capewine
NEWSLETTER

GROSSE WEINE IN GROSSEN FLASCHEN

Versprühen Sie Optimismus und sorgen Sie vor! Legen Sie sich ein paar Magnums in den Keller und warten Sie darauf, dass die Zeiten wieder rosiger werden. Denn der Tag wird kommen, an denen die Bürgersteige wieder runtergeklappt werden und Sie sie mit ihren Freunden in aller Ruhe leeren können.

Weine in Großflaschen sind nicht nur ein Blickfang. Erhaben und eindrucksvoll, verleihen sie den Weinen Gewicht und sorgen für eine Aura, die eine normale Flasche nicht hat. Noch wichtiger als die ästhetische Dimension ist allerdings der Umstand, dass Weine in Magnums langsamer reifen. Sie öffnen Raum und Zeit für eine verzögerte Tanninausfällung und eine nuancierte und komplexe Aromaentwicklung und verursachen bisweilen Geschmackserlebnisse, die sich bei normalen Flaschen zwar auch, aber doch seltener einstellen.

Es lohnt sich also Magnums wegzulegen und sie im Keller zu vergessen. Insofern hat es mich nie nervös gemacht, dass meine paar wenigen Magnums nur selten nachgefragt wurden – ich wusste ja, dass sie von Jahr zu Jahr besser wird en.

Bestes Beispiel dafür ist der **Constantia Glen** THREE aus dem Jahr **2014**, der in seiner Jugend eher robust und fordernd war. Mittlerweile wirkt er jedoch absolut homogen und ausgewogen und gibt rauchige Brombeer- und Cassisnoten preis, die sich in einen kraftvollen und konzentrierten Körper betten.

Ähnlich beeindruckend ist der **2015er**, der jedoch bereits von der ersten Sekunde weg ein enormes Versprechen für die Zukunft war.

Gleichfalls fantastisch entwickelt hat sich der **Constantia Glen FIVE 2013**, der in der Nase Kaffee, Gewürznelken, schwarze Kirschen, Pflaumen und Pfeffer offeriert und sich am Gaumen fest, stoffig und tiefgründig präsentiert. Die beiden nachfolgenden Jahrgänge stehen ihm um nichts nach, wobei vor allem beim **2015er** trotz seiner Klasse noch Luft nach oben zu sein scheint.

Exzellent macht sich auch die Grenache/Syrah Cuvée von **Creation** aus dem Jahr **2013**, für die Gottfried Bechtold einst eine der Magnum adäquate Verpackung entworfen hat. Die rotbeerige Frucht des Grenache und die zupackenden Pfeffernoten des Syrah sind völlig miteinander verwoben und ergeben ein harmonisches, samtiges und konzentriertes Gesamtkunstwerk, das weich und würzig ausklingt.

Magnums bieten aber auch Platz für anspruchsvolle und gut strukturierte Weißweine. Den Part der Tannine übernimmt dabei die Säure.

Im **Constantia Glen TWO** 2015 steuert sie den Wein geradlinig und elegant in Richtung Gaumen und verleiht den sich breitmachenden Pfirsich- und Nektarinenaromen die nötige Frische. Der **2016er** ist etwas üppiger und wirkt trotz seiner vermeintlichen Jugend reifer, exotischer und gaumenfüllender.

Last but not least habe ich für alle jene, die dem zukünftigen Anlass entsprechend so richtig feiern wollen seit kurzem auch wieder ein paar Flaschen Graham Beck Brut Magnums auf Lager. Die sollte man nicht bis in alle Ewigkeit einbunkern, sondern bei der erstbesten Gelegenheit mit Familie und Freunden öffnen und wegtrinken.

Auf eine prickelnde Zukunft!

PS: Da meine Magnums in einem speziellen Keller in Dornbirn reifen und ich nur einmal pro Woche dort bin, bitte ich um Verständnis, wenn die Lieferung erst einige Tage nach der bereits eingegangenen Bestellung bei Ihnen eintrifft.

Ihr Paul Seeberger – capewine
www.capewine.at