut Huber

Punkte und Beschreibung stellen subjektive Einschätzungen des Verfassers dar.