



What a Night! Geburtstagsparty eines lieben Freundes

Januar 2013. Bei Franz Wiget
im Restaurant Adelboden
Steinen SZ

Sebastian Schwander
MYBESTWINE.CH

F **2005 Domaine Leflaive Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles (Magnum)** **18.5/20 tr – 2025**

Zum Apéro - der herrlich zugängliche Les Pucelles aus der Magnum Flasche. Zeigt viel Frische. Rauchig im Bouquet, schöne Pfirsich- und Quittennoten. Im Gaumen recht robust, mineralisch und kernige Säure.

F **1953 Chateau d'Yquem** **19/20 austr.**

Wenn hat man schon zum ersten Gang einen ultrararen 60jährigen d'Yquem im Glas? Super passend zur Entenleber „a la torchon“ mit Quitten-Gelee, der bernsteinbraune, süsse Frührentner. Delikates Bouquet. Caramel, Honig, Curry, Bittermandeln (Amaretti) und Vanille. Im Gaumen viel Volumen, Breite und wirkt sehr vollmundig. Der Wein wirkt richtig ehrfurchteinflössend und liess uns staunend der Dinge harren, welche da noch kommen sollten...

F	2005 Comte de Vogue - Musigny Vieilles Vignes	18+/20	2015 - 2030
USA	2005 Marcassin - Pinot Noir Marcassin Vineyard	18+/20	2015 - 2030
CH	2005 Gantenbein - Pinot Noir (Magnum)	18.5/20	tr. - 2020



In der Pinot Startserie gefiel mir der Gantenbein am besten, da er geschmeidig und am zugänglichsten war. Helles Rubin; Rauchige, tabakige Noten im Bouquet, etwas unterdrückte Frucht (blau-/rotbeerig). Wirkt im Gaumen sehr homogen, beschwingt und macht jetzt sehr viel Spass. Der rare 2005 Vieilles Vignes von Vogue ist noch extrem jung und sehr in sich zusammengezogen. Purpur; rote Kirschen, Himbeeren, Schoko, Kalk. Natürlich zeigen sich da Nuancen eines grossen, tiefgründigen Burgunders aber die wahre Grösse wird wohl erst in zehn Jahren ans Tageslicht kommen. Auch beim einmaligen und unvergleichlichen 2005 Marcassin werden die Jahre zu mehr Charme verhelfen. Rubin; Im Bouquet mit seiner typischen mineralischen Note, Feuerstein, Nelken, Russ, aber auch viel rotbeerige (Himbeeren) Aromen. Kräftiger Gaumen, intensiv und lang im Abgang. An der Marcassin Vertikale im Oktober bewertete ich den Wein genau gleich. Für die Folgejahrgänge 2006 und 2007 gab's dann 20/20.

Esp	1968 Vega Sicilia – Unico	19/20	tr. - 2025
USA	1968 Heitz - Martha's Vineyard	19/20	tr. - 2020



Fast alle Teilnehmer schätzte das Alter der beiden 68er auf 20 Jahre... Vor allem der geniale Unico, fast noch Purpur liess nie auf einen 45jährigen Wein schliessen. Anfänglich wirkte er im Bouquet etwas unsauber. Die Flasche war vor drei Stunden dekantiert worden. Doch im Glas ging es erst richtig los. Der Fehlton wandelte sich zu Pfeffer, Pflaumen, Eukalyptus, Zedern. Im Gaumen zeigt der Wein nach wie vor eine massive Substanz. Zeitlos schön! Ebenfalls traumhaft schön und absolut einzigartig mit seiner typischen Eukalyptus, Minze, Dul-X Nase war 1968 Martha. Diesmal kein störender Stinker, den hatte er vier Stunden vorher im kalten Adelboden Keller. Vier Stunden Karaffe und der Wein „blüht und strahlt“. Und wir sprechen hier von einem bald 50jährigen Kalifornier Cabernet...

It	1997 Gaja - Sori Tildin	19.5+/20	tr. - 2030
It	1997 Tenuta dell'Ornellaia – Masseto	20/20	tr. – 2020
USA	1997 Viader Vineyards (Magnum)	18+/20	tr – 2030

Dramatico! Was für eine Serie! Zweimal italienischer Traumstoff, wie er unterschiedlicher nicht sein könnte. Die Premium Lage Sori Tildin von Angelo Gaja zeigt aus dem grandiosen Piemontjahr 1997 mit hellem Granat, feinen erdigen Nuancen, Kräuter, Teer, Minze, Leder. Aussergewöhnlich druckvoller Nebbiolo. Wirkt



jung und kräftig. Mit massiver Tanninstruktur. Fast endloser Abgang. Unbedingt irgendwo wieder trinken (ich glaub im Adler Nebikon hats noch auf der Karte. Wird ohne Zweifel in fünf Jahren perfekt sein! Kein fehlendes Puzzleteil zum Jahrhundertwein gibt's beim 1997 Masseto. Nachdem ich 2011 in Hochdorf an „Fantastico 1997“ noch bei 19.5+/20 war gibt's diesmal die Höchstnote. Dunkles Granat, blau- und schwarzbeerig. Kirschen, Cassis, feine, edle Holznoten, Peperoni. Im Gaumen füllig elegant, wunderschöne Balance zwischen voluminöser Frucht und eleganter Länge. Ein Meisterwerk! Als Tischwein (!..) begleitet wurden die beiden Italiener von Viader aus dem selben Jahr im Doppelformat. Der Wein steigerte sich enorm im Glas. Braucht immer sehr viel Luft. Anfänglich sogar leicht unsauber. Nach einer Stunde aber typisch würzig, schwarzbeerig, Peperoni, Rauch und Kalk. Dazu etwas Eukalyptus und Pfeffer. Im Moment spielt Cabernet Franc die erste Geige in diesem exotischen Napa Cab.

F	1953 Château Cheval Blanc	19/20	aust.
F	1953 Château Lafite Rothschild	20/20	aust.



Dann griff das spendable Geburtstagskind ganz tief ins alte Bordeaux Regal...Zwei 60jährige Traumweine standen vor uns. 1953 Cheval Blanc in erstaunlich dunklem Granat; Pflaumen, Malz, Lakritz, Mocca, Tabak und feine grüne Holznoten im Bouquet. Geschmeidig, vollständig abgerundeter Körper. Eine wunderschöne Balance und Länge. Der beste 1953er meines Lebens... allerdings nur für 30 Sekunden. Denn daneben stand 1953 Lafite Rothschild. Und das war jetzt schlichtweg genial und Perfektion auf den Punkt. Helles Granat; Süß! rotbeerig, Baumnuß, Lebkuchen, Creme Brullee, Lakritze. Feingliedrig, elegant fast zärtliche Struktur. Noch voll da! Der Wein strahlt vom ersten nasalen Eindruck bis zum Abgang eine absolut perfekte Harmonie aus.

USA	1997 Harlan Estate	20/20	tr. – 2025
USA	1997 Colgin – Herb Lamb	19.5+/20	tr. – 2035
USA	1999 Dalla Valle – Maya (Magnum)	19.5/20	tr. – 2025

Napa Heaven!!! Da jeder Flight des Abends ein Höhepunkt war, wussten wir Gäste eigentlich gar nie wann Schluss war. Oder was würden Sie den nach 1953 Lafite noch erhoffen.... Zum Beispiel den schlichtweg perfekten 1997 Harlan. Dunkel durch und durch. In der Farbe und in seiner Aromatik. Creme Cassis, Brombeeren, Espresso, Mocca und Lakritze. Explosiver Gaumendruck! Fast portig konzentriert und trotzdem



elegant. Dramatische Tiefe und Länge. Schwarzbeerig bis zur letzten Nuance. Eine Napa Legende. Wie unterschiedlich US Cabs aus demselben Jahr und ähnlicher Lage sein können beweist der phänomenale 1997 Herb Lamb. Dichtes Purpur; Cremig, mildes Bouquet. Blau- schwarzbeerig. Dazwischen blumige Aromen (Lavendel). Dies umfasst ein Toasting zum niederknien. Bulliger Körper, rund geschliffen, eher mineralisch und super. Es wirkt alles noch sehr jung. Es fehlen nur noch zwei, drei Jahre mehr Reife zur Maximalnote! 1999 Maya im Magnum Format verhalf zu vollen Gläsern! Was für ein Traumstoff. Noch eine Spur jugendlicher als die Flasche anlässlich der Weltuntergangs Party im Dezember. Violette, Purpur; Süß, dunkelbeerig aber auch pflaumige Aromen. Feuerstein, Kalk und Marzipan. Recht üppig breite Nase. Noch sehr jung. Im Gaumen äusserst delikate, dicht mit einem Mix zwischen Komplexität und hemmungslosem Trinkspass. Da es sich um den Tischwein (!) handelte konnte ich daran den ganzen Abend herumschnüffeln bis mich der Chauffeur aus meinen Napa Träumen heraus in seinen Bus zerzte...

Aus	1986 Penfolds – Grange	20/20	tr. – 2050
F	2003 J.L Chave – Hermitage	20/20	tr. – 2030

Das Motto des Abends und des Geburtstagskindes lautete „Meine Lieblingsweine“. Wir erlebten Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Tempranillo. Fehlt eigentlich nur noch Syrah... Er wird doch nicht auch noch...? Doch er wird! Und so standen zum Schluss dieses feudalen Abends zwei der allergrössten Syrah Weine vor uns. 1986 Grange strahlt mit der ganzen Aromen Palette, was Syrah bieten kann, aus dem Glas. Kirschen, Zedern, Teer, Rosmarin. Dazwischen immer wieder Himbeernuancen, Pfeffer und Feuerstein. Im Körper werden die Aromen bis in den letzten Winkel auf feine, harmonische Weise widergegeben. Ein önologisches Down Under Kunstwerk. Mitten in seiner Hochblüte. Und es ist keine Eile angesagt. Genial und auf Augenhöhe mit Grange im Weinolymp steht 2003 Hermitage von Chave. Purpur, Rubin; Zuerst etwas kühle metallische Aromen im Bouquet. Mit Wärme und Luft öffnet er sich grossartig.



Cassis, Kalk, Pfeffer, Zimt, Himbeeren. Dicht im Körper, fein verwoben, erfrischend zugänglich. Jeder Schluck bringt neue Facetten dieses Elixier zu Tage.

Das war's von dieser genialen Geburtstagsfeier. Zum Schluss noch die Zusammenfassung mit dem Menu, herrlich abgestimmt vom Franz Wiget und seinem Team. Und wie sagte das Geburtstagskind treffend zum Abschied: „Die Gläser sind leer, was bleibt sind die Erinnerungen!“ Herzlichen Dank, mein lieber Freund, es war grossartig und unvergesslich.

Jan 2013: Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH



