

Engelberg



Zum zweiten Mal begaben sich ein Dutzend Weinfreunde ins wunderschöne und bereits tief verschneite Engelberg. Dort erwartete uns der generöse Gastgeber und begnadete Hobbykoch, Ruedi Waser (links im Bild). Er zauberte einen feudalen Fünfgang Lunch auf den Tisch, passend zu unseren mitgebrachten Weinen. Die Auswahl der Flaschen war jedem selber überlassen. Um die Selektion zu vereinfachen gab das Organisationskomitee folgende Faustregel vor: Entweder eine besondere Magnum, zwei wunderschöne Flaschen oder eine sauteure Rarität. Und von all dem war zur Genüge vorhanden...

Alle Weine offen verkostet.

1998 Cos d'Estournel (St. Estèphe, F) 16/20 trinken – 2020

Granat; reifes würziges Bouquet, Pflaumen, Zedern, Leder, Pfeffer. Alles recht schön und Nase stimmt erwartungsfroh, doch im Gaumen hängt der Wein einfach. Unharmonisch grüne Noten. Zum Essen gut aber kein grosser St. Estèphe. Aus der Cos'd Estournel Experimentalphase.

1997 L'Eglise-Clinet (Pomerol, F) 17.5/20 austrinken

Purpur; Wenig Frucht, Tabak, Peperoni, Stroh. Ich vermisse etwas den molligen Charme früherer Begegnungen mit diesem Wein. Er scheint sich wie die meisten 1997er im Turbotempo zu entwickeln, bez. zu verabschieden. Oder war es vielleicht keine optimale Flasche? Wieder probieren macht glücklich und weiser...

1999 Hosanna (Pomerol, F) 18/20 trinken – 2020

Der erste Jahrgang unter der Regie von Christian Moueix. Rubin, blaubeeriges, pflaumiges Bouquet, Stroh und Tabak. Druckvoll, geschmeidig im Gaumen. Mit zwei Stunden dekantieren jetzt grossartig, und hält sich über die nächsten paar Jahre auf diesem Niveau.

1993 Chateau Margaux (Margaux, F) 18/20 trinken – 2020

Rubin; Würzig, reifes Bouquet. Eher blau- und rotbeerig. Etwas grüner Cabernet ergänzt ein Schwall von reifen Beeren. Im Gegensatz zu fast allen Bordeaux 93er Weinen wirkt dieser Margaux erstaunlich fein strukturiert und geschmeidig. Eine (erste, oder kommen da noch mehr...?) erfreuliche Ausnahme beim sonst kantig-grantig, kühlen 1993er Jahrgang.

1986 La Mission Haut Brion (Pessac, F)	18/20	trinken – 2030
Dunkles granat; Rustikales eigenwilliges Graves Bouquet, Teer, Torf, Leder, Tabak. Viel Druck im Bouquet. Im Gaumen kommt die typische 86er Strenge mit brachialen Terroiraromen voll durch. Ein Wein für Fans.		
1989 Chateau Margaux (Margaux, F)	17/20	trinken – 2025
Rubin ; Süß blaubeerig, würziges Aroma, Tabak. Schöner Wein, elegant, aber für einen Premier mit fehlendem Tiefgang, ja fast schon etwas belanglos.		
1995 Romanee Conti Grands Echezeaux (Cote de Nuits, F)	18+/20	trinken – 2025
Helles Granat ; Herrlich erfrischende offene Pinot Nase mit Himbeer, Erdbeeren, Kirschen, Kalk und Rauch. Schöne Struktur und Länge im Gaumen. Sehr elegant ausgebaut. Scheint noch Potential nach oben zu haben.		
1989 Mouton Rothschild (Pauillac, F)	18.5/20	trinken – 2030
Mouton 89 ist mein Schicksalswein. Das entscheidende Erlebnis, wo man weiss, dass Wein im Leben eine wichtige Rolle spielen wird. Seit diesem ersten unvergesslichen Kontakt sind 20 Jahre vergangen und so wie ich mich erinnern kann, hat sich das Bouquet kaum verändert. Überschwängliches Toasting, Kaffee, Mocca, Brotkruste. Darunter Eukalyptus und Pfeffer. Im Gaumen ist der 89er reif, süß und gut balanciert. Etwas mollig, speckig. Aber das Potential mag diese gut verarbeiten. Ein Mouton, den man aus zehn Kilometer Gegenwind blind erkennt... (meistens...)		
1982 Léoville Las Cases, Magnum (St. Julien, F)	20/20	trinken – 2030
Immer noch rubinrot (!) Delikates dunkelbeeriges Bouquet, Zedern, Tannenharz, Rauch und Lakritze. Grossartige Dichte und Eleganz im Gaumen. Perfekt integriertes Tannine und Säure. Ein Ausbund an Harmonie. Dieser geniale Las Cases ist nun 30 Jahre alt und ja, er hat sich verändert. Früher war er irgendwie „internationaler“, etwas süsser, etwas üppiger. Dies hat er nun abgebaut. Das macht ihn keinen Deut schlechter sondern einfach nur klassischer und zu einem der grössten St. Julien aller Zeiten.		
1994 Haut Brion (Pessac, F)	18/20	trinken – 2022
Granat; Defensiv würziges Bouquet, holzbetont, Zedern, Lakritze. Im Gaumen mit typisch 94er mittlerer Intensität, was dem Wein aber gut tut. Er kommt so elegant rüber und bereitet jetzt viel Trinkspass. Wohl einer der besten 94er im ganzen Bordeaux.		
1990 Chateau Latour (Pauillac, F)	19.5/20	trinken – 2025
Dunkles Rubin; Pflaumen, nussig, Brotkruste, Zedern, Zimt. Anfänglich recht defensiv im Glas entwickelt er sich im Glas enorm und wird immer vielschichtiger. Druckvoller, perfekt reifer Cabernet und wieder sehr würzig auch im Gaumen. Ein wunderschönes Gesamtpaket. Kein massiver, monumentaler Latour wie 1982, 1996 oder 2000. Sondern eher ein delikater, finessenreicher, femininer Latour und somit halt einfach jahrgangstypisch.		

1992 Caymus Cabernet Sauvignon Spec. Sel. (Napa, USA) 19/20 trinken – 2020

Rubin ; Offenes, süßes Bouquet. Cassislikör, Mocca, Minze, Eukalyptus (Dul-X). Absolut reifer Cabernet. Prächtige Struktur, elegante Säure und sehr lang. Wunderschön abgerundet und seidenfein. Muss mich langsam wieder umsehen, da nur noch acht Flaschen davon im Keller liegen... Eine süchtig machende, ungefährliche Napa Droge. Beim Schreiben fällt mir ein, dass wir noch irgendetwas wegen „Frankie goes to Hollywood“ besprochen haben...

2002 Pichon-Longueville Comtesse de Lalande (Pauillac, F) 17.5+/20 2015 – 2035

Dichtes Purpur ; Völlig laktisch, junges Bouquet. Erdbeer, Cassis, fast buttrig und viel Röstaromen. Wirkt im Gaumen eher defensiv, etwas unterentwickelt und es lohnt sich noch ein paar Jahre zu warten. (Noch) wenig Pauillac Typizität.

2003 Palmer (Margaux, F) 19+/20 trinken – 2030

Rubin; Entgegenströmendes, volles Bouquet. Die ganze Ladung 2003er Sonne und Süsse in der Nase. Pflaumen, Preiselbeeren, Feuerstein, Pfeffer umgeben von einer erotisch wirkenden und perfekt integrierten Toasting. Hochelegant im Gaumen, mit viel Frische und Potential. Es war klar, dass 2003 zu heiss war für Merlot. Deshalb fanden nur 20% den Weg in den Grand Vin. Das Ergebnis: Der beste Palmer seit 1989! Und muss bei lausigen 89 Parker sofort auf meinen Posti Zettel.

2003 Mouton Rothschild, Magnum (Pauillac, F) 19/20 trinken – 2035

Rubin; Klares Mouton Toasting mit Brotkruste, Caramel, Mocca. Viel reife, süsse dunkle Beeren, dazu mineralische Noten (Kalk). Sehr stoffig, intensiv im Gaumen und eine geniale Länge. Wieder ein Paradebeispiel über die Grösse von 2003er Bordeaux. Keine komplizierten Phasen und Trinkfenster. Permanenter Genuss!

1996 La Mondotte (St. Emilion, F) 17/20 trinken – 2025

Recht dichtes Purpur; Reife würzige Nase, etwas portig, und in sich zusammengezogen. Gaumen wirkt recht intensiv, fast üppig mit viel Säure. Man könnte fast auf eine nicht so zugängliche Zwischenphase tippen, wenn nicht das Jahrgangspotential einfach zu bescheiden wäre.

2007 L. Zanini Castello Luigi (Tessin, CH) 18.5/20 trinken – 2025

Dieser Superwein taucht regelmässig an Best Bottles auf, deshalb kann ich mich im Keller zurückhalten und die Kisten sind noch zu. Er entwickelt sich sehr schön. Die anfänglich etwas übertriebene röstige Nase wirkt jetzt harmonischer. Mehr Pflaumen, Cassis, Marroni und Kakao. Dichter, komplexer Körper. Sehr geschmeidig gemacht, und Potential für 10 – 20 Jahre.

2005 Phélan Ségur (St. Estèphe, F) 18/20 trinken – 2020

Dichtes Rubin; süßes, reifes Bouquet. Lakritze. Viel Cabernet Power in der Nase. Jetzt schon sehr bekömmlich und zugänglich. Mittelschwer, elegant und sehr feine Tannine. Hier muss man auf nichts mehr warten sondern einfach Spass haben an diesem tollen Preis-/Genussverhältnis.

2009 P. Antinori Tignanello (Toscana, It)

18.5+/20

trinken – 2025

Rubin; blau- und rotbeerig, lebt noch sehr vom Barrique (Kaffee, Eiche, Kokos). Im Bouquet recht modern wirkender Tignanello. Im Gaumen mit seiner typischen, recht säuredominanten Art. Verarbeitet diese, dank seiner kräftigen Struktur aber sehr gut. Wie immer bei Tignanello bereitet der Wein jung sehr Spass. Nach zwei Jahren verschliesst er sich dann und bringt einem zur Verzweiflung. Und zehn Jahre später weiss man dann ob's wirklich was wird oder nicht. Meistens lohnt sich das Warten nicht, das jung geniessen dafür umso mehr...

Dezember 2012 / Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH