

Doodle Looser Party im Bü

Freitag, 12. April 2013

Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

[Doodle](#) ist eine praktische Sache um einen gemeinsamen Termin zu finden. Der Organisator eines Weinabends zum Beispiel schickt eine Auswahl an Daten seinen Freunden zu. Jeder der dabei sein will klickt auf seinen Lieblingstermin. Was aber machen jene Weinfreunde, welche ein anderes Datum selektioniert haben als die Mehrheit? Sie treffen sich im [Bü](#) zur Doodle Looser Party!



1986 Figeac

16/20

austrinken

1989 Cos d'Estournel

18/20

trinken - 2018

Wie immer bei **1986 Figeac** die Diskussion über Kork oder nicht. Ein Horrorwein für jeden Sommelier. Anfänglich leicht korkige Nase, nasser Jutesack, Jod und Eukalyptus. Im Gaumen sauber, würzig und feingliedrig. Endet portig süß. Verbesserte sich im Glas. Von Anfang an schön war **1989 Cos d'Estournel**. Sehr röstig, Brotkruste, Mocca. Geschmeidig, zugänglicher Körper. Wirkt durch seine reife, unkomplizierte Struktur sehr süffig und zugänglich.

1985 Ridge Cabernet Sauvignon Jimsomare

18.5/20

trinken – 2016

1985 Chateau Margaux

19/20

trinken – 2022



Der heute nicht mehr Single-vinifizierte Lage **1985 Ridge Cabernet Sauvignon Jimsomare** wäre blind auch als reifer, etwas fetter La Mission Haut Brion durchgegangen. Sehr mineralische Nase. Kalk, Teer, Jod, Tabak, Minze und Kräuter. Im Gaumen perfekt abgerundet. Elegante Struktur und Länge. **1985 Chateau Margaux** begann fast schüchtern und still im Glas, entwickelte sich aber prächtig. Rot- und blaubeerig, Rauch, Tabak, fast cremig beerige Aromen. Wirkt im Gaumen sehr nobel, gehaltvoll und lang. Wunderschöne Struktur und Balance. Ohne Eile trinken. Eine Stunde dekantieren.

1996 Domaine Jean Grivot Clos Vougeot	17.5/20	trinken – 2020
1996 Domaine Gros Frere et Fils Grands-Echezeaux	18.5/20	trinken – 2020

Die beiden 1996er Burgunder präsentierten sich sehr unterschiedlich. Einerseits ein stattlicher **Domaine Jean Grivot Clos Vougeot**, mit mineralischem Pinot Bouquet, würzig-pfeffrig, rot- und blaubeerig. Im Gaumen kräftig, kantig und endet mit präsender Säure. Wirkt ein wenig wie ein Mix zwischen Rhone und Burgund. Aus dem anderen Glas funkelte der viel hellere, mildere **1996 Domaine Gros Frere et Soeur Grands-Echezeaux**. Cremige Nase, Himbeeren, Kirschen, Mocca, Tabak, Leder und Jod. Sehr schön balancierter, eleganter, grosser Burgunder.

1994 Araujo Cabernet Sauvignon Eisele Vineyard	18/20	trinken – 2025
2003 Pichon-Longueville Baron	19/20	trinken – 2030
2004 Joseph Phelps Insignia	19/20	trinken – 2030



1994 Araujo Eisele zeigt sich jetzt reif, dunkelbeerig, minzig. Etwas Schweiss in der Nase. Nuss, Leder, Wachs und Feuerstein. Birgt viel Volumen in sich, zeigt sich vielschichtig aber irgendwie nicht ganz harmonisch. Der Wein bietet fast zu viel und wirkt nicht ganz als Einheit. Fraglos ein grosser US Cab, aber nicht ganz das Optimum aus dem grossen Jahr herausgeholt. Dies im Gegensatz zu **2003 Pichon-Longueville Baron**, der natürlich nicht zufällig neben dem Amerikaner

stand. Wirken doch viel 2003er Bordeaux aufgrund der Hitze etwas „kalifornisch“. Das steht dem Pichon Baron grossartig. Der Wein befindet sich seit Jahren auf diesem phänomenalen Niveau. Offenes, ausuferndes Bouquet. Reife schwarzbeerige Aromen, aber auch Himbeeren und Erdbeeren. Viel Mocca, Lakritz, Kokos und Zedern. Kommt im Gaumen sehr rund und homogen daher. Nach wie vor ein Kauf wert! Bleibt noch der **2004 Joseph Phelps Insignia**, der in seiner Art irgendetwas zwischen Kitsch und Genialität ausstrahlt. Natürlich ist er wunderschön, sexy mit seinem offenen Bouquet. Immer noch laktisch, viel Cassis, Brombeeren, Mocca, Milchkaffee, Kokos, Lakritze und Caramel. Im Gaumen wirkt er (noch) etwas banal, leicht marmeladig und definitiv zu jung. Wer ihn jetzt trinkt, erlebt einen grossen aber etwas universellen Kalifornier. Wer sich zehn Jahre geduldet, freut sich dann auf einen charaktvollen Insignia.

April 2013, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH