

ES GÄBE VIELE LATOUR-VARIATIONEN

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch



Der weisse Château Latour-Martillac 2021 aus der Appellation Pessac-Léognan wurde an diesem Event-Abend im Balm in Meggen am Samstag, 14. November 2026 als erster Wein serviert. Danach folgten zwölf Jahrgänge vom prestigeträchtigen Pauillac-Premier Château Latour (1967 – 2015). Das Finale bestritten zwei Editionen vom Château La Tour-Blanche aus Sauternes (1959 und 1990).

ALLES LATOUR ODER WAS?

Könnte man sich da aufgrund der recht engmaschigen Thematik fragen. Ich liebe klare Rahmenbedingungen und es ist doch ziemlich faszinierend, dass man mit einem Grundbegriff einen ganzen Weinabend gestalten kann. Zumal man diese Kreszenzen als Organisator nicht mal zukaufen muss, weil schon längst im Keller vorhanden.

Es gäbe noch viele weitere, zum Teil wesentlich günstigere Möglichkeiten, um einen «bunten Latour-Abend» mit Weinen aus dem Bordelais zu kredenzen.

Kennen Sie den links abgebildeten Turm? Er heisst La Tour d'Aspic und steht an der Rue Sainte-Anne in Pauillac. Den dazu passenden Wein gibt es seit ein paar Jahren nicht mehr. Es war der Zweitwein von Château Haut-Batailley. Seit der Übernahme durch die Familie Cazes im Jahr 2017 (Lynch-Bages) heisst diese Selektion jetzt neu Verso.

Andere Möglichkeiten: Château La Tour de By (Médoc), Château La Tour-Carnet (Haut-Médoc), Château Latour-Figeac (Saint-Emilion), Château Latour à Pomerol (Pomerol). Oder aber auch das wenig bekannte Château Château Latour-Monplaisir aus Saint-Martin-du-Puy. Es gäbe noch mehr Beispiele …



Wie dem auch sei. Wir wählten für unseren Latour-Weinabend am 14. November 2026 im Hotel Balm in Meggen die drei bestmöglichen Varianten in Weiss, Rot und Süss.



Die Gabriel-Gold-Gläser standen bereit und um 18 Uhr schenkte Sommelier Robi den knackigen 2025 Finca La Collina aus Rueda ein. Dieser weisse Spanier beginnt in der Nase mit Pink-Grapefruit und ist im Extrakt mit exotischen Fruchtnoten ausgestattet. Es handelt sich um einen der meistgetrunkenen Weine im Hause Gabriel. Erhältlich bei Jeggli in Buchs.



Wechsel von der Bar ins Restaurant. Der Abend beginnt…

2021 Latour-Martillac, Pessac-Léognan Blanc: Assemblage 57% Sauvignon Blanc – 43% Sémillon: Helles, grünliches Gelb, leuchtend. Das Bouquet beginnt verhalten und zeigt zu Beginn einen leicht leimigen, medizinalen Schimmer, fein salzige Konturen, dahinter Pfirsichnoten und blumige Nuancen. Im Gaumen saftig, wunderschön eingebundene Säure und gebündelt im langen Finale, welches Nuancen von Limetten und Sauerampfer in sich birgt. 17/20 trinken



BEGINN MIT LATOUR-WORK-SHOP

Zu jung und doch spannend genug, um da mal neugierig zu verkosten. So kann man allenfalls nachkaufen oder die Genussreife justieren.

2012 Château Latour, Pauillac: Recht dunkles Purpur mit rubinem Schimmer. Erstaunlich offenes, fein gewürztes Bouquet. Die Cabernet-Nuancen zeigen sich floral und es duftet nach frischer Pflaumenhaut. Im zweiten Ansatz zeigt sich eine Nuance von Eucalyptus. So erinnert diese Latour-Edition an einen Napa Wein. Im Gaumen recht kräftig, mittelfeine Gerbstoffe, zeigt noch Rückhalt und hat seine erste Genussreife noch nicht erreicht. 18/20 warten

2014 Château Latour, Pauillac: Mittleres Purpur-Granat, am Rand aufhellend. Enges, frisches, feingliederiges Bouquet, ein Hauch Brombeerblüten und Cassis, zeigt ein feines Pauillac-Parfüm. Klar fokussiert. Im Gaumen vermittelt er reife Tannine und eine besonders frische Cabernetnote. Ein Kompliment an die – für diesen Jahrgang – sehr feinen Gerbstoffe, welche eine ausgeglichene Adstringenz anzeigend. In etwa zehn Jahren wird das ein erstaunlich feiner Latour werden. 19/20 warten

2015 Château Latour, Pauillac: Sehr dunkles Weinrot mit satter Mitte und aussen mit rubiner Aufhellung. Das Bouquet ist zwar noch verhalten, zeigt aber doch schon eine fein-elegante Süsse, zartes Vanillin, ein Hauch Kokos und reife Beerennuancen welche sich im blauen- bis schwarzen Fruchtbereich befinden. Feiner Gaumen, eng gewoben und eine jahrgangstypische Konzentration anzeigend, gebündelter Fluss mit langem Finale. Trotz riesengrossem Cabernet-Anteil ist der Wein schon fast zärtlich und zeigt gewisse Affinitäten zu einem ganz grossen Harlan Estate. Was für beide Weine ein grosses Kompliment darstellt. 20/20 warten



CABERNET-SAUVIGNON-REKORD?

Seit vielen Jahren notierte ich bei der Primeur-verkostung die Assemblagen der wichtigsten, spannendsten Weine. Beim Latour 2015 wurde ich stutzig, als ich die Deklaration sah: 97,1 %! Diesen Wert habe ich mit den Cabernet-Prozenten der letzten 10 Jahren verglichen.

2015 Latour: 97,1 % Cabernet Sauvignon
2014 Latour: 89,9 % Cabernet Sauvignon
2013 Latour: 95,3 % Cabernet Sauvignon
2012 Latour: 90,2 % Cabernet Sauvignon
2011 Latour: 84,5 % Cabernet Sauvignon
2010 Latour: 90,5 % Cabernet Sauvignon
2009 Latour: 91,3 % Cabernet Sauvignon
2008 Latour: 94,0 % Cabernet Sauvignon
2007 Latour: 91,0 % Cabernet Sauvignon
2006 Latour: 86,0 % Cabernet Sauvignon



JAHRGANG VON ARMIN WEBER

Es ist immer wieder ein besonderer Moment, wenn ein Gast an einem Event seinen eigenen Jahrgang trinken darf …

1967 Château Latour, Pauillac: Gereiftes, mitteldunkles Weinrot. Wunderschönes Altweinbouquet, fein erdig-malzige Süsse, dominikanischer Tabak, Zedernduft und ein Hauch von Instant-Kaffeepulver, gemahlene Baumnüsse, getrocknete Herbsttrompeten. Im Gaumen zeigt er seine Endreife, trinkt sich aber immer noch sehr gut. Auch wenn er gegen das Finale sich etwas spröd zeigt. Mir gefällt das so. 18/20 austrinken

WAR DA DER BERÜMTE MAGNUM-BONUS MIT IM GENUSS-SPIEL?

Je älter ein Wein ist, desto besser zeigt er sich in der Regel in grösseren Formaten. In diesem Fall könnte diese Faustregel mitgespielt haben. Falls jemand dieses Experiment wiederholen oder erleben möchte; aktuell bietet Gerstl eine Magnum 1978 für CHF 1150 an.

1978 Château Latour, Pauillac: Magnum. Mittleres Weinrot mit aufhellendem Rand. Wie er zu erwarten war, zeigt sich der Cabernet mit einer fein grünlichen Nuance zu Beginn, dahinter vermittelt das Nasenbild eine gewisse Süsse und vermittelt rote Pflaumen, Joschta-Beeren und minim jodig-tabakige Nuancen. Eleganter Duftansatz mit mittlerem Druck. Im Gaumen zeigt eine minim dominierende Säure, Rasse und Länge an. Die Fleischrationen dürften vielleicht etwas grösser sein, passen aber zum Jahrgang. Ein langer, eleganter Latour, den man ohne Eile noch lange geniessen kann. 18/20 trinken



KEINE LAGERFÄHIGE LEGENDE

Er ist aktuell einer der beliebtesten und bestbezahlten Latour-Jahrgänge. Aber, er ist Sowas von wunderschön reif, mit beschränktem Zukunftspotential. Er weist keine Tannin-Konstellation wie 1961, 1945 oder 1928 auf.

1982 Château Latour, Pauillac: Innen dunkel, am Rand Reifespuren. Das Bouquet zeigt einen Ausbund an opulenter und weit ausladender Cabernet-Süsse, helles Malz, Vanillinspuren, Sandelholz. Nebst abklingender, reifer Frucht findet man da auch erste Tabak- und Trüffelnoten. Also scheint er nasal ready zu sein. Im Gaumen füllig, weich und doch charaktervoll. Auch hier berauscht eine wunderschöne Terroir Süsse. Im Finale kommen die typischen Baum- und Pekannuss Aromen zum Tragen. Endloses Finale. Eine Legende von einem vielleicht etwas feminin anmutenden Latour. Der Marktpreis um 2000 Franken beweist die Nachfrage und seine Beliebtheit. 20/20 trinken

LATOUR 1986: FREITAG & SAMSTAG

Am Magnum Abend am Freitag entkorkten wir eine Magnum. Am Samstag eine normale Flasche. Der Unterschied war erkennbar …

1986 Château Latour, Pauillac: Sattes, dunkles Granat. Das Bouquet zeigt einen Cabernet in seiner Pubertät. Schmeckt nach Hirschfleisch, eingelegten Pflaumen, Wildleder, feuchtem Tabak. Im zweiten Ansatz Kräuter und Malz. Kalte Bratensauce würde allenfalls auch ein Attribut sein. Man spürt aber, dass er nach Luft schnappt und lange dekantiert werden möchte. Im Gaumen zeigt er in schon fast dramatischer Art seine Jugend. Die Tannine sind verlangend, die Adstringenz fordernd und so will er einfach (momentan) keine richtige Genussfreude bereiten. Dahinter merkt man aber schon sein monumentales Potential. Ein grosser Pauillac für Wahrsager, wenn es darum geht; a.) das Potential richtig einzuschätzen und b.) eine Idee dafür zu haben, wann die erste Genussreife endlich beginnen könnte. Diese Flasche: 19/20 warten



1986 Château Latour, Pauillac: Magnum. Im dunklen Rot sieht man fast nur Schwarz. Just nach dem Einschenken war ich erstaunt über seinen Kräuterdruck und die generelle Frische, welche das noch zurückhaltende, stoische Nasenbild ausstrahlte. Die Aromen dahinter liegen alle im schwarzen Bereich: Edelhölzer, Mocca, Rauch, Lakritze, schwarze Oliven, Pumpernickel Brot und getrocknete Baumnussschalen. Frucht? Ja! Auch hier nur schwarze Beeren. In allen Facetten. Im Ganzen findet man eine extrem tiefgründige Cabernet-Expression wie ich diese von früheren Kontakten mit gewissen, ganz grossen Weinen aus den Jahrgängen 1928 und 1945 kenne. Im Gaumen vollfleischig, kompakt, massige Tannine. Diese Gerbstoffe verlangen noch nach weiterer Reife, um den möglichen Höhepunkt in möglicherweise 20 Jahren zu erreichen. Vielleicht lag dies aber auch an dieser monumentalen Magnum! Emotionen, Gänsehaut und Respekt! 20/20 warten



SANDRA UND BEAT – SEIT 1995

Charmante Gastlichkeit auf hohem Niveau. So könnte man das Balm beschreiben. Aus meiner Sicht sind die aktuellen 16 Gault-Millau-Punkte etwas tiefgestapelt. Das Balm-Team verwöhnte und mit herrlichen Kombinationen von Gambero Rosso, Jambon Persillé, Gerstensuppe, Black Cod, Alba-Trüffel, Kalbsschmorbraten, Käse und Honig Parfait.









KLASSISCH GEHT IMMER

Sie lieben Wein beherrschen aber die Weinsprache nicht. Kein Problem. Bei älteren Bordeaux Weinen kann man einfach mal das Wort «klassisch» in die Runde werfen. Das passt eigentlich immer …

1988 Château Latour, Pauillac: Erstaunlich jugendliche Farbe, man findet im Innern sogar noch minim violette Spuren. Verhaltenes Bouquet, würzig-grünlicher Cabernet-Ansatz, Bakelit, dunkles Leder, Pumpernickel Brot. Im zweiten Ansatz findet man sogar Spuren von Efeu und einen Schimmer von Geraniol. Was wiederum jahrgangstypisch ist und auf die nicht ganz ausgereiften Cabernet-chargen hinweist. Im Gaumen gefällt er, weil kräftig, robust und männlich. Also ein charaktervoller Latour den man problemlos einen Tag lang Karaffieren könnte. So muss Latour aus dieser Zeit! Ein grosser Klassiker mit der richtigen Essbegleitung. 19/20 trinken

WEINBÖRSE



Bei der aktuellen November-Auktion von der Weinbörse gibt es sehr viele Latour-Angebote. Unter anderem bei Lot 589 eine Flasche vom Jahrgang 1988. Der Startpreis liegt bei 275 Franken. www.weinboerse.ch

---

1989 Château Latour, Pauillac: Die Farbe zeigt sich erstaunlich reif und vermittelt im Innern Rot auch ziegelbräunliche Reflexe. Süsses, malziges, zart rosiniges Bouquet. Irgendwie findet man das sogar Spuren von kandiertem Honig, Zedern, helles Leder und Sommertrüffel. Was nasal sehr gefällt; er ist, schon von Beginn weg relativ kommunikativ. Im Gaumen wirkt er jünger wie in der Nase. Die Tannine zeigen sich kernig und blockieren den Zungenfluss im ersten Moment. Gleichzeitig verleiht dieser Effekt der Länge eine gewisse Rasse. Kein Hamonie suchender Latour. Ich denke, dass er immer noch zulegen kann. Dies deshalb, weil er mich früher oft enttäuscht hatte und jetzt bei jedem neuen Kontakt immer positiver daherkommt. Vier Stunden dekantieren. 19/20 beginnen



So ein Käse! Angela (links) und Eliane (rechts) präsentierten das Rohmilch-Käsebüffet nach dem letzten Rotwein-Flight (1996, 2001, 2004).



1996 Château Latour, Pauillac: Magnum. Reifendes Weinrot, sehr dunkel mit satter Mitte. Das Bouquet legt gleich los. Heisst; dass dieser Latour erstaunlich kommunikativ rüberkommt. Kaffee, Baumnussmehl, kräutrig (Rosmarin und Thymian) mit einem Hauch erfrischendem Menthol. Das ergibt Frische im Nasenbild. Im Gaumen feinfleischig, sehr gut balanciert und in der Adstringenz absolut reife Tannine anzeigend. Er weiss durch seine feine, noble Art zu gefallen. Sicherlich kein monumentaler Latour. Er überzeugt aber durch Schönheit und Anmut. Das ist hier das Allerwichtigste. Er liefert einem echten Weingeniesser Emotionen. Die Wertung ist vielleicht mit einem gewissen Magnum-Bonus zu verstehen. Ready for Take Off! 20/20



2001 Château Latour, Pauillac: Immer noch recht dunkles Purpur-Granat. Wunderschönes Bouquet. Von der ersten Sekunde an. Rote Pflaumen und Brombeeren, in Hintergrund Zedern, erste Ledernoten und aufsteigende, minime Perigord-Trüffelnuancen. Geradlinig und präsent. Im Gaumen schon recht fein, mit immer noch gut stützenden, minimst kernige Tannine, dafür zeigt er eine geniale Länge. Wie viele Weine von diesem Jahrgang wird auch dieser 2001er-Latour wohl tendenziell unterschätzt. Von mir nicht! 19/20 beginnen

---



Frédéric Engerer, Direktor von Château Latour damals zur Fassprobe 2004: «Im Keller vergären wir in den letzten Jahren etwas kühler als in früheren Zeiten. Heisst, dass wir eine Gärtemperatur von etwa 26 bis maximal 27 Grad anpeilen. Auch die den Remontagen sind wir zurückhaltender als früher. Das Resultat sind softere Tannine, die es uns erlauben nach der Vergärung längere Nachmazerationen durchzuführen».

2004 Château Latour, Pauillac: Sattes Granat mit rubinem und lila Schimmer aussen am Rand. Kompaktes, intensives Bouquet, so richtig von würzigem, ja gar wildem Cabernet getragen. Wie bei anderen Latours findet man da im minim unterreifen Cabernet eine gewisse Napa-Affinität. Er geht generell erstaunlich in die Tiefe. Also mutet das Nasenbild barock an. Fleischiger Gaumen, noch fordernde Adstringenz. Er zeigt aber eine langlebige Grösse an und vermittelt auch, dass die doch recht massiven Gerbstoffe eventuell noch fast zwanzig Jahre brauchen, um den Wein in die Genussreife zu schieben. Als Essbegleiter geht er aber jetzt schon durch. Aber auch das erst in etwa 10 Jahren. Mit langem Dekantieren bringt man da momentan gar nichts zustande. Potentialwertung: 19/20 warten





NACHTRAG ZU BORDEAUX 2004

Ein paar Tage zuvor hatte ich in dieser Woche «Erstkontakt» mit einem 2004er-Bordeauxtrio.

Hier mein Kommentar im Facebook …

I'm loving it. Jetzt in erster, wunderschöner Reife. Mit viel Aromen. Ansprechender Tiefe. An der Luft zulegend. Und tanninige Reserven aufzeigend. Ein richtiger Klassiker.

Auch Gabriel trinkt nicht jede Woche einen Premier Cru. Wie oft bestätigt aber diese Ausnahme manchmal die Regel. Heute waren es gleich deren drei …

Der weiche, anschmiegsame **Cheval Blanc** (da ist Lakritze drin). Der erst noch verschlossene, introvertierte, teerige **Haut-Brion**. Und der royale, noble **Lafite-Rothschild** mit der schwarzen Seele der Cabernets ausgestattete minzig-kräutrigen Aromatik. Alle lagen bei mir auf soliden 19-Punkten. Also ist es eine reine Geschmackssache, welchen man da bevorzugen könnte.

Getrunken mit Freunden am Mittwoch, 11. November 2026 im Restaurant Towers in Steinhausen (ZG). Super Weinkarte, faire Preise. Bei den Premiers, wie auch bei vielen günstigeren Varianten. Ich war das erste Mal da. Aber sicher nicht das letzte Mal ....

facebook



BORDEAUX-WINZER AM TASTING

Anwalt und Winzer. Im Jahr 2020 übernahm Reto Erdin das brachliegende Weingut Domaine Léandre Chevalier in Anglade. Das kleine Dorf liegt im Südwesten von Frankreich im Département Gironde, in der Region Nouvelle-Aquitaine und ist etwa 50 Kilometer nördlich von Bordeaux entfernt. Eine wenig bekannte Weinregion mit Potential. Und Zukunft? Erdin glaubt daran und investiert. In die Rebberge, in Gebäude und in die Qualität. Nebst dem 49fränkigen «Grand Vin» Le Joyau (deutsch; das Juwel), füllt er eine Zweitselektion unter dem Namen Le Petit Joyau ab. Dieser kostet CHF 19.90. So weit zu den Standart-Editionen …

Ab jetzt wird es kompliziert, denn es werden auch nicht wenige (zu viele?) Mikro-Cuvées produziert. Diese Spezial-Edition kosten zwischen 79 bis 180 Franken pro Flasche. Diese tragen zum Teil relativ seltsame Bezeichnungen wie «11111», «33333» oder Provocateur. Da nivelliert sich der Tarif bei 120 Franken. Der teuerste Wein; Tricolore (100% Petit Verdot) liegt bei CHF 180. Ganz schön mutig in der Bordeauxszene!

Ich war letztes Jahr vor Ort und fand genau diese «Weinspezialitäten» mehr als nur spannend und irgendwie auch unvergleichbar.

Am besten bestellt man da mal ein paar Einzelflaschen und taucht in die akribische Philosophie dieser zwar alten, aber jetzt – unter dem neuen Besitzer – kaum mehr vergleichbaren Domaine ein. Da gibt es sehr viel Spezielles zu Entdecken.

Wer sich davon einen Überblick verschaffen will, nimmt sich ein bisschen Zeit und studiert am besten eingehend die informative Webseite. **www.hommecheval.com**



DAS SÜSSE FINALE

Honig-Parfait, Megger Zwetschgenkompott und Mandelkrokant.

1959 Château La Tour-Blanche, Sauternes: Zwei Flaschen. Eine oxidiert. Die Zweite; Dunkles Goldgelb mit ockernem, orangem Schimmer. Leider weiss das Nasenbild nicht zu gefallen. Und das ist – ebenso leider – nicht das erste Mal so. Es riecht nach feuchter Wolldecke und nassen Champignons. Da hilft auch die Süsse nicht viel darüber hinweg. Im Gaumen ist das Ganze erträglicher und so ist er knapp trinkbar. Irgendwie scheint da aber die ganze Produktion nicht ganz fehlerfrei über die Bühne gelaufen zu sein. Keine Bewertung.

1990 Château La Tour-Blanche, Sauternes: Noch recht helles, intensives Gelb mit goldigen Reflexen. Offenes Bouquet, helle Dörraprikosen, Honig, Kamille, Rosinen und eine feine Botrytis-Anzeige. Strahlt eine delikate Süsse aus. Im Gaumen wirkt er bekömmlich, aber eher leicht und gibt sich – als Sauternes – eher wie ein Barsac. Elegant süffig, jetzt auf dem Peak. 18/20 trinken

YouTube

Der Kurzfilm vom Latour-Event → Klick