

Tessin 2008: Rotweine mit Finesse und Eleganz

Die Weinwelt fokussiert immer stärker auf Weine mit Finesse und weniger Alkohol. Die Tessiner 2008er kommen diesem Trend entgegen. Der Jahrgang hat feminine Rotweine hervorgebracht und ist somit ein schöner Gegenpart zu den maskulinen 2007ern.

SH. – Nach dem vor Kraft und Opulenz nur so strotzenden 2007er ist der Tessiner 2008er ein in sich ruhender, mit viel Finesse und Gelassenheit auftretender Jahrgang. Statt lauter und überbordender Frucht verkörpert er die noble Zurückhaltung eines englischen Gentleman. Dieser Jahrgang, so normal er für das Tessin war und so schwierig er es anfangs haben wird nach den paradiesischen 2007ern, wird noch so manchen Weinliebhaber überraschen, spätestens in einigen Jahren, denn die 2008er sind ganz sicher sehr langlebig. Gemeinsam mit dem 2007er bildet der 2008er ein sich wunderbar ergänzendes Duo, welches das breite Spektrum Tessiner Rotweine aufzeigt.

Im Bilderbuchjahrgang 2007 konnte der Winzer nicht sehr viel falsch machen. Aber 2008! Dieses Jahr verlangte demjenigen erheblichen Aufwand ab, der Topqualität in die Flasche bringen wollte. Das kühle, teilweise feuchte Jahr erforderte viel Geduld und Risikobereitschaft, um reifes Traubengut auf die Kelter zu bringen. Da sich das Tessin durch zahlreiche Klein- und Kleinstlagen mit jeweils unterschiedlichem Terroir auszeichnet, verlangte das Vegetationsjahr vom Winzer, dass er jedem einzelnen Weinberg eine persönliche «Rundum-Betreuung» zukommen liess, sonst wäre es um die Qualität geschehen gewesen.

Die roten 2008er zeichnen sich durch eine frische, rassige Stilistik aus, die nicht schon nach dem ersten Glas satt macht. Die Weine zeigen frische rote und schwarze Fruchtaromen zusammen mit erdigen Nuancen und angenehm grünlichen Noten. Die Tessiner Winzer haben aus einem schwierigen Jahrgang das Bestmögliche herausgeholt, Eleganz nämlich, und das ist mehr als nur gut. Etwas von dieser Eleganz hätte auch den sehr reichen 2007ern gut gestanden.

Hier die 50 Tessiner Rotweinfavoriten des Jahrgangs 2008 in alphabetischer Reihenfolge:

2008 Sottoroccia, Tenuta San Giorgia:

Sehr offene, fast schwarze Frucht, Heidelbeere, etwas Preiselbeere, ein Hauch Holzkohle, ansonsten klar und elegant. Sehr kraftvoll, rassig und elegant, reifes Tannin, dunkle Fruchtaromen, dazu Grafit- und Kalksteinnoten. Ein burschikoser Tessiner mit Stil, auch im sehr langen, mineralischen Abgang. **18/20 trinken -2019**

2008 Crescendo, Tenuta San Giorgia:

Offene, tiefdunkle Frucht mit vollreifen Brombeeren, dazu kühle, kräuterige Noten, klar und tief. Dicht, kompakt und kraftvoll am Gaumen, jedoch noch etwas zugeknöpft, mürbe, leicht süssliche Tannine, reife Säure, cremige Art, sehr langes Finish. Hochinteressanter Wein.

18/20 trinken -2019

2008 Arco Tondo, Tenuta San Giorgia: Extrem unruhige Nase, da bei der Probe frisch abgefüllt. Satt und kraftvoll, ohne überladen zu wirken, schwarze Früchte mit herben Wachholdernoten, feingliedrige Eleganz, dicht verwoben, reifes, zugleich körniges Tannin, dichter, mineralischer Unterbau, tolle Balance. Ein Merlot mit Klasse und enorm langem Abgang.

18+/20 2011-2020