

AMERICAN BEAUTY 3

Report

Verbrecher kehren bekanntlich gerne an den Tatort zurück, so auch das Dreckige Dutzend, dass sich wieder aufmachte in den [Adler Nebikon](#), um gut zwei Dutzend American Beauties zu knacken. Genial bekocht von Raphael Tuor und liebenswert neckisch betreut von Selina. Diesmal galt es zwei Flaschen mitzubringen aus unterschiedlichen kalifornischen Weinepochen. Einmal Old Classic (älter als 1990) und einmal Teenies (jünger als 1990). So kamen alle Geschmäcker auf ihre Kosten. Erneut zeigten sich alte Kalifornier sehr lagerfähig, überraschend schön die 80er Jahre und perfekt trinkreif sind jetzt die grossen frühen 90er Jahre.

Flight 1 (Menu: Variationen vom Schötzer Weiderind)

Mondavi CS Reserve	1975	18 / 20	trinken - 2015
Mondavi CS Reserve	1987	17 / 20	austrinken
Mondavi CS Reserve	1991	19 / 20	trinken - 2020
Mondavi CS Reserve	1992	17 / 20	trinken – 2020
Opus One	1995	17.5 / 20	warten



Der eindrückliche Auftakt lies alle Teilnehmer erstaunen, dass wir hier Weine aus drei Jahrzehnten vor uns hatten. Mehrheitlich tippte man Jahrgänge um 1990 herum. Toll gealtert die 75er Reserve mit Cigarrenbox, würzig. Sehr elegant und gross. Mineralisch und sehr „klassisch“ der 87er, nicht mehr viel Frucht und daher eher jetzt zum austrinken. Super fand ich 1991, noch sehr wenig, Cassis, Schoko und Vanille. Komplexer, harmonischer Wein und auf jeden Fall heute noch eine Suche wert. Etwas mehr erwartet hätte ich vom 92er. Grünlich, Peperonitouch. Gaumen eher auf der leichten Seite. Enttäuschend für das grosse Jahrgangspotential. Opus One 95 zeigt Opulenz und

klassische Kalifornier Noten, dazu Leder. Allerdings braucht es um dies zu erreichen, nicht das Geld für eine Opus One....

Flight 2 (Menu: Paella mit Seeteufel)

Freemark Abbey CS	1975	14 / 20	austrinken
Heitz CS Martha's Vineyard	1976	18 / 20	austrinken
Heitz CS Fay Vineyard	1975	17 / 20	austrinken
Simi CS Reserve	1974	16 / 20	austrinken
Almadén Petit Shiraz	1974	11 / 20	vorbei

Die Geschichte der „Old Classics“ ist schnell erzählt. Sehr gut fand ich Martha's 76er von Heitz. Viel Eukalyptus, Hustensirup, Zitronengras. Sehr exotisch und fein. Sehr ähnlich, wenn auch eine Spur leichter und etwas staubig in der Nase, der heute nicht mehr produzierte Cabernet Fay Vineyard. Gut war Simi's Reserve aus dem Superjahr 1974. Sehr fortgeschrittene Nase (Ricola, Fenchel). Eher mittelschwer. Sträubt sich mit einer markanten Säure gegen das alt werden. Trotzdem wird auch er nicht mehr besser.... Von Cowboys gemacht ist Freemark Abbey 1975 – viel



Pferdesattel, Leder und animalische Noten. Im Gaumen Büschenchampignon und Bouillon. Ein sicheres Anzeichen für die baldige Verabschiedung ins Reich Manitu. Dort ist Almadén's Petit Shiraz 1974 schon lange. Farbe wie Cola. Birnel und Jod in der Nase. Der Rest erspare ich euch. Aber bei so vielen Beauties braucht es ja schliesslich auch ein Biest... Aber dann ging es mit Flight 3 richtig los.....

Flight 3 (Menu: Hausgemachte Kalbshaxenravioli mit Miral Blutentenbrust)

Ridge CS Jimsomare	1985	19 / 20	trinken – 2020
Caymus CS Special Selection	1985	19 / 20	trinken – 2020
Montelena Zinfandel J. Rolleri Reserve	1984	19 / 20	austrinken
Beaulieu Vineyards CS Rutherford	1988	15 / 20	austrinken



Jimsomare von Ridge ist heute eine Zinfandellage. Bis Mitte 80er gab es diesen Cabernet Sauvignon, der später in den Monte Bello floss. Quasi dazumal ein Zeitwein von Monte Bello. Dieser geniale Wein erinnert mich an einen reifen La Mission, viel mineralische, erdige Noten. Dazu Eukalyptus und sehr milde Minze. Etwas Jod. Sehr fein strukturiert, mit einer irren Länge. Der Wein ging dazumal für knapp 20 Dollar über den Ladentisch und vor ein paar Monaten für 40 Franken durchs Ricardo, und steht nun auf meiner Watchlist ziemlich weit oben.....Ganz gross auch die Special Selection 1985 von Caymus. Reifes Bouquet, Aenis, Vanille. Verlockende Säure, erstaunlich jugendlich. Reift sehr langsam und bietet tollen Trinkspass jetzt. Die Privatreserve des damaligen Weinmakers John Rolleri von Montelena, kommt enorm druckvoll daher. Für diese sehr reifen Wein, erstaunlich beerige Noten. Sie Säure ist praktisch voll abgebaut. Absolut weich und geschmeidig. Mega Gut! Dass der Budget Cabernet Rutherford 88 von Beaulieu hier nicht ganz mithalten konnte ist verständlich. Schokonoten und Bouillon, leicht oxydativ.

Flight 4 (Menu: Nebiker Kalbsrücken mit Gemüse und Kartoffelstock)

Shafer CS Hillside Select	1996	17.5 / 20	trinken – 2030
Shafer CS Hillside Select	1999	19 / 20	trinken – 2030
Araujo CS Eisele Vineyard	1998	20 / 20	trinken – 2025
Bryant Family CS	2002	18.5 / 20	warten
Harlan	2003	19 / 20	warten

Die beiden Hillside Select von Shafer zeigten sich sehr unterschiedlich. 96 wirkte nicht sehr attraktiv. Schwer, marmeladig. Viel Cassis und Zuckerwasser. Viel Power natürlich aber fehlende Finesse. Möglicherweise einfach zu jung. Viel besser gefiel mir der 99er, da er facettenreicher, eleganter und um einiges länger daher kam. Sensationell dann der 98er Eisele von Araujo. Wie schön, dass die 98er generell tief bewertet wurden, was zu „vernünftigen“ Preisen führte. Unglaublich gross und komplexer Wein. Animalisch, Zeder, feine Schwarzteenoten. Im Gaumen volles Rückgrat und eine dramatische Tiefe. Riesenstoff! Kaufen! Ebenfalls gross zeigte sich Bryant Family 2002, allerdings irgendwie mit angezogener Handbremse. Zeigt viel stoffige Dichte, und Kraft. Mögliche Zwischenphase und warten. Nicht warten kann man bei Harlan, auch der sehr jugendliche 2003er macht wieder enorm Spass. Himbeer, Minze, Tannenzweige. Kernige Struktur, enormer Abgang.



Flight 5 (Menu: Teller von ausgesuchten Schweizer Rohmilchkäsen)

Philip Togni CS	1990	18.5 / 20	trinken – 2015
Peter Michael CS Les Pavots	1994	19 / 20	trinken – 2015
Dominus	1994	20 / 20	trinken – 2025
Harlan	1995	20 / 20	trinken – 2030
Harlan	1992	20 / 20	trinken – 2020



Der Super Flight! Der ultimative Sonntag Nachmittags Kick für US-Weinfreaks. Enorm elegant, süsslich, mineralisch, mit leichten Pfeffernoten, der herrliche Cabernet Sauvignon 1990 von Philip Togni. Kein Brüllerwein, sondern eine zarte Beauty. Ebenfalls Les Pavot 1994 von Peter Micheal. Jetzt auf dem Zenith. Komplexes Bouquet – Mocca und exotische Gewürze, Zedern. Im Gaumen auch wieder würzig (Cabernet Franc Anteil) Tolle Länge. Der American Beauty Evergreen heisst Dominus 1994 und er ist jedes Jahr wieder willkommen. Der Wein ist das Paradebeispiel für kalifornische Weinperfektion Auch diesmal wieder: Noch sehr dunkel. Vielschichtiges Bouquet mit Cassis, Minze, Zedern. Wirk jung. Im

Gaumen jetzt zugänglicher als noch von einem Jahr. In diesem Wein steckt eine Harmonie und Tiefe, die mir selbst beim schreiben wieder eine Hühnerhaut auslöst. Multigenial! Nach dieser Serie beginnt man sich zu freuen auf den 20. März 2011.... Und dann die beiden Harlan. Weihnachten und Ostern zusammen. 1995 scheint extrem langlebig zu sein, macht aber jetzt schon viel Spass. Weisses Pfeffer, leichte Paprika Note, dazu ein Schwall von Cassis und Hollunder. Im Gaumen geschliffene Tannine, feine Säure und eine Aromavielfalt, die nur ganz selten zu Tage kommt. Ein önologisches Lebenselixier. Harlan 1992 wirkt feiner, ruhiger, seidener gestrickt. Edle Vanillenoten, Kaffee. Creme Cassis. Hochoerotisch und bleibt unendlich lang im Abgang. Wenn ich mein Ende mal selber wählen kann, wünsche ich in Harlan 92 ertränkt zu werden....

Flight 6

Joseph Phelps Insignia	2005	19 / 20	warten
Schrader CS Beckstoffer	2005	18.5 / 20	warten



Ein Drüberstreuerflight und ein Blick in die Zukunft. Viele Potentialbewertung hier bei diesen sehr jungen Weinen. Insignia 2005 zeigt viele schwarzbeerige Aromen, leicht laktisch. Mundfüllender Gaumen. Sehr abgerundete Gerbstoffe gut integriert. Macht jung Spass und zeigt grosses Potential. Beckstoffer 2005 von Schrader wuchtiger enorm dicht, explosives Bouquet. Viel Muskeln und enorme Reserven. So viel Fett wie der hat, kann er wohl gar nie abbauen, um elegant zu werden. Trotzdem natürlich sehr grosser Wein.

My best Wines:

Dominus	1994	20 / 20	trinken – 2025
Harlan	1992	20 / 20	trinken – 2020
Araujo CS Eisele Vineyard	1998	20 / 20	trinken – 2025

Publikumssieger (Details nächste Seite) Best Bottle!

1. Dominus	1994	98.5 Punkte	Thomas Hess
2. Peter Michael Les Pavots	1994	97.8 Punkte	André Kunz
3. Araujo Eisele	1998	97.8 Punkte	Werner Tobler



	Wein	Durchschnitt	André Kunz	Dominik Betschart	André Meier	Tony Flück	Beat Spichtig	Werner Tobler	Bruno Leisibach	Marcel Grimm	Thomas Hess	Achim Becker	Gregor Billand	Lynch Baschi
1	Dominus 1994	98.5	97	95	98	99	100	100	99	100	100	97	98	99
2	Peter Michael Les Pavot 1994	97.8	99	94	96	97	99	99	98	100	100	97	99	96
3	Araujo CS Eisele Vineyard 1998	97.8	100	93	98	98	98	98	98	97	97	98	99	99
4	Harlan 2003	97.4	95	97	99	99	98	100	98	97	100	95	94	97
5	Harlan 1995	97.2	97	97	97	97	98	99	96	96	96	97	98	98
6	Harlan 1992	96.4	97	97	95	96	96	96	95	98	99	94	95	99
7	Montelena Zin.J.Roller Res.1984	96.3	95	92	98	98	95	98	94	97	98	98	98	95
8	Shafer Hillside Select 1999	96.3	97	95	97	95	96	95	95	100	99	95	95	96
9	Philip Tongi CS 1990	95.3	94	93	94	96	96	96	94	97	98	96	95	94
10	Ridge CS Jimsomare 1985	94.6	96	95	95	96	92	96	95	94	93	93	95	95
11	Bryant Family CS 2002	94.6	95	92	93	95	96	98	96	96	96	91	92	95
12	Phelps Insigna 2005	94.3	95	95	96	95	95	90	93	93	94	95	95	95
13	Schrader CS Backstoffer 2005	93.8	95	93	94	95	95	90	94	93	94	92	96	94
14	Mondavi CS Reserve 1991	93.3	97	90	92	95	90	90	92	94	93	95	96	95
15	Shafer Hillside Select 1996	93.3	96	94	91	93	94	94	92	94	93	92	94	92
16	Caymus Special Selection 1985	92.3	95	93	93	92	85	90	93	92	91	94	94	96
17	Heitz CS Fay Vineyard 1975	92.1	96	92	95	94	78	94	89	93	94	95	95	90
18	Mondavi CS Reserve 1975	90.9	97	94	92	90	85	86	88	85	88	97	95	94
19	Opus One 1995	90.8	91	90	92	92	88	90	90	92	92	90	91	91
20	Simi CS Reserve 1974	89.2	90	90	92	91	80	90	89	88	89	91	92	88
21	Mondavi CS Reserve 1987	89.0	90	91	86	92	80	86	88	90	91	91	92	91
22	Heitz Marthas 1976	86.8	90	90	78	88	75	91	86	91	87	82	92	92
23	Freemark Abbey CS 1975	86.2	88	91	88	87	75	93	84	88	82	85	90	83
24	Mondavi CS Reserve 1992	85.3	88	84	78	89	75	88	86	86	86	84	89	90
25	Beaulieu Vineyard CS Rutherford.1988	82.4	85	84	80	87	80	85	82	78	82	85	76	85
26	Almadén Petit Shiraz 1974	79.8	82	78	78	89	82	85	80	78	77	78	78	72
	Teilnehmerschnitt	92.4	93.7	91.9	91.7	93.7	89.3	93.0	91.7	92.6	92.7	92.2	93.2	92.7



Zum Glück gerieten nur die Bilder in Schiefelage.....



„Refill, please....!“



„War's das schon? Zeig her die Weinkarte!“



„Komm, probier jetzt noch mal den Almadén, nach fünf Stunden hat er sich wirklich.....“



„Tschüss Beauties, war schön mit euch. Wir sehen uns wieder am 20. März 2011!“

03/10 Lynch baschi