

DREI HOCH DREI 2007 WETZEL

DREI HOCH DREI: Der Name ist Programm – und die Erwartung, es mit etwas Besonderem zu tun zu haben, hoch. Sehr hoch sogar; drei hoch drei, sozusagen. Aber eigentlich ist das noch tief gestapelt.

Drei Hoch Drei steht für: drei Winzer, drei Lagen, drei Rebsorten. So steht es im Prospekt, und so steht es auf der Flasche. Der Zusammenhang ist nahe liegend und einleuchtend. Allerdings: Rechnet man Drei Hoch Drei aus, ergibt das 27. Und diese Zahl kommt der Komplexität des Gewächses und seiner Geschichte schon sehr viel näher...

Damit eine Spitzencuvée von höchstem Anspruch gelingen kann, müssen zahlreiche Voraussetzungen erfüllt sein. Von den Standorten der verschiedenen Traubensorten über die Rebearbeit, die Kelterung und die Jungweinpflge bis zum Ausbau sind in jeder Phase Talent und Sorgfalt gefragt. Die besten Bedingungen, das beste Know How und die raffinierteste Infrastruktur nützen aber nichts, wenn die Inspiration fehlt. Wenn die Winzer nicht eine präzise Idee davon haben, was aus dem Wein werden soll. So gesehen ist bereits die Tatsache, dass die drei Brüder ihre individuelle Vorstellung von Qualität, ihren Ehrgeiz und ihr ganzes Streben zusammenlegen und dafür einsetzen, einen gemeinsamen Topwein zu keltern, ein dreifaches Hoch wert.

Den Wein verkostete ich in den drei üblichen Etappen: Auge, Nase, Gaumen. Aus aktuellem Anlass achtete ich ausserdem auf drei weitere Parameter ganz besonders, nämlich auf Abgang, Nachgeschmack und Länge. Und schliesslich – die dritte Potenz! – auf die Faktoren Aussage, Charakter und Seele.

Farblich kleidet sich die Cuvée in nobles Schwarzrot, sie ist so dunkel wie Brombeeren und Kirschsafft zusammen. Das Bouquet bedarf eines Moments der Atmung, um sich ganz zu öffnen. Am Anfang entströmen dem Wein subtile Röstnoten, Toast und Mokka. Dann ist es Zeit für schwarze Steinfrüchte, Pflaumen und Kirschen. Nach einer weiteren Woge appetitlicher Fassaromen (Vanille, gebrannter Zucker) folgen Pfeffer und Hagebutte, mineralische Akzente und – etliche Minuten später – mundwässernde Hibiskus- und Himbeerkomponenten. Im Mund zeigt der Rotwein samtige, feinkörnige, perfekt gelöste Tannine, eleganten Schmelz und eine anregend frische Säure, die macht, dass man sich augenblicklich auf den nächsten Schluck freut (soviel zum Abgang). Im Nachgeschmack dominieren Beeren, der Wein endet lang auf einer Kombination aus Kraft, Wärme und Frische. Kurzum: ein Wein, der viel zu sagen hat; ein Gewächs mit Profil und Charakter, das die genussaffinen Seiten meiner Seele mühelos zum Schwingen bringt...

Barbara Meier-Dittus (Chefredaktorin in der Schweizer Ausgabe von „Vinum“)