

Best Bottle's Wiederkehr

Mai 2014, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH



Im [Restaurant Wiederkehr](#) in Luzern organisierten Andy Meier und Dominik Betschart wieder einmal ein klassische Best Bottle ohne Themen und Vorgaben. Wenn so was gut organisiert ist, die Serien geschickt zusammengestellt werden und kein Chrüsimüsi entsteht, garantiert so ein Abend immer hohes Genuss Potenzial! Ihr habt das toll gemacht, herzlichen Dank! Zwei schöne Flaschen sollten es sein und ein Dutzend Weinfreunde folgten dieser verlockenden Einladung. Die Sieger Flasche wurde von Pascal „Päse“ Meier (links) eingeliefert. Gratulation!



Alle Weine blind verkostet und bewertet:

1997 Domaine Jean Raphet Chambertin Clos de Beze	18.5/20	austrinken
2006 Domaine Fourrier Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	18/20	trinken – 2025



Bei Best Bottles sind meistens zwei Arten von Weinen benachteiligt. Jene, welche in die erste Serie gestellt werden und grundsätzlich Burgunder... Doch hier merkte man sofort, dass zwei grosse Weine für einen spektakulären Auftakt besorgt waren. Grossartig war **1997 Domaine Jean Raphet Chambertin Clos de Beze**, mit seinem speckigen Bouquet, Rauch und Kamin. Begleitend von sehr schönen blau- und rotbeerigen Aromen. Sehr elegant und sehr reif. Daneben stand **2006 Domaine Fourrier Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes**. Wildfleisch Aromen im Bouquet. Dazu Himbeeren, Lakritze, Banane. Sehr gehaltvoll mit guter Struktur und länge. Leichte Bitterkeit im Abgang. Erst am Anfang seiner Trinkreife.

2002 Chateau Palmer, Margaux	18+/20	trinken - 2030
1989 Chateau Cos d'Estournel, Saint-Estephe	17.5/20	trinken – 2025
1989 Chateau Leoville-Las Cases, Saint-Julien	18.5/20	trinken – 2030
1989 Chateau Certan de May de Certan, Pomerol	18/20	austrinken



Wie immer an Open Best Bottles überwiegen Bordeaux Weine. Und bei solchen Auswahlen haben wir auch nichts dagegen...Für einen famosen Einstieg sorgte der überraschende **2002 Palmer**. Ich bewertete ihn noch nie so hoch. Offene, schwarzbeerige Nase, harmonisches Toasting, Zedern, Wald und Lakritze. Zeigt im Gaumen viel Substanz, kräftiger als frühere Flaschen. Etwas Jahrgangstypische harsche Tannine. **1989 Cos d'Estournel** zeigt sich mit seiner süssen, üppigen Nase sehr verlockend und wirkt im Gaumen etwas breit und ausladend. Ob

in einem so heissen Jahr wirklich so viel Barrique Einsatz nötig war? Auf alle Fälle muss man bei diesem Wein auf nichts mehr warten.

Erstauulich jugendlich dagegen präsentierte sich **1989 Léoville las Cases**. Würzig, mineralische Noten. Zedern Tabak und dunkle Beeren. Zeigt viel frische Aromen in Gaumen. Danach halte ich immer noch Ausschau. Grossartig auch der super reife **1989 Certan de May**, mit seiner etwas molligen Nase. Rot- und blaubeerig mit leichter Pinot Affinität. Viel Mocca, Kaffee und Vanille. Geschmeidig, reif im Gaumen.

1986 Chateau Lynch-Bages, Pauillac	18.5/20	trinken - 2030
1979 Chateau La Mission Haut-Brion, Pessac-Leognan	18/20	trinken – 2020
1997 Chateau Palmer, Margaux	18/20	trinken – 2020
1984 Dominus, Napa Valley	19.5/20	trinken - 2025



Jedes Mal wird dieser Wein besser, und jedes Mal ärgere ich mich mehr, dass ich die Geduld mit ihm vor Jahren verloren hatte... **1986 Chateau Lynch-Bages**; Dunkles Granat, würzig defensives Bouquet. Zedern, Tabak und viel Cabernet Aromatik. Fleischig, saftiger Gaumen. Gut stützende Säure und super lang. Ein rustikaler, klassischer Lynch Bages der alten Machart. Sehr gut gefiel mir auch **1979 La Mission Haut Brion** mit seinem gewohnten erdigen Bouquet. Tabak, Stroh, Eukalyptus, Minze und Leder. Mittelschwer, elegant im Gaumen. Immer noch ein grosses Trinkvergnügen, wenn man gute Flaschen findet.

Hoppla, nochmals Palmer, der uns ins Staunen versetzt! **1997 Palmer** schlägt dem Problemjahr ein Schnippchen und zeigt sich erstaunlich gehaltvoll. Schwarzbeerig, röstig, Kaffee, Feuerstein. Die 97er Zugänglichkeit wird nicht so oberflächlich wie bei anderen Weinen dieses Jahrgangs. Müssen Sie unbedingt mal probieren! Nahezu perfekt und nicht nur Wein der Serie sondern zur „Best Bottle“ des Abends gekürt wurde **1984 Dominus**. Im Januar bewertete ich ihn mit defensiven „17/20 austrinken“ und jetzt fast auf Maximalniveau. Diese Flasche war phänomenal. Dunkles Granat: Eukalyptus, Minze, Teer, Zedern. Blau- und schwarzbeerige Aromen untermalen wunderbar. Zeigt im Gaumen eine feingliedrige Eleganz. Aussergewöhnlich grosser Dominus, der uns einmal mehr zeigt, zu was er fähig ist, wenn man ihm genügend Zeit lässt.

1991 Groth Reserve Cabernet Sauvignon, Napa Valley	18/20	trinken - 2025
1990 Chateau Clinet, Pomerol	19/20	trinken - 2025
1990 Chateau Montrose, Saint-Estephe	-/-	
1990 Chateau Pichon Baron Longueville, Pauillac	-/-	



Old School US Cab repräsentiert **1991 Groth Reserve Cabernet Sauvignon**. Würzig, dunkelbeeriges Bouquet. Dunkle Schokolade, Kampfer, Zedern. Leicht flüchtige Säure. Im Gaumen vollmundig, gut abgerundete Tannine und endet elegant. Hedonistisch, edel und anschiemig wirkt der betörende **1990 Clinet**. Verlockende Röstaromen, Nuss, Kaffee. Druckvoller Auftakt und seidenfein im Gaumen. Ein graziöser Wein. Für **1990 Montrose** gab ich blind 18.5/20. Sicherlich eine sehr hohe Bewertung, aber halt nicht für diesen Wein. Wenn man ihn sonst kennt, sind 18.5/20 eine Enttäuschung. Schlechte Flasche. Auch **1990 Pichon Baron** dümpelte nur so vor sich hin. Hier liegen standartmässig 19/20 drin.

1995 Chateau Latour, Pauillac	18.5+/20	trinken - 2045
1996 Chateau Cos d'Estournel, Saint-Estephe	19/20	trinken - 2030
2000 Giovanni Corino Barolo Rocche	16/20	austrinken
2004 Giuseppe Mascarello Barolo Monprivato	19/20	trinken - 2030



Ein gewaltiges Potenzial zeigt **1995 Latour**. Würzig, dunkelbeerige Nase. Gerste, Pflaumen, Malz, Teer. Zupackend, griffiger Gaumen. Eine enorme Spannung und Länge steckt in diesem Latour. Jetzt wunderbar zu trinken ist **1996 Cos d'Estournel**, frische beerige Aromen, Zedern, Brotkruste, Bittermandeln, Leder und Tabak. Zeigt sich im Gaumen saftig und zugänglich. Beginnt jetzt richtig Spass zu machen, schafft aber locker noch ein, zwei Jahrzehnte Lagerung.

2000 Corino Barolo Rocce, schien etwas über dem Zenit. Leicht oxydative, dumpfe Nase. Dunkle Schokolade und Pflaumen. Lange diskutiert hatten wir über **2004 Giuseppe Mascarello Barolo Monprivato**. Pinot Noir? Rhône? Weder noch. Barolo! Und was für einer. Süsse rot- und blaubeerige Aromen. Kirschen, Pfeffer, Kalk. Feine Holzaromen. Elegant und hochfein balancierter Gaumen. Solche Weine begeistern auch oft mal etwas „festgefahrene“ Weinliebhaber.

2008 Charles Smith 'Royal City' Syrah, Washington	17.5+/20	2020 – 2040
1996 Chateau Latour, Pauillac	19+/20	trinken – 2050
2004 Robert Foley Vineyards Claret, Napa Valley	17.5+/20	2020 – 2040
2004 Pride Vineyards Reserve Cabernet Sauvignon, Napa	18+/20	2020 – 2040



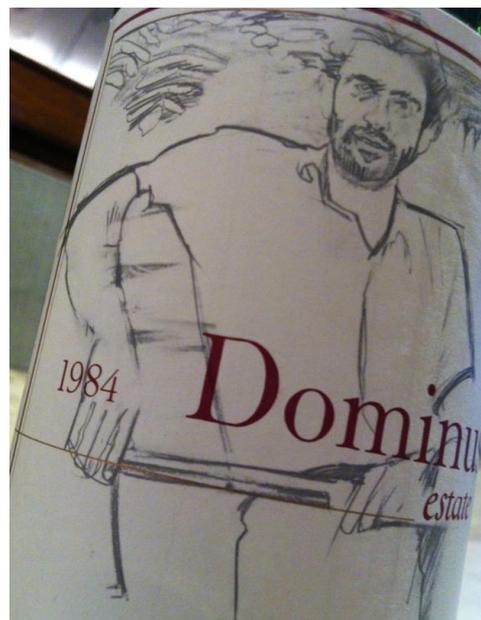
Ein mächtiger Bulldozer ist **2008 Charles Smith 'Royal City'**. Jugendlich, laktische Nase. Erdbeeren, Maulbeeren, Vanille, Speck und Teer. Im Gaumen intensiv, füllig und druckvoll. Alles ist sehr komprimiert und im Moment noch alkoholisch. Aber fragen Sie mich in 20 Jahren nochmals...

Etwa solange warten sollte man auf den grandiosen **1996 Latour**. Ohne Zweifel einer der grössten Latour Jahrgänge aller Zeiten. Die Frucht ist etwas defensiver als in seiner betörenden jungen Phase. Jetzt sind mehr würzige Komponente im Vordergrund. Zedern, Tabak, Leder und sogar etwas Trüffel. Super Reserven und perfekte Statur garantieren kommende 20/20.

Einen schweren Stand hatten daneben die etwas zu kalt ins Glas eingeschenkten Kalifornier. **2004 Robert Foley Claret**, recht offenes Bouquet. Fast ein wenig üppig. Viel dunkle Beeren, Amarenen und Schoko. Voluminös, füllig und intensiv im Gaumen. Viel Reserven und in dieser Art einfach zu jung für Finessentrinker. Das gleiche gilt für den ähnlich strukturierten **2004 Pride Vineyards Reserve Cabernet Sauvignon**. Das Jahr gibt dermassen viel her, dass sie jung überladen wirken. Aber wenn man reife Jahrgänge kennt... Warten.

Publikumswertung

1	B4	Dominus, 1984	19.14
2	D2	Cos d'Estournel, 1996	18.82
3	E2	Latour, 1996	18.82
4	D1	Latour, 1995	18.77
5	D4	Monprivato, Barolo, Mascarello, 2004	18.77
6	C3	Montrose, 1990	18.45
7	E3	Foley, Claret, 2004	18.36
8	A4	Certan de May, 1989	18.32
9	B2	La Mission Haut Brion, 1979	18.32
10	B1	Lynch Bages, 1986	18.27
11	B3	Palmer, 1997	18.27
12	C2	Clinet, 1990	18.23
13	Z2	Chevrey Chambertin, Vieille Vigne, Fourier, 2006	18.09
14	E1	Royal City, Smith, 2008	18.09
15	A1	Palmer, 2002	18.00
16	A3	Las Cases, 1989	17.86
17	C1	Groth, CS Reserve, 1991	17.86
18	Z1	Chambertin Clos de Bèze, Jean Raphet, 1997	17.82
19	A2	Cos d'Estournel, 1989	17.73
20	D3	Corino, Barolo, 2000	17.68
21	E4	Pride, CS Reserve, 2004	17.68
22	C4	Pichon Baron, 1990	16.95



Mai 2014 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH