

Hergiswiler Frühlingserwachen

April 2014, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

Ich durfte Gast sein bei einer weiteren Ausgabe vom Hergiswiler Frühlingserwachen im Glasi Restaurant Adler. Das OK rund um Marcel und Franz Grimm sowie Thomas Hess und Sommelier Dani Juchli leisteten wieder grossartige Arbeit. Geschickt wählten sie ihre Weine aus und stellten diese in stimmige Serien zusammen. Ein frühlingshafter, sonniger Weinachmittag!

Alle Weine blind verkostet.

1974 Simi Winery Cabernet Sauvignon Reserve	12/20	vorbei
1978 Simi Winery Cabernet Sauvignon Reserve	17/20	vorbei
1978 Robert Mondavi Cabernet Sauvignon Reserve	16/20	vorbei



Einen spannenden Start ins Frühlingserwachen mit drei legendären US Klassikern. **1974 Simi Reserve** war schon von der Farbe her zerfallen, Maggi, Staub, Humus. Vom Jahrgangspotential her müsste es bessere Flaschen geben. Ein weiterer Top Kalifornier Jahrgang aus den Siebzigern ist 1978. Hier war der **1978 Simi Reserve** immer noch ordentlich in Form. Sicher vor zehn Jahren ins seiner besten Phase. Aber auch heute zeigt er noch klassische Cabernet Aromen, Leder, Malz, Vanille. Wirkt im Gaumen etwas gezerrt und austrocknend. **1978 Mondavi CS Reserve** kenne ich besser. Diese Flasche wirkte etwas welk, überreife Aromen. Malz und leicht unsaubere, staubige Note. Im

Gaumen noch recht präsent und gut zu trinken.

1999 Cos d'Estournel	18/20	trinken – 2030
1999 Pichon-Longueville Baron	17.5/20	trinken – 2030
1999 Lynch Bages	17/20	trinken – 2025

Eine sichere Sache ist momentan der Griff ins Bordeaux 1999 Regal. Der oftmals etwas unterschätzte Jahrgang befindet sich jetzt in schöner Trinkphase. Sie bieten tolle Frucht und Volumen, wirken unkompliziert, zugänglich und schon recht harmonisch. Der beste Wein in diesem sehr klug zusammengestellten Flight war **1999 Cos d'Estournel**. Rubin. Würzig, dichte Nase. Etwas Zedern, Kaffee. Im Gaumen gut strukturiert, stützende Säure, erstaunlich gute Balance. Diesen Wein gab es schon vor zwei Jahren an gleicher Stelle, dort bewertete ich ihn gleich aber als etwas „oberflächlich“ wirkend. Jetzt hat dieser Cos mehr Stil. Im gleichen Flight stand damals ebenfalls der 1999 Pape Clement (kommt später auch dieses Jahr wieder) und **1999 Pichon Baron**. Scheint von den



Organisatoren ein spannendes System zu sein, um die Entwicklung ihrer Weine immer wieder zu Frühlingsbeginn unter die Lupe zu nehmen. Hier hat sich wenig getan. Auch heute zeigt sich der Pichon Baron in seiner typisch blau- und schwarzbeerigen Grundaromatik. Etwas Pralinen, Zedern, Creme Brûlée. Das Toasting ist recht massiv, hält aber das Gleichgewicht zur Frucht. Im Gaumen abgerundet, schmeichelhaft zugänglich. Genau wie auch **1999 Lynch Bages**. Im Bouquet Pflaumen, Chassis, leicht grüne Paprikanote. Pfeffer. Recht mineralisch, gut stützende Säure im

Gaumen. Etwas leichter als seine beiden Begleiter. Während die älteren Lynch Bages Jahrgänge 1995 und 1996 noch Geduld brauchen, muss man bei diesem 1999er auf nichts mehr warten.

1996 Dominus	18/20	trinken – 2030
1997 Dominus	20/20	trinken – 2030
1998 Dominus	17/20	trinken – 2025



Diese Serie lieferte Senior Malermeister Franz Grimm ein. Ihn muss man nicht lehren, er weiss was gut ist und hat jahrelang prächtige Weine in seinen Hergiswiler Keller gelegt. Nicht nur das Handwerk hat Sohn Marcel von ihm geerbt, sondern auch die Leidenschaft für grosse Weine. So teilen sich die beiden heute eine stattliche Sammlung wunderbarer Gewächse. Wie zum Beispiel dieses Dominus Trio.

Wie immer am Frühlingserwachen verkosten wir die Weine blind und müssen raten und tippen... Bei diesen drei Weinen wurde schnell

am Tisch über Kalifornien gemunkelt. Das schien mir bei Glas eins und drei auch am naheliegendsten. Aber der Mittlere? Zügig war klar der linke war **1996 Dominus**. Schwarzbeerig, Trüffel, Torf, Erde. Schön entwickelt im Gaumen, rund, harmonisch. Etwas breit mit süsser Lakritze Note. Ein Top Napa Cab jetzt in bester Trinklaune. Der Wein rechts aussen wies die gleiche Grundaromatik auf, deshalb hier der Tipp 1998 oder 1999 vom selben Wein. Es war **1998 Dominus**. Reif im Bouquet. Schwarzbeerig, leicht dumpfe Nase. Schöner Cabernet Druck im Gaumen. Alles ein wenig breiter strukturiert als beim 1996er.

Blieb also noch Glas Nummer zwei. Mir fiel spontan kein Napa Wein ein, der dieses Profil und die ziemlich klare Pauillac Typizität aufzeigt. Logisch müsste es auch ein Dominus sein. Doch das ging für mich nicht auf. Der Wein war dermassen gigantisch, dass ich nur einen ähnlichen Wein aus meinen Erinnerungen abrufen konnte: 1996 Latour. Bäng! Das war's. 20/20 für **1997 Dominus**. Während ich den 19er Dominus sicher schon ein Dutzend Mal im Glas hatte, begegne ich dem 97er selten. Und er war noch nie nur annähernd so gross. Frisches, voll perfekt ausgereiftes Cabernet Bouquet. Super edel,



schwarzbeerig. Dazwischen Kirschen, Mocca und Gewürze. Enorm schön balanciert. Viel Druck aus der Tiefe und wunderbare Länge. Wow, hat sich dieser Wein gemausert. Steht aktuell von der Fülle sogar etwas über seinem 1994, der mehr Bordeaux Stil aufweist. 1997 Dominus ist einfach der perfekte Mix zwischen neuer und alter (Wein) Welt! Beobachtet man den Hype und die Preise der neusten Dominus Jahrgänge kaufe ich mir hier ganz locker eine vergessene Napa Perle nach... Halleluja es gibt ihn sogar noch in der Schweiz!... Ups, jetzt nicht mehr.

2001 Tenuta dell'Ornellaia Ornellaia	18.5/20	trinken – 2030
2001 Podere Poggio Scalette Il Carbonaione (Magnum)	16/20?	trinken – 2025
2001 Fontodi Flaccianello della Pieve (Doppelmagnum)	17/20	trinken – 2025



Retour vom Napa Valley ist vor allem „säuremässig“ immer ein etwas schwieriges Unterfangen. Der Maremma Klassiker **2001 Ornellaia** zeigt sich in sehr guter Verfassung. Durchlief mal eine schwächere Phase, ist jetzt aber wieder voll da. Reife, süsse Pflaumen, Cassis, Leder, Harz. Konzentrierte Aromen, immer noch viel Fleisch am Knochen. Gut abgerundet. Wirkt sehr lebendig und kräftig. Hält locker weitere zehn Jahre auf diesem Niveau. Möglicherweise fehlerhafte war der **2001 Carbonaione**. War immer noch sehr dunkel, doch das Bouquet wirkte überreif mit Schoko und Bouillon, Torf und Leder. Im Gaumen erneut ein unsauberer Grauton. **2001 Flaccianello** fand ich als Jungwein verlockend. Die übermässige Säure macht ihn jetzt aber etwas störrisch und hart.

1999 Pape Clement	18/20	trinken – 2030
2001 Pape Clement	18.5/20	trinken – 2030
2003 Pape Clement	18.5/20	trinken – 2030



Und nochmals ein Kompliment den Organisatoren, für diese letzte Serie. Oftmals versucht man am Schluss noch irgendetwas Verrücktes, junges, alkoholisches „drüber zu streuen“. Mit diesem Abschluss bewiesen die vier wahre Weinkompetenz. Ein beruhigender, schöner, klassischer Abschluss mit drei Top Jahrgängen von Pape Clement. Alle sind praktisch auf einer Höhe und zeigen sich in

erster Trinkphase. **1999 Pape Clement**, frische blau- und schwarzbeerige Aromen, Stroh, Leder und Tabak. Fülliger Gaumen, sehr geschmeidig und angenehm. **2001 Pape Clement** noch etwas röstiger und dunkler im Bouquet mit mehr Gewürzen. Sehr elegant, feingliedrig im Gaumen. Hat von seiner ursprünglichen Fülle etwas verloren, was nicht schadet, sondern den Wein in seine klassische Richtung bringt. Das gleiche gilt für den anfänglich sogar etwas üppigen **2003 Pape Clement**. Eher Mineralisch, Leder, Tabak. Defensive beerige Aromen. Tolle Aromenvielfalt. Elegante Struktur und schöne Länge

Januar 2014 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH