



Früher Abend in Zürich: Blick von der Münsterbrücke in Richtung Quaibrücke und See. (Dienstag, 21. Januar 2014)

SAUERKRAUT

Valais Pinot noir René Favre et Fils Tradition 2011

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Sauerkraut, was mich doch etwas überrascht – hinter dem Kraut ist nicht viel Frucht in Sicht. Mit der Bewegung erst kreist sich eine dunkle Kirsche in den Vordergrund, begleitet von einem leichten Karamell. Das Sauerkraut aber lauert weiter im Hintergrund – und kaum lässt man das Glas ein paar Minuten stehen, übernimmt es wieder das Zepter.

Im Mund ist der Wein wenig säuerlich und ziemlich bitter, trocken bis adstringierend, erstaunlich viel Tannin (ist es wirklich Tannin?). Auch von innen riecht es nach Fermentation – solche Düfte nimmt man im Herbst unter manchem Apfelbaum wahr, wenn da Früchte im Gras vor sich hin gären. Dann und wann kullern ein paar eher säuerliche Kirschen durch den Gaumen. Fast perlt der Wein ein wenig auf der Zunge – und er moussiert auch leicht, wenn man ihn zu zerkauen versucht.

Ob *René Favre et Fils John & Mike* wirklich wollten, das ihr Wein nach saurem Kraut und gärenden Äpfeln riecht? Ob das mit *Tradition* gemeint ist? Wohl eher nicht. Die Düfte selbst wären eigentlich nicht uninteressant – egal, ob sie beabsichtigt sind oder sich einer Panne im Keller oder beim Abziehen auf die Flasche schulden. Schade nur, sind diese Aromen so beschaffen, dass sie keinerlei Tiefe zulassen und der Pinot also flach und eindimensional schmeckt, bedeutungslos wie ein nicht mehr ganz frischer Saft. Wollte man daraus eine Lebensregel stricken, so könnte man sagen: Im Grunde kann man alles tun, doch was man tut, muss eine gewisse Bedeutung haben – wenigstens für einen selbst.



44. FLASCHE

Valais Pinot noir Chamoson René Favre et Fils Tradition
AOC, 2011, 13.2% Vol.

100% Pinot noir

Rotwein aus dem Wallis (Schweiz), produziert von *René Favre
& Fils* in Chamoson und Saint-Pierre-de-Clages.

Probiert am Dienstag, 21. Januar 2014 im Wasserzimmer meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Nach einem Glas habe ich den Rest der Flasche der Zürcher Kanalisation anvertraut. Gekauft in der Oenothèque Château de Villa in Sierre (CHF 18.00 im Dezember 2013).