
**Die Geheimnisse
der Sommelière Paula Bosch**

Wein in der Covid-Zeit

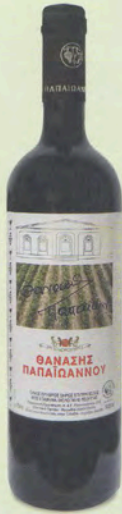


*Das Covid-Jahr hat seine
Spuren hinterlassen – uns
auch besondere Weine ent-
decken lassen.*

Text Paula Bosch
Illustration Sonja Berger

bau mitgegeben wurden. Feingeschliffene Tannine, dichte Struktur, präsenste Frische und Saftigkeit am Gaumen, der durch Druck und Länge punktet. Leiser Abgang mit Amarenakirschen im sehr langen, hochfeinen Nachhall.

- ▶ www.tenutacarobbio.com
www.dutz-ital-weine.de (88,00 €)



7 2017 Thanassis Papaioannou George Papaioannou, Nemea / Korinth, Griechenland

«Diesen völlig unbekanntem Wein, 2017 ist der erste Versuch und Jahrgang, habe ich bei einer Vorprobe für ein Zoom-Meeting kennengelernt. Ein Jahr vor der Pandemie, als Reisen noch möglich war, habe ich das Weingut von George Papaioannou besucht, wobei er seine Neuzüchtung, Thanassis Papaioannou, die nach ihm benannt wurde, noch nicht erwähnt hatte. Dabei handelt es sich um eine Kreuzungssorte mit hoher Resistenz gegen Kälte, Trockenheit und Pilzkrankheiten. Ihre Eltern sind Odeski Tshiorni (Cabernet Sauvignon x Alicante Bouschet) und Gewürztraminer. Klassischer Ausbau mit 24 Monaten Reife im neuen Eichenfass.»

Das intensive Bouquet erinnert an einen orientalischen Gewürzmarkt. Weihrauch, Kardamom, Zimt, Muskatnuss, aber auch verwelkte Rosen, getrocknete Zwetschgen, Leder, Tabak, sogar Bitterschokolade. Unheimlich reich, komplexes Tannin, das aber durchaus reif und seidig wirkt. Der gehaltvolle Charakter ist aber erst am Anfang seiner Entwicklung. Eine neue Rebsorte mit erstaunlichem Potenzial, wie ich meine.

- ▶ www.papaioannouwines.gr
www.vindusud.de (29,90 €)

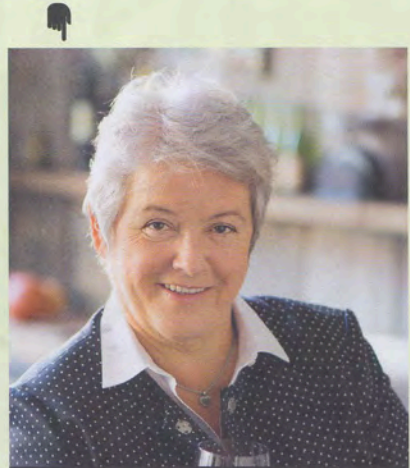


Foto Jörg Lehmann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Restaurants Tantris in München. Sie kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem Weinalltag.
www.paula-bosch.de