

MAGNUM-RARITÄTEN-DINER IM BALM

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Eine Magnum kommt bekanntlich selten allein! Besonders, wenn ein Gabriel-Event unter diesem Titel ausgeschrieben wird. Wie das Gruppenbild auf dem Titelfoto beweist, kam eine stattliche Anzahl von diesen 1.5-Liter-Flaschen zum genüsslich-vinösen und gourmetlastigen Stelldichein zusammen.

Aller Unkenrufen zum Trotz ging dieser Freitag, der **13**. November im Balm in Meggen reibungslos über die Bühne.

Bevor wir zu den Genussdetails kommen, hier mal die Erklärung warum viele Menschen vor dieser Zahl in Verbindung zum Wochentag eine Phobie aufkommen lassen …

Freitag der **13**. gilt im deutschsprachigen Raum und vielen westlichen Ländern als klassischer Unglückstag, dessen Ruf aus religiösen Traditionen, historischen Ereignissen und moderner Popkultur stammt.

Im Volksglauben verbindet sich an diesem Datum die Unglückszahl **13** mit dem Freitag, der in christlicher Tradition als Tag der Kreuzigung Jesu gilt.

Die Kombination beider Elemente führte über Jahrhunderte zu der Vorstellung eines unheilvollen Tages. Beim letzten Abendmahl waren **13** Personen anwesend; Judas, der Verräter, gilt als der **13**. Gast.
In mittelalterlichen Quellen wird der Freitag oft mit Unglück, Strafe oder Unglücksfällen verbunden. Ein populärer, wenn auch historisch umstrittener Bezug ist die Verhaftung der Tempelritter am Freitag, dem **13**. Oktober 1307 – oft als Ursprung des Aberglaubens genannt, aber von Historikern nicht eindeutig belegt.

Der Horrorfilm Friday the **13**th (1980) machte den Tag weltweit bekannt und verstärkte den Ruf als Unglückstag. Der Freitag, der **13**. ist aber nicht weltweit ein Unglückstag, sondern eigentlich nur in den USA, Kanada westlichen und in deutschsprachigen Ländern.

Statistisch lässt sich kein erhöhtes Risiko für Unfälle oder Pech nachweisen. Viele Studien zeigen, dass der Aberglaube eher psychologische Effekte hat: Menschen sind vorsichtiger oder nervöser, was den Tag subjektiv unglücklicher erscheinen lässt.

Ein «internes Unglück» gab es an diesem Freitag, dem 13. aber schon. Die erste Magnum vom 1982 Château Meyney war minim oxidiert und musste ersetzt werden. Diese kommt dann am folgenden Montag in die Sauce der «Hacktätschli», wenn die Eschenbacher Weinwanderer sich zu einem ganz anderen Thema treffen.

Die angebotene Freitags-Selektion dieser grossartigen Magnum-Parade vom Balm lag im Reifweinbereich. Also konnten sich die Gäste zurücklehnen und mussten – ausser beim noch zu jungen Château Latour 1986 – keine Gerbstoffe kauen. Alle Flaschen stammten aus Gabriel's Privatkeller und waren meist vor vielen Jahren schon eingekauft. Bei stets optimaler Klimatisierung.

PERLIGER START

Eine handelsübliche 0,75-Liter-Flasche Champagner bildet beim Einschenken etwa 49 Millionen Bläschen. Vor dem Öffnen der Flasche sind diese Bläschen noch nicht vorhanden, da das Kohlendioxid unter hohem Druck vollständig in der Flüssigkeit gelöst ist. In unserem Fall waren es, rein rechnerisch, insgesamt fast 300 Millionen Bläschen, weil es sich beim Apero um drei Magnums handelte!



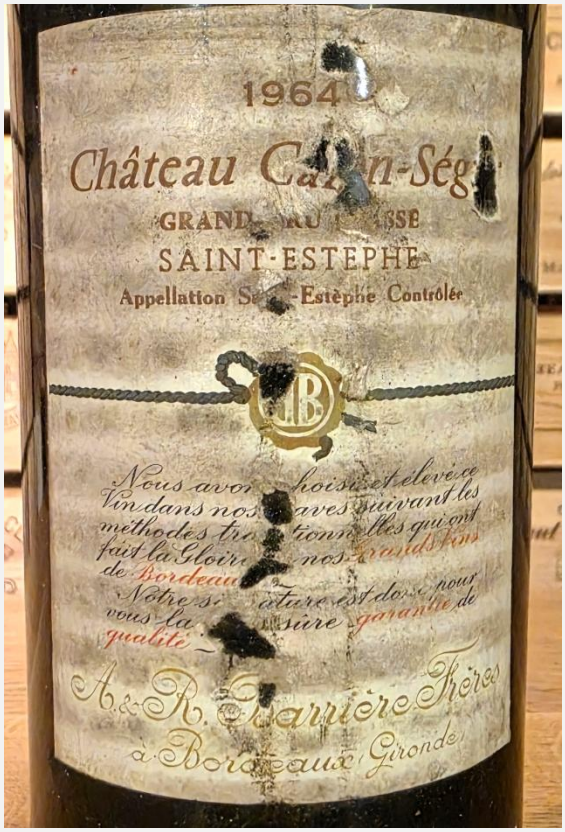


2013 Riesling Ried Schütt, Emmerich Knoll, Wachau: Magnum. Immer noch strahlende, helle Farbe und somit absolut keine Reifeerscheinungen anzeigend. Geniales, frisches, mineralisches Bouquet, zart salzig, Grapefruit und Stachelbeeren. Im Gaumen ist er saftig, seifig (ein gutes Zeichen!), wunderschön balanciert und mit wiederum grünlich-frisch anmutenden Aromen lange ausklingend. Ein Finessenpaket! Davon nimmt man gerne ein zweites Glas. 19/20 trinken

2014 Riesling Ried Schütt, Emmerich Knoll, Wachau: Magnum. Mittelintensives Gelb, leuchtend. Offenes Bouquet mit floralem Schimmer, Eisenkraut (Verveine), Kap-Stachelbeeren (Physalis), sehr weit gefächert. Im Gaumen wirkt er irgendwie noch unfertig, weil die Säure etwas ansteht und körnig im Extrakt wirkt. Auf der Zunge bleibt eine gewisse Bitterkeit zurück. Ein schwieriges Wachau-Jahr der bei Knoll in einem sehr guten Wein resultierte. 17/20 trinken

2015 Riesling Ried Schütt, Emmerich Knoll, Wachau: Magnum. Intensives Gelb mit grünlichem Schimmer. Sehr würziges Bouquet, zarte Harznoten, Kiefer, Bergminze und erfrischende Granny-Smith-Aromen. Im Gaumen pfeffrig, frisch und kräftig, das ergibt eine tolle Länge, welche mit einem Limetten- und Pomeloschimmer endet. Ein genialer, burgundischer Smaragd mit Saft und Kraft. Jetzt auf dem Genusspeak. 19/20 trinken

2022 Riesling Ried Schütt, Emmerich Knoll, Wachau: Magnum. Junges, frisches, brillantes Hellgelb. Dichtes, zart pfeffriges Bouquet, Spuren von Agrumen, Pfirsich und Stachelbeeren, springt so richtig in die Nase. Im Gaumen saftig, perfekt integriertes und erfrischendes Säurespiel. Im satten Extrakt zeigt er eine noble Edelbitterkeit. Grossartiger Essbegleiter. 19/20 beginnen



ELEVEUR BARRIERE FRERES

1964 Château Calon-Ségur, Saint-Estèphe: Magnum. Gereiftes, deutlich aufhellendes Granat. Offenes, minim cereal anmutendes Bouquet (gerösteter Hafer), getrocknete Rosenblätter, rote Pflaumenschalen, Zedern. Im Gaumen schlank, zwar fragil, aber trotzdem gut erhalten. Er profitierte vom Dekantieren und kam an diesem Magnum-Abend als ältester Jahrgang gut an. 17/20 austrinken.



CALON-SEGUR-FAN

Weinfreund Daniel Bühr ist im Jahr 1964 geboren und der Calon-Ségur ist einer seiner Lieblingsbordeaux. Er mag ihn besonders wegen seiner charakteristischen Typizität.

HAT ER ODER HAT ER NICHT?

Das ist bei alten Cordier-Weinen nicht selten die Frage. Wer die drei Médoc-Crus Talbot, Gruaud-Larose und Meyney aus dieser Epoche gut kennt, weiss dass viele Editionen damals einen «Cordier-Stinker» aufwiesen. Da ging jeweils so in Richtung Stall, getrockneter Pferdedung und altes Leder …

1982 Château Meyney, Saint-Estèphe: Magnum. Aufhellendes, dem Alter entsprechendes Weinrot. Geniales, klassisches Bouquet. Schon vom erstem Moment an zeigt er die wunderbare 1992er Terroir Süsse. Leder, Pflaumen und Rosinen. Feuchte Tabakblätter, welche auch den typischen Cordier-Touch der damaligen Zeit ansprechen. Ich hatte zwar schon den Begriff «Terroir» bei den Aromen notiert, aber es scheint mir wichtig, dass hier – einmal mehr erwähnt wird – dass der Meyney unter allen nicht klassierten Crus über das beste Terroir im Médoc verfügt. Dieses grenzt direkt an Château Montrose und liegt ebenso nahe an der Gironde mit ähnlichen Rebberg Konturen. Weicher, anmutiger Gaumen, warme Cabernet-Ausstrahlung, im aromatischen Finale sehr dunkles Malz (Guinness) und Korinthen. Just nach dem Dekantieren schmeckte er überzeugender als am Abend. 17/20 trinken

---



2001 Château Montrose, Saint-Estèphe: Magnum. Sehr tiefes Farbbild. Praktisch keine Reifetöne (nach 25 Jahren), minim trüb. Wunderbar gereiftes Bouquet, warmen Cabernet ausstrahlend, dunkle Ledernoten und dominikanischer Tabak. Die Frucht ist abgeklungen und hat Terroir Nuancen Platz gemacht. Im Gaumen beginnt er kräftig und zeigt eine gut strukturiert, begleitende Säure, welche sich mit den Muskeln der Tannine verbindet. Irgendwie würde man sich da – zumindest im ersten Moment – etwas mehr Fleisch am Knochen wünschen. Doch Montrose ist halt Montrose. Und der braucht nicht nur viel Zeit, sondern – einmal entkorkt – auch sehr viel Luft. War am Abend bedeutend überzeugender. Grosser Saint-Estèphe. Am Beginn einer langen Reifephase. 19/20 trinken



MONTROSE WAR KLASSISCH, DER COS ZEIGTE SICH MODERN

2004 Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe: Magnum. Recht sattes Purpur mit scharlachroten Reflexen. Das Bouquet gibt sich erstaunlich reif und zeigt minimste Liebstöckelnuancen, vermischt mit Mocca und schwarzer Brotkruste. Im Gaumen Kandis, dunkles Malz, schwarze Oliven, wirkt zu Beginn recht mürbe und auch ziemlich extrahiert. Das macht den Gaumenfluss pelzig und aufrauhend. Das legte sich etwas, aber nicht ganz, nach längerem Luftzutritt. Insgesamt ein (zu) forsch vinifizierter Cos, der dem Grundprodukt nicht ganz Rechnung trägt. Schmeckt aber trotzdem. 18/20 trinken



1979 Chateau Lafite-Rothschild, Pauillac: Magnum. Deutlich aufgehelltes Granat mit minim ziegelrotem Rand. Offenes, erdiges Bouquet, helles, feuchtes Leder, Tabak, feine Torfnuancen und dezente, wirklich nur dezente Brackwassertöne. Dies – nebst Erinnerungen an einen alten Militärtornister. Trotzdem wirkt er nicht überreif und markiert noch eine gewisse Alterspräsenz. Im Gaumen merkt man, dass er durch seine eigene, relativ angenehme Säure erhalten wird. Im Extrakt spürt man die Torf Nuancen noch etwas deutlicher, wirkt im Fluss etwas mürbe und zeigt den damaligen, als klassischer bezeichneten «Gout du Capsule» (Kapselton). 17/20 austrinken



Beim Lafite 1979 ist bei der Beschreibung von Tornister die Rede. Das kennen wohl nur noch die älteren Semester. Der Tornister gehörte nach den Kriegsjahren zur offiziellen Schweizer-Armee-Ausrüstung. Einmal in die Jahre gekommen schmeckte er nach gebrauchtem Leder und altem Fell.



1983 Château Pichon-Comtesse-de-Lalande, Pauillac: Magnum. Mittleres Weinrot mit wenigen und doch altersgerechten Reflexen. Beginnt mit einem Traumbouquet. Süss, konzentriert, viel Brombeeren, Vanille-Bourbon-Stängel, getrocknete Pflaumenhaut, Mocca, Trockenkräuter. Im zweiten Ansatz wird er zunehmend süsser und zeigt Malz, Kandis und Caramel, danach erscheinen fernöstliche Nuancen wie Dörrdatteln und arabischer Kümmel. Im Gaumen recht fest, auch hier zeigt er eine berauschende, wenn auch sich angenehm trocken anfühlende Süsse. Beim Schlürfen flippt Mann (Gabriel) fast aus. Es bleiben minim kernige Tannine auf der Zunge zurück. Irgendwie passt das aber hervorragend zum Jahrgang. Und auch zu diesem einzigartigen Pichon-Lalande, den man als Altweinfreak unbedingt auf dem Radar haben sollte. Eine perfekte, faszinierende Magnum. Gerne wieder! 19/20 austrinken



IST DAS DER MAGNUMBONUS?

Jein! Im Prinzip gilt, dass Magnumflaschen die Normalflaschen überleben und so einen in die Jahre gekommen Wein eine Renaissance verleihen. Diesmal zeigt sich ein anderes Phänomen. Ein paar Wochen zuvor entkorkten wir in Emmen an einer 1986er-Bordeaux-Probe zwei Normalflaschen. Diese waren zwar auch versprechend, aber wesentlich weniger zugänglich als diese Megger-Magnum. Da ist zu vermuten, dass ich sehr grosse Weine in grösseren Behältnissen weniger verschliessen und somit zugänglicher erscheinen.

1986 Château Latour, Pauillac: Magnum. Die Farbe ist unglaublich. 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 getrockneten 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, noble Tannine. Trotzdem verlangen diese Gerbstoffe noch nach weiterer Reife, um den möglichen Höhepunkt in möglicherweise 20 Jahren zu erreichen. Vielleicht lag dies aber auch an dieser absolut sensationellen, monumentalen Magnum! Emotionen, Gänsehaut und Respekt! 20/20 warten

P.S. Gerstl bietet eine Magnum zu CHF 1150 an. Gemessen an den immer noch idiotischen Preisen von jungen Bordeaux-Premiers ist das ein veritables Schnäppchen. www.gerstl.ch

BALM
HOTEL RESTAURANT

EIN TOLLER HECHT

Nebst Thuna Tartar und Entrecote Double kam auch ein Vierwaldstättersee Hecht zum Einsatz. Fisch und Rotwein? Doch das geht. Aber nur mit den richtigen Zutaten. Mmmh!









Der Gastgeber und der Gasgeber; zwei Köche unter sich. Gabriel mit Balm-Chef Beat Stofer.

1989 Château Lynch-Bages, Pauillac:
Magnum. Sehr dunkles, etwas mattes, undurchdringliches Purpur, minimer Reiferand aussen. Gigantisches, ausladendes Bouquet mit schier erschlagendem Aromendruck. Rauch, Teer, Korinthen, Lakritze, kalter Assam-Tee und Schwarzbrotkruste. Er geht dabei ordentlich in die Tiefe und zeigt – nebst ersten Trüffelnuancen auch Brazil-Tabak. Genialer Gaumenauftakt, süss-malziges Cabernet-Extrakt auf der berauschenden Zunge, druckvolles Finale mit einem Reigen von Dörrfrüchten (Speckbirnen), welche absolut zum heissen Jahrgang passen. Gehört zu den besten Lynch-Bages-Editionen und ist jetzt so was von ready. Perfekte Magnum. Das war leider meine Letzte! 20/20 trinken



ROBI'S LIEBLINGSWEINE DES ABENDS

Da war er nicht ganz so allein mit seiner Meinung. Robi Hocher war am frühen Nachmittag der Chef hinter den Kulissen und entkorkte und dekantierte alle Weine, um diese auf den späteren Einsatz vorzubereiten. Auf die Frage, welches seine Lieblingsweine des Abends waren, griff er spontan in die Pauillac-Schatulle und grapschte sich den 1983 Pichon-Lalande und den Latour 1986. Das war ein absolut mehrheitsfähiger Entscheid.



Gibt's auch im Shop: www.gabriel-glas.com



ANGELA UND ELIANE

Gabriel-Horror. Es gibt einen Käsegang und alle Stücke wurden längst schon vor dem Abendservice vorgeschnitten und dann temperiert. Die Folge; der Käse verliert seinen Geschmack und wird so was von langweilig.

Nicht so an unserem Magnum-Abend. Die reifen Rohmilchkäse wurden von Angelea und Eliane höchst persönlich präsentiert und frisch abgeschnitten.

Die Gabriel-Selektion bestand aus Preiselbeer Brillat-Savarin, Brie de Meaux und Roquefort Le Papillon.





24 MAGNUMS FÜR 26 GÄSTE

Der Begriff Magnum stammt von Magna und bedeutet «etwas Grosses». In der Regel kosten diese immer mehr bis viel mehr als zwei normale Flaschen. Je rarer – desto teurer!



LIBOURNAIS-PARADE

Die Stadt Libourne befindet sich mitten im Zentrum der beiden Prestige-Appellationen Saint-Emilion und Pomerol. Dort ist – in aller Regel – die Rebsorte Merlot mehrheitlich zu Hause. Bei sehr guten Terroirs spielen aber der Cabernet-Sauvignon und der Cabernet Franc eine wichtige Rolle. Beim Lafleur sind es 50% Cabernet Franc. Das ist Pomerol-Rekord. Beim Gazin 2009 sorgen 13% Cabernet-Sauvignon für dunkle Beeren Aromen und Frische.

1995 Château de Valandraud, Saint-Emilion: Magnum. Gereiftes, aufhellendes Weinrot, minimer Rand aussen. Offenes, pflaumiges Bouquet, Mocca, Dörrfrüchte, Korinthen, Vanillemark. Intensiv und berauschend. Im Gaumen zeigt er im charmanten Extrakt viel Süsse, aber auch noch restliche, eichige Röstnoten, Schokonuancen und wieder Pflaumen in allen Facetten. Ein Sexy-Wein der eigentlich ein bisschen blufft und doch gross ist. Auffallen tut er auf jeden Fall. Jetzt in der vollen Reife. 19/20 trinken

2000 Château Figeac, Saint-Emilion: Magnum. Aufhellendes Weinrot. Trotz aufhellendem Rand wenig Reifetöne anzeigend. Geniales Würzbouquet, Tannenbart, Thymian, Backpflaumen, Kaffee und Lakritze. Im zweiten Ansatz; Brombeeren. Legt an der Luft permanent zu. Also zeigt er schon in der Nase an, dass er dekantiert werden möchte. Im Gaumen ist er noch engmaschig, kompakt und vermittelt noch gute Reserven für späteren Genuss. Was aber nicht heisst, dass er nicht jetzt schon berauschend ist. Gegen das Finale schimmert (das ist typisch für Figeac) ein grünlicher Cabernet Schimmer durch. Ein grossartiger, eigenständiger Saint-Emilion für Fans. Ich gehöre zum Club! 19/20 beginnen

2001 Château Lafleur, Pomerol: Magnum. Erstaunlich dunkle Farbe für einen 2001er, dichtes Purpur mit satter Mitte, kein Reifeschimmer. Zu Beginn wirkte er etwas introvertiert und brauchte Zeit, um aus dem Glas herauszukriechen. Dunkle Frucht, Damassine Pflaumen, Heidelbeeren, Maulbeeren. Gleichzeitig entwickelt er eine wunderschöne Würze, welche vom Cabernet-Franc ausgeht. Das Nasenbild füllt sich mehr und mehr auf – je länger der Luftzutritt ist. Nach einer Viertelstunde erscheinen nach und nach die klassischen Lafleur-Kräuter und dunkle Ledertöne und braunes Peru Balm, sowie erste schwarze, äusserst noble Trüffeltöne. Geschmeidiger, fülliger und recht konzentrierter Gaumen, viel dunkle Aromen. Obwohl restliche Tannine noch präsent sind, wirkt der Wein nobel und erhaben. Mindestens zwei Stunden dekantieren. Grossartiger Lafleur. Kein ganz grosses Jahr, aber ein ganz grosser Pomerol! 19/20 beginnen

---

2009 Château Gazin, Pomerol: Magnum. Sattes, dichtes, junges Purpur mit violettem Schimmer. Dramatisches, schwarzes Fruchtbouquet. Da ist alles drin. Von Holunder, über Brombeeren, zu Heidelbeeren bis Cassis. Cassis dominiert das gewaltige Aromen-Spiel. Der Wein ist nasal immer noch frisch und zeigt einen floral-würzigen Schimmer. Auch da ist alles mit drin, wonach man bei einem ganz grossen Pomerol suchen würde. Im Gaumen ist er immer noch mega-konzentriert. Aber nicht unnahbar und vor allem zeigt er royale Tannine, welche in einer oberedlen Adstringenz ausarten. Ein Pomerol-Meilenstein, den man auch heute noch unter 200 Franken finden kann. Aktuell der beste Kauf-Wert aus dieser Appellation. Wer ihn jetzt schon entkorken möchte, sollte ihn ein paar Stunden lang dekantieren. Das ist ein absolutes «Kellermuss» für jeden Pomerol-Freak!!! 20/20 trinken

CHATEAU GAZIN AUF GAZIN



Vor ein paar Jahren war ich auf dem Weingut zu Milken eingeladen. Gekocht von Ines de Bailloncourt. Derweil deren Bruder Nicolas den 1955 Château Gazin für uns dekantierte.



WINZER MIT VON DER PATRIE

Die Hobbywinzer Margrit und Othmar Müller leisteten sich diesen Magnum-Abend in Balm. In der Walliser Gemeinde Raron besitzen die Beiden rund 1800 Rebstöcke und produzieren daraus vier Weine mit etwa 1800 abgefüllten Flaschen. Ich bin Kunde mit dem ausgezeichneten Pinot-Noir. Da ich auch ein paar Magnums davon besitze, servierte ich eine davon und bat Othmar, das Weingut unseren Gästen vorzustellen.
www.kellerei-mueller.ch

2023 Pinot Noir, Barrique, Kellerei Müller Raron, AOC Valais: Recht helles Granat. Verführerisches, fein parfümiertes Veilchenbouquet, vermischt mit Damassine Pflaumen, Kirschen und Himbeeren, verspielt und mit feinen Schichten durchwoben. Im Gaumen saftig, feines Tannin und tänzerisch balanciert. Die Leichtigkeit des Seins! Auf dem Etikette steht «Barrique», das merkt man aber im Gaumen nicht. Aller richtig gemacht. Gabriel ist begeistert, weil dieser Wein so herrlich «pinötelet». Und das ist sehr, sehr positiv gemeint. Eine schnelle Magnum, weil übersüffig. 18/20 trinken



2003 Château La Tour-Blanche, Sauternes: Magnum. Intensives Goldgelb mit senfigen Reflexen. Beginnt mit einer ausladenden Süsse, Dörraprikosen, dunkle Rosinen, kandierter Engelwurz, Grand-Marnier, Quitten, weisser Schokolade und einer förderlichen Botrytis, welche die Aromen ins Nasenbild transportiert. Gaumen wirkt der Wein relativ schwer und somit auch entsprechend üppig. Ich würde ihm etwas mehr Säure wünschen, um seinen Reichtum auszugleichen. Das würde dann auch das Finale wünschenswert verlängern. Vielleicht kommt er aber auch – weil Magnum – jetzt noch zu jung rüber. 18/20 trinken



2003 Château d'Yquem, Sauternes: Magnum. Leuchtendes, intensives Goldgelb. War minim dunkler als die danebenstehende Magnum vom La Tour-Blanche vom gleichen Jahrgang. Das Bouquet ist schon erstaunlich geöffnet, zeigt eine zart pfeffrige, frische und schier parfümierte Botrytis. Darin schimmern alle möglichen Aromen durch, Orangenblüten, Cointreau, frische Aprikosen, helle Rosinen, frisch geschleuderter Honig. Mit jedem neuen Nasenkontakt offenbart er wieder neue Facetten. Hoch aromatischer Gaumen. Im ersten Moment erinnert er an eine junge Beerenauslese, vive Säuretextur. Er tänzelt so richtig über die Zunge. Ein grosser Sauternes, der nicht müde macht. Gehört mit zu den besten Editionen in dieser Epoche. Ich degustierte ihn am Nachmittag vor dem Event, brachte es nicht übers Herz, meine Probe Ration auszuspucken. Ein psychedelischer Sauternes Traum! 20/20 trinken

YouTube

Der Film vom Magnum-Event → Klick