

RC CABERNET SAUVIGNON RÉSERVE 2012, Christian Hirsch

Es wird manchmal behauptet: Hundebesitzer ähneln ihren geliebten Hündchen. Wissenschaftliche Recherche, unter anderem von Nakajima, 2009, beweist, daß der Volksglaube an die physische Ähnlichkeit zwischen Hunden und Hundebesitzern erfahrungsgemäß gerechtfertigt ist. Kann es sein, daß diese Behauptung auch für Winemaker und ihrer Weine gilt?

Muskulös und durchtrainiert aber trotzdem feingliedrig, so präsentiert sich der „RC Réserve“ vom Jungwinzer Christian Hirsch. Gewachsen auf schweren Keuperböden in seinen heimischen Leingartener Weinbergen im „Ländle“, werden die Cabernet Sauvignon Trauben bei der Ernte mit der Hand selektiert und in kleine Bottiche gestellt. Diese Rebe und seine Trauben sind nichts für Schwächlinge. Nach etwas Ach und Krach werden sie reif, ganz spät im Jahr, nachdem alle anderen Trauben schon gelesen sind und den magischen Prozess der Gärung angefangen haben. Cabernet Sauvignon Beeren sind klein mit dicken Schalen und so entsteht ein hohes Verhältnis von Kernen zu Fruchtfleisch – laut dem berühmten Weinprofessor Emile Peynaud ist das Verhältnis 1 zu 12 gegenüber 1 zu 25 für Sémillon, zum Beispiel.

Wissenschaft beiseite, das Ergebnis ist ein tief purpurfarbener Wein mit fast schwarzem Kern, Aromen von Gewürzen wie Nelken und Zimt plus einem Hauch Vanilla (aus Tahiti, natürlich) plus geröstetem Kaffee und Schokolade der edelbitteren Sorte. Und dann gibt es die Beerenfrucht, samtig, dunkel, erinnernd an schwarze Johannesbeeren und Maulbeeren. Daß der Wein mit dem Namen RC - inspiriert übrigens durch die üppigen Réserve Cabs aus Napa und Sonoma in Kalifornien, wo Christian ein Teil seines Weinstudiums absolvierte - in Barriques ausgebaut wurde, ist klar. Zwei ganze Jahre lang. Aber, daß er auch vorher drei Wochen in rollenden Barriques vergoren wurde, ist nicht so klar, und eher ungewöhnlich. Allerdings ist das Ergebnis ein Traum für Liebhaber der kräftigen Machart, unterstrichen von einer eleganten Vielschichtigkeit.

Alison Flemming MW

www.alison-flemming.de

taste
flem by ming
flemming



From Cesar
Canine Cuisine
<http://www.cesar.com>

