



GRANGE: MIT UND OHNE HERMITAGE

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Das mit dem Zusatz «Hermitage» auf dem Australischen Kultwein Penfolds Grange ist eine Geschichte für sich. Und sie hat etwas mit Frankreich zu tun. Denn – als Träger der AOC-Bezeichnung für den Wein aus Hermitage machten die Franzosen mehr oder weniger höflich so lange Druck, sodass mit dem Jahrgang 1990 auf den Zusatz «Hermitage» verzichtet wurde. Dabei waren es gerade die Franzosen, welche den Erfinder Max Schubert seinerzeit für die Kreation von diesem langzeitlegendären Ikonen-Down-Under-Red beflügelten ...

Max Schubert (geb. 1915) trat 1931 als Laufbursche in das Unternehmen Penfolds ein und stieg 1948 im Alter von 33 Jahren zu dessen erstem Chef-Önologen auf.

1949 reiste Schubert nach Europa, um Weinbereitungspraktiken zu studieren. Inspiriert von den lagerfähigen Rotweinen aus Bordeaux, kehrte er nach Australien zurück und begann mit der Entwicklung eines eigenständigen Weins aus Shiraz-Trauben.

Das Vorbild für den neuen Powerwein waren also die Bordeaux-Grand-Crus. Aufgrund des generell besseren Potentials vom australischen Syrah (dort englisiert als Shiraz bezeichnet) benannte er seine «Rhône-Kopie» mit der Bezeichnung Hermitage.

Die erste Experiment-charge des «Grange Hermitage» von Max Schubert (Bild) wurde mit dem Jahrgang 1951 produziert.



Die Penfolds-Besitzer glaubten aber damals nicht an den Erfolg eines trockenen Rotweines, damals wurden in Australien ausschliesslich Schaumweine, Süssweine oder portähnliche Produkte produziert. Deshalb experimentierte Schubert in den Anfängen heimlich, hinter dem Rücken der damaligen Besitzer.

Schuberts Lieblingswein war stets der 1955er Grange. Er verbrachte sein gesamtes Berufsleben bei Penfolds. Im Jahr 1994 verstarb er im Alter von 79 Jahren in Adelaide. Im Jahr 2001 wurde Max Schubert in die hundert einflussreichsten Australier des Jahrhunderts vom Sydney Morning Herald aufgenommen.



Bei Parkers Cellar in Coonawarra könnte man eine Flasche 1951er zu umgerechnet 90'000 Schweizer Franken kaufen ...

GRANGE FÜR DIE WEINWANDERER

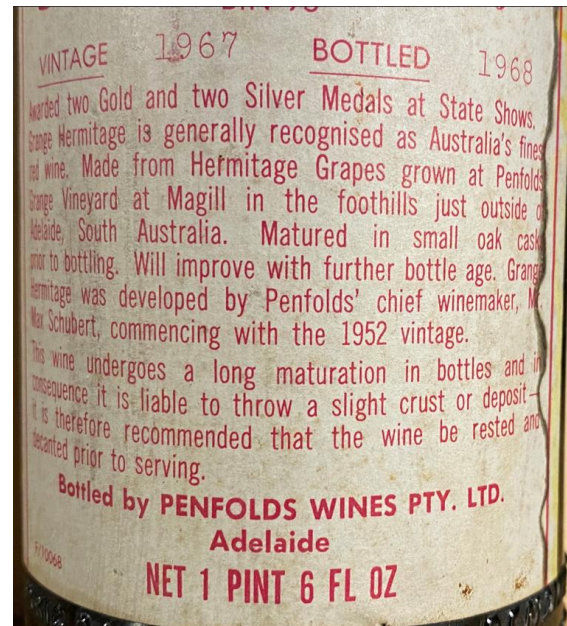
Die Themen sind meistens schon lange im Vorfeld festgelegt. Manchmal bringt jeder eine Flasche aus seinem Keller mit. Oder auch zwei. Oder eine Magnum. Ab und zu liefert ein einziger Eschenbacher Weinwanderer einen ganzen Themenreigen. Diesmal war Weinfreund Silvio der Zulieferer und er plünderte dafür sein honoriges Penfoldsabteil. 15 verschiedene Jahrgänge standen bei Gastgeberin Christine Neidhart auf dem Gabentisch (1967 – 2002) nachdem Robi Hocher am späteren Nachmittag alle Flaschen entkorkt und dekantiert hatte.

WICHTIG; GRANGE DEKANTIEREN

Für eine Weinprobe muss man in der Regel immer die Weine dekantieren. Dies deshalb, weil der Letzte an der Reihe nicht unbedingt Depot im Glas haben möchte. Es vereinfacht aber auch für den Service das Einschenken, weil man somit nicht heillos aufpassen muss, dass etwas «Weinsand» ins Glas gelangt.

Unter allen Weltklassespitzenweinen ist der Grange (vor allem frühere Jahrgänge) oft nur oberflächlich filtriert. Will heissen; die Flaschen weisen grosse Depotrückstände auf. Im über Jahre abgesonderten Sedimenten befinden sich unwillkommene Bitterstoffe. Deshalb ist es hier besonders wichtig, dass man das trübe Depot vom klaren Wein trennt.

Ist ein Wein einmal vom Satz getrennt, entwickelt er sich dann relativ schnell an der Luft, weil keine Anti-Oxidanten mehr vorhanden sind.



START MIT DEM JAHRGANG 1967

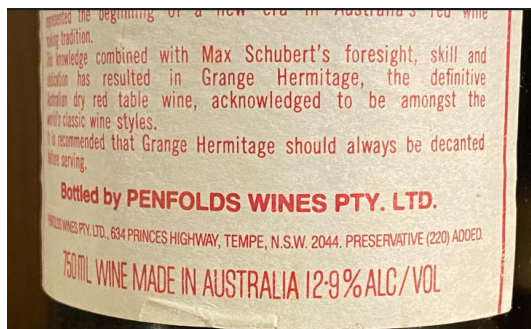
An unserem Weinabend vom 2. Februar 2026 starteten wir mit der ältesten Flasche ...

1967 Grange Hermitage Bin 95, Penfolds:

Gereifte, aussen aufhellende Farbe, gleich viel Rot wie Braun. Tolles Reifweinbouquet, getrocknete Edelhölzer, dominikanische Cigarren, helles Leder, Rosinen, Pizza-Kräuter und Kakaopulver. Das nasale Gesamtbild kann man auch mit einer Affinität von Colheita Port bezeichnen. Der Gaumenakt wirkt fragil. Er zeigt eine minime Überreife, indem die Textur gewisse Lücken aufweist, im Gaumen bündelt er sich aber wieder ganz ordentlich. Ein schönes Aussie-Altweinerlebnis. 18/20 vorbei

1983 Grange Hermitage Bin 95, Penfolds:

Sehr dunkel in der Mitte nur am Rand einen minimen Reifeschimmer anzeigend. Das Bouquet ist von der ersten Sekunde an gigantisch, wuchtig und weit ausladend mit einer vielschichtigen Shiraz-Terroirwürze; Malz, Dörrfeigen, Honig, Tabak und hellen Ledernoten. Also insgesamt zu Beginn eher süss-würzig. Beim zweiten Kontakt kommen doch noch recht viel dunkle Beerenfrüchte und intensive Pflaumennoten zum Tragen. Im Gaumen dicht, fleischig und samtig zugleich. Endet mit intensivem, gebündeltem Powerfinale. Einzige eine minime Trockenheit im Extrakt beeinträchtigt die mögliche Maximalwertung. Sonst ist da wirklich alles drin, was ein ganz grosser Grange zum Beeindrucken braucht. 19/20 trinken



ALKOHOLDEKLARATION

Erstmals wurde mit dem Jahrgang 1978 eine Angabe bezüglich des Alkoholgehaltes beim Grange auf das Etikett gedruckt. Die ersten Werte lagen immer zwischen 12.5% (1978) und 12.9% (Jahrgang 1983, Bild).

Bei späteren Editionen stieg dieser Wert stetig an. So findet man beim 1987er die Zahl 13.7% auf dem Label. 14.0% wird beim Grange 1997 deklariert. Ab dem Jahrgang 1998 zieht sich der Wert von 14.5 Vol. wie ein roter Faden bis hin zu den neuesten Lancierungen.

1984 Grange Hermitage Bin 95, Penfolds:

Immer noch ziemlich dunkel und recht jugendlich daherkommend. Nasal war das der einzige Grange des Abends, welcher eine minim blättrige, knapp Reife kühle Note anzeigte. Nicht grasig aber doch irgendwie «grünwürzig». Das vermittelte dem Nasenbild eine gewisse Jugendlichkeit, respektive Frische. Im Gaumen Backpflaumen, Rauchte, Lakritze. Mit längerem Gaumenkontakt wurde er leider spröde und auch kapselig. Schwierige Flasche? Dieses zweifelhafte Erlebnis lag so um 16/20 Punkte. Abgerundet!

WEINHANDEL BAROSSA

Meine Grange-Erstbegegnung liegt mehr als 40 Jahre zurück. Von da an kaufte ich mir ab und zu ein paar solche Flaschen. Dies, obwohl diese damals schon fast so viel wie ein richtig guter Bordeaux kosteten. Ein Blick in meine Inventarliste zeigt auf, dass ich für die Jahrgänge 1981, 1983, 1984 und 1985 damals um die 65 Franken bei mehr oder weniger privat geführten Weinhandlung Barossa aus Scherzingen TG) zahlte. Dann stiegen die Preise. Wie bei anderen Spitzenweinen auch. Von den neueren Jahrgängen kaufte ich jeweils nur noch mässig, dafür aber regelmässig.

1985 Grange Hermitage Bin 95, Penfolds:

Mitteldichtes Granat, minim trübe Erscheinung. Obwohl der Blend aus 99% Shiraz besteht, hat man im ersten Augenblick das Gefühl, etwas Cabernet Sauvignon aus dem Bouquet zu filtrieren. Dunkelwürzig, schwarzer Pfeffer, Cassis und Holunder. Im Gaumen zeigt er eine lange Statur, royale Resttannine und sehr gute Balance. Bereitet Spass, auf hohem Niveau. 19/20 trinken



Weinfreund Silvio kaufte ebenfalls in früheren Zeiten im TAX Free Shop in Sidney ein paar Flaschen Grange für seinen Keller. Für den 1986er zahlte er damals knapp weniger als 60 Aussie-Dollars. Das entspricht einem heutigen Umrechnungswert von 70 Schweizer Franken.

Für diesen Wein ist Europa eine Grange-freie Zone. Will heissen; es gibt keinen einzigen 1986er-Anbieter im EU-Raum. In Amerika und Australien kostet eine Flasche um 600 Franken im Markt.

1986 Grange Hermitage Bin 95, Penfolds:

Immer noch eine dunkle Farbe anzeigend. Fast Schwarz in der Mitte, am Rand mit minim ziegelrotem Schimmer. Kompaktes, schon fast überkonzentriertes Bouquet, alle Frucht liegt im schwarzbeerigen Bereich, ergänzt durch Szechuan Pfeffer, Zimt und Lakritze. Für mich war dies der nasal tiefgründigste Grange an diesem Tasting. So kompakt wie in der Nase, genau so kompakt kommt er im Gaumen daher. Er ist mit massiven Fleischrationen ausgestattet, zeigt immer noch stützendes Tannin und somit – trotz angezeigter Genussreife – weiteres Lagerpotential. Ein Grange am Limit. Irgendwie kommt man sich beim Verkosten vor, als hätte der Winzer versucht eine Magnum in eine Normalflasche zu verpacken. Monumentaler Weltklassewein! In jeder Beziehung. Langes Dekantieren ist hier auf keinen Fall falsch. 20/20 trinken



MARY UND CHRISTOPHER

Im Alter von 33 Jahren emigrierte Christopher Rawson Penfold zusammen mit seiner Frau Mary (im Bild links) und seiner Tochter Georgina nach Australien. Dort gründete dort ein Weingut in Magill, östlich von Adelaide. Die die Rebstöcke, welche er pflanzte, hatte er vor seiner Auswanderung in Frankreich gekauft.

Die ersten Rebflächen befanden sich in der Umgebung eines steinernen Landhauses, welches er nach der Heimat seiner Frau Mary «The Grange» nannte.

Als Arzt glaubte Penfold an die medizinische Wirksamkeit von Wein. Zu Beginn produzierte er schwere Weine als Tonikum für seine Patienten. Typus Sherry oder Portwein. Als die Nachfrage nach diesen Weinen stieg, wurde das Weingut stetig vergrössert.

Nachdem Penfold im Jahr 1870 verstorben war, übernahm seine Frau Mary die Leitung des Weinguts. Mary Penfold wurde 1884 von ihrer Tochter Georgina und deren Ehemann Thomas Hyland abgelöst.

1881 umfasste die Jahresproduktion bereits 500'000 Liter. Die Anbaufläche betrug um die Jahrhundertwende 50 Hektar.

Im Jahr 1921 wurde der Familienbetrieb in eine Gesellschaft (Penfolds) umgewandelt und die Anbauflächen um Lagen im Barossa Valley und dem McLaren Vale in South Australia und durch weitere Lagen im Hunter Valley in New South Wales erweitert.

Während des Zweiten Weltkrieges wurde die Produktion von Wein gedrosselt und die von Sherry und Portwein gesteigert.

Zu den späteren Eigentümern zählten Tooth & Co. (1976), Adelaide Steamship Co. (1982) und die South Australian Brewing Company (1990). Heute ist Penfolds Teil von Treasury Wine Estates. Im gleichen Besitz; Beaulieu Vineyards in Kalifornien.

1987 Grange Hermitage Bin 95, Penfolds:

Mittleres, am Rand aufhellendes Weinrot. Offenes, reichlich süsslich wirkendes Bouquet, Holundergelee und Brombeeren. Im zweiten Ansatz würzig (Lorbeer und Rosmarin). Im Gaumen saftig, lang und geschmeidig. Einzige eine bittere Extraktnote im Finale trübt minim den Genuss. 18/20 trinken

1990 Grange Bin 95, Penfolds:

Dunkles Granat mit rubinem und ziegelfarbenem Rand. Offenes, weit ausladendes Bouquet, rote und auch blaue Beeren. Im zweiten Ansatz wird er etwas laktisch, was ihm eine zusätzliche Nasenfülle verleiht. Aromen von Earl Grey, Sandelholz und Walderdbeerenmarmelade steigen auf. Im Gaumen mittelgewichtig, balanciert und saftig. Ein Traum-Grange, den man hemmungslos geniessen kann. Das hat er mit nicht wenigen grossen Weinen ausserhalb Australiens gemeinsam. 19/20 trinken

1991 Grange Bin 95, Penfolds:

Sehr dunkel mit immer noch satter Mitte, nur wenig Reifenuancen anzeigend. Ein gigantischer Cocktail von sehr reifen bis gedörrten Früchten. Getrocknete Goji Beeren, ein Hauch Grenadine, Damassine-Pflaumen, dunkle Brotkruste. Im zweiten Ansatz frische Eucalyptus- und Minzenoten. Im Gaumen ein Nektar von Shiraz-Süsse mit viel Aroma. Ein massiver und doch charmanter Wein. Dieser Grange wurde zwar nicht am höchsten bewertet, aber die Flasche war relativ schnell leer. Auch ein Markenzeichen! 19/20 trinken



76 GRANGE-ANGEBOTE

Jüngere Jahrgänge sind im Markt relativ gut auffindbar. Schwieriger wird es an reife Flaschen heranzukommen. Ausser man kennt diesen Schweizer-Weinhändler. Momentan sind dort 76 Kaufangebote zu finden. Dabei auch mehrere 1971er (20/20) zu 1500 Franken.



CHRISTINE UND LARS

Die Weinwanderer genossen Gastrecht, für einmal rund 100 Meter vom Eschenbacher Clublokal entfernt. Christine Neidhart gibt Kochkurse und fungiert extern als engagierte Catererfrau. Diesmal stand Adlatus Lars aus Schweden zur Seite. www.christineneidhart.ch



1994 Grange Bin 95, Penfolds: 89% Shiraz, 11% Cabernet Sauvignon. Sehr dunkle Farbe; Violett-Schwarz. Blind könnte man dieses noch unglaublich floral-frisch-fruchtige Bouquet mit einem Martha's Vineyard vergleichen. Cassis ohne Ende, Rosmarin, Eucalyptus und Spearmint. Viel dunkle Edelhölzer im Hintergrund, Kaffee, schwarze Schokolade. What else? Es kommen immer mehr neue Aromen mit dem Luftzutritt zum Vorschein. Perfekter Gaumen mit ebenso perfekt gegliederten Tanninen, noch stützende Adstringenz, unendliches Finale mit enormem Druck. Und wenn man ihn einmal geschluckt hat, dann verbleiben im Gaumen noch genau drei verschiedene Fruchtaromen. Cassis, Cassis und nochmals Cassis. 20/20 trinken

P.S Der Marktpreis in der Schweiz ist gleich teuer wie bei jungen Jahrgängen. So um die 400 bis 450 Franken. Man rechne!

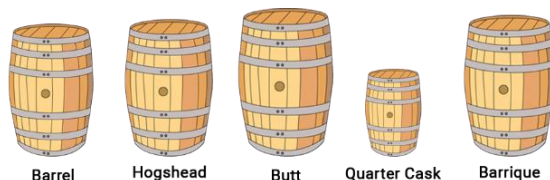
REGIONENBLEND

Ein Grange kommt nie aus einem «Single Vineyard». Sondern ist ein Blend vom Besten des Besten, was Penfolds selektionieren kann. Das macht in einerseits einzigartig, aber auch jahrgangssicher. Folgende Regionen, respektive Appellationen kommen bei der Selektion je nach Qualität zum Zug:

- Kalimna Vineyard (Barossa Valley)
- Barossa Valley
- Clare Valley
- McLaren Vale
- Modbury Vineyard (Adelaide)

HOGSHEAD STATT BARRIQUEN

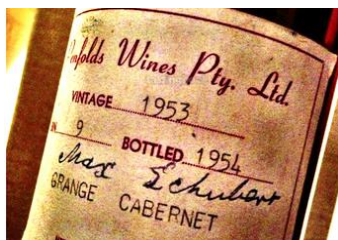
Grundsätzlich wird der Grange immer in amerikanischen Eichenfässern (Hogshead). Das Holz der amerikanischen Weisseiche (*Quercus alba*) vermittelt oft eine gewisse Süsse und liefert in der Jugend Aromen von Vanillin und Kokos. Ein Hogshead-Fass fasst ungefähr 225 bis 250 Liter.



FINGER WEG VOM 1995ER

Vor rund 20 Jahren brachte jemand in der legendären Runde vom Restaurant Waldgarten in Zürich (Kultwirt Kurt Schnetzer) einen 1995er Penfolds Grange mit. Die Erwartungen lagen hoch, das Gebotene war enttäuschend. Jetzt kam es an diesem Abend zu einer Revanche. Leider war das Ergebnis wieder reichlich «unberauschend».

1995 Grange Bin 95, Penfolds: Leimiges, alkoholisches Bouquet mit leidlich flüchtigen Essigspuren drin. Im Gaumen wirkt die Säure aufgesetzt und das Produkt scheint absolut harmonielos. Wird wohl einer der schwächsten Grange dessen Geschichte sein. Da ist einiges falsch gelaufen. Wird von den besten Verkostern der Welt hoch gelobt. Ausser beim Gabriel. Die Ausnahme bestätigt die Regel!



WAR DER GRANGE 1953 WIRKLICH EIN REINER CABERNET SAUVIGNON?

Zumindest steht das so auf dem von Max Schubert signierten Etikett. Die Erklärung ist einfach. Der «richtige Grange» vom Jahrgang 1953 war ein 100% Shiraz. Trotzdem hat Max Schubert eine kleine Charge als reinen Cabernet Sauvignon zum Test ausgebaut. Diese Flasche trug die Nummer 9.

Die Etiketten der ersten Editionen glichen – vom Erscheinungsbild her – hausgemachten Konfitüren. In der Regel wurde ein Etikett in eine Schreibmaschine eingespannt und dann die Informationen händisch eingetippt.

WIE IST DAS MIT DER BIN-NUMMER?

Beim Jahrgang 1960 erscheint erstmals eine Bin-Nummer auf dem Label. Es ist die Zahl 49. Der Jahrgang 1963 ist mit Bin 65 markiert. Seit dem 1964er wechselte die Bin-Nummer auf den heutigen Zustand, also auf Bin 95.

Auch die Labels veränderten sich im Vorfeld stetig. Mit dem Jahrgang 1962 kam dann die Geburt einer Etikette, welche bis heute nur noch sanft modifiziert wurde.

1996 Grange Bin 95, Penfolds: Eine der helleren Farben am Tasting; aufhellendes Weinrot. Das Bouquet erinnert im ersten Moment mit seinem Zederntouch an einen Saint-Julien, helle Ledernoten, etwas Tabak und Origano, wirkt relativ rotbeerig, was auf unterreifes Traubengut schliessen lässt. Im Gaumen aufrauend, nicht integrierte Säure zeigend und eher roh wirkend. Ein blockierter, uncharmanter Grange der sich am ehesten als Essbegleiter einsetzen lässt. 17/20 trinken



1997 Grange Bin 95, Penfolds: Dunkles Granat mit immer noch sanft violetten Reflexen. Intensives Beerenbouquet, Cassis, Holunder, Black Currant, Sandelholz und schwarze Pfefferkörner. Im Gaumen enorm Druck aufbauend und mit mächtigem Körper aufwartend. Ein sanftes Power-Monument welches geschmacklich auch in eine Napa-Cabernet-Blindprobe passen würde. War immer schon einer meiner Lieblinge. Und deshalb habe ich gebunkert. 20/20 trinken

ANGEBOTE UNTER 400 FRANKEN

Grange ist eine beständige Währung über alle Jahrgänge im Markt. Deshalb war ich überrascht so viele Angebote zum Grange 1997 auf wineseacher.com unter 400 Franken zu finden.



Tischrunde der Weinwanderer Eschenbach



38 GRANGE AN EINEM WOCHENENDE

Das war im Jahr 2013 als Weinfreak Eugen Häfliger seinen Weinkeller plünderte. Rund um Weggis fanden drei Veranstaltungen statt. Im Zentrum; der legendäre Bin 95. Seitens Penfolds Winery war damals der Senior Red Wine Maker Steve Lienert extra aus Australien für diese grosse Vertikale eingeflogen.

Weil die Flasche an unserem Eschenbacher Grange-Tasting schwächelte, habe ich eine Verkostungsnotiz aus dieser Weggiser-Probe heraus gegraben ...

1998 Grange, Penfolds: 97 % Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon. Tieftrot mit Purpurschimmer und deutlich schwarzen Reflexen. Wuchtiges, aber trotzdem elegant wirkendes Bouquet, Pflaumentöne, Kokos, Eisenkraut, ein Hauch Minze und Eucalyptus in einem Aromenrad von weiteren, vielen getrockneten Küchenkräutern. Buttriges Caramel und dunkle Malznoten binden das unglaublich tiefe, Nasenbild berauschend ab. Je länger der Wein geöffnet ist, desto deutlicher wird die Tiefe sichtbar, Trüffel, Palisander und Teakholznuancen und wieder eine reife Fruchtsüsse von gekochten schwarzen Kirschen, die süchtig macht. Fülliger, opulenter Gaumen, der von einer ausgleichenden Säurestruktur gestützt wird, die Säure verbindet sich mit dem Tannin und gleitet über zu einer gewaltigen Adstringenz, im endlosen, druckvollen Finale zeigen Korinthen, Rauch, enorm viel Lakritze und getrocknete schwarze Johannisbeeren. Ein legendärer, gigantischer australischer Icon Wine, welcher viele Parallelen zum Jahrhundert-Grange 1971 und deshalb Chancen hat, in die ganz grossen Annalen der wohl nie einholbaren Grange's in Penfolds Geschichte einzugehen. Das Finale ist minutenlang. So etwas in dieser Form habe ich noch sehr selten erlebt. Ein Ur-Grange! Hunt for it!!! Peter Moser vom Falstaff bewertete diesen Wein mit 100 Punkten. Ich vergebe fünf Mal weniger. Passt auch! 20/20 trinken

2001 Grange Bin 95, Penfolds: Nicht besonders dunkles Granat. Das Bouquet kommt reichlich rotbeerig daher. Eine Nasenbeschreibung, welche man bei einem Grange praktisch nie verwenden muss. Zeigt auch mineralisch-salzige Züge und kommt – von den Grundaromen her – etwas burgundisch daher. Distinguiert und recht vielschichtig. Im Gaumen filigran, elegant und auf Finesse machend. 18/20 trinken

2002 Grange Bin 95, Penfolds: Dunkles Purpur, mit zart rubinem Rand. Offenes, ausladendes Bouquet. Zeigt dabei laktische Züge. So erinnert die heidelbeerartige Frucht auch etwas an Jogurt. Ein Hauch Kokos und Vanille. Für sein Alter zeigt er immer noch extrem viel jugendliche Züge in der Nase. Saftiger, lang gezogener Gaumen. Die Textur wirkt fast cremig. In seiner eleganten Art vermittelt er einen jetzt und wohl noch sehr lange hemmungslosen Genuss. 19/20 trinken



WELCHER KÄSE ZUM GRANGE?

Als Silvio versprach Käse von unserem Freund Maitre Fromager Anthonny im Elsass zu bestellen, bat ich ihn u.a. einen Fleur du Maquis, wegen seinen zum Grange passenden Kräutermantel zu ordern. Er gab den Wunsch gerne an Bernard weiter ...

«Ganz sicher nicht», meinte Bernard bei der Bestellung; «der Fleur du Maquis ist der schlechteste Käse unter den Billigen. Ich liefere einen Brin d'Amour. Dieser korsische Schafkäse sei der Beste unter den Teuersten!».

P.S. Bernard Anthonny fuhr mit dem kleinen Käsepäcklein extra von Vieux-Ferrette zur Post nach Basel, um die pünktliche Lieferung zu garantieren. Bewertung für den Käse: 20/20!

GRANGE IN PARIS

Von Wine & Partners (Wien) bekam ich im Jahr 2015 folgendes Mail: «Peter Gago ist am Mittwoch, 23.9. in Frankfurt und am Freitag 25.9. in Hamburg und würde wahnsinnig gerne mit Dir seine aktuelle Kollektion degustieren (ca. 15 Weine). Der Termin wäre am Mittag. Du könntest also locker am Vormittag anreisen und abends zurückfliegen».

Doch die beiden Termine waren leider schon vergeben. Am 23. war eine Probe mit Château Latour angesagt. Am 25. eine Horizontale von Bordeaux 1975 in Golling beim Döllner. Also sagte ich mit Bedauern ab.

Ob es allenfalls am 28. September in London gehen würde, wurde nachgehakt! Da wäre ich zwar irgendwie in der Nähe gewesen. Nämlich auf der schottischen Insel Islay am Whisky-Schnüffeln. Also musste ich wieder passen.

Dann könnten sie mir noch den 18. September in Paris anbieten. Bingo! Das passte, also machte ich eine Zusage und fuhr mit dem TGV von Basel nach Paris. Und am anderen Tag wieder zurück!

Unsere, in diesem Artikel beschriebene Eschenbacher-Grange-Vertikale hörte mit dem Jahrgang 2002 auf.

Also waren alle unsere verkosteten Weine im Bereich 24 Jahre oder älter. Vor 20 Jahren degustierte ich die damals aktuellen Jahrgänge an einer Präsentation in London.

Vor 10 Jahren präsentierte «Mister Grange», Peter Gago in einem Nobelrestaurant Laurent in Paris damals den 2011er. Ich war dabei.

Hier meine damaligen Eindrücke mit einem Erinnerungsfoto mit Peter Gago ...



GRANGE 2011: ZUM SECHSTEN MAL IN DER GESCHICHTE 100% SHIRAZ

Klar dominiert der Shiraz immer im Blend. Schliesslich steht Grange ja auch für Shiraz. Auch wenn die Traubensorte auf dem Hauptetikett nie deklariert wird. Doch meistens ist da auch oft etwas Cabernet Sauvignon mit drin. Beim Jahrgang 1993 gar 13%.

«2011 war ganz und gar kein Cabernetjahr», sagt Peter Gago; «so wird es keinen Bin 707 geben. Und weil es auch keine kleineren, interessanten Cabernetchargen gab, ist der Grange 2011 wieder Mal ein 100%iger Shiraz. So wie zuvor die Jahrgänge 1951, 1952, 1953, 1999 und 2000. Für mich ist es einer der feinsten Grange, den wir je produziert haben. Und eine der kleinsten Produktionen seit vielen Jahrzehnten. Mit nur etwa 40'000 Flaschen wird das eine richtige Rarität». Die Selektion hätten sie im Team blind gemacht. Will heissen; niemand wusste beim Verkosten die Quellenherkunft. Dabei sei gnadenlos ausgeschieden worden.

Gago: «Der Grange muss jedes Jahr das Beste vom Bestmöglichen sein. Da geht Qualität immer vor Menge.»

Gabriel: «Wenn Kunden beim 2011er vielleicht zu kurz kommen, was empfehlen Sie denn als Alternative?»

Gago: «Zum Grange gibt es keine Alternative, höchstens einen anderen Jahrgang. Ich würde den unterbewerteten Grange 2010 empfehlen, das ist ein Sleeper und er machte in den letzten Monaten stetig Fortschritte, ich würde ihn sogar dem 2008er vorziehen!»

2011 Grange, Penfolds: 100% Shiraz. Extrem dunkel in der Mitte, mit fast schwarzen Reflexen, deutliche lila Verfärbung am Rand. Warmes, ausladendes Bouquet, wohligh ausströmend, viel Pflaumen und Cassis, die Süsse wechselt sich nach ein paar Minuten mit einer dunklen Würze ab, milchiger Ansatz, was ihm eine nasale Fülle verleiht. Im Gaumen cremig, zwischen rot- und blaubeerigen Nuancen tanzend, eine tolle Fülle und weiche, aber fette Tannine zeigend. Ein Mund voll Grange mit einem Finale von Küchenkräutern, Backpflaumen, Zimt und Black Currant. Selten war ein Grange so burgundisch! Und ebenso selten war ein Grange vom ersten Moment an so hemmungslos ready! 19/20 trinken

DER GRÖSSTE WEIN DER WELT

Für mich ist Grange der grösste Wein der Welt. Diese Aussage mag Weinfreunde möglicherweise schockieren. Kenner der Weinszene wissen aber, dass der «Grange» seit seiner Entstehung die Pyramidenspitze der australischen Weinelite darstellt.

Für mich ist es der grösste Wein der Welt, weil kein anderer Wein, den ich je degustierte, einen so mörderisch hohen Punktedurchschnitt über so viele Dekaden hinweg erreichte. Es ist aber nicht nur die unheimliche Jahrgangskonstanz, sondern seine Aromatik, die ihn so einzigartig macht. Ich bin mir sicher, dass er bei sehr vielen Blindproben mit den besten Rotweinen aus aller Welt im Schnitt fraglos an der Spitze liegen würde.

MEIN BISHER BESTER GRANGE?

Es ist da schwierig mich zu entscheiden, weil fast kein anderer Wein der Welt bisher in Reihenfolge so oft von mir mit 20/20-Punkten bewertet wurde. Da ich ein Reifweintrinker bin, wähle ich hier den 1971er den ich damals erstmal im Restaurant Rockpool in Sidney im Jahr 1992 im Glas hatte. Andere Jahrgänge werden in deren Reife diesen legendären 1971er ablösen ...

1971 Grange Hermitage Bin 95, Penfolds: Sattes, dichtes Granat-Purpur mit rostroten Reflexen. Nach dem Dekantieren wirkt das Bouquet irgendwie zerbrochen, wie in seiner Ruhe gestört, dann kommt Minze, Kiefern, Rosmarin und erdige Süsse, sanft ausströmend zum Vorschein, er gewinnt an Druck; ein Elixier von Terroir in Trüffelform, Korinthen und austrocknenden Beeren. Im Gaumen fängt der Wein mit einer leicht störenden flüchtigen Säure an, die jedoch gleichzeitig hilft, alle verfügbaren Aromen, die sich im reichen Extrakt befinden, in den Rachen zu katapultieren, feine, abklingende Adstringenz, Malaga-Rosinen, perfekte Säure. Mit dem Schlucken des Speichels hat man das Gefühl, nochmal ein halbes Glas Grange zu trinken. Ein grossartiges Weinerlebnis. Würde man diesen Wein blind degustieren, wären Verwechslungen mit einem ganz grossen, legendären Bordeaux oder gar einem gigantischen Napa-Premium durchaus möglich. 20/20 trinken – 2005

GRANGE LA CHAPELLE



Penfolds und Jaboulet lancierten vor wenigen Jahren das Unfassbare! Noch vor Jahren kämpften die Franzosen gegen den australischen Produzent Penfolds.

Der Zusatz «Hermitage» auf dem Grange 1990 musste gerichtlich verschwinden. Und nun lancieren ausgerechnet zwei mögliche Rivalen gemeinsam einen Wein mit einer Assemblage aus Hermitage la Chapelle und dem Penfolds Grange.

Mit dem Jahrgang 2021 kam erstmals eine Gemeinschaftsproduktion Grange La Chapelle auf den Markt.

Der wahrlich stolze, augenreibende und für mich unverständliche Preis für diese Kontinent übergreifende Komposition: 2300 Franken!!!

Spontan bin ich auf die Idee gekommen, diesen Blend zu probieren. Und zwar zu einem Bruchteil des verlangten Preises. Ich werde eine Flasche 2021 Hermitage La Chapelle kaufen. Die kostet mich etwa 250 Franken. Dann ordere ich noch eine Flasche Grange 2021 im Netz. Die steht dann mit 450 Franken zu Buche. Dann entkorke ich die beiden Flaschen und dekantiere diese in eine grosse Karaffe. So entsteht, nach «Grande-la-Chapelle-Tarif» berechnet eine theoretische Magnum im Handelswert von 4600 Franken.

Früher performten grosse Weine erst im Handel, dann auf Auktionen. Heute werden die nicht nachvollziehbaren Preise von den Produzenten festgelegt. Nett gemeint, aber leider nicht besonders nachhaltig.

P.S. Der 2022er Grange La Chapelle sei noch dichter und dunkelfruchtiger meint das Falstaff Magazin und Peter Moser bewertet ihn mit satten 99 Punkten. Zum Preis stand nix!

GRANGE AN DER LIMMAT

Das war ein Down-Under-Mitbringsel von Weinfreund Jörg zum Vorweihnachtslunch im Hotel Storch in Zürich.

Der 2004 Grange Bin 95 von Penfolds hat jetzt mehr als 20 Jahre auf dem Buckel. Die Farbe ist immer noch Violett, respektive fast Schwarz in der Mitte. Das Bouquet zeigt viel Cassis, Holunder, Zimt, Cola-Nuancen und Sandelholz. Im Gaumen cremig-saftig. Er ist mit seidenen Tanninen unterwegs. Im fast komplett schwarzbeerigen Finale findet man auch frischen Thymian und Rosmarin. Ein «halbwuchtiger» Nobelrotwein mit maximaler Eleganz. 19/20 trinken



HO MUCH GRANGE?

Wie viele Flaschen gibt es pro Jahr? Die Produktionsmenge variiert, da auch in Australien die Qualitäten von Jahr zu Jahr gewissen Schwankungen unterliegt.

Man könnte jetzt jedoch schnell meinen, dass ein Grange in einer fast beliebigen Menge produzierbar ist. Weil a.) Penfolds schliesslich aus einem Potential von Zig-Millionen Flaschen auswählen kann und b.) durch den Blend über mehrere Weinregionen die Qualitätsschwankungen zu einem grossen Teil aufgefangen werden können.

Es mag vielleicht aber auch ein bisschen so sein, dass man den Grange ganz klar als raren Icon-Wine lancieren will. Klar waren die ersten Produktionen sehr klein. Eine der kleinsten neueren Ernten ist der Jahrgang 2000 mit 3000 6er-Kisten, also nur 18'000 Flaschen.

Bisher gab es aber noch nie Maximalmengen, welche die «raritätvermindernde» hunderttausend Flaschen überstiegen.

MENGE IN DER GRANGE-FLASCHE?

Bis zum Jahrgang 1972 wurde der Inhalt mit 738 ml. angegeben. Ab dem Jahrgang 1975 sind es dann europäisch konforme 750 ml.



WO SCHLUMMERT DER GRANGE?

Penfolds Wines verfügen über mehrere Produktionsstätten. Der legendäre Grange wird im «geistigen Zuhause» dem Gründungsort Magill Estate hergestellt, ausgebaut und abgefüllt. Diese Winery liegt wenige Kilometer vom Stadtzentrum Adelaide entfernt.

ZUM SCHLUSS NOCH DIES ...



Die Australier waren immer schon Weltmeister im Kopieren. Da wurde ein mit Grenache hergestellter Rotwein über Jahre einfach ungeniert als «Beaujolais» verkauft. Oder bei einem Süsswein schrieb die Hunter-Winery meist noch den Zusatz «Sauternes» drauf.

Und auch das Wort «Burgundy» war sehr oft auf den Labels gebräuchlich. Dies, obwohl es damals noch fast keine Pinot-Noir-Reben in Australien gab.

Oben auf dem Etikett sieht man einen «Chablis» von der Irvine Winery. Die allerersten dieser Raubkopien wurden nicht mal mit Chardonnay hergestellt, sondern mit dem damals gebräuchlichen Colombard.