

Freitag, der 13. – Weinglückseeligkeit

Um 18.30 Uhr melde sich meine Frau, dass sie mit den Kindern noch zum Znacht beim Göttibueb bleiben wird. Ich, alleine zuhause? Am Freitag, dem 13.? 18.35 Uhr: Ein uninspirierter Blick in den Kühlschrank... Mmmh, hungrig, aber ich trinke nicht gerne Wein alleine. Was tun? Da ging doch vor ein paar Tagen ein Mail durch's Netz, wegen einer Best Bottle. 18.40 Uhr: zwei Telefonate. 18.45 Uhr: zwei Griffe ins Weinregal. 18.50 Uhr: im Auto. 19:10 Uhr am Tisch... Spontane Weinglückseeligkeit am Freitag dem 13. Das Pech kam dann erst am Samstag, dem 14.: 11.45 Uhr: Wieder nüchtern das Auto holen: Fr. 60.- Parkbusse. Doch das nehme ich bei diesen Weinen gerne in Kauf!

Report

MYBESTWINE.CH

Alle Weine blind

1988 Pichon Comtesse de Lalande **F** **18.5/20** **trinken - 2015**
Granat, leichte Leder- und Paprikanoten, sehr harmonisch, reif. Ich war hier schnell im Pauillac, aber bei einem heisseren Jahr (1989 oder 90). Eine gewisse Kalifornien Affinität, macht diese 88 Comtess jetzt sehr geschmeidig und zugänglich. Noch nie so gut getrunken.

1971 Chateau Latour **F** **19/20** **autrinken**
Granat. Tolles Bouquet, feiner Rauch, Tabak, Torf, Mineralität. Eher leichter Graves Typ. Gaumen völlig abgerundet und sehr feingliedrig. Klar macht sich im Abgang, das kleine Jahr bemerkbar, aber dieser Wein verfügt noch über eine dermassen lebendige Aromatik. Ich war irgendwo bei 1983 oder 85.. Grossartig!

1986 Léoville las Cases **F** **19/20** **trinken – 2030**
Sehr dunkel. Anfänglich leicht metallisch, Teer, Torf. Darunter aber sehr druckvolle Cassis Noten. Bouquet wirkt schwer, fast ölig. Breiter, kräftiger Körper. Prächtige Statur. Voller Aromarückschub dann im Abgang. Füllig und konzentriert. Sehr intensiver, breiter und nicht ganz typischer Las Cases. Einzig die etwas mehligten Tannine verraten, dass er nicht mehr ganz so jung ist, wie er scheint. Ein enormer 86er Muskelprotz!

1979 La Mission Haut Brion **F** **18.5/20** **trinken - 2015**
Granat. Sehr reife Cabernet Aromatik, Zuckerwasser, Pfeffer, Feuerstein und Tabak. Gaumen voll da, präsent und reif. Die etwas kernigen Tannine stören nicht, sondern passen zum Gesamtbild dieses rustikalen, Terroir betonten Klassiker. Ganz ähnlich dem 1983er.

1989 Gazin **F** **19/20** **trinken – 2020**
Wieso begegnet man eigentlich Gazin so selten, und wieso habe ich eigentlich so wenig davon im Keller? Was für ein Prachtswein! Purpur, jugendlich. Tolle Röstung, Mocca. Schöne dunkelbeerige Aromen. Wunderschön strukturiert, edel und fein. Zedern und dunkle Schokolade im Abgang. Ich hoffe ich hab noch Platz auf meinem Watchlist...

- 1988 Haut Brion** F 18/20 trinken – 2025
Dunkel granat. Typische Tabaknoten, viel Mineralität und Jod. Nach wie vor jung und wild. Kantiger, rustikaler Wein. Ein richtiger Brocken von einem Haut Brion. Bodenständig, urchig.
- 1990 Pape Clement** F -/- Kork
- 1990 Clerc Milon** F 18.5/20 trinken - 2020
Und gleich nochmals so ein Traumstoff! Premier? Kleines Jahr? Mouton 87? Das war meine Kombination für diesen tollen Clerc Milon 1990. Intensive, dichte Aromen. Frische Cassisnoten, mineralisch, Leder, Tabak. Wahnsinnig wie dieser Wein sich hält. Eine sensationelle Flasche.
- 1994 Caymus Cabernet Sauvignon** USA 19/20 trinken – 2015
Die Geschichte, wie ein paar Weinfreunde zu 13 Flaschen Caymus 1994 kamen, habe ich glaub mal erzählt. Wenn dann diese Jungs auch wieder am gemeinsamen Tisch sitzen erhöht sich entsprechend die Chance, dass diese Beauty ins Glas kommt...Jod, Eukalyptus, enorm reife, dunkelbeerige Aromen. Tolle Würze, feine Mocca Note. Später im Glas sogar Himbeeren. Extrem komplexer Cabernet, der nie fett wirkt, sondern seine Eleganz von A – Z aufrecht erhält. Supersexy!
- 1991 Dominus Proprietary Red Wine** USA 19.5+/20 trinken - 2020
Neben dem Caymus stand dieser sensationelle 91er Dominus. Noch recht dunkel. Leder, leicht grünliche Noten. Rauch. Tolle Substanz und edle Aromatik im Gaumen. Im Abgang Bisquit und Citronat. Es scheint als ob da noch was brodelt im Innern, wie ein Vulkan kurz vor seinem Ausbruch. Perfektion ist in greifbarer Nähe...
- 1990 Grand Puy Lacoste** F 19/20 trinken – 2020
Auch dieser Wein einfach perfekt auf dem Punkt. Anfänglich etwas defensive, Cabernet Aromatik, Leder. Gaumen reif, klar strukturiert und sehr edel. Mit mehr Luft immer schönere Röstaromen. Wunderbares Gesamtpaket. Einfach ganz grosser Bordeaux!
- 1994 Vega Sicila Unico** Esp 18/20 trinken - 2020
Die üppigen, etwas schweren Vanillenoten entlarften den Spanier schnell – ich tippte auf Alion. Im Gaumen mehr rotbeerige Aromen, jetzt reif und abgerundet. Schöne Tiefe!
- 2010 Josephus Mayr Lagrein** It 16/20 trinken - 2015
Violette. Extrem fruchtig, frisch. Viele Kirschen, Lakritze. Wie ein wilder Dolcetto und vom Gebiet her ja gar nicht wo weit davon entfernt...
- 2003 Quinta do Zambujeiro Tinto** Por 18/20 trinken - 2020
Dunkles Granat. Sehe würzig, Pfeffer. Rhone Typ. Dunkle Kirschen, Hollunder. Feine Holznote, schön integriert.
- 2006 Pöckl Merlot** A 18.5+/20 trinken - 2020
Wer den wohl mitgenommen hat...? Nach der Ueberfliegerflasche vor einigen Monaten am Pöckl Event, wirkte er diesmal etwas dezenter. Nicht die röstigen Barriquearomen standen im Vordergrund sondern eher rotbeerige, frische Düfte. Sehr schönes Säure- und Tanninzusammenspiel. Tolle Substanz zeigend. Möglicherweise waren die vier Stunden Karaffe dann doch des Guten zuviel.

Mai 2011 / Sebastian Schwander

MYBESTWINE.CH