

## „G“.pur

Die Weine wurden im Gasthof Schopper in Breitenbach verkostet. Für **wein.pur** verkosteten die Weinakademiker und **wein.pur**-Autoren Julia Sevenich, Michael Krimbacher und Gerhard Mayr. Besonderer Dank gilt Familie Kammerlander für die Gastfreundschaft und die Unterstützung während der Verkostung sowie Albert Gesellmann für seine ausführenden Kommentare. Die Fassprobe 2011 wurde am 19. März im Weingut verkostet (BF = Blaufränkisch, SL = St. Laurent).

### „G“ 2011 Fassprobe

95% BF, 5% SL. Dunkle Schoko, Pfeffer, würziger Duft. Unterlegte schwarze Beerenfrucht, Zwetschken. Tabak, zart erdig, viel Substanz. Engmaschige, kernige Tanninstruktur. Trotz Kraft setzt er die Muskeln spielerisch ein. Sicheres Alterungspotenzial.

### „G“ 2009 Magnum

95% BF, 5% SL. Dichte, dunkle Frucht, Brombeere, schwarze Herzkirschen. Kühle, rauchige, frische Minze. Samtiges, feinkörniges Tannin, wirkt straff und fordernd. Kraftvoll mit viel Volumen, nicht übermächtig. Im Finish Nougat und saftige reife Holunderbeeren. Braucht Zeit!

### „G“ 2008 Magnum

95% BF, 5% SL. Am Anfang zurückhaltend. Geht mit Luft im Glas auf. Einladende Aromen nach Vanille, Kokos, reife Zwetschken mit einer balsamischen Note unterlegt, Waldboden. Straffes, engmaschig strukturiertes Tannin. Hat das nötige Rückgrat. Ein Marathonläufer mit zukunftsweisenden Aussichten.

### „G“ 2007 Magnum

95% BF, 5% SL. Angenehm frische Beerenfrucht, Heidelbeere, Schlehe, Waldbeere insgesamt. Würzig unterlegt, Nelke, Zimt, Tabak. Saftiger, animierender Säurebogen. Ausgewogenes, samtiges, gut integriertes Tannin. Ein Schmeichler. Bietet jetzt bereits viel Trinkfreude.

### „G“ 2006 Magnum

Albert Gesellmann vergleicht den Jahrgang mit Kalifornien 1991. 95% BF, 5% SL. Opulente Nase. Schwarztee, Zedern, zarte Gewürz-Anklänge. Extraktsüß, kompakte, reife Tannine. Ausgewogen. Feine Nuancen von

Orangenzesten, Waldbeer-Confit, Schwarzkirschen, Graphit. Viel Nerv, mit gespanntem Säureprofil. Zarte Holz-Note im Abgang. Beginn seiner Trinkreife.

### „Konstantin“ 2005 Magnum

Nicht als „G“ bezeichnet, sondern dem Sohn gewidmet. 95% BF, 5% SL. Schwarze Johannisbeere, Cassis, animalisch, ledrig. Grobe, rustikale Ader. Lakritze, Maggikraut. Tannin mit gutem Grip. Charmante Säure. Waldboden, Champignons gepaart mit erdigen Nuancen. Zeigt im Abgang gute Länge mit einem Hauch Minze, welches ihm eine angenehme Frische verleiht.

### „G“ 2004 Magnum

95% BF, 5% SL. Pfeffrige Würze, Maggi, Graphit, dunkle, intensive Schwarzkirsch-Frucht. Geht ungeniebig in die Tiefe. Feinkörniges Tannin. Am Gaumen saftiger, feiner Fruchtschmelz. Macht Druck. Eleganter Wein mit Finesse trotz Kraft. Frisch gespitzter Bleistift. Mit jedem Schluck neue Facetten. Potenzial.

### „G“ 2003 Magnum

95% BF, 5% SL. Trotz des heißen Jahrgangs nicht marmeladig. Kandierte Himbeeren, röstig. Zarte Bitterschokolade, Süßholzwurzel, frische Tabakblätter. Struktur breit angelegt. Ungeschliffenes Tanningerüst. Voluminöser Körper. Säure gibt ihm Rückgrat. Frisch gemahlener Kaffee, Kokos im Abgang.

### „G“ 2002 Magnum

95% BF, 5% SL. Fesselnde, elegante Frucht. Pflaumen, Piemont-Kirsche. Zarte Blättrigkeit, frisch aufgegossener Schwarztee. Gut integriertes Holz. Saftiger Waldbeeren-Mix, süße Zedernholz-Würze, Zigarrenkiste. Fein



Spannende Serie: Blaufränkisch in schönster Präzision.

verwobenes Tannin. Stimmiges und ausgeglichenes Gesamtpaket. Trinkvergnügen auf höchstem Niveau!

### „G“ 2000 Magnum

90% BF, 10% SL. Ein Charmeur mit animierender Frische. Reife, dunkle Beerenfrucht, Dörrpflaumen, „Mon Chéri“, Rumtopf. Perfekt eingebundenes Holz. Zimt, Kardamom, kalter Kaffee, Minze. Opulenter Körper mit verzaubernder Textur. Geschmeidige Tannine machen den Wein zu einer vinologischen Liebeserklärung.

### „G“ 1999

90% BF, 10% SL. Erste Flasche Kork. Zweite Flasche leicht oxidativ. Strahlt ein delikates Aroma

nach Minze, prallen Schwarzkirschen und frischen Tannennadeln aus. Florale Noten werden mit orientalischer Würze wie Zimt, Nelken und Kurkuma begleitet. Vereint Eleganz und Konzentration in stimmiger Proportion. Monumentaler Wein!

### „G“ 1997

85% BF, 15% SL. Grandios, präsentiert sich mit Lakritz, Teer, feiner Blättrigkeit, darunter zart geröstetes Holz. Leicht jodige Aromen. Kompakte, geschmeidige Tannine. Charaktervolles, elegantes Gesamtbild. Erstaunlich frisch. Das Finish bietet noch ausreichend Frucht für einige Jahre.



Die Weine aus den 1990ern präsentierten sich erstaunlich frisch.