



**20 Jahrgänge von Pinot Noir Gantenbein mit Martha und Daniel Gantenbein.**

Erkenntnis: Es gibt auch grosse Burgunder aus Fläsch!

## DOMAINE DE LA RENOMÉE-GANTI

**Aus dem verwinkelten Fläscher-Weingut ist in den letzten Jahren eine richtige Domaine geworden. Eine beliebte Domaine mit entsprechendem Renomé. Und Schuld daran ist nicht nur der Ganti...**

Gantenbein ist männlich und wenn man sich fragt, wer *der* Gantenbein ist, so wissen viele dass sich dahinter der Namensgeber Daniel Gantenbein versteckt. Unter Insidern mit dem Spitznamen «Ganti» bedacht. Deshalb der leicht abgeänderte, obige Titel. Aber eigentlich müsste das Weingut in der Mehrzahl geschrieben werden: Gantenbeins! Denn hinter der mittlerweile 20jährigen Erfolgstory steht ein starkes Duo. Nebst Daniel ist hier seine Frau Martha mit im Boot. Vielleicht steht sie etwas im Schatten den Herrschaft-Pioniers der es als Erster zutraute dem heimischen Blauburgunder die damals schon fast provokative Bezeichnung «Pinot Noir» zu verleihen. Und so mit ersten, teilweise mässig geglückten Barrique- (pardon) Pièceversuchen wagte einen möglichen Brückenschlag zum damals (noch) recht weit entfernten Burgund anzunähern.

Alles begann 1982. Mit stinknormalen, traditionellen «Herrschaftlern». Zwar füllten Martha und Daniel Gantenbein ihre immer besseren, fülligeren und anspruchsvolleren Weine bis zum Jahrgang 1997 in die schlanke Rheingauerflasche. Aber mit dem Jahrgang 1998 kam die immer qualitativ grössere Vision zum optischen Lippenbekenntnis und eine fette, dicke Burgunderflasche musste her. Aussen ausgestattet mit der gewöhnungsbedürftigen, aber unikaten hellblauen Farbe und dem handgeschriebenen, von weit erkennbaren Schriftzug «Gantenbein». Ein Name der verpflichtet – aber auch hält, was er verspricht. Mit wenig Jahrgangsschwankungen. Und auch dann immer auf einem unglaublich zuverlässigen Niveau.

Mittlerweile kostet ein Gantenbein so viel wie ein recht guter Burgunder. Mit dem Unterschied, dass die Weine Jahr für Jahr besser sind als ein «recht guter Burgunder». Meist ist Gantenbein der Leader der gesamten Bündner Region oder mischt garantiert immer bei den drei Besten mit. Also wäre für den engagierten Pinot Noir-Liebhaber beim Kauf eines Gantenbein's alles in Ordnung – vorausgesetzt er kriegt eine oder gar mehrere Flaschen.

Mitte März organisierte Gantenbeinliebhaber Benno Ottiger auf dem Weingut in Fläsch für zwei dutzend Weinfreunde eine komplette Vertikalprobe von 1988 bis hin zur Fassprobe 2008. Eine Parade von wenig Tiefen und viel Höhen einer freudigen Erfolgsgeschichte, von der nicht nur die Gantenbeins, sondern auch viele andere Bündner Topwinzer und letztendlich die ganze Weinregion profitierten...

Hier meine Eindrücke in wenigen Worten - auf den Punkt gebracht.

Das ist ebenso schwer, wie ausufernde Verkostungsnotizen...

**1988 Blauburgunder Gantenbein**

Baumnuss, Kaffee, leicht fuchsrig, Stielnoten, erhaltende Säure. 17/20 austrinken

**1989 Blauburgunder Gantenbein**

Nussig, süss, Erdbeermarmelade, erotisch, füllig mit pikanter Säure innen. 17/20 austrinken

**1990 Blauburgunder Gantenbein**

Warmes Pflaumenbouquet, dichter Gaumen, gute Balance, gewisse Härte. 17/20 trinken

**1991 Blauburgunder Gantenbein (traditionell)**

feinwürzig, geradlinig, völlig intakt, aromatisch, wunderschön. 17/20 trinken

**1991 Blauburgunder Gantenbein (erster Barriqueversuch)**

Schokoladige Süsse, Konfinuancen, man spürt (zu) eichiges Holz, feines Korn. 17/20 trinken

**1992 Blauburgunder Gantenbein**

Bräunlich, erdig, moosig, Demi-Glace, ausgelaugt – schwieriger Jahrgang. 15/20 vorbei

**1993 Blauburgunder Gantenbein**

Minze, Orangeat, kandierte Kirschen, vielschichtig, frisch, lang, gross. 18/20 trinken

**1994 Blauburgunder Gantenbein**

Glutamatbeginn, Zwetschgennote, pfeffrig, recht jung, feine Kraft, erste Reife. 17/20 trinken

**1995 Blauburgunder Gantenbein**

Dujac-Burgunderwürze, Pfefferkörner, Terroir, Rauch, Waldbeeren. Grand Cru! 19/20 trinken

**1996 Blauburgunder Gantenbein**

Schokosüsse, Pflaumen und Kokos, Dörrfrüchte, weich, samtig, Chambertin. 18/20 trinken

**1997 Blauburgunder Gantenbein**

Süss, feines Karamell, weich, Damassine, Balance, Harmonie – Pinot-Melodie! 18/20 trinken

**1998 Pinot Noir Gantenbein**

Fast amaronehafter Aromendruck, gewaltig, tiefe Würze, Kraft und Charakter. 19/20 trinken

**1999 Pinot Noir Gantenbein**

Frisch, zarter Kräuterhauch, verspielt, viel Kirsche, Milchkaffee, Finesse pur. 19/20 trinken

**2000 Pinot Noir Gantenbein**

Wildkirsche, leicht alkoholisch, bleibt rotbeerig, zeigt Säure, frisch und jung. 17/20 trinken

**2001 Pinot Noir Gantenbein**

Intensiv, ausladend, fein und delikat, konzentriertes Extrakt, Grands-Echezéaux. 19/20 trinken

**2002 Noir Gantenbein**

Mild, Milchkaffee, Himbeeren, rote Kirsche, dropsig, parfümiert, Marzipan. 19/20 trinken

**2003 Pinot Noir Gantenbein**

Rosenpfeffer, süsse Kirsche, Grenadine, wenig Pinot - grosser Allerweltswein. 18/20 trinken

**2004 Pinot Noir Gantenbein**

Rotbeerig-fruchtig, schöner Pinotakzent, saftig und sehr Gantenbein-klassisch. 18/20 trinken

**2005 Pinot Noir Gantenbein**

Brotkruste, würziger Pinot, Lakritze, ausladend, samtig, Clos de Bèze-Stil. 19/20 trinken

**2006 Pinot Noir Gantenbein**

Rosenduft, Wildkirsche, eingegangene Pinotfrische, delikate Edelhölzer. 19/20 trinken

**2007 Pinot Noir Gantenbein**

Wildes Bouquet, noble Holznoten, kompakter Körper, Kraft und Muskeln. 18/20