2019 Vin de Constance, Klein Constantia Estate, Constantia, Südafrika

Das Weingut Klein Constantia und die gleichnamige Region liegen auf einer Landzunge gegenüber von False Bay, die auch als die Wiege der südafrikanischen Weinkultur gilt. Seine Geschichte reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Dieser Wein-Mythos war schon bei der englischen und französischen Aristokratie begehrt und umkämpft. Bei uns ist er fast unbekannt, nicht nur der Reblaus wegen, auch die Apartheid und der internationale Boykott trugen dazu bei. 1982 wurde der Weingarten mit der ursprünglichen Sorte Muscat de Frontignan neu bepflanzt, was diesem Weinlegende zu neuer Ehre verhalf.

Der Wein:
Der strohgelbe Wein duftet wie ein Glas voll mit getrockneten Orangen, Mandarinen, Grapefruits und Rosinen, ergänzt mit Akazien und Muskatblüten und gerösteten Haselnüssen. Zart, aber mittelgewichtig, fein und dezent im Säurespiel mit einer pikanten Würze, die ich dem höheren Alkohol (14,2 %) zuschreibe. Sein angenehm cremiges Mundgefühl manifestiert sich im konzentrierten Nachhall, frisch und wunderbar.

Wozu trinken:
Leberterrinen aller Art, Ente à l'Orange, Stinte, Gruyère, Roquefort, Apfeltarte

2001 Vinsanto, Estate Argyros, Santorini, Griechenland

Kennengelernt habe ich das Weingut über seinen exzellenten, trocken ausgebauten Assyrtiko, für den Santorinis Weinbau zurecht berühmt geworden ist. Der Vinsanto allerdings hat hier, und das ganz besonders bei Argyros, eine Sonderstellung. Die strenge Auswahl der ältesten Assyrtiko-, Aidani- und Athiri-Reben in den besten Lagen des Dorfes Episkopie (viele sind weit über 180 Jahre alt) führt in diesem Weingut zu einem unglaublichen tiefdunkelbraunen Elixier, einem Dessertwein, der seinesgleichen sucht. Mindestens vier Wochen nach der Hauptlese werden die Trauben erst geerntet, was wiederum zu minimalen Erträgen führt. Diese werden dann noch vierzehn Tage in der Sonne getrocknet, was zu einer weiteren Ertragsreduzierung führt. Die natürliche Gärung und die dreijährige Reifung erfolgen in alten Betonfässern mit einer zusätzlichen Reifung von zwölf Jahren in alten Holzfässern. Was 2001 dabei herausgekommen ist, sind 240 Gramm Restzucker pro Liter und 13,5 % Alkohol.

Der Wein:
Dieses Konzentrat kann man durchaus in seiner ganzen Erscheinung als atemberaubenden und zugleich als einzigartigen Süsswein beschreiben. Seine Komplexität und Vielschichtigkeit, alleine im Duft, ist nur schwer in wenige Worte fassbar. Nichts Vergleichbares kenne ich in der Welt der süssen Weine. Unvergänglich, mit ewigem Leben, dabei ist er so einfach zu geniessen. Tiefes Dunkelbraun liegt wie Melasse im Glas. Ein Duftspektrum von getrockneten Feigen, Birnenschnitzen, Zwetschken, Lakritze, Malz, geräuchertem und getrocknetem Speck, gebrannten Mandeln, Honigkuchen und so weiter. Der Gaumen bleibt trotz aller Dichte und Konzentration erstaunlich frisch mit einer schwebenden Leichtigkeit. Ein unvergessliches Mysterium der Weinkunst.

Wozu trinken:
Solo! Oder zu Weihnachtsgans mit Bratapfel, Kastanien, Klössen mit Zwetschken (kein Rotkohl).