



Leserpanel Georgien

Eine neue Welt entdecken

Georgien ist eine der spannendsten Weinregionen der Welt. Seit über 8000 Jahren werden hier Weine in der traditionellen Ton-Amphore Qvevri ausgebaut. Diese besonderen Weine hat VINUM nach Hamburg gebracht und bei einem Leserpanel eine Auswahl von 24 Weinen vorgestellt, teils aus dem Qvevri und teils nach traditionell-westeuropäischer Methode ausgebaut. **Text: Miguel Zamorano**



QVEVRI WEISS

Anapea, Tkhilistskaro Sandro 2020

18 Punkte | 2022 bis 2027
Trauben-Aromatik, Kaffee, Karamell, kandierte gelbe Frucht. Grüner Tee, Waldmeisternoten. Komplex. Am Gaumen sehr guter Anschluss, safter Ansatz, schöne Intensität des Gerbstoffes. Sehr gelungen, auch weil der Abgang alle zuvor vorgestellten Aromen sehr harmonisch wiedergibt.
anapea.ge

Winery Pi, Akura Akura 2021

17 Punkte | 2022 bis 2026
Sahnige Himbeere und gelbes Kernobst, auch ein Hauch grüner Tee. Am Gaumen schöner Anschluss an die Bouquet-Aromatik, mit kräftiger Struktur, die aber nicht überladen wirkt. Macht Spass, ist mit grünem Tee und viel gut eingebundenem Gerbstoff ausgestattet. Gute Länge.
www.winerypi.ge

Georgian Vine and Wine Company, Tbilisi Prince Ioane Bagrationi Wine 3 2019

17 Punkte | 2022 bis 2025
Helles, goldenes Orange im Glas. Zunächst Karamell, dann grüner Astschnitt, Möbelpolitur. Am Gaumen saftig und straff, schlanker

Bau, feiner phenolischer Grip. Macht enorm Spass. Mittlerer Abgang.
www.shilda.com

Lopota - Château Buera, Telavi Mtsvane Qvervi Reserve 2019

17 Punkte | 2022 bis 2026
Grüner Tee, leicht stoffig, Gewürzkräuter und vegetabile Aromen. Am Gaumen satte, kräftige Struktur und pelziger Gerbstoff, guter Zug, fast animierend. Gute Länge.
lopotaresort.com/winery/

Teliani Valley, Telavi Kisi Qvevri Glekhuri 2020

17 Punkte | 2022 bis 2026
Grüner Tee, intensiv, kräftig in der Nase. Nach längerer Lüftung gelbes Dörrobst und rote Erdbeere. Am Gaumen safter Ansatz, feine Konzentration und griffiger Gerbstoff, der im langen Finale haften bleibt. Sehr gelungen.
telianivalley.com

Askaneli Brothers, Tbilisi Muza Qvervi 2020

16.5 Punkte | 2022 bis 2026
Beeindruckende Komplexität in der Nase: Erdbeerfrucht und gelbes Kernobst, im vollreifen Zustand. Grüner Tee, kandierte Melone. Am Gaumen griffig, aber auch saftig. In Anklängen merkt man auch hier die Aromatik des Bouquets. Teenoten im Abgang, mittellang.
askaneli.ge

QVEVRI ROT

Ghvardzelashvili's Marani, Kondoli Jgia 2020

17.5 Punkte | 2022 bis 2027
Grüner Astschnitt, schwarzer Tee und florale Noten wie Veilchen. Erst dahinter bäumt sich die dunkle Frucht auf. Am Gaumen enorm saftige Struktur, mit sehr feiner Säure unterlegt und mit körnigem, aber seidigem Tannin. Sehr lang im Abgang. Faszinierend, wie sich alles zusammenfügt.
giorgi.ghvardzelashvili@mail.ru

Qimerioni, Gurjaani Saperavi Qvervi 2019

17 Punkte | 2022 bis 2026
Rote Waldfrucht, schwarzer Tee und animalische Anklänge. Dunkle Pflaume mit grünem Fruchtfleisch. Am Gaumen sehr feine Aromenstruktur, leicht parfümiert. Das Tannin ist grobkörnig, bleibt im langen Abgang haften. Macht trotzdem enorm Spass und bietet sich zu einem gegrillten Steak an.
qimerioniwines.com

Fotos: ff.k Public Relations GmbH, VINUM



Gileni, Sagarejo Saperavi 2019
17 Punkte | 2022 bis 2027
Schwarzer Tee, Pflaumen und Himbeeren – verführerisch. Im Hintergrund etwas Graphit. Am Gaumen saftig, mit feinem, körnigen Tannin unterlegter Körper, der kräftig ist und sich auf der Zunge breit macht ohne zu überfordern. Im Abgang kehrt der schwarze Tee zurück, das Tannin bleibt haften. Toll.
gileni.ge

Wine Company Shumi Ltd, Tsinandali Salome 2017
17 Punkte | 2022 bis 2026
Rauch, Speck, dunkle Frucht, animalische Anklänge. Am Gaumen ungleich verführerischer: saftiger Ansatz, viel Frucht, gut verwoben mit dem körnigen Tannin. Ein Hauch medizinale Kräuter. Gute Länge. Spannend.
shumi.ge

Family Winery Napheri, Mtskheta Saperavi 2021
16.5 Punkte | 2022 bis 2026
Tinstenstift und dunkle Frucht, Pumpernickel und Süßbrot. Traubenkernwürze. Am Gaumen saftig, feine Fruchtintensität, leicht blitzelnd auf der Zunge. Begleitende Säure, die sich mit dem Tannin im langen Abgang verbindet. Spannend.
napheri2018@gmail.com

Mosmieri, Tbilisi Saperavi Qvevri 2018
16.5 Punkte | 2022 bis 2026
Traubenkernwürze, dunkle Frucht und ein Hauch Leder. Am Gaumen kraftvoll und mit intensiver Aromatik unterlegt. Straff, gut gebaut. Mittlere Länge. Spannend.
mosmieri.ge

WEISSWEIN

Kardanakhi 1888, Kardanakhi Kardanakhi 2018
17.5 Punkte | 2022 bis 2026
Ein aufgespritzter Wein. Walnüsse, Dörrobst, Honig, Feigen, Toffee und Karamell – hier ist viel im Glas, sehr komplex und doch anziehend. Am Gaumen kräftig, mit satter Fruchtsüße, seidigem Gerbstoff und einer guten Länge ausgestattet. Der Abgang zeigt erneut eine feine Konzentration von Karamell und Kaffee.
ampelo.ge/winery-2

Dimis Ferdobi, Dimi Tsolikouri 2018
17 Punkte | 2022 bis 2026
Sehr goldene Robe. In der Nase ein Auftakt mit kroidigen Aromen und gelbem Kernobst. Am Gaumen sehr gelungenes Spiel zwischen Frucht und Saftigkeit, fast klingt schon rote Erdbeere an. Leichter Schmelz und athletischer Körper. Legt im Abgang nochmal eine Schippe

grünen Tee drauf. Animierend. Toll. Regt zum Fantasieren an.
dimelibabu@gmail.com

Sevsamora Winery, Saguramo Marani Sevsamora 2019
17 Punkte | 2022 bis 2026
Erinnert zunächst dank des satten Weinbergpfirsichs in der Nase an Riesling. Am Gaumen ungemein fruchtig, unterlegt von einer straffen Säure und griffigen Phenolik. Ein Querschläger nach allen Regeln der Kunst.
winery@sevsamora.ge

Gyuani, Tbilisi Manavi Barrel 2020
16.5 Punkte | 2022 bis 2026
Traubenwürze, gelbes Kernobst. Am Gaumen straffe Frucht-Aromen-Konzentration. Kräftiger Körper, aber schöne Saftigkeit, die besonders im Abgang zum Vorschein tritt. Lang.
gyuani.ge

Kakhetian Traditional Winemaking, Saguramo Guramishvili's Marani Tsolikauri 2016
16.5 Punkte | 2022 bis 2025
Holzwürze in der Nase, dank des neunmonatigen Holzausbaus. Dahinter gelbes Kernobst (Aprikose, Mirabellen). Am Gaumen von straffer, kerniger Struktur und unterlegt von einer präsenten Säure. Schlank, leichter Tannin-Grip.
www.ktw.ge

Schuchmann Wines Georgia Ltd., Telavi District Schuchmann Mtsvane 2020
16.5 Punkte | 2022 bis 2025
Stachelbeere, Pfirsich und Gräser, auch ein Hauch Kamille. Am Gaumen mit zierlicher Frucht im Ansatz, breitschultriger Bau, saftig und mit griffigem Gerbstoff. Ein Crowdpleaser.
www.schuchmann-wines.com

Corporation Georgian Wine, Tbilisi Tsinandali PDO 2020
15.5 Punkte | 2022 bis 2024
Geballte gelbe Kernobstfrucht in der Nase. Ein Hauch herbe Aromatik. Am Gaumen saftig, gut konzentriert. Zunächst kräftig, aber dann doch sehr schlank in der Struktur. Kommt sehr schnell auf den Punkt.
cgw.ge

ROTWEIN

JSC Tbilvino, Tbilisi Saperavi 2021
17.5 Punkte | 2022 bis 2027
Himbeeren und Erdbeeren, auch etwas Holzwürze. Am Gaumen schöne, sehr harmonische Konzentration. Es kommt schwarzer Tee hinzu, ganz finessenreich eingearbeitet. Das Tannin ist präsent und körnig, umhüllt die Zunge und kleidet den Gaumen aus. Easy-Drinking,

aber auf sehr hohem Niveau. Endet auf Kakao-bohnen und Kaffee.
tbilvino.ge

Château Mukhrani, Mtskheta Réserve Royale Shavkapito 2018
17 Punkte | 2022 bis 2026
Tannenzapfen und grüner Astschnitt. Grüne Paprika. Am Gaumen saftig, sehr schlank, mit Zug und feiner roter Frucht. Frisch und doch sind da die Tannine, die den Gaumen auskleiden. Spannend.
chateaumukhrani.com

JSC Telavi Wine Cellar, Telavi Marani Kondoli Vineyards Saperavi 2018
17 Punkte | 2022 bis 2026
Himbeere und Sauerkirsche, grüne Pflaume. Animalische Anklänge, grüner Astschnitt. Am Gaumen straff, viel Säure und Saftigkeit. Feines Tannin. Gute Intensität. Viel Eleganz. Fast burgundisch. Saftige Länge.
marani.co

Levan Japaridze Wines, Kvareli Gozauri Saperavi Reserve 2015
17 Punkte | 2022 bis 2025
Hagebutte und Himbeerfrucht, Süßgewürz im Hintergrund. Schwarzer Tee. Veilchen und Gewürznelke. Beeindruckende Komplexität. Am Gaumen mit zarter, herber Aromatik,

saftige Struktur und sehr feines Tannin. Frisch, wirkt noch jung. Enorme Länge.
www.gozauri.com

ROSÉ

Ltd Vazi +, Tbilisi Binekhi 2020
16.5 Punkte | 2022 bis 2025
Rote, gekochte Himbeeren, Süßgebäck, Schokoladen-Croissant. Am Gaumen hingegen Kirsche, sanft und doch präsent, mit saftiger Struktur und feiner Säure. Macht enorm Spass, der ideale Kandidat für die Terrasse.
www.binekhi.ge

Leserpanel

Die Weine wurden auf dem VINUM-Leserpanel in Hamburg verkostet. Die Veranstaltung fand im «Waterfront» statt, am 30. Juni 2022. Die 24 Weine wurden den 50 Teilnehmern in zwei Flights serviert. Anwesend waren Sommeliers, Fachhändler sowie Tourismus- und Marketing-Experten.

Fotos: VINUM