



Dorniers Ladykiller

Noch ein Schweizer Betrieb am Kap, sogar ein sehr renommierter. Leider ist der Gründer Christoph Dornier im letzten Sommer 69-jährig verstorben. Doch hinter der spektakulären Fassade des Guts werden auch unter Raphael Dornier und Weinmacher JC Steyn moderne Stellenbosch-Klassiker erzeugt. Insbesondere die Weine der Donatus-Linie überzeugen durch ihre ausgewogene Fülle und Eleganz, wovon sich René Gabriel vor Ort überzeugen konnte.

2006 Donatus White, Dornier, Stellenbosch: (80% Chenin Blanc, 20% Sémillon) Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Offenes Bouquet, Birnentouch, Akazienhonig. Im Gaumen reich, geschmeidig, frisch, mit feinen Eisenkrauttönen, im Finale Bergamotte, wunderschöne Länge. Ein ganz spezieller, unvergleichlicher Wein. **18/20 trinken – 2012**

2003 Merlot, Dornier, Stellenbosch: Dunkles Granat. Offenes, geballtes Bouquet, Rauchtöne, Gumminoten, Wildleder, Moschus, rote gekochte Beeren. Im Gaumen fest, fleischig, runde, fette Tannine, rauchiges, druckvolles Finale mit Ledernoten, immer noch sehr jung, legt an der Luft zu. **17/20 trinken – 2015**

2004 Merlot, Dornier, Stellenbosch: Mitteldunkles Rubin. Offenes, nach reifen roten Pflaumen duftendes Bouquet, Pfifferlinge, helles Leder, dominikanischer Tabak. Im Gaumen fest, mit gut stützender Säure und muskulösem Tannin, zeigt sich bereits recht harmonisch, interessantes Potenzial. **17/20 trinken – 2016**

2006 Pinotage, Dornier, Stellenbosch: Dunkles Granat mit lila Schimmer. Frisches, leicht krautiges Bouquet, frische Pflaumen, Tabakblatt, dezent minzig. Im Gaumen recht stoffig, etwas vordergründig, würzig, idealer, leicht ruppiger Food-Wein. **16/20 trinken – 2014**

2005 Cabernet Sauvignon, Dornier, Stellenbosch: Dunkles Rubin, leuchtender Rand. Aromatisches Bouquet, blaue Beeren, dunkle Röstnoten und Schwarzbrotkruste darunter. Samtener, feiner Gaumen, schön balanciert, zeigt sich jetzt schon mit erster Trinkreife, würziges Tabakfinale. **17/20 trinken – 2014**

2004 Donatus Red, Dornier, Stellenbosch: (70% Cabernet Franc, 30% Merlot) Mitteldunkles Granat. Bereits zugängliches Bouquet, offen, schwarze, herrlich süsse Pflaumentöne, helle Rösttöne, Arabicanoten. Samtig-feiner Gaumen, füllige Kontur, viel Lakritze im Extrakt, im langen, gebündelten Finale viel Aromendruck. Fast schon eine Droge. Die 15 Volumenprozent Alkohol sind recht gut verpackt. Ein veritabler Ladykiller. **18/20 trinken – 2013**

Bezugsquellen: dornier@selectwines.de; www.the-capehouse.de; www.bonhuis.ch; info@mcwines.ch; www.romazini.com

ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

doch dann kommt Schwarzenegger. Sehr wuchtiger, leicht alkoholischer Abgang. Für Powertrinker. (CHF 79, www.weinbroker.ch) **18/20 trinken – 2011**

2002 Kalkveld Shiraz, Zandvliet, Robertson: Mittleres bis dunkles Rubin. Herrlich ausgewogenes und dichtes Syrah-Bouquet mit reifer Süsse und feiner konzentrierter roter Frucht, Süssholz und Bündner Fleisch, feinmineralische Würze im Hintergrund. Auf der Zunge vornehm und konzentriert, saftig-süss, finessenreich und frisch. Herrliche Extrakt-süsse, die von einem kräftigen Körper, kernig-saftigen Tanninen sowie der den Wein beglei-

tenden Mineralität getragen wird. Erinnert weit mehr an einen Syrah der nördlichen Rhône als an Shiraz. (www.zeter-weine.de) **18/20 trinken – 2012**

Shiraz/Syrah-Blends

2006 Syrah Viognier Limited Reserve, Porcupine Ridge Collection, Franschhoek: Mittleres, leicht mattes Rubin-Granat. Offenes, warmes Syrah-Bouquet, viel Dörripflaumen, Pralinen und Demi-Glace-Noten. Im Gaumen fest, stoffig, leider im Innern eine eingefangene Kohlensäure zeigend. (CHF 27, www.kapweine.ch)

16/20 trinken – 2011

Anwilka & Ugaba: Zwei neue Kap-Ikonen auf Syrah-Basis

Hier sind zwei Weine, mit denen Sie auf jeder hochrangigen Bordeaux- und Napa-Blindprobe viele Aaahs und Ooohs und anschliessendes Schulterklopfen ernten können. Das Stellenbosch-Projekt startete 1997 (Neuanpflanzungen ein Jahr später), doch den ersten Wein – Anwilka – gab es erst aus dem Jahrgang 2005. Das 40-Hektar-Projekt ist also noch relativ jung – und eigentlich ist es auch kein reines Stellenbosch-Projekt, sondern ein Stellenbosch/Bordeaux-Joint-Venture mit höchst prominenten Namen: Lowell Jooste vom Klein Constantia Estate; Bruno Prats, ehemals Château Cos d'Estournel; Hubert de Bouard de Laforest von Château Angéus. Die Idee: eine Kombination aus südafrikanischer Fruchtfülle mit der noblen Eleganz und Balance à la Bordeaux. Die beiden Syrah/Cabernet-geprägten Rotweine stammen aus der spektakulären False Bay-nahen Helderberg-Region (recht karge Böden; frische Brisen; ausgewogene Vegetation) und werden – bis auf 10 Prozent der Produktion, die für den südafrikanischen Markt reserviert sind – während der En-primeur-Kampagne in Bordeaux gehandelt. Von dort haben sie auch den Weg in die Schweiz gefunden. Jetzt nur noch Strumpf drüber und dann hinein ins Vergnügen!

2006 Ugaba, Stellenbosch: 42% Syrah, 32% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, Ausbau über zehn Monate in französischer Eiche (20% Neuholz). Sehr dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Offenes Bouquet, viel schwarze Beeren, dunkle Schokolade, schwarzes Kirschenkompott, Röstkaffee. Im Gaumen sehr feine reife Tannine, ein imposanter Geschmack mit aromatischem Nachklang. Ein Zweitwein von Anwilka soll das sein? Wenn dem so ist, dann gab es kaum je eine derartig minimale Differenz zwischen Grand Vin und seinem kleinen Bruder.

18/20 trinken – 2012

2006 Anwilka, Stellenbosch: 66% Cab. Sauvignon, 29% Syrah, 5% Merlot, über zehn Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. 4 500 12er-Kisten. Sehr dunkles Weinrot mit schwarzen Reflexen. Tiefgründige, von Syrah-Würze und Cabernet-Frucht dominierte Black-Currant-Nase mit intensivem Mokka bouquet, schwarzer Schokolade und gartenfrischer Minze. Grosser, geradliniger und superklarer Gaumenauftritt! Konzentrierte schwarze Früchte mit Pflaumen, intensives, aber reifes Tannin, homogener Schmelz, viel Darjeelingnoten, Arabica-Kaffee, Korinthen, Lakritze, zarte Rauchnoten; dramatisches, nicht enden wollendes Finale. Südafrika? Bordeaux? Napa? Egal, genial! (ca. CHF 60)

19/20 trinken – 2016

Bezugsquellen: www.cantina-ratti.ch; www.moevenpick.com