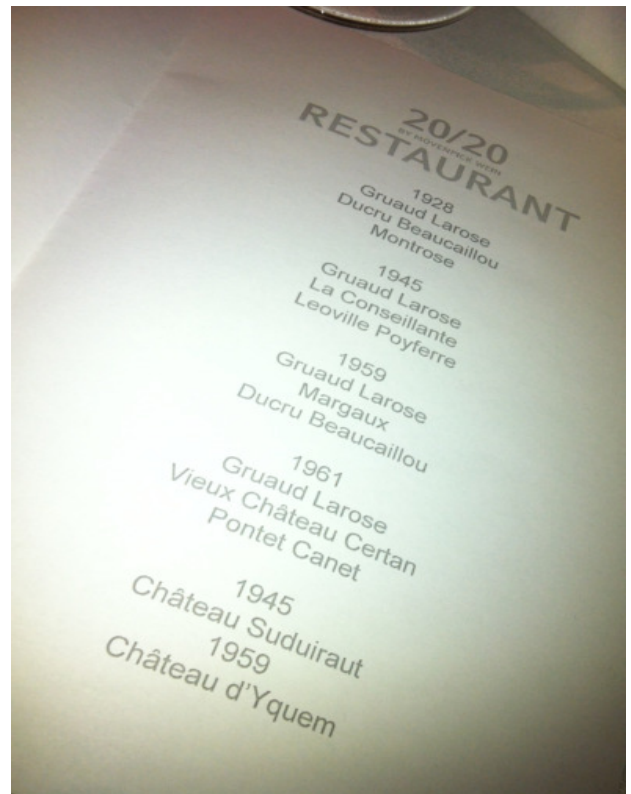


# Trophäenjagd oder mit dem Wein alt werden?

Von Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH) im November 2013

---

Ich hatte das Glück und durfte an einer seltenen Raritätenprobe von unserem Münchner Weinfreund und Raritätensammler Robert Langer teilnehmen. Er brachte Legenden aus 1928, 1945, 1959 und 1961 nach Zürich ins Restaurant 20/20. Herzlichen Dank, lieber Robert für diesen unvergesslichen und eindrücklichen Abend! Wie immer bei Altwein Verkostungen war es ein schmaler Grat zwischen Faszination und Resignation.



1928	Gruaud Larose	19/20	austrinken
1928	Ducru Beaucaillou	15/20	vorbei
1928	Montrose	14/20	vorbei



Grossartig ging es los mit dem erstaunlich dunklen **1928 Gruaud Larose**. Ein prächtiges Bouquet. Leder, Balsamico, Tabak, Teer. Der Wein alterte grossartig. Strahlt seine typisch rustikale, tabakige Gruaud Identität aus, welche den Wein so unverkennbar macht. Man erlebt es schon bei jungen Jahrgängen und ist erfreut, wie ein solcher Gruaud Greise diese Aromen in sich behalten kann. Grossartig!

Um Jahre zu spät war es leider für **1928 Ducru Beaucaillou**, mit überreifem, brandigem Bouquet. Pflaumen, Kräuter, Pilz und anfänglich etwas nussigen Aromen. Zerfällt relativ schnell im Glas, wird rosinig und trocknet metallisch aus. Vielleicht war er früher besser oder Ducru konnte das immense Jahrgangspotential einfach nicht voll ausschöpfen. Das gleiche gilt für **1928 Montrose**, der bereits deutlich oxydative Aromen und Maggikraut aufwies. Im Gaumen lebt der Wein, aufgrund seiner immer noch vorhandenen Säure, aber die Harmonie ist natürlich futsch. Ein Montrose Zombie...

1945	Gruaud Larose	-/-	
1945	Petrus	19/20	austrinken
1945	La Conseillante	-/-	
1945	Léoville Poyferré	19/20	austrinken

**1945 Gruaud Larose** wurde von den Sommeliers bereits vor dem Event „deklassiert“. Eine völlig kaputte Flasche. Das lässt sich aber nicht generell für den Wein behaupten. Man liest viele euphorische Berichte über diesen 45er aus aktuellen Verkostungen. Ab Sie es glauben oder nicht. Als „Back Up“ diente dafür der pompöse **1945 Petrus**, aus einer unbekanntenen Händlerabfüllung. Erstaunlich dunkel. Anfänglich im Glas etwas muffig, dumpf. Öffnet sich aber schnell und zeigt nach rund 30 Minuten seine wahre Grösse. Süsse pflaumige Aromen, Malz, Kräuter, Eukalyptus, Schokolade, Asche und Tabak. Im Gaumen dicht, komplex, eng verwobene Aromen. Immer noch tolle Säure. Ganz leicht grüne Noten im Abgang. **1945 La Conseillante** landete bei mir schlussendlich bei 13/20. Doch diese Bewertung wäre nicht fair. Tief drin spürt man seine Grösse und Lebendigkeit. Obwohl ich dem Wein noch nie begegnet bin und keine Vergleichsmöglichkeit habe, glaube ich an bessere Flaschen. Diese hier war definitiv hinüber.



Ein nasales Feuerwerk vom Feinsten bot dafür **1945 Léoville Poyferré**. Hier wäre ich am liebsten ins Glas hinein gekrochen... Süsse, rot- und blaubeerige Aromen, leicht röstige Begleitung, Tannenäste, Tabak, Lakritze. Fast Burgundisch, hoch elegant im Gaumen. Man muss mit diesem Wein ganz zärtlich umgehen, den Moment geniessen ohne viel zu schreiben und lamentieren.

1959	<b>Gruaud Larose</b>	19/20	trinken - 2020
1959	<b>Château Margaux</b>	16/20 ?	vorbei
1959	<b>Ducru Beaucaillou</b>	16/20 ?	vorbei

Mit dem **1959 Gruaud Larose** beweist dieses Weingut einmal mehr die unerhörte Qualitätskonstanz. Mineralisches Bouquet. Jod, Pflaumen, Lakritze, Leder und Vanille. Zieht die ganze Aromenpracht wie am Schnürchen durch den stattlich, eleganten Körper. Begleitet durch seinen typischen Cabernet Peperoni Touch. Hier scheint immer noch viel Substanz vorhanden. Langer, bewegender Abgang.

Müde und am Ende seiner Genussreife befindet sich **1959 Château Margaux**. Leicht dumpfes, muffiges Bouquet. Schokolade, Mocca, Butter und Malz. Darunter rotbeerige Aromen. Leichter Essigstich, Leim im Gaumen. Vielleicht gibt es bessere Flaschen oder es handelte sich um eine ganz leichte Kork Irritation. Auch bei **1959 Ducru Beaucaillou** spielte eine leichte Unsauberkeit mit. Schöne Kräuter Aromen in der Nase. Jod, Minze, Schwarztee und Cola. Im Gaumen mehr pflaumige Aromen mit leichtem Essig Stich.

1961	<b>Gruaud Larose</b>	19/20	austrinken
1961	<b>Vieux Château Certan</b>	20/20	austrinken
1961	<b>Pontet Canet</b>	-/-	Kork



Wo kann ich wohl mal bei einer umfangreichen Gruaud Larose Verkostung dabei sein, dachte ich mir beim geniessen des **1961 Gruaud Larose**. Wieder holt der oft etwas im Schatten stehende St. Julien das Maximum aus dem immensen Jahrgangspotential heraus. Rustikales, würziges Bouquet. Blaubeeirige Aromen, Leder, Tabak, Rauch, Jod, Stroh und Schweiss. Es erstaunt, wie einfach ein dermassen eleganter, seidiger Wein, eine solche Aromenvielfalt fast tänzerisch in sich mittragen kann. Die rustikale Säure stört nicht, sondern gehört zu seinem Charakter.

Und wenn wir schon Restaurant 20/20 sind, dann passt ja auch meine Bewertung zu diesem phänomenalen **1961 Vieux Château Certan**. Helles Granat. Traumhaftes Pomerol Bouquet. Reife Pflaumen, dunkle edle Couverture, Lakritze, Leder Torf, Malaga, Caramel. Ich versuche nahe beim Wein zu sein. Glücksmomente! Vollkommene Harmonie im Gaumen mit seidig, eleganter Struktur. Eine graziöses Merlot Model mit Cabernet Sexappeal...

1928	<b>La Tour Blanche</b>	19/20	trinken - 2040
1945	<b>Suduiraut</b>	18.5/20	trinken - 2050
1959	<b>d'Yquem</b>	18/20	trinken - 2040



Und zum süßen Schluss ein hochklassiges Sauternes Trio. **1928 La Tour Blanche** mit defensivem, verlockendem Bouquet. Caramel, Aprikosen, Orangeade, Honig, Malz. Eine tolle Säure bringt dem Wein viel Frische und untermalt seine Lebendigkeit. Etwas breiter ausladend aber nicht weniger faszinierend wirkt **1945 Suduiraut**. Caramel, Vanille, Aprikosen. Datteln, Schön, nervige Säure. Behält trotz seiner breiten Süsse einen verlockenden „Sprutz“. Bei **1959 d'Yquem** irritierte mich nur eine leichte Lack-/Leimnote. Ansonsten sehr gross. Aprikosen, Orangeade, Birnel, Krokant, Bisquit. Breit ausladender Körper. Grossartig im Abgang mit seiner leicht salzigen Note.

### Und jetzt? Kaufen?

Das Thema wiederkehrt bei praktisch jeder Raritätenprobe. Alte Weine. Eine Gratwanderung zwischen Faszination und Resignation. Auf ein riesen Altweinerlebnis, kann bei nächster Gelegenheit eine herbe Enttäuschung folgen. Die Qualitäts- und Flaschenunterschiede dieser Probe deckt sich mit meinen Erfahrungen aus (zugegeben wenig) ähnlichen Verkostungen. Die eine Hälfte der Weine begeistert, die andere enttäuscht. Ein normales Verhältnis, auch bei ganz grossen Jahrgängen und Weinen. Lesen Sie dazu mein früherer Bericht *„Cheval Blanc 1947: Wie Vreni Schneider am Tina Turner Konzert“*. Entscheidend sind die Herkunft und die Lagerung bei solchen Legenden. Und woher wollen Sie als Käufer das wissen? Fälschungen von Raritäten wie Petrus, Cheval Blanc, Lafleur und vielen mehr, machen den stolzen und teuren Auktionskauf zum grossen Frust. Ich erwerbe selten alte Weine, und wenn, dann nur aus zwei, drei mir bekannte Quellen. Wo ich weiss, dass der Besitzer mit den Weinen alt geworden ist. Ich bin der Meinung, dass jede Generation mit „ihren“ Weinen aus ihrer Zeit leben sollte. Ich beispielsweise möchte mit 1990 Montrose, 1996 Latour, 2000 Pichon Baron oder 2003 Cos d'Estournel (und, und, und, und.....) alt werden. Diese Weine dann jüngeren Verkostungsteilnehmer präsentieren wenn ich mal 70 bin... Miterleben wie sie sich entwickelt haben. Und natürlich auch bluffen, dass ich die Flasche Montrose für 100 Franken gekauft habe, wenn sie dann an einer Auktion im Jahr 2030 zu 1000 Stutz nachgekauft werden muss...

### Ein mathematisch (öno)logisches Beispiel

Angenommen, ich möchte mir meinen Wein des Abends, den **1961 Vieux Château Certan** gönnen. Dazu brauche ich heute zwei Klicks im Internet und weiss, dass ich die Flasche für rund CHF 800.- in England oder für über 1000.- in Hong Kong bestellen könnte. Zwei weitere Klicks, Visa Karte, etwas Fedex Porto, wenig Zoll und Mehrwertsteuer und die Flasche ist in zwei Wochen bei mir. Noch einfacher ist die Sache beim **1945 Petrus**. Diese Flasche könnte ich sofort bei einem befreundeten Schweizer Brocker für gut 5'000 Franken erwerben.... Ein schlechtes Risiko-/Genussverhältnis meines Erachtens. Hätte ich 5'000 Franken übrig und Platz in meinem Weinkeller würde mein Luxus-Postzettel zum Beispiel so aussehen:

6 x 2009 Montrose à 250.-	1'500.-
6 x 2009 Ducru Beaucaillou à 250.-	1'500.-
12 x 2009 Lynch Bages à 150.-	1'800.-

Obwohl der Jahrgang 2009 als einer der teuersten gilt, geniesse ich so 24mal ein tolles Erlebnis bis an mein Lebensende. Und ich kann die Entwicklung des Weins miterleben. Er wird nicht immer gleich schmecken und in gleicher Verfassung sein (wie ich auch...) Aber genau das gehört doch bei unserem wunderbaren Hobby mit dazu. Es geht eben weniger darum, rare Trophäen zu jagen, als vielmehr den Wein langfristig zu erleben. Das verstehe ich unter „mit dem Wein alt werden“.

November 2013 Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)