

Wieder bei Rosenblatts



Freitag, 24. Mai 2013

LUCASROSENBLATT.CH

Zum zweiten Mal begab sich der „Kreuz Stamm“ nach Meggen. Wir tauchten ein in die Genusswelt von Lucas und Bettina Rosenblatt. In der ehemaligen Backstube schwelgten wir am gemütlichen 12er Tisch und liessen es uns einfach gut gehen. Lucas zauberte frühlingshafte Stimmung auf unsere Teller an diesem nasskalten Freitag im Mai. Dazu gab es begleitend ein paar schöne Weine. Vielleicht finden Sie ja an der Zusammenstellung heraus, wer die Flaschen diesmal eingeliefert hat...

1966 Lynch Bages (Dourthe Freres Abfüllung)	14/20	vorbei
1985 Lynch Bages	18.5/20	trinken - 2018
2000 Lynch Bages	18.5+/20	2016 - 2035

Mit drei Lynch Bages Jahrgängen starteten wir in den Abend. Einmal zu alt, einmal reif und einmal zu jung. **1966 Lynch Bages** lies im Glas massiv nach. Dumpfe Noten, kapselig, leichter Essigstich. Rosinen, Schoko. Leicht fehlerhaft oder einfach vorbei. In Kürze darf ich mal an einer Chateau Abfüllung schnüffeln. Einer meiner Lieblingsjahrgänge ist **1985 Lynch Bages**, davon kaufe ich auch heute noch nach wenn gute Flaschen zu finden sind. Die Preise sind günstiger als 2009 oder 2010. Die musste ich aber auch kaufen... naja. Perfekt reif, klassischer, erdiger Pauillac. Pflaumen, Kirschen, Zedern und Leder. Herrlich animalisch, rustikal. Geduldig zuwarten lautet das Motto beim grossen **2000 Lynch Bages**. Es ist eigentlich alles vorhanden, es fehlen einfach fünf Jahre zum wahren Lynch Bages Genuss. Cassis, Brombeeren, aber auch seine typischen rotbeerigen Zwischentöne. Druckvoller, intensiver Körper, leichte Paprikanote. Enorme Substanz paart sich mit Eleganz.

1990 Ornellaia	17.5/20	austrinken
1998 Ornellaia	19/20	trinken - 2020
2008 Ornellaia	19+/20	2016 - 2030



Gleiche Erkenntnis – andere Weine. Einmal zu alt, einmal perfekt und einmal zu jung (aber verdammt lecker...). Nur rücken bei den Toscanern die Jahre näher zusammen, will heissen, sie altern im Schnitt deutlich schneller als Bordeaux. Das ist nicht nur im „Vergleich“ Lynch Bages – Ornellaia so. **1990 Ornellaia** zeigt sich in hellem Granat mit orangen Rändern. Rot- und blaubeerig, Rosinen Gewürze, Pfeffer und Champignon. Sehr reif im Gaumen, feingliedrig und elegant. Für die schlanke Statur relativ säurebetont. Super war **1998 Ornellaia**. Rubin. Kirschen, Brombeeren, Schwarztee, Tabak und Zedern. Schön konzentrierter Gaumen, elegant abgerundet. Jetzt sehr gross. Stand immer etwas im Schatten vom 1997er, war aber preislich immer der interessantere Kauf. Sofort nachkaufen würde ich **2008 Ornellaia**. Enorm druckvolles, verführerisches Bouquet. Cassis, Kirschen, Mocca, Creme Brulee. Fast likörhafte Viskosität, dicht verwoben. Einen Tick mehr, und der Wein wäre zu üppig. Doch die massive Struktur gleicht diese Fülle aus. Man flippt jetzt schon aus, doch in fünf Jahren erscheint mehr „Ornellaia Typizität“. Muss mal wieder meine Kiste im Aussenkeller streicheln gehen...

1975 Heitz Martha's Vineyard	20/20	trinken - 2025
1986 Heitz Martha's Vineyard	19/20	trinken - 2030
1997 Heitz Martha's Vineyard	19/20	trinken - 2025



Nach Bordeaux und Toscana kam der Schwenker ins Napa Valley. Hatte der Flaschenspender auch hier die gleiche Idee wie oben? Einmal zu alt, einmal perfekt und einmal zu jung? Falls ja, dann hat er sich aber deutlich verrechnet. Achten Sie einmal auf die Trinkreifen dieses Martha Trio aus drei Dekaden. **1975 Heitz Martha's Vineyard** zeigte sich fünf Stunden dekantiert schlicht weg atemberaubend. Der Wein veränderte sich im Glas keinen Deut. Zum Glück! Er war von Anfang bis zum letzten Schluck perfekt.

Super Nase, mit feinem Brombeernoten, Eukalyptus, Ricola, Salbei. Ein seidenfeine Struktur und hoch erotische Eleganz. Bei **1986 Heitz Martha's Vineyard** ist die Reaktion der Gäste eigentlich spannender als die Note. Rechte Tischseite: „Das ist der geilste Wein von heute Abend.“ Konter von Links: „Der mittlere Wein hat Kork“, oder von unten: „Irgendwie unsauber, aber doch faszinierend“. Typisch für Martha 86. Wenn Sie mehr dazu erfahren möchten, lesen Sie „Mein Date mit Martha“ auf MYBESTWINE.CH. Natürlich begann er auch diesmal schweissig, zedrig und leicht unsauber. Nach dreissig Minuten war dann alles Glas klar... Eukalyptus, Minze, Caramel, Harz. Ein grosser, klassischer Napa Cab, und eine immer wieder schöne Diskussion um diese Martha Zicke, oder ist's nun doch eine Beauty? Kein Zweifel über das Schönheitsideal von kalifornischen Weinen gab's dann bei **1997 Heitz Martha's Vineyard**. Ein ganz junger Wein. Das Erstlingswerk nach der verheerenden Reblaus. Dunkles Granat, Cassis, Brombeer, dunkle Schokolade. Dezendes Eukalyptus. Im Gaumen sauber, diskussionslos. Mineralischer Körper, dicht. Noch nie so gut im Glas. Hat sich toll entwickelt und beginnt sich den alten Jahrgängen anzugleichen.

2001 Robert Foley Vineyards Claret	19.5/20	trinken - 2030
2001 Sassicaia (Magnum)	18.5/20	trinken - 2025
2001 La Mission Haut Brion	19/20	trinken - 2030

Und zum Schluss noch ein kleines „Best of“ der drei Regionen. **2001 Robert Foley Claret** gefiel mir anfänglich aufgrund seiner Lack Note nicht so. Etwas flüchtige Säure schien im Spiel zu sein. Zum Glück „verflüchtigte“ sie sich... Druckvolles Bouquet, dunkelbeerig, Brotkruste, Minze. Im Gaumen mustergültig abgerundet, sehr tiefgründig. Man spürt förmlich die Fülle des perfekt ausgereiften Traubenguts. Ein spektakulärer, eigenständiger Napa Cab, lange Zeit etwas abseits des Luxus Winery Hypes. Doch seit der Parkerwertung für diesen 2001er ist es leider damit vorbei...



Gross (und nicht nur weil es eine Magnum war) zeigte sich **2001 Sassicaia**, mit dunklem Granat, erste Reifennoten. Kirschen, Malz, leichte Peperoninote, Vanille und Mocca. Wirkt noch sehr frisch im Gaumen, saftig und mit stattlicher Säure und Tanninen versehen. Nach zwei sehr verschlossenen, reinen Potenzial-Flaschen vor drei und fünf Jahren, zeigt sich **2001 La Mission Haut Brion** nun in seiner wahren

Grösse. Prächtiger Wein. Erdig, wüziges Bouquet, Kalk, Zedern, Kaffee. Mittelschwer aber dicht im Gaumen. Wirkt jetzt sehr „stoffig“ und lang. Gehört zu der absoluten Bordeaux Spitze im 2001.

Mai 2013

Sebastian Schwander / MYBESTWINE.CH