

Unterwegs mit der Golf- und Wandergruppe zum Cask23

Es war ein eindrücklicher, genüsslicher Tag mit einem tollen Rahmenprogramm. Denn nebst dem Hauptthema, einer Stag's Leap Cellar Cask23 Vertikale, standen noch weitere Highlights auf der Tagesordnung. Früh startete die Wandergruppe an diesem Samstag mit einem markanten Aufstieg von Fällanden auf den Adlisberg. Die Innerschweizer Vertreter verpassten den Anschluss infolge verpasstem Anschluss der SBB... Die drei schafften dann aber trotz ortsunkundigem Taxi Fahrer direkt noch vor dem Pausenpicknick den Zusammenschluss. Glück gehabt!

Zum Mittagessen im Restaurant Adlisberg durfte jeder Teilnehmer eine reife Flasche Kalifornier mitbringen. Thema: „Classic Winery“. Hier meine Bewertungen dazu:

1994 De Loach Sauvignon Blanc	17/20	austrinken
1997 Landmark Chardonnay Overlook	17/20	austrinken
1978 Ridge Cabernet Sauvignon York Creek	18/20	austrinken
1978 Ridge Cabernet Sauvignon Santa Cruz Jimsonare Ranch	18.5/20	trinken – 2020
1984 Dunn Cabernet Sauvignon Howell Mountain	17.5/20	trinken – 2020



1991 Groth Cabernet Sauvignon Reserve	17/20	trinken – 2020
1986 Beringer Cabernet Sauvignon Private Reserve	15/20 ?	Fehler
1997 Ridge Monte Bello	18/20	trinken – 2025
1998 Araujo Estate Cabernet Sauvignon Eisele Vineyard	19/20	austrinken
1997 Dunn Cabernet Sauvignon Howell Mountain	18+/20	trinken – 2035
1988 Heitz Cabernet Sauvignon Martha's Vineyard	18/20	trinken - 2020

Auf den Spuren von Tiger Woods und dem Cask23



Ein überaus spannendes Kontrastprogramm bot dann der Nachmittag mit ersten Golfversuchen auf der nahe gelegenen Driving Range. Falls es noch Beweise braucht, dass ich es in diesem Sport nie zu etwas bringen werde, reichte diese Stunde auf dem Adlisberg. Ich meine, was soll das? Golf ist doch völlig sinnlos. Da schissen Menschen kleine Bälle von sich weg nur um sie nachher wieder suchen zu müssen. Der Coach meinte, ich sei zu ungeduldig, instabil, rede zu viel, schaue zu oft den Bällen nach um ein schnelles Ergebnis zu sehen, und überhaupt stimme meine innere Balance nicht... „Hallo! Du bist mein verdammter Golf Coach, ich brauche keine Psycho Analyse...!“ Beim Erlernen von Golf gibt es bekanntlich weder Tricks noch Abkürzungen.

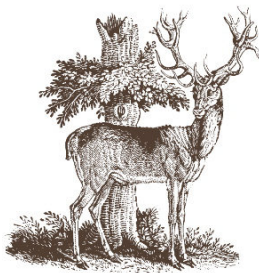
Geduld und Demut ist das Rezept zum Erfolg. Ausser man entdeckt da einen 650 fränkigen Luxus Titan Driver, der mitten aus unseren billigen Anfänger Knebeln aus dem Golfsack glitzerte.... Gesagt, getan. Abstand etwas erweitern, Schwung erhöhen, mehr Kraft und woooooomm, weg war das Teil... Ach so, das war der Rasen? Dies hörte wohl auch der Besitzer des edlen Schlägers. Er war blitzschnell zur Stelle und gab mir unmissverständlich zu verstehen, was mein Handicap sei.....





Die ganze Golf- und Wandergruppe mit heiratswilligem Junggesellen (er wollte nicht auf uns hören...)

Cask23 und sein Handicap



STAG'S LEAP WINE CELLARS

Erst ein paar Tage später realisierte ich gewisse Parallelen zwischen Golf erlernen und Cask23. Schwierig zu erklären, doch ich versuche es. Nehmen Sie an, meine Golfkünftigkeiten würden anhand meiner ersten Schwungversuche auf einer Driving Range bewertet. Ich müsste mit 51/100 (um beim international gängigen Weinbewertungssystem zu bleiben) vorlieb nehmen. Der „Golfkritiker“ kann sich aber noch gar nicht vorstellen, wie sich Talent, Geduld und Fähigkeiten des Spielers in den nächsten 20 Jahren entwickeln werden.... Doch genau das passiert regelmässig bei eigenwilligen Weinen wie dem Heitz Martha's Vineyard oder eben Cask23. Nehmen Sie als Beispiel den 1994er. Als dreijähriger Wein von Robert Parker mit 86/100 zerrissen, am Abend bei der Vertikale einer der schönsten Weine überhaupt. Es gibt einfach Oenologen und zum Glück auch Weingutsbesitzer, die stehen zum Stil ihrer Weine und respektieren das Ausgangsmaterial, sprich Reben, Terroir und Mikroklima. Da wird nicht im Keller herumgebastelt um wenn möglich bereits in der Barrique eine hohe Note zu bekommen oder dann spätestens beim Release. Punkte gleich Nachfrage gleich Preis. Und wenn Sie den gleichen Geschmack haben wir Robert Parker wird's grundsätzlich teuer.

Erst ein paar Tage später realisierte ich gewisse Parallelen zwischen Golf erlernen und Cask23. Schwierig zu erklären, doch ich versuche es. Nehmen Sie an, meine Golfkünftigkeiten würden anhand meiner ersten Schwungversuche auf einer Driving Range bewertet. Ich müsste mit 51/100 (um beim international gängigen Weinbewertungssystem zu bleiben) vorlieb nehmen. Der „Golfkritiker“ kann sich aber noch gar nicht vorstellen, wie sich Talent, Geduld und Fähigkeiten des Spielers in den nächsten 20 Jahren entwickeln werden.... Doch genau das passiert regelmässig bei eigenwilligen Weinen wie dem Heitz Martha's Vineyard oder eben Cask23. Nehmen Sie als

Cask23 wirkt in jungen Jahren schwer verständlich. Deshalb war ich bei meinen Bewertungen eher defensiv, wobei hier der Zusatz „+“ fast wichtiger ist als die Punkte. Ich bewerte, was ich aktuell im Glas erlebe. Deshalb einmal mehr den von mir schon oft verwendete Ratschlag. Wenn Sie junge Weine mögen, können Sie viel Geld sparen. Die Primäraromen sind bei vielen gut gemachten Weinen ähnlich. Erst in der Reife zeigen sich die Unterschiede und die Terroireinflüsse kommen mehr zum Tragen. Der wahre Charakter des Weines zeigt sich erst in seiner Reife. Und für diese Reife braucht Cask23 einfach 20 Jahre Ruhe.

Stag's Leap Cellars, Warren Winiarski und das Paris Tasting



Stag's Leap Wine Cellars wurde 1970 von Warren Winiarski gegründet und massgeblich von ihm geprägt. Zur Winery gehörte damals ein rund 15 Hektar grosses Grundstück bepflanzt mit Pflaumen- und Nussbäumen sowie einigen alten Rebstöcken. Winiarski rodete alles und pflanzte hauptsächlich Cabernet Sauvignon und einige wenige Merlot Reben. Der Stag's Leap Vineyard war geboren. Doch es wurden auch Trauben vom benachbarten legendären Fay Vineyard dazugekauft, welcher dann 1986 von Winiarski erworben werden konnte.

Der Premiere Jahrgang war 1972 und gleich mit dem zweiten Jahrgang 1973 gelang Stag's Leap Cellars der Durchbruch, dank dem Gewinn des Paris Tastings. 1973 Stag's Leap Cabernet Sauvignon gewann damals die rote Konkurrenz vor 1970 Mouton Rothschild und 1970 Haut Brion.

2007 verkaufte Winiarski sein Lebenswerk an Chateau Ste. Michelle und Marchesi Antinori. Heute produziert Stag's Leap Cellars rund 150'000 Flaschen von den Estate Weinen. Hauptsächlich die beiden Single Vineyards Stag's Leap Vineyard (S.L.V) und Fay Vineyard. Und dann eben rund 25'000 Flaschen vom Cask23. Einen Cabernet Sauvignon dominierten Blend beider Vineyards. Fay verleiht ihm die Struktur, die Fülle und die Langlebigkeit und vom S.L.V übernimmt er die Aromatik und Geschmeidigkeit. Erstmals produziert 1974. Damals von Winiarski im legendären Fass Nr. 23 zusammengeführt. Der 1985er Cask 23 war zu seiner Zeit mit 75 Dollar Ausgabepreis der teuerste je produzierte US Cab.



Heute gehört Cask23 zu den grossen, legendären Cabernets. Mit guten Produktionsmengen fernab der raren, neuen Kultweinen, geht er beständig seinen Weg und behält seine Eigenständigkeit. Hier muss man nicht um eine Flasche betteln oder sich durch Mailinglisten kämpfen. Den Cask23 gibt's Kistenweise direkt von der Winery für rund 200 Dollar die Flasche. Viel Geld, aber ein Must Buy für sehr geduldige, verständnisvolle Weinliebhaber.

Die Cask23 Vertikale



Es war eine denkwürdige, hoch interessante und perfekt vorbereitete Verkostung. Alle jungen Cask23 (ab Jahrgang 2001) zeigten viel blau- und schwarbeerige Aromen, eine stützende Mineralität, Pfeffer, Kalk. Die Frucht ist sogar manchmal etwas üppig, doch braucht der Wein dieses Babyfett. Deutlich bestätigt sich dies bei den Prachtsjahrgängen 1991, 1992 und 1994. Die Aromen verändern sich wenig, es ist einfach alles eleganter und feiner geworden. Der Einfluss vom Terroir nimmt zu. Alles wird komplexer. Da stehen auch eher unterschätzte kalifornische Jahrgänge wie 1998 oder 2000 in nichts nach. Hier empfehle ich sogar zum günstigen Kauf, um die ganze

Komplexität eines Cask23 zu erleben. Die unglaubliche Lagerfähigkeit des Weins wurde vor allem durch den 1985 Cask23 bestätigt. Der roch noch dermassen marmeladig jung, dass man ruhig nochmals 20 Jahre drauflegen kann.

Mehr Infos: www.cask23.com

Die ganze Vertikale im Überblick:

1978 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	19/20	trinken - 2020
1983 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	17.5/20	trinken - 2020
1985 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	18/20	trinken - 2035
1990 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	18/20	trinken - 2020
1991 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	18.5/20	trinken - 2025
1992 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon Magnum	19/20	trinken - 2025
1993 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	17/20	trinken - 2025
1994 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	19/20	trinken - 2025
1997 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	18/20	trinken - 2030
1998 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	18.5/20	trinken - 2025
1999 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	18.5/20	trinken - 2030
2000 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	19/20	trinken - 2030
2001 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	18+/20	trinken - 2030
2003 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	17.5+/20	2015 - 2035
2005 Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon	18.5+/20	2015 - 2040



Zwei Sauternes Highlights begleiteten uns durch den Cask23 Abend. Der cremig, frische **2009 Nairac**. Pfirsich- und Vanillenoten. Noch recht opulent im Gaumen mit erfrischender Säure. Wird ewig halten. Gigantisch war **1922 Sigalas Rabaud**. Der Wein wurde geschickt vor den Rotweinen serviert. Ein perfekter Zeitpunkt um die wahre Grösse dieses Wonne-Sauternes zu erleben. Ein unglaublich breit gefächertes Bouquet; Bittermandeln, Honig, Birnweggenfüllung, Caramel, Aprikosen. Hoffentlich rieche ich mit fast 91 Jahren auch immer noch so gut... Zum Glück hat Jürg nur wenige Meter neben dem Carlton einen Kühlschrank mit Privatreserve!

2009 Nairac 3/8
1922 Sigalas Rabaud

19+/20
20/20

trinken - 2050
austrinken

Zum Abschluss sei allen Teilnehmern gedankt für den unvergesslichen Tag. Allen vorab den Initianten, Marcello Botti und Nils Frei. Die beiden haben viel Herzblut in die Organisation gesteckt und den Tag wunderbar umgesetzt. Ich hab es genossen, ging glücklich nach Hause und habe fast nichts vergessen.

Wie immer nach so gelungenen Weinevents, macht man sich über eine Fortsetzung Gedanken. Bereits sind erste Pläne durchgesickert, dass das Ziel der Wanderung 2014 in der Nähe der Farnsburg Ormalingen befindet... Ich komme gerne wieder. Aber diesmal will ich den Titan Driver von Anfang an!

September 2013

Sebastian Schwander
MYBESTWINE.CH

