

THE BRYANT FAMILY

speising.net/blogs/traubing/2020-02-27

Das Weinlog

27.02. @ 11:21

Klingt vielleicht nach amerikanischer TV Serie, ist jedoch ein Highlight der kalifornischen Weinwelt. Besagte Familie kam in den 80iger Jahren ins Napa Valley, auf der Suche nach einem Feriendomizil. Man erwarb Grund am Pritchard Hill, in St. Helena. Es gab dort einen Weingarten mit Massenträgern. Später wurde Cabernet Sauvignon angepflanzt. Mit Hilfe namhafter Konsulenten und Kellermeistern begann 1992 eine Erfolgsgeschichte. In Kalifornien gibt es alte Winzerfamilien, wie Mondavi, Martini, Rochioli und Sebastiani, alles Einwanderer. Und später kamen die wohlhabenden Quereinsteiger. Harlan, Screaming Eagle seien als die teuersten und renommiertesten genannt. BRYAN ESTATE gehört dazu. Eine weitere Besonderheit sind die "Weingartenfamilien" Man besitzt einen Weingarten, vielleicht schon seit Generationen und kultiviert hervorragende Trauben. Diese werden an Kellereien verkauft. Um viel Geld. Langfristige Verträge sichern den Absatz und für die Abnehmer Qualität. In TRAUBING hatten wir schon mal REALM CELLARS zu Gast. Mit ihren Top Weinen: CRANE VINEYARD und BECKSTOFFER. Das sind perfekte Beispiele für tolle Weingärten in Familienbesitz. Einer der berühmtesten ist DAVID ABREU, der auch selbst Kultweine abfüllt und Trauben aus seinen Lagen verkauft. Er wurde als erster Berater von den Bryants verpflichtet. Selbstverständlich arbeitet man biodynamisch. Ausbau im Barrique, jetzt auch im Foudre, oder Amphore. Nun, es war eben nicht alltäglich, dass BETTINA BRYANT nach Wien kommt um ihre Weine vorzustellen. Die Produktion beschränkt sich auf ca 2000 Kisten pro Jahr, der Preis ist hoch, die Warteliste für den Bezug lang. Kurz gesagt, es gibt bei diesen Wineries kein



Absatzproblem. Die Erwartungen der Anwesenden waren somit hoch, bei der KRACHERSCHEN MASTERCLASS.

Zwei Weine wurden gereicht.

BETTINA, ein Bordeaux Blend aus 80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 5% Cabernet Franc. Die Trauben werden zugekauft, aus den Beständen von ABREU. 3 Vineyards kommen zur Verwendung: LAS POSADAS, MADRONA RANCH sind große Namen. Vom MADRONA kommen 70 Jahre alte Reben.

BETTINA 2016

Eine ruhige und sehr elegante Nase. Johannisbeeren, Kirsche, Tee, trockene Erde. Sehr geschmeidig und dicht am Gaumen. Man erschrickt fast wie gut das schon schmeckt. Erst nach ein paar Minuten kommt perfektes, seidiges Tannin hinzu, welches dann doch Jugend zeigt. Steak, medium gebraten, Rosmarin und Espresso. Später dunkle Kirschen, Blutorange. Balance und Struktur sind großartig. Sehr feine Gerbstoffe am Ende. Man ist mal beeindruckt.

BETTINA 2015

Ganz ähnliche Aromatik, etwas dunkler von Anfang an. Tinte und Bitterschoko. Ein unglaublich tiefer und strukturierter Wein. Frisches, nasses Leder. Das Tannin ist mürber. Dann kommt Fleisch, roh. Orangen, mehr Kräuternoten. Tolle Säure und Länge. Der Unterschied zwischen den Weinen soll das Jahr sein, so erzählt der Verkaufsdirektor. 2015 wird wahrscheinlich der größere sein, in ein paar Jahren.

BETTINA 2009

Dies war der erste Jahrgang. Leichtfüßig tänzelt der Wein daher. Hellfruchtig und verführerisch. Pfirsich, Mango, dann Fleischsaft. Blutwurst, mit viel Thymian. Perfekte Gerbstoffe, toll am Gaumen und im Abgang. Cafe mit Cointreau. Großes Kino. Und hält auch noch ein Weilchen.

BRYANT FAMILY CABERNET SAUVIGNON

Ein Weingarten, eine Rebsorte von Pritchard Hill. Terroir pur ist das Ziel.

2016 25th ANNIVERSARY RELEASE

Coole und kühle Nase. Minze, Kakao, Karamell, Apfel mit Blutwurst. Die Kräuter kommen. Sehr komplex. Vulkanische Noten. Tolle Mineralik. Bergamotte und Zitruszesten. Sehr dicht und gefolgt von feinsten Tanninen. Wow, es passt alles. Trinkt sich sehr fein bereits und so eine Balance und Länge. Und bereit für die Zukunft. Parker gave 100 Points. Man kann es verstehen. Hat etwas majestätisches an sich.

2006

Süßer und cremig, im Vergleich. Frucht und Struktur, selbstverständlich auch reifer. Die anderen Aromen ähneln. Man schmeckt den Weingarten, das Terroir. Das Glas will man nicht nur kosten, sondern trinken. Tolles Tannin, alles ist gut und stimmig hier. Auch der

Trinkzeitpunkt. Das Finale ist lang und saftig. Es fehlt das Steak dazu.

1996

Jetzt noch ein reifer Jahrgang. Riecht rauchig, staubig. Erde, Laub, Herbst. Auf einmal setzt die Kraft ein, die dieser Wein hat. Und die Finesse. Mit mehr Luft kommen wieder die Terroir Aromen. Dunkle Früchte, Tee und feine Säure. Elegante Kaffeenoten und Limonenblätter. Toll und immer noch einiges an Potential.

Beeindruckend war die Fähigkeit den Weingarten wirklich in die Flasche zu bekommen. Die Weine sind ähnlich und spiegeln den Jahrgang gekonnt wieder. Erwähnenswert ist auch das jeder Wein zwischen 14,5% und 15,5% Alkohol hat. Dies jedoch niemals negativ oder alkoholisch wirkt. Im Gegenteil, die Eleganz sticht hervor.

Eine Leistungsschau des kalifornischen Weinbaus. Wenn man die Gelegenheit hat, sollte man sich die Upper Class dort anschauen. Selbstverständlich gibt es auch im normalen Preisbereich sehr Feines zu entdecken.

www.finewineshop.com

Michael Kantor www.herbeck.wien