

Karfreitags Tasting

April 2014, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH



Einmal mehr hoppelte unser Weinosterhase André Kunz mit einer Kratte voller bunt bemalter Flaschen ins Restaurant Kreuz Emmen. Das alljährliche Karfreitags-Flaschen-Tütschen stand auf dem Programm. Da sich das Tasting über mehrere Stunden hinweg zog (weil es einfach gemütlich war, das Wetter laufend schlechter wurde, und wir uns mit dem Erraten der Weine ziemlich schwer taten), kam ich am Abend zu spät nach Hause um das versprochene Ostereierfärben mit den Kindern in gewohnt präziser und künstlerischen Form umzusetzen. Deshalb musste ich dieses Jahr eine abgespeckte Version meiner malerischen Talente wählen... Siehe links.

Doch nun zu André Kunz Karfreitagssbescherung:

Alle Weine blind verkostet.

2011 Plô Roucarels Limoux	18+ /20	2016 - 2030
2009 Rainoldi Fruttaio Ca'Rizzieri, Sforsat	15.5+ /20	trinken - 2020



Zum ersten Mal im Glas hatte ich den erstaunlichen Südfranzosen **2011 Plô Roucarels Limoux** im Glas. Ein Merlot Blend mit Grenache, Cabernet Sauvignon und Syrah. Violette, viel Primärfrucht. Blau- schwarzbeerige Merlot Typizität, Kaffee, Pfeffer, Mocca und Lakritze. Zeigt viel Stoff im Gaumen, breit ausladend und modern vinifiziert. Spannender Wein mit viel Potenzial. Etwas blass wirkte daneben **2009 Rainoldi Fruttaio Ca'Rizzieri, Sforsat**. Blaubeerig, leicht metallische Noten. Gewürze. Zeigt grüne Noten in der Nase, aber dann konzentriert und süss im Gaumen. Findet keine (oder noch keine) Harmonie.

1985 Trotanoy	15/20	austrinken
1986 Trotanoy	17/20	austrinken



1985 Trotanoy erinnert beim ersten Eindruck eher an einen reifen Rhonewein. Blaubeerig, Wildfleisch, Gewürz, Muskat, Pfeffer. Wirkt sehr reif, leicht oxydativ und ölig. Trotzdem verfügt er noch über Tannine und markante Säure, welche es eigentlich gar nicht mehr bräuchte. Ein Chamäleon ist **1986 Trotanoy**. Der Wein hat mich schon so begeistert, dass ich davon noch nachkaufte.

Andererseits war die Flasche schneller im Schüttstein als im Glas. André Kunz hat ihn diesmal über mehrere Stunden dekantiert, was sicher hilfreich war, um seine unsauberen Noten etwas zu verflüchtigen. Trotzdem bleibt ein recht harter, rustikaler Pomerol, mit nussig, ledrigen Aromen, prägnanter Säure. Macht aber als Essensbegleiter eine gute Falle. Wobei anzumerken ist, dass sich fast jeder Wein positiv entwickelt zur kulinarisch, bodenständigen Art von Hans-Peter Suter's Küche.

1997 Ausone	18/20	trinken - 2020
1997 Chateau Latour	17.5/20	trinken - 2020



Sehr edel, trinkfertig, elegant und anschmiegsam präsentierte sich die St. Emilion Rarität **1997 Ausone**. Zweifellos einer der besten Weine dieses verkappten Jahrgangs. Immer noch dunkles granat, Chassis, Trüffel, Lakritz. Reife Beeren, rote süsse Zwischenaromen und Tabak. Elegant, geschmeidig strukturiert.

1997 Chateau Latour ist jetzt ebenfalls trinkreif mit offener schwarzebeeriger Aromatik, etwas viel Röstaromen für's eher schlanke Gesamtpaket. Tabak und etwas grüne Noten.

1998 Domaine Jean Raphet Clos de la Roche	17.5/20	trinken - 2020
2002 Domaine Hubert Lignier Clos de la Roche Grand Cru	18.5+/20	trinken - 2025



Zum Zvieri ein toller Sprung ins Burgund. **1998 Domaine Jean Raphet Clos de la Roche** zeigt sich in hellem Purpur. Kirschen, Cassis, Schweiss, Wildfleisch in der Nase. Im Gaumen etwas defensiver, zurückhaltend und dann aber wieder mit einem erstaunlich langem Abgang.

Ganz stark performte **2002 Domaine Hubert Lignier Clos de la Roche**. Bombige, scharzbeerige Nase. Viel Cassis, Kirschen, Rauch und Gewürze. Wirkt jung, druckvoll im Gaumen mit verschwenderischer Aromatik. Ein enorm konzentrierter Burgunder.

1964 Penfolds Claret St Henri	16/20	vorbei
1975 Penfolds Claret St Henri	16/20	vorbei



St. Henri ist ein wenig bekannter Penfolds Blend, der nur in guten Jahren produziert wird. Soeben wurde der neuste Jahrgang 2010 mit 97 WA Punkten geadelt. Den werden wir dann sicher auch mal probieren... Diesmal gab's **1964 Penfolds Claret St Henri** mit leicht muffigem Bouquet. Mottenkugeln, Eukalyptus, Kampfer und vielleicht auch etwas Kork. Im Gaumen sehr reif, leicht portige, alte Aromen. Ähnlich der **1975 Penfolds Claret St Henri**. Reife dunkelbeerige Aromen, Pop Corn, Vanille, Tabak und Leder. Etwas dumpf und muffig im Gaumen. Ähnlich unsauber wie einige Granges aus diesen Dekaden.

1994 L'Eglise Clinet
1994 Lafleur

17/20
16/20?

trinken – 2025
austrinken



Es wurde es wieder frischer im Raum mit Pomerol 1994. Schön zeigte sich **1994 L'Eglise Clinet**; Blau- und schwarzbeeriges Bouquet, leichte Lacknote, Malz, Zedern und Lebkuchengewürz. Im Gaumen abgerundet, weich und zugänglich. Milde Tabak- und Minzenoten im Abgang. Unkompliziert, gefälliger Wein aus bescheidenem Jahr.

Nicht klar kam ich mit dem unsaubereren **1994 Lafleur**, im Bouquet Pflaumen, Teer, Zedern, Tabak dazu aber auch pilzig, graue Aromen. Im Gaumen recht hart, erdig und austrocknend.

1988 Haut Bailly
1988 Pontet-Canet

18/20
18/20

trinken – 2025
trinken – 2025



1988 Haut Bailly zeigt noch fast kein Alter. Wilde Cabernet Noten, Leder, Tabak und Malz. Die präsenre Säure passt zu diesem rustikalen, artisanalen Graves Wein.

Nichts zu tun mit den modernen hochgezüchteten und sehr gesuchten Jahrgängen hat **1988 Pontet-Canet**. Üppig, süsse Nase, Vanille, Nuss, Tabak und Leder. Rustikal, fordernd im Gaumen. Erdig, gradliniger Wein. Nichts für Schickimicki Winelovers. Das ist brachiale Pauillac Klassik! Lange dekantieren, sonst rümpfen Sie die Nase!

1983 Mouton Rothschild
1983 Chateau Margaux

19/20
18.5+/20

trinken – 2025
trinken - 2050

Und als Finale legte uns André noch zwei der schönsten 83er Premiers ins Nest. Beide auf ihre Art grossartig und doch dermassen unterschiedlich. **1983 Mouton Rothschild** mit seiner klassischen, beruhigenden Art war sofort zu erkennen. Helles Granat, Kompottfrüchte, Tabak, Leder, Minze. Kaffee. Im Gaumen seidenfein, elegant und lange. Bringt mit so einer Leichtigkeit so viel aus dem Glas. Ein ganz edler Premier! Von der Entwicklung her fast das Gegenteil ist **1983 Chateau Margaux**. Zeigt sich jetzt zugänglicher als noch vor zwei Jahren. Aber eigentlich immer noch zu jung. Offene Cabernet Nase, Minze und Himbeeren. Die Aromen beginnen sich nun besser mit dem enormen Potenzial zu verbinden. Von der Struktur her ist dieser Margaux einzigartig. Vom Genuss her wohl in zehn Jahren auch.

April 2014 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH