

August Kessler, Pinot Noir 2013

Spezialfüllung Selection Schwander, Rheingau

Unbestritten zu den besten Pinot Noir-Erzeugern Deutschlands zählt August Kessler aus dem Rheingau, wo diese Rebsorte dank der Zisterzienser bereits seit 900 (!) Jahren heimisch ist. Seine Weine sind mittlerweile fast legendär und haben – leider – bereits das Preisniveau teurer Burgunder erreicht. So kosten seine <Grossen Gewächse> Pinot Noir 100 Euro oder mehr pro 75 cl-Flasche! Glücklicherweise ist August Kessler jedoch sehr daran interessiert, auf dem Schweizer Weinmarkt präsent zu sein. Es gelang mir, ihm darzulegen, dass deutsche Rotweine – seien sie noch so gut – in der Schweiz einen sehr schweren Stand haben. Ausserdem werden auch hierzulande inzwischen ausgezeichnete Pinots kultiviert. So entschied sich Kessler, eine hochwertige Füllung zu kreieren, die er uns jedoch deutlich preiswerter verkaufte, als wenn er sie auf dem deutschen Markt angeboten hätte. Der 2013er ist bereits seine dritte Spezialfüllung für uns und das Echo jener

Kunden, die den Versuch wagten, einen deutschen Pinot zu kosten, war durchwegs sehr positiv. Auch beim 2013er gaben sich Kessler und sein begabter Kellermeister Max Himstedt jede erdenkliche Mühe und verwendeten nur gesunde, reife Trauben ihrer Steillagen in Assmannshausen, Rudesheim und Lorch. Das einzige Zugeständnis an die ganz teuren Weine war, dass die Trauben unserer Cuvée von jüngeren Reben stammen und etwas kürzer an der Maische vergoren wurden. So ist dieser Pinot Noir ideal für all jene, die einen schneller trinkbereiten, eleganten Wein mit Finesse suchen. Er schmeckt bereits jetzt vorzüglich und erfreut Herz und Gaumen durch seinen feingliedrigen, ungemein charmanten Pinot-Geschmack. Haltbar ist er bis mindestens Ende 2019. (Bitte beachten Sie auch die Zeitungsartikel auf unserer Homepage www.schwander.ch: Shop, Weine aus Deutschland, August Kessler).