

Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon Vertical Tasting 1991 - 2007

Sonntag, 15. Mai 2011 Restaurant Adler Nebikon

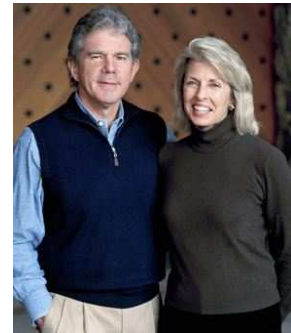
Report

Sebastian Schwander

MYBESTWINE.CH



Wenn man von Araujo spricht, spricht man vom Eisele Vineyard. Einer der begnadetsten und meist respektierten Lagen in Kalifornien. Ganz nördlich gelegen im Napa, nahe den heißen Quellen von Calistoga. Perfektes Mikroklima für grosse Weine. Vulkanische Böden, Wasser in 12 Meter Tiefe, permanent leichte Winde entlang des Hügels und warme Nächte. Eisele ist magisch! Selten verfügt ein kalifornischer Wein über diese Mineralität, Struktur und Länge. Vom Typ her eher bei den Bordeaux Premiers gelegen als im Napa. Bart und Daphne Araujo waren sich dessen bewusst, als sie den 16 ha grossen Weinberg von der Eisele Familie 1990 kauften. Bis dahin pachtete die Lage Joseph Phelps. Um Nahe beim Wein zu sein, erbeuten sie direkt beim Vineyard die Winery und ihr Wohnhaus. Natürlich begannen die beiden nicht bei null. Eisele war bereits Mitte des 19. Jahrhunderts mit Riesling und Zinfandel bestückt. Die heutigen alten Cabernet Stöcke für den Premium Wein, stammen grösstenteils aus 1964. Nebst dem Cabernet wächst heute im Eisele Sauvignon Blanc, Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot und rund um den Berg Olivenbäume.



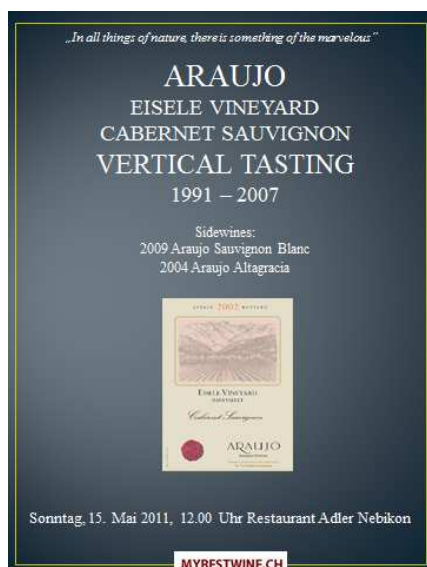
Araujo's setzen auf biodynamischem Rebbau, und strenge Selektion. Anfänglich noch sortenrein, ist der Wein heute ein klassischer Bordeaux Blend. Der Ausbau erfolgt bei den neueren Jahrgängen 100% neuen französischen Barriques zwischen 20 – 26 Monaten. Winemakerin, Francoise Peschon (ehemals Haut Brion) ist um den Wein seit 1993 besorgt. Anfänglich beraten von David Abrau, später Helen Turley und ab 2000 von Michel Rolland. Jährlich werden etwa 20'000 Flaschen abgefüllt, wobei je etwa die Hälfte via Mailingliste und via Händler verkauft werden.



Die Preise der aktuellen Jahrgänge entsprechen etwa den Super Seconds aus dem Bordeaux 2009/2010. Die Qualität und meine Bewertungen über 19 Jahrgänge liegen aber deutlich auf Premier Niveau!

Mehr Info: www.arajuoestate.com

Das Tasting sämtlicher je produzierten Eisele Cabernets erfolgte im Restaurant Adler Nebikon, begleitet von einem phantastisch abgestimmten Menu von Raphael Tuor.



Serie A: Allerlei von der Wachtel

1991 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon

18.5/20

trinken – 2020

(860 Kisten, CS 100%, 22 Monate 100% neues Holz, 13.4 Vol%)

Recht sattes rubin. Anfänglich süßes Bouquet, Brombeeren, Cassis. Mit mehr Luft feine Holznote. Feingliedriges Gerüst, sehr elegant. Typisch mineralische Note, Kalk, Feuerstein. Wunderschöner, klassischer Cabernet. Blind wäre man da irgendwo bei 1990 St. Julien.

1992 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon

18/20

trinken – 2020

(800 Kisten, CS 100%, 25 Monate 100% neues Holz, 13.4 Vol%)

Purpur, violette. Explosives, offenes Bouquet. Voller kalifornischer Aromadruck, reife dunkle Beeren, Minze, Eukalyptus. Gaumen leicht marmeladig, recht opulent aber immer noch mit gut stützender Säure, und daher nicht überladen, sondern einfach Napa typisch.

1993 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon

16.5/20

austrinken

(1300 Kisten, CS 92%, CF 7%, PV 1%, 22 Monate 75% neues Holz, 13.4 Vol%)

Purpur, granat. Eigentlich noch sehr lebendige Farbe. Aber bereits erste Anflüge von Oxydation, Liebsöckel und Metall. Gaumen dann deutlich besser als die Nase. Nach drei Stunden im Glas war erstaunlicherweise auch das Bouquet dezenter, sauberer. Merkwürdig. Möglich, dass vom Jahrgangspotential die beste Zeit dieses Weins vorbei ist, oder es handelte sich um eine nicht ganz optimale Flasche.

1994 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon

19/20

trinken – 2025

(2400 Kisten, CS 93%, CF 4%, PV 3%, 22 Monate 75% neues Holz, 13.4 Vol%)

1994 schloss die erste Serie ideal ab, denn dieser Wein zeigt sich als perfekter Mix zwischen 1991 und 1992. Purpur, jugendlich. Defensiv, dunkelbeerig, feines Eukalyptus, dezente edle Holznote, später sogar Erdbeeren. Viel Mineralische Aromen im Gaumen. Geniale Struktur und Lage, sehr schöne Balance. Jetzt wunderbar, und grossartiges Alterungspotential.

Serie B: Hausgemachte Brasatovavioli mit Spinat

1995 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon

19.5/20

trinken – 2015

(2500 Kisten, CS 94%, CF 4%, PV 2%, 22 Monate 75% neues Holz, 13.4 Vol%)

Granat. Anfänglich leicht metallisch, leicht pflaumig oder portig. Nach kurzer Zeit im Glas, mehr mineralische Noten, Tabak und immer mehr würzige Komponenten. Es besteht die Gefahr, diesen Wein aufgrund seiner leicht überreifen Nase und anfänglichen Leichtigkeit etwas zu unterschätzen. Die Grösse zeigt sich dezent im Innern dieses fast perfekten 95ers. Eine erstaunliche Aromavielfalt in filigraner, seidiger Form. Traumhafter, delikater Araujo, weit weg vom US Mainstream. (Platz 5 Publikumsbewertung)

1996 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 17/20 austrinken

(2300 Kisten, CS 91%, CF 6%, PV 3%, 21 Monate 75% neues Holz, 13.4 Vol%)

Grant, orange Ränder. Der Wein hat sich sehr schnell entwickelt. Im Bouquet Brotkruste, Bisquit, Rosinen. Weniger beerige Aromen als seine Vorgänger. Gaumen wirkt bereits etwas überreif, leicht oxydativ und dem 1993er nicht unähnlich. Dunkle Schokolade im Abgang. Immer noch sehr gut zu trinken, aber mag mit den übrigen Jahrgängen nicht recht mitzuhalten. Bald austrinken.

1997 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 20/20 trinken – 2025

(2700 Kisten, CS 93%, CF 4%, PV 3%, 22 Monate 75% neues Holz, 13.8 Vol%)

Hin und weg war ich bei diesem genialen 1997. Das ist mehr Pauillac als Napa! Aber was sollen eigentlich diese Vergleiche immer? Das ist Araujo! Das ist Eisele! Das ist Cabernet Sauvignon! Das ist Einklang zwischen Natur, Mensch und Technik! Unvergleichlich! Granat. Pfeffrig, würziges Bouquet (Rhone Touch). Später mehr Brombeeren, Creme Cassis, Minze. Gaumen toll ausgereift, herrlich frische Säure, voller Aroma Rückschub im Abgang und eine unendliche Länge... Mit 92 Parkerpunkten lässt sich diese Beauty locker nachkaufen. Fedex soll schon mal Platz machen im Flieger! (Platz 4 Publikumsbewertung)

1998 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 19/20 austrinken

(2200 Kisten, CS 90%, CF 3%, PV 7%, 18 Monate 75% neues Holz, 13.8 Vol%)

Ueber den 1998er Eisele habe ich schon viel geschrieben und geschwärmt, und meine Kiste neigt sich langsam dem Ende entgegen. Der Wein zaubert auch heute wieder ein Lächeln auf die Lippen und eine Begeisterung ins ganze Gesicht! Das ist ein önologischer One Night Stand, ohne Sorgen am Morgen... Traumhafte Nase, tolle Röstaromen, Mocca, Creme Cassis. Natürlich verfügt er nicht über die Struktur des 97er. Aber das kompensiert er mit dem Riesenspass, der er jetzt bietet. Fülle und Geschmeidigkeit ohne Ende. Klar, der Wein hält sich noch locker drei oder vier Jahre auf diesem Niveau, aber ich schreibe extra immer „austrinken“, damit ich mich mit ruhigem Gewissen schon bald hinter die nächste Flasche machen kann...

Serie C: Crepinette von der Rindshaxe mit frischen Morcheln

1999 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 19/20 trinken – 2025

(2700 Kisten, CS 84%, CF 7%, PV 6%, 3% Mer, 21 Monate 80% neues Holz, 14.1 Vol%)

Purpur. Sehr offenes Bouquet. Cassis, Minze, grüne Peperoni, Vermouth. Etwas breiter, spürbar höherer Alkohol, der aber dank der kräftigen Statur problemlos bewältigt werden kann. Sehr druckvoller, aromatischer Gaumen, rund und ausgewogen. Tolle Balance und Länge. Abgang wieder die typische mineralische Note. Sehr lecker!

2000 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 18/20 trinken – 2020

(1600 Kisten, CS 84%, CF 8%, PV 5%, 3% Mer, 22 Monate 100% neues Holz, 14.1 Vol%)

Purpur. Mehr blaubeerige Aromen, Malz und Zedern. Wirkt alles in allem etwas schwerer, ölig. Aber nicht langweilig, im Gegenteil. Dieser 2000er überrascht mich sehr, und gehört zu den Jahrgangsbesten dieses recht schwierigen Jahrgangs. Nicht ganz die Tiefe der grossen Jahrgänge, aber das Maximum herausgeholt. Toll vinifiziert.

2001 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 20/20 trinken – 2025

(1600 Kisten, CS 96%, CF 4%, 22 Monate 100% neues Holz, 14.1 Vol%)

Es gab Diskussionen, welches den nun der grössere Wein sei, der 2001 oder der 02er und Thomas Krieg brachte es auf den Punkt: „Was soll's, sind doch beide einfach genial“. Für mich ist 2001 mehr der 90er Jahre Stil von Araujo (mineralisch, elegant, Lang) und 2002 mehr der Top Napa Premium Wein der Neuzeit.

Noch sehr dunkel, Feine Vanillenoten, Mocca Kalk, Kirschen, Creme Cassis. Mit jeder Glasbewegung neue Aromen. Extrem vielschichtig. Aehnlich dem 1997er. Leicht grünliche Paprika und gut eingegliederte Säure machen diesen Wein extrem frisch und irgendwie beschwingt! Ein Paradebeispiel an Balance, an dramatischer Tiefe und Länge. Meine letzte Flasche im Keller trägt ab heute einen Kleber mit der Aufschrift „18. März 2012: American Beauty 5“ ... (Platz 2 Publikumsbewertung) Nachkaufen!

2002 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 19.5+/20 trinken – 2030

(1600 Kisten, CS 96%, CF 3%, PV 1%, 25 Monate 100% neues Holz, 14.6 Vol%)

Noch sehr dunkel, violette. Cassis, Eukalyptus. Viel Cabernet Druck, etwas Torf, Zuckerwasser. Harlan oder Shafer Typ. Voller Gaumen, kräftig, muskulös. Typische Araujo Mineralität umrahmt von viel dunklen Beeren. Würzig. Ich glaube, dass hier in 10 Jahren noch viel mehr Eisele Terroir zu Geltung kommt. Und wenn dann dies alles zusammenspielt, wird es einer der allergrössten Jahrgänge, welche je auf Eisele produziert wurden. (Platz 1 Publikumsbewertung)

Serie D: Zweierlei vom Ennetbürger Angus Rind mit Frühlingsgemüse und Kartoffelimbale

2003 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 19/20 trinken – 2025

(1600 Kisten, CS 88%, CF 9%, PV 3%, 26 Monate 100% neues Holz, 14.6 Vol%)

Diese jungen Araujos trinke ich heute alle zum ersten mal. Da ich der Meinung bin, dass die ganze Komplexität dieser Weine, mit der Eisele Dramatik erst nach 10 Jahren richtig zur Geltung kommt. Deshalb ist es auch schwierig, das Potential dieser Babys einzustufen.

2003: Dichtes Purpur. Volles, komplexes, jugendliches Bouquet. Dunkelbeerig, cremig. Viel Eukalyptus. Der Gaumen wirkt schon sehr geschmeidig und geschliffen. Macht jung schon enorm Spass. Die Säure wirkt tiefer als bei anderen Jahrgängen. Tannine sind kaum spürbar. Ist jetzt sehr gross und hält sich zehn Jahre auf diesem Niveau.

2004 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 18.5+/20 warten

(1200 Kisten, CS 94%, CF 3%, PV 3%, 26 Monate 100% neues Holz, 14.8 Vol%)

Purpur, violette. Viel Barriquenoten, heisses Toasting! Druckvoll, relativ stark extrahiert. Wieder eindrückliche Mineralität und Aromavielfalt im Gaumen. Breit und Lang. Noch fehlende Tiefe und Reife suchend. Verfügt über alle Komponenten einmal zu den besten Jahrgängen zu gehören. Unbedingt warten! Es gibt günstigere Kalifornier, die auf diesem Niveau zu trinken sind, aber dann schlapp machen wenn dieser 2004er auf dem Höhepunkt ist!

2005 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 18.5+/20 warten

(2600 Kisten, CS 91%, CF 5%, PV 2%, Merl 2%, 26 Monate 100% neues Holz, 14.8 Vol%)

Extrem schwierig einzustufen. Total primärfruchtig. Viel Cassis, Brombeeren. Kokos, präsenzte Holznoten und würzige Noten. Dazu Feuerstein, Kalk. Konzentrierter und mehr extrahiert als 2004. Wirkt schwerer, üppiger und intensiver in der Aromatik. Enorme Dichte, sehr druckvoll. Geht das eventuell zu Lasten der Eleganz? Lange warten, und im Zweifelsfall lieber ältere Jahrgänge zu gleichen Preisen nachkaufen. (Platz 3 Publikumswertung)

Serie E: Kaiserschmarren „Adler“

2006 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 18+/20 warten

(1600 Kisten, CS 88%, CF 6%, PV 4%, Merl 2%, 24 Monate 100% neues Holz, 14.8 Vol%)

Purpur, violette. Kompakt, fruchtig, sehr präsenzte Säure, toller Holzeinsatz. Zeigt viel Potential, aber verständlicherweise jetzt wenig Genuss. Endet leicht austrocknend. Etwas leichter als 2005.

2007 Araujo Eisele Vineyard Cabernet Sauvignon 18+/20 warten

(1700 Kisten, CS 91%, PV 4%, Merl 5%, 27 Monate 100% neues Holz, 14.8 Vol%)

Purpur, violette. Sehr druckvolles Bouquet. Primärfruchtig, laktisch. Schoko und Minze. Völlig wild und unharmonisch. Zeigt Potential, zeigt Kraft. Alle Komponenten sind da. Verfügt über die Struktur um gut zu reifen. Fragen Sie mich in zehn Jahren wieder...

Mai 2011 / Sebastian Schwander

MYBESTWINE.CH