

Horseshoes & Handgrenades #6



Produzent	Mouton Noir Wines
Land/Gebiet	USA/American Red Wine
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (55%), Syrah (45%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.8%
Restzucker	0.7 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl

Inspiriert von Ralph Waldo Emersons Ausspruch «Gehe nicht auf ausgetretenen Pfaden, sondern bahne dir selbst einen Weg und hinterlasse eine Spur», beschloss der dunkelhäutige André Hueston Mack, seinen lukrativen Job als Broker bei der Citicorp Investment Services aufzugeben, um seiner Leidenschaft für Wein nachzugehen. Wenige Jahre und Weinseminare später wurde André als Bester Jung-Sommelier Amerikas von der Chaîne des Rôtisseurs im Jahr 2003 ausgezeichnet. Notabene war er der erste Dunkelhäutige, der diese Auszeichnung erreicht hat. Aber das war noch nicht genug für André. Er wollte mehr. Auch Thomas Keller, Inhaber des berühmten Restaurants «The French Laundry» (** Michelin) in Yountville im Napa Valley, wurde auf ihn aufmerksam und bot ihm eine erste Stelle als Sommelier an. Bereits ein Jahr später berief man ihn als neuen Head-Sommelier in Kellers Top-Restaurant «Per Se» (** Michelin) in New York. Für viele Sommeliers wäre dies eine Stelle auf Lebzeiten gewesen, nicht aber für André. Schon länger träumte er davon, selber einmal Wein zu machen. Der erste Versuch mit einem Partner misslang leider, doch beim zweiten Anlauf klappte es, und wie: Zurück an der Westküste gründete André seinen kleinen Betrieb namens Mouton Noir Wines. Seine Vorliebe für Burgunderweine liess ihn nicht etwa das Napa Valley als Standort auswählen, sondern er ging in das nördlich von Kalifornien gelegene Weingebiet Oregon. Und genau hier fand er die perfekten Trauben für seine Weine. In den USA bedeutet «horseshoes and handgrenades» so viel wie «beinahe» oder «fast». Für uns

aber hat der Mouton-Noir-Produzent André Hueston Mack mit diesem Wein voll ins Schwarze getroffen. Die Trauben stammen aus zwei unterschiedlichen Appellationen, Oregon und Washington, und daher kann offiziell kein Jahrgang angegeben werden. Ein kleiner Hinweis dazu gibt auf dem Rücketikett etwas mehr Aufschluss: Bei jedem Jahrgangswechsel erhöht sich nämlich die Anzahl Handgranaten. Mutig, was André hier zusammengestellt hat! Das Ergebnis lässt sich durchaus sehen und vor allem wunderbar geniessen. In der Nase tolle Kirscharomatik, gepaart mit einer feinen, fast süßlichen Gewürznote. Im Gaumen sehr dicht, aber dennoch geschmeidig und mit geballter Frucht - so richtig handfest und explosiv.