

# AMERICAN BEAUTY 2

## Report



Zum zweiten Mal suchten 12 leicht verrückte Weinfreaks die American Beauty. Über zwei Dutzend grosse US Weine wurden am Palmsonntag im, bis auf den letzten Platz ausgebuchten, Adler Nebikon entkorkt und genossen. Es war ein prächtiger, hedonistischer Sonntag mit genialen Weinen, grossartigem Essen und einer äusserst gastfreundlichen Betreuung. Herzlichen Dank an Marie-Louise und Raphael Tuor für diesen unvergesslichen Nachmittag. Die Degustation wurde im Stil einer Best Bottle durchgeführt. Jeder Teilnehmer lieferte zwei Weine aus seinem Fundus ein. Diese Art des Weingeniessens bietet meiner Ansicht nach den grössten Gegenwert und Erfahrungswert. Zwei Weine geben – 26 erleben.

### Flight 1

<b>Dominus</b>	<b>1983</b>	<b>87 (austrinken)</b>
<b>Joseph Phelps „Insignia“</b>	<b>1986</b>	<b>94 (austrinken)</b>
<b>Heitz “Martha’s Vineyard”</b>	<b>1989</b>	<b>93 (trinken – 2015)</b>

Erster Flight – erster Wein: Ein kalifornischer Pionier: Dominus 1983, der aller erste Jahrgang dieser legendären Winery. Aufhellend granat, orange Ränder. Modriges Bouquet, Orangeade, Leder. Im Gaumen buttrig, aber bereits nach wenigen Minuten im Glas spröde und austrocknend. Zerfällt in sich. Wer seine 83er Dominus jetzt nicht aus dem Keller holt, betreibt passive Sterbehilfe. Der rüstigere

Rentner in diesem Flight war Insignia 1986 von Phelps. Der Wein war letztes Jahr schon im Programm und war damals eine der grossen Überraschungen. Auch diesmal wieder auf hohem Niveau, obwohl die Nase anfänglich etwas artig wirkte (Cola, Birnel, Jod). Mit mehr Luft legten sich aber meine Sorgen und im Gaumen macht dieser Insignia sowieso grossen Spass. Ein grosser Klassiker! Ebenfalls sehr gut zeigte sich der 89er Martha’s von Heitz. Kirschen, Eukalyptus, Malz in der Nase. Klassischer Cabernet Touch im Gaumen. Hat noch Reserven für ein paar Jahre.

Martha’s, Insignia und Dominus im ersten Flight...? Ja, das ist eben American Beauty, Cheers!



## Flight 2

<b>Heitz "Martha's Vineyard"</b>	<b>2001</b>	<b>98 (trinken - 2030)</b>
<b>Pahlmeyer Red</b>	<b>1998</b>	<b>96 (trinken - 2020)</b>
<b>Ridge „Montebello“</b>	<b>1997</b>	<b>95 (trinken - 2030)</b>
<b>Pride Mountain Cabernet Reserve</b>	<b>1998</b>	<b>96 (trinken - 2020)</b>
<b>Harlan</b>	<b>1999</b>	<b>Kork</b>



Nach dem 89er Martha's, einer der letzten alten Jahrgänge vor der Reblaus, kam der 2001er ins Glas. Neuer Stil, mehr Fülle aber immer noch dieselbe geniale Aromastuktur und Feinheit wie früher. Ausgeprägte Cassis-Eukalyptus Nase. Samtig feiner Gaumenfluss. Wirkt konzentriert und trotzdem elegant. Ein Paradebeispiel für viel Aromatik mit moderatem Alkoholgehalt Heitz ist nie von seinem Weg abgekommen. Unbedingt kaufen. Pahlmeyer Red 1998, der wahrscheinlich günstigste Wein des Tages mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis. Cassis, Teer, Kartoffelsack und leichte Ledernoten. Im Gaumen voll ausgewogen und reif. Eleganter, schöner Kalifornier. Sehr ähnlich von der Struktur her war auch Ridge Monte Bello

1997. Verführerische Nase – Bittermandeln, Kirschen, jugendlich laktisch, Ricola Kräuter. Perfekt ausbalancierter Körper und samtig feiner Abgang, eine wahre Beauty, mega sexy... Mega uncool war dann allerdings der Kork vom 1999er Harlan. Pech! Kompensiert wurde das Drama mit dem überraschend starken Pride Cabernet Sauvignon 1998. Leicht grünliche „Pauillac Note“, druckvoller Gaumen, gut strukturiert, mit enormen Potential für diesen Jahrgang.

## Flight 3

<b>Shafer Cabernet S. Hillside Select</b>	<b>2004</b>	<b>95+ (2015 - 2040)</b>
<b>Shafer Cabernet S. Hillside Select</b>	<b>2003</b>	<b>92 (trinken - 2020)</b>
<b>Shafer Cabernet S. Hillside Select</b>	<b>2002</b>	<b>98 (trinken - 2040)</b>
<b>Shafer Cabernet S. Hillside Select</b>	<b>1991</b>	<b>93 (trinken - 2015)</b>

Zu einem Hillside Festival kam es im dritten Flight. Gross aber anstrengend war der 2004er. In einer Rumpelphase. Dunkel, fast schwarz. Creme Cassis, starke Minze, Eukalytus und Teer. Leichte Paprikanote. Im Gaumen massiv, hart und alkoholisch. Viele gute Komponente, die im Moment natürlich noch nicht zusammenspielen. Priorat Aehnlichkeit. Unbedingt warten. Trinkreif dagegen war der etwas dekadente 2003er. Ueppig cremige Nase, Schokolade. Im Gaumen weich und etwas marmeladig wirkend. „Zugänglich gemacht“. Parkerisierter Wein. Genial dagegen 2002: Dunkel, violett. Dezente Edelhölzer, Creme Cassis, Minze. Darunter animalische Noten. Lebt extrem im Glas und verändert sich laufend. Im Gaumen sehr stoffig und dicht. Herrlich ausbalanciert. Am oberen Ende der Vinifikationskunst, mehr wäre dann schon kitschig...Back to the Roots mit dem 1991er Hillside, ein grosser reifer Kalifornier ohne viel Tamtam. Leichte Strohnase, würzig, Rossstall. Feines Leder. Gaumen komplett reif, Tannine abgebaut. Feiner Abgang (Rosinen). Ich hoffe, die neuen Jahrgänge altern auch so gut!

## Flight 4

<b>Dominus</b>	<b>1990</b>	<b>94 (trinken - 2020)</b>
<b>Mondavi Cabernet S. Reserve</b>	<b>1990</b>	<b>94 (trinken - 2020)</b>
<b>Moraga Cabernet Sauvignon</b>	<b>1990</b>	<b>92 (trinken - 2020)</b>
<b>Pichon Longueville Baron (Pirat)</b>	<b>1990</b>	<b>98 (trinken - 2030)</b>
<b>Simi Cabernet Sauvignon Reserve</b>	<b>1990</b>	<b>91 (austrinken)</b>

1990 in schönster Trinkreife. Es ist einfach faszinierend, wie grosse Kalifornier reifen können. Dieser Aspekt wird nach wie vor zu oft unterschätzt, da diese Weine in ihrer Jugend dermassen betörend schmecken. Dominus 1990 zeigte sich im aufhellendem Granat. Leder, Rosinen und Gerste. Reif, aber nach wie vor gut stützende Tannine und Säure. Mondavi Reserve aus dem selben Jahr, wirkte im



Gaumen sehr ähnlich, allerdings in der Nase ein völlig anderer Wein. Bouillon, Aromat, leicht schweissig. Mit viel Luft „reingte“ er sich dann aber und entwickelte sich sehr schön. Moraga, das Weingut aus dem Luxusviertel Bel Air, zeigte sich etwas verhaltener. Teer, Maulbeeren eher leicht, burgundisch. Irgendwie glaube ich, dass hier noch mehr kommen wird. Langsam austrinken sollte man die Reserve von Simi. Marroni, Stroh und Leder im Bouquet. Mittlere Dichte und etwas stahlig im Abgang. Leichter Säureüberhang. Pichon Baron 1990 wird oft als exotisch „kalifornisch“ bezeichnet, und deshalb sicher als Pirat in dieser Runde gerechtfertigt. Dieser Wein ist schlicht ein Erlebnis. Er war immer lecker, nie schwierig oder zickig. Aber

jetzt ist er einfach unglaublich. In der Nase ein explosives Röstaroma, Espresso, geröstete Haselnüsse, leichter Sojatouch. Extrem elegant, fein, und gigantische Länge. Eine „kalifornische“ Pauillac Legende. Ich dachte mir, dass dies eine gute Gelegenheit war, meine 12er Kiste zu öffnen, welche ich vor zwei Jahren gegen eine einzige Flasche Lafite 82 getauscht hatte.... Good Trade!

## Flight 5

<b>Dunn Cabernet S. Howell Mountain</b>	<b>2002</b>	<b>93+ (2012 - 2030)</b>
<b>Kayli Morgan Hundred Acre</b>	<b>2002</b>	<b>99 (trinken - 2025)</b>
<b>Bond St. Eden</b>	<b>2004</b>	<b>93+ (2015 - 2030)</b>
<b>Quilceda Creek Cabernet Sauvignon</b>	<b>1999</b>	<b>95+ (2012 - 2030)</b>

Frühlingszeit – Gartenzeit. So roch Dunn Howell Mountain 2002. Kompost, Kunstdünger und leichte Jodnote.... Merkwürdig und faszinierend. Traditionalist Randy Dunn geht halt seinen eigenen Weg. Die Weine müssen dann gut sein, wenn sie reif sind und nicht, wenn sie von Parker bewertet werden. Also abwarten, das Ding wird schon gut! Gut werden muss Hundred Acre von Kayli Morgan nicht mehr... Er war wahrscheinlich auch bei Parkers Bewertungen schon ein derart betörendes Weinerlebnis wie jetzt auch. Der ultra rare Cabernet Sauvignon bezirzt mit einer cremigen, laktischen Nase. Viele Cassis und Minze, dazu Brombeeren und Kümmel und Mocca. Der Gaumen ist ein Ausbund von Eleganz und Feinheit. Absoluter Traumstoff. Das Geniale an diesem Wein: Die 16 Vol % sind nicht spürbar. Wow! Extrem jugendlich, wild und ungehobelt wirkte dagegen der St. Eden 2004 von der Harlan Filiale Bond. Etwas strenge, kantige Säure und grünlicher Paprika Touch. Im Gaumen aber massiv und druckvoll. Braucht ein paar Jahre um zu seiner Harmonie zu finden. Von Quilceda Creek (Washington) habe ich noch nie was gehört. Der sehr schöne 1999er verfügt über ein nussiges Bouquet, Apfelstrudel, Rosinen. Sehr kompakter Gaumen, leicht mineralisch, neckische Säure. Macht jetzt schon grossen Trinkspass und dürfte sich weiter positiv entwickeln. Ein Weingut, das man unbedingt im Auge behalten sollte.

## Flight 6

<b>Caymus Special Selection</b>	<b>1992</b>	<b>98 (trinken - 2020)</b>
<b>Caymus Special Selection</b>	<b>1994</b>	<b>97 (trinken - 2025)</b>
<b>Araujo Cabernet S. Eisele Vineyard</b>	<b>1995</b>	<b>97 (trinken - 2025)</b>
<b>Bryant Family Vineyard</b>	<b>1994</b>	<b>99 (trinken - 2030)</b>
<b>Dominus</b>	<b>1994</b>	<b>97+ (2012 – 2040)</b>

Schlussfeuerwerk! Dominus 1994, der zeitlose Riese, diesmal wieder in Bestform aber nach wie vor jugendlich... Himbeeren, Ovomaltine leicht floral. Gaumen kräftig und dicht. Sehr langer Abgang mit kerniger Säure. Der Wein reift dermassen langsam, dass hier halt doch eine Legende heran wächst. Caymus 1994 ist einer meiner Lieblingskalifornier. Auch diesmal wieder grossartig. Volle Cab. Aromatik. Viel Cassis, Eukalyptus und Minze. Das Faszinierende auch hier wieder, dass der eher mittelschwere Wein eine dermassen elegante Länge mit sich führen kann. Traumhafter, langer Abgang. Einen Hauch noch feiner war der 1992er vom selben Wein. Eher ein Bordeaux Typ aber mit klassischer Kalifornienaromatik. Einfach zum weg schmelzen. Wirkt enorm frisch (Erdbeer, Himbeer, Ovo Schokolade) Gigantisch! Ebenfalls ein Musterbeispiel kalifornischer Weinkunst: Araujo Eisele 1995. Der Wein zeigt feine Kräuternoten, Eukalyptus und Malz. Sehr feingliedrig, eher etwas zurückhaltend. Im Gaumen mild und sanft. Ein zarter Riese. Als Gesamtkunstwerk dieser Degustation darf man Bryant Family 1994 bezeichnen. Sehr jugendlich, frische Nase. Präsenze Frucht, Creme Cassis, und der schönsten Holznote dieses Flights. Im Gaumen vom Auftakt bis Abgang eine Einheit. Wunderschöne Eleganz und Länge. Eine Art 89er Haut Brion Kaliforniens...



## Meine besten Weine:

Bryant Family	1994	99
Kayli Morgan Hundred Acre	2002	99
Caymus Special Selection	1992	98

**Publikumssieger (Details unten) Best Bottle!**

- 1. Bryant Family                      1994                      99.1 Punkte      Achim Becker
- 2. Caymus Special Selection 1994                      97.2 Punkte      Bruno Leisibach
- 3. Ridge Monte Bello                1997                      96.8 Punkte      Andi Meier

	Wein		Durchschnitt	Gregor Biland	Achim Becker	Thomas Hess	Marcel Grimm	Bruno Leisibach	Werner Tobler	Beat Spichtig	Dominik Betschart	Andi Meier	Wolfgang Söllner	Tony Flück	Baschi Schwander
1	Bryant Family	1994	99.1	100	100	98	100	100	100	99	98	98	98	99	99
2	Caymus Special Selection	1992	97.2	98	100	100	99	94	97	95	94	97	97	97	98
3	Ridge Monte Bello	1997	96.8	98	98	98	97	94	96	98	98	98	95	97	95
4	Dominus	1994	96.5	97	96	93	96	98	99	96	97	96	96	97	97
5	Pride Mountain Vineyards CS Reserve	1998	96.4	96	97	99	98	97	95	96	97	95	95	96	96
6	Château Pichon Baron (Pauillac) Pirat	1990	96.3	96	98	94	95	98	94	97	93	97	97	99	98
7	Kayli Morgan CS Hundert Acre Vineyards	2002	96.3	93	99	93	96	96	96	98	93	99	95	99	99
8	Caymus Special Selection	1994	96.3	95	97	95	97	98	95	96	97	96	96	96	97
9	Heitz Martha's Vineyard	2001	96.2	97	99	94	93	92	98	98	95	96	96	98	98
10	Shafer Vineyards CS Hillside Select	2002	95.9	93	96	94	94	95	98	98	97	98	93	97	98
11	Shafer Vineyards CS Hillside Select	2004	95.7	98	93	93	95	96	98	97	97	97	94	95	95
12	Moraga Vineyards Cabernet Sauvignon	1990	95.4	94	96	96	97	96	95	97	96	96	97	93	92
13	Pahlmeyer Red	1998	95.0	94	96	97	95	96	96	95	95	93	94	93	96
14	Dominus	1990	94.8	93	95	94	95	98	95	95	95	95	94	95	94
15	Shafer Vineyards CS Hillside Select	2003	94.7	95	95	94	93	94	96	96	98	95	94	94	92
16	Quilceda Creek Cabernet Sauvignon	1999	94.7	90	96	96	95	97	96	96	95	94	93	93	95
17	Mondavi Cabernet Sauvignon Reserve	1990	94.5	94	93	95	97	94	94	95	95	95	95	93	94
18	Heitz Martha's Vineyard	1989	94.3	95	93	96	96	95	96	94	92	94	92	95	93
19	Simi Cabernet Sauvignon Reserve	1990	93.2	89	96	92	91	93	96	95	94	94	95	92	91
20	Bond St. Eden	2004	93.2	90	92	92	93	93	92	97	96	92	94	94	93
21	Araujo Cabernet Sauvignon Eisele Vineyard	1995	92.9	90	98	92	91	92	90	91	93	93	94	94	97
22	J. Phelps Insignia	1986	92.7	92	92	94	94	95	90	90	93	92	93	93	94
23	Shafer Vineyards CS Hillside Select	1991	92.4	95	93	91	90	92	90	92	94	93	94	92	93
24	Dunn Cabernet Sauvignon Howell Mountain	2002	91.3	89	88	91	92	92	90	94	94	90	91	92	93
25	Dominus	1983	89.8	89	86	92	92	90	92	90	91	89	89	91	87
26	Harlan (Kork)	1999	-												
	Teilnehmerschnitt		94.9	94.0	95.3	94.5	94.8	95.0	95.0	95.4	95.1	94.9	94.4	95.0	95.0



Siegerfoto mit Beauties. v.l.n.r.: Andi Meier (Monte Bello 97, Platz 3). Achim Becker (Bryant Family, Platz 1) und Bruno Leisibach (als er noch Farbe im Gesicht hatte....mit Caymus SC 1992, Platz 2)

Herzliche Gratulation, Danke an Alle für die tollen Weine und bis AB 3!

Barack o' Baschi