

Ridge Winery

FWP am 26.5.2008

Organisation WB Ing. Georg Wolff, unter Mithilfe von WB Michael Schenkenfelder

Das Gut verwendet seit langem französische Klone, teils auch Unterlagsreben dieser Herkunft; angebaut wird in amerikanischer Eiche.

Nach Konkurs in der Prohibitionszeit wurde das Gut als Wochenendhaus von Wissenschaftlern der nahegelegenen Universität Stanford übernommen, die den Weinbau mehr oder minder als Hobby betrieben – neben ihrer erfolgreichen Arbeit an der Entwicklung der Anti-Baby-Pille.

Chardonnay wird sehr lieblich angebaut; 1.000 bis 3.000 Kisten pro Jahr, sehr gesucht.

Monte Bello Chardonnay 2004: Holzbombe, aber nicht ohne Charme; genug Druck am Gaumen, um anzudeuten, daß der Wein in einigen Jahren viel harmonischer erscheinen wird. --- Nach einigem Warten mehr Malztöne, Zitronennoten.

Monte Bello Chardonnay 2003: schon etwas besser eingebaute Eiche, getrocknete Marillen, Holunderblüten, Honigunterton, später Kaffee. Am Gaumen vorerst nur Alkohol merkbar (14.6 % - "für Kalifornien a Steinfeder"), dann setzen sich die nasalen Aromen abgeschwächt fort. Auch hier gilt: warten. Was man schon nach fleißig Lüften merken kann - grüne Bananen, Stachelbeeren. 18 P aufwärts Potential.

Monte Bello Chardonnay 1999: Zarte Brotrindennoten, eher wenig Nase, etwas Limetten. Am Gaumen sehr schöne Zitronen-Aromatik, Stachelbeeren; Abgang aber nicht sehr lange. 17 P.

Auf der Suche nach neuen Möglichkeiten kamen die Winzer von Ridge nach Alexander Valley – gut 2 Autostunden vom Standort entfernt, was Transportprobleme für die Trauben bedeutete. Inzwischen ist aber in Lytton Springs eine näher gelegene Winery im Besitz von Ridge. Der dort geerntete Zinfandel kommt meist als Verschnitt mit etwas Carignan, pt. Syrah (im gemischten Satz). Um 14 % Alk.

Geyserville Zinfandel 2003: Nase relativ gering, bissl Aceton/Uhu-Kleber, leichte Moostöne, Heu. Aber am Gaumen sehr intensiv, Eukalyptus, Amarone, volle Süße, mittellang, 17+ P.

Geyserville Zinfandel 2002: Schwarze Kirschen, Pflaumenkompott, Edelhölzer. Marzipantöne auf der Zunge, Saft und Fleisch, mittellang. 17 – 18 P.

Geyserville Zinfandel 2001: Etwas Sandelholz, dunkle Kirschen. Auch im Mund sehr schön fruchtig, ohne jugendlichen Übermut, Asperl, leicht bitter umspielte Kirsche, ziemlich lang, tendiert zu 18 P.

Geyserville Zinfandel 2000: Bananige, erdbeerige, an Botrytis erinnernde Süße, "burgundische Morbidität" meint einer; auch etwas Rosmarin. Sehr lange, elegante Fruchtigkeit, auch hier im weichen rotbeerigen Bereich – feiner Wein, jetzt wohl volle 18 P.

Ähliche Zusammensetzung (aber auch Grenache) bei den Zinfandels direkt aus Lytton Springs; die Bestockung geht bis auf 1905 zurück:

Lytton Springs Zinfandel 2003: Walderdbeeren, Bananen, Kirschen in der Nase.

Lytton Springs Zinfandel 2002: Sehr süße Nase, Erdbeeren. Walderdbeeren auch am Gaumen prominent, wenig sonstige Nuancen. Gefällig, aber nicht sehr nachhaltig. 17.5 P.

Lytton Springs Zinfandel 2001: Leises Kohlstinkerl, dann zarte Erdbeeren, Weichseln. Nicht sehr gewichtig auf der Zunge; wohl noch einige Tannine, aber ob der noch besser wird? Max. 16.5 P.

York Creek Petite Sirah 2000: Sortenrein eine ausgesprochene Rarität, womöglich absoluter Einzelgänger. Eher strenger Naseneindruck, etwas ätzende Tannine auf der Nasenschleimhaut – fast eine Erinnerung an Targesintropfen aus der Kindheit... Auch im Mund dominiert Gerbsäure; es kratzt am weichen Gaumen. 15 – 16 P.

Santa Cruz Mountains 2003: Quasi der Zweitwein, "untere 30 %" vom Monte Bello. Doch recht säurebetont, kirschige Frucht, die Nase etwas anstrengend, insgesamt nicht wirklich nett zu trinken. 15 P.

Monte Bello besteht weit überwiegend aus Cabernet Sauvignon (wenn auch dessen Anteil von 46 – 75 % schwanken kann), etwas Merlot und Petit Verdot.

Monte Bello Cabernet Sauvignon 2004: Zimt, Koriander, Leder, Alkohol. Am Gaumen nicht wirklich aussagekräftig, sicher verschlossen. Mit der Zeit einige Beeren, die aber doch nur angedeutet bleiben. Diese Eigenschaften eher statisch über 20 Minuten. Noch nicht auslotbar.

Monte Bello Cabernet Sauvignon 2003: Süße, Banane und Erdbeere, fast burgundische Nase. Am Gaumen sackt er etwas durch, entwickelt nicht richtig Druck, mostelt etwas mit einer etwas spitzigen Säure im Abgang. Ob sich das noch einbaut? 17 P?

Monte Bello Cabernet Sauvignon 2002: Süße Graphitnoten, schwarze Kirschen, leicht erdbeerig. Sehr schmeichelnd am Gaumen, etwas erdbeerig, schwarze vollreife Kirschen; schön strukturierte, noch lange nicht voll eingebaute, elegante Tannine, 18 P.

Monte Bello Cabernet Sauvignon 2001: Würzkräuter (Lorbeer, Liebstöckel), reife Pflaumen, Himbeeren. Am Gaumen süße, saftige, doch elegante Tannine, rote Beeren. Lange vor Optimum, aber schon jetzt 19 P.

Monte Bello Cabernet Sauvignon 2000: Erdbeeren und Thymian, geringe Lederanklänge, leichtes Teer, aber auch süße Cocktailtomaten. Fein strukturierte, aber doch etwas austrocknende Tannine, Zunge rumpelt am Gaumen. 17 – 18 P.

Monte Bello Cabernet Sauvignon 1999: Etwas grüne Tannine, grüner Pfeffer, dunkle Kirschen, leicht erdig. Sehr bordeauxlike, man denkt an St-Julien. Der Gaumen noch etwas kantig, aber das wird sich ausbalancieren. Letztendlich feine Strukturen. Dunkle Früchte, druckvoll. 19 P.

Monte Bello Cabernet Sauvignon 1998: Etwas Leder, Walderdbeeren, etwas kratzige Säure am Gaumen, kriecht auch kratzend über den Zungengrund, mehr als 17 P so nicht.

Monte Bello Cabernet Sauvignon 1997: Sahniger Kaffee, süße Erdbeeren, Sandelholz, dunkle Kirschen, später Bananenanklänge. Noch immer ziemlich kräftige, aber elegante Tannine, rotfruchtig mundfüllend, sehr langer Abgang in Cassistönen, immer noch auch etwas Terroir durchscheinend. 19+ P.

Monte Bello Cabernet Sauvignon 1995: Maggiunterton, könnte Kork sein. Kein wirkliches Vergnügen.

Mit der persönlichen Erkundung des Weingutes durch Georg samt Bereitung ausführlicher geschichtlicher und oenologischer Unterlagen und der oft nur auf komplizierten Umwegen möglichen Beschaffung der teils recht teuren Flaschen (danke dem Säckelwart für sein Verständnis!) voll edelsten Stoffes eine ganz besondere Fachweinprobe!

H. Huber