



ELF MAL HOSANNA IN DER HÖH

Von René Gabriel: www.weingabrielch

Zwei Hosanna-Varianten ...

A.) In der christlichen Liturgie galt «Hosanna in der Höhe» als freudiger Jubelruf, welcher in der Zeit des Zweiten Tempels beim Laubhüttenfest ausgerufen wurde.

B.) Für ein paar ausgesuchte Weinfreunde gilt der gleiche Titel für ein Weinfest, welches am ersten Februarwochenende 2026 auf der Melchsee-Frutt stattfand.

Bei der jetzt folgenden B-Variante geht es um die pomerolige Weinversion und die Definition der Höhe wird sogleich erklärt.

Die Rebberge von Château Hosanna liegen ziemlich genau auf dreissig Meter über Meer. Unser Austragungsort, das Chalet Alpenheim, liegt im obwaldnerischen Alpenparadies Melchsee-Frutt, auf einer Höhe von ziemlich genau 1930 Metern.

Ein kleiner Freundeskreis ist dort seit Jahren, jeweils Anfangs Jahr, zu einem gemütlichen Zusammentreffen eingeladen. Der Genuss mit tollen Weinen und gutem Essen steht im Zentrum, sowie auch Gespräche, Wandern, Jassen und «eifach e chli si!»



AUFWÄRMEN MIT BORDEAUX 2006

Das get together am Freitag im Restaurant Posthuis stand weintechnisch unter dem Motto Bordeaux 2006. In Quartettform.

Beim **Clos Dubreuil** (18/20) hatte der Saint-Emilion-Winzer Benoit Trocard (er war auch schon mal auf der Frutt) wohl die Extraktionslimiten etwas zu stark ausgelotet. Der Wein wirkt nach 20 Jahren immer noch relativ uncharmant. Wunderbar und jetzt ready; **Château Phélan-Ségur** (18/20). Perfekt vinifiziert und erst in ein paar Jahren am Beginn der Genussreife; **Château Haut-Bailly** (19/20). Bullig mit einem gewissen Napa-Touch; **Château Lynch-Bages**. Das Erste Trinkvergnügen ist da, das Potential reicht noch für weitere Jahrzehnte. (19/20).



CHÂTEAU HOSANNA 2000 bis 2020

Den Göttern sei's vorab geklagt, zwei Jahrgänge wollten am Samstagabend leider nicht so richtig. Zum einen der leider demonstrativ korkige 2006er. Zum anderen die schwierige Flasche vom Jahrgang 2015. Den letzteren bewertete ich in dessen Vorlaufzeit zwei Mal mit 19/20 Punkten.

Nun denn - mit neun verbleibenden Bouteillen war reichlich Trost geboten und eine eventuell mögliche, önologische Körperaustrocknung war deshalb bei weitem nicht gegeben.

RELATIV JUNGER POMEROL-CRU

1999 wurde dieses neue Weingut von Christian Moueix kreiert, nachdem er Château Certan-Giraud nach mühseligen Verhandlungen kaufen konnte. Die ganze Domaine umfasste 8 ha. Doch er behielt für sich nur das Kernstück auf dem lehmigen Pomerol-Plateau. Die restlichen 4 ha wechselten ein paar Monate später den Besitz zu Michel Délon von Château Nenin.



WO LIEGEN DIE WEINBERGE?

Berühmte Nachbarn. Le Gay, Lafleur, La Fleur-Pétrus, Pétrus, L'Evangile, Vieux Château Certan, La Conseillante und Certan de May bürgen als Qualitätsgaranten dafür, dass sich Hosanna relativ schnell nach seinem Erstlingsjahrgang 1999 in der luxuriösen Pomerol-Elite etablieren konnte.

VERTIKALE VON ALT NACH JUNG

Weinfreund André Kunz war im Lead für die Organisation. Er entkorkte alle Flaschen und entschied sich, dass wir uns, mit den reifen Jahrgängen beginnend, in die Jugendsphären hochkämpfen. Damit wir die das Abendessen begleitenden Weine hemmungslos geniessen konnten, entschieden wir uns, diese als «Vorspiel», schreibend zu verkosten.



Auf dem Degu-Bild; André, Markus und René.

Hier meine Verkostungsnotizen, beginnend mit dem Jahrgang 2000, welcher gleichzeitig für mich der «Wein des Abends» war.

2000 Château Hosanna, Pomerol: Granat-Purpur, noch recht jugendlich, Weit-ausladendes, kommunikatives Bouquet, Kräutertöne, Malz, Lebkuchen, Zimt und reife bis getrocknete Pflaumen. Das Nasenbild ist bezaubernd und berauschend zugleich. Im Gaumen zeigt er die Statur und Klasse eines perfekten, grossen Pomerols. Genial balanciert, füllig im Körper und gebündelt im langen Finale. Er war immer schon sehr versprechend. Jetzt zeigt es sich, dass er all seine Anlagen in Beste umsetzte. 20/20 trinken

Nachdem ich ihn das letzte Mal verkostete und damals schon ausflippte, kaufte ich nochmals nach. So ab 200 Franken könnte man diesen 2000er Hosanna noch finden. Leider nicht mehr in der Schweiz ...

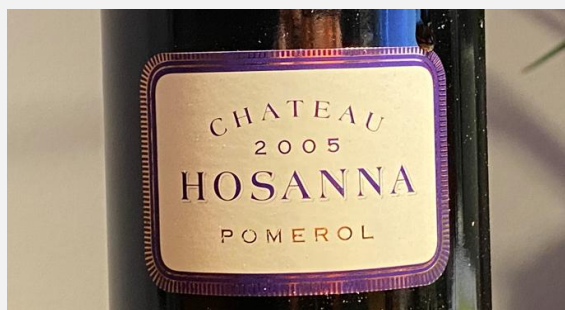


2001 Château Hosanna, Pomerol:

Aufhellendes Granat. Offenes, burgundisches, elegant-süssliches, immer noch recht rotbeeriges Bouquet. Im zweiten Ansatz; Zedernduft und dominikanischer Tabak. Im Gaumen gibt sich der Fluss homogen, milchig-weich und endet saftig. Ready und viel Trinkspass bereitend. 18/20 austrinken

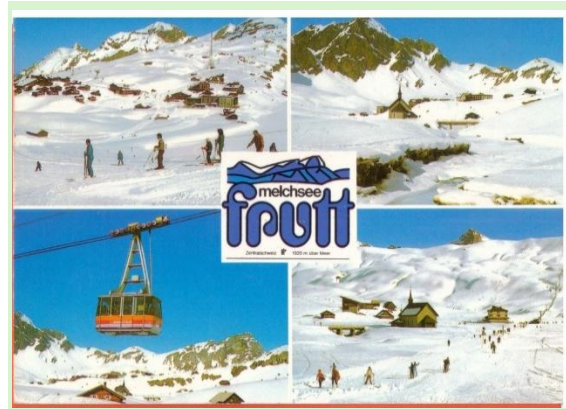
Ein kleines P.S. an dieser Stelle. Um die Qualität der ersten Jahrgänge so hoch wie möglich zu halten deklassierte Christian Moueix den Jahrgang 2002.

2004 Château Hosanna, Pomerol: Dunkel-Violett. Auch das Bouquet gibt sich «dunkel»; Brombeeren, Heidelbeeren, Black Currant, Lakritze, Szechuan Pfeffer, florale Züge (Fliedernoten). Geschmeidig-fleischiger Gaumen, dicht. Die Tannine stützen und adstringieren noch etwas, hoch aromatisches Finale. Nasal gibt er sich wie ein Pauillac. Im Gaumen ist es dann doch definitiv ein Pomerol. Und wie viele andere Jahrgangs-Crus, weiss auch dieser mehr als nur positiv zu überraschen. 18/20 trinken



Zwar war dieser grossartige 2005er an unserem Melchsee-Frutt-Abend nicht dabei, dafür wurde er aber ein paar Monate zuvor an einem grossen Jahrgangs-Event ausgedient ...

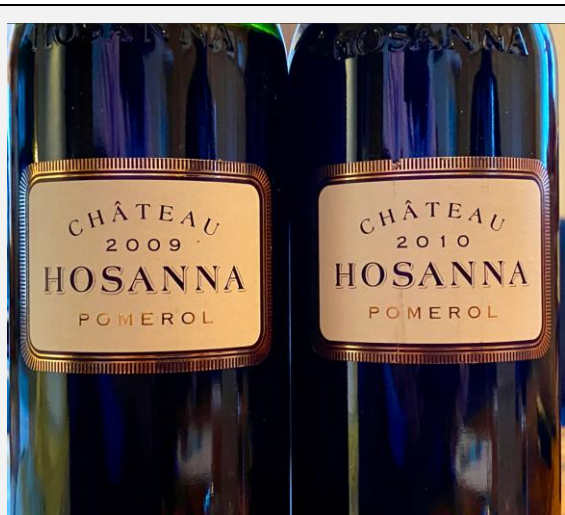
2005 Château Hosanna, Pomerol: Sattes, dunkles Purpur, undurchdringliche Mitte. Gigantisches Bouquet, tausend Facetten, Malz, Haselnuss, Kaffee, Dörrfeigen, Kakao, Pralinen, Lebkuchen und frische Kräuter. Zeigt nasal eine erste Reife, wirkt dabei immer noch erstaunlich frisch. Im Gaumen samtig, nobel, balanciert und mit äusserst anschmiegsamen gerundeten Gerbstoffen aufwartend. Nobelste Adstringenz von reifen Tanninen, lang ausklingendes, royales Finale. Nahe einer Pomerol-Legende. 19/20 trinken



IDEALE FRUTT-BEDINGUNGEN

Während in den Regionen Milano und Cortina die olympischen Winterspiele stattfanden, organisierten Irene und Ruedi Berwert die helvetische Genuss-Olympiade auf der Frutt.





2009 Château Hosanna, Pomerol: Recht dunkles Granat in der Mitte, aussen zart aufhellender Rand. Wuchtiges, süßes Bouquet, Caramel, Dörrfrüchte, Sandelholz, Gianduja-Pralinen, kalter Earl-Grey und Lapsang Tee. In der Würze Spitzwegerich Tabletten. Das Nasenbild zeigt dabei viel Tiefgang. Fülliger, reicher Gaumen, Dörrpflaumen, Teer, Lakritze. Irgendwie etwas atypisch für einen Hosanna, dafür aber besonders typisch für einen 2009er Pomerol. Fast hätte ich da aufgerundet. 19/20 trinken

2010 Château Hosanna, Pomerol: Sattes, dunkles Purpur. Gigantischer Nasenbeginn, enorm viel Aromendruck, frisch, direkt, wuchtig. Alle Essenzen liegen praktisch ausschliesslich im schwarzen Aromenbereich. Rauch, Cassis, Alpenheidelbeeren, schwarze Pfefferkörner. An sich ist er im reich bestückten Gaumen nicht unzugänglich, zeigt aber andererseits immer noch gigantische Reserven für die nächsten Dekaden. Das Finale katapultiert Cassis und Black Currant in den Schlund. Irgendwie schmeckt es da auch nach Holunderlikör. Im Rennen um die besten Pomerols in diesem Jahrgang will er da sicherlich ein ernstes Wort mitreden. Als Essbegleiter weiss er aktuell zu beeindrucken. Wer warten kann, wird in der Folge mehrfach belohnt. Das wird auch in 20 Jahren noch ein Dekantier-Pomerol sein. 20/20 warten

Der Weinhändler Lucullus in Stans hat momentan noch 12 Flaschen von diesem phänomenalen 2010 Hosanna im Angebot. Kostenpunkt 149 Franken pro Flacon. So viel Pomerol auf einem derartigen Niveau gibt's nur noch sehr, sehr selten.

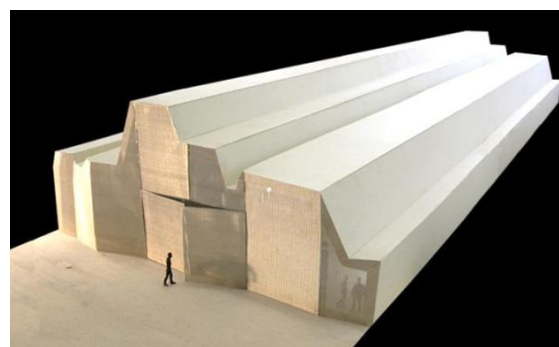


EIN CHÂTEAU OHNE CHÂTEAU

Wo die Rebberge liegen, ist klar definiert und ich habe dies eingangs auch mit einer Skizze beschrieben. Doch wo wird der Wein ausgebaut? Die Appellation Pomerol schreibt nämlich vor, dass jeder Pomerol in einem separaten Gebäude hergestellt und abgefüllt werden muss.

Sucht man im Internet nach möglichen Gebäuden, so findet man verschiedene falsche Fährten, welche auf andere Weingüter locken. Wenige wissen; der Hosanna wird in den sehr bescheiden wirkenden Gebäulichkeiten vom ehemaligen Château Guillot ausgebaut. Christian Moueix hatte diesen 2 Hektar kleinen Pomerol Cru, welcher direkt an Le Pin grenzt, im Jahr 2012 erworben.

Die Traubenchargen wurden in der Folge neu in den Château La Fleur-Pétrus integriert.



Es gibt intern seit längerer Zeit ein Projekt mit den Basler Architekten Herzog & de Meuron. Die eventuelle Konstruktion ist aktuell noch lethargisch schubladisiert ...



GIB GAS ICH WILL SPASS

Vor wenigen Jahren begegnete ich diesem 2012er an einer grossen Blindverkostung. Er gefiel mir derartig, dass ich im Netz suchte, fand und zuschlug. Auch jetzt wieder bot er wieder, respektive immer noch freudig-hemmungslosen Genuss.

2012 Château Hosanna, Pomerol: Mittleres Weinrot, aussen eine erste Reife anzeigend. Das Bouquet ist von der ersten Sekunde an sehr ansprechend; Pflaumenduft, Nusspralinen, ein Hauch Zimt, Spekulatius Gebäck und Milkschokotöne. Samtiger, enorm süffiger Gaumen, elegantes Finale. Das freut man sich bereits beim ersten Schluck schon auf den dritten. 18/20 trinken

2014 Château Hosanna, Pomerol: Relativ helles Granat mit leuchtend rubinem Rand. Ansprechendes Fruchtbouquet mit roten Johannisbeeren. Zeigt im zweiten Ansatz einen tendenziell blättrigen, respektive grünlichen Merlot-Touch, gibt sich eher schlank im Ansatz. Im Gaumen hätte ich für einen 2014er etwas mehr erwartet. Der Wein sich schlank und gibt sich zaghaft und endet mit kernigen, sowie auch leicht kapseligen Noten. Kommt er noch? 17/20 beginnen

2016 Château Hosanna, Pomerol: Dunkles Purpur, rubiner Rand. Dichtes, verführerisches Beeren- und Pflaumenbouquet, ein Hauch Dörrfrüchte zeigt die reifen Merlot-Partien an. Im zweiten Ansatz; nussig, minim laktisch und viel Tendenz auf reife Brombeeren, vermischt mit einem Hauch Kokos und Vanillin. Der Wein selbst ist an sich noch viel zu jung, weiss aber irgendwie in seiner aktuellen Jugendphase sehr zu gefallen, sodass man aktuell kein schlechtes Gewissen haben muss, wenn man jetzt schon eine Flasche entkorkt. Hat grosses Potential. 19/20 beginnen

2020 Château Hosanna, Pomerol: Immer noch sehr dunkles Purpur mit lila Reflexen. Beim ersten Nasenkontakt ist immer noch sehr viel Primäraromaik vorhanden. Vermittelt einen veritablen Beerencocktail von Johannisbeere, über Holunder bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Dabei wirkt er fisch und floral mit geradliniger Ausrichtung. Im Gaumen reich mit seidigen Tanninen und royaler Adstringenz, gebündeltes, enorm langes Finale, wiederum mit verschwenderischen Fruchtnoten ausklingend. Sicherlich zu den besten Hosanna-Jahrgängen gehörend. Mit Aufwertungspotential. 19/20 warten



Stilleben mit Château Hosanna 2020, Gabriel-Glas, Pilzlampe und weissem Kabelsalat.



Speis und Trank: Supergut gelaunte Frutt-Gastgeber: Irene und Ruedi Berwert.

Mehr Infos: [Château Hosanna](#) | [Moueix](#)