



HISTORICAL-BORDEAUX-TASTING #1

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Der Titel sagt eigentlich schon vieles aus. Er deutet auf vier Dinge hin, welche ich hier am Anfang dieser schönen Weingeschichte gerne einzeln auseinanderdividiere.

Historical: Wirft einen Blick in die Vergangenheit zurück. Betrifft Dokumente und Fakten aus alten Zeiten, sucht nach historischen Bedeutungen.

Bordeaux: Ist natürlich auch eine Stadt in Frankreich. Doch in unseren Kreisen geht es da immer um den Wein, welcher in deren Umgebung produziert wird. Diesem sagt man eine besondere Langlebigkeit nach.

Tasting: Der deutsche Begriff heisst Verkostung. Ein solcher Event bietet die Möglichkeit die sensorische Vielfalt und den Zustand eines Produktes bewusst zu erleben.

#1: Es handelt sich um die erste Edition von weiteren Events mit ähnlicher Konstellation welche halbjährlich folgen werden. Das nächste Historical-Bordeaux-Tasting im Herbst ist längst schon ausgebucht und #3 (Frühling 2027) wird demnächst aufgeschaltet.

AUS DER NOT ZUR TUGEND

Noch ein weiterer Titel. Dieser Begriff beschreibt die Fähigkeit, eine schwierige, scheinbar ausweglose Situation durch geschicktes Handeln zum eigenen Vorteil oder zu etwas Positivem zu wenden.

In den letzten Jahrzehnten habe ich unzählige Weinproben aller Arten aufgelegt.

Vertikalverkostungen: Da geht es darum, von einem Weingut jeweils viele Jahrgänge zu entkorken.

Horizontalverkostungen: Hier werden von einem Jahrgang diverse Weingüter zelebriert. Meist aus einer Region, oder aber auch Gebiets- oder länderübergreifend.

Themenverkostungen: Bordeaux gegen Kalifornien wäre eine Möglichkeit. Oder verschiedene Pinot Noir aus aller Welt. Weisse Burgunder gegen rivalisierende Chardonnay-Kandidaten etc.

Als Organisator liebe ich klar fixierte Rahmenbedingungen. Will heissen; Tastings sollen einen roten Faden haben. Tutti Trutti mag ich eigentlich nicht so recht. Ausser als erklärenden Titel von meinem neuen Buch, welches klammheimlich, ohne offizielle Lancierung, auf meiner Webseite aufgeschaltet wurde.

Warum dann dieses neue Historical-Tasting mit alten Weinen?

Durch die vielen thematisch klar definierten Events haben sich in meinem Keller zahlreiche alte Bordeauxflaschen angesammelt. Natürlich kann man immer wieder die eine oder andere Bouteille entkorken, doch bei einer grösseren Menge schrumpft der Bestand nur langsam.

Zudem bergen betagte Exemplare dieser Sorte immer ein gewisses Risiko in sich. Korkfehler oder Oxidation stehen da an oberster Stelle. Aber auch Fälschungen kämen in diese Schatulle. Dieses Negativum besteht bei meinen Flaschen nicht, da ich a.) viele davon schon sehr lange besitze und b.) immer deren Herkunft genau kenne.

Wenn gut zwei Dutzend Weine zelebriert werden, besteht da eine recht grosse Garantie, dass der positive Genuss überwiegt. Zudem kann man bei dieser Angebotsmenge auch das Risiko gemeinsam teilen.

Dafür braucht es interessierte, positiv gestimmte und tolerante auch Teilnehmer.

Das war an diesem Samstag, 30. Mai 2026 im Restaurant Kreuz im luzernischen Emmen auf jeden Fall der Fall.

GUTE VORBEREITUNG IST ALLES

Bevor jedem Teilnehmer das Glas eingeschenkt werden kann, müssen alle Weine genau vorbereitet werden. Entkapseln. Entkorken. Dekantieren. Flaschen auswaschen. Wein zurückfüllen. Getrenntes Depot beifügen. Plastikverschluss drauf. In den Karton stellen. Das hat Robert Hoher im Gabriel Keller so gemacht. Dafür brauchte er genau drei konzentrierte Arbeitsstunden.

Dabei ist es auch wichtig, die richtige Einschenktemperatur zu managen. Motto: Lieber etwas zu kühl als zu warm.



ADABEI AUS DER WACHAU

Der Weissenkirchner Winzer Roman Jäger reiste für dieses Tasting an. Hier präsentiert er seinen 2019 Riesling Achleiten Smaragd, welchen wir als Aperowein einsetzten. Der kam bei den Gästen so gut an, dass der hier abgebildete Sechserkarton am Schluss leer war. Normalerweise reichen da jeweils drei bis vier Flaschen ... www.weingut-jäger.at



IMMER EINE ZWEITE CHANCE GEBEN

Sehr alte Weine müffeln manchmal beim Einschenken. Dies entsteht, weil die «alte Luft» zwischen dem Korken und dem Wein stinkt. Warum, weil beim Abfüllen früher noch kein Stickstoff beigefügt werden konnte.

Foto: Karin (1963) präsentiert den Wein (1963).

1963 Domaine de Chevalier, Graves Blanc: Füllmenge; Into Neck. Unglaublich helles Gelb und brillant leuchtend. Grasiges, blumiges Bouquet, feuchtes Gras, getrocknete Zitronenschalen (gibts im Konditoreibedarf). Im Gaumen saftig, füllig, im Extrakt feine Bittermandelnoten und Spuren von Agrumen. Im Finale getrocknete Kamille. Noch sehr gut trinkbar und – als Vertreter eines extrem schwierigen Bordeauxjahres – mehr als nur ein Achtungserfolg. 17/20 austrinken



1916 Château La Mission Haut-Brion, Graves: Füllstand; Hohe Schulter. Mittleres Braun mit aufhellendem Rand. Offenes, ledrig-jodiges, Tabaknoten, Baumnussschalen. Aus dem Glas stieg ein wunderbarer, würziger Altweinduft, welcher mit Luftzutritt sogar noch süsslich wurde. Weicher Gaumen, dunkles Malz, leicht aufrauendes Extrakt und minimst kapselige Textur. War ein schwieriges Jahr und so bot dieser 110jährige Mission eine echte Überraschung. 18/20 vorbei

P.S. Weltweit wird, gemäss winesearcher.com keine einzige Flasche mehr angeboten.

1928 Château Batailley, Pauillac: Füllstand; mittlere bis untere Schulter. Sehr dunkles Braun. Oxydativ, noch erdige Süsse zeigend. Im Gaumen ist er leider ebenfalls hinüber. Man erkennt aber, von der Restsubstanz her, noch den grossen Jahrgang. Keine Bewertung.



Es ist anzunehmen, dass dieses, damals (noch) nicht zu Château Latour gehörende Weingut später von den Latour-Besitzern gekauft wurde. Der offizielle Zweitwein mit dem Namen Les Forts de Latour entstand viel später. Das erste Mal mit dem Jahrgang 1966.

Im Netz findet man keine einzige Angabe zu dem Château Les Forts de Latour aus dieser Epoche. Aber ein Gebäude an der Hauptstrasse zu Pauillac trägt heute noch diesen Namen.

1929 Château Les Forts de Latour, Pauillac: Füllstand; Hohe Schulter. Deutlich aufhellendes Weinrot, erstaunlicherweise würde man von der Farbe her, nie auf sein Alter kommen. Offenes, modriges Bouquet (alter Keller), feuchte Blumentopferde, Kochschokolade. Im Gaumen schlank, zeigt wenig Konzentration, ist dabei noch recht gut balanciert, sprödes Finale. Mehr rar als gut. Aber immerhin noch knapp trinkbar. 14/20 Vorbei



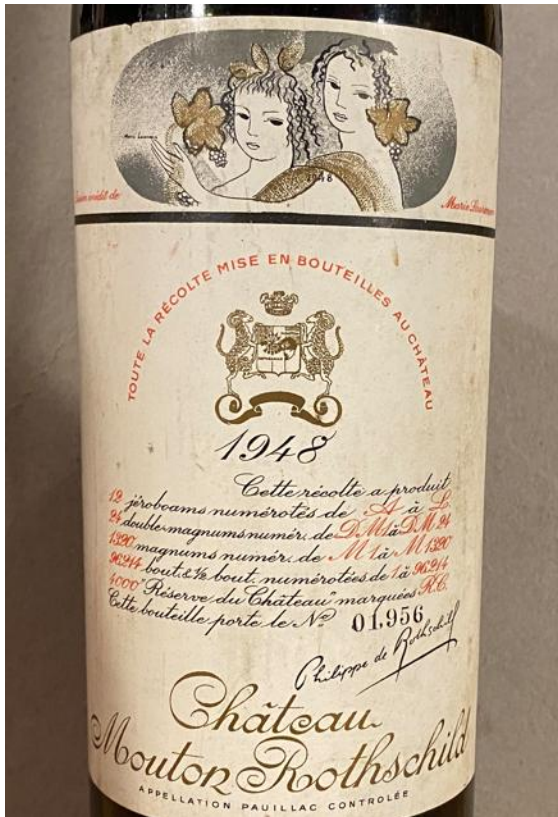
JAHRHUNDERTWEIN-REFLEKTIONEN

Es handelte sich bei dieser Flasche um eine sogenannte Händlerfüllung. Aber mit einer ganz besonderen Geschichte ...

Der Belgier Daniel Sanders war zu dieser Zeit Bordeaux Négociant. Heisst; er kaufte Weine direkt von den Weingütern und baute diese in seinem Keller aus. Dann füllte er die jeweiligen Crus mit seinen Handelsetiketten in die Flasche. Kurios ist bei dieser Geschichte, dass er im Jahr 1955 Besitzer von Haut-Bailly wurde. Seine Enkelin, Veronique Sanders (Bild unten), ist heute Direktorin von diesem angesehenen Château.



1945 Château Haut-Bailly, Graves: Mise Sanders. Füllstand; Top Schulter, into Neck. Immer noch sehr dunkle Farbe, fast schwarz in der Mitte. Offenes Bouquet, barock, in die Tiefe gehend, frisch gestochener Torf, Malz, Pferdesattel. Im Gaumen fest, fleischig, immer noch die typischen 1945er Tannin-Resten anzeigend. Ein massiver, präserter Wein mit viel Charakter. Dürfte in seiner Jugend wohl ziemlich unnahbar gewesen sein. Grossartiger Essbegleiter. Reflektiert den Jahrhundert-Jahrgang. Grossartiges Erlebnis. 19/20 trinken



DIE FLASCHE NUMMER 1,956

Bis zum Jahrgang 1987 deklarierte man die abgefüllten Mouton-Mengen jeweils auf dem Etikett. Unser 1948er trug die Nummer 1956 von total 96'244 abgefüllten Flaschen.

Der aktuelle Marktpreis liegt mittlerweile bei fast 4000 Franken.

Sommelier Robi berichtete, dass der Korken recht lose in der Flasche war, sich aber beim Entkorken der Keller wunderbar mit süßem Duft anfüllte.

1948 Château Mouton-Rothschild, Pauillac:

Füllstand; hohe Schulter bis mittlere Schulter. Aufhellendes Weinrot, ziegelrote Aufhellung. Delikates, feines Bouquet, elegant ausladend und süß, man findet immer noch Resten vom berühmten Mouton-Cassis, Sandelholz und helles Caramel. Gut; darunter findet man leider auch einen erdigen Schimmer und geschnittene Waldchampignons. Im Gaumen merkt man die artisanale «Zubereitung», aber auch die Grösse des unterschätzten Jahrganges. Ergänzt wird das Ganze mit einer Prise Cabernet-Erotik. Ich war von dessen Erscheinung hin und hergerissen. Einerseits genial, andererseits mit einem minimalen Makel. Meine besten, früheren Bewertungen liegen bei: 18/20 austrinken

GEKAUFT FÜR 230 FRANKEN

Es ist zwar schon ein paar Jahre her, aber ich weiss noch genau, dass ich diese Flasche für 230 Franken beim Waser Seppi in Engelberg erwarb. Einfach so. Schien mir ein sehr fairer Preis für eine fürs Alter optimal konditionierte Bouteille. War ein guter Genusskauf!

1949 Château Branaire-Ducru, Saint-Julien:

Füllstand: Hohe Schulter. Immer noch dunkles Weinrot mit ziegelrotem Rand. Geniales, süßes, klassisches Bordeauxbouquet; Kirschen, Rosenholz, Kaffee, schwarzes Pfeffermehl. In der Folge feine Macis- und Curcuma-Nuancen. Intensiv, tief und völlig intakt. Fester, gleichzeitig auch feiner Gaumen, gut ausgelegt und harmonisch endend. War auch nach einer Viertelstunde immer noch in unglaublich guter Genusslaune. Grosse Saint-Julien-Klasse! Der leider im 2017 verstorbene Branaire-Besitzer Patrick Marroteaux berichtete mir einst, dass er sich aufgrund der Jahrgänge aus dieser Zeit entschloss, das Weingut zu kaufen. 19/20 trinken



1950 Clos Fourtet, Saint-Emilion:

Füllstand; hohe Schulter. Immer noch erstaunlich dunkle Farbe. Feigensirup, Colheita Port, Kaffee, Frühstückspflaumensaft. Im Gaumen nur noch durch Todessäure erhalten, Bakelit, ausgezehrt. Trinkbar, aber leider ziemlich weit über dem Zenit. Keine Bewertung.



1952 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien:
Füllstand; Mittlere Schulter. Rotbraune Farbe. Wunderbar würziges Bouquet, Zedern, Tabak, Trüffel, Korinthen, Rauch. Mittlerer Gaumen, gut stützende Säure, artisanales Finale mit Kräuterlikör-Nuancen (Averna). Toller Wein für diesen Jahrgang. Ein typischer Gruaud. 19/20 austrinken

Der 1955 Château Beauséjour-Duffau-Lagarosse, Saint-Emilion (Füllstand Top Schulter) war buchstäblich verdorben. Er roch nach Brackwasser und verdorbenen Austern. Somit logischerweise keine Bewertung.

Auch vom braunen **1959 Château Montrose, Saint-Estèphe** (Füllniveau; mittlere Schulter) hatte ich schon wesentlich bessere Flaschen mit Wertungen bis 19/20 im Glas. Wobei immer von artisanaler Vinifikation begleitet

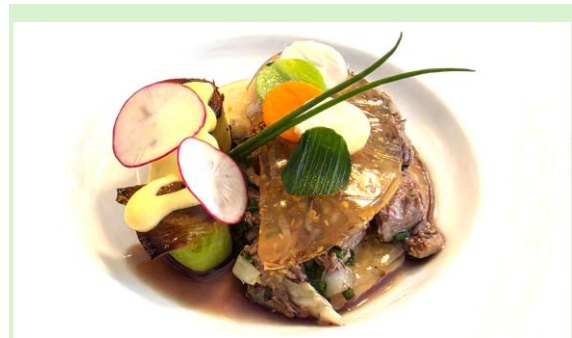
ZWEI VERSCHIEDENE EINDRÜCKE

Direkt nach dem Einschenken «dumpfte» diese mögliche Pomerol-Legende. Ich legte meine Hand über den Glaskelch und schüttelte ihn ein paar Mal kräftig durch. Darunter kam ein bemerkenswerter Wein zum Vorschein ...



1961 Château L'Église-Clinet, Pomerol: Füllniveau Top Schulter. Mittleres, recht jugendlich wirkendes Weinrot. Mein Eindruck nach dem Schütteln; süß, Himbeerkonfi, kalter Tee, Kirmesmandeln, Linzertorte. Im Gaumen fest, konzentriert, gut

stützende Säure, gewaltige Länge. Ein gigantischer, legendärer Pomerol. Aber erst nach dem Durchschütteln! 😊 19/20 austrinken



KEIN TELLERFIRLEFANZER

Wenn engagierten Köchen die Ideen ausgehen, versuchen sie es oft mit allerlei Porzellan. Kreuz-Wirt Hans Peter Suter setzt konsequent auf schlicht weisse Teller. Diesmal kürte er für uns folgende Kombinationen: Siedfleisch Salat mit Sülze • Spargelsuppe mit Milken • Miéral Taube, Morchelrisotto • Kalbskotelette, Schlutzkrapfen und Sellerie.





1962 Château Margaux, Margaux:

Füllstand; Top-Schulter. Immer noch dunkles Granat. Leicht morbides Bouquet zu Beginn, darunter finden sich Pflaumen, Rosinen, getrocknete Hölzer, helles Leder und eine fast burgundisch anmutende Terroirsüsse. Malziger Gaumen, gut stützende Säure, nicht besonders fleischig, dafür mit langem Finale aufwartend. Macht Freude und weiss Altweinfans (also auch Gabriel) zu Begeistern. 18/20 austrinken

KAM BEIM PUPLIKUM BESSER WEG

Gibt es davon wirklich bessere Flaschen? Sollte eigentlich schon sein, denn die englische Kritikerin Jancis Robinson bewertete den 1966 L'Evangile mit 19 Punkten.

Genau zwei Wochen zuvor, entkorkten wir eine andere Flasche von diesem Wein und auch dieser zeigte sich oxidiert. Durch seine fast schwarze Farbe und den schon fast mächtig anmutenden Körper kam er bei den Gästen besser weg als bei mir.



1966 Château L'Evangile, Pomerol:
Füllniveau; Top Schulter. Unglaublich dunkle Farbe. Kaltes Kamin, Bakelit, Bratensauce. Leider oxidiert, trotz Mega-Konzentration. Im Gaumen spürt man immerhin noch die mögliche Grösse. Keine Bewertung.

KATEGORIE WUNDERSCHÖN

So bereiten reife Weine Spass! Dabei müssen diese nicht vollbepackt mit Extrakt und Tanninen sein, sondern einfach raffiniert und geschmeidig.

1967 Château Pichon-Comtesse-Lalande, Pauillac: Füllniveau; into Neck. Aufgehelltes Weinrot, wird gegen den Rand recht transparent. Offenes, duftiges Bouquet, minim floral, rotes Pflaumenmus, Schokotöne, dezent laktisch, schön ausladend. Im Gaumen feinfüllig, schon fast cremig, seidige, süss anmutende Tannine, erotisches Finale mit einem Touch von Black Currant Pastillen. Wow! 18/20 austrinken



Weinfreund Oliver Lehmann reiste mit seiner Tochter Lena zum Tasting. Als Jahrgänger (1970 geboren) fand er den **1970 Château La**

Lagune etwas besser als ich. In letzter Zeit ist mir dieser Haut-Médoc immer wieder etwas zu reif aufgefallen. Das war damals (1998) unser Hochzeitswein den Karin und ich in Weggis beim Hauptgang für 120 Gäste ausschenkten.



IMMER EINE SICHERE BANK

Latour liefert bei grossen und auch bei kleinen Jahrgängen permanent ab. Auch hier zeigte er bei einem «mittleren Millésime» seine Grösse.

1971 Château Latour, Pauillac: Füllniveau; into Neck. Mittleres Granat, völlig intakt. Zeigt immer noch rotbeerigen Fruchtschimmer, darunter Geraniol, respektive Capsaicin. Das kommt von einem knapp reifen Cabernet. Im Gaumen saftig, füllig, lang und elegant bei noch begleitenden Tanninresten. Eine eher feminine Latour-Variante, welche trotz der generellen Leichtigkeit des Jahrganges dessen zuverlässiges, langes Leben beweist. Das war eine tolle Flasche. 18/20 trinken



Der beste Lagerplatz für eine gute Flasche Wein ist ein gedeckter Tisch. (Tolstoi)



MARKTWERT ÜBER 2000 FRANKEN

So viel würde eine Doppelmagnum 1982 Ducru-Beaucaillou im Markt etwa kosten.

Vor rund 10 Jahren schrieb mir ein Leser, dass er meine schlechte Wertung zu diesem Wein gar nicht akzeptieren könne. Dieser Saint-Julien sei viel besser. Man müsse ihn nur genügend Dekantieren. Eigentlich wollte ich meine einzige Doppelmagnum schon lange liquidieren auf einer Auktion. Doch ich entschloss mich diese Grossflasche weiter aufzubewahren und im richtigen Moment einzusetzen. Das war genau der richtige Zeitpunkt. Robi entkorkte die Doppelmagnum und wir probierten. Noch ein bisschen verschlossen, aber durchaus versprechend.

Immer noch hoffnungsvoll, hielt Robi das Grossformat für Fotozwecke in seinen Händen.

Als wir den Wein dann ein paar Stunden später einschenkten, war er immer noch etwas dumpf, aber auch hier glaubte ich (noch), dass er an der Luft noch zulegen könne. Und erklärte meine daraus resultierende Hoffnung auch den Kopf schüttelnden Gästen. Je länger sich der Wein belüftete, desto mieser wurde er. Das Weingut litt während dieser Epoche an TCA-Problemen. Und genau diese Doppelmagnum hatte es ganz gewaltig erwischt. Fazit: Untrinkbar. 😞

Dabei war dieser Ducru als Tischwein im fünften Glas als Trinkwein in grösseren Mengen für die gebotenen Speisen vorgesehen.

Spontan griff ich zum Autoschlüssel und fuhr in 20 Minuten hin und zurück nach Eschenbach. Mit zwei Magnums 2015 Salzberg von den Gebrüder Nitnaus aus Gols im Gepäck. Genuss-Rettung in letzter Minute!

Für den Beschrieb vom **1979 Château Clerc-Milon, Pauillac** reicht der Umstand, dass er ziemlich unsauber daherkam und sich somit zur Kategorie «spasslos» degradierte.



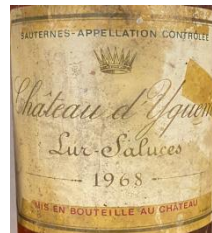
1983 Château Lynch-Bages, Pauillac: Füllstand; into Neck. Aufhellendes Granat, wenig Tiefe, aussen gereift. Unglaublich süßes Bouquet, rotes Pflaumenmus, helle Rosinen, Zedern, Leder, Havanna-Cigarren und trotz all dieser Hitze Kräuter und auch einen Hauch Eucalyptus zeigend. Cremiger, fülliger Gaumen, ein Hauch Colheita Port, fleischig, endlos süß im Finale. Eine Art Pauillac-Likör. Eher für den Drogen- wie für den Weinhandel. Loving it! 19/20 trinken

1985 Château Léoville-Las-Cases, Saint-Julien: Füllstand; into Neck. Unglaublich dunkle Farbe, satte Mitte. Dichtes, konzentriertes und immer noch recht fruchtiges Bouquet; Spuren von Brombeeren, Cassis und Holunder, minim laktisch, was ihm eine wunderschöne Fülle verleiht. Voller Gaumen, weiche Konturen, konzentriertes Extrakt. Die Adstringenz ist noch da und zeigt eine royale Form eines der allerbesten Weine dieses klassischen Jahrganges. 20/20 trinken

1986 Château Palmer, Margaux: Füllstand; into Neck. Dunkles Purpur mit aufhellenden Nuancen, rubiner Wasserrand. Erdiges, artisanales, wildes Cabernet Bouquet, krautig, Tabakblätter, Trüffel und doch ist dahinter noch eine schöne Frucht zu erspüren. Das Nasenbild entspricht genau dem, was man von einem grossen, lagerfähigen Médoc erwartet. Fleischiger Gaumen, intensive Textur, noch fordernd und in sich gefangen; schwarze Frucht. Wieder von einem grossen, aber nicht ganz ausgereiften Cabernet herstammend. Dieser grossartige, für einmal männlich wirkende Margaux entspricht mehr den Jahrgangsvorlagen. Reichen vier Stunden Dekantieren? Eher mehr. Sicher ist sicher! So gut war er noch nie. 18/20 beginnen



Weinfreund Thomas freute sich. Sein Geburtsjahrgang 1968 kam besser weg als erwartet ...



1968 Château d'Yquem, Sauternes: Ockergelb mit Bernsteinreflexen. Wenn man von einem 1968er Sauternes wenig erwartet, so wird das beim ersten Kontakt übertroffen. Malz, Caramel, Glucose, Brottrunk, Bitterorangen-Konfitüre. Von eher simpler Art, aber durchaus angenehm. Im Gaumen Feigenmarmelade, dunkle Rosinen, kandierter Honig. Trinkt sich gut im Gaumen und hat weder Säureüberhang noch Bitterkeit. Viel besser als erwartet. Schönes Sauterneserlebnis. 17/20 austrinken



Oben: Jahrgänger unter sich. Karin und Hans Peter. Beide 1963 geboren. Unten: Kreuz-Chefin Petra gönnt sich – nach geschlagener Bankettschlacht – einen Jäger-Riesling.



 **YouTube**
Der Film zum Tasting → → → → [Klick](#)