



## Médoc (Bordeaux): Château Ramafort und <Vn>

1 Juli 2021: Andrew McInnes, Direktor von Ramafort, begrüsst uns im traditionellen schottischen Kilt.

2 Blick auf Château Ramafort.

Wir erreichen Château Ramafort im Médoc bei prächtigem Sommerwetter und werden vom Weingutsdirektor Andrew McInnes überschwenglich empfangen. Auch dieses Jahr hat er sich für unseren Besuch eine besondere <Willkommensaktivität> ausgedacht. Um uns die tägliche Mühsal der Winzerarbeit am eigenen Leib spüren zu lassen, beauftragt er mich damit, selber eine Jéroboam-Flasche zu füllen, zu verkorken und zu etikettieren. Erst nach erfolgreichem Absolvieren dieser kleinen Geschicklichkeitsprüfung dürfen wir im Keller zahlreiche Muster direkt vom Fass verkosten. Im Anschluss führt uns Andrew in den Degustationsraum, wo er eine umfangreiche Blindverkostung diverser Jahrgänge von Ramafort- und anderen Rotweinen befreundeter Weingüter vorbereitet hat. Es zeigt sich auch bei dieser Degustation eindrücklich, wie hoch das Ramafort-Qualitätsniveau ist und wie gut diese Gewächse reifen.

Nachdem Andrew bei unserem letztjährigen Abendessen ein gigantisch grosses Côte de Bœuf im Ofen zubereitet hat, möchte er uns dieses Jahr mit einem Spanferkel beglücken. Einziges Problem: Es ist sein erstes Spanferkel überhaupt und meinem Geschäftspartner Felix Kauf, einem bekennenden Fleisch-Afficionado mit eigener kleiner Rinder- und Schweinezucht, stehen die Haare zu Berge, als er die dafür in Betrieb genommene wackelige Grillkonstruktion sieht. Aber noch schlimmer: Bei unserer Ankunft dreht das Jungschwein erst seit etwa zwei Stunden über dem Feuer – eine viel zu kurze Zeitspanne, um es noch gar zu bekommen. Der Stimmung am Abendtisch tut dies indes keinen Abbruch; für ausgelassene Heiterkeit ist gesorgt und wir schöpfen umso fleissiger vom Kartoffelgratin nach.



Film zum Weingut Ramafort

3 Verkostung des gesamten Sortiments mit Andrew McInnes (links). Nach dem 2009er <Vn> bieten wir heuer den exzellenten 2010er an.

4 Händisches Abfüllen und Etikettieren einer Jéroboam Ramafort.

Zum Essen geniessen wir Ramafort 2014, einen leichten, bekömmlichen, eleganten Bordeaux. Hervorragend hat sich der 2010er Ramafort entwickelt; hier dürfen wir noch die letzten Bestände aufkaufen. Unisono auf Begeisterung stösst die Spezialfüllung <Vn> 2010, die eigentlich für die ehemalige Besitzerfamilie aus den allerbesten Partien vinifiziert wurde. Gerade für Bordeaux-Fans, die ihre Keller mit den berühmtesten (und teuersten) Gewächsen bestückt haben, ist es fast ein Muss, diesen grossen, aber völlig unbekanntem Médoc zu verkosten. Selbst neben den prominentesten Crus Classés aus diesem legendären Jahrgang kann er sich gut behaupten. Ein Wermutstropfen bleibt: Der nächstfolgende <Vn> wurde erst im Jahr 2016 gekeltert.



**Château Ramafort (rot) 2010  
Cru Bourgeois, Médoc a.c.**  
50% Cabernet Sauvignon,  
50% Merlot

Purpur mit ersten Reifereflexen; komplexes Bouquet mit Anklängen von dunklen Beeren; im Geschmack männlich und klassisch gebaut, vielschichtig, mit guter Konzentration und immer noch mit Reserven. Mindestens 1 Std. vor dem Konsum dekantieren. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2026.

Fr. 21.—



**<Vn> Grand Vin (rot) 2010  
Médoc a.c.**  
100% Cabernet Sauvignon

Immer noch jungdliches Purpur; nobles, vielschichtiges Bouquet; konzentriert am Gaumen, Aromen dunkler Früchte, viel Eleganz, distinguiert, mit reifen, abgerundeten Tanninen. Ein exzellenter Bordeaux! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 69.— (ab Februar 22 Fr. 76.—)