

G. Kuonen

CAVE MITTLER

Herkunft: Wallis.
Traubensorten: Humagne Rouge, Cornalin, Pinot noir.
Beste Trinkreife: Von jetzt bis 2009.
Prost Mahlzeit! Zu grilliertem Meerfisch, weissem und rotem Fleisch.
Punkte: 95/100.
Preis: 39 Fr., Caveau de Salquenen, Salgesch, Tel. 027 455 82 31, www.caveau-de-salquenen.ch.



Collection Kuonen 2003

Alfred Kuonen gründete 1913 die erste Dorfkellerei in Salgesch. Heute gehören 20 Hektaren Reben in verschiedenen Regionen zur Familien-AG. Die Kellerei wird seit 1979 in dritter Generation geführt. Für die Spitzengewächse lagern dutzende von Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, die jährlich zu einem Drittel ersetzt werden. «Wir brauchen die Barriques nicht, um den Weinen Eichengout zu geben, sondern um sie ideal reifen zu lassen», meint Jacques-François Kuonen dazu. Die Reben, von denen die Trauben für die **Collection**

J. F. Kuonen 2003 stammen, sind bis zu 25 Jahre alt. Die vier Sorten wurden separat elf Monate in Barriques ausgebaut und erst danach assembliert. Das Resultat ist begeisternd: Tiefes, dichtes Rot schwarzer Kirschen, im Bouquet herrliche Komplexität. Im Gaumen Eleganz, gepaart mit kräftiger Struktur. Ideale Säure, gekonnter Barriques-Einsatz, enorm langer Abgang. Kein Wunder, hat «J. F.» sich diesen Wein selber zum 50. Geburtstag gewidmet.

Die Alternative: Topnote auch für den fast schwarzen Syrah Grandmaitre 2003 von Kuonen. Er ist elegant und würzig und zeigt viel Kraft, ebenfalls sehr lang. 93 Punkte, 28.10 Franken.

DIETER MITTLER

Quelle / Source: Cash – 27.01.2005