



## BEST OFF BORDEAUX 1996 IN SPIEZ

Von René Gabriel: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)



**Diese rare, damals als Primeur erworbene Kiste, erwirkte die Initialzündung für diesen nachfolgend beschriebenen, besonderen Weinabend im Hotel Belvedere in Spiez.**

**Weinfreund Baschi Schwander konnte diesen 1996er-Bordeauxschatz von einem Weinsammler erwerben.**

**Darin befanden sich je zwei Flaschen von Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Latour, Margaux, Cheval-Blanc und – last but not least – Château Pétrus!**

An sich hätte dieses «Château-Sextett» schon ein ziemlich konkretes Verkostungsthema generiert, um sich dem Besten was der angesehene Bordeaux' 1996 verspricht, als Thematik zu widmen. Wäre aber gleichzeitig auch relativ elitär gewesen. Und auch nicht fair. Denn – wer sich über einen mittlerweile 30 Jahre gereiften Bordeaux-Jahrgang einen guten Überblick verschaffen möchte, müsste schon auch die «Konkurrenz» mit einbeziehen.

Nicht zu versnobte Weinfreaks wissen nämlich schon längst, dass die Premiers nicht immer im Lead sind. Und, dass die Deuxièmes nicht immer im zweiten Rang abzustempeln sind. Und auch – dass es auch im noch tieferen Klassementsfeld unglaublich viele gute Wein- und Genusswerte gibt. GPL lässt grüssen.

Auch ausserhalb der bestehenden, meist veralteten Klassemente findet man zuverlässige Crus, welche zu den wichtigen Kaufempfehlungen gehören. In diesem Falle hätte man nicht wenige Cru Bourgeois in dieses Wine & Dine integrieren können. Irgendwo gibt es dann aber irgendwann auch ein Mengenproblem was die Anzahl der zu verkostenden Weine angeht ...

Vom chronologischen Ablauf her gestaltete sich dieser Event wie folgt. Baschi erwarb die besagte Edel-Kiste und offerierte sie mir. Wir fanden beide, dass etwas so «selten Holziges» mit anderen Weinfreunden zelebriert werden sollte. Ich suchte im Keller nach passenden Ergänzungen und stellte daraus eine erweiterte Selektion zusammen. Als alle Bouteillen definiert waren, schossen wir das Titelfoto und schrieben den Event gemeinsam aus. Baschi auf seiner Webseite: [www.mybestwine.ch](http://www.mybestwine.ch) und ich auf [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch).

Das Interesse war sehr gross und schnell war der Samstag, 25. April 2026 im Strandhotel Belvedere in Spiez ausgebucht. Im Vorfeld hatte ich natürlich mit dem Restaurantchef Francis Nova den festlichen Saal mit Sicht auf den Thunersee vorgebucht und ein gewisses Zimmerkontingent vorreservieren lassen.

Wir reisten einen Tag früher an, weil zusätzlich noch eine Pape-Clément-Vertikale (1988 bis 2018) angesagt war. Die Flaschen vom Bordeaux' 1996 stellten wir in den klimatisierten Weinkeller vom Hotel.

Am Veranstaltungsmorgen begannen wir nach dem Frühstück mit Entkorken und Dekantieren. Das ist eine konzentrierte und ziemlich aufwendige Arbeit. Nach dem Dekantieren, das Depot trennen, die Originalflasche auswaschen und den Wein wieder vorsichtig in die originale «Château-Bouteille» zurückgiessen, dann mit einem Plastikverschluss «versiegeln».

Wir nennen diesen Vorgang «Wake up Call». Der Wein wird somit geweckt, bekommt nur ein wenig Luft und entwickelt sich just nach dem Einschenken in der Regel optimal im Glas des Betrachters. Zudem blieb für jedes Probenglas viel Zeit, sodass sich die herrlichen Bordeauxweine an der Luft gemächlich weiter entwickeln konnten.

Nicht immer funktioniert dieser Vorgang wie gewünscht. Weine, welche sich in einer gewissen Genussphase befinden liefern sofort ab. Ein paar Kandidaten waren noch nicht so richtig «ready» und hätten gerne weitere Dekantierzeit beansprucht. Mehr noch – Lafite, Latour, Montrose und Haut-Brion dürften erst in zehn, vielleicht möglicherweise sogar zwanzig weiteren Flaschenreifejahren in die effektive Genussphase gelangen.



## ES GEHT AUCH EINFACH

Nach geleisteter Vorarbeit, machten wir mit unseren Frauen einen Ausflug zur Chämihütte nach Äschried oberhalb dem Thunersee. Für Gabriel gab es eine kross gebratene, schweineige Bratwurst. Dazu verkosteten wir den regionalen Hauswein; 2025 Riesling x Sylvaner vom Rebgut Spiez. [www.alpineweinkultur.ch](http://www.alpineweinkultur.ch)



Apero auf der sonnigen Seeterrasse im Belvedere. Karin mit 2019 Rotes Tor (Hirtzberger). Unten; Petra und Lukas Vögele haben 1996 geheiratet.



**1996 Château Léoville-Barton, Saint-Julien:**

Recht dunkles Granat, etwas matt, feiner Reifeton am Rand. Offenes, würziges Bouquet, schwarze Pfefferkörner, dominikanischer Tabak, Zedernholz und dunkle Brotkruste. Eine dezente Cabernet-Süsse schwingt im eher klassisch anmutenden Nasenbild mit. Saftiger, eleganter Gaumenfluss, fein stützende Säure, Mineralik anzeigend, im Finale vermittelt er wieder eine delikate Terroir Süsse. Zeigt sich in erster Reife. Grossartig. 18/20 trinken

**1996 Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien:**

Dunkles Weinrot mit minim ziegelrotem Reiferand. Das Bouquet beginnt zaghaft, respektive zurückhaltend, dann steigen die berühmten «Ducru-Pflaumen» ins schier parfümiert wirkende, faszinierende Nasenbild. Dann; Earl-Gray; Trüffel, Malz und Kaffee. Im Gaumen füllig, cremig, weiche Säure, zeigt wunderschön gerundete Tannine, gebündeltes obercharmanten Finale. «Vive la Elegance!». Zwei Stunden dekantieren. 19/20 trinken

**1996 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien:**

Minim aufhellendes Granat, zeigt dabei eine altersgerechte, reife Farbe. Würziges, recht tiefgründiges Bouquet, exotische Hölzer, ein Hauch Zimt, Kräuter, Resten von Cassis Aromen von Walderdbeeren-Marmelade. Letztere Eindrücke vermitteln schon fast eine berausende Süsse. Ein royales Bouquet! Lang gezogener, wunderschön balancierter Gaumen, hoch aromatisches Finale. Ein toller Gruaud-Klassiker der jetzt erst am Anfang einer noch langen Genussreife steckt. Zwei Stunden dekantieren. 19/20 trinken

P.S. Es gibt da noch Angebote in der Schweiz von 130 bis 140 Franken. Sogar Magnums!



**VIEL DEPOT**

Der Gruaud-Larose war der Rekordhalter, was die Depotmenge vom beim sorgfältigen Dekantieren der Weine anbelangte.

Auf dem Bild sieht man oben einen Glaspartikelfilter in einem Trichter. Dieser Vorgang dient dazu, den im ausgesonderten Depot befindlichen Wein zurückzugewinnen. So nach dem Motto: «Jeder Tropfen zählt».



**IMPERIALFLASCHE COS 1996**

Im vierten Glas jeder Serie befand sich jeweils der Tischwein. Die sechs Liter Cos d'Estournel reichten knapp bis zum Hauptgang. Danach entkorkte Baschi noch zwei Magnum 1996 Batailley. Als auch diese leer getrunken waren, stellte er noch «unverbindlich» zwei Flaschen Malatric-Lagravière 1996 auf die Tische ...

**1996 Cos d'Estournel, Saint-Estèphe:**

Imperial. Immer noch sehr dunkles Purpur. Das kam vielleicht auch vom Effekt her, dass dieser Tischwein in grösseren Mengen verfügbar war und sich mehr Menge im Glas dümpelte. Genial würziges Bouquet, Backpflaumen, Teer, Sommertrüffel. Die Aromen von getrockneten Herbsttrompeten zeigen einen fein erdigen Unterton. Im Gaumen stoffig, konzentriert, immer noch sanft adstringierend und hoch aromatisch. Die Frucht ist abgeklungen und hat jetzt eindeutig Terroir-Aromen Platz gemacht. 19/20 trinken





## MARCO MÜLLERS WEINMENU

Belvedere Küchenchef Marco Müller lieferte ... Kalbstartar, Ochsenschwanzvarianten. Feine Trüffelnüdeli und Beo Kuhfilet mit Garnituren.



**1996 Château Pontet-Canet, Pauillac:** Sattes, sehr dunkles Weinrot, praktisch noch keine Reifetöne anzeigend. Nasal schon ein grosser Klassiker. Erd-Eisenton, würzig, floral, immer noch schwarzbeerige Fruchtesten anzeigend. Im zweiten Ansatz schwarze Block-Schokolade und zarte Minztöne. Im Gaumen salzig, gut stützende Säure, zeigt Muskeln und somit auch Charakter. Ich liebe die Pontet-Canet's aus dieser Zeit! Zwei Stunden dekantieren. Legte im Gabriel-Glas nochmals stetig zu. 18/20 trinken

**1996 Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac:** Mitteldunkles Granat mit aufhellendem Rand. Dort zeigt er einen minimalen Reifeschimmer. Intensives Pflaumen- und Brombeerenbouquet, unterlegt mit einem Hauch Earl Grey und Black Currant. Vom Nasenbild her elegant ausladend. Im Gaumen überzeugt er durch eine perfekte Balance, zeigt eine grossartige Länge und vermittelt Eleganz und Charme. Beim ersten Schluck freut man sich da schon auf den zweiten. Ein hemmungsloser Pauillac-Value. Nur kurz Dekantieren. 19/20 trinken

**1996 Château Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande, Pauillac:** Aufhellender Rand bei ersichtlichen Reifetönen. Süss, ausladendes Bouquet, etwas laktisch mit Mocca-Jogurt-Aromen, darunter auch Brombeeren, dunkle Pralinen, Leder und Havanna-Tabak. Das Nasenbild zeigt Konturen von dezent überreifem Merlot in Form von Dörrpflaumen und Rosinen. Im Gaumen mit Schokolade, Caramel und malzigem Touch, grünliches Finale. Mehr Sexyness wie wirkliche Grösse. Aber das ist man sich beim Pichon-Lalande in der Regel genau so gewohnt. Önologische Happiness, welche mitunter auch an einen sehr guten Ribera del Duero erinnert. 18/20 trinken

## NÄCHSTES JAHR: GPL-VERTIKALE

Same Place! Am Freitag, 19. März 2027 entkorken wir im Hotel Belvedere eine Vertikale Château Grand-Puy-Lacoste. Dieser zuverlässige, Pauillac-Cru enttäuscht nie und liefert – bei vernünftigem Budget – maximalen Genuss. Mit dabei; 1979, 1982, 1983, 1983, 1985, 1986, 1989, 1990, 1995, 1996, 1998, 2000, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2009 ... Insgesamt sind es 20 Jahrgänge. Der Event ist bereits aufgeschaltet: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)



### 1996 Château Haut-Brion, Pessac-Léognan:

Mattes, dunkles Granat, nur wenig Reifetöne am Rand zeigend. Schwieriges, zu Beginn minim oxidatives Bouquet, getrocknete Herbstpilze, Baumnußschalen, Tabak und Périgord Trüffel, Bratenjus, kalter Kamin. Nach einer Viertelstunde, Bergkräuter, frisch gebrochene Rosmarinnadeln, Dörrbirnen. Gibt er sich in der Nase leicht überreif, so wirkt er durch seine noch sehr verlangenden Tannine mit einer intensive Gerbstoff-Säureverbindung noch sehr jung im Gaumen. Was verbirgt sich (noch) hinter dieser Reduktion? Ähnliches hatte ich damals mit dem heute phänomenalen 1986er vor etwa 10 Jahren erlebt. Aktuell ist er schwierig einzuschätzen in diesem Stadium. Reine Potentialwertung: 19/20 warten

Der französische Weinhändler L'Enseigne du Bordeaux bietet eine 12-er Kiste H.B. für rund 5000 Franken an. Plus Tax und Transport.



### PUBLIKUMSSIEGER DIESER SERIE

**1996 Château Margaux, Margaux:** Sattes Purpur minim aufhellender Rand aussen. Offenes, duftiges Bouquet, helle Edelhölzer, dunkle Waldbeeren, getrocknete Goji-Beeren, Pfeffermehl, dominikanischer Tabak und Eucalyptus Im Gaumen konzentriert, stoffig, sattes, feinsandiges Extrakt, zeigt immer noch weiteres Potential auf. Hoch aromatisches Finale. Ein spezieller Premier Cru mit einem sehr langen Leben. Kein feiner Margaux, aber einer mit viel Charakter. Kam nicht nur beim Publikum sehr gut an. 19/20 beginnen



### DAMALIGE MONTROSE-BESITZER

Auf Château Montrose war ich oft zu Gast. Das Foto entstand bei einem Diner während meiner Académie-Bordeaux-Reise im Jahr 2005. Ein Jahr später verkauften Anne-Marie und Jean-Louis Charmolue den honorigen Deuxième Cru aus Saint-Estèphe.

Während dem Diner auf dem Château wurde auch der lange dekantierte 1996er Montrose (leider zu warm) serviert. Er war nicht nur verschlossen, sondern auch knochentrocken. Zwar fraglos gross, aber leider auch spasslos.

Auch heute ist es für mich noch nicht klar, wann denn endlich die erste Genussreife einsetzen wird. Das Motto der grossen Jahrgänge dieser Epoche ist fast immer gleich: «Geduld bringt Montrose!».

### 1996 Château Montrose, Saint-Estèphe:

Mitteldunkles Weinrot, nur wenig Reife zeigend, vielleicht etwas matt in seiner Erscheinung. Mineralisches Bouquet, Wildbretaromen, Trüffel, Backpflaumen, Kräutermalz. Schwer anzugehen, respektive ziemlich verschlossen. Zeigt aber eine bemerkenswerte Tiefe an. Im Gaumen kommt er reichlich barock daher, zeigt Fleisch und Kraft, sowie eine noch ziemlich verlangende Adstringenz. Er hat seine Genussphase bei weitem noch nicht erreicht. Lang dekantieren? Oder noch besser noch 10 Jahre bis zum nächsten Versuch warten? 19/20 warten

P.S: Schweizer Preise liegen unter CHF 200.



## LAFITE, LATOUR - BEIDE 20/20!

Die Antwort ist müssig und aktuell auch noch nicht richtig definiert. Beide Weine sind immer noch viel zu jung. Also mit Demut warten ...

### 1996 Château Lafite-Rothschild, Pauillac:

Immer noch unglaublich junge Farbe für einen 30jährigen Wein; Purpur mit schier schwarzen Reflexen in der Mitte. Dramatisches Cabernet-Bouquet der Sonderklasse, schwarze Schokolade, dunkle Edelhölzer, Mocca, Brombeeren, Lakritze, Cassis, vermischt mit einem gigantischen Kräuterreigen. Das perfekte Nasenbild eines riesengrossen, klassischen Bordeaux. Im Gaumen zeigt er eine minime Reduktion, welche ganz klar sein weiteres, versprechendes Potential andeutet. Auch hier befinden sich die Aromen wieder im schwarzen Bereich, verbunden mit einem schon fast dramaturgisch anmutenden Tiefgang. Endloses Finale. Geht in Richtung Legende. Davon ist aber leider, aufgrund seiner noch verharrenden Jugend, noch weit meilenweit entfernt. Auch mit Dekantieren bringt man ihn (noch) nicht in die richtige Genussphäre. Potentialwertung: 20/20 warten

**1996 Château Latour, Pauillac:** Sattes, dunkles Weinrot mit schwarzer Mitte. Von der ersten Sekunde an ist klar; das ist Terroir-Expression vom Allerbesten und Tiefgang vom Grössten. Trüffel, schwarze Oliven, Pumpernickel, Assam Tee, Lakritze, Korinthen, schwarzer Rauch. Nasal schon fast eine Pauillac-Dramaturgie. Im Gaumen fest, vollfleischig, kompakt und noch in sich ruhend. Er zeigt seine «Unfertigkeit» als grosses Versprechen für einen gigantischen Genussbeginn in 20 Jahren. Und dann wird man noch immer noch darüber diskutieren, wie lange man ihn in die Karaffe legen soll. Hier spricht man definitiv von gigantischer Latour-Klassik. 20/20 warten



## WAS IST GENUSSREIFE?

«Lieber den Spatz in der Hand als die Taube auf dem Dach.» Das könnte der Slogan sein, wenn es darum geht, was man aktuell schon entkorken soll. Der Mouton bekam von mir in der Trilogie-Wertung aller Pauillac-Premiers «nur» 19 Punkte. Das Faktum ist schnell und einfach erklärt. Die schon fast dramatisch konzentrierten Crus Lafite und Latour sind noch weit von einer möglichen Genussreife entfernt. Der Mouton ist vielleicht etwas weniger «gesättigt» und das kann genau der Vorteil sein, weshalb er jetzt schon anfängt einen nicht unerheblichen Spass zu bereiten.

### 1996 Château Mouton-Rothschild, Pauillac:

Dunkles Weinrot, in der Mitte satt, aussen dezent aufhellend. Unter den drei Pauillac-Premiers ist dies der zugänglichste Cru. Süss, exotische Hölzer, Cakesfrüchte, Caramel, Kaffee, Edel-Tabak und – erstaunlich für einen Pauillac – viel Zedernnuancen. Im Gaumen stoffig und fleischig zugleich, angenehme Tannine und aromatisch-exotisch minim mürbe endend. Er ist der einzige in dieser Dreierserie (gegen Latour und Lafite) der wirklich schon recht zugänglich ist und am Anfang seiner Genussreife scheint. Eine der besten Eindrücke von diesem zuverlässigen, nun erwachsen gewordenen Mouton. 19/20 beginnen

## ZUR KASSE BITTE!

Den Mouton-Rothschild 1996 gibt es aktuell unter 500 Franken im Markt. Der Latour liegt um 600 Franken und für den Lafite-Rothschild muss man nochmals 50 Franken nachlegen. Die Preise waren vor wenigen Jahren noch wesentlich teurer. Aktuelle Markt-Tendenz: ↘



## LIBOURNAIS-FINALE ZUM KÄSE

Wer sich mit Bordeaux-Jahrgängen auskennt, der weiss dass die Musik beim 1996er am linken Ufer spielt. Heisst, die Crus vom Médoc und Pessac-Léognan sind den bekannten Crus aus Saint-Emilion und Pomerol überlegen. Zusammengefasst; es war halt generell ein Cabernet-Jahr und der Merlot hatte das Nachsehen. Somit war schon im Vorfeld klar, dass beim proklamierten Duo Cheval Blanc und Pétrus sich keine Sensation anbahnen konnte. Aber – die waren halt in der besagten Kiste drin. Zudem ist es eh immer gescheiter Zum Käse eher Merlot-lastige Weine zu entkorken ...



**1996 Château Cheval-Blanc, Saint-Emilion:** Mittleres Purpur, am Rand etwas trübe, deutlich aufhellend. Feinwürziges, minim laktisches Bouquet, Irisch Moos Tabletten, Trockenfeigen, kalter Earl-Grey-

Tee, Spekulatius Gebäck. Er gibt sich elegant ausladend bei mittlerem Druck. Samtener Gaumen, weiche Konturen, viel Schmelz ziemlich erhaben und Kandisnoten im saftig weichen Extrakt zeigend. Ein recht nobler Cheval, der jetzt am Anfang seiner möglicherweise noch gut 20 Jahre anhaltenden Genussreife ist. Man merkt, dass 1996 im Libournais nicht der ganz grosse Wurf ist. Man merkt aber auch, dass ein Premier Cru dem dieses Manko recht gut übersteht. Die Weinbörse versteigert in der Mai Auktion eine Flasche. Beginn ist bei CHF 240. 18/20 trinken



## BLINDPROBE MIT EINEM PIRAT

Da wir generell mit Dreierserien «arbeiteten», fehlte mir im Keller noch ein weiterer Wein, welcher irgendwie zu der Serie passte. Ich generierte daraus einen Blind-Contest, bei dem die Gäste Preise gewinnen konnten.

**1996 Château Figec, Saint-Emilion:** Die hellste Farbe innerhalb der Serie mit 1996 Pétrus und 1996 Cheval-Blanc. Aufhellendes Granat mit deutlicher ziegelrotbräunlicher Reifeanzeige. Wunderbar würziges Bouquet Curcuma bis Madras Curry, Lorbeer, weitere Kräuteraromen kommen nach und nach zum Vorschein, Ricola Bonbons und kalter Nattermanns Kräutertee. Im Gaumen zeigt er eine malzige Süsse in Form von Irisch Moos Bonbons. Er bleibt im Extrakt würzig und gibt sich elegant und lang. Konnte sehr gut mithalten bei wesentlich teurerer Konkurrenz. Trotzdem hat er mit in seiner Jugendzeit (noch) besser gefallen. 18/20 trinken



Sieger nach Punkten! Blindprobe souverän gewonnen! Weinfreund Daniel Kobelt gewann den Alpha-Decanter. Seine Frau Jevgenia und Karin stellten sich zu den Gratulanten ...



### THE MAKING OF PETRUS 1996

Das Prozedere hatte ich eingangs beschrieben. Der Vorgang war bei jedem Wein genau der Gleiche. Beim Château Pétrus war die Anspannung von Baschi und mir wesentlich grösser. Dies aus Risikogründen ...

Der teuerste Wein des Abends ist jeweils auch meist der Lockvogel, um sich für ein solches Unterfangen anzumelden. Wir hatten Glück, beide Flaschen waren identisch. Das war nicht bei jedem anderen Wein der Fall. Zum Beispiel beim Latour und bei Gruaud-Larose. In solchen Fällen schenken wir jeweils alternierend ein und so kann jeder Teilnehmer beim Nachbarglas Vergleiche anstellen.



Oben: Baschi entkorkt, unten dekantiert er.

**1996 Château Pétrus, Pomerol:** Sattes Granat, recht jugendlich, zeigt immer noch rubine Reflexe am aufhellenden Rand. Dichtes, junges Bouquet, vermittelt noch Spuren von primärer Frucht (Himbeeren) dann folgen Gebäcknoten, Brotkruste, Haselnussmehl, schöne Würze mit Spuren von Minze, Cakesfrüchten, Ingwer und einem Hauch von Curcuma. Man spürt minim blättrige Merlot Nuancen, welche eine dezente Trauben-Unterreife anzeigen. Im Gaumen satt, recht konzentriert, mittelfleischig, stoffig, aber auch etwas kantig in den restlichen Gerbstoffen. Im Finale frische Pflaumen und Schokonoten. Kein obercharmanter Pétrus, aber einer mit einer gewissen Persönlichkeit. Das 1996er-Wetterhandicap vom Libournais ging an leider auch hier nicht spurlos vorbei. 18/20 beginnen.



Eine perfekte Magnum 1947 Château Pétrus befindet sich im Keller vom Hotel Belvedere in Spiez. Und auch auf der Weinkarte!  
Kostenpunkt: 16'000 Franken. → [Webseite](#)



### WENN DER VATER MIT DEN SÖHNEN

Vater Michael Benda wurde von den Söhnen Philipp (links im Bild, Jahrgang 1995) und Alexander (rechts, Jahrgang 1997) für den weinigen Abend eingeladen. Sie hatten sich nämlich ausgerechnet, dass zwischen ihren Geburtsjahrgängen 1997 und 1995 genau 1996 liegt. Passte also wunderbar zum Thema!

Der [Youtube-Film](#) zu Best of 1996 Bordeaux