

Big is beautiful - Gute Gründe für Magnum-Editions!



## **BIG IS BEAUTIFUL!**

**Man sollte mehr Magnums sammeln. Das sage ich nicht, weil ich sie verkaufe, sondern weil es ein paar gute Gründe dafür gibt, sich Weine in großen Flaschen zuzulegen.**

Großformate machen nicht nur Spaß, hinterlassen Eindruck, geben dem Wein vorab schon mal das nötige Gewicht, liegen anders in der Hand, und beleben jedes Fest; Weine in großen Flaschen reifen vor allem besser und steigern, sofern man denn den richtigen Wein, Geduld und Lust hat, auf sie zu warten, die Qualität. Das liegt vor allem daran, dass sich im Flaschenhals, relativ gesehen, weniger Luft befindet als in den üblichen 0,75 Liter Formaten. Luft beschleunigt den Reifungsprozess, beeinflusst die Aromen und die Stabilität des Weins.

**Weine in Großformaten** sind robuster, gleichen Instabilitäten in der Lagerung leichter aus und entwickeln ihre Tannine langsamer, was wiederum zu einer komplexeren und oft samtigeren Textur führt. Und zu guter Letzt sind sie einfach schön – ästhetisch, erhaben, eindrucksvoll und stets vielversprechend. Wird bei einem Fest eine Magnum ausgepackt, steigt die Stimmung. Diese Beobachtung belegt zwar keine Studie, das weiß ich aber aus eigener Erfahrung.

Damit es danach nicht zum großen Kater kommt, muss in die Flasche aber auch der richtige Wein sein. Der [Grenache/Syrah von Creation](#) beispielsweise liefert Kompaktheit und Gerbstoff, Stoffigkeit und tiefe Frucht. Der nahe Atlantik und die kühlen Nächte rund um das Weingut sorgen für Frische, die intensive Sonneneinstrahlung für perfekte Reife, einen kraftvollen Körper und ein insgesamt ideales Gleichgewicht – allesamt Faktoren, die als Grundvoraussetzungen für eine langsame Metamorphose in Magnums wesentlich sind.

**Magnums bieten aber nicht nur Platz für strukturierte Rotweine**, auch **Weißweine** mit dem nötigen Körper fühlen sich darin wohl. Die Säure übernimmt dann den Part der Tannine und sorgt auch beim [Constantia Glen TWO](#) für die richtige Balance, die zusätzlich von einem bewussten und dezenten Holzeinsatz (große Fässer) gestützt wird. Constantia Glen ist in doppelter Größe auch durch den [THREE](#), einer klassischen Bordeaux-Cuvée vertreten, die zurzeit noch von intensiven Fruchtaromen geprägt ist, in näherer Zukunft aber sukzessive Tabak- und Pfefferaromen in den Vordergrund rücken und auch die engmaschigen Tanninen noch abrunden wird. Richtig spannend wird es mit dem [FIVE](#), den es nicht nur als Magnum sondern auch als Doppelmagnum gibt. Drei Liter verlangen nach Freunden und wer dann das Glück hat, dabei zu sein, kann sich auf ein animierendes Geflecht dunkler bis dunkelster Aromen gefasst machen – Brombeeren und schwarze Johannisbeeren untermalt von Pfeffer, Rauch, Zeder und Kaffee. Die kompakte & konzentrierte Struktur liefert Potenzial für ein gutes Jahrzehnt und wer noch länger Zeit hat, wird – gerade bei einer Doppelmagnum – zusätzlich belohnt werden.



**Wer es in großem Stil krachen lassen will,** dem sei noch die **Brut Magnum** von Südafrikas Schaumweinkone **Graham Beck** ans Herz gelegt. Zum einen werteten große Schaumweinformate jeden runden Geburtstag, jede Hochzeit und Firmenfeier auf, zum anderen werden sie von den Spezialisten der Weinszene auch immer wieder im Keller versteckt. Eine längere Lagerung reduziert dann zwar die Bläschen in der Flasche, gibt den Weinen jedoch oft ungeahnte Aromadimensionen, die bisweilen an große Burgunder erinnern.

**Nach all den qualitativen abschließend auch noch ein quantitativer Grund, warum man sich hin und wieder eine Magnum gönnen sollte: es ist ganz einfach mehr drinnen.**

## **NEWSLETTER-TRANSLATION INTO YOUR LANGUAGE!**

If you watch this newsletter **in your browser** you can translate it directly into your language - **it is only one click!**

**Cheers, Ihr Paul Seeberger – capewine**

[www.capewine.at](http://www.capewine.at)

*Copyright © 2017 Cape Wine, All rights reserved.*

[unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

MailChimp.