



Médoc: Château Ramafort

1 Eine glückliche Marriage: Käse und Ramafort.

2 Blick auf die Ramafort-Rebberge im Médoc.

Wir geben gerne zu, dass wir unseren Besuchen auf Château Ramafort jeweils mit grosser Vorfreude entgegensehen. Dieses Médoc-Anwesen in der Nähe von Saint-Estèphe beeindruckt nicht nur durch sein hervorragendes Terroir, sondern auch durch seinen Direktor: Andrew McInnes leitet den Betrieb mit Hingabe und Leidenschaft, als wäre es sein eigener, was sicher der Hauptgrund für die Erfolgsgeschichte von Ramafort ist. Als Liebhaber der berühmten Bordeaux setzt er die Messlatte bei seinen Weinen entsprechend hoch an. So ist er beim ganzen Produktionsprozess bis ins Detail involviert und stets bestrebt, sämtliche Möglichkeiten zu weiteren Qualitätsverbesserungen auszuschöpfen.

Andrew ist eine charismatische Persönlichkeit, die neben der professionellen, seriösen Seite stets auch zu Spässen aufgelegt und für eine Überraschung gut ist – dazu gehören beispielsweise seine extravaganten und manchmal abenteuerlichen Menüs, die er selbst zubereitet. Wie gewohnt erwartet er uns letzten Oktober mit Gläsern sowie einer Magnum-Flasche Ramafort ausgerüstet im Schlossgarten, bevor er uns eine Führung durch Gebäude und Keller des imposanten Anwesens gibt. Im Fasskeller vernehmen wir kaum hörbar gregorianische Klänge, denn, betont Andrew mit spitzbübischem Lächeln, die geringe Lautstärke bekomme dem jungen Wein besser.

Im Mittelpunkt des Besuches steht wiederum eine von Andrew minutiös vorbereitete Blinddegustation. Sie umfasst neun Weine, darunter natürlich Ramafort sowie Vertreter verschiedener be-

3 Oktober 2024: Markus Fuchs im Gespräch mit Andrew McInnes.

4 Im Garten von Ramafort.

kannter Médoc-Châteaux, verbunden mit der uns gestellten Aufgabe, die Gewächse nach Qualität zu ordnen. Dabei zeigt sich das grosse Potential des Jahrgangs 2018. Verblüffend ist, wie gut die Ramafort-Weine selbst neben sehr prestigeträchtigen Médoc abschneiden. Punkto Preis-Leistung dürfte dieses Weingut sicherlich an vorderster Stelle stehen. Nach dem hervorragenden 2016er Ramafort freut es uns besonders, nun den vorzüglich gelungenen Nachfolgejahrgang 2018 präsentieren zu können; er weist einen vollen, bereits erstaunlich abgerundeten Charakter auf und mundet uns derzeit sogar besser als der etwas tanninbetontere 2016er.

Anlässlich der Wiedereröffnung der Kathedrale Notre-Dame de Paris haben wir für unser Etikett ein Werk von Charles Meryon ausgewählt. Diese Radierung zählt zu den berühmtesten Frankreichs aus dem 19. Jahrhundert und veranschaulicht auf wunderbare Weise die Monumentalität dieses genialen Bauwerks.



Château Ramafort «Edition Meryon» (rot) 2018
Cru Bourgeois, Médoc a. c.
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Dunkles Purpur; vielschichtiges, zartes Bouquet; äusserst fein und ausgewogen am Gaumen; dichte, klassische Frucht; sehr gut ausbalanciert und harmonisch; eleganter als der Vorgängerjahrgang; abgerundete Tannine, langer Abgang; Potential für weitere Lagerung. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 17,90 (ab Juli 2025 Fr. 20.-)



Informationen zum Etikett
Château Ramafort.