



# LUZERNER-LEGENDEN-LUNCH

Von René Gabriel: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)

**Für grosse Weine darf es schon mal ein grosser Titel sein, für die Anfangsbuchstaben noch grössere. Der Eventname schaut gut aus und sagt eigentlich alles.**

So auf die Schnelle zusammengefasst; In Luzern wurden Weinlegenden bei einem Lunch getrunken. Leider ist das aber nur eine Zweidrittelswahrheit. Auf die ersten zwei Wörter bezogen. Die Definition «Lunch» ist in unserm Falle nicht richtig. Dieses Wort leitet sich wahrscheinlich vom englischen Wort «Luncheon» ab. Damit war ursprünglich ein leichtes, zwangloses Essen gemeint. Heute steht Lunch im Allgemeinen einfach so für Mittagessen. Wir assen auch am Mittag, doch unsere Version artete in eine veritable Siebengänge-Gourmet-Variante aus. Wird zwar dem ursprünglichen Begriff nicht ganz gerecht, passte aber zu den honorigen Weinen, welche wir zu diesem «Lunch» servierten ...

Der Reihe nach: Vor ein paar Jahren überlegte ich mir, wie ich meine besten Flaschen aus dem gut dotierten, alarmgesicherten Keller

zelebrieren könnte. Schliesslich hatte ich diese noblen Bouteillen seinerzeit weder zum Anschauen noch zum Verkaufen erworben. Also kreierte ich eine Formel. Weil ich gerne mit vorgegebenen Rahmenbedingungen agiere, wählte ich die übergetitelte drei «L» Namensvariante. So ist es auf den ersten Blick klar, worum es da geht. In der effektiven Auswahl bin ich dann anschliessend frei und kann «aus dem vollen Keller» schöpfen.

Für den Luzerner-Legenden-Lunch 2025 «schöpfte» drei Riesling Ried Schütt von Knoll, drei Rayas-Weine vom Jahrgang 1999, drei 1955-Spitzencrus aus Saint-Emilion (Ausone, Cheval-Blanc, Angélus), drei Jahrgänge von Château Gruaud-Larose (1924, 1962, 1982), drei Versionen von Château Latour (1955, 1961, 1970). Zum Käse schenkten wir drei «Ausland-Varianten» vom Jahrgang 1977 ein. Aus dem Libanon (Musar), aus Argentinien (Estrella) und aus dem Napa (Martha's Vineyard). Das Finale bestand aus reifen Sauternes Weinen; (1937 Gilette, 1953 d'Yquem und 1961 Rabaud-Promis).



## HAUS-CHAMPAGNER ZUM APERO

Es ist Samstag, 6. Dezember 2025. Die Gäste trudeln langsam ein und die Reussbad-Crew serviert den saftig-süffigen Haus-Champagner Mandois. Diese Marke wird in neunter Generation (Gründung 1735) von Claude Mandois geführt. Die Domaine verfügt über 37 Hektar eigene Rebberge. Kein, aber fein!



**1992 Riesling Ried Schütt, Emmerich Knoll:** Leuchtendes, erstaunlich helles Gelb mit grünlichem Schimmer. Gigantisch frisches, nach Blüten duftendes, dezent laktisches Bouquet, Minztöne und Eisenkraut, dahinter Aromen von Reineclauden. Im Gaumen saftig, eingebundene Säure und somit viel Schmelz zeigend. Auch hier erfrischend und – vom Wesen her – kaum auf einen mehr als 30jährigen Weisswein deutend, mineralisches Finale. 1992 war ein Wachauer Jahr mit relativ wenig Säure. Umso mehr erstaunt die generelle Frische dieses noch unglaublich jung wirkenden Smaragds. Als Karin ihn verkostete meinte sie spontan: «Herrlich mineralisch in der Nase und dann tanzt er so richtig auf der Zunge». 18/20 trinken

**1999 Riesling Ried Schütt, Emmerich Knoll:** Reifendes, intensives Gelb. Offenes Bouquet, zeigt im Hintergrund eine defensive Süsse, vermischt mit fruchtigen, blumigen, zart grasigen und auch floralen Nuancen. Im Gaumen präsentiert er ein erfrischendes Säurespiel (ein Hauch von Grapefruit) auf der Zunge. Hat Nerv und eine zart salzige Nuance, welche auf der Zunge zurückbleibt. Ein charaktervoller Wachauer! 19/20 trinken

**2001 Riesling Ried Schütt, Emmerich Knoll:** Magnum. Mitteldunkles Gelb mit senfigen Reflexen. Intensives Bouquet, Aromen von hellen Rosinen und Akazienhonig. Alles, ohne wirklich süß zu wirken. Ein Hauch Macis Wurz, Pimpernellen, Golden Delicious und getrocknete Papaya-Schnitze. Alles verpackt mit einer klaren, sehr reifen Riesling-Note als nasalen Absender. Schmeckt komischerweise wie ein «trockener Barsac». Konzentrierter Gaumen, intensive Aromatik. Eine sanfte Edelbitternote geht vom Extrakt aus, hoch aromatisches Finale. Eher ein Ess-Riesling. Insgesamt zu reif wirkend. 17/20 austrinken

## KARINS LIEBLINGSWINZER

Mit vielen Winzern der Wachau verbindet und eine innige Freundschaft. Mindestens einmal im Jahr sind wir in dieser wunderbaren Weinregion welche am Donaubogen zwischen Linz und Wien liegt.

Während ich mit zunehmendem Alter eher eine Neigung zum Grünen Veltliner entwickelt habe, schwärmt Karin permanent für die tendenziell knackigen Rieslinge. Besonders mag sie da die kühleren Lagen und da gehört der Ried Schütt von Emmerich Knoll an die Spitze. Der erfüllt das Anforderungsprofil von Karin: «Ein Riesling muss tanzen!»





#### **1999 Châteauneuf du Pape, Pignan Reserve:**

Leidlich aufhellendes Weinrot, transparenter Rand. Offenes, erdiges Bouquet, Hagebutten, Bastholz, Stroh, Zedernduft. Fein und sehr elegant im Ansatz. Wirkt etwas überreif und vermittelt einen oxidativen Schimmer.

Würziges Extrakt, leicht mürbe Textur, minim spröde im Finish. Zeigt an, dass er sich wohl am Ende seiner Genussreife befindet. Mehr besonders als gross. 17/20 austrinken

**1999 Côtes du Rhône, Cuvée Syrah, Château Fonsalette:** Immer noch recht jugendliches Rot für sein Alter. Würziges, sanft rauchiges Bouquet, Herbsttrompeten, Lakritze, Brazil Tabak und Korinthen. Er geht dabei bemerkenswert in die Tiefe. Fleischig und konzentriert auf der Zunge. Zeigt hier Mocca, Lakritze und zerdrückte Szechuan-Pfefferkörner. Ein Wein mit dem gewissen Etwas. Und dieses «Etwas» kostet heutzutage fast 400 Franken. 19/20 trinken

**1999 Châteauneuf-du-Pape, Château Rayas:** Deutlich aufhellendes Weinrot mit wässrigem, minim ziegelrotem Rand. Komplexes Bouquet, vielschichtige Kräutertöne, zart laktisch, Hagebutten, getrocknete Goji-Beeren, Pulverkaffee, helle Edelhölzer, ein Hauch von Smyrna-Rosinen. Legte mit dem Luftzutritt stetig neue Nuancen nach. Eleganter Gaumen mit feinem Muskelspiel, geniale Rhône-Aromatik der Sonderklasse. Ein subtiler Wein mit Musse-Charakter. In meinem Inventar steht dieser mit 120 Franken zu Buche. Im Markt kostet er fast das Zehnfache! 20/20 trinken

#### **ZUM TOD VON EMMANUEL REYNAUD**

Emmanuel Reynaud, Besitzer von Rayas, Château de Fonsalette und Château des Tours, ist nach langer Krankheit am 25. November 2025, just zwei Wochen vor unserem Tasting, mit 61 Jahren gestorben.

1982 musste er im Alter von 19 Jahren Château des Tours (AOC Vacqueyras) von seinem verunglückten Vater übernehmen. Bis 1988 lieferte er alle Trauben an die Genossenschaft. Danach schaffte er es, das Weingut an der Spitze der Region zu etablieren. Daher vererbte ihm sein 1997 verstorbener Onkel Jacques seinen Anteil an Château Rayas. Die weiteren Anteile kaufte Reynaud von einem anderen Onkel und seiner Tante und zahlte seine Geschwister aus.

Emmanuel Reynaud gilt so wie sein Onkel Jacques als einer der wichtigsten Winzer und ist ein Symbol von Châteauneuf-du-Pape.



Château Rayas ist einer der gesuchtesten Weine der Appellation. Trotz aller hohen Bewertungen behielt er einen kühlen Kopf und erlag dabei niemals der Versuchung von inflationären Preiserhöhungen.

Er belieferte weiterhin seine traditionellen Abnehmer und liess neuen Weinfreunden kaum Hoffnung, jemals auch nur einige Flaschen von Rayas, Pignan oder Château des Tours erwerben zu können. So würdigte die Organisation für Schutz der Herkünfte (ODG) den Verstorbenen.

Von seinen sechs Kindern sind drei bereits aktiv im Familienbetrieb tätig.



## LEGENDEN-LUNCH-MENU IN BILDERN



**1955 Château Ausone, Saint-Emilion:** Die Farbe ist dunkel, aber mehr Braun wie Rot. Deutliche Malz-Malaga-Noten, Pedro Ximénez, Dörrbirnen, irgendwie auch schnapsig (alter spanischer Brandy) noch intakt, aber in der Nase kommt nicht so richtig «Rotweinfreude» auf. Im Gaumen zeigt sich, dass der Wein deutlich oxidiert ist, aber früher viel Süsse in sich trug. Keine Bewertung.

**1955 Château Cheval-Blanc, Saint-Emilion:** Extrem dunkle Farbe, noch wenig Rot, aber auch viel Braun darin. Süsses, portiges Bouquet, geröstete Arabica-Bohnen, Korinthen, aber auch nicht wenige oxidative Töne aufweisend. Im Gaumen noch süß, Pumpernickel Brot, Guinness-Bier und wieder Korinthen. Noch knapp trinkbar, aber der Genuss geht in Richtung Malaga. Uraltem Malaga! Keine Bewertung.

**1955 Château Angélus, Saint-Emilion:** Magnum. Im Gegensatz zu Ausone und Cheval vom gleichen Jahrgang zeigt dieser Wein ein eher helles Rot. Das Nasenbild vermittelt Hirschledernoten, geschnittene Pfifferlinge, zart jodige Nuancen und eine defensive, feinschichtige Süsse. Saftiger, eleganter Gaumen, reife Tannine, gute Balance und eine ansprechende Eleganz zeigend. Von der Vinifikation war dieser Angelus sicherlich nicht top, aber er bereitet (dank Magnum) auch heute noch viel Freude. 18/20 austrinken

---

Unser Menu: Geflammter Lachs, Trüffelnüdeli. Duo von Kalbsmilke und Kalbszunge. Entenbrust an Orangensauce und Süßkartoffel-Mousseline. Nicht fotografiert: Kürbissuppe.



## GRUAUD: FAURE UND SARGET

Was wohl wenige wissen; Gruaud-Larose war lange zweigeteilt. Im Jahr 1917 erwarb Jean Cordier den Teil von Gruaud-Larose-Sarget. 1934 gelang es der Witwe (Desirée Cordier) den Teil von Gruaud-Larose-Faure zu erwerben. So kam das Weingut wieder zu seinem ursprünglichen Namen. Nach 60 Jahren Cordier -Besitz übernahm die Familie Merlaut (Groupe Taillan) diesen beliebten Saint-Julien Deuxième. Der Name der Zweitetikette «Sarget» erinnert somit als noch an frühere Zeiten. Website: [www.gruaud-larose.com](http://www.gruaud-larose.com)

**1924 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien:** Dunkles, mattes Braun. Malziges Bouquet, Dörrfeigen, Schwarzbrotkruste, kalter Assam-Tee, Birnel. Im zweiten Ansatz dunkles Caramel. Nicht mehr «rötweinig», aber als Wein mit Madeira-Bual-Touch absolut faszinierend. Im Gaumen auch eher ein Likör wie Bordeaux. Zu reifem Käse wäre das aber immer noch ein gut passendes «Getränk». Mit dem nötigen Blickwinkel der bestmöglichen Toleranz. Nota bene! Keine Bewertung.

**1962 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien:** Mittlere Farbtiefe, Rotbraun mit ziegelrotem Rand. Geniales, reifes Bordeauxbouquet, Zedern, dominikanischer Tabak, Edelhölzer, vielschichtig mit angezeigter Terroir-Süsse. Absolut delikater Nasenansatz. Im Gaumen elegant, gewisse animalische Töne, helles Leder und Rosinentöne. Ein grosser, sagenhaft gut erhaltener Klassiker für Altweinfreaks. War immer schon einer der besten 1962er! Und ist es immer noch. 19/20 trinken

**1982 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien:** Magnum. Dunkles, sattes, gereiftes Granat. Lakritze, dunkles Leder, Brazil-Tabak, Korinthen und viel von den damals immer wiederkehrenden «Cordier-Aromen». Damit meinten Kenner den «Edelstinker» der nicht selten an eine Mischung zwischen einem Brauerei-Ross und einem Edelhengst erinnerte. Und damit auch die Nähe zu Düften wachrief, welche zu gebrauchtem Pferdesattel oder stalligen Allüren passte. Im Gaumen fleischig, konzentriert, schöne, bindende Malztöne im Extrakt anzeigen. Im langen Finale wieder Leder in allen Nuancen. Man muss manchmal lieben, bis es wehtut. Legte an der Luft permanent zu. Da ich ein «önologischer Pferdeflüsterer» bin, verzeihe ich dieser Magnum alles. Auf jeden Fall sollte man ihn relativ lange dekantieren. 20/20 trinken

Die Angebote für diesen Wein sind im Markt recht heterogen, was ein klares Zeichen von bescheidener Verfügbarkeit ist. Orvinum bietet eine Imperiale zu CHF 4494 an ...



## JEANNE CALMENT WURDE 122!

Momentan wird in Bundesfernsehen heftig über den Alkoholkonsum diskutiert. Die Bundesrätin Elisabeth Baume Schneider weiß, dass bereits ein moderater Konsum von Alkohol gesundheitsschädlich sein kann. Da schliesse ich mich an. Alkohol ist des Teufels!

Und ich kann es auch beweisen. Jeanne Calment (Bild), die bisher älteste nachweislich lebende Person trank täglich Wein, rauchte und ass fast ein Kilo Schokolade pro Woche.

Wenn sie das nicht gemacht hätte, dann wäre sie wohl noch älter geworden ...

Wie heißt es so schön: Ein Leben ohne Wein ist zwar gesund, aber sinnlos.

Daran halte ich mich konsequent!



**1955 Château Latour, Pauillac:** Aussen aufhellend, innen aber noch sehr viel Rot zeigend. Also wenig Reifereflexe für seine 60 Altersjahre. Delikates, schon fast parfümiertes Cabernet-Bouquet, Minztonen, Holunder und sogar noch Resten von Cassis anzeigen. Absolut geniales, verspielt wirkendes Nasenbild. Im Gaumen saftig, tänzerisch, irgendwie fragil und doch noch agil, zeigt Balance, eine feine Terroir-Süsse und eine harmonische Länge. Etwas für feinfühlige Altweinfreaks. Der Gabriel gehört zu diesem Fanclub! 19/20

**1970 Château Latour, Pauillac:** Magnum. Die Farbe ist dunkel, zeigt Purpur, wirkt vom Anschein her etwas matt. Die Nase beginnt mit grünlichem Cabernet-Schimmer, getrocknetem Rosenholz, zart rauchigen Nuancen und noch minimale, dunkelbeeriger Restfrucht im Hintergrund. Im Gaumen ist er fest, die etwas griffige, klassische 70er Säure anzeigen, aber auch fleischig und noch recht kraftvoll. Eine junge Magnum, welche problemlos noch ein paar Dekaden durchgehalten hätte. Wenn diese nicht entkorkt worden wäre. Scheint irgendwie logisch. Lange dekantieren. Das gilt auch für Normalflaschen. 19/20 trinken

---

**Zum Latour 1961:** Es ist für mich immer eine Zitterpartie, wenn ich eine meiner mittlerweile letzten Flaschen von dieser Pauillac-Legende öffne. In meinem Leben durfte ich ihn ein paar Dutzend Mal im Glas vor mir haben. Leider war ich damals noch zu jung, um diesen Mega-Pauillac in Subskription zu kaufen. Er soll ungefähr 15 Franken gekostet haben, wie mir einst der Weinhändler Roland Fischer berichtete. Mittlerweile bezahlt man für eine Flasche über 4000 Franken. Tendenz steigend.

## DER BESTE WEIN DER WELT

Der deutsche Tre Torri-Verlag hat im Jahr 2019 ein Buch zu den 1000 besten Weine der Welt veröffentlicht. Dort belegt der historische Château Latour 1961 den ersten Platz!

**1961 Château Latour, Pauillac:** Immer noch sehr dunkles Bordeauxrot mit satter Mitte, welche schier schwarze Reflexe aufweist, aussen ist er Ziegelrotbraun gefärbt. Schon als ich ein paar Einleitungszeilen zu diesem Wein schrieb, duftete es herrlich aus dem Glas, welches mehr als 20 Zentimeter neben mir stand. Die ersten Eindrücke; es ist immer noch eine schöne Ration von schwarzbeeriger Frucht da, dunkle Edelholzer, nobler Schwarztee, Kräuter, getrocknete Schalen von Baumnüssen, Kaffee und Pumpernickel. Im Gaumen perfekt! So perfekt wie nur ein ganz grosser, gereifter Bordeaux sein kann. Alles ist am richtigen Ort und es ist ein Aromen-Reichtum im Übermass vorhanden. Terroir in seiner bestmöglichen Expression. Jung und zeitlos. Eine Ikone, welche auch noch die nächste Generation erfreuen könnte. Vorausgesetzt; es besteht a.) die Möglichkeit diesen Wein verkosten zu dürfen und b.), dass es dann noch Altweingeniesser gibt. Hier ist die Tendenz leider stark abnehmend. Wie der Bestand an Latour 1961 im Markt. Man sollte diesen immer noch jung wirkenden Pauillac mindestens vier Stunden dekantieren. Oder mehr. 20/20. Oder mehr!



Sohn Stefan Gabriel lanciert den Nachfolger von René Gabriel's bxtotal.com ...

Hier eine Teilinformation der konkreten Suche: «Mit einer Bewertung von 20/20 gilt dieser Latour als einer der besten in der Geschichte des Bordeaux. Der Abgang ist lang und kraftvoll, und der Wein wird als zeitloses Monument für Bordeaux-Liebhaber angesehen. Der 1961er Château Latour hat noch Dekaden des Potentials vor sich. Er dokumentiert seine Stellung als einer der langlebigsten und ikonischsten Rotweine der Welt.»

Link: [www.winebutler.info](http://www.winebutler.info)



## HATTE MEHR ERWARTET

In Bordeaux ist ja 1977 nix geworden. Also wäre es doch mehr als ein Gag gewesen, ein Trio von Weltklasseweinen aus diesem Jahrgang in die Gläser zu füllen. Funktionierte leider nicht ganz so richtig ...

**1977 Château Musar, Libanon:** Die hellste, transparenteste Farbe aller degustierten Rotweine an diesem Lunch. Schweissiges Bouquet, nasses Leder, alte Champignons, rotes Pflaumenkompostt, erdiger Unterton. Im Gaumen zeigt er eine gewisse Unsauberkeit (Campingwolldecke im Frühling), so in Richtung «alte Fässer». Der Wein ist aber noch gut geniessbar und zeigt von seinem Grundwesen her, dass er sehr gut altern kann. Dekantieren half etwas. 16/20 austrinken

**1977 Malbec Estrella Weinert, Argentinien:** Erstaunlich dunkles Purpurrot, praktisch keine Altersreflexe aufweisend. Das intensive Bouquet strömt Aromen von Backpflaumen, Korinthen, Kaffee und getrockneten Baumnuss-Schalen aus. Ein minimier Hauch von einem grossen Vintage-Port ist auch mit dabei im komplexen Nasenbild. Im Gaumen fest, satt und immer noch verlangend. Das zeigt sich in seiner stützenden Rest-Adstringenz, das Finale liefert ein Reigen von Dörrfrüchten. Auch da stehen wieder Pflaumen – zusammen mit Feigen – im Vordergrund. An der Luft entwickelt er unglaublich viele Nuancen von Küchenkräutern, zuweilen formiert sich das Ganze gar in minzige Töne. Ein riesengrosser Weltklassewein. Und seit Jahrzehnten eine bekannte Argentinien-Ikone. Davon gab es nur wenige. Man fantastischen Estrella locker einen halben Tag dekantieren. 20/20 trinken

**1977 Cabernet Sauvignon Martha's Vineyard, Heitz, Napa Valley:** Mitteldunkles Weinrot, zart aufhellender, ziegelrotbrauner Rand. Wie schon so oft, beginnt das Nasenbild – just nach dem Entkorken – etwas dumpf. Doch schnell meldet sich der typische Eucalyptus-Malzton welchen man bei alten Heitz Weinen schon fast als Standart vorfindet. Im Gaumen zeigt der Wein eine agile Säure, welche ihm Pep und Rasse verleiht. Der Körper wirkt mittelschlank und die sich im Tertiärbereich befindlichen Aromen zeigen auf, dass er «endreif» geworden ist. Heitz-Liebhaber zeichnen sich aus durch eine gewisse Toleranz. Die braucht dieser etwas schwierige 1977er auch. 17/20 austrinken



## AMERIKA IM 1977

Es war das Ende des King of Rock'n'roll. Elvis Presley. Er verstarb am 16. August 1977. Die Karriere als Präsident der USA für Jimmy Carter begann am 20. Januar. Der Film «Krieg der Sterne» wurde veröffentlicht. Und Olivia Newton John und John Travolta tanzten sich mit Saturday Night Fever in die Charts.



## RACLETTE MIT EPOISSES

Das war wirklich ein «geiles Käsegericht». Dabei ist/wäre die Zubereitung ganz einfach. Man schneide eine heisse Kartoffel in dünne Scheiben und belege diese mit chambriertem, reifem Epoisses-Käse. Optional: Thymian.



## DIE QUEEN IN BORDEAUX

Im April 1977 besuchte Queen Elisabeth für zwei Tage das Bordelais. Als Erinnerung widmete Mouton-Rothschild diesem Jahrgang eine Hommage. Ich bemerkte einst bitterböß in meinen Verkostungsnotizen: «Würde der Queen wohl noch ein paar zusätzliche Falten im Gesicht bewirken, wenn sie diesen Wein trinken müsste».



## DER KÖNIG IN BORDEAUX

Ihr Sohn Charles, der heutige König, war im Jahr 2023 im Bordelais unterwegs. Unter anderem auch Château Smith-Haut-Lafitte. Dort genoss er den Wein aus dem Gabriel-Glas. Ein königlicher Genuss!



## LUZERNER WEINBAU

Man müsste ja nicht unbedingt «ausländische Weine» trinken. Schweizer Weine haben nämlich in den letzten Jahrzehnten bedeutend an Beliebtheit zugelegt ...

Und wie steht es mit dem Wein aus dem «eigenen Kanton»?

Die Rebflächen des Kantons Luzern umfassen mittlerweile rund 90 Hektar. Tendenz immer noch zunehmend.

Es werden aktuell rund 60 Winzer gezählt. 70 verschiedene Rebsorten sind registriert. Also ist alles möglich, respektiv nix fix.

Auf dem Bild oben; Schloss Heidegg in Gelfingen. Das war einer der ersten Luzerner Weinbaubetriebe. Bereits um 1300 wurde der Burghügel mit Reben bepflanzt.

Weitere [Informationen](#) zu Weinen aus dem Kanton Luzern.



Küchenchef Florian Fankhauser rockt neu – zusammen mit der Gastgeberin Nina Strübi – das Restaurant Reussbad in Luzern. Es handelt sich da mittlerweile um eine der besten Gourmet-Adressen der Leuchtenstadt.

Reservationen und Informationen. → [Hier](#)



## SAUTERNES-TRIO ZUM FINALE

**1937 Château Gilette Crème de Tête, Sauternes:** Dunkles Gold mit dezent bräunlichem, aber auch ockernem Schimmer. Reifes Sauternes-Bouquet, Quittegelee, Orangenmarmelade, Pflaumenmus, kandierter Honig und Caramel, geröstete Mandeln, holländisches Gebäck (Stroopwafel), Brottrunk. Sehr elegant im Ansatz und beruhigend ausladend. Im Gaumen cremig-elegant, helles Caramel und Ahornsirup, elegantes, langes Finale. Loving it? 19/20 austrinken



### STOOPWAFEL?

Die Findung von Aromen im Wein unterliegt einem gewissen Hedonismus.

Oder haftet auch an Erinnerungen an Erlebtes. Der 1937er Gilette erinnerte mich an dieses holländische Caramel-Waffelgebäck. So stark, dass ich gleich im Netz bestellte. Gibt es so in der Schweiz nicht. Der EU-Bäcker liefert!

---

**1953 Château d'Yquem, Sauternes:** Leuchtendes Mittelgold mit Bernstein-Reflexen. Intensives, vollsüsses Bouquet, kandierte Früchte (vor allem Rosinen), getrocknete Mandarinenschalen, Nougat, Bitter-Orange. Sehr konzentriert im Ansatz. Im Gaumen geht es geschmacklich in Richtung Trockenbeeren-Auslese, sanft bitter im Extrakt, welches nach ungeschwefelten Dörraprikosen schmeckt. Im Finale Kumquats und getrocknete Papaya. Insgesamt mehr Kraft und Dichte wie Eleganz vermittelnd. Die Länge ist dafür gewaltig. 19/20 trinken

**1961 Château Rabaud-Promis, Sauternes:** Das dunkle Gold zeigt minim bräunliche Reflexe. Staubbiges Bouquet, dunkle Malztöne, aber auch Grünspan, respektive Sigolin. Je länger man daran schnuppert, desto weniger mag dieser Wein zu begeistern. Irgendwie bleibt im an sich gefälligen Fluss eine unsaubere Note zurück. Die Wertungen zu diesem Wein waren noch nie wirklich berauschend. 1961 hin oder her! Lieferte ein enttäuschendes Event-Finale. 15/20 austrinken



## PEOPLES BEHIND THE STORY

Es gibt viel zu tun, bis alles aufgegleist ist und der Event reibungslos klappt. Da kann ich mich auf mein Team verlassen. Oben: Sommelier Robi mit «seinen» vier Magnums. Unten Karin und René mit Latour 1961. Karins Motto; wenn keinen Knoll, dann wenigstens einen Latour ...

