

PINK FLOYD COVER & BORDEAUX-KISTEN

EVENT-SUPERLATIV IM KAUFLEUTEN

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Im Kaufleuten-Saal finden bis Ende April 2027 zwei Dutzend Konzerte statt. Die sind fürs breite Publikum zugänglich. Die Eintrittstickets kosten zwischen 22 und 88 Franken. Beim nachfolgenden Event geht es um eine deutlich exklusivere und weitaus grössere Erlebnis-Summe als von dem, was im Kaufleutensaal in der Regel geboten wird. Für den Gastgeber ein mutiges Unterfangen. Doch Mut soll ja bekanntlich belohnt werden. Die Formel stimmte und das Resultat setzte sich zusammen aus Full House, lukullischen Genüssen, genialen, reifen Weinen (alle aus Originalholzkisten) und einem zweiteiligen Konzert von Crazy Diamond. Eigentlich – von der Art her – eine Pink Floyd Cover Band. Meiner Ansicht ist das nicht «covern», sondern perfektionieren. Aus der gebotenen Trilogie entstand ein Event, welcher das Prädikat «Superlativ» verdient. Mehr geht nicht!

Gute Ideen haben in der Regel einen langen Vorlauf. Schon früh berichtete mir Organisator Jürg Richter von seiner Absicht Freunde der Rockmusik und Weinfreaks an einen Tisch zu bringen. Wobei das Eine ja eigentlich das Andere nicht ausschliessen muss. Zugegeben – ich war skeptisch. Ich hatte mir im Hinterkopf schnell die Kosten ausgerechnet, welche auf den Veranstalter zukommen mussten und konnte aufgrund der einzelnen Posten den möglichen Ticketpreis schnell evaluieren.

Irgendwann bekam ich alle Informationen und ich schrieb den Event bei mir auf der Webseite aus. Jürg kontaktierte seinerseits seinen grossen Freundeskreis (und offensichtlich auch seinen immer grösser werdender Fan-Club).

Die Übung gelang und so füllte sich die Teilnehmerliste stetig an und die Tische im grossen Kaufleutensaal konnten festlich gedeckt werden. Die Musiker stellten ihre Instrumente für den Auftritt auf. Und schon kurz nach dem Mittagessen, knarrten die Deckel von 13 verschiedenen Bordeaux-Kisten und das Sommelier-Team nahm die Korken in Angriffe. Es war Mittwoch, 21. Oktober 2026.



ENTKORKEN & DEKANTIEREN

Der Event-Chef hilft mit: Von links nach rechts: Norman, Jürg, Annabelle und Robi.



Susanne Richter mit dem akribischen Tischplan. Unten: Aperophase ab 18.00 Uhr, leere OHK's.



Unten: Begrüssung der Gäste von Jürg Richter in deutscher Sprache, mit schriftlicher Übersetzung für die französisch oder englisch sprechenden Freunde in Couvertform.



600 Gabriel-Gläser waren im Dauereinsatz.





GENIALER WEIN –
FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Jürg Richter stellte den ersten Wein seiner Lieblingsdisziplin Sauternes gleich selbst vor. Nebst der Deklaration der Aromatik erklärte er auch, was für ihn eine Wertung mit 19-Punkten bedeutet. Damit meine er «einen genialen Wein für einen besonderen Anlass». Damit hatte er natürlich recht: Es war ein genialer Wein für einen besonderen Anlass.



1975 Château d'Yquem, Sauternes: Mittleres Gold mit ockernem Schimmer. Parfümiertes, vielschichtiges Bouquet, wirkt noch sehr frisch, respektive präsent, getrocknete, ungeschwefelte Aprikosenhaut, Bitterorange, kandierter Honig, Ingwer-Bonbons, schöne, zart pfeffrige Botrytis Anzeige. Saftiger, elegant-süsser Gaumen, toll balanciert, zeigt auch hier noch viel Frucht, so in Richtung Mirabellen und Quitten. Er tänzelt so richtig über die Zunge. 19/20 trinken





Just pensionierter Gänseleber-Lieferant: Didier Bruna ist seit wenigen Monaten im verdienten Ruhestand. Auf Bestellung lieferte er aber noch seine legendäre Foie Gras fürs Bankett.



POYFERRÉ: DER ÄLTESTE ZUERST

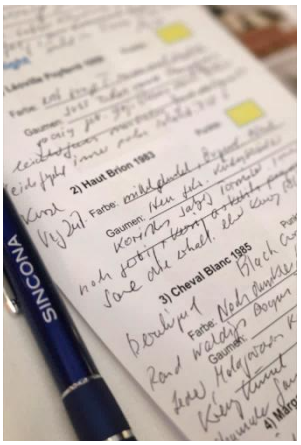
Auf der Suche nach möglichen Angeboten fand ich das günstigste Angebot zu diesem 67jährigen Wein bei Orvinum. Eine Originalholzkiste diesem Wein im Weltmarkt zu suchen ist sinnlos, weil nicht vorhanden. Also haben wir wohl an diesem weinigen Mittwoch das letzte Exemplar «entsorgt».

1959 Château Léoville-Poyferré, Saint-Julien: Die aufhellendes Granatfarbe zeigt nur wenig Alterserscheinungen am Rand. Die ersten Reflektionen kommen relativ artisanal rüber und es zeigen sich feuchte Kellernoten. Dann feuchte Feldchampignons und dominikanischer Tabak. Im zweiten Ansatz zeigt er seine feine 1959er-Süsse mit einem Hauch von Rosinen und getrockneten Goji-Beeren. Endet mit dezent kapseligem Ton. Allein getrunken nicht einfach – als Essbegleiter machte er sich. 17/20 vorbei

*P.S. Vorbei heisst, dass die Genussreife vorbei ist. Nicht dass der Wein kaputt ist.



1983 Château Haut-Brion, Graves: Mittleres Rot mit rostigem Schimmer. Süss-trockenes Bouquet; Korinthen, Kräuter, jodige Spuren und Ledernoten. Im Gaumen eher leicht, asketischer Körper. Mehr Muskeln wie Fleisch, Die Säure erhält den Wein. Er endet eher kurz. Gut erhalten. 17/20 austrinken



HANDNOTIZEN

Normalerweise hacke ich meine Verkostungsnotizen jeweils gleich in den Laptop. Das erspart viel Arbeit danach. Diesmal notierte ich von Hand. Mit dem blauen Sincona Kugelschreiber.

1985 Château Cheval Blanc, Saint-Emilion: Er zeigte eine erstaunlich dunkle und auch noch dichte Farbe. Auf alle Fälle war dies die intensivste Farbe in dieser Viererserie. Das Bouquet begann hoch aromatisch und recht tiefgründig. Wohlig warm und komplex ausladend. Das Geniale ist, dass man noch recht viel dunkle Frucht in Form von Pflaumen und Brombeeren vorfindet. Auch Black Currant und eine schöne Ration Lakritze ist im verführerischen Nasenspiel dabei. Nach etwa zehn Minuten zeigt er seine phänomenale Cabernet-Franc-Würze und erinnert (und das ist bei einem grossen Cheval nicht selten der Fall) an eine Bordelaiser Version von einem La Tâche. Dies in Form von orientalischen Gewürzen wie Kardamom, Kreuzkümmel und Gewürznelken. Im Gaumen zeigt er sich sublim und füllig. Er ist mit cremiger Textur unterwegs und endet mit oberfülligem Finale und wiederum dunklen Fruchtesten. Ein grossen Cheval mit Charmeoffensive. Würde ich gerne noch mal geniessen. 19/20 trinken





1988 Château Margaux, Margaux:
Jugendlich, es mag täuschen, aber ich fand immer noch zartviolette Reflexe im Innern. Das Bouquet ist nicht einfach zu evaluieren. Einerseits findet man einen grünlichen Cabernet-Schimmer (Hetera Helix und Geraniolspuren). Andererseits zeigt er eine knapp reife Fruchtnuance, welche an rote Johannisbeeren erinnert. Ergänzt durch den typischen Margaux-Wachston. Im Gaumen stoffig, bei recht prägnanter Säure. Sicherlich ist das ein fordernder Essbegleiter. Wie viele der grossen 1988er Crus wirkt er unfertig und hat sein Alterungspotential nicht besonders gut genutzt, um wirklich schön zu werden. Lange Dekantieren ist da absolute Pflicht. Wenigstens war die Kiste eine der schönsten auf dem Gabentisch. 😉 Aufgerundet: 18/20 trinken



**KARIN SCHENKT EIN -
UND RENÉ TRINKT WEIN**

Das nenne ich mal Aufgabenteilung. Nein, Spass beiseite. An jedem Tisch musste eine Person den «Weinchef» spielen. Das war in unserem Fall meine Karin. Aufgabe; die Flaschenmenge gerecht auf die Gäste verteilen.

Da ich eifrig Verkostungsnotizen schrieb und die Rotweine auch kommentieren durfte kriegte ich meine Rationen immer zuerst.



1989 Château Lynch-Bages, Pauillac:
Dichtes Granat mit satter Mitte. Beginnt gleich mit einem Wahnsinnsbouquet! Power und Süsse in Einem. Speckbirnen, Malz, dunkles Caramel, Dörrfeigen, Leder, Rauch und Sommertrüffel. Irgendwie duftet es nach einer Art von genialem Cabernet-Likör. Falls es das gibt. Und wenn es das nicht gibt, dann gibt es dieses genau in diesem phänomenalen 1989er-Lynch-Bages-Bouquet. Im Gaumen geballt, mundfüllend, komplex mit katapultartigem Finale. Ein legendenhafter Lynch-Bages, der einmal mehr zeigt, dass er es mit seinen grössten Jahrgängen locker mit dem Rest von teureren Médoc-Crus aufnehmen kann. Bei diesem Jahr schlägt er sogar alle Médoc-Premiers! Damit will ich im Klartext behaupten; er ist besser als Margaux, Mouton, Lafite und Latour! 20/20 trinken

1990 Château Lynch-Bages, Pauillac: Minim hellere Farbe wie der 89er, aber immer noch von dunklem Granat. Dies mit aufhellendem, dezentem Reiferand. Warmes, fein ausladendes Bouquet, minim laktisch. Daraus ergibt sich, aufgrund vom feinen Kaffeeduft, eine Nuance von einem stichfesten Mocca-Jogurt. Das Nasenbild zeigt Resten von Brombeeren und rotem Pflaumenmus, begleitet von einem feinwürzigen Zedern- und Rosmarintouch. Im Gaumen begeistert er mit seinen reifen Tanninen und seiner perfekten Balance. Hemmungsloser Genuss. Kam beim Publikum minim besser an, als beim Gabriel. Aber – ich bin ja nicht das Publikum. Gejammert auf sehr, sehr hohem Niveau. 19/20 trinken





FLASCHENUNTERSCHIED?

Auf den ersten Blick gibt es da ganz viele Unterschiede. Es sind zwei verschiedene Künstleretiketten. Und logischerweise sind zwei verschiedene Jahrgänge auf dem Label.

Eine Differenz sieht man nicht. Es ist das Gewicht. Mit dem Jahrgang 2000 hat Mouton auf eine wesentlich schwerere Flasche gewechselt. Der 1989er wog 1316 Gramm. Der Mouton 2003 zeigte 1665 Gramm auf der Waage an. Karin bekam beim Einschenken fast einen Tennisarm …

1989 Château Mouton-Rothschild, Pauilac: Reifendes mitteldunkles Weinrot. Offenes, süsses, leicht portiges Bouquet, Kaffee, Schwarzbrotkruste, dunkles Malz, Rosinen, kalter Assam Tee und Resten von Cassis. Im Nasenbild spielt auch Glutamat eine Rolle und das erinnert an einen Hühnerbouillonwürfel. Im Gaumen aussen füllig, innen zeigen sich die Resttannine minim kernig. Insgesamt zeigt er mehr Fleisch wie Harmonie. Und doch ist das eine meiner allerbesten Flaschen. 19/20 trinken

2003 Château Mouton-Rothschild, Pauillac: Sattes, extrem dunkles Purpur. Die nasale Süsse ist vom Beginn weg absolut betörend. Cassislikör, Pflaumenmus, Nussschokolade, Caramel, Kandis, trockene Kräuter und Earl-Grey. Im Gaumen strengt er fast den Rahmen. Oberfüllig und mit Rubens artigem Körperbau. Schwankt irgendwie zwischen önologischer Schizophrenie und Genialität. Da wird jeder Weinhändler de facto automatisch zum Drogenhändler. Eine Pauillac-Vollpension in weiniger Form. 19/20 beginnen

MELCHIOR-ZITTERPARTIE

Wenn man eine ganze Originalholzkiste mit Normalflaschen öffnet, ist das Risiko geringer. Korkt allenfalls eine Bouteille, dann hat man noch elf Joker zur Hand. Bei einer Originalholzkiste von einer Melchior (18lt. = 24 Flaschen) hat man nur eine einzige Chance. Also wird da sogar der Gabriel leicht nervös, wenn es darum geht festzustellen, ob der Wein o.k. ist oder nicht.

Jürg Richter bat mich einen adäquaten Tischwein für seine Grossveranstaltung aus dem Gabriel-Keller mitzunehmen. Machte ich sehr gerne. Eigentlich hatte ich da an eine 2014 Cap de Faugères La Mouleyre aus Castillon gedacht. Davon hätten 10 Paletten in diversen Flaschenformaten/Jahrgängen) just am Montag angeliefert werden sollen. Wurden aber nicht. Heute war Mittwoch. Die kämen dann halt am Freitag, wurde mir mitgeteilt. Bei mir war aber leider immer noch Mittwoch. Also musste ich nach Alternativen graben. Gesucht – gefunden!



2014 Château Phélan-Ségur, Saint-Estèphe: Melchior (18lt.). 64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot. Die Farbe ist immer noch sehr dunkel und zeigt im Granat sogar noch violette Reflexe. Die Fruchtpräsenz ist intensiv und direkt. Es geht in Richtung Heidel- und Brombeeren, dahinter verstecken sich eine fein tintige Cabernet-Würze und Spuren von Lakritze. Er geht erstaunlich in die Tiefe und legt nasal, mit Luftzutritt – weiter zu. Im Gaumen gibt er sich aromatisch, bleibt vom Grundgeschmack im dunklen Beerenbereich und zeigt erstaunlich anschmiegsame Gerbstoffe. Langer, mittelgewichtiger Gaumenfluss mit spannendem Rückaroma. Es könnte möglicherweise sein, dass sich Normalflaschen im Moment weniger attraktiv zeigen – weil verschlossen. Diese Melchior befand sich immer noch voll in der Fruchtphase. Auf ihn mit Gebrüll! 18/20 beginnen



1982 Château Haut-Brion, Graves: Leidlich helle und auch reife Farbe. Süsses Bouquet, getrocknete Smyrna Rosinen, Ovomaltine Granulat, helles Leder und dominikanische Cigarren. Duftet delikat, streng genommen ist da aber für einen 1982er Premier-Cru nasal zu wenig drin und dran. Im Gaumen eher leicht und in der aufrauhenden, ledrigen Textur mehlige Resttannine aufzeigend. Mehr Duft in der Nase als Kraft im Gaumen. 18/20 austrinken



AN VORDERSTER FRONT

Er legte selbst Hand an; Jürg Richter entkorkt einen 1982er Château Haut-Brion. Den gabs dann im dritten und letzten Flight, nach dem ersten Konzertblock und der Hauptspeise (Kalbssteak mit Morchelsauce und wunderbar käsigem Kartoffelgratin). Bei dem noch fast roh wirkenden Bohnenbündeli hatte der Koch irgendwie vergessen den Ofen einzuschalten.





1982 Château Lynch-Bages, Pauillac: Immer noch recht dunkel in der Mitte. Für einen 44jährigen Wein relativ wenig Altersreflexe anzeigend. Offenes, spontanes, warmes und auch reifes Bouquet von genialem Cabernet-Part geprägt. Dunkle Rosinen, Brazil-Tabak, Cohiba, braunes Peru-Balm, grossartiger Kräuterreigen und Terroir-Trüffeltöne. Im Gaumen vollmundig, weiche Konturen, reife Tannine und doch noch eine minime Adstringenz von den noch stützenden, im Alter begleitenden Tanninen aufzeigend. Gigantisches Finale, nicht endend. Dieser zuverlässige Lynch-Bages war in jeder Phase seines schon recht langen Lebens immer eine zuverlässige Genussbank. Und es scheint, dass da noch nicht aller Tage Abend ist. Der Markt rund um diesen Wein ist leider ziemlich ausgetrocknet. Bei Orvinum (der Weinhandlung von Jürg Richter) gibt/gäbe es noch eine Jéroboam. Die fünf Liter Lynch Bages kosten dort 3300 Franken. Will heissen, wenn man rechnet, dass jeder Teilnehmer mindestens einen Deziliter davon ins Gabriel-Glas bekam, so repräsentierte dieses «Einerli» einen Marktwert von 66 helvetischen Talern. Pauillac-Dreamland! 20/20 trinken



Korkenglück! Nur eine einzige Flasche vom 1988 Château Margaux musste ersetzt werden.



MITTLERWEILE ÜBER 1000 FRANKEN

Während andere teure Bordeaux in letzter Zeit preislich instabil geworden sind, kennt der sagenumwobene 1982 Pichon-Lalande nur eine Richtung. Nach oben! Einerseits werden die Angebote immer spärlicher, andererseits ist sein Preis mittlerweile über die 1000 Franken Marke geklettert. Damit ist er wesentlich teurer als Margaux und Haut-Brion vom gleichen Jahrgan. So auf dem Niveau wie Mouton. Nur Lafite und Latour kosten noch mehr. Das hat bisher kein anderer «Nichtpremier» geschafft.

1982 Château Pichon-Longueville-Pichon-Comtesse-de-Lalande, Pauillac: Sattes, dunkles Granat, am aufhellenden Rand zeigt er altersgerechete Reflexe. Das Nasenbild ist berauschend. Es zeigt, dass ein Cabernet-Blend ungaublich süss sein kann, ohne «likörig» zu werden. Der Ansatz ist schier buttrig, vermittelt Caramel, Kokos und Kandis, vermischt mit hochreifen Fruchtresten von Brombeere, Heidelbeeren und Cassis. Im zweiten Ansatz; minzige Spuren und Nuancen von Thymian. Im Gaumen dokumentiert er eine von einem Médoc noch nie erreichte Plentitude*! Dabei gibt er sich füllig, fett und vollkommen. Die Tannine sind samtig, der Fluss ist cremig. Im Finale dröhnt es minutenlang nach. Das Maximum an Erotik vermittelnd was in einem Wein möglich ist. Für viele Gäste war dies der «Wein des Abends». Für mich eigentlich auch. 20/20 trinken

***Plenitude?** Die Eigenschaft, in grosser, absolut ausreichender Menge vorhanden zu sein (z. B. eine Fülle an Ressourcen). Ein Zustand der Erfülltheit, bei dem nichts fehlt und eine Sache in sich komplett ist.

1990 Château La Mission-Haut-Brion, Pessac-Léognan: Im Innern noch sehr dunkel. Aussen eine gewisse, aufhellende Reife zeigend mit ziegelroten Reflexen. Offenes, minim laktisches Bouquet. Daraus ergibt sich eine wohlige Fülle im Nasenbild. Mocca, Kakao, süsse Pflaumen, Sandelholz und Caramel. Im Hintergrund steigt das für Mission typisch nussige und kräutrige Aromenspiel auf. Schlichtweg betörend. Cremiger, sublimer Gaumenfluss, absolut harmonisch und mit gebündeltem, langem Finale endend. Zeigt viel unvergleichlichen Eigencharakter. Nachkaufen ist/wäre in der Schweiz noch möglich. Es gibt zwei Anbieter unter 650 Franken. Die Vinothek in Park in Brunnen bietet eine 12er Originalholzkiste für 11'664 Franken an. Eine solche haben wir an diesem genialen Abend genüsslich «entsorgt». Wobei wir so wieder beim OHK-Grundthema wären. 20/20 trinken

Unten: Organisator Jürg Richter mit seinen – jetzt leeren Bordeaux-Originalholzkisten. Der geniale Mission ist unten gelb eingezeichnet.





KÄSEBUFFET MIT LUVINA & CHRIGU

Das Programm war von Jürg zeitlich minutiös durchgetaktet. Von A bis Z. Nichts dem Zufall überlassen. Selbst die Zugaben der Band waren exakt terminiert. Und so konnten die 135 Gäste punktgenau um 23.15 Uhr das grosse Käsebuffet von der Jumi-Käserei geniessen. Da ist Gabriel auch Kunde. Meistens bestelle ich für grössere Anlässe den «Ausbrecher». Website: www.jumi.lu



CRAZY DIAMOND – DAS COVER

Unter dem Namen Crazy Diamond gibt es vor allem zwei bekannte und aktive Pink Floyd Tribute-Bands. Eine in der Schweiz und eine in Grossbritannien. Wir durften an unserem Event die Schweizer Version geniessen. Die wurde am 27. August 2001 in Zürich gegründet und feiert aktuell ihr 25-jähriges Bestehen. Sie gilt in der Schweizer Musikszene als der Inbegriff für die Interpretation von Pink Floyd.
Die siebenköpfige Band kopiert nicht nur stumpf, sondern spielt die Songs oft einen Tick druckvoller und mit einer persönlichen Note. Neben den grossen Hits (Another Brick In The Wall, Comfortably Numb) graben sie regelmässig tiefer im Archiv nach Raritäten wie Arnold Layne, Sheep oder Careful With That Axe, Eugene. Ihre Konzerte sind bekannt für aufwendige, bombastische Licht- und Visual-Spektakel.



Website der Band: www.crazydiamond.ch
Kurzfilm von Gabriel auf → Youtoube
Das ganze Konzert → Golden Eye Media

Nächste Konzerte:
13. März 2027: Mühle Hunziken, Rubigen/Bern
20. November 2027: Konzertfabrik Z7, Pratteln/Basel





PINK FLOYD – DAS ORIGINAL

Pink Floyd wurde 1965 in London gegründet und zählt zu den einflussreichsten Rockbands der Musikgeschichte. Der Name der Band leitet sich von den Vornamen der US-amerikanischen Bluesmusiker Pink Anderson und Floyd Council ab. (1965–1968). Die Band entsteht aus einer Gruppe von Architektur- und Kunststudenten (darunter Roger Waters, Nick Mason und Richard Wright), zu denen bald der charismatische Sänger und Gitarrist Syd Barret stösst. Pink Floyd prägt die Psychedelic-Rock-Szene in London mit wegweisenden Lichtshows und dem Debütalbum The Piper at the Gates of Dawn (1967). Wegen seines massiven Drogenkonsums und einer sich verschlimmernden psychischen Erkrankung wird Barrett 1968 untragbar für die Band. Er wird durch David Gilmour ersetzt. (1968–1979). Ohne Barrett entwickelt die Band einen epischen, oft instrumentalen und flächigen «Space Rock» sowie Konzeptalben (Meddle, Atom Heart Mother). Mit The Dark Side of the Moon (1973) gelingt der Band eines der meistverkauften Alben der Musikgeschichte. Es folgen die Klassiker Wish You Were Here (1975) und Animals (1977). Das 1979 veröffentlichte Doppelalbum The Wall – initiiert vor allem von Roger Waters – wird ein gigantischer Welterfolg, führt aber zu schweren internen Spannungen und zum Ausschluss von Keyboarder Richard Wright. (1980–2014) Nach The Final Cut (1983) erklärt Roger Waters die Band für aufgelöst. Er klagt erfolglos auf die Namensrechte. David Gilmour, Nick Mason und später wieder Richard Wright führen Pink Floyd ohne Waters fort und veröffentlichen Alben wie A Momentary Lapse of Reason (1987) und The Division Bell (1994). 2005 kommt es beim Live 8-Konzert zu einer einmaligen, historischen Reunion in Originalbesetzung inklusive Roger Waters. Mit The Endless River (2014) – basierend auf alten Aufnahmen mit dem 2008 verstorbenen Richard Wright – erscheint das letzte Pink Floyd Studioalbum.