

GROSSE ROTWEINE, JAHRGANG 2006

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Kinder wie die Zeit vergeht! Die Erinnerung an die Primeur-Verkostung vom Bordeaux-Jahrgang 2006 ist mir noch in wacher Erinnerung. Am Abend war meine Schnauze jeweils kaputt. Tannine und Säure überstrapazierten meine sensiblen Papillen. Oft half nur noch ein Monaco (Bier mit Grenadine), um die markigen Gerbstoffe einigermassen aus den Gaumenwinkeln zu spülen und so die Geschmacksorgane für den nächsten Tag zu beschwichtigen.

Eigentlich ist Bordeaux 2006 für mich heute noch kein Thema beim privaten Entkorken. So war es denn für mich oberspannend, am Weinwandermontag einigen wichtigen 2006er-Referenzen zu begegnen. Gespannt war ich, ob es da jetzt so langsam mit den Genussmöglichkeiten losgeht. Oder ob man da besser noch zuwartet. An dieser Stelle will ich wieder mal in Erinnerung rufen, dass der Gabriel ein Reifweintrinker ist. Dem ist nicht so wegen den Tanninen im Generellen, sondern hat mit dem Fact zu tun, dass für mich erst gereifte Bordeaux in der Folge möglichst viel vom effektiven Eigencharakter aufzeigen können.

Anders war das bei mir mit den Italienern. Die verkostet man nicht als Fassprobe, sondern man begegnet diesen bei diversen Anlässen. Dass es sich dabei um einen sehr grossen Jahrgang handeln muss, lernte ich früh beim schon fast ausserirdischen Sassicaia. Und dem phänomenalen Masseto. Apropos Masseto; das ist zufälligerweise der Lieblings-Maremma von Weinwanderfreund Bärti Stocker. Und der feierte – just an diesem Montag, 19.10.2026 seinen 67igsten Geburtstag mit unserer lukullisch-vinösen Truppe in seinem Clublokal W1 in Eschenbach. Anstatt dass er von uns beschenkt wurde, sponsorte er den ganzen Abend. Im Mittelpunkt standen grosse Rotweine aus seinem Keller vom Jahrgang 2006. Aus Frankreich; Bordeaux, Burgund und Rhône, vom österreichischen Burgenland und aus Italien – der «maremmischen» Toskana.



Das Bild zum Apero ist noch auf der vorderen Seite. Noble Bubbles ! Mit dem 2006 Comtes de Champagne von Taittinger. Die Flaschen zeigten sich unterschiedlich. Eine war etwas müde, die andere dokumentierte altersgerechte Sherry-Nuancen. Irgendwie hatte ich diesen grossen Jahrgangs-Champagner besser in Erinnerung. Vielleicht ist aber auch sein Zenit mittlerweile generell überschritten.

BEGINN MIT VIER 1959ERN

Zwei in Flaschenform: Palmer und Nenin. Zwei in Menschenform: Der Gastgeber Bärti und – als Gast – sein Schwager Hans Peter.

1959 Château Palmer, Margaux: (unbekannte Händlerfüllung). Füllniveau; Top-Schulter. Aufhellendes, erstaunlich intaktes Granat. Delikates, nussiges Bouquet, zarte Fruchtresten. Es duftet nach einem ganz grossen Burgunder. Bei Palmer ist das oft eine Art Musigny. Feinfülliger, eleganter Gaumenfluss, wunderbar balanciert, klingt aromatisch nach. Eine Altweindelikatesse mit wenig Alterserscheinungen. Hat mir eine ganz grosse Freude bereitet. 18/20 austrinken



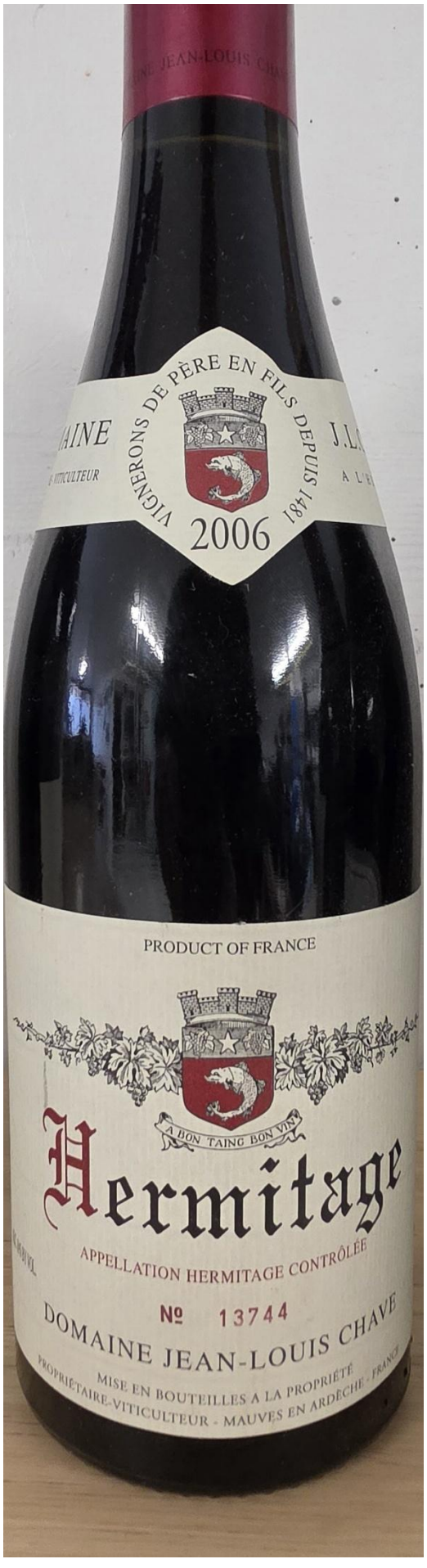
1959 Château Nenin, Pomerol: Füllniveau; obere Schulter. Aufhellendes, minim rostiges Altweinrot. Robi hatte den Wein doppelt dekantiert und danach noch in einer grossen, breiten Karaffe deponiert. Der Anfang war schwierig; so in Richtung muffig und miefig. Wobei da der Unterschied schwierig zu erklären ist. Aber eigentlich findet man dahinter eine recht grosse Faszination, Ledertöne, nasse Kräuter, alte Cigarren mit einem gewissen Grauschleier überzogen. Je länger an der Luft, desto mehr scheint er sich vom reduktiven Muff etwas zu erholen. Im Gaumen merkt man seine Grösse und seine Konzentration. Leider gesellen sich auch gewisse metallische Konturen dazu. Es gibt davon bessere Flaschen und ich war da auch schon dabei. Also handelt es da wohl um eine Flaschenlotterie. Keine Bewertung.



2006 Clos de la Roche, Lucien Le Moine, Burgund: Deutlich aufhellendes Weinrot, transparenter Rand. Offenes, warmes Pinot-Bouquet, rotes Pflaumenmus, getrocknete Datteln, feine Kräuter und Rehfleisch. Wunderschöne Terroir-Expressionen und auch eine parfümierte Mineralität im Hintergrund zeigend. Im Gaumen cremig, weich und anschmiegsam, noble Adstringenz und wieder eine pflaumige Süsse im schon fast üppigen Extrakt anzeigend. Das Finale vermittelt einen kernigen Touch, was auf eine grosszügige Extraktion hindeutet. Sicherlich eher modern vinifiziert. Das verhilft ihm zu einer burgundischen Erotik: Nase: 19/20 Gaumen: 18/20. Sanft aufgerundet: 19/20 trinken



2006 Châteauneuf-du-Pape, Clos des Papes, Paul, Avril, Rhône: Sehr hell, nur wenig Rot und gegen den deutlich aufhellenden Rand ziegelrostrote Reflexe zeigend. Reifes Bouquet, Zedern, Pulverkaffee, Rosinen, getrocknete Goji-Beeren, Hagebutten. Zeigt eine minime Überreife. Im Gaumen merkt man seine schleichende Oxidation leider deutlicher. Das Finale zeigt gewisse Pilzaromen und Worcestersauce. In der Textur weist er schon gewisse Alterslücken auf. War wohl vor etwa 10 Jahren besser drauf. Jetzt ist er leider auf dem absteigenden Genussast. 15/20 vorbei



DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE

Vignerons de père en fils depuis 1481

2006 Hermitage, Jean Louis Chave, Rhône: Sattes, aufhellendes Purpur mit deutlich aufgehelltem Rand. Wirkt farblich noch recht jung für einen 20jährigen Hermitage. Grossartiger Nasenbeginn von vielen Facetten. Kräuter sind im Vordergrund. In frischer wie auch getrockneter Form. Thymian überwiegt, dann Jasmin, Arabica-Kaffee und helle Tabaknoten. Jede Nasenminute bringt neue Düfte zum Vorschein. Er zeigt bereits nasal eine charaktervolle, authentische Herkunft und vermittelt somit auch prädestiniert die Rebsorte (Syrah) und die grossartigen Facetten der Terroirs vom Hermitage-Hügel. Im Gaumen satt, konzentriert, markante Textur. Darin findet man schwarze und dunkelrote Kirschen, Edelhölzer, Zedern und wieder delikate Kaffee-Aromen. Unter allen Hermitage-Weinen gibt es nur ganz wenige Produzenten, welche Jahr für Jahr (auch bei schwierigeren Ausgangslagen) das Beste in die Flaschen bringen. Chave ist die zuverlässigste Adresse. Da nimmt man ganz einfach das grosse Terroir, pflegt den Rebberg akribisch und detailverliebt. Pflückt dann die Trauben genau im richtigen Moment. Bei Chave passiert das Parzellenweise. Er lässt den Wein in verschiedenen Lots bis zur Kellerreife. Der minimalinvasive Ausbau variiert zwischen 18 bis zu 30 Monaten (!) und wird somit den effektiven Jahrgangstypizitäten genauestens angepasst. Erst kurz vor der Abfüllung passiert die finale Assemblage für den individuellsten und meist legendärsten Hermitage. Ein absolut bewegender, vibrierender Wein mit weiterer, ganz grosser Zukunft! 20/20 trinken

---

An dieser Stelle ist es sinnvoll auch noch den wichtigsten Chave-Konkurrenten aufs Trapez zu bringen. Es ist der **Hermitage la Chapelle von Jaboulet Ainé.** Da gab es in der Vergangenheit einige Legenden. 1961, 1978 und 1990 zum Beispiel. Im Jahr 2006 (genau unser Thema!) wurde Jaboulet an die Familie Frey verkauft. Der geschätzte Kaufpreis für das rund 100 Hektar grosse Anwesen lag damals bei etwa 110 Millionen Euro. Seither sind die schwierigen Jahre zuverlässiger geworden. Das Vinifikations-Management ist absolut zuverlässig. Irgendwie scheint dabei die Eigencharakteristik nicht mehr ganz so genial wie früher zu sein. Meine Ansicht!

MARMOR STEIN UND EISEN BRICHT

Eigentlich war dieser Musiktitel grammatikalisch falsch. Denn es hätte richtig heissen sollen: Marmor, Stein und Eisen brechen. Aber bei grossen Hits gilt immer das Motto: «Einen Reim um jeden Preim!». Drafi Richard Franz Deutscher war ein deutscher Sänger, Komponist und auch Musikproduzent. Berühmt wurde er im Jahr 1965 mit dem Titel «Marmor, Stein und Eisen bricht». Die Single wurde eine Million Mal verkauft. Er starb im Jahr 2006 im Alter von 60 Jahren in Frankfurt.



Zu früh starb auch der holländische Sänger, Entertainer und Quizmaster **Rudi Carell**. Er fragte nämlich in einem seiner berühmten Songs: «Wann wird es wieder endlich richtig Sommer?» Die Antwort darauf wären mit den beiden Hitzesommern 2003 und 2026 nachgeliefert worden. Rudi Carell, der mit bürgerlichem Namen Rudolf Wijbrand Kesselaar hiess wurde 71 Jahre alt und verstarb in Bremen. Legendär war sein Spruch: «Lieber einen Holländer im Fernsehen als Hundert auf der Autobahn.»

Weitere Todesfälle bekannter Persönlichkeiten: **Johannes Rau** (ehemaliger Bundespräsident der Bundesrepublik Deutschland. **Augusto Pinochet** (chilenischer Ex-Diktator). **Slobodan Milošević** (Jugoslawischer und serbischer Politiker). **James Brown** (US-amerikanischer Musiker und «Godfather of Soul»). **Gerald Ford** (38. Präsident der Vereinigten Staaten).

In der Schweiz verstarben zwei berühmte Sportler: **Corinne Rey-Bellet** (33). Die erfolgreiche Schweizer Skirennfahrerin (Silbermedaille bei der WM 2003) wurde am 30. April 2006 zusammen mit ihrem Bruder Alain in ihrem Elternhaus in Les Crosets (VS) Opfer eines tragischen Beziehungsdelikts. Der Täter, ihr Ehemann Gerold Stadler, nahm sich kurz darauf selbst das Leben.

Clay Regazzoni (67). Die Tessiner Formel-1-Legende und Vizeweltmeister von 1974 verunglückte am 15. Dezember 2006 bei einem schweren Autounfall auf der Autobahn in der Nähe von Parma (Italien) tödlich.



2006 Château Phélan-Ségur, Saint-Estèphe: Immer noch jugendliches Granat. Wohlig warmes, ausladendes Bouquet; Pflaumen und Cabernetwürze, dezenter Schokountergrund, geht erstaunlich in die Tiefe. Scheint aber nasal ready zu sein. Im Gaumen dunkelwürzig, stoffig, angenehme Resttannine, aromatisches Finale. Grossartiger Wein. 18/20 beginnen

2006 Château Montrose, Saint-Estèphe: Mitteldunkles Weinrot, satte Mitte aber aussen doch aufhellend. Grossartiges Bouquet. Auch wenn sich das Nasenbild noch verschlossen zeigt, findet man deutlich mineralische Spuren. Trüffel, Leder, Korinthen und Teer. Obwohl man merkt, dass er noch verschlossen ist, schmeckt man das grossartige Terroir. Im Gaumen prägnant mit deutlichem, blockigem Tannin. Er wirkt mit seinem straffen Körper asketisch und zeigt aktuell mehr Muskeln wie Fleisch. Das Potential ist wesentlich grösser als der aktuell vermittelte Spass. Fast schon ein brutales Degustationserlebnis. Und das wird wohl noch 20 Jahre bleiben. Da hilft auch sehr langes Dekantieren nicht. 19/20 warten

WASSERSTRESS = MEHR TANNINE

Gerbstoffe stammen aus den Schalen und den Kernen der Traube. Das ist bei allen Crus genau gleich. Aber wie kommt es, dass ein Montrose wesentlich mehr Tannine wie seine Konkurrenten aufweist?

Die Antwort liegt beim Wasserstress. Das Terroir besteht aus eiszeitlichen Terrassen mit tiefen Kiesböden auf einem ton- und kalkreichen Untergrund. Während das Kies an der Oberfläche eine hervorragende Drainage für das Regenwasser bietet, gibt der Ton im Unterboden in trockenen Sommern nur spärlich Feuchtigkeit ab. Der folglich moderate Wassermangel sorgt dafür, dass die Rebe das Beerenwachstum bremst. Die Beeren bleiben kleiner und konzentrierter. Weniger Saft trifft in diesem Fall im Verhältnis auf viel dicke Haut und erhöht so die extrahierbare Gerbstoffmenge beim Montrose massiv.



2006 Château Léoville Las-Cases, Saint-Julien: Die dunkelste Farbe in diesem Flight. Im Purpur-Violett findet man in der Mitte noch schwarze Farbkonturen. Geniales Bouquet, unglaublich kommunikativ: Brombeeren, Cassis, Black Currant. Er zeigt auch frische Kräuter, Fliedernoten, Veilchen und Lakritze. Ein Wahnsinn! Im Gaumen jung, immer noch vollfruchtig, konzentriert und gleichzeitig perfekt in seiner noblen Adstringenz, gigantisches, ellenlanges Finale. War einer der versprechendsten und grössten Weine des Abends. Noch nicht am Beginn seiner effektiven Genussreife. Wenn man ihn lange, analytisch und andächtig schlürft, erinnert er an einen ganz grossen Grange! 20/20 bald

---



STRENGE SOMMELIERWOCHE

Unser Weinwanderfreund hat sich in den letzten Jahren als emsiger Hobbysommelier entwickelt. Am Montag dekantierte er alle Weine vom Montagabend. Am Mittwoch ist ein Mega-Grossanlass im Kaufleuten in Zürich mit über 100 Personen angesagt. Da gilt es 13 OHK's von grossen Bordeaux-Crus bereit zu stellen. Am Freitagmittag geht's ans Entkorken und Dekantieren von 15 verschiedenen Bordeaux' vom geduldigen Jahrgang 1986.



DAS MENU: SIMPEL UND RUSTIKAL



Ganz oben; der gedeckte Tisch wartet auf die Gäste. Oben: Parisette mit mallorquinischem Sobrasada bestrichen. Die hausgemachte Rast-Sülze vor dem Portionenschnitt. Unten grilliert Philippe Schweinekoteletten. Und noch ganz unten; Käseselektion von der Sagi-Chäsi, Rain









NOCH RECHT LANGE WARTEN

Es gibt Weine, welche einfach nicht vorwärts machen. Den 2006 Haut-Bailly kenne ich seit seiner Geburt. Bei der Primeur-Verkostung schrieb ich: «Beweist, dass die Léognan-Weine in diesem Jahr zu den besten Rotweinen des Jahrganges gehören. Hier handelt es ich sogar um den Appellation-Leader. Ein absoluter Topwein vom Jahr 2006». Veronique Sanders (Bild unten) war gut drauf und erklärte uns die Assemblage: «Wir dachten zuerst, dass die Merlots die besten Teile liefern werden und begannen mit Assemblagen mit viel Merlot und wenig Cabernet. Doch; je mehr Cabernet Sauvignon wir dazu nahmen, desto besser wurde die Ausgangslage. Am Schluss lag der Blend bei 65% Cabernet Sauvignon und 35% Merlot. Ich bin damit sehr zufrieden.»



2006 Château Haut-Bailly, Pessac-Léognan: Sattes, jugendliches Purpur. Halboffenes, mineralisch-salziges Bouquet, beruhigend und leider zurückhaltend. Rote Früchte, Pflaumen, helles Leder, Zedernduft, frisch zerdrückte Szechuan-Pfefferkörner. Fester, noch streng wirkender Gaumen. Die Tannine sind immer noch präsent und zeigen so an, dass dieser Klassiker immer noch viel Zeit braucht oder halt einen sehr langen Vorlauf in der Karaffe. Dies ist ein grosser Leognan-Wein den man möglicherweise unterschätzt. Ich sehe seine beste Zeit erst in 20 Jahren. 19/20 beginnen

ZWEI ENTTÄUSCHUNGEN

Die Polka spielt beim Jahrgang 2006 eindeutig am linken Ufer. Heisst; die Weine aus Saint-Emilion und Pomerol haben gewisse Mühe da mitzuhalten. Was unser Test beweist …

2006 Château Troplong-Mondot, Saint-Emilion: Dunkles, sattes Granat, rubiner Rand. Überreifes, portiges Bouquet, helle Rosinen und andere Dörrfrüchte, Rumtopfaromen, Kokos, Vanille und immer noch deutliche Röstnoten von den Eichenfässern. Im Gaumen wirkt er leidlich alkoholisch und irgendwie erzwungen. Gerbig-sandiges Extrakt. Da wurde an der obersten Grenze vinifiziert. Dem Parker hat dieser Wein wohl gefallen. Dem Gabriel überhaupt nicht. Nach einer Viertelstunde war Maggikraut im Spiel. 15/20 vorbei

2006 Château Gazin, Pomerol: War die



hellste Farbe in dieser Dreierserie (Troplong und Haut-Bailly). Man sieht am Rand auch schon eine recht deutliche Reife. Süsses und gleichzeitig auch etwas krautiges Bouquet, Pralinen, helle Rosinen, kalter Earl Grey, grasiger Schimmer. Saftiger, mittlerer Gaumen, kernig wirkendes Extrakt, welches im Gesamten unreife Tannine vermittelt. Auch fehlt da die Fülle von einem grossen Pomerol. Wirkt streng und unharmonisch. Liegt deutlich hinter den Erwartungen vom Jahrgang und Château-Renommee. 16/20 trinken



BERÜHMTE MÄNNER, 1959 GEBOREN

In alphabetischer Reihenfolge: Brian Adams (Bild), Sigmar Gabriel, John McEnroe, Urs Meier, Hans Peter Mitteregger, Tobias Moretti, Thomas Quastoff, Jens Stoltenberg, Christian Wulff und Bärti Stocker.



DUCLOT-KISTE - FÜR 8000 FRANKEN

Es gibt diese hölzerne Duclot-Collection als Sammlerobjekt mit köstlichem, kostbarem, aber auch kostenintensivem Inhalt. Die sich darin befindlichen Flaschen habe ich unten abgebildet. Eine solche Kiste haben wir in diesen Frühling bei Werner Tobler im Bacchus entkorkt. Zusammen mit weiteren grossen Bordeaux-Weinen aus dem Jahr 2006.

Den PDF-Bericht dazu findet man auf meiner Webseite www.weingabriel.ch unter Tasting Stories. Im heurigen Dezember wird nochmals eine weitere Kiste mit den Korkenzieher «angegriffen». Dann ist mein Duclot-Vorrat erschöpft. Jedenfalls von diesem Jahrgang. 😉





VERSTEIGERT IM JAHR 2006

Der damals weltweit teuerste Wein trägt das Etikett ist der 1945 Mouton Rothschild:

Bei einer Versteigerung des Auktionshauses Christie's in Los Angeles Ende September 2006 hat ein anonymer Käufer umgerechnet 22’650 Euro je Flasche geboten.



MAREMMA-LEGENDE

Sassicaia ist keine sichere Bank. Die Qualitäten variieren. Neuere Jahrgänge scheinen zuverlässiger zu sein. Preislich schwanken diese zwischen 200 bis 250 Franken. Sonido Vino aus St. Gallen bietet diesen sagenhaften 2006er aktuell für 235 Franken an. Das wäre eine sichere Bank!

2006 Sassicaia, Bolgheri: Extrem dunkles Weinrot, aussen aufhellend. Nasal zeigt er eine unglaubliche Erhabenheit, respektive fast schon eine Überlegenheit. Süss, angezeigte Reife und Wärme. Ausladend und Schichten freilegend. Kaffee, Pflaumen, Lakritze und dunkle Rosinen. Er zeigt eine unglaubliche Tiefe und vermittelt das grosse Terroir mit grossartigen Cabernet-Reflektionen. Perfekter Gaumenauftritt. Alles ist am richtigen Ort. Von allem mehr als genug und von nichts zu viel. Gigantisches Finale mit unglaublich viel Rückhalt. Eine grosse Weinlegende. Die Karaffe freut sich, wenn man ihn lange darin Belüften lässt. Scheint am Anfang einer sehr langen Genussphase zu sein und diese wird noch Jahrzehnte anhalten. 20/20 beginnen



2006 Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia: Sattes, sehr dunkles Granat mit schier schwarzen Reflexen in der Mitte. Offenes Bouquet, Pflaumen, Kaffee, dunkle Edelhölzer, gibt sich noch erstaunlich frisch. Im Gaumen ist er immer noch mit vifer, schier etwas dominierender Säure unterwegs. Gibt sich jung und auch noch ungestüm. Irgendwie ist da fast mehr Arroganz wie Finessen im Spiel. Passt so aber auch. Auf alle Fälle müsste da etwas Kräftiges auf dem Teller zu sein, damit er in Hochform gerät. Maremma im Poyferré-Stil. 19/20 trinken



2006 Salzberg, Heinrich, Burgenland: Unglaublich dunkel, satte Mitte, wenig Reifetöne. Beginnt mit einer dezent flüchtigen Säure, das verleiht ihm eine salzige Mineralität und wirkt gleichzeitig auch etwas tertiär im Ansatz, duftet nach schwarzem Pfeffer und Backpflaumen. Im Gaumen zeigt er seine Grösse und wirkt schon fast erhaben, wobei die Säure immer noch aktiv zeigt. Im Ginale Heidelbeeren, Lakritze und Spitzwegerich. Ein unglaublicher Wein, der sich neben den zwei Supertoskaner sehr gut zu behaupten wusste. 18/20 trinken



ZWEI EHRENGÄSTE

Guido mit seinem Favorit; Château Montrose. Hans Peter mit dem Hermitage von Jean Louis Chave. Der Mediziner hielt einen kleinen Vortrag über die Vorteile von Lithium. Dieses Leichtmetall findet man auch in geringem Mengen im Wein! Das Element gelangt in Spuren via Boden und Grundwasser in die Weinreben und somit auch in die Trauben.



WEITERER 2006ER, AM TAG DANACH

Jassfreund Hans Aregger feierte ein paar Tage vor dem Bärti seinen Geburtstag. Grund genug, am folgenden Tag den im Jahr 1961 geborenen Jubilar beim Jassen mit einem weiteren 2006er zum Mittagessen zu beglücken …

2006 Vega Sicilia, Ribera del Duero: Aufhellendes Weinrot mit minimem Reiferand. Offenes, ausladendes sich wohlig warm anfühlendes Bouquet; Sandelholz, Pralinen, Kaffee, rotes Pflaumenmus, Kräuter. Dezent laktisch im Ansatz. Das ist bei einem Vega Sicilia oft so und ergibt eine Mischung aus zartflüssiger Schokolade und Mocca-Jogurt. Im Gaumen samtig weich, runde Tannine die völlig ausgereift sind, gebündeltes Finale. Ein Charme-Vega mit Rubens Fülle. 19/20 trinken

---

2006 VOR 500 JAHREN

Ein halbes Jahrtausend vor dem Wein-Jahrgang 2006 verstarb Christoph Kolumbus.



Der italienische Seefahrer, der im Dienst der spanischen Krone stand, erreichte über den Atlantik über einen westlichen Seeweg.

Im Oktober 1492 landete er auf einer Insel der Bahamas, dann auf weiteren Karibikinseln. Dies war wohl die Entdeckung Amerikas! Dokumente aus der historischen Untersuchung durch den königlichen Richter Francisco de Bobadilla im Jahr 1500 belegen, dass Wein aus der nordwestspanischen Region Ribeiro (nahe Ribadavia) an Bord der Schiffe geladen war.

Damit gilt Ribeiro offiziell als der erste europäische Wein, der jemals den amerikanischen Kontinent erreichte.


Happy Birthday
lieber Bärti
wünschen dir
deine Montagswanderer
Weinfreunde
Fliegen
Wein
Geniessen
Freunde
Montagswanderer
Immer weiter...
1959
Great Wines
Great Friends
Great Moments
COMTES