



ACHT IMPERIALE IM SHED IN ZUG

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

IMPERIALE? Das ist eine grosse Weinflasche mit einem Fassungsvermögen von 6 Litern, was dem Inhalt von 8 Standardflaschen entspricht. Dieser Begriff wird traditionell für Weine aus dem Bordelais verwendet.

In anderen Anbaugebieten wie dem Burgund, der Champagne oder an der Rhône nennt man diese 6-Liter-Grösse stattdessen Methusalem. Der Name Imperiale leitet sich von einer kaiserlichen oder majestätischen Grösse ab.

Wie bei anderen andere Grossflaschen reift Wein in einer Imperiale aufgrund des geringeren Luftaustauschverhältnisses langsamer und gleichmässiger, wodurch er oft langlebiger ist. Die Fruchtphase dauert länger. Heisst, die Verschlussphase tritt später ein.

Zudem kommen solche Flaschen wegen ihrer imposanten Präsenz gerne bei grossen Festen oder besonderen Anlässen zum Einsatz.

Genau dies war am Donnerstag, 1. Oktober 2026 im Restaurant SHED in Zug der Fall.

SHED? Das ist ein exklusives, über 1'500 m² grosses Gastronomie- und Business-Club-Konzept mit eigener Weinhandlung. Dieser Multi-Betrieb liegt an der Dammstrasse 16 in Zug, direkt beim Bahnhof. Ein Restaurant ist öffentlich zugänglich. Das andere ist sonst nur für Mitglieder zugänglich. Für einmal galt das Motto: «Not only for Members».

Hauptsache man war bereit es sich gut gehen zu lassen. Und dafür 440 Franken zu investieren. Geboten wurde ein tolles Ambiente. Eine aufgestellte Crew. Gabriels launige Sprüche, gespickt mit weinigen Informationen. Rindige Speisen von Michael Häuslers Team. Und – sozusagen als roten Faden – grosse Bordeaux-Flaschen aus Gabriels-Privatkeller. Acht Stück an der Zahl. Mit acht verschiedenen Jahrgängen von reif bis versprechend. Vom Cru Bourgeois bis Grand Cru. Von Médoc über Pessac-Léognan bis Saint-Emilion. Mit Jahrgängen von 1989 bis 2019. Von günstig (Château Senejac) bis ziemlich teuer (2004 Château La Mission Haut-Brion. Von 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr ...



Die Tafel festlich gedeckt. Die Gabriel-Gläser auf dem Tisch. Aber noch keine Gäste. Die befanden sich in der Hausbar und genossen einen «trockenen Sauternes». Den gibt es als Begriff nicht, aber als Flasche schon. Das Sauternes-Weingut Château Guiraud stellt nämlich einen besonders süffig-fruchtigen «G de Guiraud» aus Semillon- und Sauvignon Blanc-Trauben her. In diesem Fall; 2023. Hat zum Auftakt wunderbar geschmeckt.



2016 Château Labégorce, Margaux: Imperial. Aussen fein aufhellend, innen sattes Purpur. Präzises, rotfruchtiges Bouquet, zeigt dabei mit roten Kirschen und Himbeeren gewisse Pinot-Allüren. Im zweiten Ansatz feine Röstnoten an Parisette-Brotkruste erinnernd. Gibt sich bereits just nach dem Entkorken erstaunlich kommunikativ. Stoffiger Gaumen, auch hier mit viel noch frischer, primärer Frucht verpackt. Insgesamt erstaunlich konzentriert und ein grossartiger Margaux-Value. Man kann schon mal mit dem Entkorken beginnen. Er gewinnt aber noch in den nächsten Jahren. 18/20 beginnen

AUF CHATEAU SENEJAC SCHLAFEN

Wir haben ihn getrunken. Man könnte aber auch auf dem schmucken Château schlafen. Es gibt dort fünf charmante Hotelzimmer, welche man buchen kann. Das Weingut liegt relativ nahe an der Stadt Bordeaux, nämlich im Dörfchen Le Pian Médoc. www.senejac.com

2019 Château Sénéjac, Haut-Médoc:

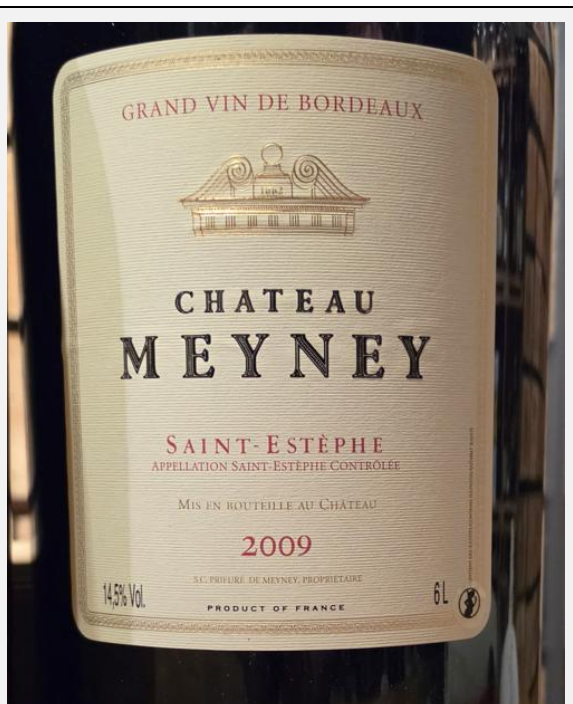
Imperial. Dunkles Granatrot. Offenes, dunkelbeeriges und vor allem nach frischen, reifen dunklen Pflaumen duftendes Bouquet, dahinter Kaffee. Im Gaumen schon recht charmant und weiche Konturen anzeigend. Es gefällt die recht intensive Aromatik. Im Finale endet dieser schon recht süffige Sénéjac wieder mit einem nicht unbeträchtlichen Mokka-Touch. Heisst, hier wurden dunkelröstige Barriques verwendet. Ein tendenziell früher Bourgeois-Spass. 17/20 trinken



1989 Château Haut-Bages-Libéral, Pauillac:

Imperial. Aufhellendes, gereiftes Bordeauxrot, am Rand mit deutlich ziegelbraunem Schimmer. Offenes, traditionelles Bouquet von der damaligen Machart. Helles Malz vermischt sich mit dezent stalligen Noten, Leder, getrocknete Baumrinde, Herbsttrompeten, getrockneter Torf, Küchenkräuter und deutliche Spuren von dunklen Rosinen. Das ist somit Jahrgangstypisch – dem heissen Vegetationsverlauf geschuldet. Auch im Gaumen zeigt er Dörrfrüchte und das verleiht dem minim kernigen Extrakt eine schöne Süsse. Man findet Spuren von unreifen Tanninen von den Traubenkernen. Als Speisenbegleiter performt dieser mittlerweile 37jährige Pauillac aber immer noch sehr gut. 17/20 austrinken

P.S. Das Weingut liegt direkt neben Pichon-Lalande und Latour. Die Weinberge befinden sich jedoch etwas oberhalb von Pauillac.



EIN HAMMER SAINT-ESTEPHE

Und er wäre erst noch günstig. Nur gibt es leider in der Schweiz kein einziges Angebot. Das liegt wohl an der Bewertung von einem gewissen Herr Gabriel. Die Weine von Château Meyney sind immer noch arg unterschätzt. Dabei liegt das beste Terroir dieses Weingutes angrenzend an Château Montrose. Direkt an der Gironde.

2009 Château Meyney, Saint-Estèphe: Imperial. Sehr dunkle, satte, undurchdringliche Farbe. Man findet im Innern immer noch minim violette Reflexe. Das Nasenbild zeigt vom Start weg viel Power und steigt somit wuchtig aus dem Glas. Viel Backpflaumen, Teer, Grafit und Brazil-Tabak. Dabei geht er bemerkenswert in die Tiefe. Die Aromen nehmen stetig zu und bleiben dabei fast ausschliesslich im schwarzen Bereich. Ein Mund voll Wein im Gaumen. Da ist viel Substanz und die eigentlich massiven Tannine sind aussen schön angerundet. Das ist das generelle 2009er-Bordeaux-Phänomen. Im hoch aromatischen Finale gibt's Brombeeren, Heidelbeeren, Lakritze und getrocknete Birnen. Ein Wahnsinns Value! 19/20 trinken



1996 Château Léoville Poyferré, Saint-Julien: Imperial. Reifendes Granat. Für einen jetzt 30jährigen Wein ist das noch absolut keine Alterserscheinung. Delikates und gleichzeitig wuchtiges Bouquet, wunderschön akzentuierter Zedernduft und dominikanische Cigarren. Ein Haus von hellen Wildledernoten und Anklängen von Dörrfrüchten im zweiten Ansatz. Fein fleischer Gaumen, zeigt eine fein pfeffrige Rasse im Extrakt, gut balanciert und elegant nachklingend. Ein grossartig gereifter, klassischer Saint-Julien. Als Poyferré etwas feiner als üblich. Dem eleganten Jahrgang geschuldet. Sicherlich ist da ein Grossflaschenbonus im Spiel. 19/20 trinken



Oben: Der Léoville Poyferré gehört zu den Bordeaux-Lieblingen von Sommelier Robi Hochoer. Unten: Tartar so weit das Auge reicht.





ALLES RIND ODER BŒUF?

Fleischgerichte passen eigentlich immer zu rotem Bordeaux'. Küchenchef Michael Häusle kreierte mit seinem Team ein rindiges Menu. Mit klassischem Tartar. Rindsbacke geschmort. Ribeye mit Trüffeljus. www.shedzug.ch



THE WINE OF THE EVENING

Eigentlich gab es, als Publikumswertung zwei Sieger. Der erotische Valandraud 1998 und der zukunftssträchtige Mission 2004.



2004 Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan:

Imperial. Die Farbe ist immer noch sehr dunkel und zeigt nur ansatzweise einen ersten Reifeschimmer. Das Bouquet ist intensiv und zurückhaltend zugleich. Man spürt, dass es sich da um einen anspruchsvollen Terroir-Tiefgänger handelt. Erster Trüffelschimmer, Bakelit, Teer, dunkle Edelhölzer, Kaffee, Backpflaumen und – mit zunehmendem Luftzutritt – auch immer mehr Kräuter, welche bis hin zu einem kalifornischen Hauch Eucalyptus reichen. Er braucht

viel Luft. Im Gaumen komplex, füllig, vollfleischig, dunkle Frucht, Black-Currant-Pastillen, Lakritze, Heidelbeer-Relish. Wenn man ihn schlürft, kann man ihm die grossartigen Cabernet-Aromen entlocken. Im Finale merkt man die minimst unterkühlte Art des Cabernets aus diesem Jahr. Ein grossartiger Klassiker, der erst in ein paar Jahren in die effektive Genussreife gelangt. Wer ihn jetzt schon entkorken will, müsste ihn sehr lange dekantieren. Das war mein Favorit an diesem Abend. 19/20 beginnen

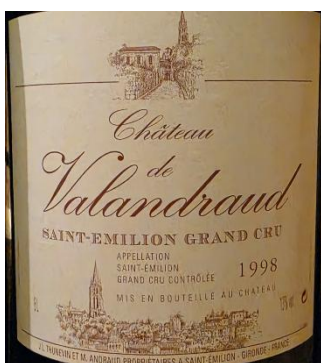


KÄSE LIEBT MERLOT

Niemals würde ich einen Cabernet-Sauvignon-lastigen Wein zu einer Käseselektion servieren.

Das Salz steigert irgendwie das Empfinden der Tannine und der gereichte Wein wird oft hart. Beim Merlot ist das anders. Das passt!

2014 Château Faugères, Saint-Emilion: Imperial. Dichtes Purpur, noch fast keine Reifereflexe anzeigend. Intensives Himbeerenbouquet, rote Kirschen, Edelhölzer, recht vielschichtig. Auch im Gaumen scheint er sich noch immer in einer gewissen, wenn auch jetzt abklingenden Fruchtphase zu zeigen. Herrlicher Gaumen fruchtig und floral, und das beschert ihm eine beeindruckende Frische. Einzig im Extrakt merkt man fein kernige Tannin-Resten, welche auf den nicht ganz einfachen Jahrgang hindeuten. Das passt aber zum Rest. Grossartige Impi! 18/20 beginnen



1998 Château de Valandraud, Saint-Emilion: Imperial. 50% Merlot. 50% Cabernet Franc. Gereifte, sanft aufhellende Farbe. Am Rand zeigt er minim ziegelrote

Reflexe, innen mittleres Granat. Traumhaftes, ausladendes Bouquet; Zedern, Rosinen, Caramel, Kirmesmandeln, Nuss-Pralinen und Edelhölzer. Legt mit Luftzutritt noch zu und wird immer berauschender. Im Gaumen samtig, weich. Das Extrakt vermischt sich mit einer tollen Merlot-Süsse und würzigem, voll gereiftem Cabernet Franc, hoch aromatisches, wunderschön ausklingendes Finale. Ein betörender Saint-Emilion. 19/20 trinken

AUCH EIN EX-MÖVENPICKLER



Shed-Weinchef Albert Osmani half tüchtig mit beim Einschenken. Bordeauxliebhaber mit Herz und Seele. Poyferré und Mission waren an diesem Event seine Favoriten des Abends.

Zu meinen besten Mövenpickzeiten arbeitete Albert mit meiner Frau Karin zusammen.



SAME TIME – SAME PLACE

Oben: Fotos vom 2026er Grossflaschenevent. Am 30. September 2027 findet das nächste Imperiale-Rodeo im SHED statt. See You? Anmeldungen: hello@shedzug.ch

1. Akt. Vorspeise kalt

1989 Château Cap Léon Veyrin, Listrac
2009 Château Le Boscq, Saint-Estèphe

2. Akt Vorspeise warm

1988 Château Palmer, Margaux
2004 Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe

3. Akt Hauptspeise

2006 Château Léoville Las-Cases, Saint-Julien
1996 Château Mouton-Rothschild, Pauillac

4. Akt Käseselektion

2012 Château Cap de Faugères Mouleyre
2014 Château Grand-Mayne, Saint Emilion