

André Kunz' Ostertasting

Freitag, 22. April 2011

Report

MYBESTWINE.CH

Jährliches, fröhliches Osterflaschen tütschen am Heimatweg in Emmen. Diesmal gabs Weine aus fast hundert Jahren und über den ganzen Erdball verteilt. Und wie an Ostern begann es mit oenologischer Fastenzeit und endete im Genuss-Hallelujah!

Alle Weine blind verkostet und bewertet.

Wir überspringen die Startserie, dann dort gab es einen sehr schmuck eingepackten Chinesischen Roten, mit kompliziertem Namen und einem brasilianischen Rebensaft. Beide waren keine Notitz wert. Aber Spass macht's allemal, und niemand musste sich schämen, diesmal den Wein nicht erkannt zu haben.

Serie B

| | | | |
|--|---|-------|--------|
| 1961 La Carte (St. Emilion) | F | 14/20 | vorbei |
| 1964 Léoville las Cases (Dourthe Freres Abfüllung) | F | 15/20 | vorbei |



Karfreitag – Fastenzeit. Also hiess es bei dieser Serie auf Genuss verzichten. **La Carte** existiert heute nicht mehr. Die Reben gehören jetzt möglicherweise Beausejour Becot; Animalisch, stinkig. Leicht Orangeade Noten. Im Gaumen metallisch, leer. Das Spannendste an diesem Wein, ist sein Etikette – eine halbe Bibel! Nicht viel mehr Freude bereitete **1964 Leoville Las Cases**; Die wenig bekannte Händlerabfüllung zerfiel relativ schnell im Glas. Anfänglich noch feine Schoko-

und Quittennoten. Danach aber immer mehr Liebstöckel. War bestimmt mal ein anständiger Messewein.



Serie C

| | | | |
|--|---|--------|----------------|
| 1998 Chateau de Fonsalette Cote du Rhone | F | 18/20 | trinken - 2015 |
| 1998 Chateau de Fonsalette Cote du Rhone « Syrah » | F | 17+/20 | trinken - 2020 |

Im nächsten Flight dann die „Auferstehung des Genusses“! Die Aromatik der beiden Fonsalette war sehr ähnlich. Himbeeren, Rauchfleisch und sehr viel Pfeffer. Der normale Cote du Rhone aufgrund seines Traubenmix viel heller und wirkt weiter entwickelt, so dass man glauben könnte, der Syrah sei zehn Jahre jünger.



Serie D

| | | | |
|---|---|---------|----------------|
| 2001 Antinori Tignanello | I | 17/20 | trinken - 2020 |
| 2001 Mastrojanni Brunello „Schiena d'Asimo“ | I | 17.5/20 | trinken - 2020 |

Einmal mehr etwas Verwunderung beim **2001 Tignanello**; Irgendwie machte der Wein ganz jung am meisten Spass. Er ist jetzt eigentlich trinkreif, und doch vermag er nicht mehr ganz zu begeistern. Zedern, Torf, etwas pilzig. Komprimierter Gaumen mit unterdrückter Frucht. Eher mineralisch, säurebetont. Es kann sicher nicht schaden, sich nochmals ein paar Jahre zu gedulden. Zum ersten mal begegnet bin ich **2001 Brunello di Monalcino „Schiena d'Asimo“ von Mastrojanni**; Noch recht wild und kräftig. Feine Krischnoten, gute Holzunterstützung in der Nase. Im Gaumen typische Sangiovese Säure. Kleiner Makel: Mögliche Ueberextraktion aufgrund des doch sehr austrocknenden Abgangs.

Serie E

| | | | |
|--|-----|-------|----------------|
| 1975 Penfolds St. Henri | AUS | 18/20 | austrinken |
| 1994 Wynns Cabernet Sauvignon John Riddoch | AUS | 17/20 | trinken - 2015 |



Ein sehr „europäischer“ Australier ist **St. Henri von Penfolds**. Selbst bei diesem über 30 jährigen Shiraz fühlt man sich eher in der Rhone oder im Burgund zu Hause. Weit ab von üppig, schweren jungen Australiern. Animalisch, Leder. Dazu süsse beerige Aromen. Fragiler Körper, aber immer noch fein und elegant. Pfefferminze im Abgang. Nach alten St. Henris halte ich immer Ausschau! Etwas „gewöhnlicher“ dagegen war **1994 Wynns John Riddoch**; Dunkles Purpur, Lack, Euckalyptus, Rauch. Sehr saftig, vollmundig. Mit voller Aromaschlagseite im Abgang.

Serie F

| | | | |
|-------------------|---|-------|------------|
| 1926 Pape Clement | F | 14/20 | vorbei |
| 1964 Pape Clement | F | 17/20 | austrinken |



Alter Pape Clement aus seltenem Jahr! Der 1926er war vom Bouquet her noch lebendig; Zwetschgen, Jod, nasses Stroh. Im Gaumen war dann aber nicht mehr viel da ausser Todessäure. Noch recht gut war **1964 Pape Clement**; Feine Malaga- und Schokonoten, etwas balsamisch. Hat sich erstaunlich gut gehalten.

Serie G

| | | | |
|-------------------|---|---------|----------------|
| 1999 Pape Clement | F | 18.5/20 | trinken - 2025 |
| 2001 Pape Clement | F | 19/20 | trinken - 2025 |

Passend zum Osterfest gings weiter mit Pape Clement. Urbi et orbi in beiden Gläsern! **1999 Pape Clement** jetzt in Trinkreife, aber doch noch mit guten Reserven für zwei Jahrzehnte. Brombeer, Kalk, Mocca, und viel Tabak. Ausladender Gaumen, schön geschliffen. Aromarückbestätigung im Gaumen. Tolles Gesamtpaket. Noch einen Tick besser stufe ich **2001 Pape Clement** ein. Wirkt etwas moderner, da intensivere Barriqueröstung. Mehr Mocca, Butter, Vanille. Natürlich wieder Tabak und Zedern im Gaumen, feine beerige Aromen dazu. Tolle Struktur. Ein ganz grosser Pape Clement! Beide Weine zwei Stunden dekantieren!

Serie G

| | | | |
|----------------------------------|---|-------|----------------|
| 1999 Jean-Louis. Chave Hermitage | F | 19/20 | trinken - 2025 |
| 1988 Guigal La Mouline | F | 19/20 | trinken - 2030 |



1999 Hermitage von Chave war extrem dunkelbeerig, mit feiner Pfeffernote. Kandissüsse. Gaumen sehr konzentriert, aber nie überladen. Feine Struktur, geschmeidige Tannine. Druckvoller Abgang. Jetzt schon prächtig zu trinken. Obwohl **1988 La Mouline von Guigal** zehn Jahre älter war, schien er kaum weiter entwickelt als Chave. Jugendliche Nase. Himbeeren, Feuerstein, Pfeffer. Aromatisch, frischer Gaumen. Viel Reserven! Wunder Schöne Balance und enorm langer Abgang.

April 2011

MYBESTWINE.CH