

Penfolds Grange

Der einzig wahre „Grand Cru“ der südlichen Hemisphäre

Von Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Penfolds ist das älteste Weingut Australiens. 1844 gründete der Englische Auswanderer **Christopher Rawson Penfold** seine Winery in Magill, östlich von Adelaide und pflanzte Rebstöcke, welche er vor seiner Abreise in Frankreich gekauft hatte. Er pflanzte die Reben in der Nähe seines Wohnhauses und



benannte den Rebberg nach der Heimat seiner Frau Mary „**The Grange**“. Als Arzt glaubte er an die heilende Wirkung von Wein und produzierte „Substanzen“ ähnlich wie Sherry- oder Portweine. Das Geschäft lief gut und nach Penfolds Tod erweiterte die zweite Generation Rebland und Weingut. Sie steigerten die Produktion auf eine stolze Menge von über 500'000 Flaschen pro Jahr. Anfangs 20. Jahrhundert wurde der Familienbetrieb in eine Gesellschaft umgewandelt. Erst in den 40er Jahren

begann man auf Penfolds richtige Tafelweine zu produzieren, um damit auf den Wandel des Konsumverhaltens zu reagieren. Die Versuche des damaligen Kellermeisters **Max Schubert** (er war übrigens kein ausgebildeter Önologe) führte 1951 schliesslich zum ersten Jahrgang des berühmtesten und wertvollsten Weins Australiens: Dem **Shiraz Grange Hermitage**. Seit 1990 schlichtweg **Grange** genannt. Die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts waren geprägt von vielen Übernahmen. Seit 2005 gehört Penfolds zur **Foster's Gruppe**.

Neben dem berühmten Grange produziert Penfolds eine Reihe weiterer hochwertiger Rotweine, wie der Cabernet Sauvignon Bin 707, RWT (Red Winemaking Trial), St. Henri oder den Magill Estate. Der Bin 389 wird auch oft als „Baby Grange“ bezeichnet, da er in den Fässern gelagert wird, die zuvor für den Grange benutzt wurden. Aber auch geringe Mengen an Weißweinen und Likören werden produziert. Max Schubert entwickelte für die Bezeichnung der Weine ein System durchnummerierter Fässer, so genannter „**Bins**“, in welchen die Weine gelagert werden. Der erste dieser Weine war der Bin 2 des Jahres 1962.

Die Lancierung des Grange Anfangs der 50er Jahre erwies sich als äusserst schwierig. Schubert blieb sich doch der Stilrichtung treu. Aufgrund des breiten Weinportfolios wollte er dem Grange seine eigenständige Charakteristik beibehalten. Ab den 60er Jahren ging es dann aufwärts. Grange gewann viele damals wichtige Weinauszeichnungen und Medaillen. Diese Ratings wurden jeweils fein säuberlich auf die Etiketten gedruckt. Ja, es gab halt weder Internet noch Parker...

Grange ist meist ein Cuvee von rund **90% Shiraz und 10% Cabernet Sauvignon**. (1951, 1952, 1963, 1999, 2000 und 2001 war es ein reiner Shiraz) Er ist kein Lagenwein, sondern es werden die besten Trauben aus verschiedenen Parzellen verwendet. Der Ausbau erfolgt durchschnittlich 18 Monate in amerikanischer Eiche. Nach drei bis vier Jahren in der Flasche kommt Grange auf den Markt. Pro Jahr werden rund 70'000 Flaschen abgefüllt. Ein Skandal löste der unverschämt teure 75er Grange aus. Er war der erste australische Rotwein der mit über 20 Dollar auf den Markt kam. Der aktuelle Jahrgang 2008 kostet CHF 500 – 600...



Penfolds ist heute eine riesige Firma mit einer Weinproduktion von **mehreren Millionen Flaschen** pro Jahr. Sie schafft jedoch die Gratwanderung zwischen Massenproduktion und hochklassigen Weinen. Das Portfolio ist ausgewogen und **Grange als Marke** hält sich seit über einem halben Jahrhundert an der Spitze aller australischen Weine. Es gab in letzter Zeit viele neue Blockbuster Weine, Mikroproduktionen mit hohen Bewertungen. Sie verschwanden so schnell wie sie gekommen sind. Grange blieb. Oder wie es Hugh Johnson es einmal ausdrückte: **Grange - Der einzig wahre Grand Cru der südlichen Hemisphäre**



Penfolds
Grange 1966 – 2006
 Mit Steve Lienert (Senior Red Winemaker at Penfolds)

Samstag 26. Oktober 2013 Parkhotel Weggis / LU
 12:00 Lunch Restaurant Annex Grange Vertical Teil 1: 1995-2006
 19:00 Dinner Vinothek Annex Grange Vertical Teil 2: 1966 & 1971 -1994
 Jeweils als Apéro verschiedene Jahrgänge des weissen Grange/Yattarna
 Tischwein Astralis / Clarendon Hills

MYBESTWINE.CH

Diese bewies eine eindruckliche Vertikal Verkostung von Grange Jahrgängen zwischen 1966 – 2008. **Grange Senior Winemaker, Steve Lienert** nahm selber am Event teil. Er kommentierte die Weine und liess uns teilhaben an seinem enormen Fundus von über 30 Jahren Penfolds Erfahrung. Die Weine stammten einmal mehr aus der Raritäten Weinschatulle von **Eugen Haefliger**. Mit dabei waren auch **René Gabriel** (www.weingabriel.ch) und **Achim Becker** (www.wineterminator.com),

dessen Berichte Sie auf den bekannten Plattformen finden, sowie viele begeisterte Grange Fans aus dem In – und Ausland.

Mehr Infos: www.penfolds.com

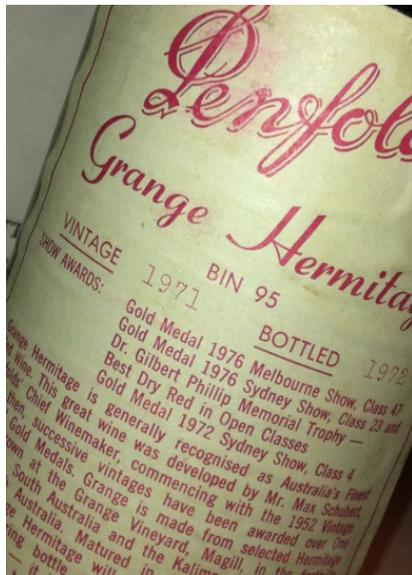
1995 Penfolds Chardonnay Yattarna	16/20	austrinken
1995 Penfolds Chardonnay Yattarna	15/20	austrinken
2004 Penfolds Chardonnay Yattarna	17/20	trinken - 2015
2006 Penfolds Chardonnay Yattarna	18/20	trinken - 2015
2008 Penfolds Chardonnay Yattarna	18.5/20	trinken - 2020
2010 Penfolds Chardonnay Yattarna	18/20	trinken - 2020

Vor beiden Tastings genossen wir jeweils drei Jahrgänge des „weissen Grange“ Yattarna. Ein reinsortiger Chardonnay ausgebaut in Teils neuen Teils gebrauchten Barriques. René Gabriel brachte als Ueberraschungsgeschenk sogar noch den allerersten Jahrgang 1995 mit nach Weggis. Natürlich ist aufgrund seiner Dichte und Komplexität dieser Chardonnay kein eigentlicher „Apéro Wein“. Ihn sehe ich als Begleiter eines gediegenen Fischmenüs oder einer Sushi Platte.

1995 Yattarna zeigte sich anfänglich etwas muffig, sehr weit entwickelt, leichte Ananasnote, Honig, Haselnuss und Feigen. Immer noch gut zu trinken aber natürlich mit fehlenden „Sprutz“. Ebenfalls sehr müde wirkte **1998 Yattarna** mit seiner schweren, fast ölig, breiten Kontur.

Frisch und beschwingt wirkte dagegen **2004 Yattarna**; Pfirsich, Grapefruit, Nougat, Vanille. Immer noch gute Frucht und schöne Länge. **2006 Yattarna** ist ein perfektes Beispiel wie viel Frische in einem australischen Chardonnay stecken kann. Zitronengrass, Pfirsich, Melonen und dezentes Holz. Weit ab des üblichen weissen Aussie Mainstreams! Exotisch beschwingt wirkte **2008 Yattarna**. Melonen, Zitronengrass, Orangeade. Schön untermalt mit röstig nussigen Aromen und leicht pfeffrige Note im Abgang. **2010 Yattarna** war sehr frisch, fruchtig, mit knackiger Säure. Zitrusaromen, Grapefruit und Gewürze. Mineralischer, gut stützender Körper.

1966 Penfolds Grange	18.5/20	trinken - 2020
1971 Penfolds Grange	-/-	
1972 Penfolds Grange	17/20	trinken - 2020
1973 Penfolds Grange	17/20	austrinken
1974 Penfolds Grange	16.5/20	austrinken



Super in Form befand sich der älteste Wein des Tastings: **1966 Grange**. Leicht animalische Noten, Pflaumen, Rosen, Gewürze und dunkle Schokolade. Immer noch gut präsente Tannine- und Säurestruktur. Ein toller Beweis für die unglaubliche Langlebigkeit dieser Weine. Pech hatten wir leider mit dem korkig unsauberen **1971 Grange**.

Anlässlich Achim Beckers (wineterminator.com) Braui meets Schorn 2 im Januar 2010 erlebte ich den 71er Grange in seiner wahren Grösse **20/20 trinken - 2020**

...und wir dummen Siechen, trinken Australier immer so jung, und beschweren uns dann, dass diese so marmeladig und alkoholisch wirken... Ein Paradebeispiel für perfekten, reifen Shiraz ist dieser monumentale **1971 Grange**. Purpur, granat. Pflaumen, Eukalyptus, Leder und dieser irre geniale Rosmarienne macht ihn dermassen betörend. Im Gaumen edel, fast tänzerisch filigran, und dann im Abgang nochmals seine ganze Grösse in voller Pracht. Eine hedonistische, australische Gaumenüberschwemmung!

Schön im Bouquet mit Stroh, Zedern, Leder, Tabak und Mocca präsentierte sich **1972 Grange**; Im Gaumen immer noch gutes stabiles Gerippe. Relativ viel Säure und etwas austrocknende Tannine im Abgang. **1973 Grange** könnte der Zwillingbruder vom 72er sein. Rauch, Mocca, Pflaumen, Zedern, Kerzenwachs und Pilz. Kommt im Gaumen nicht mehr ganz mit. Die Grundaromatik ähnelt dem 1971er, ebenfalls mit einem leichten stinkigen Fehlgeruch irritiert. Etwas muffig, aber noch mit erstaunlich süsser, dunkelbeeriger Note ausgestattet ist **1974 Grange**. Leider auch hier eine gewisse Champignon Note. Körperlich zu schlank für seine immer noch massiv vorhandene Säure.

1975 Penfolds Grange	12/20	vorbei
1976 Penfolds Grange	-/-	
1977 Penfolds Grange	16/20	austrinken
1978 Penfolds Grange	18.5/20	austrinken

Schwer zu sagen, ob **1975 Grange** generell kaputt ist, oder die Flasche schlecht war. Im Gaumen sind noch trinkbare Spuren bemerkbar, aber im Bouquet macht sich bereits Essig breit. **1976 Grange** war leider auch unsauber, muffig und möglicherweise mit einem leichten Kork behaftet. Doch der Wein verbesserte sich im Glas. Man spürte richtig wie er kämpfte und frische rotbeerige Aromen unter seiner Stinkdecke hervor zauberte. Doch mit der erhofften Legende hatte das natürlich wenig zu tun. Schade.

Während sich der 76er im Glas verbesserte baute **1977 Grange** laufend ab. Leicht grüne Noten im Bouquet. Pfeffer, Jod und etwas Pilz. Recht kantiger Körper, gradlinig strukturiert und leicht metallisch im Abgang. Wunderschön dagegen war **1978 Grange**. Mollig in der Nase mit dunkler

Schokolade, Rauch, Leder, Teer, Vanille. Recht mineralisch, zupackend im Gaumen. Endet abgerundet und lang.

Es gibt keine Zufälle! Bei uns am Tisch machte sich die Diskussion breit, dass der muffig stinkige Fehlgeruch, der leider einige ältere Jahrgänge aufwies, an das Phänomen Heitz Martha's Vineyard erinnere. Sie kennen ja die Geschichte, mit dem laaaaangen dekantieren. Das hätte wahrscheinlich geholfen. Doch der wahre Grund ist ein anderer. Wissen Sie wie die Frau vom Penfolds Gründer hiess? Martha!!! Noch Fragen...?

1979 Penfolds Grange	17/20	trinken - 2020
1980 Penfolds Grange	18/20	trinken - 2020
1981 Penfolds Grange	17.5+/20	trinken - 2025
1982 Penfolds Grange	19/20	trinken - 2025

1979 Grange überzeugte durch seine jugendliche Farbe. Leicht animalischem Bouquet. Leder, Wildfleisch, Oliven und Feuerstein. Zeigt bei mittlerer Intensität gute Reserven. Ein super Bouquet präsentierte **1980 Grange**, süsse Cassisaromen, Lakrize, Pfeffer. Auch im Gaumen eine rundes, zugängliches Gesamtpaket mit grossem Trinkspass.

Eher defensiv, verschossen wirkte **1981 Grange**. Der Wein zeigt sich mineralisch, Holzbetont und mit guter Säure ausgestattet. Darunter klassische Syrah Aromatik. Wildfleisch, Oliven und Pfeffer. Viel gebündelte Kraft und nach wie vor tolle Reserven stecken in diesem 81er, der bei längerem Dekantieren möglicherweise mehr von seiner Persönlichkeit preisgegeben hätte. Phänomenal war **1982 Grange**. Ein Ausbund an süssen blau- und schwarzbeerigen Aromen. Dazu tolle Röstung. Mocca und Kaffee. Fast buttrig mollig. Elegant und seidenfein. Hat nicht die Komplexität eines ganz grossen Grange, aber die zugängliche Schönheit eines Weltklasseweins.



*Glücklich:
Ex Besitzer der
Grange
Sammlung
Eugen Haefliger
(links) und
Steve Lienert
„The Grange
Maker“*

1983 Penfolds Grange	19.5+/20	trinken - 2035
1984 Penfolds Grange	18/20	trinken - 2025
1985 Penfolds Grange	18.5/20	trinken - 2020
1986 Penfolds Grange	20/20	trinken - 2050

1983 Grange ist ein beeindruckender Wein. Er wirkt jung, wild und enorm kräftig. Intensive, frische Nase. Dunkle Beeren, Kirschen, Lakritze, Teer und Wildfleisch. Bullige Statur. Ist in seiner Entwicklung langsam unterwegs und kann durchaus bei weiterer guter Lagerung zum Jahrhundertwein aufsteigen. Auch **1984 Grange** zeigt kaum Alter. Offenes, klassisch, würziges Grange Bouquet. Oliven, Rosmarien, Schwefel, Jod und Feuerstein. Auch hier ist keine Eile angesagt. Genau gleich wie beim **1985 Grange**. Würziges Syrah Bouquet. Schön begleitet von Zedern, Kalk und Oliven. Die Aromen wirken im Gaumen konzentriert obwohl der Wein deutlich leichter ist als 1983 und 1986. Ein beschwingter, herrliche eleganter Grange!

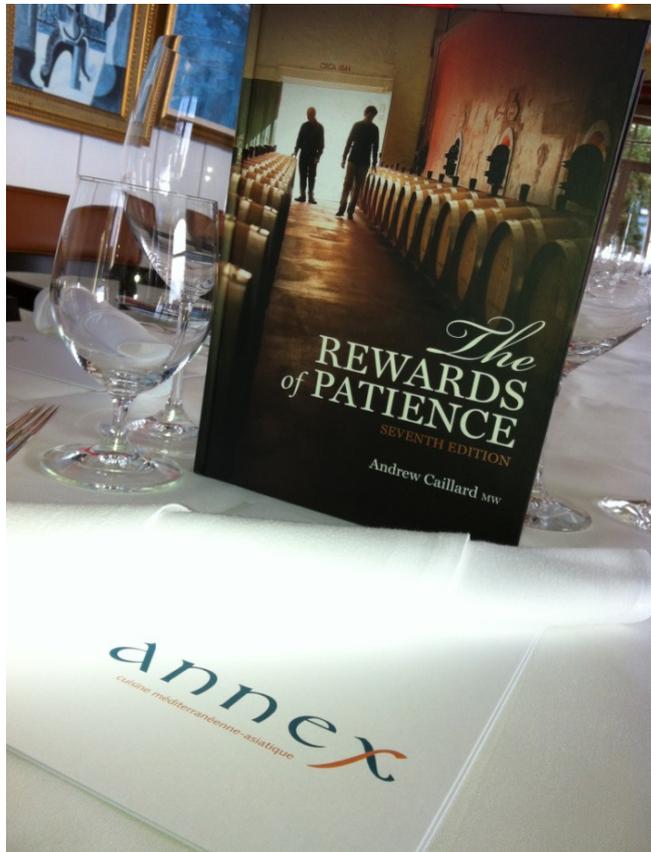
Das Non plus Ultra in dieser vorzüglichen Serie war schlussendlich **1986 Grange**. Ein Monument, eine australische Wein Ikone und einer der allergrössten Weine, welche mir je ins Glas kam. Multidimensionales Bouquet, süsse, schwarzbeerige Aromen, Rauch, Pfeffer, Feuerstein, Creme Cassis und Himbeergeist. Die Aromen werden im bullig kräftigen Körper richtiggehend umher geschleudert. Dieses Grange Konzentrat bringt enormen Druck und eine sagenhafte Komplexität ans Tageslicht. Wird sich locker 20 – 30 Jahren auf diesem phänomenalen Niveau halten.

1987 Penfolds Grange	17/20	austrinken
1988 Penfolds Grange	18/20	trinken - 2030
1989 Penfolds Grange	18.5+/20	trinken - 2040
1990 Penfolds Grange	17.5/20 ?	trinken - 2025

Ziemlich weit entwickelt schien mir **1987 Grange**, mit leicht „gemüsigem“ Bouquet, dunkle Schokolade, Kräuter. Saftig im Gaumen und etwas grünlich im Abgang. Ein guter Grange aus sehr schwierigem Jahr. Gross zeigte sich **1988 Grange**, mit klarer Syrah Nase, Pflaumen Pfeffer, Rosmarien und Muskat. Präsentiert eine tolle Struktur und wenn auch im Moment vielleicht etwas „unterkühlt“ ein Versprechen für die Zukunft. **1989 Grange** wirkt unglaublich jung. Cassis, Kirsch, Himbeeren, Lakritze. Eher auf der opulenten Seite. Im Gaumen noch unterentwickelt, eng verwobene Tannine und einer tollen Länge.

Nicht ganz klar kam ich mit dem eher untypischen **1990 Grange**. Von der Aromatik her sehr reif. Erdig, leicht brandig, Schoko, Amarenen und Schweiss. Irgendwie nicht ganz sauber. Im Gaumen recht kantig, herb und kräftig. Steve Lienert stufte diese Phase als klassische, perfekte Grange Entwicklung ein. Exakt so entwickeln sich die besten Jahrgänge. Da ich das dem guten Steve zweifellos abnehme, behaupte ich mal, dass diese 90er Flasche nicht optimal war. Abwarten...

1991 Penfolds Grange	18+/20	trinken - 2040
1992 Penfolds Grange	18+/20	trinken - 2040
1993 Penfolds Grange	17/20	austrinken
1994 Penfolds Grange	19.5/20	trinken - 2035



1991 Grange zeigt im Moment mehr Potential als Genuss. Das sind einfach die Zwischenphasen, die Geduld brauchen. Im falschen Moment geöffnet können sie zu Stirnrünzeln führen aber zehn Jahre später restlos begeistern. Druckvolles, offenes Bouquet. Etwas marmeladig, opulent. Doch braucht er diese Fülle, denn Säure und Tannine sind aktuell vordergründig. Legt bestimmt noch einen Punkt zu in seiner Reife. Ebenfalls **1992 Grange**, mit würzigem, Barrique dominanten Bouquet. Brotkruste, Vanille, Jod und Oliven. Ziemlich hart im Gaumen aber mit viel Reserven ausgestattet. Warten oder sehr lange dekantieren. Ein charmanter früh trinkreifer Wein ist **1993 Grange**, mit seiner Schokolade- und Schwefelnote im Bouquet. Zedern und Feuerstein. Eine runde zugängliche Sache. Aus dem regenreichen Jahr kann nicht mehr Konzentration erreicht werden. Überrascht

hat **1994 Grange**, mit einem Prachtsbouquet von Pflaumen, Kirschen, Cassis, Gewürz, Pfeffer und Schokolade. Sehr stoffig, dicht im Gaumen. Zieht seine traumhafte Fruchtnote weit in den Abgang. Wunderbar abgerundet mit toll integrierte Gerbstoffen. „Ein Geheimtipp aus den goldenen Grange 90er Jahren“, wie Steve Lienert es nannte.

1995 Penfolds Grange	18.5+/20	trinken - 2035
1996 Penfolds Grange	19.5/20	trinken - 2030
1997 Penfolds Grange	18+/20	trinken - 2035
1998 Penfolds Grange	19.5+/20	2018 - 2060

Jung und konzentriert kam **1995 Grange** daher. Pflaumen, Griottes, Himbeer, Rauch, Zedern und Teer. Breit ausladend im Bouquet. Im Gaumen voluminös, fast likörhaft , intensiv und lang. Braucht sehr viel Zeit. **1996 Grange** ist schlichtweg atemberaubend. Ein Zauberbouquet zum hineinsinken. Blau- und schwarzbeerig. Pfeffer, Teer und edle dunkle Schokolade. Im Gegensatz zum 1995er gibt er jedes Detail von sich preis. Der Wein harmoniert dermassen schön, das man eigentlich auf nicht mehr warten muss. Steve Lienert erklärte uns, dass seine Gänge Lieblingsjahrgänge meistens auf ...6 enden... Sechs wäre auch die ideale Anzahl an Flaschen pro Jahrgang, welche man im Keller haben sollte.... Postzettel de luxe! Christkind kommt ja bald.

1997 Grange durfte ich schon ein paarmal geniessen. Ein mengenmässig sehr guter Jahrgang und entsprechend viel kam zu einigermaßen akzeptablen Preisen in die Läden. Recht mineralisch, erdig, etwas grün und unterentwickelt im Bouquet. Eleganter Mittelteil, mit mehr Frucht als im Bouquet. Etwas mehlig Tannine.

Eine Kombination der Aromatik vom 96er und der Kraft des 95ers gepaart mit perfektem Jahrgangsverlauf und modernster Weinbereitung ist **1998 Grange**. Ein brachialer Ur-Grange. Dramatisch schwarzbeerig, süss, Vanille, Brotkruste, Creme Cassis, Speck und schwarzen Oliven. Im Gaumen blitzen immer wieder Himbeeraromen auf. Verleiht dem Wein eine Frische und Sexyness wie bei einem modernen Chateauneuf. Er scheint den 86er als sein Vorbild genommen zu haben und entwickelt sich klar in diese Richtung. Auch punktemässig.

1999 Penfolds Grange	18.5/20	trinken - 2040
2000 Penfolds Grange	15/20	austrinken
2001 Penfolds Grange	17.5+/20	trinken - 2045
2002 Penfolds Grange	18.5+/20	trinken - 2045

1999 Grange ist ein sehr klassischer Jahrgang. Oliven, Teer, Pfeffer im Bouquet. Untermalt von Himbeeren und Cassis. Zeigt im Gaumen seine typische animalische Note, sehr gehaltvoll und lang. **2000 Grange** aus ganz schwierigem Jahr mit sehr kleiner Ernte enttäuscht mit sehr reifer, leicht oxydativer Note. Schokolade, Konservenbüchse und Wildfleisch. Im Gaumen ist der Wein immerhin noch lebendiger als in der Nase. Unbedingt Jahrgang umschichten, wer davon hat. **2001 Grange** bereitet im Moment nur Alkis Spass. Üppig, ausladendes Bouquet, Amarone Touch, sehr konzentriert. Natürlich verfeinert sich das alles in den nächsten 20 Jahren. Im Moment würde ich ihn nicht anfassen.

Das Gegenteil davon aus kühlem Jahr ist **2002 Grange**; Blau- und dunkelbeerig, Tabak, Kaffee, Oliven, Pfeffer. Frische, knackige Säure. Tolle Struktur. Ebenfalls ein sehr langlebiger Grange.

Was bei dieser Probe definitiv klar wurde. Sie können junge Grange (20 Jahre und junger), locker vier Stunden dekantieren. Oder die Flasche am Morgen öffnen, im Keller lassen und am Abend geniessen. Bei den älteren glaube ich, dass ebenfalls mit viel Luft gewisse muffige Aromen verflogen wären oder dann aber der vermeidliche Korkton sich endgültig durchgesetzt hätte. So oder so. Grange und Karaffe – ein unzertrennliches Paar.

2003 Penfolds Grange	18+/20	2020 - 2050
2004 Penfolds Grange	20/20	trinken - 2050
2005 Penfolds Grange	18+/20	2020 - 2050
2006 Penfolds Grange	19+/20	2020 – 2050
2008 Penfolds Grange	19.5+/20	2020 – 2050

Ein sehr würziger Wein ist **2003 Grange**. Pfeffer, Rosmarien, Eukalyptus, Rauch. Schöne, frische Mineralität, aber etwas unterdrückte Frucht, und daher im Moment ziemlich alkoholisch. Mollig dicht im Abgang mit beeindruckender Länge. Sensationell und bereits jetzt perfekt zu geniessen offenbart sich **2004 Grange**. Was für eine Wucht und welch graziöse Eleganz verbindet sich hier in diesem dramatischen Grange! Dunkle, reife, süsse Beeren, Kirschen, Tabasco, Oliven, Jod und edle dunkle

Schokolade. Kommt in einer ausserordentlichen Reinheit daher und explodiert förmlich im Glas. Geniales Volumen und dramatische Tiefe. Mit einem Abgang von Weggis bis Australien!

2005 Grange lebt im Moment von seiner üppigen Barriquesüsse. Laktisch, Erdbeer, Lakritz und viel Vanille von amerikanischer Eiche geprägt. Ein Rubens Grange der sich im Moment eher an modernen australischen Blockbusters orientiert und erst in ein, zwei Jahrzehnten seine wahre Grange Typizität erlangen wird. Und dann kam wieder einer von Steve Lienerts Lieblingsjahrgängen mit ...6 am Schluss. **2006 Grange** ist auf der Ueberholspur unterwegs zur Maximalwertung. Dramatisch tiefgründig. Edel schwarzbeerig, fast likörhafte Viskosität. Mocca und Bittermandeln. Alkohol ist ein Geschmacksträger und bei so vielen Aromen braucht es halt einiges. Doch der Wein integriert dies mit einer Leichtigkeit. Habe davon zwei Flaschen im Keller. Die müssen soweit wie möglich aus der Gefahrenzone. Die erste Flasche trinke ich zu Pensionierung...

2008 Grange war eigentlich zum Tasting gar nicht vorgesehen. Gut, dass in Steve Lienerts Londoner Büro noch eine Flasche lag, welche den Weg nach Weggis fand. Thank you, Steve! Explosives, druckvolles, schwarzbeeriges Bouquet. Süsse Cassisaromen, Brombeeren, Speck, Tabak, Teer. Wunderbar unterlegt von dezentem Vanille und dunkler Schokolade. Griffige Struktur, enorme Komplexität und Länge. Ein majestätischer Grange. Die Krönung erlebt er in zwanzig Jahren.



1 Tasting, 2 Menus, 6 Yattarna, 20 Gäste, 38 Grange, 100 Glücksmomente

Oktober 2013, Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)