

WEINPROBE

KULT-CABERNET *mondäne Bordeaux-Rivalen*

Das Prestige des Cabernet Sauvignon ist unübertroffen. Die FEINSCHMECKER-Jury

testete sortenreine Cabs und weltweite Top-Blends



4 1997 „Maurizio Zanella“ Rosso del Sebino IGT, Ca' del Bosco, Erbusco (Bs), Italien, Bezug: Victoria Weine, Poststr. 2-4, 97980 Bad Mergentheim, Telefon 07931-56 34 11, Fax 56 34 13, info@vicotia-weine.de, www.victoria-weine.de

Der beste europäische Cabernet-Blend der Probe stammt von Maurizio Zanella – dem König des Spumante aus Franciacorta. Das Bukett seiner Prestige-Cuvée (je 35 Prozent beider Cabernet

sowie 30 Prozent Merlot) dominiert zurzeit der Cabernet-franc-Anteil – mit deutlichen Paprika-Noten. Ein straffer, tanninstrenger Bau am Gaumen dokumentiert große Ambitionen.

Preis: € 43,50



Cabernet Sauvignon ist unbestritten die Nummer eins der Spitzen-Rebsorten weltweit. Aus Bordeaux verbreitete sich die tiefarbene, dickschalige Traube in den vergangenen dreißig Jahren über die ganze Welt. Seither stachelt sie den Ehrgeiz der Winzer an, das Original womöglich zu überflügeln.

Die FEINSCHMECKER-Jury verkostete reinsortige Cabernet-Sauvignon-Weine und Cabernet-dominierte Cuvées aus der ganzen Welt – unter Ausschluss des Bordelais. Die Messlatte für „Cabernet-Dominanz“ legten wir dabei auf einen Anteil von zwei Dritteln.

Einige namhafte und höchstpreisige Weine landeten in der Degustation abgeschlagen im Mittelfeld. Die Kommentare in den Notizen der Jury bemängeln unisono: zu viel Alkohol, zu viel Süße, ein zu vordergründiges Muskelspiel. Hier drei Gegenbeispiele, die wegen eben gerade zu kleinem Cabernet-Anteil in der Auswertung nicht berücksichtigt werden konnten: 1999 Cabernet-Merlot, Ernst Triebaumer (Burgenland); 1999 „Saffredi“, Le Pupille (Maremma), 1997 „Montsclapade“, Girolamo Dorigo (Friaul). Ulrich Sautter

Die Jury:

63 Prestige-Cabernet aus den Jahrgängen 1991 bis 2000 verkosteten: Elisabeth Füngers, Sommelière, Restaurant „Nil“, Hamburg; Hussen El-Dessouki, Quickborn; Stuart Pigott, wine writer, Berlin; Torsten Römmling, NDR; Hendrik Thoma, Master-Sommelier, Hotel „Louis C. Jacob“; Christian Wenger, Journalist; Mario Zini, Restaurant „La Scala“, alle Hamburg; Ulrich Sautter von DER FEINSCHMECKER