

Cupido

Cupido 2000 „bon mariage“

Rotwein-Botschafter der besonderen Art

Der Cupido 2000 hat einen fröhlichen Background. Das „Bon Mariage“ auf dem Etikett sagt mehr als tausend Worte – und ein Schluck von diesem Blaufränkisch überzeugt vollends von der Harmonie dieses Gewächses. Der beste Wein des Kellers ist er. Will man sich hier den Kopf über die Namensgebung zerbrechen, hat man die Wahl zwischen der Begierde, dem Verlangen, das sicher jeder nachvollziehen kann, der den Wein verkostet, und dem Sohn der Liebesgöttin Venus, auch bekannt unter dem Namen Amor. Wird er zumeist als reizendes, Liebespfeile verschießendes Engel dargestellt, gibt es sehr wohl auch die Interpretation der mittelalterlichen Dichter, die ihn bei seinem Amt im Werben um eine geliebte Frau häufig in aggressive Bilder fassten, nämlich mit Speer und Fackel ... Und dieser feurige Blaufränkisch hat von beidem etwas.

... Kostnotizen (von Dr. Walter Kutscher)

Tiefdunkle, jugendliche Farbe, dichter Kern, hier am Rand Purpur und bläulich-violette Tönung; auch in der Nase gleich zu Beginn etwas offener, ein Duftkonglomerat aus Pralinen, Nougat, Mon Cheri und Toasting, der süß-würzig in die Nase dringt; auch am Gaumen typisch für den Jahrgang, startet relativ problemlos, überzeugt mit wunderschöner Extrakt- und Fruchtsüße, schmeichelt sich warm, tief und dennoch elegant über den Gaumen, schafft ein wohlig-warmes, molliges Gefühl, immer mehr kommt durch die dichten Maschen ein wunderbarer, süß-toastiger Aspekt zum Vorschein, wird von perfekt reifer Substanz umhüllt und ausgekleidet, die Struktur ist ebenso perfekt, der Jahrgang nicht zu verleugnen, das Holz schon weitgehend eingebunden, von großartiger Stilistik geprägt. Große Weine zeigen sich in der Regel auch schon im embryonalen Zustand, und hier haben wir es mit einem solchen Exemplar zu tun. Dreigestirn aus Österreich, New World und ein klein wenig Bordeaux.

** Eine halbe Stunde später: Wunderschöne Nougat.-Kirsch-Töne, helles und dunkles Nougat umhüllt reife Frucht, dennoch bleibt ein Hauch vegetabiler Präsenz bestehen, von der Sorte fast Merlot-Assoziationen.*

** Wieder eine halbe Stunde später: Wunderschöne Öffnung in Richtung Mokka, dunkle, hochkonzentrierte Schokolade, wieder Nougat, Zedernholzaromatik verdichtet sich, vor allem sticht aber die schöne Mokkanase heraus.*

** 14 Stunden nach Öffnen (in der Flasche gelüftet, nicht dekantiert): Die Aromen haben sich integriert, die fein-röstige Mokkawürze ist voll in die Frucht-Beeren-Extrakt-süße aufgegangen, eine elitäre Cassisnote klingt an, plötzlich überraschen auch Veilchen und Quitte(nschnaps), schönes Toasting, harmonisch-rundes Ensemble im Duft; am Gaumen fast noch ungestüm, es sind New-World-Aspekte aufgetaucht, wobei die Wurzeln auf europäischem Boden stehen, komplex, rund, die Jugend ist zwar präsent, doch die jugendlichen Elemente haben schon Boden unter den Füßen, man spürt, dass hier die Frucht, die Substanz, das Holz und die Eleganz schon ziemlich weit zusammengewachsen sind und ein schönes Gesamtensemble bilden, eine "mondäne" Beeren-Frucht-Mischung aus Brombeeren, Kirschen und reifen Cassisnoten bildet das geschmackliche Rückgrat, verstärkt vom jugendlichsten Faktor, dem Holz, hat Ressourcen, ist aber wie alle großen 2000er schon jetzt zu trinken.*

Der Wein wurde zum Falstaff-Sieger 2002/03 sowie zum A la Carte-Sieger gekürt.