

Abschied mit Tränen

Ein Event von bestbottle.ch

Januar 2014, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

„Schade, dass sie aufhören“, dachte ich mir als das Mail von Nils Frei und Marcello Botti mit dem Titel „Abschied mit Tränen“ in meiner Inbox landete. Doch nach ein paar Zeilen klärte sich die Sache.

Abschied mit Tränen. Warum? Nun, diejenigen, welche teilnehmen möchten, melden EINE SPEZIELLE FLASCHE. Die Hergabe der Flasche soll den Spender etwas schmerzen (und damit die Tränen in die Augen drücken) und die anderen Teilnehmer vor Entzücken zu Tränen rühren. Etwas kitschig nicht?.....aber Ihr wisst sicher was wir meinen.

Klar weiss ich, was die beiden meinen. Schnell ein Antwortmail und Platz reservieren: *Lieber Marcello, lieber Nils. Bin gerne dabei! Mir liegt ein Beaujolais Nouveau 1984 (mit handgezeichneter Etikette) extrem am Herzen. Ein lieber Freund, der vor wenigen Monaten von seiner eifersüchtigen Ehefrau erstochen wurde, hat die Flasche vor Jahren an einer Benefizgala zugunsten querschnittgelähmter Kinder in Nicaragua ersteigert. Mir kommen heute noch die Tränen, wenn ich daran denke...*

Mein Vorschlag wurde von den beiden Organisatoren leider nicht toleriert. So blieb mir halt nichts anderes übrig, als eine von diesen genialen Flaschen einzuliefern....

1928 Sigalas – Rabaud

18.5/20

austrinken

1943 Rieussec

16/20

austrinken

Toll in Form war der Sauternes Greise **1928 Sigalas – Rabaud**. Feines, elegantes Bouquet. Feigen, Rosinen, Zitronat, Birnweggenfüllung, Caramel. Erstaunlich frische Säure, sehr lecker. **1943 Rieussec** wirkte breiter, fülliger und daher etwas weniger elegant. Leicht staubiges Bouquet, Jutesack. Pflaumen, Malz und Sultaninen.

1953 Grand Puy Lacoste	16/20	austrinken
1966 Petrus	17.5/20	trinken – 2020
1982 Latour	20/20	trinken – 2040
1985 Haut Brion	18/20	trinken - 2020



Die beiden zufriedenen Marcello's. Rechts Merz mit seiner Siegerflasche 1982 Latour. Links Co Organisator Botti.

Jahrzehnte. Es war extrem spannend, wie sich der Wein im Glas entwickelte. Er ist unglaublich lebendig. Oeffnete sich zunehmend und zeigte nach 30 Minuten im Glas seine volle Pracht. Verdienter Publikumssieger! **1985 Haut Brion** mit süßem, reifen, cremigen Bouquet. Tabak, Gewürze und dazwischen frische rotbeerige Aromen. Kompakt im Gaumen. Erstaunlich viel Reserven und „Coolness“ für 1985. Wenige Stunden später erlebte ich eine „typischere“ Flasche anlässlich von [Andre Kunz's Haut Brion Party](#).

Sicher keine optimale Flasche war **1953 Grand Puy Lacoste**, den ich schon deutlich besser im Glas hatte. Stroh, Tabak, leicht oxydativ, etwas muffig im Bouquet. Im Gaumen wenig Frucht, etwas kurz mit mittlerer Intensität. Erstaunlich dunkel zeigte sich **1966 Petrus**. Pflaumig, süßes Bouquet. Lakritze, Caramel, Leder und Malz. Im Gaumen mittelschwer, schöne Länge. Leicht metallischer Abgang. Bombastisch einmal mehr der grandiose, monumentale **1982 Latour**. Rubin; Mineralisch, dunkelbeerige Nase. Pflaumen, Amarenen, Gianduia. Perfekt reife, süße Aromen. Dramatische Tiefe im Gaumen, super harmonisch und mit Reserven ausgestattet für weitere

1990 Pape Clément	18.5/20	trinken - 2025
1989 Angelus	18/20	trinken – 2020
1990 Margaux	18.5/20	trinken – 2030
1990 Léoville las Cases	19/20	trinken - 2030

Überrascht hat mich **1990 Pape Clément**. Zeigt wenig Alter. Purpur. Laktisches Bouquet. Viel Gewürze, Feuerstein, Jod, Leder. Kommt druckvoll daher und versprüht eine nicht erwartete Frische. Hier habe ich blind auf einen grossen Napa Wein getippt. Sehr schön auch **1989 Angelus**, mit seinem defensiv, würzigen Bouquet. Pflaumen, Lakritz, Teer. Schoko. Eleganter, mittelschwerer Körper. Schön abgerundet. Jetzt in optimaler Trinkreife. Etwas mehr erhoffte ich mir von **1990 Chateau Margaux**. Sicher ein sehr schöner Wein aber bei seiner Reputation erwartet man dann doch etwas mehr Grösse. Granat; Offenes röstiges Bouquet. Blaubeerig, Zedern, Vanille, Malz. Im Gaumen wirkt er elegant, seidig, fast etwas schlank für einen Premier. Irgendwie scheint er sein Potential nicht richtig zu zeigen. Vielleicht drei Stunden dekantieren. Nach der korkigen Flasche 2011 muss ich halt weiterhin auf das ultimative 1990er Margaux Erlebnis warten (oder hoffen). Super wie immer war dagegen **1990 Léoville las Cases**, einer meiner Lieblingsbordeaux überhaupt. Blau- schwarzbeerig reifes Bouquet. Süß ausladend. Gut stützende mineralische Noten. Zedern und Tabak. Zeigt im Gaumen viel Kraft aber auch viel Reserven. Wird sich noch lange auf diesem tollen Niveau halten.

1996 Latour
1986 Léoville las Cases
1986 Mouton Rothschild

19+/20
18.5/20
18.5+/20

2020 - 2060
trinken – 2040
2020 – 2060



Tief schlief **1996 Latour** und zeigt vor allem enormes Potential, Kraft und Länge. Um die wahre Latour Grösse und Typizität zu erleben, braucht es 20 Jahre mehr. Ein 1982er Revival. Immer gross aber auch ab und zu schwer verständlich wirkt **1986 Léoville las Cases**. Rubin; Lakritz, süss, schwarzbeerig. Etwas Schweiss. Erste Terroiraromen aber eigentlich immer noch zu jung. Ein Kraftpaket im Gaumen. Intensiver als 1982 oder 1990, aber einfach nicht denselben Charme ausstrahlend. Bei **1986 Mouton Rothschild** habe ich blind die normalerweise klaren 20/20 nicht erkannt. Auch der Publikumsschnittlang für diesen Jahrhundertwein eher konservativ bei 18.9 (Platz 9). Würziges Aroma, Rauch, Teer. Dunkelbeerige Grundaromatik, aber mit einer ganz leicht unsauberen Note. Im Gaumen wenig Entwicklung. Brachial dicht mit grossem Potenzial. Somit bin ich im Gaumen eins mit dem grandiosen 1986er Mouton. In der Nase (diesmal) nicht ganz.

1991 Guigal Cote Rotie la Mouline
1990 Guigal Cote Rotie la Turquie

20/20
20/20

trinken – 2025
trinken – 2030

Ein absolut faszinierendes Guigal Duo! **1991 Guigal Cote Rotie la Mouline** wunderschöne rot- und blaubeerige Aromen. Blumig. Pfeffer, Griotte, Himbeeren, Rauch, Speck, Lavendel. Extrem filigran balancierter Körper. Griffig, mineralisch stützend im langen Abgang. Phantastisch auch **1990 Guigal Cote Rotie la Turquie**. Fülliger im Bouquet. Creme Crassis, Toast, Pfeffer, Ovo, Schoko, Caramel. Druckvoller Auftakt. Trägt die Aromen sehr lange ins sich. Samtig, weiche Struktur. Eine Aromen Opulenz ohne opulent zu wirken...Traumwein!



2000 Tertre Roteboeuf	18+/20	2018 - 2035
2000 Angelus	19+/20	2018 - 2035
1997 Tenuta dell'Ornellaia Masseto	-/-	



2000 Tertre Roteboeuf mit recht heller Farbe. Offen, breit ausladendes dunkelbeeriges Bouquet aber auch Kirsch Aromen. Rauch, Lakritz, Gewürze. Wirkt immer noch sehr jung, im Gaumen dicht komprimiert und modern. Braucht Zeit. Ein ganz sicherer Wert ist dieser **2000 Angelus**. Er schöpft das immense Jahrgangspotential voll aus, was ihm locker 20 weitere Jahre Reserven beschert. Wobei dieser Angelus jetzt schon dermassen trinkfreudig daher kommt. Reifes Cassis, Lakritz, Mocca. Saftig, rund im Gaumen. Druckvoll aus der Tiefe und tolle Länge. Ein „Entwederoderwein“. Jetzt oder später. Gross ist er sowieso.

Nicht zu bewerten war der oxydative **1997 Masseto**. Eine fehlerhaft, oder zu warm gelagerte Flasche. Kann einfach nicht glauben, dass dieser Wein schon vorbei sein soll...

1999 Bryant Family Cabernet Sauvignon	19+/20	trinken – 2030
1997 Colgin Cabernet Sauvignon Herb Lamb Vineyard	19.5+/20	trinken – 2040
1998 Penfolds Grange	19+/20	trinken – 2030
1995 Quintarelli Amarone della Valpolicella	15/20	austrinken



Und das Schlussfeuerwerk einer denkwürdigen Best Bottle: **1999 Bryant Family Cabernet Sauvignon** bewertete ich an American Beauty VI schon mit 20/20. Dahin ist er definitiv unterwegs. Der Wein hat einfach zu viel Potenzial um jetzt schon getrunken zu werden. Mineralisch, dunkelbeeriges Bouquet. Feuerstein, Schwefel, Teer. Super reife Cassis Noten. Die Struktur und Kraft weist auf ein langes Leben hin, und der Babyspeck wird in fünf Jahren weg sein und die 20/20 wieder da! Nahe am Maximum erlebte ich auch **1997 Colgin Cabernet Sauvignon Herb Lamb Vineyard**. Multidimensionales Bouquet. Brombeeren,

Himbeeren, Gewürze, blumige Aromen (Lavendel). Wunderschöner Holzeinsatz. Sehr voluminös, elegant und auf Perfektion getrimmt. Immer noch jung und Reserven für lockere 20 Jahre.

1998 Penfolds Grange erlebte ich gleich faszinierend wie anlässlich der [Grange Vertikale](#) vom letzten Oktober. Druckvoll, schwarzbeerig. Im Innern blitzen Himbeeraromen auf. Pfeffer, Nelken, Rosarien und Leder. Unbändige Kraft im Gaumen. Geht Richtung Grange 1986, auch Punktemässig. Nach dem letzten Schluck Grange zückt neben mir Hans-Peter Geier sein Alkoholmessgerät. 0.00 Promille nach diesem Abend! Dieses Teil will ich auch!

Meine Bewertung für **1995 Quintarelli Amarone della Valpolicella** ist sicher nicht für alle nachvollziehbar. Es ist mir bewusst, um welche Rarität es sich handelt, was der Wein kostet und überhaupt... Nur, was soll ich machen? Ich mag solche Weine einfach nicht. Bin auch kein Portweinliebhaber, und diese Art Weine stufe ich eher in diese Kategorie ein. Schnappsig, portige Nase. Rosinen, Birnentrester, Kompott, Kaffee, Bittermandeln. Im Gaumen alkoholisch. Wirkt wie ein billiger Vino Tavola mit Alkohol aufgemotzt.

Publikumswertung:

Nr.	Wein	Rang	Ø
1	Sigalas Rabaud 1928	13	18.79
2	Grand Puy Lacoste 1953	22	17.76
3	Pétrus 1966	11	18.85
4	Latour 1982	1	19.43
5	Haut-Brion 1985	15	18.76
6	Pape Clément 1990	10	18.88
7	Angélus 1989	14	18.78
8	Margaux 1990	6	18.97
9	Léoville Las Cases 1990	3	19.24
10	Latour 1996	16	18.75
11	Léoville Las Cases 1986	19	18.35
12	Mouton 1986	9	18.89
13	Guigal La Mouline 1991	2	19.40
14	Guigal La Turque 1990	4	19.21
15	Tertre Roteboeuf 2000	18	18.42
16	Masseto 1997	20	18.02
17	Angélus 2000	17	18.53
18	Bryant Family 1999	6	18.97
19	Colgin Herb Lamb 1997	8	18.93
20	Grange 1998	5	19.13
21	Amarone Quintarelli 1995	21	17.97
22	Rieussec 1943	12	18.80

Februar 2014 Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Mehr Infos zu Events von Marcello Botti und Nils Frei: www.bestbottle.ch