



NEUN IMPERIAL-FLASCHEN IM SHED

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Ein Storytitel erklärt sich in der Regel von selbst. Oder auch nicht! Hier geht es um eine Zahl (Neun). Um eine Weinmasseinheit (Imperialflaschen) und um eine bestimmte Location (Shed). Zerlegen wir mal diese Wortkompositionen in deren Einzelteile und schmücken diese genüsslich mit zusätzlichen Informationen aus ...

Die Zahl 9 kann je nach Kontext verschiedene Bedeutungen haben: In der christlichen Tradition symbolisiert sie die göttliche Vollkommenheit und die Heilige Dreifaltigkeit. Numerologisch steht sie für den Abschluss eines Zyklus und das Loslassen, um Platz für Neues zu schaffen. Kulturell, besonders in China, gilt sie als höchste Glückszahl für Wohlstand. In der chinesischen Kultur kann sie auch für Weisheit und das Erreichen von Zielen stehen. Das weiss KI.

Ich nehme für meine Situation das «Loslassen und Platz für Neues Schaffen». Heisst in meinem Fall: Ich habe mich von neun Weinen getrennt und schaffe Platz für Neues im Keller.

Imperial ist ein Begriff, den es in dieser Form eigentlich nur für Bordeauxwein gibt. Darin befinden sich sechs Liter Wein, was umgerechnet der Menge von acht Flaschen entspricht. Der Winzer zahlt für diese Flaschengrösse um hundert Franken beim Produzenten. Deshalb kostet dieses Format, einmal gefüllt, wesentlich mehr als acht Normalflaschen. Mittlerweile gibt es für leere Grossflaschen einen neuen Markt mit teilweise skurrilen Preisen. Diese liegen bei einer leeren Imperial Mouton Rothschild 2000 bei bis zu 2000 Franken. Also teurer, wie der Wein zu seinem Handelsbeginn «voll» gekostet hat.

Das SHED liegt 200 Meter vom Bahnhof Zug entfernt. Ein Haus mit ganz vielen Locations, welche zum Teil öffentlich zugänglich sind. In vielen Räumen heisst es aber «Members only». Die Angebote umfassen: Markt, Weinhandel, Meetingräume, Restaurants und Event Zonen. Das Wort SHED selbst bedeutet eigentlich Gebäudeschuppen. In Bezug auf diese tollen Locations ist es eher ein «nobler Schuppen».



Durch eine Einladung durfte ich als «Nichtmitglied» bei zwei Abendessen im Shed-Restaurant am hohen Tisch vor der Küche Platz nehmen. Mit den Initianten und der Crew. Dabei entstand die Idee, dass man mit mir «Etwas machen» könnte. Das Vorhaben entstand in einer Zeit, bei der ich eigentlich krampfhaft versuchte, kürzer zu treten und meine Einsätze für externe Events zu reduzieren. Aber wie sagt Mann: «Einmal ist Keinmal». Also sagte ich zu und fand zufälligerweise grad neun Grossflaschen im Keller, welche für diese Veranstaltung und zum Menu passten. Hier folgt ein kleiner Erlebnisbericht mit selbst geschossenen Fotos.

APERO IN OSMANIS REICH

Zur Begrüssung wurde der 2023 R de Rieussec gereicht. Ein trockener Weisswein vom bekannten Premier Cru Château Rieussec. War gut, aber leider nur «halbfruchtig». Also nicht so mein Ding. Es wurde aber recht fleissig nachgeschenkt, also unterliegt die Sympathie oder aber auch Abneigung dem eigenen Geschmack. Die sehr attraktive Weinhandlung wird von Weinfreak Albert Osmani geführt.



NICHT WIRKLICH EIN SCHLOSS

Das weisse Weingutsgebäude entspricht einem etwas grösseren Einfamilienhaus. Trotzdem darf sich auch dieses Weingut «Château» nennen. Der Begriff «Schloss» bezieht sich in Frankreich nicht auf die Architektur des Gebäudes, sondern auf den «Cru», also auf das Gewächs. An den grossen Primeur-Tastings der Cru Bourgeois, bei welcher ich jeweils bis zu 200 Weinen innerhalb von rund vier Stunden verkostete, entdeckte ich den Retout und war – für Mövenpick – einer der ersten Grosskunden bei Héléne und Frédéric Soual-Kopp. Heute findet man diesen sensationellen Preis-Leistungs-Bordeaux zuweilen sogar auch in versnobten Weinkellern ...

2010 Château du Retout, Haut-Médoc:

Imperial. Jugendliche Farbe, noch mit Lila Schimmer. Fast offenes, erstaunlich tiefgründiges Bouquet; Teer, Pflaumen, Bakelit, dunkle Trockenpilze. Wunderschönes Bouquet über der Zunge zeigend, wenn man ihn schlürft. Mittelgewichtiger Gaumen, noch gut stützende Säure. Macht ersten Spass, kann aber auch noch etwas ruhen. 18/20 beginnen

2016 Château Sénéjac, Haut-Médoc:

Imperial. Mittleres Granat, am Rand aufhellend, keine Reifetöne. Offenes Bouquet, Walderdbeeren, dunkle Hölzer, mittlerer Druck, sehr angenehmer Ansatz, mit einer dezenten Süsse. Im Gaumen geschmeidig, weich und jetzt wunderschön anzugehen. Kein grosser Bordeaux, aber ein guter Value, welcher mehrheitsfähig ist. Genau so eine Grossflasche welche in einer grossen Tischrunde sehr gut ankommt. Manchmal ist das Vergnügen halt grösser als die Punktezahl. Wie in diesem Fall. 17/20 trinken

VIEL BESSER ALS FRÜHER



Es ist Zeit aufzurunden. Nachdem ich diesen Cos bisher mit «nur» 18 Punkten taxierte, lege ich jetzt noch einen obendrauf.

Somit war er – gegenüber anderen vergleichbaren Crus – von mir bisher vernachlässigt worden. Mich störte immer die minime Bitterkeit auf der Zunge, welche zurückblieb, wenn man dein Wein geschluckt hatte. Die ist zwar noch da, hat jetzt aber in Noblesse mutiert.

2004 Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe: Imperial. Immer noch sattes Purpur. Würziges, dezent toastiges Bouquet, Mocca, Schwarzbrotkruste und Lakritze. Zeigt somit im Ansatz viel aromatischen Cabernet Sauvignon, welcher einen Löwenanteil von 74% ausmacht. Der Rest besteht aus 23% Merlot und 3% Cabernet Franc. Im Gaumen gibt er sich milder als noch vor ein paar Jahren und geht schon fast milchig über der Zunge. Heisst; auch die grossen 2004er entwickeln langsam etwas Charme, hoch aromatisches Finale. Es bleibt immer noch eine minime Nobelbitterkeit auf der Zunge zurück. Die gibt dem Wein eine spezielle Rasse. 19/20 trinken



Shed Restaurantleiter Christian Nebel hat während der Eröffnung vom Hotel La Maison Estournel 14 Tage lang in Bordeaux gearbeitet.



2006 Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien: Imperial. Robi dekantierte den Wein im Keller und schenkte mir das Glas von der grossen Karaffe ein. Als ich in den Lift stieg, duftete es herrlich nach Zedernholz. Mittleres Weinrot, am Rand zart aufhellend mit feinem Wasserrand. Der Bouquetbeginn zeigt in erster Linie feinwürzigen Zedernduft, Heidelbeeren, Backpflaumen, Bleistiftmine, etwas Grafit, was die Mineralik unterstreicht. Sehr elegant im Ansatz. Im Gaumen wirkt der Wein zwar dicht, zeigt aber auch unglaublich viele Feinheiten, gebündelter Fluss und harmonisches, lang ausklingendes Finale. Ein Mustermass an Eleganz. Sind andere, grosse Médoc Crus in diesem grossen Jahrgang auch schon so bekömmlich? Jetzt kommt da die allererste Genussreife und das Potential reicht, aufgrund seiner superben Balance, für gut fünfzig Jahre. Also auch hier ein sehr gutes Beispiel wie perfekt neue Bordeaux' reifen. 19/20 beginnen

Im helvetischen Markt gibt es zwei Angebote unter 200 Franken. Angesichts vom Tarif neuester Jahrgänge wäre das eine Affäre. Nicht zuletzt deshalb, weil man a.) weiss, dass er gross ist und b.) nicht mehr lange warten muss.





Nicolas Glumineau gehört zu den besten Weinmachern im Bordelais. Der 2014er war einer seiner ersten grossen Jahrgänge. Mittlerweile hat er sich immer wieder mit grossen Pauillacs in der Szene bestätigt.

2014 Château Pichon-Comtesse-Lalande, Pauillac: Imperial. Violett mit schwarzen Reflexen. Offenes Bouquet, viel reife Pflaumen, Cassis und Brombeeren, minim laktische Tendenzen, was das Nasenbild herrlich auffüllt. Ein Hauch Kokos und Caramel im zweiten Ansatz. Im Gaumen cremig, füllig, schon fast schmeichelnd. Und doch sind noch ein paar verlangende Tannine da, welche diesem Wein ein weiteres Reifen wünschen, katapultartiges, intensives Finale. Bei der Primeurverkostung war ich da sehr euphorisch. Momentan befindet er sich in einer Art Zwischenphase. Er kann aber wieder zulegen in seiner vollen Reife. 19/20 beginnen



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E

Heute ist Pichon-Comtesse-de-Lalande im Besitz von Luxus-Champagne Roederer. Die ehemalige Besitzerin May Eliane de Lencquesing lebt heute in Genf und konnte just ihren 100. Geburtstag feiern. (Bild unten).



ALLE HÄNDE VOLL ZU TUN!

Die Crew kochte Gerichte mit Wildakzent. Zumindest was die erste Vorspeise (Wildcarpaccio) und den Hauptgang (Rehrücken) betrifft. Die warme Vorspeise bestand aus einem Lammraviolone. Hat alles wunderbar zu den Bordeaux' gepasst.





4895 FRANKEN FÜR EINE IMPERIAL

So viel würde eine Sechsliterflasche aktuell bei der Weinhandlung Vinpark in Schwyz kosten.

1994 Château Mouton-Rothschild, Pauillac: Imperial. Mittleres Granat, aufhellender Rand. Für sein Alter praktisch keine Reifetöne anzeigend. Geniales, schon fast als typisch zu bezeichnendes Mouton-Bouquet. Also geht es in Richtung toastigen Röstnoten und Cassis. Wunderschöne, parfümiert-vielschichtige «coole» Cabernetwürze, sowie die oft Mouton typischen Glutamat Noten anzeigend. Spricht spontan an. Also zeigt er sich jetzt (endlich!) in einer möglichen Reife. Im Gaumen eher schlank (wie alle 1994er Top-Crus), dafür sehr lang und mit viel Rückaromen endend. So richtig Spass macht er allein nicht, aber in Verbindung mit Essen läuft er zur Hochform auf. Geht in Richtung Klassik und wird sicher Jahrzehnte lang Freude bereiten. Ich nehme an, dass Normalflaschen momentan noch zugänglicher sein könnten. 19/20 trinken



Um den Korken aus der Impi-Mouton heraus zu «operieren», brauchte Sommelier Robi Hoher gleich zwei Korkenzieher-Spiralen ...



Grundsätzlich wird mit imperial erst mal kaiserlich verstanden. Oder aber auch majestätisch. Beim Wein ist eine Imperial eine Sechsliterflasche. Die teuerste bisher; 1947 Château Cheval Blanc, 317.176 Euro.

Es gibt Imperial aber auch direkt als Wein. Ein Rioja heisst so. Eine Biermarke trägt den gleichen Namen. Auf einem Whisky steht ebenfalls Imperial drauf. Bei einem spanischen Brandy auch. Und ein Rum von Barceló gibt es auch als Imperial. Bei Moët et Chandon heisst eine Edition Ice Imperial. Dann gibt es noch viele Firmen mit diesem Namen, diverse Hotels, ein Spiel. In London ein College. Das Parfüm Paris Prestige No. 17 trägt diesen Namen. Die Firma Kabe lancierte einen Wohnwagenanhänger mit diesem Namen. Seit 2017 existiert in Bern die Shisha Bar Imperial. In der ganzen Welt tragen nicht wenige Restaurants und Hotels diesen Namen. Nicht zu vergessen das Imperial Kriegs-Museum in England. Die Firma Giro produziert einen Rennschuh mit diesem Brand. Ein Konzert Flügel von Bösendorfer heisst Concert Grand 290 Imperial. Die Liste ist lang und endet noch nicht mit Imperial Baits als Fischfutter mit verschiedenen Geschmacksaromen. Sogar mit Banane. Imperial ist aber auch für Menschen zum Essen geeignet. Die KCG Corporation in Bangkok vertreibt verschiedene Produkte unter diesem Namen. Zum Beispiel als Fondue (!), als verschiedene Reibkäse, Margarine oder Dessert. Ein Internet-Radio heisst Imperial Dabmann i410 BT. Der amerikanische Automobilhersteller Chrysler produzierte in den Jahren 1955 und 1956 verschiedene Modelle mit der Bezeichnung Imperial.





An einer grossangelegten Käse- und Weinverkostung suchten wir nach der optimalen Verbindung. Fazit: Es gibt diese global nicht. Nur einzeln. Zum Beispiel ein Frischkäse mit einem Sauvignon Blanc. Oder ein Rotschmierkäse zu einem Chardonnay. Oder ein Pinot Noir mit einem Hartkäse und natürlich Süsswein mit Blauschimmel. Ein Wein der zu allen Käsesorten wirklich harmonisch passt gibt es de facto nicht. Also ist eine Käseselektion mit Saint-Emilion ein immerhin akzeptabler Kompromiss. Bild oben; die Teller noch auf dem Servicewagen, unten; die Vielfalt der bernischen Jumi Käserei ...



WELTREKORD

Eine Imperiale (6 Liter Flasche) Screaming Eagle Cabernet 1992, im Jahr 2000 auf einer Wohltätigkeits-Veranstaltung im Napa Valley versteigert, brachte stolze 438.000 Euro ein. 2010 wurde eine Imperial Flasche vom 1947er Château Cheval Blanc bei Christies in Genf für umgerechnet 300'000 Franken zugeschlagen.

2000 Château Fombrauge, Saint-Emilion:

Imperial. Leicht mattes Weinrot, minimaler Reifeschimmer am Rand. Offenes Bouquet. Die Frucht scheint abgeklungen zu sein, Pflaumentrester, Kochschokolade, getrocknete Küchenkräuter. Wirkt, angesichts der vorangegangenen Cabernet-Blends relativ reif. Im Gaumen gefällt er wesentlich besser als in der Nase. Weiche Textur, schmeichelnd. Nicht besonders anspruchsvoll, dafür recht süffig. Auf nichts mehr warten. Gehört zu den einfacheren Crus von Saint-Emilion und das zeigt er auch, mit einem gewissen 2000er-Jahrgangs-Bonus. Aber leider ohne den zu erwartenden Imperial-Bonus. 17/20 austrinken

GIBT ES GROSSFLASCHENBONUS?

KI meint: Ja, Wein reift in Grossflaschen tendenziell besser, da der Reifeprozess verlangsamt und harmonischer abläuft, was zu komplexeren Aromen und einer besseren Lagerfähigkeit führt. Dies liegt daran, dass das Verhältnis von Wein zu Sauerstoff in grösseren Flaschen günstiger ist – es gelangt weniger Luft in den Wein. Zusätzlich bieten Grossflaschen durch ihr dickeres Glas einen besseren Schutz vor Licht und Temperatureinflüssen.

Gabriel meint: In grossen Gebinden hat der Wein eine längere Fruchtphase. Er verschliesst sich weniger in der Mittelphase und weist eine längere Genussphase gegenüber den normalen Flaschen auf. Ein gewisses Risiko besteht darin, dass der grosse eingesetzte Korken nicht so stark expandiert und er so manchmal gegenüber dem inneren Flaschenhals nicht richtig abdichtet was zu einem Rinner führen kann. Um dem vorzubeugen, verschliessen die Produzenten die Flaschenöffnung oft mit einem undurchlässigen Siegelack. Was die Reifetheorie eines luft-durchlässigen Korkens wiederum infrage stellt.



100% MERLOT, 100% POWER!

2018 Château Péby-Faugères, Saint-Emilion: Imperial. Sattes Purpur mit viel Lilafarbenen Nuancen. Das Bouquet explodiert buchstäblich beim ersten Nasenkontakt. Kirschen, Himbeeren, Waldfrüchte, Cassis. Cassis und dann gleich nochmals Cassis. Er zeigt aber auch eine subtile Merlotwürze und Eisenkrautnuancen. Immer noch in sich gekehrt. Nicht auch zuletzt wegen seiner dramatischen Konzentration, welche er anzeigt. Im Gaumen geht es wie eine Orgie weiter. Aromen zum Verschwinden, die perfekt gegliederten Tannine strahlen Süsse aus, das Finale endet katapultartig. Ich brachte es nicht übers Herz die Verkostungsration auszuspuken. So haftete die gigantische Aromatik noch minutenlang im verwöhnten Gabriel-Gaumen. Weltklasse Merlot, Made in Saint-Emilion! Als Genussempfehlung setze ich den Begriff «warten» hinter die verdiente Wertung. Es ist aber nicht ganz falsch, hier schon mal zu «Kontakten», weil dieser gigantische Péby schon viel von seiner späteren Grösse vermittelt. 20/20 warten

Bild oben: Imperial-Sommelier Robi Hoher.



Postwendend kam der Tipp, dass wir ihn lange dekantieren sollen. Hatten wir eh vor und auch genau so aufgegleist ...



KINDHEITSERINNERUNGEN

Wer kennt das nicht? Der Duft von einem mit Haselnuss gefüllten Apfel aus dem Backofen. Dazu Vanillecreme. Gabs auch bei uns am Abend. Eine geniale Verbindung mit einem grossen Süsswein. Kann auch Sauternes sein!

2005 Château Doisy-Daëne, Barsac-Sauternes: Imperial. Leuchtendes, intensives Gelb mit senfigen Reflexen. Das Bouquet zeigt noch eine primäre Süsse (nach immerhin 20 Jahren!), frischer Quittengelee, Sanagol-Bonbons und viel just getrocknete Aprikosen. Im zweiten Ansatz findet man noch Spuren von Vanillin (Barriques). Saftiger, schmeichelnder Gaumen, zeigt Souplesse und einen cremigen, langen Fluss mit gebündeltem Finale. Dieses endet feinwürzig mit einem Schimmer von Curcuma und hellen Rosinen. Ein wunderschönes Barsac-Erlebnis zum Finale. Trotz seiner Süsse hat er irgendwie etwas Burgundisches an sich. 19/20 trinken



Sohn Stefan war bei diesem lukullischen Impi-Abend auch dabei. Er übernimmt demnächst das auslaufende Gabriel-Portal bxtotal.com und lanciert demnächst die weinallwissende Suchmaschine mit dem Brand winebutler.info Die [Testversion](#) läuft bereits!



Hier noch ein kleiner Film vom Grossflaschen-Event im Shed. → [Klick](#)