

Kreuz Stamm mit Weinen von Hans Isaak

Freitag, 14. Okt 2011 Restaurant Kreuz Emmen.

1995 Gazin	17+/20	trinken – 2025
1996 Clinet	17/20	trinken – 2015

Grosser und kleiner Pomeroljahrgang im ersten Flight. Der etwas konfuse **1995 Gazin** irritierte mit einer recht hellen Farbe und reifer Aromatik (Pflaumen, Tabak, Zedern), aber hart im Gaumen mit viel Säure. Wirkt noch recht grün. Leicht enttäuschend. Wie erwartet zeigt sich **1996 Clinet**; Viel Vanille, Popcorn, Toast. Schöne pflaumige Noten. Wirkt durch das etwas aufgesetzte Bouquet oberflächlich. Das eher schwache Jahr schlägt sich dann im recht leichten Körper durch. Jetzt noch charmant zu trinken.

2002 d'Armailhac	16/20	trinken – 2022
2002 Pichon Cometesse de Lalande	17.5+/20	trinken ab 2015
2002 Smith Haut Lafitte	17/20	trinken – 2020

Dass man die 2002er Bordeaux im Moment lieber in der Kiste lässt beweist auch dieses Trio. Harte Tannine und kernige Säure sind vordergründig und anstrengend. Generell sind die 2004er schöner um jung zu trinken. Die 2002er brauchen viel Zeit (Typ 1998 links, 1994 oder 1988). **2002 d'Armailhac** recht herb, defensiv Kirschen, Teer und Malz. Grünliche Noten und recht kantig im Abgang. Am meisten Potential zeigt **2002 Pichon Lalande**, mit schöner Röstung, viel Kaffee und sehr dunkelbeerig. Kräftige Statur, aber eben auch hier alles sehr komprimiert. Unbedingt warten. Am zugänglichsten war **2002 Smith Haut Lafitte**, wobei sie es hier mit ihrem fast üppig wirkendem Toasting übertreiben. Wenig Frucht, viel Vanille, Espresso. Feine Cassisnoten. Gaumen elegant fein, modern.

1994 Angelus	17+/20	trinken – 2020
1996 Angelus	17.5/20	trinken – 2016

1994 Angelus hätte ich mir eigentlich offener vorgestellt. Dunkel granat; Kirschen, Leder und feiner Tabak. Alles recht zurückhaltend. Gibt auch im Gaumen nicht sein Maximum preis. Möglicherweise wäre hier mit drei Stunden dekantieren einen Punkt mehr drin gelegen. Weniger anstrengend und trinkreif dafür **1996 Angelus**; Dunkelbeerig, Kastanien, Feuerstein. Hat sich schnell entwickelt, ist abgerundet und fast cremig elegant im Gaumen.

1998 Léoville Poyferré	17.5+/20	trinken ab 2015
1998 Penfolds Cabernet Sauvignon Bin 707	18/20	trinken – 2040
1998 Petit Village	18.5/20	trinken – 2025

Wie im Tiefschlaf gestört wirkte **1998 Léoville Barton**; mit defensiver Frucht, Zedern und Ovomaltine. Kernig, robuster Körper. Potential anzeigend und Reife suchend. Warten. Der exotische **1998 Penfolds Bin 707**, einer der wenig wirklich grossen australischen Cabernet Sauvignons, schoss wie ein Aroma – Atompilz aus dem Glas. Ein Wein für Verschnupfte – dieses Bouquet öffnet jede Nase. Ueppiges Cassis, Eukalyptus und Salbei. Und über alles hinweg extrem viel Pfefferminz. Stoffiger, schwerer Gaumen. Ein zweites Glas hätte wohl noch 17/20 gekriegt und das Dritte dann 16/20, danach wäre ich vom Stuhl gefallen... Für Liebhaber dieser Art Weine sicher eine Delikatesse. Ich glaube einfach länger je mehr, dass es sich lohnen wird, solche Wein Bomben mal 20 Jahre auf die Seite zu legen. Schönster Wein in der Serie dann klar **1998 Petit Village**. Viel Würze im Bouquet, Schwarztee, Feuerstein. Feine Himbeernote. Dreht im Gaumen dann noch mehr auf und zeigt erstaunlich viel Kraft für eine Pomerol. Legt jetzt richtig los!

1990 Mouton Rothschild	17/20	trinken – 2020
1994 Pichon Comtesse de Lalande	17.5/20	trinken – 2025
1994 Mouton Rothschild	18/20	trinken – 2025

Es war meine sechste Begegnung mit **1990 Mouton Rothschild**. Viermal 17/20 zweimal 19/20, zuletzt an der grossen 1990er Probe vor wenigen Wochen. Das war ein ganz anderer Wein. Diesmal wieder eine schwierige, anstrengende Flasche. Ich war irgendwo bei 1990 Ducru, Gruaud Larose oder Figeac. Leicht welke Nase, Jod, Leder, nasses Holz oder ein ganz leichter Kork. Im Gaumen nichts von der erwarteten seidenen Eleganz, welche ich kürzlich erlebte. Eher herb, trocken und adstringierend. Schwer zu sagen, wo die Wahrheit liegt beim 1990er Mouton... Schöner zeigte sich **1994 Pichon Comtesse de Lalande**, leicht grünlich, mineralische Nase und Rauch. Auch Pichon Lalande aus diesem eher bescheidenen Jahrgang verträgt gut nochmals fünf Jahre Reifezeit. Deutlich mehr Potential als sein 1990er Kollege zeigte **1994 Mouton Rothschild**. Zurückhaltendes Bouquet, Kaffee, Cassis, Minze. Zeigt im Gaumen erste Reifetöne. Auch hier hilft langes dekantieren statt langes lamentieren.

Oktober 2011 Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)