

# ON TOP *down under*

**Weinexperte Martin Pelz empfiehlt  
in H.O.M.E. seine Weine des Monats –  
drei australische Raritäten**

**A**ls Weinsammler jagt man dem einen oder anderen Wein hinterher, immer auf der Suche nach dem ganz Besonderen, ganz ähnlich wie Vielreisende oder Golfer. Dank der grandiosen Gastgeber auf der zur Flotte von Hapag-Lloyd Cruises gehörenden „MS Europa 2“ durfte ich nun in den Genuss der legendären Weine des australischen Weinguts Hickinbotham kommen, die nur ein Problem haben: Manche von ihnen sind auf wenige Tausend Flaschen limitiert und finden deswegen selten den Weg nach Europa. Hickinbotham liegt knappe 30 Auto-Minuten von Adelaide entfernt im McLaren Vale und gehört zur Dynastie der Jackson-Family, die weltweit mittlerweile mehr als 40 Weingüter betreibt. Sie alle werden lobenswerterweise selbstständig verantwortet, auf die immense Kompetenz innerhalb der Gruppe greift man nur bei Bedarf zurück. Auf Hickinbotham liegt der Schwerpunkt auf den Trauben Cabernet Sauvignon und Syrah, für deren Anbau zwei Ausnahmeweinmacher verantwortlich sind – die australische Syrah-Legende Peter Fraser und Chris Carpenter, der kalifornische Mister Cabernet Sauvignon, der Jahr für Jahr im Napa Valley die weltweit begehrten Cabernet Sauvignons Cardinale und Lokoya kreiert. Aber bleiben wir in Australien bei Hickinbotham und beginnen mit „The Peake“, von dessen 2017er-Jahrgang weniger als 1.500 Flaschen abgefüllt wurden. Seine Trauben stammen unter anderem von jenem Weinberg, der jahrelang auch die Trauben für

**Die Weine von  
Hickinbotham haben  
nur ein Problem: Sie  
finden selten den  
Weg nach Europa**

den weltweit bekanntesten australischen Superwein „Grange“ aus dem Hause Penfolds lieferte, bis die Familie Jackson ihn kaufte. In „The Peake“ findet man zu beinahe gleichen Teilen Syrah und Cabernet Sauvignon. Die Trauben werden von Hand gelesen und separat fermentiert, bis sie nach etwa 15 Monaten in französischen Eichenfässern vereint werden – wie es der Name verheißt wahrhaftig ein Gipfel perfekten Handwerks. Der zweite Wein, den zu verkosten ich das Vergnügen hatte, war der 100-prozentige

Cabernet Sauvignon „Trueman“: eine wahre Symphonie von reifen Noten der Maulbeere, asiatischen Gewürzen und Espresso in der Nase, von dunkler Schokolade und gereiften schwarzen Kirschen am Gaumen. Abschließend noch ein paar Worte zu

Peter Frasers Syrah „Brooks Road“. Fraser lässt den Beerensaft zunächst für 12 Monate in 500-Liter-Fässern französischer Eiche reifen, gefolgt von sechs Monaten in 25-Hektoliter-Fässern und schließlich einer nicht näher bezeichneten Zeit in Keramik-Eiern mit einem Fassungsvermögen von 18 Hektolitern. Mit breitem Kreuz kommt er ins Glas: in der Nase schwarze Beeren, Cassis und Kaffee, am Gaumen eine vielschichtige Palette verschiedenster Gewürze und Blaubeeren. Anders als bei den bekannten Qualitäten aus dem Penfolds-Sortiment handelt es sich bei den Hickinbotham-Kreationen um stark limitierte Raritäten, nach denen es sich gezielt zu suchen lohnt. À votre santé! 



**Geschmackvoll  
at H.O.M.E.: Weintipps  
von MARTIN PELZ**

**SEIT SEINER ZEIT** im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München begleitet den Hotel- und Gastronomieexperten Martin Pelz die Liebe zum Wein. Im Hotel Adlon war er als Direktor für den Einkauf und das Co-Branding unter anderem fünf Jahre lang für die Weinkarte verantwortlich. 2002 gründete er seine Purchasing Services GmbH, die designverliebt namhafte Restaurant- und Hoteleröffnungen weltweit beim strategischen Einkauf begleitet. Seine Weinhandlung EX CHÂTEAU befindet sich in Berlin direkt neben dem weltweit bekannten Einstein Unter den Linden. In **H.O.M.E.** empfiehlt der Weinliebhaber seine Weine des Monats.



**EMPFEHLUNGEN IM MAI**

„Brooks Road“, „The Peake“ und „Trueman“, alle von Hickinbotham, Preise auf Anfrage