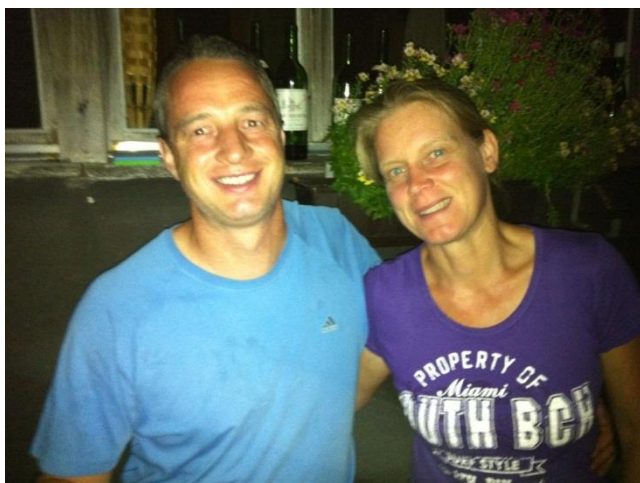


## 20 x 1966 Bordeaux zum Frühstück

Reisebedingte Zeitverschiebungen und entsprechenden Jetlag meistert man am besten, indem man so schnell wie möglich wieder in den normalen Lebensrhythmus kommt, lies ich mir sagen. Normaler Lebensrhythmus? Das heisst für mich, möglichst schnell wieder eine schöne Weingustation! Und so stand dann, einen Tag nach unserer Rückkehr aus Kalifornien, nach meiner inneren Uhr nicht ein halber Liter Starbucks Cappuccino im Becher



mit einer Cinamonroll (wo gibt's die Dinger eigentlich in der Schweiz...?) vor mir, sondern eben 20 Bordeaux 1966. Zusammengestellt und organisiert von Marcel & Cathrine Merz (links) mit Ihren Freunden Sandra und Mathias Stalder auf dem gemeinsamen Hof Gunterswilerweid in Willisau. Als Familienanlass angekündigt, war's ein Weinevent für gross und klein, mitten in der Natur.

Wenn Sie auch ab und zu enttäuscht sind, was Sie bei den Grossverteilern an Fleisch und entsprechenden Herkunftsbezeichnungen angeboten bekommen, besuchen Sie die Gunterswilerweid. Fleisch in dieser Qualität bietet höchsten Genuss mit bestem Gewissen.

[www.willisauerfleisch.ch](http://www.willisauerfleisch.ch)





Dekantieren mal in anderer Umgebung. Georges Kohlik und Peter Büel hatten tierisch Spass.



Ein Weinevent für gross und klein...

Zu den Weinen:

1966 war ein mittelpächtiger Bordeauxjahrgang, wie so viele aus diesem Jahrzehnt. Die Langlebigkeit erstaunte uns aber trotzdem. Die meisten Weine waren immer noch recht gut zu trinken, und hatten Ihren Höhepunkt vor 10 – 20 Jahren. Aufgrund der warmen Aussentemperaturen kühlten wir die Flaschen ziemlich runter, was den Weinen anscheinend gut bekam, und etwas an Frische gewannen.

Alle Weine blind bewertet.

<b>1966 Giscours</b>	<b>15/20</b>	<b>vorbei</b>
<hr/>		
Helles Granat; Anfänglich schöne Süsse in der Nase, Tabak und Rosinen. Gaumen noch ganz passabel. Fällt nach wenigen Minuten im Glas aber in sich zusammen.		
<b>1966 Cantemerle</b>	<b>14.5/20</b>	<b>vorbei</b>
<hr/>		
Helles Granat; leicht oxydative Nase, animalisch, Leder. Grobe Struktur, noch recht viel Säure da, obwohl eigentlich keine mehr hingehört.		
<b>1966 La Lagune</b>	<b>17/20</b>	<b>austrinken</b>
<hr/>		
Granat; Dezente Holznote, Tabak, Peperoni und Malz. Leicht im Gaumen. Schön ausgewogener, erstaunlich präsender La Lagune.		
<b>1966 Lynch Bages (Dourthe Freres Abfüllung)</b>	<b>17/20</b>	<b>austrinken</b>
<hr/>		
Reifes Bordeauxrot; Anfänglich leicht oxydativ, mit mehr Luft sehr würzig, Kamillen, Lavendel und Lebkuchengewürz. Zeigt sich sehr filigran im Gaumen, mit schöner Länge. Chateau Flaschen sind einen Tick besser.		
<b>1966 Cos d'Estournel</b>	<b>17/20</b>	<b>austrinken</b>
<hr/>		
Granat; Sehr rauchig, buttrige fette Nase. Dazwischen Himbeer und Pfeffer. Gaumen ziemlich trocken. Der letzte Schluck zum Barbecue war daher entsprechend der Beste.		
<b>1966 Beychevelle</b>	<b>18/20</b>	<b>austrinken</b>
<hr/>		
Helles Granat; Mineralisch, blumig, Leder, Kaffee im Bouquet. Sehr schön vielschichtig. Auch der Gaumen kommt auf diesem Niveau gut mit. Wirkt sehr homogen, abgerundet und elegant.		
<b>1966 Clos du Marquis (Zweiwein von Léoville las Cases) Magnum</b>		<b>-/-</b>
<hr/>		
Dumpfes Rostwasser, völlig kaputt.		
<b>1966 Ducru Beaucaillou (Cruze Abfüllung)</b>	<b>18/20</b>	<b>austrinken</b>
<hr/>		
Ducru gabs gleich zweimal nebeneinander. Die Cruze Abfüllung: Sehr helles Granat, orange Ränder; Pflaumen, Pfeffer, Zedern und Zimt in der Nase. Zeigt sich recht muskulös mit harschen Tanninen und guter Säure.		

**1966 Ducru Beaucaillou****19/20****austrinken**

---

Chateau Abfüllung: Super Nase! Zedern, Feuerstein, Pfeffer und Himbeeren. Etwas mineralischer als die Händler Abfüllung. Gaumen enorm komplex und dicht. Hat sich grossartig gehalten und würde blind wohl auf die Hälfte seines Alters geschätzt. Ist heute noch jede Suche wert!

**1966 Léoville las Cases****16/20****vorbei**

---

Granat; Schöne klassische Nase, Zedern, Pfeffer. Im Gaumen aber deutlich über dem Zenith oder irgendwie seine Reife gar nie recht gefunden. Wirkt austrocknend und recht hohl.

**1966 Cheval Blanc****17.5/20****austrinken**

---

Mittleres Granat; rauchig, Minze, Zedern und feine Pfeffernoten in der Nase. Sehr filigraner, fast gebrechlicher Körper. So quasi noch ein Hauch eines ganz feinen Weins.

**1966 Nenin****15/20****vorbei**

---

Die Flasche hatte ich mal für Fr. 29.- auf Ricardo.ch gekauft. Alleine das Bouquet war das Geld wert... Den dies ist ein völlig schizophrener Wein. Geniale Nase! Brotkruste, Creme Cassis, Schoko, so lecker, da freut man sich auf den ersten Schluck... nur ist da leider kein Wein mehr! Völlig hohl und trocken. Noch etwas Maggikraut und das war's dann. Nase 19/20, Gaumen 11/20...

**1966 L'Angelus****14/20****vorbei**

---

Unreife, staubige Nase, etwas Zuckerwasser. Gaumen auch eine Mischung zwischen un- und überreif. Vielleicht war er früher besser...

**1966 Latour****17/20****austrinken**

---

Ganar; Anfänglich etwas unsauber wirkend. Mit Luft besser, was für die Langlebigkeit spricht. Es bleibt aber ein gewisser moderiger Ton. Gaumen sehr schön, dicht und präsenre Fülle. Möglicherweise eine nicht ganz perfekte Flasche.

**1966 Mouton Rothschild****17.5/20****austrinken**

---

Bordeauxrot; sehr gefällige voluminöses Bouquet, süss, malzig. Im Gaumen recht lebendig und sehr schön zu trinken. Hätte ich nicht so gut erwartet.

**1966 Pape Clement****17/20****austrinken**

---

Typische Tabaknase, kalter Rauch, Kalk. Burgundisch weich und elegant. Eine weitere positive Ueberraschung.

**1966 Haut Brion****18/20****austrinken**

---

Vielschichtiges Bouquet, Pflaumen, Schoko, Mocca, Harz. Gute Entwicklung im Glas. Gaumen sehr weich, abgerundet, gut gereift. Immer noch sehr schöne Länge. Der „jüngste“ Wein des Abends.

**1966 La Mission Haut Brion****19/20****austrinken**

---

Wunderschöner La Mission! Tolles mineralisches Bouquet, Kalk, Jod, Zedern, dazwischen Mocca und süsse, rotbeerige Aromen. Gaumen alles dicht und gut verwoben. Prächtig ausgereift. Eine perfekte Flasche.

**1966 d'Yquem****19/20****trinken**

---

Bernstein, braun; Im Bouquet Feigen, Aprikosen, Orangade, Safran. Sehr voller, dichter Körper. Hält lange. Gemäss Spender Jürg Richter liegen die besten 1966er nahe beim 1967er. Und dies war eine dieser besten Flaschen!

August 2012 / Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

 @MYBESTWINE\_CH