



GEORDNETES BORDEAUX-DURCHEINANDER

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Ein bunter Bordeauxreigen mit vielen Facetten, verschiedenen Appellationen, verschiedenen Jahrgängen. Aus diesem Mix entstand ein spannendes Spektrum an Erfahrungs- und Genusswerten ...

Er handelt sich um den Besuch einer Gästegruppe bei Gabriels. Beim Empfang funkelte der gelbgrüne **2024 G der Guiraud** im Glas. Der grosse Anteil von Sauvignon Blanc macht diesen weissen Bordeaux frisch und fruchtig. So in Richtung Limetten und weissem Pfirsich. Enorm süffig und sehr preiswert. Will heissen; unter 20 Franken im Laden zu haben. Aber aufgepasst – nur der 2024er ist so! Die früheren Jahrgänge sind weniger spontan und eignen sich somit eher als Essbegleitung.

Am Kellertisch gab es zum Auftakt verschiedene Würzbissen:

- Minipastetli mit Frischkäse und Goji-beeren, gewürzt mit Curcuma
- Sockeye-Lachs-Cremeschnitte mit Roggen-Weizenbrot, Meerrettich
- Würzig-süsse Basler-Läckerli mit Foie Gras Stücken gefüllt
- Darvida Käse Kräckers mit Zigerbutter und spanischem Paprika. Der Youtoubefilm dazu → [Klick](#)



Die ersten zwei Dingerchen gabs zum **1992 Château de Fieuzal Blanc**. Kann ein weisser Bordeaux so alt werden? In der Regel nicht. Viel grosse Altweinerlebnisse in dieser Sparte gibt es nicht. Als ich diesen Wein damals an der Primeur Verkostung probierte, schrieb ich spontan: «Ein Montrâchet aus Bordeaux!». Er ist immer noch sehr präsent, leicht minzig und zeigt einem weichen Schmelz bei guter Balance. Immer noch ein Wow-Erlebnis.

Stets wieder bewegend, wenn man bei der Sauterneswahl zur Superlative greift. Zum Beispiel in Form vom **1986 Château d'Yquem**. Dieser ist immer noch sehr jung und weist relativ wenig goldene Reflexe für sein Alter auf. Die Nase angenehm süss, ein Hauch von Akazienhonig, Quitte und Aprikosengelee. Im Gaumen geschmeidig, weich, mit gebündeltem, Finale endend. Gross, aber nicht ganz gross.



Nach diesem Aperó-Vorspiel wechselte die Truppe in die Dorfbeiz, dem Gasthof Löwen. Dort durfte jeder nach seinem Gusto aus der Speisekarte auswählen. Nicht wenige griffen in die Wildkiste. Karin und ich teilen uns ein Wiener Schnitzel. Dies deshalb, weil ich die zwei Tage zuvor schon auf der «Jagd» war. Oben auf dem Bild – zum Gluschtigmachen – ein Foto vom Hirschrücken mit Gamspfeffer auf der Alpwirtschaft Unterlauelen.

Zu erwähnen ist hier, dass es wohl kantonale kaum eine bessere Salatsauce als Dressing im Eschenbacher Löwen gibt. Der Salat stand aber verständlicherweise eher im Hintergrund, denn jetzt kamen die am Nachmittag entkorkten und dekantierten Rotweinflacons ins Spiel ...

Vergiss nie, woher Du kommst! Ein Spruch, um auf dem Boden der Realität zu beginnen. In der Regel serviere ich immer einen Cru Bourgeois, wenn später noble und teuer Crus folgen. Diesmal; **2006 Coeur du Retout** ausgewählt. Das war unsere Primeur-Empfehlung bei Mövenpick. Respektive eine persönliche Gabriel-Selektion, welche ich mit dem damals noch jungen Winzerpaar Souval-Kopp ausgeheckt hatte. Da ist etwas mehr Cabernet drin und auch minim mehr neuere Barriques als beim «normalen» Château du Retout. Der Wein war lange bockig. Das ist beim Jahrgang 2006 kein Spezialfall. Jetzt kommt er in die Gänge und ist ein kräftiger, idealer Essbegleiter.

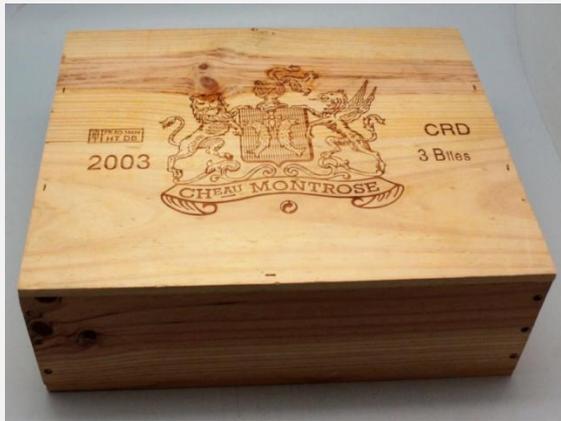
Quantensprung; Der **1982 Château Talbot** ist jetzt im Gabriel-Glas. Dunkel, gewisse Reife. Facettenreicher, würziger Duft; Bleistiftmine, Lakritze, Backpflaumen, Pfefferkörner. Im Gaumen mit mittlerem Körper und langem Fluss. Ein erhabener wunderbar gereifter, nicht müder Saint-Julien aus einem grossen Jahr der absolut keine Müdigkeit zeigt.

Völlig anders präsentierte sich der nächste Wein; **2001 Château Palmer**. Da war die Farbe recht hell und zeigte einen orangen Rand. Genial der Duft von diesem hochreifen Margaux. Irgendwie erinnern die Aromen an einen Burgunder aus der Côte de Nuits. Eher rotbeerig, gewisse Würznuancen von dominikanischem Tabak. Im Gaumen stoffig und tänzerisch. Ist jetzt auf dem Peak. Da würde ich auf gar nichts mehr warten.

Ebenfalls seiner endigen Genussphase steht der **2002 Château Mouton-Rothschild**. Das darf er auch, denn es gibt praktisch keine Rotweine von diesem schwierigen Jahrgang, welche noch so viel Spass bereiten wie dieser gelungene Mouton. Die Farbe innen noch recht dunkel, aussen mit ziegelrotem Rand. Das Bouquet ist vollgeöffnet, zeigt dunkles Roggenbrot und Pumpernickel, viel Kaffeeröstaromen und eine wohl letzte Spur Cassis. Im Gaumen gibt er sich fest, die Textur fängt aber langsam an zu zerren und zeigt jetzt eine minime Trockenheit. Also ist hier jetzt höchste «Entkorkungs-Eisenbahn».



Der Künstler, der das Etikett vom Château Mouton Rothschild 2002 gestaltete, war der russische Zeitgenosse Ilya Kabakov. Sein Werk heisst «OKHO» (russisch für Fenster) und zeigt eine transparente Allegorie der Magie eines grossen Weins. Durch die «Scheibe» des Etiketts öffnet sich eine andere Welt mit unzähligen Flügeln, die den Betrachter zu Träumen und Glück führen. Die Zusammenfassung von dieser Etiketten-P.S. Die obige Definition stammt nicht vom Gabriel, sondern vom allwissenden KI.



KAUFEN ODER NACHKAUFEN!

Wechsel von einem «coolen Jahrgang» (2002 Mouton zu einem «heissen Millesime»). Das war die meteorologische Ausgangslage beim **2003 Château Montrose**. Die Farbe zeigt ein dunkles Purpur mit minimem Reifetouch am Rand. Das Bouquet ist wuchtig und tiefgründig zugleich, Ein Phänomen, welches es eher selten gibt. Die Nase versprüht Aromen von Korinthen, Leder, Tabak und getrockneten Küchenkräutern. Er legt an der Luft kontinuierlich zu. Im Gaumen fest, ein fleischiger Brocken. Aber trotz grossem Gerbstoffaufkommen erstaunlich gefällig. Hoch aromatisches Finale. Ein Klassiker, welcher wohl der Nachfolger vom bereits legendären 1990er Montrose wird. Ich wurde während dem Abend bei gewissen Weinen zur Wertung gefragt. Hier wäre die Antwort: 20/20.

Nächster Wein – ein richtiger Klassiker. So präsentiert sich der offensichtlich noch (zu) junge **2004 Château La Mission Haut-Brion**. Obwohl er rechtzeitig dekantiert wurde, war er noch nicht besonders kommunikativ. Die Farbe fast schwarz. Die Nase zwar extrem tiefgründig, aber noch verhalten. Er zeigt in seiner Aromatik irgendwie die dunkle Seele des Cabernets. Noch weit entfernt von seiner Genussreife. Irgendwie macht da (noch) länger dekantieren keinen Sinn. Also ist hier meine Konsumempfehlung; entkorken frühestens ab 2030. Das ist die schlechte Nachricht. Die Gute; er wird danach wohl 50 Jahre lang Genuss bieten. Ich bin mir aber gewusst, dass diese Prognose bei ungeduldigen Bordeaux-Liebhaber ein gewisse Kopfschütteln verursacht. Meine langjährige Erfahrung gibt mir aber das Gefühl, dass ich da mit dieser Voraussage auf der sicheren Seite bin.

Wechsel von der linken Seite zur rechten Seite. Unter Bordeauxkennern ist die linke Seite das Médoc und Graves. «La rive droite», also das rechte Ufer, damit meint man das Libournais, somit die Regionen Pomerol, Saint-Emilion und die umliegenden Weingemeinden.

Zu fleischigen Gerichten passt das linke Ufer. Zur gebotenen Käseplatte das rechte Ufer. Deshalb liess ich zum Finale zwei Flaschen aus diesen Appellationen kursieren. Die zehn Gäste durften sich selbst einschenken, was zur Folge hatte, dass jeder seine Genussmenge persönlich bestimmen durfte. Eine Flasche reicht so problemlos bis zu einem Dutzend Teilnehmern. Das funktioniert aber nur, wenn es keine «Unverschämten» dabei hat.

Links ; **1998 Château Canon-La-Gaffelière**. Drei Wochen zuvor brachte Besitzer Stephan von Neipperg eine Magnum für unseren Schlussabend bei der grossen Guiraud-Probe in Bordeaux mit. Dieser geniale Saint-Emilion gefiel mir so gut, dass ich ihn für diesen Abend auswählte. Die Farbe altersmässig gereift. Das Bouquet ist eine richtige Würzkiste, dunkles Malz, Ricola-Bonbons und erstaunlich viel Tiefgang. Stoffig-fleischiger Gaumen, konzentriert und absolut beeindruckend.

Wohl noch nicht so richtig in der ersten Genussreife ist der 2009 Château Gazin. Doch das macht rein gar nichts. Die 2009er legen auch so los. Eine Nasenbild mit Primäraryomen, geprägt von schwarzen Beeren (vor allem Cassis) und frischen Kräutern. Im Gaumen konzentriert, immer noch adstringierend. Dieser gewaltige Pomerol zeigt ein riesiges Potential und gefällt dabei gewaltig. Erst am Beginn seines Legendenmarathons. Das ist der billigste Pétrus, der je auf Gazin produziert wurde. Garantierter Jahrhundertwein!



So bitte nicht! Die abgebildete Käseplatte eignet sich im besten Fall zu Süssmost, aber sicher nicht als Weinbegleitung. Frische Früchte haben da nichts zu suchen. Gurken und Radieschen schon gar nicht. Am besten schmecken Käsevariationen mit Dörrfrüchten.