



HISTORICAL-TASTING #1 IM KREUZ EMMEN

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Mit dem verliehenen Story-Titel tue ich mich etwas schwer. Dies, obwohl meine Beweggründe dafür nicht klar ersichtlich sind. Eigentlich wäre das die allererste Verkostung mit diesem Titel gewesen. Und es war auch geplant, dass weitere Events mit demselben Namen stattfinden ...

Mein gedanklich internes Problem besteht darin, dass ich diesen Event mehr als ein Jahr zuvor auf meine Webseite setzte und so viele Interessenten generierte, dass ich spontan entschloss, ein Zweites zu organisieren. Dieses fand dann im Frühling 2026 statt. Die hier beschriebene Veranstaltung war am 12. September 2026. Also ein paar Monate nach dem gleichnamigen Event im Mai. Somit fand, von der Deklaration her, das zweite Historical-Tasting vor dem ersten statt. Ab dem dritten «Aufführung» #3, mit dem gleichen Titel stimmt es dann für die nächsten Etappen. Der findet am Samstag, 20. Februar 2027 um 12.00 Uhr, wieder im Restaurant Kreuz in Emmen, statt. Der älteste Wein ist da der süsseste; 1925 Château La Tour-Blanche aus Sauternes. Der jüngste ist; 1986 Château Latour aus Pauillac. Andere Raritäten: 1928 Ducru, 1939 Mouton, 1947 Margaux, 1975 Pétrus, 1982 Talbot, 1983 Lynch und zwei Jahrgänge von La Mission Haut-Brion (1960 & 1979) ...

Doch nun geht es zum Historical-Tasting #1, welches, wie schon erklärt zum zweiten Mal stattfand.



Gabriel stand am Morgen um sieben Uhr schon im Keller. Eigentlich hätte da zum Arbeitsbeginn ein bekannter Musiktitel von James Last gepasst.

Das war die Filmmelodie zum Film mit dem gleichen Namen. Dort serviert ein kleiner Junge auf der Schallplatte Kaffee. Meine Platte war der Kellertisch und darauf stand kein Kaffee, sondern 23 Flaschen Bordeaux'. Die stellte ich vor ein paar Wochen auf und entkapselte diese am Vortag.



Dann zog ich mittels Durand Korkenzieher alle Korken raus. Bei alten Flaschen ist dies das beste Werkzeug, um auf Nummer sicher zu gehen. Um 8 Uhr war ich mit Entkorken fertig.



Manchmal wird auch trotz Einsatz vom in der Regel praktischen Durand, das Korkenziehen mühsam und eine leidig «bröselige» Sache. Besonders halt bei sehr alten Weinen. Das sieht dann etwa so aus, wie im Bild oben.

Dann fing das Dekantieren an. Zuerst «beförderte» ich den Wein durch ein Plastiksieb, welches sich in einem Plastiktrichter befand in eine handliche Karaffe.

Das Depot goss ich in ein kleines, hohes Glas und liess die Materie absetzen. Gleichzeitig wusch ich die Originalflasche aus und gross den in der Karaffe dekantierten Wein ins ausgewaschene Originalbehältnis zurück. Dann kam der obere, klare Teil zum dekantierten Wein. Manchmal ist ein Depot fast nicht «trennbar». Dann kommt der gläserne Vinopur-Filter in den Einsatz. Wie das funktioniert, zeige ich im Film, den ich von der Kellerparade gemacht habe. Der Link befindet sich am Schluss dieser Story.

Danach verkostete ich alle Weine und erstellte erste Degustationsnotizen. Diese justierte ich dann nochmals während der Veranstaltung.

Mittlerweile glaube ich nicht mehr, dass alte Weine mit wenig Luftzutritt (und das ist bei diesem System so) auf die Schnelle oxidieren. Entweder sind diese schon vorher kaputt oder gewinnen bei diesem Prozess.

Das konnte ich mit meinen Eindrücken, welche am Morgen zwischen ab 8.30 Uhr bis 10.30 Uhr stattfanden, so feststellen. Die meisten Weine gewannen, einige blieben gleich und ein paar wenige legten nochmals gewaltig zu. Bei der Performance vom 1981 Château Talbot staunte ich Bauklötze. Er hatte sich vom ersten Morgeneindruck bis zum Präsentieren in der vierten Serie um zwei ganze Punkte verbessert.



I AM FROM AUSTRIA

Das gilt für den berühmten Song von Rainhard Fendrich, für den 2017 Riesling Hochrain von Franz Hirtzberger und für die Chefin vom Restaurant Kreuz Emmen.

Petra Krakolinig ist für den Service verantwortlich, Hans-Peter Suter für die Küche. Kleinere Bankette schmeisst Petra locker alleine. So wie unseren Event, wo sie vom Hirtzberger-Apero bis zum Käseteller die Gruppe problemlos und lächelnd bewirtete.

2017 Riesling Hochrain Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz: Mittleres Gelb mit grünlichem Schimmer. Frisches, aromatisches, kräutriges Bouquet. Ein Hauch von frischen Quitten, Minze, Brennesseln und Mirabellen. Im Gaumen mit sattem Extrakt, konzentriert und wiederum mit viel Aromen den Gaumenreigen beendend. 18/20 trinken



SEIT 34 JAHREN BEEINDRUCKEND

Bordeaux 1992? Eigentlich ein Trauerspiel. Doch es gab bei der Primeur Verkostung eine riesengrosse Überraschung. Der weisse de Fieuzal war eine Sensation. Ich bewertete ihn als besten Wein des Jahrgangs und kaufte selbst ordentliche Mengen.

So viele Flaschen, dass es für unsere Hochzeitsfeier für über 100 Personen zum Seezungengericht im Park Hotel in Weggis reichte.

Vor zwei Jahren konnte ich nochmals eine 12er-Kiste in Holland nachkaufen. Der 1992 ist so eine Art Modell «Immerschön». Seit seinem Beginn bis heute, wusste er in all seinen Entwicklungsphasen immer wieder grossartig zu gefallen.

So auch an unserem Event in Emmen. Mein Tischnachbar Peter Aerni meinte; «Das könnte vielleicht schon der beste Wein des Tages sein!»

1992 Château de Fieuzal Blanc, Pessac-Léognan: Reifendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Erstaunlich frisches Bouquet, Zitronenschalen, Brennesseln und Minze, unterlegt mit einem Hauch Vanille. Niemals würde man da blind sein effektives Alter erraten. Im Gaumen zeigt er sogar noch helle Pfirsichnoten, Dotterblumen und Agrumen Spuren im Extrakt, gebündeltes Finale mit einem Hauch von Caramel. Immer noch ein gigantischer weisser Bordeaux. Hat in jeder Phase in seinem Alter immer überzeugt. Und da macht er auch heute noch! 19/20 trinken



Hochzeitswein von Karin und René Gabriel.

1922 Château Pontet-Canet, Pauillac:

Füllniveau; Into Neck. Also perfekt für eine so alte Flasche. Kam aus einer Kellerliquidation vom Café Voisin in Paris. Extrem dunkle Farbe, praktisch nur noch Braun. Das Bouquet ist deutlich malzig und zeigt dabei eine nicht unattraktive Süsse. Birnel (eingedickter Birnensaft) und grosser Vintage Port. Im Gaumen noch durchaus angenehm und gut zu trinken, auch wenn der Schluck im Finale nach Pflaumenlikör schmeckt und somit nicht gerade intensiv an einen klassischen alten Bordeaux erinnert. Keine Bewertung.



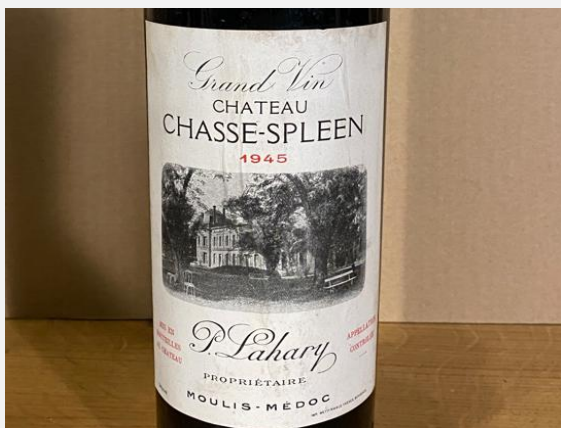
1928 Château Carbonnieux,

Graves: Füllniveau; Into Neck. Sehr dunkle Farbe, aussen ziegelrot-bräunlicher Rand. Der erste Eindruck vermittelt Pumpernickel Brot und dunkles Malz, sowie geröstete Arabica-Kaffeebohnen und Guinness Bier. Im Gaumen fleischig, kompakt, getrocknetes Mark von Birnen, angenehmes Finale. Nicht so richtig Rotwein, aber ein guter Botschafter vom legendären Jahrgang 1928. 17/20 vorbei*

*Vorbei? Vorbei ist nicht kaputt. Es ist einfach die beste Genussphase «vorbei». Also war dieser Carbonnieux noch gut trinkbar. Alten Weinen sollte man immer mindestens zwei Chancen geben. Einmal beim Probieren und dann nochmal zum Essen. Nicht selten performen alte Weine mit Speisenbegleitung.

1934 Château Calon-Ségur, Saint-Estèphe:

Füllniveau; Into Neck. Intaktes Weinrot, am Rand transparent. Das Nasenbild wirkt fragil, flüchtige Säure, Zedern, Resten von roten Kirschen, heller Tabak und erdige Nuancen. Schlanker Gaumen, auch hier wirkt er zerbrechlich und doch hilft die Balance, daraus ein schon fast zärtlich anmutendes Altweinerlebnis werden zu lassen. Seine beste Zeit hat er hinter sich. Aber Faszination vermittelt er schon noch ... 17/20 vorbei



JAHRHUNDERTWEINBOTSCHAFTER

Der Jahrgang 1945 gehört zu den Legenden des Bordelaiser Weines. Ein starker Frost zerstörte die jungen Triebe, somit fiel der Ernte sehr klein aus. Die Trauben waren extrem dickschalig und konzentriert. Das Resultat grosse, tanninhaltige und lagerfähige Weine.

1945 Château Chasse-Spleen, Moulis:

Füllniveau; Top Shoulder. Intaktes, mitteldunkles, gereiftes Weinrot. Klassischer Bordeauxansatz in den ersten Nasensekunden. Süssliche Terroir Noten, deutliche Malztöne, geht in die Tiefe und zeigt auch Aromen von getrockneten Baumnussschalen und Rosenholz. So muss Altwein! Im Gaumen noch aktiv, eine minime Adstringenz anzeigend, fleischiges Extrakt, aromatisches, langes Finale. Beweist das an sich grosse Terroir von Chasse-Spleen und sein unfairer Bourgeois-Status. 19/20 austrinken

Prosper Lahary ersteigerte das Weingut auf einer Auktion im Jahr 1922. Bis 1976 blieb es im Besitz dieser Familien. Jacques Merlaut (Besitzer der Taillan-Gruppe) erwarb Chasse-Spleen im gleichen Jahr und schenkte es seiner Tochter Bernadette Villars. Heute führt deren Tochter Céline Villars das Moulis-Weingut mit ihrem Mann Jean-Pierre Foubet.



1948 Château Léoville-Las-Cases, Saint-Julien: Füllniveau; leicht über der mittleren Schulter. Unglaublich tiefe Farbe. Bräunlich, aber auch noch deutlich Rot. Malziges Bouquet, in die Tiefe gehend, Korinthen, dunkles Leder, feuchte Cigarren. Malzig-portiger Gaumen, sehr fleischig und viel Substanz anzeigend, aromatisches Finale. Ist leicht über dem Zenit, zeigt aber deutlich an, dass das früher ein riesengrosser Wein war. Etwas Faszination ist noch da. 17/20 vorbei

1957 Château Margaux, Margaux:

Füllniveau; Mittlere Schulter. Er zeigte beim Dekantieren extrem viel schleimiges, sehr dunkles Depot. Das war sehr schwer zu aufzutrennen. In der klaren Farbe rostiges, bräunliches Restrot. Offenes, süsses, aber auch ziemlich oxidativ wirkendes Bouquet, helles Leder, malzige Töne und getrocknete Küchenkräuter. Nach einer Viertelstunde; Madras Curry Pulver. Im Gaumen gefällt er viel besser, wirkt balanciert, burgundisch und zeigt eine schöne Würze im recht langen Finale. Davon hatte ich schon bessere Flaschen, denn der Château Margaux zählt zu den besseren Weinen dieses schwierigen Jahrganges. Aber sehr gut war dieser schon noch! 16/20 vorbei



«Der beste Lagerplatz für gute Weine ist ein gedeckter Tisch». Der das sagte, war der russische Schriftsteller Lew Nikolajewitsch Tolstoi. Recht hatte er!



WEIN DES TAGES

Die Kriterien für die Selektion dieses Titels können unterschiedlich sein. Vielleicht nach der Bewertung oder nach dem Zustand des Weines.

So gesehen, erfüllte diese wunderbare Flasche alle Kriterien, welche man an einen Jahrhundertjahrgang stellt. Für viele Gäste kam dieser sagenhafte La Lagune als unerwartete Überraschung ins Gabriel-Glas.



1961 Château La Lagune, Haut-Médoc:

Füllniveau; Into Neck. Gereiftes Bordeauxrot mit ziegelrotem Rand. Geniales, süßes Pflaumenbouquet, feine Nuancen von Kräutern ziehen durch die vielseitigen Facetten des Duftes. Parfümierter Zedernduft wie bei einem ganz grossen Saint Julien. Das ist typisch für La Lagune. Rösttöne und Brotkruste stützen das herrliche Nasenbild. Nach fünf Minuten findet man Spuren von Himbeeren. Einfach genial. Im Gaumen perfekt, lang, feinste Tannine, zartes Fleisch, süß-schmelziges Extrakt. Das fein aromatische Finale ist schön gebündelt. Ein besonders feiner 1961er, den grossen Jahrgang dokumentierend. 19/20 trinken

1962 Château Latour, Pauillac: Füllniveau; Top Shoulder. Extrem dunkle Farbe, fast Schwarz in der Mitte, aussen Reife anzeigend. Rauchiges Bouquet, eher nach einem sehr alten Vintage-Port duftend, Korinthen und Dörrbananen. Zeigt nasal eine deutliche Überreife an. Im Gaumen geht er Richtung Malaga und zeigt dabei auch eine ähnliche Süsse. Eine Flasche, welche über dem Zenit war, aber trotzdem – wenn auch auf eine andere Art – noch gut trinkbar war. Es dürfte da noch bessere Editionen geben. Als Pauillac nicht bewertbar.



IN BESTER GESELLSCHAFT

Diese Jéroboam wurde als begleitender Tischwein serviert. 1975 galt als gross, weil die Jahrgänge davor (1972, 1973, 1974) ein ziemliches Fiasko waren. Damals wurden die Qualitäten vor allem noch aufgrund der Mengen von Säure und Gerbstoffen festgelegt. Das hat beim 1975er zwar gepasst, aber den Weinen mangelte es grundsätzlich an Fleisch und Fett. Knochen hatte es genug ...

1975 Château Cantenac-Brown, Margaux: Jéroboam. Intaktes Weinrot, ziegelroter Rand. Erdiges, leicht hölzern wirkendes Bouquet, Dörrtomaten, Rosenholz, Torfnoten und jodige Spuren. Im Gaumen zeigt er die typischen 1975er Tannine, verbunden mit einer noch aktiven Säure, angenehmes Finale. Ein typischer Zeitgenosse aus der damaligen Vinifikationszeit. Hat sich als Essbegleiter gut etabliert. Sicherlich war da ein gewisser Grossflaschenbonus im Spiel. 16/20 austrinken

1964 Château Léoville-Poyferré, Saint-Julien: Füllniveau; Top Shoulder. Sehr reife Farbe, gleich viel Braun wie Rot. Das Bouquet zeigt rote Pflaumen und Kochschokolade, wirkt dezent laktisch und irgendwie nicht besonders wenig von der Grundaromen her. Im Gaumen geht es so weiter. An sich ist dieser Saint-Julien noch sehr gut trinkbar. Blind verkostet, hätte ich aber seine Herkunft kaum aufgegleist. 16/20 trinken

1966 Château Giscours, Margaux: Füllniveau; Into Neck. Dunkle, aber auch deutlich gereifte Farbe. Wunderbares, süssliches Altweinbouquet, Kräuterduft, Rosinen, Malz, Leder, geröstete Kirmesmandeln und Schwarzbrotkruste. Nasal sehr ansprechend. Komplexer, fülliger Gaumen mit minim mürben Resttanninen auf der Zunge. Auch hier zeigt er alles, was ein grossartiger, gereifter Bordeaux braucht. Und mit seiner sublimen Fülle und dem besonderen Charme dokumentiert er einem ziemlich grossen Margaux! 19/20 austrinken



Jürgen (links) und Andreas (rechts), beide im Jahr 1966 geboren, stritten sich sichtlich freundschaftlich um den leeren Giscours.

1967 Château Mouton-Baronne, Pauillac: Füllniveau; Top Shoulder. Deutlich gereifte Farbe, nur noch wenig Rot und entsprechend sehr viel Braun, aussen aufhellend. Eigenwilliges Bouquet, Malztinktur, Nuss-Pralinen, getrocknete rote Pflaumenhaut und Süssholz. Im Gaumen noch angenehm und auch hier eine schöne, rosinige Süsse im feinfleischigen Extrakt anzeigend. Hat insgesamt etwas Burgundisches an sich. Die Nase erinnerte an einen grossen Pomerol und lag einen Punkt über der Gesamtwertung. Hat generell überrascht. 17/20 austrinken



MAMA ALS CASSEROLIERE

Ein Casserolier ist eine Arbeitskraft in einer professionellen Restaurantküche, die für das Reinigen von Töpfen, Pfannen und grossen Küchenutensilien zuständig ist. Im Fall von Hans-Peter Suter ist das seinem Mama Gret. Geboren 1937. War auch gut in Bordeaux!



1970 Château Pichon-Baron-Longueville, Pauillac: Füllniveau; Top Shoulder. Immer noch sehr dunkle und auch jugendliche Farbe. Trüffeliges Bouquet, dunkles Leder, getrockneter Torf, leicht rauchig, geht in die Tiefe. Im Gaumen griffig, rustikale Textur, trockene Gerbstoffe. Immer noch gut erhalten und an der Luft sogar zulegend. Also dekantieren. Ein Klassiker. 18/20 trinken



DERKANTIEREN: JA ODER NEIN?

Das «Zubereitungssystem», respektive die Vorarbeiten zu meinen Verkostungen habe ich eingangs erklärt. Beim effektiven Dekantieren findet eine Belüftung mit einer breiten Oberfläche über längere Zeit statt. Das ist ein anderer Vorgang wie beim kurzen Dekantieren zwecks Depottrennung und sofortiger Rückführung in die Originalflasche. Meistens performen dabei auch ältere Weine schadlos erst im Glas vor dem Betrachter. Ich nenne das «Wakeup Call». Die grösste Differenz zwischen dem ersten Eindruck am Morgen und dem Einschenken nach dem Mittag fand beim **1981er Talbot** statt ...

Morgeneindruck, 08.20 Uhr: Deutlich aufgehelltes Weinrot. Stalliges Bouquet, feuchtes Leder, kalter Rauch und Korinthen. Im Gaumen schlank und irgendwie asketisch, zeigt noch feine Muskeln, die Textur ist leicht aufräuhend und zeigt kapselige Konturen. Insgesamt aber noch sehr gut zu geniessen. 16/20 austrinken

Nachmittagseindruck; 14.50 Uhr: Die Farbe war logischerweise identisch zum ersten Kontakt. Das Bouquet zeigt sich fülliger, erinnerte an Pflaumen und Brombeeren und zeigte einen ganz deutlichen Touch von Lakritze. Auch im Gaumen war er etwas fülliger (bei immer noch recht schlanker Textur) und die Säure und Tannine wirkten geschliffener. In diesem Zustand dürfte das wohl noch einer der besseren 1981er Bordeaux' sein. Aufgerundet: 18/20 trinken



MEYNEY – OFT UNTERSCHÄTZT

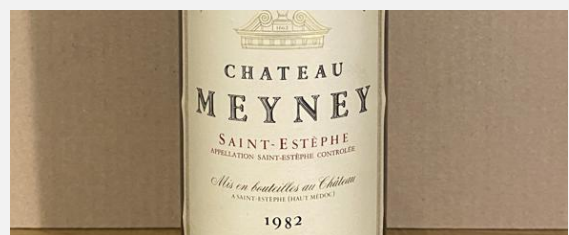
Wer genau hinschaut, entdeckt auf dem Bild oben die Schweizer Fahne. Die wurde damals zu Ehren unseres Besuches gehisst.

Der Beginn von diesem oft unterschätzten Weingut geht auf das ehemalige Kloster der Zisterziensermönche zurück, welches sich an diesem Ort befand. Erste Rebstöcke wurden in der Region schon um 1625 gepflanzt. Meyney gilt als eines der ältesten Weingüter im Médoc.

Wenn man sich die hervorragenden Qualitäten aufgrund des grossartigen Terroirs der letzten Jahrzehnte anschaut, fragt man sich, warum Meyney im Jahr 1855 nicht ins Klassement aufgenommen wurde. Der Grund liegt darin, dass die damaligen Handelspreise unter den klassifizierten Crus lagen. Denn die historische Einstufung grundierte ausschliesslich aufgrund der erzielten Verkaufspreise bei den Négociants.

1982 Château Meyney, Saint-Estèphe:

Füllniveau; Into Neck. Immer noch erstaunlich dunkles Granat, nur am Rand sieht man feine Reifetöne. Spannendes Bouquet; feuchtes Leder, frischer Brazil-Tabak, Dörrfrüchte aller Art. Er wirkt nasal-artisanal. Heisst – er zeigt die typische Cordier-Nase, welche sich oft in der Jugend oder just beim Öffnen der Flasche irgendwie unsauber zeigt und sich dann im Alter oder an der Luft erholt. Das ist geschmacklich nicht jedermanns Sache. Er gibt aber auch Fans. Der Gabriel zum Beispiel. Im Gaumen zeigt er den grossen, fülligen Jahrgang 1982. Da ist keine Eile angesagt. Aber vielleicht etwas Passendes auf dem Teller. Lange Dekantieren. 18/20 trinken





Es ist ein altes Foto von der Besitzerin Claire Villars und mir. Während einer Primeurprobe nahm ich eine Flasche 1928 Haut-Bages-Libéral aus meinem Keller mit. Wir genossen den kräftigen, noch gut trinkbaren Wein zusammen bei einem Diner auf Château Ferrière, welches sich ebenfalls im gleichen Besitz befindet.

Clarie gefiel das alte Etikett und sie beschloss, ein paar Jahrgänge lang, dies bei neuen Jahrgängen zu imitieren. Unten ist die Etikette vom 2006er als Beweis. Heute gilt wieder eine modernere, reichlich schlichtere Version ...

1985 Château Haut-Bages-Libéral, Pauillac: Füllniveau; Into Neck. Mittleres Weinrot mit dem Alter entsprechenden Reflexen. Süßes Bouquet, zeigt dabei rote Fruchttresten (Pflaumen und Goji Beeren), dann Zedernduft, dominikanische Cigarren und helles Leder. Im Gaumen wirkt er vom Fluss her leicht spröde und zeigt einen feinsandigen Fluss, im Finale gefällt er mit seinem hellmalzigen Finale. Hat sich gut gehalten. In Erinnerung an Bernadette Villars getrunken. Ich habe diesen Wein oft mit ihr auf Diner-Einladungen auf Château Chasse-Spleen getrunken. 17/20 austrinken



DEFINITIVER JAHRHUNDERTWEIN

Jetzt wird endlich klar; der Mouton 1986 wird zur Legende! Vorausgesetzt, man erwischt eine gute Flasche. Es gibt leider zwei Varianten...

1986 Château Mouton-Rothschild, Pauillac: Perfektes Füllniveau. Extrem dunkle Farbe, in der Mitte immer noch schwarze Reflexe zeigend. Auch aussen sieht man noch keinen Reifeschimmer und immer noch farbliche Spuren von Rubin und Lila. In den ersten Nasensekunden, welche zögerlich von sich gehen, findet man alle Aromen, welche auf Schwarz hindeuten. Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren und dunkle Pflaumen. Also ist dieser 40jährige Mouton immer noch mit enorm vielen Fruchtsparen durchzogen. Im zweiten Ansatz; Arabica Kaffee, dunkle Edelhölzer, kalter Rauch und erste Konturen von Trüffeln aufzeigend. Im Gaumen satt, noch adstringierend. Die Gerbstoffe sind aber nicht mehr so unnahbar wie noch vor wenigen Jahren. Also passiert hier (endlich!!!) etwas. Im Extrakt zeigen sich wieder viel schwarze Beeren und noch zartes Vanillin und Kokos. Ich habe die Hoffnung für diesen riesengrossen Mouton nie aufgegeben. Auch wenn er sich über viele Jahre hart und bockig zeigte. Jetzt sieht man eine erste Performance. Und die deutet für mich klar auf Jahrhundertwein! Lange Dekantieren. 20/20 beginnen

SO EIN KÄSE!



Zum Käse serviere ich lieber Merlot-lastige Weine. Die weisen mehr Fett auf und die Tannine sind weicher. Das passt dann besser!

So standen zum Abschluss Crus aus dem Libournais (Saint-Emilion und Pomerol) auf dem Programm.

1949 Château Grand-Mayne, Saint-Emilion:

Füllniveau; Into Neck. Noch recht dunkle Farbe, für sein Alter wenig Reifetöne reflektierend. Wunderschönes, erhabenes Bouquet, süssliche Ausstrahlung, wirkt recht komplex und zeigt terroirbezogene Trüffelkonturen. Im Gaumen weich und anmutig, veloursartige Textur, angenehmes Finale. Sehr gut erhalten. Ich liebe die Weine von Grand-Mayne! 17/20 austrinken



Im Jahr 1949 geboren, Weinfreund Peter Aebi.



1955 Château Beauséjour-Duffau-Lagarosse, Saint-Emilion: Füllniveau; Into Neck. Deutlich gereiftes, am Rand aufhellendes Weinrot.

Das Bouquet beginnt medizinal und zeigt jodige Nuancen und auch Anzeichen von Brackwasser (getrocknete Austernschalen). Eher eigenwillig und man freut sich da nicht besonders auf das kommende Gaumenerlebnis. Da wirkt er ausgezehrt und leidlich kapselig. Eigentlich ist er noch intakt, hat aber wenig Chancen Fans zu gewinnen. Keine Bewertung.

Somit hatte Erwin (Bild) mit seinem Geburtsjahrgang 1955 leider etwas Pech.

1959 Château Troplong-Mondot, Saint-Julien:

Füllniveau; Top Shoulder. Dunkle, aber leider gänzlich braune Farbe. Das Bouquet erinnert an einen alten Port oder aber auch an einen Madeira. Es ist eine Art «trockene Süsse» vorhanden. Im Hintergrund balsamische Aceto-Noten. Im Gaumen nicht unangenehm, aber auch nicht berauschend. Nach Bordeaux schmeckt er leider nur noch minim. Keine Bewertung.

1978 Château La Croix, Pomerol:

Füllniveau; Into Neck. Bräunliche Farbe mit deutlich aufhellendem Rand. Nussiges, blättriges Bouquet. Also süsslich und grünlich zugleich. Er hat auch nasal etwas fasziniert Burgundisches an sich. Im Gaumen saftig, schlank und gut balanciert. Ein überraschender Pomerol aus einem schwierigen Jahrgang. Das war einer der Lieblingsweine von meinem verstorbenen Freund und Sommelier Patrick Bopp. 18/20 austrinken

CHÂTEAU D'YQUEM ALS FINALE



1969 Château

d'Yquem, Sauternes:

Orangene Farbe, wirkt minim matt. Der Duft ist sehr angenehm, nicht besonders süss und es duftet nach Rosinen und Bitterorangemarmelade. Im Gaumen überrascht dieser 57jährige Yquem aus dem doch sehr schwierigen Jahr mit einer angenehmen, durchgezogenen Süsse. Im Finale zeigt er eine noble Bitterkeit. Dies, bei recht langem Nachhall. Eigentlich ist/wäre sehr vieles da, was ein grosser Sauternes braucht. Ausser der gesuchten, qualitätsverleihenden Botrytis (Edelfäule). Die fehlte halt leider bei diesem schwierigen Jahr. 17/20 austrinken

Der YOUTOUBE-Film zum Tasting → [Klick](#)