

LADY LIKE

ZUGEgeben, IN DER HAND VON ARNOLD SCHWARZENEGGER WIRKEN SCHLANKE PANATELA-ZIGARREN ETWAS ZIERLICH. DABEI HABEN SIE DURCHAUS DAS ZEUG ZUM GESTANDENEN WEIN-BEGLEITER!

Rank und schlank in die wärmere Jahreszeit, wer träumt nicht davon in einer der (mit zunehmendem Alter, Gott sei's geklagt) nicht mehr ganz so seltenen "schwächeren" Stunden? Aber keine Angst: Hier ist nicht die Rede von radikalen Diäten oder esoterischen Fasten-Kasteiungen. Unser Thema für dieses Frühjahr sind ranke, schlanke Zigarren-Formate zwischen Panatela und Lonsdale. Im Frühjahr spielt auch die Optik eine Rolle, und so greift man gerne mal zu einer schlanken, nicht zu kurzen Panatela oder zu einer etwas voluminöseren, aber immer eleganten Lonsdale. Dazu passen jugendlich-frische und fruchtige, aber auch aromatisch-gereifte, frühjahrsgeeignete Weine und andere Spezialitäten.

DIE VIER ZIGARREN IM TASTING

The Griffin's "Nr. 400", eine Panatela (Länge: 152 Millimeter, Durchmesser: 15,1 Millimeter), Tabake: Dominikanische Republik, Deckblatt: feinsten, seidenmatter Connecticut Shade (colorado claro). Die von dem Schweizer Bernard H. Grobet kreierte Marke The Griffin's, angeblich benannt nach einem renommierten Night Club in Genf, wird – wie die Davidoff – vom Davidoff-Hersteller Hendrik Kelner in der Dominikanischen Republik produziert und gilt allgemein als so etwas Ähnliches wie eine Davidoff "1 b": sehr gute Verarbeitung, leichter Zug, im Duft

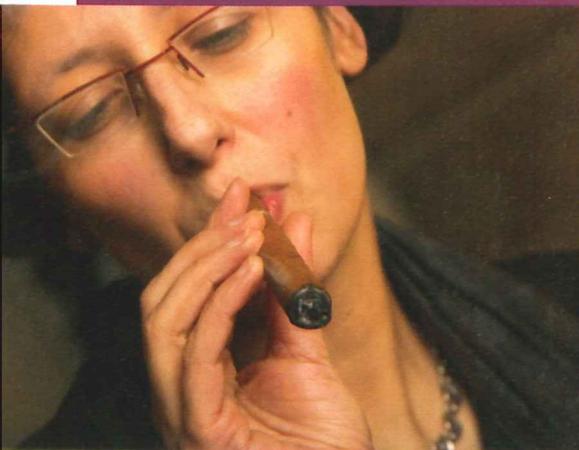
kraftvoll und animalisch mit leicht süßlicher Note, im Geschmack aromatisch-duftig mit zarten Pfeffer- und Kaffee-Noten. Das passt fantastisch zum Schweizer Kirsch, sehr schön auch zu unserem Adligen aus Frankreich, dem Sauternes und zu unserem Oloroso-Sherry.

Rafael Gonzalez "Lonsdales", eine Lonsdale (165 Millimeter x 16,7 Millimeter), Tabake: 100 Prozent Kuba, Deckblatt: colorado. Die Marke Flor de Rafael Gonzalez, gegründet im Jahr 1928 speziell als Havanna-Marke für den britischen Markt, gilt unter Kennern als "kleine Schwester" der berühmten Montecristo. Das Format Lonsdale wurde Anfang der Dreißiger Jahre von George Samuel und Frank Warwick speziell für den Earl of Lonsdale entwickelt und in der Manufaktur El Rey del Mundo hergestellt. Die sehr gut verarbeitete, vollaromatisch duftende und cremig-mild schmeckende Zigarre ergänzt grandios den Sherry, fast genauso gut auch den Acquavite aus dem Trentino, den südafrikanischen Chardonnay und den Weißburgunder aus Baden.

Vegas Robaina "Clasicos 42" ist eine Lonsdale (165 Millimeter x 16,7 Millimeter) aus 100 Prozent Kuba-Tabaken, Deckblatt colorado. Die zur neueren Havanna-Generation gehörige Marke Vegas Robaina wurde



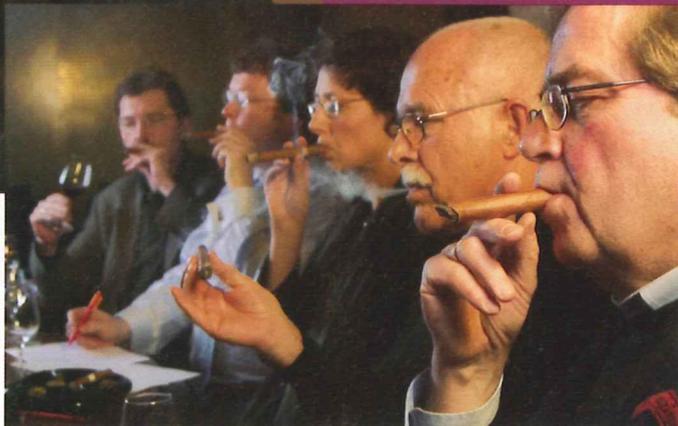
FOTOS: MICHY, REN



EXPERTEN-TIPP

“DIESES WEIN- UND ZIGARRENTASTING ERÖFFNETE FÜR MICH NEUE UND HOCHINTERESSANTE AROMATISCHE KOMBINATIONEN. DIE RAUCHIGEN RÖST-AROMEN IN VERBINDUNG MIT WÜRZIGEN, AN KAFFEE ERINNERNDE NOTEN MIT IHREN FRUCHTIGEN AKZENTEN, ERGÄNZEN SICH GUT MIT DER WEINTYPISCHEN AROMATIK. ANGENEHM, DASS ZIGARRENRAUCH NICHT INHALIERT WIRD; SO BLEIBT NACH DEM GENUSS EIN ANGENEHMES MUNDGEFÜHL ZURÜCK”

JURORIN SONJA WILLIAMS, WEIN-FACHBERATERIN



fünf Gemeinden, die die 1650 Hektar umfassende AOC Sauternes bilden. Château Lafaurie-Peyraguey mit rund 20 Hektar gehört zu den zehn besten Châteaux der Appellation. Der außergewöhnliche 1997er Jahrgang präsentiert sich in der Cuvée aus 70 Prozent Semillon, 20 Prozent Sauvignon Blanc und 10 Prozent Muscadelle

1997 begründet (die für ihre Deckblatt-Qualitäten berühmte Plantage, die “Vega”, befindet sich unverändert seit 1845 im Privatbesitz der Familie Robaina) und zählt zu den Spitzenmarken Kubas. Sehr gute Verarbeitung, guter Zug (kubatypisch fest gerollt), im Duft animalisch-würzig mit Ledernote, im Geschmack aromatisch-cremig mit Schoko- und Pfeffer-Noten. Das passt am besten zum Kirsch aus der Schweiz, gut auch zum Sauternes.

La Aurora “Palmas Extra”, eine Panatela (167 Millimeter x 13,9 Millimeter) aus dominikanischen Tabaken mit dunklerem, etwas ungleichmäßigem Kamerun-Deckblatt (colorado maduro). Die Marke La Aurora (gegründet im Jahr 1903), hier vertreten mit einem Economy-Produkt, stellt auch hochwertige Premium-Zigarren wie die Preferidos Gold Edition, einen perfecto, her (siehe unser Tasting in Ausgabe 1/2005). Im Duft würzig und doch leicht, im Geschmack dann mild und abgerundet – sehr schön mit dem Acquavite, fast genauso gut auch zum Sherry und zum Sauternes.

DIE SECHS WEINE IM TASTING

2003 Schmieheimer Kirchberg Weißburgunder Kabinett trocken vom Weingut Lothar Schwörer in Schmieheim bei Lahr im Breisgau ist ein typischer Weißburgunder (schöne Nase!) aus dem Jahrgang 2003 mit viel Schmelz, erinnert an reife Äpfel, auch etwas an Gras und Teer (12 Volumenprozent) – sehr schön zur Rafael Gonzalez: fruchtig, würzig, komplex und elegant. Der 2003er ist seit Weihnachten leider ausverkauft, doch der Folgejahrgang wird im Frühjahr abgefüllt!

2003 Chardonnay Reserve Premium Selection von der renommierten Weinbau-Kooperative KWV (Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging; 1997 gegründet, die größte Genossenschaft der Welt mit über 4000 Wein anbauenden Mitgliedern) in Paarl östlich von Kapstadt. Die Reserve, ein kraftvoller Chardonnay, präsen-

tiert sich opulent mit einer Fülle reifer exotischer Früchte, guter Säure und einer zupackenden (stark getoastetes Barrique) Holzstruktur; das passt ausgezeichnet zur Rafael Gonzalez, die den Toast schluckt und die Chardonnay-Aromen toll herausbringt

Sherry Oloroso 10 RF von Spaniens aufstrebendem Sherry-, Port- und Brandy-Haus Osborne ist ein lange gereifter Oloroso-Typ (Medium Dry) mit einem hohen Anteil vinos dulces und vinos de color. Rötlich-braun in der Farbe, deutlich oxidativ mit intensivem Walnuss-Duft, im Geschmack dann schmelzig mit Aromen von Datteln, Feigen und Nüssen, leichte Süße, dazu ein attraktives, überraschend herb-trockenes Finale: perfekt mit der Rafael Gonzalez, sehr schön auch mit der The Griffin's und der La Aurora.

1997 Château Lafaurie-Peyraguey (1er Cru Classe de Sauternes) aus Bommes, einer der

schmelzig, schlank und klassisch gereift mit deutlicher Botrytis-Note und Aromen von Aprikosen, Orangen(-Blüten) und Akazien-Honig, dazu ein interessanter Hauch Bienenwachs. Mit ihm überzeugt vor allem die The Griffin's, schön auch die Vegas Robaina und die La Aurora.

Lorenz Humbel Cuvée Kirsch K 108 (aus sage und schreibe 108 unterschiedlichen Kirscharten aufwändig destilliert und zwei Jahre in Fässern aus Kirschbaum-Holz gereift; (nur 1 147 Liter!) von der Spezialitäten-Brennerei Lorenz Humbel (gegründet 1918) in Stetten (Aargau/Schweiz). Neben sortenreinen Bränden destilliert Lorenz Humbel, der sich selbst als “Kirschbrenner aus Leidenschaft” bezeichnet, seit dem Jahr 2000 unter seinem Namen auch hochgradig individuelle Cuvéés wie diese. In der Schweiz werden über 500(!) verschiedene Kirscharten angebaut. Hochkonzentriert und intensive Kirsch-Aromen im Duft, im Geschmack dann schmelzig, weich und erfrischend, leichte Marzipan-Note, deutlicher, kraftvoller Biss, im Abgang dann wieder weicher und runder – perfekt zur Vegas Robaina und zur The Griffin's, schön auch zur Rafael Gonzalez.

Acquavite di Vino Moscato Rosa (sieben Jahre in französischen Barriques gereift) von der Distilleria Giulio Bertagnolli in Mezzocorona (Trentino/Italien), im Duft schön duftig-traubig, fast schon etwas parfümiert, dazu attraktive Noten von Bitter-Orangen, auch etwas poliertes Mahagoni-Holz, leicht seifig wie ein Cognac aus gutem Haus, insgesamt kraftvoll-gezügelt. Das passt überraschend gut zur La Aurora, überzeugend ist auch die Rafael Gonzalez. ▸

PETER BÄTZ

SCHLANKWEG VERGNÜGLICH

Die Kirsche punktet

Es sind ausgewachsene Zigarren, auch wenn sie in der Hand Arnold Schwarzeneggers etwas zierlich wirken würden. Die packen auch Hochprozentiges!

Unsere Favoriten:

Rafael González Lonsdales, Kuba & Osborne Medium Oloroso Sherry

The Griffin's No. 400 & Humbel Kirsch Cuvée K 108

Vegas Robaina Clasicos, Kuba & Humbel Kirsch Cuvée K 108