



DAS HÖLZERNE GEHEIMNIS VON DER BURROWING OWL WINERY

Von René Gabriel: www.bxttotal.com

Wir sind in Kanada auf Visiten. Genauer; in British Kolumbien, am Okanagan See. Auf dem Titelbild sieht man im Hintergrund den Sunrock Mountain. Das ist ein Indianer Resort. An dessen Fuss Rebberge mit den Sorten Pinot Gris, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc...

Insgesamt gibt es auf der im Süden vom Okanagan in der Stadt Oliver gelegenen Winery elf verschiedene Weine. Und die sind gehören meistens zu den bestbewerteten Weinen von der noch jungen Weinregion.

Bei unserem Private Tasting erreichten nicht wenige Weine 18-Punkte. Und von den Jahrgangsvorlagen her ist anzunehmen, dass der Heritage 2012, welcher noch nicht auf dem Markt ist, vielleicht 19/20 erreichen könnte.

EINE EULE GIBT DEN NAMEN

Burrowing Owl heisst auf Deutsch Kaninchenkauz. Das Besondere an dieser Eulensorte ist; sie bringt die Jungen in der Erde zur Welt. Und zwar in verlassen Höhlen von Kleinsäugetieren. Der lateinische Begriff ist Athene Cunicularia. Der zweitteuerste Rotweinblend von Burrowing Owl trägt denn auch in dessen Anlehnung den Namen Athene.

Im Jahr 1993 kaufte Jim Wise die ersten 100 Acres als Grundstück für das heutige Weingut. 1997 wurde die Winery gebaut. Im Jahr 2002 kam ein heute sehr gut geführtes Restaurant dazu. Und ein Jahr später elf wunderschöne Gästezimmer mit grossem Swimming Pool.

Doch nun zu den Weinen. Private Tasting mit Sophie Laurent. Auf Ihrem Visitenkärtchen steht «Brand Ambassador». Sie bewirbt also die Burrowing Owl gegen aussen. Ist sie auf der Winery, dann steht sie ganz gerne auch Mal hinter den Tresen vom sehr gut besuchten Wineshop und macht Direktberatung.



Ein Faible für den Chardonnay: Sophie Laurent



RUSSISCHE UND UNGARISCHE EICHE

Eines ist vorweg zu nehmen. Das Holz spürt man bei den in Barriquen ausgebauten Weinen kaum. Selbst in der Jugend nicht.

Der Winemaker Bertus Albertin geht mit dem Holzeinsatz kaum über die 50 Prozent-Grenze.

Dabei spielen Barriques aus Frankreich die Hauptrolle. Aber auch amerikanische Eiche kommt beim Ausbau zum Einsatz. Und auch Fässer mit Russischer und Ungarischer Eiche finden zu einem kleineren Teil Verwendung.

2014 Pinot Gris Burrowing Owl: 93 % Pinot Gris, 4 % Gewürztraminer, 3 % Viognier. Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Leicht süßliches Bouquet, gelbe Fruchtnoten, springt an und gefällt spontan. Saftiger Gaumen, weiche Säure, feiner Pfingstrosenton und ein Hauch Lychees im Finale. Wirkt aber trotz diesen Fruchtanflügen nicht zu tropical und gefällt als sehr süffiger Weisswein. 16/20 trinken



2013 Chardonnay Burrowing Owl: Mittleres Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Wunderschöner, feiner, Rauchtton, zeigt einen mineralischen Untergrund, nasal eine tolle Konzentration aufweisend. Im Gaumen saftig, auch hier mit einer intensiven Aromatik überzeugend, elegantes, langes wunderschön balanciertes Finale. Das macht Spaß auf sehr hohem Niveau. Ein Chardonnay mit Rasse und Klasse. 18/20 trinken

2014 Sauvignon Blanc Burrowing Owl:

Aufhellendes Gelb, einen grünlichen Schimmer zeigend. Sehr würziges Bouquet, ein Hauch von Passionsfrucht, getrocknete Limonenhaut, feine Pfeffernoten und Nuancen von Mandarinschalen. Im Gaumen mit zartem Schmelz, Stachelbeeren, feiner Schalenton mit einer noblen Bitterkeit, viel Aromatik und somit auch spannend für den Foodbereich. Er hat sehr gute Anlagen und wird in den nächsten zwei Jahren noch zulegen. Und der Wein muss gut sein, denn meine Frau Karin stand nach dem Probeschluck spontan auf und kaufte im Wine-Shop nebenan ein paar Flaschen. 18/20 trinken



2011 Merlot, Burrowing Owl:

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Süßliches Bouquet, gekochte Preiselbeeren, sehr würzig im Innern, ein Hauch von Tasmanischem Pfeffer und Anflüge von hellem Tabak, der zweite Ansatz ist dann leicht dropsig. Im Gaumen sehr gefällig durch seine geschliffene Art eher leicht und auf ehrliche Art gefällige daher kommend. Junger Genuss mit dem gewissen Etwas. 17/20 trinken

2012 Merlot, Burrowing Owl:

Mittleres leicht mattes Granat, feiner Rand aussen. Nach den offenen, spontanen 2011er, war er eher schwierig zu degustieren, das Bouquet noch mit eine feinen Blattnote, Pfefferkörner, darunter Cassis, im zweiten Ansatz einen fein medizinischen Schimmer zeigend. Im Gaumen satt, stoffig, der Fluss ist noch etwas mehlig. Sicherlich hat er ein versprechendes Potential. Momentan ist noch wenig Kommunikation da. Potentialwertung: 18/20 warten



2012 Cabernet Franc, Burrowing Owl:

Aufhellendes Rubin mit leicht lila Reflexen, grosser Wasserrand. Besonders würziges Bouquet, schon eine schöne Tabakexpression zeigend, dunkles Malz, gibt sich noch dezent reduktiv. Nach 5 Minuten legte er zu und zeigte viele, faszinierende Schichten. Im Gaumen elegant, reife Tannine, auch hier wieder eine delikate Würze aufweisend. Jetzt schon mit viel Spass zu geniessen, man merkt aber, dass hier in zwei Jahren noch mehr zu erwarten sein wird. 18/20 trinken

2012 Cabernet Sauvignon, Burrowing Owl:

Recht dunkles Weinrot, schöne Tiefe. Viel reife, schwarze Früchte in der Nase zeigend, Cassis, Brombeeren, Lakritzenoten, schwarze Pfeffer, Korinthen. Im zweiten Ansatz wähnt man sich nasal im Napa Valley. Und zwar beim Silver Oak aus dem Alexander Valley. Im Gaumen mit schöner Balance, traumhafte, seidene Tannine, langer, geschmeidiger Fluss. Junger Cabernet-Spass auf sehr hohem Niveau. Und das für gut 10 weitere Jahre. 18/20 trinken

2013 Syrah, Burrowing Owl: Leuchtendes dunkles Rubin-Granat. Süsses, parfümiertes Kirschenbouquet, Damassinepflaumen, ein ganz feiner Hauch Zimt, schön ausladend. Im Gaumen samtig, sehr elegant, weicher Ansatz, schöne Würznoten mit einem Hauch von Kaffee und Gewürznelken im mit mittlerem Druck nachklingenden Finale. Gefällt jung. 17/20 trinken



2012 Athene, Burrowing Owl: Syrah und Cabernet Sauvignon. Beide Traubensorten werden am gleichen Tag geerntet und zusammen vergoren. Malziges Bouquet, Mokkanoten, Pflaumenkompott, ein Hauch von Dörrfrüchten im Ansatz, weit ausladend. Im Gaumen mit wunderbarer Balance, ziemlich dunkelbeerig, Lakritze und Korinthen im aromatischen Finish. 18/20 warten

2011 Meritage, Burrowing Owl:

30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 30 % Cabernet Franc und der Rest Petit Verdot und Malbec. Die dunkelste Farbe aller Burrowing-Owl-Weine. Das Bouquet beginnt mit Gebäcknoten, Brotkruste, also ist da noch etwas vom Barriquentoasting übrig geblieben. Im zweiten Ansatz viel schwarze Kirschen, eine süsse, reife dunkelbeerige Frucht, ein Hauch von Black Currant. Cremiger, eleganter, lang gezogener Gaumen, die Tannine sind wunderschön integriert, der samtene Wein endet mit eine gebündelten Finish und viel Cassis. Die Ausgangslage vom Jahrgang war kühl und eher schwierig. Und trotzdem ist hier ein genialer Premium-Wine entstanden. Keiner für laute Partys, sondern eher für sinnliche Mussestunden. Das ist/wäre ein grossartiger Essbegleiter für nicht zu stark gewürzte Speisen. 18/20 trinken



THE SONORA-ROOM

Das war ein wunderschöner Abend auf der Terrasse mit Blick Hotel, zum See und zu den Weinbergen. Im hauseigenen Restaurant «The Sonora Room» isst man ganz hervorragend und kann dabei reifere Borring Owl Weine geniessen. In unserem Fall waren dies ein traumhafter Cabernet Franc 2010 und ein wunderschön gereifter 2007 Pinot Noir.

<http://www.bovwine.ca>

