






## Jahrgangstabelle 2008

Diese Angaben sind richtungsweisend. Weinbehandlungsmethoden und Lagerbedingungen können die Entwicklungs- und Alterungsstufen von Fall zu Fall sehr unterschiedlich beeinflussen.

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
<b>Schweiz</b>														
Tessin	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓
Wallis	✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓
Waadt	✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓
<b>Frankreich</b>														
Burgund - Beaujolais	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓	✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Côtes du Rhône	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓
Pay d'Oc	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
Bordeaux (Crus classés, Médoc)	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓
Bordeaux St. Emilion (Crus classés, Pomerol)	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
<b>Italien</b>														
Kampanien	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Apulien	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Basilicata	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Sizilien	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Marche	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
Sardinien	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
Toscana	✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓
Piemont	✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓
Venetien	✓✓	✓✓✓	✓	✓✓✓	✓✓✓	✓	✓✓✓	✓✓✓	✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓
Lombardei	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
<b>Spanien</b>														
Rioja/ Navarra	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓
Rueda	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
Ribera del Duero	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓
La Mancha	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
Jumilla	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
<b>Portugal</b>														
Alentejo	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a

-  Noch in der Reifephase. Zuwarten.
-  Beginn der Entfaltung. Erste Degustation.
-  Höhepunkt erreicht. Je nach Reife schneller verkosten.
-  Absteigend. Grand Crus guter Jahrgänge sind länger haltbar.
-  Am Ende des Zyklus. Starke Alterung.
- ✓ mittelmässiges Jahr
- ✓✓ gutes Jahr
- ✓✓✓ exzellentes Jahr
- n/a Daten nicht vorhanden