

Bordeaux 1996 – Celebrating the Sweet 16

Samstag, 21. Januar 2012 Restaurant Bü's Zürich

Ein Event von Nils Frei (nils.frei@gmail.com)

Report: Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)



Die prächtig gelungene Bordeaux 1996 Blinddegustation von Nils Frei im Restaurant Bü in Zürich bestätigte es einmal mehr. Wer aus diesem tollen Cabernet Jahr kräftig eingekauft hat, wird sich bald freuen können. Die meisten Weine kommen jetzt in ihre schönste Trinkphase und dürfen raus aus der Kiste. Es gibt phantastische Werte, bei denen sich ein Kauf auch heute noch lohnt. Viele Weinfreunde trennten sich verständlicherweise von den überteuerten Premiers. Gut gemacht, denn viele bekannte Medoc und Graves Chateaux stehen qualitativ kaum hinter den Premiers zurück. Drei Dinge, welche Sie sich aufgrund des Events jetzt schon merken müssen: Erstens: Nils Frei und seine tollen, preislich sehr fairen Events (wenn Sie Glück haben kriegen Sie noch einen Platz für die World Merlot Challenge). Zweitens: 1996 Sociando Mallet und Drittens: Nochmals 1996 Sociando Mallet...

Alle Weine und Serien blind.

1996 Gruaud Larose

18/20

trinken – 2025

Schönes schwarzbeeriges Bouquet dazu typische Ledernoten. Stall und Peperoni. Gaumen ist zugänglicher als ich erwartet hätte. Stoffig, intensiv. Anfangs Trinkreife. Sehr typischer Gruaud, der immer ein Wein für sich bleiben wird – zum Glück!

1996 Pape Clement

19/20

trinken – 2025

Prächtig, würzig, rauchig, kalter Kamin und tolles Toasting. Deutlich weniger üppig als die neusten Jahrgänge dafür mit eleganter Länge und grossartiger Struktur. Einer der letzten Pape Clement für Fans des traditionelleren Stils. War blind leicht zu erkennen.

1996 Pontet Canet

17.5/20

trinken – 2025

Recht jugendliches purpur. Defensive Frucht, Zigarren, Zedern, Krokant. Erdig, dicht im Gaumen. Leichte Jodnoten im Abgang. Etwas wild und von allem etwas. Pontet Canet auf der Suche nach seinem Stil.

1996 Leoville Barton**17+/20****2015 - 2030**

Wirkt an diesem Tasting etws dumpf und in sich zusammengezogen. Viel Zedern, Peperoni, Bisquit, Schoko und irgendwie Rotkohl. Durch die massiven Tannine wirkt der Gaumen blockiert und eher mittelgewichtig. Warten. Das Potential wäre zweifellos gross.

1996 Leoville Poyferre**17.5/20****trinken – 2025**

Dichtes granat. Cremig, fülliges Bouquet. Eher blaubeerig, pflaumig, Bouillon und leicht grünliche Noten. Auf der eleganten Seite. Die typischen St. Julienaromen (Zedern, Eiche) zeigen sich mehr im Gaumen. Mineralischer, leicht austrocknender Abgang.

1996 Sociando Mallet**19.5/20****trinken – 2018**

Granat, sehr nussig, dunkelbeeriges Bouquet. Wunderschönes reife Cassis Aromen. Perfekt untermalt mit feinem Toast, Brotkrusten und Feuerstein. Eine Nase auf Premierniveau. Kräftiger Körper, grossartig konzentriert und trotz seiner fast masslosen Fülle setzt dieser Wein auf Eleganz. Ein phantastisches Gesamtpaket und für mich die Überraschung des Tages. Es ist klar, dass ich mich mit 19.5/20 Punkten für einen Cru Bourgeois ziemlich weit aus dem Fenster lehne. Aber was soll ich machen? Ich bewertete den Wein im Glas. War beim Bouquet bei Latour und der Gaumen erinnerte an Leoville las Cases... Ich verfolgte diesen Traumstoff den ganzen Nachmittag lang (schliesslich gab es diesem Sociando, aufgrund seines Preises im Ueberfluss als Tischwein...), und kam nie auf die Idee ihn abzuwerten, nur weil die Noten nicht ganz zum Renommee dieses Weinguts passen. Vielleicht stand ich völlig neben den Schuhen, aber das ist für mich ein Paradebeispiel für ganz, ganz grossen klassischen Cabernet. Das der Wein in meinen Keller muss ist klar. Ich will ein oder zwei Dutzend mal nachdegustieren, bis ich (hoffentlich) sicher bin, dass die Bewertung stimmt.

1996 Domaine de Chevalier**18/20****trinken – 2016**

Granat, oranger Rand. Recht rotbeerig, Erdbeer. Fast laktisch. Feine Rauchnote. Gaumen perfekt reif, würzig und geschmeidig. Sehr feinstrukturierter Wein, fast ein wenig zerbrechlich. Bald trinken.

1996 Phelan Segur**17/20****trinken – 2018**

Recht dunkel, intensives Bouquet. Aromen von roten Beeren, mit viel Vanille- und Moccaunterstützung. Diese milden Aromen bestätigen sich auch im Gaumen. Wirkt gut gemacht, aber auch etwas gar „gekünstelt“.

1996 Latour à Pomerol**18/20****trinken – 2018**

Der einzige „rechte“ Exot. Pomerol erlebte 1996 leider keinen grossen Jahrgang. Dieser Latour a Pomerol begeisterte mich aber immer wieder und kam mir sicher schon über ein Dutzend mal ins Glas. Auch heute wieder sehr schön, Himbeeren, Erdbeer, Pflaumen, feine röstige Aromen. Natürlich etwas leichter konzentriert im Gegensatz zu den Cabernets. Er wirkt deshalb aber nicht weniger charmant und verführerisch.

1996 Rauzan Segla**19/20****trinken – 2020**

Die zweite grosse Überraschung. Dichtes granat. Würzig, mineralisches Bouquet. Etwas Leder und feine Tabaknote. Eine tolle Cabernetaromatik, mit sehr dunklen Beeren, leichte Pfeffernote und Peperoni umrahmt den Wein vom Bouquet bis zum Abgang. Sehr gradlinig und präzise. Es stimmt alles und passt alles zusammen. Eine vergessene Margaux Beauty? Bei mir eher eine verpasste Chance, aber sie wird mir nicht entkommen. Auf die Einkaufsliste!

1996 Montrose**18.5/20****2015 - 2030**

Granat, aufhellend. Zeigt erste Reife aromen. Schwarzbeerig, Leder, Trüffel. Druckvoll, ausgewogener Körper. Mag aufgrund seiner dramatischen Aromatik und ziemlich fetten Struktur die nach wie vor präsenste Tannin- und Säuregerüst gut vertragen und beginnt langsam Spass zu machen.

1996 Calon Segur **17.5/20** **trinken – 2028**

Dunkles grant. Offenes, fast etwas überreifes Bouquet. Caramel, Lakritze, Rosinen, Muskat. Frucht ist etwas zurück geblieben, aber irgendwie doch St. Estephe typisch.

1996 Marryvale Profile (Napa Valley) **17/20** **austrinken**

Wurde noch kurzfristig für den leider korkenden Palmer geöffnet. Viel dunkle Schokolade, Kalk, Minze und recht marmeladig. Gaumen wirkt reif, breit und alles in allem etwas überladen.

1996 Grand Puy Lacoste **18+/20** **trinken – 2025**



Dieser Wein gab es zweimal direkt nebeneinander. Einmal frisch aus der Flasche und einmal „instant dekantiert“ mit einem Vinturi. Eine Art Weinquirler der verschlossene Weine schnell öffnen soll. Eine Schocktherapie für schlafende Weine. Meine Notizen waren bei beiden Flaschen sehr ähnlich. Dunkle Beeren, Torf, Leder und Zedern. Die feine Mineralität im Gaumen wirkt sehr verführerisch. Zeigt noch nicht sein ganzes Potential. Die „Vinturi“ Flasche in der Tat etwas geschmeidiger, offener. Aber Bewertung war beides mal gleich.

1996 Palmer **-/- Kork**

1996 Cos d'Estournel **-/- Kork**

1996 Lynch Bages **19/20** **trinken – 2025**

Es ist schön, dass es mit dem 96er Lynch nun auch langsam losgeht. Ich empfand ihn immer als recht langsam reifend. Dichtes purpur. Offenes, verführerisches Bouquet. Mocca, Vanille, Nougatkrokant. Eher etwas blaubeerig. Gaumen ist samtig, elegant und mundfüllend. Toll balanciert. Meine Kiste muss sich nun langsam vor dem Brecheisen fürchten...

1996 Penfolds Bin 707 **17.5/20** **trinken – 2020**

Und wenn es nur einen Wein gegeben hätte an diesem Nachmittag, der 100% blind erraten wurde, dann dieser Bin 707. Ueberuferndes Bouquet. Cassis, Eukalytus, Teer. Fetter Körper. Ein Wein der sicher polarisiert. Bei mir ist es meistens so, dass ich ein Glas davon sehr gerne trinke, aber das nachschenken fällt schwer. Als beruhigender Gegenpol stand ja immer noch Sociando Mallet 1996 neben dran...

1996 Pichon Baron **18.5/20** **trinken – 2030**

Bei Pichon Baron 1996 bin ich mir immer noch nicht sicher was los ist. Oftmals begegnen mir sehr reife, stumpfe Flaschen mit wenig Frucht und Charmes. Heute dagegen zeigt er tolle schwarzbeerige Aromen, Malz, Minze und viel Würze. Gaumen wirkt gross, füllig und toll blanciert. Wahrscheinlich gibt es einfach unterschiedliche Abfüllungen Wenn ich jetzt bloss wüste, von welcher Sorte Pichon Baron 1996 ich im Keller habe....

1996 Pichon Comtesse Lalande **18.5+/20** **2015 - 2030**

Nie Zweifel gab's beim Nachbar Pichon Lalande. Jedesmal mit Potential (+) bewertet. Auch heute zeigt der Wein noch nicht seine ganze Pracht. Ist aber jetzt schon eine Verlockung. Klassischer Pauillac Cabernet Druck. Süß. Viel Würze, Paprika. Extrem geschliffen. Dichter, komplexer Körper mit viel Tiefgang.

1996 Peter Michael Les Pavots (Napa Valley)

18/20

trinken – 2020

Dunkel granat. Entgegenkommendes Bouquet, reife Cassisnoten, Eukalyptus. Lakritze und Pfeffer. Sehr gut jetzt zu trinken. Tendiert etwas auf die marmeladische Seite, was aber generell bei den 1996er Kaliforniern der Fall ist.

1996 Leoville las Cases

19+/20

2015 - 2030

Violette, purpur. Dichte, intensive Nase. Zedern Tabak und tolle feine schwarzbeerige, sehr reife Aromen. Kokos, Mocca. Der Wein verfügt über eine tolle Struktur, geniale Länge und wunderbare Balance. Die wahre Grösse scheint aber doch noch im Verborgenen zu liegen und lässt damit die Hoffnung weiter, leben dass er sich zum Jahrhundertwein erheben kann.

Publikumswertung:

1. 1996 Léoville las Cases 19.0
2. 1996 Pichon Comtesse Lalande 18.8
3. 1996 Grand Puy Lacoste 18.7

1996 Bordeaux - Celebrating the Sweet 16 (21.1.2012)

Nr.	Wein	Wine researcher Preis für die Schweiz	Tasting Panel															Rang	Ø
			Nils	Marek	Yves	Heidy	Peter	Marcello	Baschi	Andrea	Sven	Bernd	Hans Peter	Thomas	Pascal	Andy	Thomas K.		
1	Gruaud Larose 1996	75 - 100	18.00	17.00	17.00	16.00	17.50	17.00	18.00	18.50	17.50	17.00	17.00	17.50	18.00	20	17.4		
2	Pape Clement 1996	100 - 120	18.50	17.50	17.25	16.50	16.50	18.00	19.00	18.00	17.00	18.00	19.00	17.50	18.50	19.00	19.00	18.0	
3	Pontet Canet 1996	80 - 100	17.50	17.75	17.50	17.50	17.50	17.50	17.00	18.00	18.00	18.00	17.00	18.00	17.00	17.50	18.00	17.6	
4	Leoville Barton 1996	85 - 110	18.00	17.00	17.50	17.00	17.50	17.00	17.00	18.00	18.00	18.00	17.00	16.50	17.50	17.00	18.00	17.4	
5	Leoville Poyferre 1996	100 - 120	18.00	18.00	17.75	16.50	18.00	17.50	17.50	18.00	19.00	18.50	18.00	16.50	18.00	18.00	18.50	17.9	
6	Sociando Mallet 1996	50 - 70	18.00	17.50	17.50	17.00	18.00	18.00	19.50	19.00	19.00	17.50	18.00	17.50	17.50	18.50	18.00	18.0	
7	Domaine de Chevalier 1996	40 - 60	17.50	17.50	18.00	17.00	18.50	17.50	18.00	18.00	18.00	17.00	17.00	17.50	17.00	17.00	17.50	17.5	
8	Phelan Segur 1996	40 - 60	18.00	18.00	17.75	17.00	17.50	17.50	17.00	17.00	18.00	17.50	17.00	18.00	17.50	18.00	18.00	17.6	
9	Latour a Pomerol 1996	50 - 75	18.00	18.50	18.25	18.00	17.50	17.50	18.00	18.50	18.00	16.50	17.00	18.50	18.00	18.50	18.50	18.0	
10	Rauzan Segla 1996	75 - 90	18.50	19.00	19.25	18.00	18.00	17.50	19.00	19.00	19.00	18.00	18.00	17.50	19.25	19.00	18.50	18.5	
11	Montrose 1996	80 - 110	18.50	17.25	17.00	17.00	18.00	17.00	18.50	17.00	18.00	17.50	18.50	17.50	17.00	17.50	18.00	17.6	
12	Calon Segur 1996	75 - 100	17.50	18.00	17.00	16.50	17.00	17.50	17.50	17.00	18.00	18.00	18.00	18.00	17.00	17.00	18.5	17.4	
13	Merryvale Profile (für Palmer)		18.00	18.50	17.50	18.00	18.50	17.50	17.00	18.00	18.00	19.00	17.00	18.50	17.50	18.00	18.00	17.9	
14	Palmer 1996	130 - 170	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork	Kork		
14	Grand-Puy Lacoste 1996	90 - 120	19.00	18.00	18.00	18.00	18.50	18.00	18.00	18.00	19.00	18.50	19.00	18.00	18.25	18.50	18.00	18.3	
15	Grand-Puy Lacoste 1996 (Vinturi)	90 - 120	18.50	18.25	19.00	19.00	18.00	18.50	18.50	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	18.50	18.00	18.7	
16	Cos'd Estournel 1996	140 - 180	18.00	18.00	17.75	17.00	17.50	Fehler	Fehler	Fehler	Fehler	18.50	Fehler	Fehler	17.50	18.00	19.00	17.9	
17	Lynch Bages 1996	140 - 190	19.00	18.00	18.50	18.50	18.50	18.00	19.00	18.00	18.00	17.50	19.00	18.00	18.00	19.00	18.00	18.3	
18	Penfolds BIN 707 1996	100 - 120	18.50	18.50	18.50	18.00	18.00	17.50	17.50	17.00	18.00	19.50	17.50	18.00	18.00	19.00	19.00	18.2	
19	Pichon Longueville Baron 1996	100 - 130	19.00	18.00	18.50	18.50	18.50	19.00	18.50	18.00	19.00	18.50	19.00	18.50	18.50	18.50		18.6	
20	Pichon Longueville Comtesse 1996	210 - 250	19.00	18.75	18.75	19.50	18.50	18.50	18.50	19.00	19.00	18.50	19.00	18.50	18.50	19.50		18.8	
21	Leoville Las Cases 1996	300 - 350	19.50	18.75	19.25	18.00	18.50	19.00	19.00	19.00	19.50	18.50	19.50	19.00	19.00	19.00	19.50	19.0	
22	Peter Michael Les Pavots 1996 (US)	170 - 200	19.00	18.25	18.25	19.00	18.50	18.50	18.00	18.00	18.00	18.50	19.00	19.00	19.00			18.6	

5er Serien blind

Durchschnitt	18.3	18.0	18.0	17.6	17.9	17.8	18.1	18.1	18.4	18.1	18.1	17.9	17.9	18.3	18.3
Max	19.50	19.00	19.25	19.50	18.50	19.00	19.50	19.00	19.50	19.50	19.50	19.00	19.25	19.50	19.50
Min	17.50	17.00	17.00	16.00	16.50	17.00	17.00	17.00	17.00	16.50	17.00	16.50	17.00	17.00	17.50

Durchschnitt 18.1