

# Hergiswiler Frühlingserwachen 2

Sonntag, 1. April 2012

Ein Event von Marcel Grimm & Thomas Hess

---



Zum zweiten schon begeisterten uns die grosszügigen Gastgeber, Marcel Grimm und Thomas Hess mit ihrem thematischen Weinnachmittag: „Frühlingserwachen in Hergiswil“. Eine sympathische Mischung zwischen Familien- und Freundestreffen begleitet von grossartigen Weinen und einem feinem Menu. Diesmal luden die beiden ins Glasi Restaurant Adler, wo Urs Emmenegger und sein Team uns kulinarisch verwöhnten. Die Weine wurden perfekt zelebriert von Chef Sommelier Daniel Juchli.

Links die beiden von Frühlingsgefühlen spriessenden Gastgeber.

## Die Weine



Los ging's mit drei Weissen: **2008 Landmark Chardonnay Lorenzo Vineyard (18.5/20 trinken - 2020)**, sehr schön Zitrus, Vanille im Bouquet. Eleganter Gaumen. Ebenfalls gross präsentierte sich **2005 Kistler Chardonnay Dutton Ranch (19/20 trinken - 2020)** mit sehr präsenten Röstaromen, nussig und trotzdem im Gaumen nicht überladen. Ein ganz anderer Wein in dieser Serie dann **2005 Smith Haut Lafite Blanc (17.5/20 trinken - 2020)**, mit Grapefruit, grünen Aromen, Honig. Viel Frische und beschwingte Leichtigkeit.



Beim ersten Rotweinfligh rieben wir uns wieder mal verwundert die Augen, ob der Frische und Jugendlichkeit von **1974 Montelena Cabernet Sauvignon Magnum (18/20 austrinken)**, erstaunlich dunkel, viel Röstaromen (amerikanische Eiche). Legte im Glas noch massiv zu. Nicht ganz an dieses Niveau kam der normalerweise deutlich höher bewertete **1991 Montelena Cabernet Sauvignon Estate Magnum (17.5+/20 trinken – 2025)**, Schoko, Peperoni, Gewürze. Wirkt dicht und gleichzeitig etwas

astrocknend. Zwischenphase. Selbst 20jährige Montelenas aus grossen Jahren sind noch zu jung. Schade war's um **1987 Montelena Cabernet Sauvignon Estate**. Leider eine oxydative Flasche. Müsste sonst einer der allerbesten Jahrgänge, dieser legendären Winery sein.



Prächtig präsentierte sich einmal mehr der unglaubliche **1990 Clerc Milon (19/20 trinken – 2016)**, sehr animalisch, ledrig. Rauch und Zedern. Perfekt ausgereifte Cabernet Süsse. Ein zahlbarer Traumstoff, denn ich in den letzten Monaten massiv nachgekauft habe. Ebenfalls ein Superwert aus dem legendären Bordeaux Spitzenjahr ist **1990 Pape Clément (19/20 austrinken)**; Mineralisch, Leder, Zedern, Tabak. Gaumen mild, abgerundet. Nicht mehr lange warten. Der Wein gehört jetzt in die

Gläser. Vom Glas direkt in den Spucknapf musste der immer mehr nach Fisch, Brackwasser und Kork stinkende **1990 La Croix du Casse**.



Wir blieben im Bordeaux und erlebten ein grossartiges Trio aus dem attraktiven Jahrgang 1999. Im ersten Glas gleich wieder **1999 Pape Clément (18.5+/20 trinken – 2025)**; Grossartiger Gesamteindruck, obwohl der Wein im Moment nicht sein Maximum zeigt. Defensiv, rauchtig, Tabak und Zedern. Tolle Mineralität und Frische. Es besteht absolut keine Eile mit diesem Wein. Völlig überrascht hat mich dann **1999 Cos d'Estournel 18.5/20 austrinken**; Enorm offen, laktisch, viel Vanille, Haselnuss. Pfeffer. Ein Wein aus Cos's

Experimentalzeit, der sich jetzt in einem sehr schönen (zugegebenermassen, vielleicht etwas oberflächlichen) Trinkphase befindet. Er wird nie mehr besser sein als jetzt. Ein sicherer Wert ist auch **1999 Pichon Baron (18/20 trinken – 2022)**; zeigt sich sehr blaubeerig, schön untermalendes Toasting mit Lakritze und Kaffee. Beschwingter, eleganter Pichon.



Nichts von Frühlingsgefühlen wollte das nächste grosse 2000er Bordeaux Pack wissen. Im Gegenteil. Alle drei Weine aus kühlem Keller befinden sich im tiefsten Winterschlaf. Ich hatte in den letzten zwei, drei Jahren zwar Begegnungen mit weiter entwickelten Flaschen, aber diese hier machten kaum einen Wank. **2000 Léoville Barton (17.5+/20 2015 – 2030)**; purpur, Pflaumig, Peperoni, Zedern. Alles sehr defensiv und karg wirkend. Zeigt schon Grösse im Gaumen aber im Moment alles ohne Charme. Unbedingt auch warten beim **2000**

**Lynch Bages 18.5+/20 2015 – 2030**); sehr dicht, würzig, blaubeerig, etwas grün. Verhaltener Gaumen aber geniale Länge. Wenig über seine wahre Grösse zeigte auch **2000 Pichon Baron (18+/20 2015 – 2030)**; dunkel, violette. Würzig, Tabak, Feuerstein und defeniv blaubeerige Aromen. Wirkt im Gaumen noch etwas universell. Ich bin absolut überzeugt von allen drei Weinen. Die 2000er sind dermassen gross und brauchen einfach ihre Zeit. Meine Kisten (übrigens in Hergiswil gelagert...) bleiben zu.



Nach der Arbeitsserie kam dann der 1998er US Partyflight! Einer der meist unterschätzten kalifornischen Jahrgänge, da die kühle Witterung eher für „Bordeaux“ typische Weine sorgte, wenn das Terroir stimmte. Super fand ich **1998 Philip Togni Cabernet Sauvignon (19/20 trinken – 2025)**; dunkelbeerig, viel Cassis, tolle Würze. Druckvoll aus der Tiefe und toller Abgang. Kleines Jahr hin oder her. Der Wein hält locker weitere zehn Jahre. Typisch Tongi! Ein ehemaliger American Beauty Sieger begeisterte uns auch heute wieder, und war für

mich der Wein des Tages: **1998 Pride Mountain Vineyard Reserve Claret (19.5/20 trinken – 2022)**; Druckvolle Cabernet Aromatik, Cassis, Peperoni, Lakritz, Feuerstein, Zuckerwasser eingebettet in sehr delikaten Röstaromen (Mocca, Vanille) Wunderschön balanciert und lange im Abgang. Ganz nahe an der Maximalnote und damit wohl einer der allerbesten 1998er Kalifornier überhaupt. Kaufen! Mühe hatte ich mit **1998 Dunn Cabernet Sauvignon Howell Mountain (ohne Bewertung / austrinken)**; Ich meine, Dunn ist ja bekannt für seine mineralische Art, wenn dann aber wie hier jegliche Frucht fehlt, ist das schon sehr anstrengend oder gar fehlerhaft. Sehr medizinal, Jod und Kloake.

April 2012 / Sebastian Schwander

MYBESTWINE.CH

