



## Médoc: Château Ramafort

1  
Château Ramafort.  
Abermals wird das Ramafort-Etikett mit einer hochwertigen Druckgrafik versehen: Es zeigt das legendäre Kräuterblatt Nr. 95 von Carl Wilhelm Kolbe, eines der ungewöhnlichsten Blätter eines deutschen Künstlers des 19. Jahrhunderts. Mehr Informationen, auch zum vorherigen Ramafort-Etikett von Claude Lorrain, mittels untenstehendem QR-Code.

2  
Herbst 2023: Im Rebberg mit Direktor Andrew McInnes (rechts).

Der Besuch bei Andrew McInnes, Direktor auf Château Ramafort, ist stets eine Kombination zwischen Degustationsmarathon und perfekter Unterhaltung. Unsere Anreise letzten Oktober unmittelbar nach Ernteschluss steht unter besten Vorzeichen: Nach der pünktlichen Landung in Bordeaux und einer für französische Verhältnisse unüblich raschen Übernahme des Mietwagens geniessen wir bei strahlend blauem Himmel und einer Temperaturanzeige von 29 Grad die Fahrt Richtung St-Estèphe im nördlichen Médoc. Auf dem Gelände von Ramafort passieren wir Hühner und Pferde, die sich entlang der Strasse sichtlich am Sonnenschein erfreuen, ehe wir schliesslich am Ziel ankommen, wo uns Andrew, ausgerüstet mit Gläsern und einer Magnum-Flasche 2016, bereits erwartet. Diese Flasche begleitet uns bei der anschliessenden Führung durch Gebäude und Keller des imposanten Anwesens.

Im Mittelpunkt des Besuches steht wie immer die von Andrew minutiös vorbereitete Blinddegustation. Sie umfasst neun Weine, darunter verschiedene Jahrgänge Ramafort sowie Vertreter von bekannten Médoc-Châteaux, verbunden mit der uns gestellten Aufgabe, die Gewächse zu beschreiben und nach Qualität zu ordnen. Bei dieser Verkostung wird einmal mehr offensichtlich, dass Andrew nicht nur ein Lebemensch, sondern – stets auf der Suche nach Verbesserung – ein Verfechter bestmöglicher Qualität zu einem vernünftigen Preis ist.

Obwohl wir die Eigenschaften des herausragenden 2016er Ramafort kennen, sind wir doch sehr überrascht, als sich herausstellt,

3  
Fassprobe mit Andrew McInnes.

dass es sich bei dem von uns als schönster der Serie bezeichneten Wein in Glas Nummer 5 um ebendiesen handelt; für uns eine weitere Bestätigung, dass Ramafort 2016 auch mit namhaften Gewächsen aus dem Médoc mithalten und einige sogar übertreffen kann.

Andrew erklärt: «Interessanterweise hatte ich ja anfänglich den 2015er höher eingestuft. Doch in den letzten drei Jahren hat der 2016er sein wahres Gesicht offenbart: Es ist ein konzentrierter Wein mit runden Gerbstoffen, jedoch nobler und zugänglicher als manche 2015er.» Daneben zeigt auch der 2018er grosses Potential, ist aber noch unverhofft jugendlich. Kurzerhand beschliessen wir, nochmals den wunderbar klassischen, eleganten Jahrgang 2016 zu importieren. Glücklicherweise können wir Andrew nach einigem Hin und Her überreden, uns seine letzten Flaschen des sich jetzt köstlich präsentierenden 2016ers zu verkaufen.



**Château Ramafort «Edition C.W. Kolbe» (rot) 2016**  
**Cru Bourgeois, Médoc a.c.**  
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Dunkles Purpur; vielschichtiges Bouquet; äusserst elegant und harmonisch am Gaumen; klassische, wohlgeformte Frucht, bereits sehr zugänglich, aber mit Potential für weitere Lagerung; abgerundete Tannine, langer Abgang. Ein grosser Genuss! Haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 17,90 (ab Juli 2024 Fr. 20.-)



Mehr Informationen zum Etikett von Château Ramafort.