



# MAGNUM-RARITÄTEN IM ZUNFTSAAL

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

**Der 14. März 2026 wird 44 Weinfreaks aus ganz Europa wohl noch lange in Erinnerung bleiben. Denn – genau so viele Gäste sassen am langen, festlich gedeckten Tisch im Zunftsaal zur Waag in Zürich.**

Im Zentrum; rare Magnumflaschen mit einer Jahrgangsfügelspannweite von 1945 bis 1982. Vorwiegend aus dem fürnehmen Bordelais. Ergänzt durch Italien, Spanien und Portugal.

Ganz am Schluss kam dann noch 1963 Taylors Vintage ins Gabriel-Glas. Der war leider weniger gut drauf wie der Gastgeber Jürg Richter. Obwohl aus demselben Geburtsjahr wie der Organisator. Doch zu diesem Zeitpunkt waren alle Gäste längst schon restlos glücklich. Ausser den wenigen – vom altersbedingten, respektive generellen Lagerrisiko berechenbaren Ausfällen – zeigte sich das Gros in beeindruckender Form. Und wenn mal ein Grossflacon nicht so richtig performen wollte, dann griff der Gastgeber redundant zu Ersatz-Magnums.

Wenn selbst dies noch nicht ausreichte, so konnten sich die Gäste mit zwei honorablen «Nochgrösser-Flaschen» Tischwein trösten.



Durch diese Türe führte der Start zur grossen Magnum-Probe. Das beliebte Waag-Restaurant befindet sich im ersten Stock. Der ebenso historische Zunftsaal liegt in der dritten Etage.

## GASTGEBER AN DER FRONT

Er nennt sich Zunftwirt als Status in der Waag. Man könnte ihn aber auch Mann für alle Fälle bezeichnen. Oder auch Frontmanager. **Fabian Reinhardt** ist Gastgeber von der Pieke auf und servierte an unserem Richter-Event nicht nur den Aperero. Er war auch permanent von A bis Z präsent und leitete persönlich die Servicebrigade und kombinierte mit dem Küchenteam. Alle Speisen kamen auf die Minute genau zum Festtagstisch.



Der 1961 Domaine de Chevalier miffelte leicht, weshalb ich auf einen deklarierenden Beschrieb verzichte ...

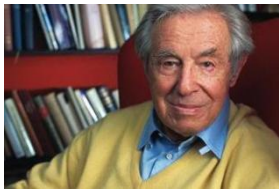
**1961 Château Pape-Clément, Graves:** Magnum. Mittleres Weinrot, bräunlicher Rand. Delikates, tabakiges Bouquet, Korinthen, Zedernholz, Kaffee, helles Leder. Wunderbar süß und ein richtiggehendes Terroir-Parfüm ausstrahlend. Im Gaumen süß, saftig, gut balancierter Körper und superelegant. Ein finessenreicher «Ballett-Pape», welcher von den noch sanft stützenden 1961er Tanninen profitiert. 18/20 austrinken

**1961 Château Pichon-Lalande, Pauillac:** Magnum. Noch sattes Granat, minim trüb von der Optik her. Pflaumig-süßes, gebündeltes Bouquet. Durch den Sandelholztouch in Verbindung mit Caramel erinnert er an einen grossen Rioja. Grossartiger Duft. Im Gaumen dicht, cremig, samtener Fluss, gebündeltes, langes Finale. Ganz am Schluss spürt man hier seine typische minim grünwürzige Cabernet-Nuance. Ein toller Pichon-Lalande, respektive eine geniale Supermagnum. 19/20 trinken

**1945 Château Calon-Ségur, Saint-Estèphe:** Magnum. Immer noch erstaunlich dunkle Mitte, aussen ziegelroter Rand. Irgendwie finden sich in den ersten Sekunden immer noch fruchtige Nuancen. So erinnert der erste Nasenkontakt an Weichsel-Kirschen, rote Johannisbeeren und zart pfeffrige Nuancen, dann Erd-Eisenton. Wirkt erstaunlich frisch. Im Gaumen kernig, zeigt Muskeln und noch eine gewisse Adstringenz: Man würde ihm – vom Körper her – etwas mehr Fett und Fleisch wünschen. So kommt er etwas asketisch daher und zeigt im Finale minime Kapselnuancen. Ein sehr männlicher Calon mit Charakter. So gesehen praktisch der Typizität vom Jahrgang geschuldet. Richtiger Klassiker. 18/20 trinken

**1945 Château Nenin, Pomerol:** Magnum. Zwar bräunlich, aber unglaublich dunkel in der Mitte. Das Bouquet erinnert an stubenwarmes Guinness-Bier, viel Malz, erdiger Schimmer. Mit mehr Luft zeigt er Kräuter, Hustenbonbons und schokoladige Töne von seinem hohen Merlot-Anteil. Im Gaumen reich, üppig im Körper, angenehme Tannine und viel Druck im Finale aufbauend. Nicht perfekt vinifiziert, aber das damalige (grossartige!) Potential dieser Nenin-Epoche anzeigend. Im Finale feuchtnasse Ledernoten. Da braucht es halt ein bisschen Hochachtung und Toleranz. Es ist für einen Pomerol auch nicht einfach sich zwischen zwei Médoc-Klassikern behaupten zu müssen. Aufgrund Verkostung alter Jahrgänge erwarb Las-Cases Besitzer Délon im Jahr 1997 Château Nenin. 18/20 austrinken

## IN ERINNERUNG AN UELI PRAGER



Der Mövenpick Gründer Ueli Prager war ein paar Mal Gast als ich damals noch Wirt vom Restaurant Kreuz in Sempach war. Und irgendwann gelang es ihm, mich derart für seine «weisse Möve» zu begeistern, dass ich als Einkaufschef zu Mövenpick Wein wechselte.

In meiner ersten, und seiner noch aktiven Phase, unternahmen wir einige Weinreisen. So stellte er mich persönlich seinen Freunden und Partnern im Bordelais vor. Dazu gehörten Jean-Pierre Moueix (Pétrus & Co.), Jean-Michel-Cazes (Lynch-Bages) und Jean Paul Gardère (Latour). Die damalige Marken-Exklusivität mit Cordier (Gruaud-Larose, Talbot, Meyney, Clos des Jacobins und Lafaurie-Peyraguey) bescherte uns Unmengen von Zuteilungen.

Der Talbot war aus diesem Portfolio einer seiner Lieblinge. Bei einer Einladung auf seinem Privatsitz Gut Freudenberg zelebrierte er seinen Gästen (und somit auch mir) eine Magnum 1945. Diese blieb mir stets in Erinnerung. Ohne Mövenpick, respektive Ueli Prager hätte mein önologisches Lebenswerk sicherlich einen wesentlich bescheideneren Lauf genommen ...

Einmal wurde mir eine persönliche Notiz von ihm zugetragen. Darauf stand: «Beim Gabriel weiss man nie so richtig, ob er blufft. Aber falls er blufft, dann blufft er gut!».

### **1945 Château Talbot, Saint-Julien:**

Magnum. Aufhellendes, reifes Weinrot. Offenes, intaktes Bouquet, Zedern Touch, schwarze Pfefferkörner, helle Edelhölzer, vielschichtiger Duft. Im zweiten Ansatz ein Hauch Curcuma und Macis Blüte. Im Gaumen wirkt der Wein eher leicht und saftig. Im langen Körper ein Supermass an Eleganz aufzeigend. So vinifiziert, dass die urtypischen fast schon angeborenen 1945er Tannine nicht im Vordergrund sind. Trotz seiner perfekten Reifung wirkt dieser Talbot noch agil und bereitet Spass. Ich könnte hier behaupten, dass ich eine solch süffige Magnum problemlos allein trinken könnte, wenn ich ein paar Stunden Zeit hätte. 19/20 trinken



## IMPERIAL ALS ERSTER TISCHWEIN

Eigentlich ist Robi Hoher mein persönlicher Haussommelier. Aber Weinfreund Jürg Richter darf ihn für seine Weinproben ebenfalls buchen. Die beiden schraubten ab zehn Uhr morgens an den Magnumflaschen herum, um diese für den Abend vorzubereiten. Hier im Bild mit der «schnellen Impi» Lynch 1986.

### **1986 Château Lynch-Bages, Pauillac:**

Imperial. Noch sehr dunkel, fast schwarz in der Mitte. Dieser dunkle Farb-Effekt hätte auch daran liegen können, dass Robi für uns zwei ein richtig schön gefülltes Glas eingoss. Gigantische Cabernet-Nase, fast schon etwas «kalifornisch». Backpflaumen, noch Resten von Cassis und Brombeeren, schwarze Schokolade. Nach und nach steigt ein feiner Kräuterreigen empor und gibt dem stetig zulegenden Nasenbild immer mehr Dimensionen. Im Gaumen noch sehr jung, zeigt immer noch reduktive Spuren (Mercaptan), voll fleischig und noch deutlich adstringierend. Ich weiss gar nicht so recht, ob diese Grossflasche Vorteil oder Handicap war. So oder so würde ich diesen überkräftigen Pauillac stundenlang dekantieren. Dies, obwohl er schon 40 Jahre auf dem Buckel hat. Gehört sicherlich zu den grossen, aber auch geduldigen 1986ern! 19/20 trinken

# Menu

## EINFACH PASST MEISTENS

Als gelernter Koch kann ich da ein Liedlein singen. Nichts ist schlimmer, wenn Köche versuchen sich parallel zur Weinpalette zu profilieren. Am besten passt «Kiss»! Keep it simple and stupid. So wie in unserem Fall ...



## DER ERSATZ VOM ERSATZ

Geplant war als erster Wein vom dritten Flight eine Magnum 1959 Montrose. Die war aber leider untrinkbar. Als Ersatz wurde eine 1.5-Literflasche 1990 Hermitage la Chapelle von Jaboulet entkorkt. Das wäre ein möglicher Jahrhundertwein gewesen, wenn nicht ...

Also vervollständige Jürg die leider unheilvolle Entkorkungs-Trilogie mit einer Magnum Calon-Ségur!

**1950 Château Calon-Ségur, Saint-Estèphe:** Magnum. Gereiftes, sanft aufhellende Farbe, am Rand Ziegelrot. Kampfernoten, jodig, minime Spuren von Geraniol (knapp reifer Cabernet) eher schlank im Ansatz aber noch durchaus intakt. Im Gaumen tendenziell mittengewichtig, dezent kapselig, mit aufrauendem Fluss. Im Finale finden sich deutliche Spuren von Torf und altem Leder. Ein guter 1950er, aber die Weine vom rechten Ufer (Pomerol) waren in dieser Klasse in der Regel deutlich besser. Als Essbegleiter ist dieser mittlerweile 75jährige Wein mehr als passabel. 17/20 vorbei

P.S. Ende März werde ich wieder einen 1950er Saint-Estèphe geniessen. Diesmal nehme ich eine Flasche Montrose als Gastgeschenk zu einer Einladung beim Winzer Hirtzberger n die Wachau mit. Franz ist nämlich Jahrgang 1950.

Leider schwächelte – auf Platz Nummer zwei – in dieser Serie die Magnum 1959er Ducru. Damit muss man halt bei alten Weinraritäten gezwungenermassen rechnen. Frust entsteht aber nur, wenn man sich über die schlechten Flaschen mehr ärgert wie über die guten!



**1959 Château Margaux:**  
**Magnum.**  
 Unglaublich jugendliche Farbe, immer noch fein rötliche Spuren in der recht satten Mitte anzeigend. Intensives Bouquet mit kräftiger Cabernet-Terroirwürze, Pferdesattel, dunkle Rosinen, getrocknetes Rosenholz und Spuren von kaltem Rauch. Fester, fleischiger Gaumen, durch seine recht massiven Gerbstoffe immer noch deutlich adstringierend. Beim Schlürfen zeigt er seine Klasse; Kräuter, Malz, Trüffel. Intensives Finale mit unbändiger Kraft. Ein Wein,

der sich in den über 65 Jahren eigentlich nur wenig entwickelt hat und irgendwie noch weiteres Reifepotential anzeigt. Insgesamt weist er mehr Kraft wie Finessen auf. Lange dekantieren. 19/20 trinken



Lange Tafel mit fröhlichen Weinmenschchen. Wie heisst es so schön auf Englisch? «To double the happiness – you have to share».

## UNFREIWILLIGE RIVALEN

Nachbarn dienen bei Verkostungsideen immer wieder als Sparringpartner. Beispielsweise: Cos d'Estournel gegen Montrose. Beides sind klassierte Deuxième aus Saint-Estèphe. Oder Latour gegen Lafite. Oder die beiden Nachbarn Pichon-Baron gegen Pichon-Lalande. Und genau so verhält es sich mit dem Haut-Brion und dem La Mission, welche lediglich durch die Avenue de Jean Jaures in Pessac getrennt werden. Seit 1983 sind die zwei Crus sogar im gleichen Besitz (Clarence-Dillon).

**1982 Chateau La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan:** Magnum. Immer noch sehr dunkle, satte Farbe. Komplexes, dichtes, ausladendes Bouquet, reife Pflaumen, Teer, man findet sogar noch reichlich Spuren von dunkler Frucht und Black Currant Pastillen. Cremig-üppiger Gaumen, saftige Tannine, gebündeltes, langes Finale mit Brombeeren, Korinthen, Tabak und Leder. Ein riesengrosser Mission, der immer mehr Kultstatus erreicht. Leider hat man dies im Markt schon lange gemerkt. Er ist nämlich 300 Franken teurer als sein Nachbar (Haut-Brion). 20/20 trinken



**1982 Château Haut-Brion, Graves:**  
**Magnum.** Die Farbe reif und aufhellend. Offenes, nussiges Boquet, Pulverkaffee, Dörrbirnen, Pflaumen, Zedern, Bastholz und dominikanischer Tabak. Im zweiten Ansatz zeigt er Nuancen von Kümmel und Kardamom. Im Gaumen mittelgewichtig, zart antrocknende, holprige Textur, wieder Dörrfrüchte und Mocca, sowie Feigen und helles Malz im Finale. Trotz Magnum endgereift. Wir hatten in der gleichen Woche ein Normalflasche und die war noch viel weiterentwickelt. Vom Jahrgang und seinem Status leider etwas enttäuschend. Diese Magnum: 18/20 austrinken



### BECKUSTATORS FAVORIT

Adabei; der anerkannte Weinverkoster Yves Beck aus Twann. Er musste, nach seinem Favorit befragt, nicht lange überlegen und lieferte mir gleich seine Verkostungsnotiz auf mein Handy ...

«Was für eine herrliche Intensität. Im Bouquet vom Mission 1982 in dem sich Tiefe, Komplexität und frische vereinen. Alles ist stimmig, harmonisch und raffiniert. Die Nuancen von schwarzen und roten Beeren schaffen eine einladende Einheit, die durch Düfte von Süssholz und Gewürzen bereichert wird. Am Gaumen wird die angekündigte Aromatik ebenfalls deutlich spürbar. Der Wein besitzt Kraft, Struktur und eine beeindruckende Harmonie. Alles ist an seinem Platz. In diesem Fall hat Perfektion einen Namen: Mission! 100/100. Jetzt bis 2052»

Mehr zum Beckustator: [www.yvesbeck.wine](http://www.yvesbeck.wine)



### GENAU DA IST DER MAGNUMBONUS!

KI kennt den unter Weinkennern oft zitierten «Magnum Bonus» lediglich in Form von Ice-Cream. Meiner Ansicht nach kommt dieser Begriff erst dann so richtig zur Geltung, wenn die normalen Flaschen so langsam den Genusszenit erreicht haben. Dann «überholen» Magnumflaschen und bieten einen garantierten, respektive verlängerten Genuss.

**1982 Château Pichon-Comtesse-de-Lalande:** Magnum. Immer noch sehr jung, intensives Weinrot mit satter, schier schwarzer Mitte. Gigantisches, berauschendes Nasenbild, dunkles Caramel und Kandis. Er zeigt dabei eine dokumentarische, selten so erreichte Cabernet Süsse. Im Gaumen vollkommen, füllig, reich, weich mit samtigen Tanninen. Endloses, wiederum berauschendes Finale. Eine absolut perfekte Magnum. In diesem makellosen Zustand, mag sogar der Mouton nicht mithalten. Auch von der Erotik her nicht. Es ist ein demütiges Privileg, diese 1982er-Legende aus einer derart perfekten Magnum geniessen zu dürfen! 20/20 trinken



Ein Blick hinter die Kulissen vor dem Mittag. Der Gastgeber Jürg legt selbst Hand an. Oft wird vergessen, welche intensive Vorarbeiten für ein gutes Gelingen im Vorfeld notwendig sind. Fotograf: Robert Hoher. [chrampfcheibe.ch](http://chrampfcheibe.ch)



## ZWEI MAL PICHON-LALANDE

Auch Weinfreund André Kunz stellte ich die Frage nach seinem Tages-Favoriten. Er entschied sich für Pichon-Lalande. Aber mit der Jahrgangswahl hatte er Mühe. Also griff er nach beiden Magnums. Auf dem Bild hält er links den 1961er und rechts den 1982er.



**1982 Château Pape-Clément, Graves:** Magnum. Deutlich gereifte und auch deutlich bräunliche, aussen aufhellende Farbe. Malziges Bouquet, caramelisierte Strohwafler, dominikanischer Tabak, duftet schon fast wie ein Cabernet Likör oder aber auch wie ein Colheita-Port. Im Gaumen saftig, cremig, Spekulatiusgebäck, ein Hauch von Bual-Madeira. Ohne dabei oxidative Nuancen zu vermitteln. Sagenhaft balanciert und cremig bin hin zu seinem sehr langen Finale in welchem sich ein Hauch von Madeira, mit Madras-Curry-Noten vermischt. Eine spannende Magnum. Sie kam aber im Vergleich mit den anderen 1982ern in der Serie reichlich älter daher. Die Magnum-Abfüllungen seien, gemäss Überlieferungen, aber viel besser als die oft kontaminierten Normalflaschen. 18/20 austrinken



## ZWEITER TISCHWEIN

Da der erste Tischwein (Lynch-Bages) relativ schnell «verdunstete», musste Nachschub her. Diese kam in Form einer raren Fünfliter Cabernet aus dem Napa Valley aufs Trapez.

**1994 Cabernet Sauvignon Cask 23, Stags Leap Winery, Napa Valley:** Jéroboam. Fast Schwarz, aussen immer noch violette Reflexe. Black Currant, Lakritze, ein Hauch Zimt und viel schwarze Pralinen. Im Untergrund nobler Schwarztee und Backpflaumen. Öffnet sich nur langsam an der Luft und zeigt so bereits nasal seine Reserven. Sagenhafter Gaumenfluss, samtene Tannine, dicht gewobener Körper, hoch aromatisch Finale. Ein finessenreicher, fast schon erotischer Kalifornier. Sehr selten in der Grossflache anzutreffen – ausser an Jürgs Raritätenproben. 19/20 trinken



Die Weine auf der Stags-Leap-Winery werden bei Tastings aus Gabriel-Gold-Gläsern serviert.



## VEGA: EINE VON 2000 MAGNUMS

**1960 Unico Vega Sicilia, Ribera del Duero:** Manum. Sehr dunkel, dem Alter entsprechend gereift. Laktischer Ansatz, Mocca-Jogurt, Ovomaltine, kalter Assam Tee, ausladend, homogen beruhigend, einzigartig. Im Gaumen zeigt der Wein zu Beginn eine pointierte Säure, welche sich mit den Muskeln verbindet, gute Länge. Die Säure behält bis zum Schluss etwas Oberhand, im Finale Dörrdatteln, Milchkaffee und dunkles Malz, nobelbitteres Finale mit Spitzwegerich Tabletten (Gaba). Zeigt das immense Alterungspotential von diesem legendären Spanienweingut. 19/20 trinken



Was hat Weinfreund Jörg Denzler mit der deutschen Sängerin Nena, mit dem Winzer Daniel Gantenbein, mit dem ehemaligen Fußballtrainer Jogi Löw, mit dem spanischen Schauspieler Antonio Banderas, mit dem Stuntman Jean-Claude van Damme, mit der Fußball-Legende Diego Maradona und dem deutschen Komiker Dieter Nuhr gemeinsam?

Alle sind im Jahr 1960 geboren! So hatte Jörg besonders viel Freude an dem Vega Magnum, denn es gibt in seinem Geburtsjahrgang nicht besonders viel gute und noch trinkbare Weine.

## NUR IN GROSSEN JAHREN

Der Barolo Riserva Monfortino von Giacomo Conterno gilt weltweit als einer der prestigeträchtigsten und langlebigsten Weine Italiens. Er wird manchmal sogar als «Romanée-Conti Italiens» bezeichnet. Ein Monfortino reflektiert den Inbegriff für traditionelle Weinherstellung im Piemont.

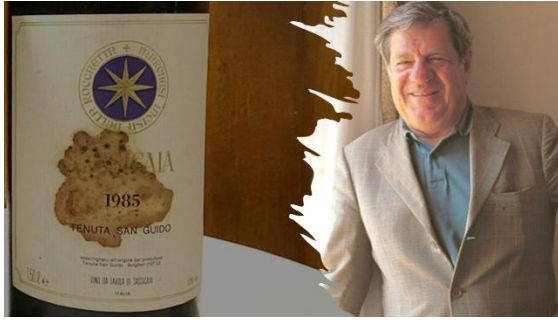
Sein allererster Jahrgang unter diesem Namen geht ins Jahr 1924 zurück. Der Hauptteil der Trauben werden aus der Lage Cascina Francia aus Serralunga d'Alba selektioniert. Ein Monfortino entsteht nur in grossen Jahren.

Den Tipp als möglicherweise bester Piemont Wein als Kaufempfehlung bekam Organisator Jürg Richter vom Weinfreak Christian Niehus. Gabriel ist da, was diese Nebbiolo-Region angeht, eher ein Skeptiker. Ich muss aber neidlos zugeben, dass ich mich vor dieser Magnum 1985 innerlich verneigte.

**1985 Barolo Reserva Monfortino, Giacomo Conterno, Piemont:** Magnum. Erstaunlich dunkel, innen matt, aussen ziegelrot-oranger Rand. Sommertrüffel, Hirschleder, getrocknete Edelpilze und Tabak in allen Variationen (zwischen dominikanischer Republik und Havanna), Malz, Dörr-Speckbirnen und dunkle Rosinen. Fülliger, weicher, samtener Gaumen. Eine Barolo-Grazie der ganz seltenen Art. Ein allesverzeihender Barolo-Fan werde ich wohl nie so richtig. Aber ganz sicher ein Monfortino Bewunderer. 19/20 trinken



Torkel Odeving steuerte nach dem Flight schnurstracks auf Jürg und fragte: Hast noch viel solcher Flaschen im Keller. Jürg musste nicht lange überlegen und antwortete mit «Nein». Darauf konterte Torkel: «Schade!».



Am 28. März 2026 kann Marcese Nicolò Incisa della Rocchetta – so Gott will – seinen 90igsten Geburtstag feiern. Schon lange leitet seine Tochter Pricilla das höchst einträgliche Weingut in der Maremma. Mit dem heute noch legendären 1985er feierte Incisa seine Hochkonjunktur. Auch wenn der Sassicaia an vielen Blindproben jüngerer Jahrgänge kläglich versagte, ist die Flasche mit der blauen Kapsel und dem goldenen Stern auf dem Etikett am Toskana-Himmel längst nicht mehr wegzudenken.

**1985 Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana:** Magnum. Fast schwarze Farbe, immer noch dezent violette Reflexe gegen die Aufhellung aussen anzeigend. Klare, geradlinige schwarz-schokominzige Cabernet Anzeige, wirkt frisch und jünger als sein Erscheinungsbild. Saftiger, hoch aromatischer Gaumen, seidige Tannine, grossartiger, beeindruckender Körperbau, schwarzbeeriges Finale. Eine Legende, welche in durch diese perfekte Magnum eine beeindruckende Reinkarnation feiert. Also eine Art Kompensation für zu viele zu Unrecht hochgejubelte Sassicaia-Jahrgänge. Dieser 1985er hat dem Marchese Incisa della Rocchetta zum Durchbruch verholfen. Weltklasse unter den allerbesten Cabernet Sauvignons dieses Planeten. 20/20 trinken

Ein paar Magnum-Angebote für diesen Wein sind im europäischen Raum zu finden. Die Preise liegen um 10'000 Franken. Vom Kauf von normalen Flaschen wird gewarnt. Da besteht erfahrungsgemäss ein riesengrosses Korkenrisiko. Habe ich selbst leider schon mehrere Male erlebt ...



## SÜSSES MAGNUM-FINALE

Die roten Magnums sind schon ziemlich rar, aber bei der Beschaffung von süssen Magnums wird's oft noch schwieriger.

**1947 Château Coutet, Barsac: Magnum.** Mehr Braun als Gold, etwas matt. Zeigt viel mineralische Nuancen gleich zu Beginn, Spuren von Pertinax, Rosinen, pfeffrig im Ansatz, Curcuma, Dörrfeigen, ein Hauch von Pedro-Ximenes. Saftiger Gaumen, gut stützende Säure, welche bis zum Finale minim dominiert, aber auch eine schöne Länge macht, im Finale Lorbeer, Madras und mehr Madeira, als Sauternes Aromen. Gefiel dem Gastgeber noch besser als mir. 18/20 austrinken



## BIENCHEN, BIENCHEN GIB MIR HONIG

Für Jürg Richter ist dieser Wein immer wie eine bare Münze. Ein sicherer Wert. Zwischen 18 bis 19 Punkten und er wird dabei poetisch: «Man wandert wie über eine Blumenwiese im Frühling. Die Bienen haben den frischen Honig aufgenommen. Finde ich ziemlich erotisch!»

**1966 Château d'Yquem, Sauternes:** Magnum. Sehr dunkles, ockernes Gold. Sehr rosinig im Ansatz, fast schon an einen Tokajer erinnernd, würzig, konzentriert, Kaffee, kalter Kräutertee und kandierter Honig. Im Gaumen vollsüss, hyperkonzentriert und irgendwie «trockensüsscremig», opulentes, dickliches Finale. Extrem langes Leben. 19/20 trinken



Ein kleiner Film vom grossen Magnumabend.