



TITEL

Von René Gabriel: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)

**Ein guter Wein muss das Wasser sehen! Das gilt für den Riesling am Rhein. Für den Grünen Veltliner an der Donau. Für den Cabernet am Napa River. Wie auch für den Cabernet an der Garonne oder den Merlot der Dordogne, was den Wein vom Bordelais betrifft. Weitere Beispiele gäbe es viele ...**

So ist es auch für die 812 Kilometer lange Rhône. Und wer die Weine von diesem Gewässer an einem einzigen Abend umfangreich unter die Lupe nehmen möchte, müsste auch das Wallis miteinbeziehen.

Die Rhône entspringt am Rhonegletscher auf rund 2000 Meter Höhe, nämlich im Oberwallis und wird dort einheimischerweise auch Rotte genannt. Ganze 164 Kilometer fliesst der Fluss danach durch das «Rottenland» und wird links wie rechts von Rebbergen flankiert. Doch das wart für diesen Artikel nicht das Thema.

Am Donnerstag, 7. Mai 2026 ergab sich eine gemütliche Gabriel-Kellerrunde mit Rhône-Weinen aus Frankreich. Auf rund einem Viertel der gesamten Rhônelänge erstreckt sich das gleichnamige Weingebiet 200 Kilometer lang zwischen Vienne (südlich von Lyon) und in den Süden von Avignon.



Mit rund 70'000 Hektar ist das in Nord- und Südrhône zusammengefasste Weingebiet, nach Bordeaux, die zweitgrösste Weinanbauregion.

Kaum zu glauben; das Fundament dieser Region wird den Griechen zugeordnet. Bereits 500 Jahre vor Christus sollen diese die ersten Rebstöcke dort gepflanzt haben. 400 Jahre später übernahmen die Römer die Fortsetzung. Nach dem Zerfall des Römischen Reiches kümmerten sich die Klöster die Weiterentwicklung des Weinbaus diese Region.



## EIN ABEND FÜR ROBI & FREUNDE

Als wir vor ein paar Monaten durch den Keller pilgerten, meinte Robi beim Anblick auf die nicht besonders zahlreichen Rhône-Bouteillen, dass er mit dieser Region gar nichts anfangen könne. Spontan lud ich ihn auf einen Informationsabend ein und sagte ihm, er dürfe auch noch ein paar Freunde einladen. Nicht mit dem Ziel ihn zu bekehren, sondern lediglich, um ihn zu informieren. Oder halt beides.

Aufgrund seines Dankesmails am anderen Tag (um 6.08 Uhr!) darf ich annehmen, dass ich mit meinem Ansehen zumindest einen Teilerfolg verbuchen konnte ...

«Nochmals ein grosses Dankeschön für den gestrigen gelungenen Weinabend bei dir in deinem einmaligen Weinkeller. Ich habe gestern Abend schon begeisterte Rückmeldungen von meinen Freunden erhalten. Ein Erlebnis, welche diese so natürlich nur selten oder gar nie haben. Auch ich bin den Rhône-Weinen wieder ein Stück nähergekommen. Die letzten Weine waren natürlich der absolute Hammer!»

Ich selbst bin nämlich schon lange ein Fan dieses spannenden Weingebiets. Das heisst; aber nur von den dort hergestellten Rotweinen.

Die Weissen behagen mir nicht so. So «gelb» zu lasch, zu alkoholisch. Gut ein paar wenige Ausnahmen gäbe es da schon. Zum Beispiel ein paar Viogniers von Georges Vernay oder Yves Cuilleron. Aber auch auf diese gibt es keinen sicheren Jahrgangsverlass. Der teuerste Weisswein dieser Gegend ist Château Grillet (100% Viognier). Er kostet um 300 Franken und entstammt der kleinsten Appellation d'Origine von Frankreich (3.8 Hektar). Das Weingut gehört François Pinault (Ch. Latour).

## WEISSER SAINT-JOSEF

An unserem Abend servierte ich im Glaslager zum Apero einen weissen Saint-Joseph. Die gefallen mir meistens am besten, weil es sich hier um ein relativ kühles Seitental handelt.



**2024 Saint-Joseph blanc, Domaine Bernard Gripa; 70% Marsanne, 30% Roussanne.** Marktpreis um 30 Franken. Helles Gelb mit intensiven Farbreflexen. Offenes, duftiges, mineralisches Bouquet, gelbe Früchte, Mirabellen, Kamille. Saftiger Gaumen, weiche säure, hat was Burgundisches an sich, aromatisches Finale. Eher ein Essbegleiter, wobei er in seiner Jugendphase sich auch ziemlich gut als Apero macht. 17/20 trinken



Am Morgen putzte Schwiegersohn Till den Keller und Karin deckte am Nachmittag unten den Tisch

festlich, während sich im Ofen oben der hausgemachte Zopf an der Hitze bräunte.



## HIRSCHFLEISCH VON DER BERKEL

Als Kalorienbeginn schnitt einer der drei Stefans hauchdünnes Hirschfleisch von der Berkel für die erste Vorspeise. Das Rhône-Rotweinfestival konnte beginnen ...



Der Santa Duc Grand Grenache wird seit 2013 nicht mehr produziert. Grund; ein Gigondas darf maximal 80% Grenache-Anteil haben.

**2010 Gigondas Prestige des Haut-Garrigues, Domaine Santa Duc:** 50% Grenache, 50% Mourvèdre. Preis für neuere Jahrgänge ca. 70 Franken. Aufhellendes Granat, keine Reifetöne. Offenes Bouquet, rote Kirschen Bast- und Zedernholz, Glutamatnuancen, zeigt eine feine Süsse. Im Gaumen finden sich im feinen Extrakt Sauerkirschen und Erdbeeren. Also kommt er immer noch recht fruchtig daher. Eleganter Wein, den man jetzt wohl in seiner reifen Endphase erlebt. 18/20 austrinken

**2010 Gigondas Grand Grenache 66, Domaine Santa Duc:** 100% Grenache. Produziert bis 2012. Preis um 70 Franken. Immer noch dunkles Weinrot mit lila Schimmer. Tiefgründiges Pflaumen und Schwarzkirschenbouquet, dunkle Hölzer, Kaffee, ein Hauch Korinthen. Geht ordentlich in die Tiefe. Im Gaumen immer noch etwas reduktiv. Aufgrund früherer Erfahrungen wusste ich, dass die Säure immer noch ein wenig kräuselt und so entkorkte ich den Wein am Tag vorher und dekantierte ihn vor dem Abend noch ein paar Stunden. Noch nicht in der ersten Reife. 19/20 beginnen



## HERMITAGE, WEIN DER KÖNIGE

18 Winzer teilen sich die 136 Hektaren der Appellation Hermitage. Davon entfallen 70% auf die Produktion von Rotweinen und der Rest auf Weisswein. Als absolute Ikone gilt der legendäre 1961 Hermitage la Chapelle von Jaboulet Ainé. Da reichen 20'000 Franken für eine Flasche nicht mehr aus. Ich durfte diesen heute unerschwinglichen Jahrhundertwein drei Mal im einem glücklichen Weinleben trinken.

Oben: Der Blick von Tournon zum Hermitage-Hügel. Unten: umgekehrter Blickwinkel.

**2000 Hermitage, Monier de la Sizeranne, M. Chapoutier:** 100% Syrah. Neuere Jahrgänge ca. 80 Franken). Aufhellendes Granat mit feinem Rand aussen, Reife anzeigend. Auch das Nasenbild zeigt Reife, fein strohige Noten, helles Malz, dominikanischer Tabak, Rosinen, Honig, zarter Kräuterhauch. Wirkt zugänglich und fast etwas verspielt. Im Gaumen zeigt er immer noch eine angenehm straffe Textur über dem Extrakt, schwarzes Pfeffermehl und wieder Malz im milden Finale. Wunderschön gereift. 18/20 austrinken

**2009 Hermitage, Yann Chave:** 100% Syrah. Neuere Jahrgänge ca. 95 Franken. Noch recht sattes Purpur, keine Reifeanzeichen. Intensives Rotkirschenbouquet, eine Spur Himbeeren, Grenadine, hell Edelhölzer, eine Spur von Melisse und Thymian. Im Gaumen saftig, auch hier zeigt er immer noch ganz viel rote Beeren, geschmeidiges Extrakt, elegantes, langes Finale. Ein Finessen-Hermitage! Spass und Grösse zugleich. 19/20 trinken





## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Wenig mehr wie 2000 Einwohner zählt die historische Stadt Châteauneuf-du-Pape. Der Besuch ist ein Muss für jeden Rhône-Fan. Ich empfehle dort zu logieren und abends durch die kleinen Gassen zu flanieren.

Wer Mut hat, sucht sich ein Restaurant aus, welches Pieds et Paquets anbietet. Dieses traditionsreiche Gericht aus Schafsfüssen und gefüllten Kutteln passt, gemäss Empfehlungen, besonders gut zu einem roten Châteauneuf. Habe ich selbst probiert. Es funktioniert!

Das Gebiet selbst ist riesig und umfasst über 3000 Hektar. Zugelassen sind 22 Rebsorten, wobei der Grenache mit einem Anteil von 70% den Löwenanteil bestreitet.

Auch andere Gemeinen Bédarrides, Sorgues, Courthézon und Orange gehören zu dieser Appellation, welche im Jahr 1937 den AOC-Status bekam.

Mein Favorit ist der Châteauneuf-du-Pape Reserve des Céléstines von der im Jahr 2016 verstorbenen Winzerlegende Henri Bonneau. Der Wein ist rar und kostet meist über 300 Franken. Ein paar wenige Flaschen habe ich davon. Im Dezember zelebrieren am Luzerner-Legenden-Lunch den superraren 1990er.

**2007 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent:** Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah. Neuere Jahrgänge ca. 70 Franken. Mittleres Granat mit minim ziegelrotem Rand. Intensives Kräuter- und Lederbouquet, ein Anflug von Korinthen vermittelt im Nasenbild eine trockene Süsse. In seiner nasalen Reife zeigt er eine schöne Terroir-Expression. Saftig-eleganter Gaumenfluss bei perfekter Balance, harmonisches Finale. Beim Schlürfen findet man sogar noch etwas Kirschlikör. Ein vielleicht etwas gemachter Châteauneuf mit unheimlich viel Eleganz. 18/20 trinken

## 13 ALS GLÜCKSZAHL

Im roten Beaucastel sind 13 verschiedene Rebsorten drin. Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne und Cinsault.

Es ist einer der wenigen Crus, welcher auf durchwegs sandigen Böden heranwächst und das macht ihn einzigartig. Er vermittelt so einen schier unkopierbaren Terroir-Effekt in dessen Reife. Insgesamt produziert die Familie Perrin ein Dutzend verschiedener Weine.



**2007 Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel:** 13 Rebsorten! Neuere Jahrgänge ca. 90 Franken. Gereiftes Weinrot mit ziegelrotbraunem Rand. Sehr reifes Bouquet, Leder, Sommertrüffel, Tabak, Rosinen, Pulverkaffee, getrocknete Provence-Kräuter. Im Gaumen malzig, süss, Rosinen, dunkles Caramel, Birnel. Zeigt das, was man unter «grossen Terroir» versteht. Aromatisches Finale. Die Nase schien er mir etwas zu reif, aber im Gaumen machte er alles wieder wett. Ein Charakter Châteauneuf! Auch heute noch ein immer guter Kauf! 19/20 austrinken





### 333 HEKTAR BILDEN DIE CÔTE-ROTIÉ

Unterteilt in zwei Unterappellationen; Côte Brune und Côte Blonde. Verteilt auf die Gemeinden Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône und Tupin-et-Semons, welche sich am rechten Rhôneufer befinden. Viele der hoch angesehenen Weinberge sind geprägt von schwer zu bewirtschaftenden Steillagen.

**2000 Côte Rôtie Cordeloux, Marie und Pierre Benetliere, Condrieu:** 100% Syrah. Neuere Jahrgänge ca. 100 Franken. Eher helles Granat-Rubin, wässriger Rand. Im ersten Ansatz wirkt das Bouquet überreif, zeigt Liebstöckel und Maccis. Doch es sind auch Kräuter da und eine delikate Süsse, Bastholz, Stroh. Eigentlich nasal überreif, doch dann kommt eine kleine Überraschung. Im fragilen Gaumen, zeigt er immer noch Saft und eine fast unbeschwerete Leichtigkeit. Seine beste Zeit war sicherlich früher. Jetzt ist es aber immer noch ein Achtungserfolg. 16/20 vorbei



### GEMÜTLICHE TISCHRUNDE

Dem Robi (zweiter von rechts) sei Dank. Hier grad beim mampfen der Hauptspeise. Rezept und Beschrieb folgt am Schluss ...



### ROSTAING, START IM JAHR 1971

René Rostaing startete im Jahr 1971 mit ganz wenigen Parzellen. Ich besuchte den Winzer im Jahr 2013 und kaufte ihm einen Sechserkarton von nachfolgend beschriebenen La Landonne ab. Mehr gab es nicht. Und da musste ich schon betteln. Seit 2015 führt sein Sohn Marcel den 30-Hektar-Betrieb.



**2009 Côte-Rôtie La Landonne, René Rostaing:** 100% Syrah. Neuere Jahrgänge ca. 125 Franken. Immer noch unglaublich junge Farbe. Zeigt im Granat noch violette Reflexe! Würziges Bouquet, schwarzer Pfeffer, Backpflaumen, dunkles Leder, Brazil-Tabak, Rauchnoten. Es ist auch noch viel Frucht im Nasenbild drin, Brombeeren, Heidelbeeren,

Holunder. Im Gaumen kräftig, zeigt Muskeln und Fleisch, hoch aromatisches Finale. Ein Jungbrunnen den man locker drei Stunden dekantieren kann. Arvi bietet diesen Wein für 209 Franken an. 19/20 trinken

P.S. Am anderen Tag schüttete ich alle Weinresten zusammen für mein Kochweinen-Arsenal. Im Landonne war noch was drin. Also probierte ich ihn nochmals am anderen Tag. Er war noch besser als am Vorabend. Keine Spur von Oxidation und superschmeidig!



## PLATZHIRSCH GUIGAL

Mit seinen Top-Crus La Landonne (seit 1966), La Mouline (seit 1969) und La Turque (seit 1985) bildet die Familie Guigal die Spitze der Côte-Rôtie. Und auch mengenmässig sind sie an erster Stelle. Bei Topqualitäten bis hin zum einfachen Côtes-Du-Rhône. Es befinden sich auch viele andere grosse Lagen innerhalb der «anderen Rhône» in deren Besitz.



**2007 Côte-Rôtie La Turque, E. Guigal:** 93% Syrah, 7% Viognier. Neuere Jahrgänge ca. 250 Franken. Deutlich gereifte Farbe, zwar noch recht rot, aber auch viel bräunliche Töne am aufhellenden Rand anzeigend. Verrücktes, unglaublich würziges Bouquet, Leder, Tabak, Kräuter, Cohiba-Cigarren und Würzöne von arabischem Kümmel, Stielwürznoten, Nelken, Kardamom und trockenem Fenchelsamen. Einmalig und einzigartig zugleich. In den fein oxidativen Nuancen vermittelt er auch

einen Metholschimmer, Harz und Marihuana. Völlig abgedröckelt. Im Gaumen geschmeidig, dicht, süss, obermalzig, cremig und schier Gaumen füllend, gebündeltes, langes Finale. Ein berauscher Nord-Rhone-Wein mit einer nicht kopierbaren Authentizität. Absolut nicht überladen und insgesamt eine harmonische Eleganz anzeigend. 19/20 austrinken

P.S. Ich vergass für die Probe ein Flaschenfoto zu knipsen. Holte ich am anderen Tag nach. Ich hatte noch eine Flasche ...



## OFENKÜCHE IST EASY

Gute Vorbereitung ist alles. Rohe, grüne Spargeln unten in eine Blechform legen. Stücke von gekochtem Speck dazu. Rohe Karottenstücke, angebratene Hälften von kleinen Zwiebeln, rote Peperoni Stücke, halbe Champignons, kleine Tomaten, die marinierten Poulet Oberschenkel drauflegen. Wenig gesalzene Sojasauce und Olivenöl drauf und frische Kräuter. 50 Minuten backen. Fertig.



## OFENKARTOFFELN

Mittelgrosse festkochende Kartoffeln weich kochen, auskühlen lassen, oben und unten Rillen einschneiden, flach drücken. Aufs Blech legen. Bestreichen mit einer Mischung aus Olivenöl, Paniermehl, Knoblauch, Chilli, Salz, Kümmel. Und gleichzeitig mit dem Poulet 50 Minuten backen. Nicht auf dem Bild: Creme-fraiche-Senfsauce mit Schnittlauch dazu.



P.S. Auf dem Titelbild sieht man in der Mitte einen 1959er Châteauneuf. Der war leider nix. Deshalb steht er jetzt im Kochweinregal ...