

„Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund“

August 2013, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH



Dieser alte Spruch hängt bei mir im Büro und tröstet mich ab und zu „am Morgen danach“. Er stammt vom legendären englischen Weinkritiker Hugh Johnson. „Der kleine Johnson“ war damals Ende der 80er Jahre meine erste Weinlektüre nebst dem Vinum... Ein praktischer Einkaufsführer für Weineinsteiger rund um den Globus. Kurz und knapp werden Chateaux und Weine beschrieben, fett gedruckte Jahrgänge sind besonders gut. Kurz und knapp. Fertig. Jährlich erscheint eine Neuauflage und knapp alle fünf Jahre kommt „der grosse Johnson“ mit geballten 400 Seiten auf den Markt. Kürzlich las ich, dass Hugh Johnson während seiner besten (vor Internet) Zeit, bis zu 40 freischaffende Mitarbeiter unterhielt um alle Notizen und Bewertungen jährlich aufzuarbeiten. Darüber wäre ich manchmal auch froh, vor allem wenn ich auf meine Degustationsagenda bis Ende Jahr blicke...

Weshalb ich Ihnen dies hier schreibe hängt damit zusammen, dass Johnsons schönes Zitat „Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund“ exakt auf das Geburtstagskind Thomas Krieg zutrifft. Oder würden Sie dem knackig knusprigen jungen Mann links tatsächlich 50 Lenze geben? Wohl kaum oder? Ein weitere Beweis also, dass Hugh Johnsons These eindeutig richtig ist. Thomas feierte seinen 50. Geburtstag zusammen mit Weinfreunden und diesen tollen Flaschen....

1997 Dom. Leflaive Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles	18/20	trinken – 2016
2002 Robert Mondavi Fume Blanc To Kalon	17.5/20	trinken - 2016
1992 Fieuzal Blanc	15/20	vorbei

Zum Einstieg präsentierte uns Thomas den wunderschönen und toll gereiften **1997 Dom. Leflaive Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles**, mit zartem Melonentouch, mineralisch, leichter Caramelnote. Erstaunlich frisch und jugendlich mit exotischer Fülle und feinnerviger Säure, der **2002 Robert Mondavi Fume Blanc To Kalon** und der sehr müde, schwere **1992 Fieuzal Blanc**, mit leicht ranziger Nase und recht dumpf.

2003 FX Pichler Grüner Veltliner „FX“ Unendlich	16/20	austrinken
2006 FX Pichler Riesling „FX“ Unendlich	18.5/20	trinken - 2020



Ein Unikum sei der **2003 FX Pichler Grüner Veltliner „FX“ Unendlich** der einzig in diesem Jahr produziert wurde. Er wirkt in der Nase sehr offen, Pfirsich, Melonen, Pfeffer etwas Harz und Tabak. Im Gaumen ölig, schwer und alkoholisch. Viel frischer, fruchtiger und richtig gross dann der „Original Unendlich“ **2006 FX Pichler Riesling „FX“ Unendlich**. Himbeeren, Orangen, Honig, Tabak und Malz. Viel Schmelz und Fülle im Abgang.

2001 Lapostolle Clos Apalta	17/20	trinken – 2018
1999 Almaviva	17.5/20	trinken – 2018
2001 Errazuriz Vinedo Chadwick	o. B.	trinken – 2018

Drei berühmte Chilenen zeigten sich für den roten Einstieg verantwortlich. Mit Erstaunen stelle ich fest, dass offenbar die Trinkreife deutlich länger ist als angenommen. Trotzdem, dass sie jung dermassen Fruchtbomben sind, entwickeln sich die Dinger ganz ordentlich. **2001 Lapostolle Clos Apalta** mit viel süßem Cassis, Pflaumen, Gewürzen. Sehr abgerundeter Körper ohne Ecken und Kanten. Everybody's Darling. Auch **1999 Almaviva** ganz ähnlich. Ausuferndes Cassis, Pflaumen, dunkle Schokolade. Zeigt eine Spur mehr Klasse im Körper und mehr Struktur im Allgemeinen. Ebenfalls noch gut im Schuss war **2001 Errazuriz Vinedo Chadwick**, doch hier entwickelte sich mehr und mehr eine unsaubere (Kork) Note.

2001 Pingus Flor de Pingus	17/20	austrinken
2004 Clos Galena	17,5+/20	trinken – 2025
2004 Bodegas Roda Cirsion	18.5/20	trinken – 2025



viel Reserven. Noch eine Klasse höher

Dann der Abstecher ins (moderne) Spanien. **2001 Pingus Flor de Pingus**, damals noch kein eigentlicher Zweitwein von Pingus, da die Trauben zugekauft wurden. Immer noch recht jugendlich, frisch. Feine nussige Note im Bouquet, etwas Jod. Im Gaumen wirkt der Wein dann aber deutlich reifer, ja sogar höchste Zeit für den Genuss, da bereits erste kompottig, rosige Aromen einsetzen. **2004 Bodegas Roda Cirsion** kommt aus dem spanischen Superjahr mit enormer Substanz daher. Intensiv blaubeerig, Pfeffer, Vanille, Dezenteste Röstung, schön gemacht mit nur 12 Monaten Barrique. Bulliger Körper mit schätze ich **2004 Bodegas Roda Cirsion** ein. Edler,

schwarzbeeriger. Gradlinig strukturiert mit viel Schmelz ohne überladen zu wirken. Macht jetzt Spass aber verfeinert sich in den nächsten zehn Jahren. Kaufen! Was kostet er eigentlich? (.....) Huch! Nicht kaufen!

2004 Magdelaine	17/20	trinken – 2025
2004 Hosanna	17.5+/20	trinken – 2025
2004 Trotanoy	18/20	trinken – 2025

Keine lange Reise ist's vom Rjoja ans rechte Bordeaux Ufer. Für uns war es bloss 20 Minuten... **2004 Magdelaine** mit cremig fülligem Bouquet, Rauch, Teer, Milchkaffee und Erdbeeren. Da wurde viel gearbeitet im Keller und experimentiert, denn im Gaumen bleibt der Wein aufgrund seines Jahrgangspotentials leicht grünlich und karg. Defensiv aber eine Spur grösser präsentierte sich daneben **2004 Hosanna**. Blau- und Schwarzbeeriges Kirschenbouquet, Zedern, süss, jugendlich. Im Gaumen etwas blockiert aber viel Substanz. Kann noch zulegen. Super war **2004 Trotanoy!** Dunkelbeerig, eher Cabernet typtisch, mit viel Rauch, Minze, Leder. Komplexer, runder Gaumen. Viel Stoff und Aromatik. Ein prächtiger Trotanoy, welcher sich noch lohnt nachzukaufen. Bei www.weingabriel.ch gibt's demnächst eine breit angelegte Trotanoy Vertikale. Freue mich!

2000 Gruaud Larose	18.5+/20	trinken – 2035
2000 Figeac	19/20	trinken – 2025
2000 Zanini Vinattieri	18/20	trinken – 2020

Immer gross mit immensem Potential erlebte ich den mehrmals verkosteten **2000 Gruaud Larose**. Auch heute wieder unbändig und wild. Viel Tabak, Leder, Zedern. Defensiv schwarzbeerige Aromen und leichte Paprika Note. Sehr dichter, feingliedriger Körper. Super Aromatik und lang. Nach wie vor keine Eile. Erst zum dritten Mal im Glas und noch nie so grossartig begegnete ich **2000 Figeac**. Der Wein ist früh trinkreif und jetzt eigentlich perfekt. Ausladendes würziges Bouquet. Pflaumen, Tabak, Leder. Toll konzentrierter Körper, geschmeidige Struktur und geniale Länge. Ein Prachts Figeac der aufgrund von miesen 85 Parkerpunkten zum Schnäppchenpreis im Angebot sein müsste. Suchen! Wunderschön auch **2000 Zanini Vinattieri**, mit nussiger Nase. Vanille, Kirschen und Cassis. Sehr rund, homogen im Gaumen. Jetzt in idealer Trinkreife und enorm passig! Ein grosser Vinattieri.

1983 Latour	19/20	trinken – 2020
1983 Mouton-Rothschild	18.5/20	trinken – 2020
1983 Montrose (Magnum)	17.5/20	trinken – 2020

Ja, es ist das Jahr der 1983er. Auch die feiern nebst Thomas Krieg einen runden Geburtstag. Schön, dass daher **1983 Latour** in letzter Zeit regelmässig den Weg in unsere Kehlen findet. Auch diesmal wieder erhaben gross. Reifes, röstiges Bouquet. Leder, Rosinen und viel Kräuter. Im Gaumen fast Graves-mässig mineralisch doch nach wie vor schwarzbeerig dominiert. Ein grosser Pauillac Klassiker, der vielerorts vor zehn Jahren schon abgeschrieben wurde. Auch **1983 Mouton-Rothschild** ist ein Paradebeispiel dieses klassischen Jahrgangs. Klare reife Cabernet Aromatik, Nuss, Kaffee, Leder, Zedern und Kirsch. Leichter als Latour, doch in der Aromatik sehr ähnlich. Ueberrascht hat mich **1983 Montrose (Magnum)** Bis jetzt immer ein zäher Drahtesel zeigt er sich in der Magnum offenem sauberem Bouquet. Leder, Tabak, Pfeffer und Jod. Ausgewogener Körper mit langem im Abgang. Hoppla, den wollte ich an der 1983er Probe gar nicht dabei haben... Sorry.

1990 Mouton-Rothschild (Magnum)	18/20	trinken – 2020
1990 Palmer	19/20	austrinken
1990 Haut Bailly	17/20	trinken – 2020



Beschwingt und schön zeigte sich **1990 Mouton-Rothschild** aus der Magnum. Beim 90er weiss man ja nie so recht woran man ist. Die hier war sehr reif mit defensiven beerigen Noten, aber hauptsächlich Holz, Zedern und Tabak. Es gibt fruchtigere Flaschen aber eben auch viele dumpfe Beispiele. Diese hier lag etwa in der Mitte. Grossartig dann **1990 Palmer!** Volles, offenes Bouquet. Wie ein fetter Pinot. Rot- und blaubeerig, süss, ausladend heisse Nase. Im Gaumen ein reines Finnessenspiel. Ständig neue Aromen. Alles filigran, leicht gebrechlich und hält wohl nicht mehr lange mit. So eine

Art letztes Aufbäumen. Gut steigt der Palmer Genussabend im Adler Nebikon bald. Bis dann sollte er noch halten.... **1990 Haut Bailly** kam in dieser Serie verständlicherweise etwas bieder daher, mit seiner laktischen, beerigen Nase. Doch alleine für sich betrachtet ist das nach wie vor ein toller Wert und wunderbarer Essensbegleiter.

2001 Guigal Hermitage Ex Voto	16.5+/20	trinken – 2030
2001 Tardieu-Laurent Hermitage	17.5+/20	trinken – 2025
1997 Clarendon Hills Astralis	17/20	trinken – 2020

Zum ersten Mal im Glas hatte ich **2001 Guigal Hermitage Ex Voto** mit süssem Bouquet. Schokolade, Lavendel und Pfeffer. Im Gaumen total hart, kantig und völlig austrocknend. Massive Holzdominanz und damit total blockiert. Mag sein, dass mit viel Zeit Besserung eintritt. Habe soeben gelesen, dass neue Jahrgänge Ex Voto bis 300 Franken kosten... Das meiste davon geht wohl für die sündhaft teuren Barriques drauf, in denen sich das Luxus Cuvee 42 Monate lang fest saugt. Ex Voto: Ein Wein so unnötig wie ein Fundbüro in Polen.

Deutlich besser und klassischer war dagegen **2001 Tardieu-Laurent Hermitage**. Sehr mineralisch (Feuerstein), Jod, Oliven, Wildfleisch. Schöner klassisch, würzige Syrah Noten. Immer noch präsenste Tannine und kernige Säure. **1997 Clarendon Hills Astralis** war von seiner molligen Art klar als Australier zu erkennen. Etwas schweissig würziges Bouquet. Speck und Pfeffer. Runder, leicht marmeladiger Gaumen. Astralis: Für (immer weniger) Liebhaber „himmlisch“... Für mich war es nie mehr als eine Sternschnuppe.

August 2013 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH