

Kreuzstamm unterwegs: Bei Lucas Rosenblatt

Freitag, 25. May 2012

Report: Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)



Diesmal lud Hansruedi Glanzmann (links) zum Kreuzstramm „on the road“. Es ging nach Meggen zu [Lucas Rosenblatt](#). In seiner Backstube in Meggen zelebrieren Lucas und Bettina Gastfreundlichkeit und Genusserlebnis pur. Jeder Gang begeisterte und überraschte zugleich. Wunderbar arrangiert und zelebriert in ruhiger, harmonischer Atmosphäre. Schöner geht's kaum, ausser Hansruedi öffnet noch solche Weine dazu:

Los ging es mit zwei Comtes Lafon aus 2000. Einerseits der florale, würzige und mineralische **2000 Domaine des Comtes Lafon Meursault (18/20 trinken - 2015)**, mit tänzerischer Säure und eleganter Leichtigkeit. Was nicht abwertend gemeint ist, denn im Gegensatz bietet er in dieser Form mehr Trinkspass als mehrfach teurerer Jahrgangskollege **2000 Domaine des Comtes Lafon Meursault les**

Charmes (17.5/20 austrinken) wirkt eher fettig, etwas kalifornisch. Butter, Honig, Pfeffer und im Abgang pures Kokos. Viel mehr Volumen.

Als Tischwein (!) liess Hansruedi eine Doppelmagnum **1986 La Mission Haut Brion 18/20 trinken – 2022)** herumreichen. Sattes Rubin; Tabak, Menthol, Rauch, Zedern. Sehr klassisch, rustikaler Cabernetpower. Es war nie ganz klar, ob da nicht ein gewisser Stinker, Kellerunsauberkeit oder Brett mitspielte. Aufgrund der Tatsache, dass die drei Liter rübis stübis leergetrunken waren, gehe ich mal davon aus, dass es daher nicht allzu schlimm war.

Im ersten Flight hatten wir dann Pech mit dem korkigen **1955 L'Angelus**, wurden aber mit dem sehr schönen **1961 Pape Clement (18/20 austrinken)** entschädigt. Reife, animalisch würzige Noten. Schoko, Pflaumen, Orangeade. Hält sich im Gaumen noch recht gut, burgundisch süss. Im Abgang leicht kapselige Noten, was dem Alter entsprechend normal sein sollt.

Auch im in Serie zwei war's einmal genial und einmal korkig. „Zum Glück“ erwischte es den mehrmals enttäuschend erlebten **1975 Mouton Rothschild**, und nicht den prächtigen **1975 Haut Brion (19/20 trinken – 2020)**. Granat, leicht grünlicher Cabernettouch, Zedern Muskat, Teer und Trüffel. Super Volumen, dicht und tiefgründig. Wunderbarer, brachialer, erdiger Bordeaux.

Aromenwechsel dann im nächsten Durchgang. **1997 Jaboulet Hermitage La Chapelle (17.5/20 trinken – 2016)**. Granat, rotbeerig, Lakritz und etwas Jod und Lebkuchengewürz. Schön abgerundet und scheint in dieser Form eigentlich schon auf dem Höhepunkt zu sein. Ein richtig klassischer, grosser Burgunder war daneben **1995 Jean Raphet Chambertin Clos de Beze (18.5/20 trinken – 2020)**. Helles Granat; Himbeer, Veilchen, Ovo, Kakao, fülliger, samter Körper.

Ein Evergreen am Kreuzstamm ist **1998 Figeac (19+/20 trinken – 2030)**. Oftmals im Glas. Die Wertung ändert sich eigentlich nie, aber ich verlängere die Trinkreife. Aktuell ist die etwas mollige, sexy Frühtrinkphase vorbei. Cabernet dominiert, mit kantigen tiefgründigen Terroirnoten. Darunter ein Ausbund an schwarzbeerigen Aromen, enorm druckvoll, kräftig. Ein ganz massiver Figeac und zweifellos der beste Jahrgang je. Aus kleinem Tessinerjahr immer noch grossartig **2002 Zanini Castello Luigi 18/20 trinken – 2015**). Dunkles Granat; Rauch, Teer, Eukalyptus. Elegant strukturiert und geschmeidig.

Nochmals Pech dann in der letzten Serie. Der Korkteufel erwischte diesmal **1978 Chateau Margaux**. Dafür durften wir wieder einmal am phantastischen **1989 Palmer (19/20 trinken – 2020)** nippen. Wunderschön, schwarz- und rotbeerig, buttrig intensiv. Schöne Würze. Der Wein wirkt aussergewöhnlich leicht, und bietet eine dermassen dramatische Aromapalette. Aussergewöhnlich!