



Glück in Down Under



Wein-Keller Von Peter Keller

Wer am anderen Ende der Welt ein Weingut aufbauen will, braucht Mut, Risikobereitschaft, wohl etwas Kleingeld und einen langen Zeithorizont. Ein Wein-begeistertes Schweizer Ehepaar aus Zumikon (ZH), Thomas Lanz und Marianne Herren Lanz, wagte das Abenteuer im weiten Australien und kaufte 1998 ein Weingut im Barossa Valley. Das Tal, das nordöstlich der Stadt Adelaide liegt, zählt zu den berühmtesten Anbaugebieten des Kontinents und ist gleichzeitig das Herzstück des Weinbaus in Down Under. Sein schönster Schatz: In gewissen Rebbergen sind uralte, über 100-jährige Shiraz- und Mourvèdre-Rebstöcke zu finden.

In der Anfangsphase arbeiteten die Schweizer mit einem australischen Joint-Venture-Partner zusammen. Die qualitativ hochwertigen Trauben wurden dabei an andere Hersteller wie etwa den bekannten Penfolds-Konzern verkauft. Erst 2004 kam der erste eigene Wein auf den Markt. Sechs Jahrgänge später erfolgte der wohl wichtigste Schritt in der jungen Geschichte: Das Duo Lanz übergab den Betrieb in professionelle Hände, an die Winemaker Michael und David Paxton. Seither werden die Weine unter dem Label «Lanz Vineyards» vermarktet.

«Wir streben eine möglichst naturnahe Produktion an», umschreibt Marianne Herren Lanz das Ziel. Die Weinberge sind ideal gelegen, an Hanglagen und in Richtung Norden und Osten ausgerichtet. Eine kühle Brise vom St.-Vincent-Strom sorgt für beste klimatische Voraussetzungen. Auf den Lanz Vineyards sollen Weine entstehen, die nicht vom Alkohol dominiert

werden. Wegen der hohen Temperaturen sind in Australien Werte von über 14 Prozent die Regel und nicht die Ausnahme. Bei ihnen werde der Gehalt von 13,5 Prozent nie überschritten, sagt Marianne Herren Lanz. Lieber erntet sie die Trauben etwas früher, als dass sie zu konzentrierte, üppige Weine herstellen würde. Für die Schweizer Besitzer ist die Handlese zwingend ein Qualitätsmerkmal. In Australien kommen indessen oft Maschinen zum Einsatz, keine Überraschung angesichts der riesigen Flächen.

Die «authentischen» Lanz-Gewächse sollen stets das Terroir (vorwiegend Schiefer- und Kalksteinböden) und die Seele des Barossa Valley ausdrücken. Die verkosteten Beispiele beweisen, dass die Bekenntnisse von Lanz keine leeren Versprechungen sind. Namentlich der neu lancierte Chardonnay und der Premium-Shiraz sind exzellente Beispiele aus dem kleinen, feinen Sortiment der Lanz Vineyards (siehe Tipps unten). Die eigene Produktion bleibt mit 10 000 bis 20 000 Flaschen pro Jahr bescheiden. Diese werden vornehmlich in Australien über das Internet abgesetzt oder ins Heimatland Schweiz exportiert.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

5 Folge 4
Fünfte Schweiz
Helvetische
Winzer
im Ausland

Peter Keller degustiert Weine der Lanz Vineyards

Der Wilde

Der Begriff «wild» ist im Zusammenhang mit diesem Weisswein durchaus positiv zu würdigen. Er bedeutet, dass die Gärung mindestens zur Hälfte mit natürlichen Hefen, die im Rebberg vorkommen, erfolgt. Das Ziel: die Komplexität des edlen Tropfens zu erhöhen. Für die andere Hälfte werden indessen Reinzuchthefen verwendet. Lanz Vineyards produzierte jedenfalls mit dem Chardonnay 2011 einen spannungsreichen,



komplexen, cremigen Wein mit einer schönen Frucht, einer passenden Säure, einem mittelschweren Körper und einem langen Finale (17/20 Punkte). Der Ausbau erfolgt behutsam in französischen Barriques, von denen 45 Prozent zum ersten Mal gebraucht werden. Der Alkoholgehalt soll den Wert von 13,5 Prozent nicht übersteigen. Das ist vorbildlich. Die Trauben stammen aus einem Rebberg im McLaren Vale.
● «The Wild» Chardonnay 2011, Lanz Vineyards, Fr. 24.80, bei Zweifel Weine, Zürich; www.zweifelweine.ch

Der Grosse

Der beste Wein im Lanz-Portfolio ist der «Grand Reserve Shiraz». Der Rote wird lediglich in sehr guten Jahren erzeugt. Selbstverständlich ist er sofort als Gewächs aus der Neuen Welt zu erkennen. Aber beim exzellenten, vielschichtigen 2010er dominieren nicht nur Kraft und Konzentration, auch Frische und Eleganz sind zu spüren. Wie beim Chardonnay versucht der Winemacher des Guts, dass sich der Alkoholgehalt auf einem ver-



nünftigen Level einpendelt. In diesem Fall sind es 13,5 Prozent. Prägend für diesen Wein, dessen Trauben aus einer einzigen Lage stammen, sind die tiefe Farbe, das komplexe Bouquet, die vielfältige Aromatik, der dichte, volle Körper und die schöne Länge (18/20). Der Shiraz reift während 20 Monaten in französischen und amerikanischen Barriques und weist ein Potenzial von mindestens zehn Jahren auf.
● «The Grand Reserve Shiraz» 2010, Lanz Vineyards, Fr. 38.90, bei Zweifel Weine, Zürich; www.zweifelweine.ch