



Freitag, 8. Juni 2012 Restaurant Carlton Zürich

Report: Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Es war eine weitere, denkwürdige Vertikale, welche ich zusammen mit dem (ehemaligen) Besitzer dieser raren Sammlung, Eugen Haefliger, durchführen durfte. Ich selber war auf den Event am meisten gespannt, denn diese Weine waren mir nur vom hören sagen bekannt. Der österreichische Auswanderer Manfred Krankl ärgerte sich in Kalifornien als Gastronom über Kultweine und deren exorbitanten Preise. „Was andere können, kann ich auch“, sagte er sich und gründete selber seine Kultwinery „Vantura Avenue“. Dort selektioniert er die bestmöglichen Trauben (v.a. Rhone Varitäten) und produziert seine inzwischen legendären Sine Qua Non's. Die Mikromengen (nur wenige Tausend Flaschen), die permanent hohen Parkerbewertungen sowie ständig wechselnde Namen, Labels und Flaschenformen machten Sine Qua Non innert Kürze zum begehrten Sammelobjekt für Weinfreaks rund um den Globus.



Die Degustation umfasste zwei Weissweine, vier rare SQN Grenache sowie die komplette Jahrgangsvertikale SQN Syrah von 1995 – 2009. Überraschend gleich zu Beginn der Weisse 2003 SQN

Sublime Isolation (19/20), ein hocharomatischer, erdiger, mineralischer Brocken. Davon hätte ich gerne zwei, drei Glas getrunken, im Gegensatz zu den Roten... doch davon später mehr.

Im Grenache Flight begeisterte mich der 2000 SQN Incognito (19/20), einer von mehreren 100 Punkte Parker Weinen. Enorm komplex dicht, würzig, Pfeffer und Nelken.

Zum Wichtigsten: Die 16 Jahrgänge Sine Qua Non Syrah. Mitte 90er waren es reine Syrahweine. Später wurde mit kleinen Anteilen Grenache, Viognier und Mourvedre geblendet. Alle Weine verfügen über einen Alkoholpegel zwischen 14 – 15.5 Vol%. Das brauchen sie bei dieser Aromenvielfalt und Intensität auch. Die Jahrgangsdifferenz ist minim. Durch die extreme Selektion schuf Krankl in jedem Jahr einen grossen Wein. Meine Degustationsnotizen ähneln sich von Jahr zu Jahr. Immer sehr dunkel (meisten Violette, Purpur) Intensives, dichtes Bouquet zwischen blau- und schwarzbeerigen Aromen (Pflaumen, Cassis, Brombeeren). Würzig, pfeffriger Syrah Druck, erdig, mineralisch. Dazu Eukalyptus, Tigerbalsam und Teer. Gewaltiges Volumen und dichter Körper. Ein Jahr wie das andere. Manchmal etwas kompottig, marmeladig aber gut erträglich. Die Länge ist sehr beeindruckend. Erstaunlich ist, dass bereits junge SQN über eine erstaunliche Balance und Offenheit verfügen. Deshalb ist es jedem selber vorbehalten, ob er solche Syrah Bomben jung oder alt geniessen will. Grundsätzlich orientieren sich die Weine eher an grossen Australiern als an Rhone Gewächsen.

Sine Qua Non. Love it or hate it ! Das schrieb ich damals in der Event Ankündigung. Was denn nun? Bei mir liegt die Wahrheit nach diesem Tasting dazwischen. Ich würde keine Sine Qua Non Weine kaufen. Für so viel Geld, finde ich Alternativen (und mehr Quantität...) welche eher meinem Geschmack entsprechen. Trotzdem gibt es an den Weinen wenig auszusetzen. Toll gemacht, viel Substanz und viel Genuss! Ich habe die verschiedenen Jahrgänge auch entsprechend hoch bewertet inklusive einmal 20/20 für den genialen 2005er. Und ich werde mich in Zukunft auf jedes Glas Sine Qua Non freuen, vielleicht auch noch auf ein Zweites, aber dann habe ich genug... Ein eindrückliches Beispiel für diese Aussage: Die beiden souveränen Carlton Someliers verteilten jeweils eine 75 cl Flasche auf die 18 Teilnehmer und liessen dabei ein bis zwei Deziliter Wein in der Flasche. Diese wurden fein säuberlich aufgestellt. Am Ende des Tasting duftete sich jeder nach Lust und Laune nochmals nachschenken. Man stelle sich vor: Da steht ein halbes Dutzend 100 Punkte Weine auf dem Tisch. Bei ähnlichen Gelegenheiten würden sich die Besucher die Augen auskratzen um an einen zusätzlichen raren Schluck zu kommen. Nicht so bei Sine Qua Non. Man war schlicht und einfach satt. Wahrscheinlich gab's für das Carlton Personal anschliessend noch eine nachmittägliche SQN Aftershow... Mein Fazit des Abends (in Anlehnung an die eigentliche Bedeutung des lateinischen Begriffs „Sine Qua Non“): Es ist keine *absolute Notwendigkeit*, diese Weine zu besitzen, aber schön, ab und zu bei einem Glas dabei zu sein.

Kurzbewertungen (alle Weine offen degustiert):

White

1995 Sine Qua Non The Bride

17.5/20

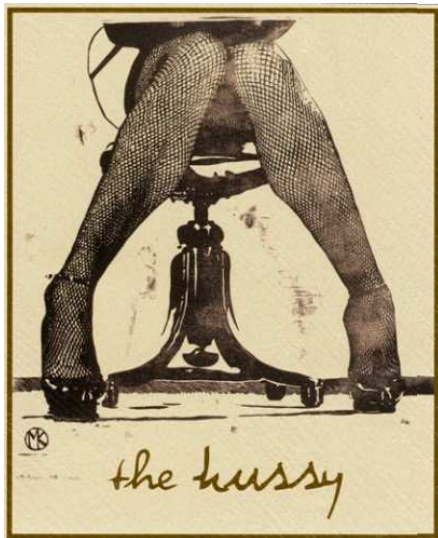
trinken - 2020

2003 Sine Qua Non Sublime Isolation

19/20

trinken - 2025

(44% Chardonnay, 37% Roussanne, and 19% Viognier / 93 Parker)



Grenache



1998 Sine Qua Non The Antagonists (93% Grenache, 5% Syrah and 2% Viognier / 95 Parker / 1200 - 1600)	17.5/20	trinken - 2020
2000 Sine Qua Non Incognito (95% Grenache and 5% Syrah / 100 Parker / 500 - 700)	19/20	trinken - 2025
2008 Sine Qua Non The Line (87.5% Grenache, 11% Syrah and 1.5% Viognier / 98 Parker / 200 - 300)	18.5/20	trinken - 2025
2009 Upside Down (84% Grenache, 11% Syrah and 5% Mourvedre / 94 - 96 Parker / 200 - 300)	18+/20	2015 - 2030

Syrah Flight 1



1995 Sine Qua Non Red Handed (43% Grenache, 40% Syrah and 17% Mourvedre / 86 Parker / 300 - 360)	17/20	trinken - 2020
1995 Sine Qua Non The Other Hand (100% Syrah / 92 Parker / 450 - 550)	19/20	trinken - 2020
1996 Sine Qua Non Against The Wall (100% Syrah / 94 Parker / 300 - 400)	17/20	trinken - 2025
1997 Sine Qua Non Imposter McCoy (100% Syrah / 96 Parker / 6000 Bt / 350 - 450)	18.5/20	trinken - 2025

Syrah Flight 2



1998 Sine Qua Non E Raised (100% Syrah / 96 Parker / 450 - 550)	18/20	trinken - 2025
1999 Sine Qua Non The Marauder (100% Syrah / 95 Parker / 300 - 400)	17/20	trinken - 2025
2000 Sine Qua Non Inflagrante (86% Syrah, 10% Grenache, and 4% Viognier / 96 Parker / 8700 Bt / 250 - 350)	18.5/20	trinken - 2022
2001 Sine Qua Non Midnight Oil (95.5% Syrah, 3% Grenache, and 1.5% Viognier / 96 Parker / 11'400 Bt / 350 - 450)	17.5/20	trinken - 2030

Syrah Flight 3



2002 Sine Qua Non Just For The Love of It (96% Syrah, 2% Grenache and 2% Viognier / 100 Parker / 9'500 Bt / 650 - 750)	19+/20	2015 - 2030
2003 Sine Qua Non Papa (97% Syrah, 2% Mourvedre and 1% Grenache / 98 Parker / 10'300 Bt / 350 - 450)	18+/20	trinken - 2025
2004 Sine Qua Non Poker Face (96% Syrah, 2.5% Mourvedre and 1.5% Viognier / 100 Parker / 12'700 Bt / 500 - 600)	19+/20	2015 - 2035
2005 Sine Qua Non Atlantis Fe 203b (93% Syrah, 5% Grenache and 2% Viognier / 100 Parker / 18'000 Bt 300 - 400)	20/20	trinken - 2035

Syrah Flight 4



2006 Sine Qua Non Raven Series (93% Syrah, 5% Grenache and 2% Viognier / 96 Parker / 200 - 300)	18/20	2015 - 2035
2007 Sine Qua Non Labels (89% Syrah, 7% Grenache and 4% Viognier / 98 Parker / 250 - 350)	18.5+/20	2020 - 2045
2008 Sine Qua Non B 20 (91% Syrah, 6% Grenache and 3% Viognier / 95 Parker / 200 - 300)	17+/20	2020 - 2040
2009 Sine Qua Non The Thrill Of (93% Syrah, 4,5% Grenache and 2,5% Viognier / 96 - 98 Parker / 200 - 300)	18+/20	2020 - 2040

Juni 2012 / Sebastian Schwander www.mybestwine.ch