



# AMEN, EIN HIMMLISCHER SÜSSWEIN

Von René Gabriel: [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

**Es ist eine Weltpremiere, wenn auch mit klarem Lokalcharakter! Es geht um einen himmlischen Süsswein aus der Bündner Gemeinde Malans. Die heutige Dorfkirche (Titelbild) datiert aus dem Jahr 1469. 148 Jahre früher wurde dort erstmals die Traubensorte Completer urkundlich erwähnt. Also reden wir da von anno 1321. 697 Weinernten später entscheidet sich Martin Donatsch erstmals in der Geschichte des eigenen Weingutes einen reinsortigen Completer als Süsswein herzustellen.**

Die Grundlage; die reifsten und schönsten Trauben, welche eigentlich schon als trockene Edition eine legendäre Qualität aufwiesen.

Bereits in der Ära seines Vaters entstanden ab und zu sogenannte «Föhnbeerenauslesen» aus anderen Traubensorten.

Also ist der generelle Erfahrungswert dieser aufwendigen Herstellungsart familiär bekannt. Das Rezept: Die hochwertigen, gesunden Trauben werden draussen auf Gittern getrocknet. Natürlich mit Regenschutz.

Die Beeren trocknen im Föhn, fangen an zu schrumpfen und verlieren an Gewicht. Dabei gewinnen diese an Zuckerwerten. Die Aromen konzentrieren sich. Ist ein gewünschtes Stadium erreicht, werden die Beeren sanft gepresst. Dann wird der «dicke Traubensaft» gemächlich vergoren.

In diesem Fall direkt in einem neuen Eichenfässchen von François Frères. Bei ungesteuerter Kellertemperatur. Süssweine auf diesem Konzentrationsniveau entwickeln da oft ein eigenes Tempo. Der Begriff «Tempo» passt dann eigentlich auch gar nicht für die Deklaration der eigentlichen Vergärung. Denn im Fall von diesem göttlichen Amen dauerte das Prozedere weit über einen Monat.

## **Es lebe der kleine Unterschied!**

Im Gegensatz zu anderen Süssweinen, welche aus edelfaulen Trauben (Botrytis) entstehen, ist das eine andere Machart respektive Ausrichtung. Jedoch auch Mithilfe der Natur, sprich der Meteorologie.

## ERSTE FACHKOMMENTARE

Noch ist der Wein ein Vertriebsphantom. Will heissen: Es wurden noch keine Angebote im Markt platziert. Der spätere Marktpreis wird durch die Auktion der Weinbörse bestimmt.

Der deutsche Journalist Stephan Reinhard, der für Parkers Wine Guide punktet, bewertet den Amen mit 97/100 Punkten.

André Kunz (Schweizerische Weinzeitung) hat ihn hoch im Kurs und notiert ihn wie folgt: 2018 Completer Amen AOC Graubünden, Weingut Donatsch (3/8 Flasche): Samtenes, dichtes, komplexes, frisches Bouquet; Zitronencreme, Melisse, feine Aprikosen. Samtener, dichter, vielschichtiger, cremiger Gaumen mit kräftiger, samtener Süsse, sehr guter Säure, vielfältiger Aromatik, sehr langer, dichter Abgang. Kann noch zulegen. 19/20 2030 – 2060

Noch euphorischer schwärmt Süssweinfreak Jürg Richter ([www.sauternes.ch](http://www.sauternes.ch)). Er hat ihn während dem Schlussabend einer grossen Bordeaux-Probe kommentiert und mit den besten Süssweinen der Welt verglichen und zückte die Maximalskala: 20/20.



Auch der Winzer selbst, der sonst eher mit einer vorsichtigen Zurückhaltung gegenüber seinen eigenen Weinen artikuliert, beschreibt ihn etwa so: «Er duftet nach getrockneter Mango und zeigt eine verblüffende Aromatik, welche nicht zu enden scheint. Eine Feuerwerks-Explosion. Neben der Süsse tritt eine gewisse Schärfe (weisser Pfeffer) auf. Jedes Mal wieder verblüffend und unvergesslich. Für mich einer der grössten Weine, die ich je gekellert habe».

Im Bild oben ist er mit seinem «externen» Lieblingsrotwein, dem Haut-Brion abgebildet.

## WAS MEINT DER GABRIEL?

### 2018 AMEN Completer Malans, Domaine

**Donatsch:** Produktion 588 halbe Flaschen. Gesamtsäure 7 Gramm pro Liter. Restzucker 190 Gramm pro Liter. Alkohol 11,3 Vol. %. Mittleres Gelb mit minimalen Goldreflexen und senfigem Schimmer. Das angenehm süsse, bereits erstaunlich intensive Bouquet beginnt mit einer deutlichen Quittengeleenote. Danach folgt frisch geschleuderter Akazienhonig, Mirabellen, ergänzt durch exotische Fruchtanklänge wie Mango und getrocknete Papaya. Im zweiten Ansatz folgt ein Hauch von Vanillin, Goldmelisse und Kompott von Golden Delicious. Das Faszinierende ist dabei, dass sich Frische und Süsse herrlich balancieren und stets neue Schichten nachlegen. Schmeichelnd füllig-cremiger Gaumen. Aussen ziemlich üppig, innen im Extrakt Würze und eine noble Bitterkeit (welche auch Rasse verleiht) aufzeigend. Gebündeltes, extrem langes Finish. Da sind nicht nur gewaltig viele Aromen, sondern auch massenweise Emotionen mit drin. Obwohl da schon viel von seiner späteren Grösse vorhanden ist, scheint die Rebsorte im Moment noch ein gewisses Handicap zu sein. Ein grosser, trockener Completer braucht immer mindestens fünf Jahre bis zu seiner ersten Reife. Wie wird es wohl bei dieser raren Süsswein-Edition sein? Reichen zehn Jahre bis zum ersten Genussstart? Ein extrem langes Leben ist hier garantiert. Mit einer klaren Tendenz zum möglichen Jahrhundertwein!

### 12 FLÄSCHLI AN DER WEINBÖRSE

Am Samstag, 9. November 2024 kommen 12 kleine 37.5 cl. Formate in Bad Ragaz live unter den Hammer. Wer zum Handkuss kommen will, muss bestehende Interessenten überbieten, denn auf jeder Lotnummer (1285 bis 1290) gibt es bereits Gebote.

#### Infos und Gebote: [www.weinboerse.ch](http://www.weinboerse.ch)

Der Name der Rebsorte Completer und des daraus gewonnenen Weines leitet sich vom abendlichen Gebet Completorium ab. Er wurde früher von den Mönchen des Domkapitels Chur als Stärkung getrunken.

Im Namen des Produzenten, im Namen der Weinbörse und im Namen des Meistbietenden, Amen!