

Vinum

11

Vinum



EUROPAS WEINMAGAZIN

NOVEMBER 2010 WWW.VINUM.DE
PREIS: 6 EURO



Danke

für 30 Jahre Weinlesen!

Kronjuwelen

Die besten 40 Tropfen
aus drei Jahrzehnten

Deutscher

Rotweinpreis 2010

Das sind die Sieger!

Weinwelt 2040

So schmeckt
die Zukunft



Die 20-Punkte-Weine



VINUM 6/1987

Château Pichon Comtesse de Lalande 1986 Pauillac

Von den drei 86ern glatt der beste heute! Das heutige Muster hat eine absolut umwerfende Aromatik, näher bei Latour als bei Cos, aber noch verführerischer, mit umwerfend reinen, feinen Noten von Gewürzen, Tabak, frischen Beeren, einem minimalen Hauch von edlem Leder und Zedernholz, die Tannine sind fest und voll, aber runder als die der beiden Konkurrenten, das Ganze signalisiert nicht nur Kraft, sondern auch vollendete Harmonie. Ich kenne viele herrliche Pichon-Lalande, aber keinen von dieser besonderen Klasse. Ist jetzt auf seinem Höhepunkt und verdient die 20 Punkte voll. (rbb)

Champagner

VINUM 12/2001 und 10/2003

Champagne Krug 1988

Wenn man mich nach dem besten Wein aller Zeiten fragt (den es so wenig gibt wie die schönste Frau oder das beste Buch, die Frage gilt ja eigentlich dem Wein der höchsten Emotionen), kommt meine Antwort immer wie aus der Kanone geschossen: Krug 1988. Die Begegnung mit ihm war wie der erste, verstohlene, unsichere, auf die Wangen gehauchte Kuss im Leben: umwerfend, delikat, voller Sinnlichkeit, mit der Atmung verbunden, es könnte sogar noch besser kommen. Seither habe ich diesen Wein immer wieder genossen und jedes Mal mit größerem Vergnügen. Was ihn so einmalig macht? Er lehrt, was Harmonie, Ausgewogenheit, Tiefe, Inspiration, Sinnlichkeit bedeuten. Er hat nicht mehr von allem, sondern von allem genau so viel, wie es braucht. Noch heute schmeckt er komplex, frisch, elegant, delikat, intensiv, fruchtig, balsamisch, blumig, mineralisch, sanft, bestimmt, glasklar, ist höchstens etwas weiser geworden. (rbb)



VINUM 12/2006

Champagne Jacquesson Millesime 1996

Unterschiedlicher können zwei Spitzenweine gar nicht sein. Nur die komplexe Aromatik des Jacquesson erinnert von ferne an den Bollinger, auch wenn hier die Fruchtnoten (Zitrus und exotische Früchte, aber auch ein Hauch reifer Stachelbeere) dominieren. Doch wo Bollinger mit himmlischer Harmonie aufwartet, strözt der Jacquesson von Weinigkeit und Saft. Mit wacher Rasse (es handelt sich hier um einen Extra Brut, also um einen undosierten Wein), ungläublichem Leben, einmaliger Energie... Wie wird so etwas erst in zehn Jahren schmecken? (rbb)



VINUM 10/2003

Champagne Bollinger Grande Année 1996

Alles ist Superlativ an diesem Wein, heute mehr denn je. Gut, dass man mehr als einen Wein auf einmal lieben kann! Ich würde sonst glatt Verrat an 88er Krug begehen. Nach diesem Wein kann man aufhören zu trinken. Etwas Besseres gibt es nicht. Das Bouquet ist noch komplexer geworden – Gebäck, kandierte Früchte, Dörraprikose, ein Hauch Kiwi und Karambole, Kräuter, Blumen – im Mund winkt die absolute Klasse (oder la grâce), würden die Franzosen sagen. Grazie! eine Perlage von ultimer Feinesse, doch auch eine Saftigkeit und ungläubliche Dynamik, das alles geläutert und abgehoben... Hirsreisend, entzückend, genial. (rbb)

VINUM 6/1987

Château Latour 1986 Pauillac

Dieser 86er hat nur wenig von seiner majestätischen Art eingeblüht. Die Farbe ist erstaunlich jugendlich geblieben, die Aromatik zurückhaltend, komplex, balsamisch, aber ohne den Hasenbauch-Altersfirm, wie ihn der 86er Cos besitzt, sondern im Gegenteil mit fruchtigen und blumigen Komponenten und einem Hauch Unterholz. Im Gaumen ist er nicht füllig, sondern rassig, mit Substanz und spürbarem, typischem, steinigem Latour-Tannin. Die Verkostungsnotiz von damals kann ich absolut nachvollziehen, auch wenn ich den Wein aus heutiger Sicht nicht mit dem 1982er vergleichen würde, sondern eher mit dem 1988er oder 1966er. Der zurzeit grösste Latour, den ich kenne, ist der 1990er, der 1970 noch überreifen dürfte. Schon reif, sogar eine Spur reifer als 1986, den ich eher noch ein paar Jahre lagern lassen würde (zu spät, war meine letzte Flasche!), gibt er sich majestätisch und konzentriert und besitzt doch auch Rasse und Eleganz. Glücklicherweise, wer damals zugeschlagen hat! Dieses Meisterwerk war einst für einen Spottpreis zu haben... (rbb)

VINUM 6/1987

Château de Fieuzal weiss 1986 Pessac-Léognan

Bei dieser Notiz kommen alle Erinnerungen auf. Meine erste Zeit hier in Bordeaux, der Boom, den der weisse Fieuzal auslöste, der mit den besten Weissen der Welt verglichen wurde... Die Zeit ist vorbei, die damaligen Macher sind nicht mehr von dieser Welt, und heute schaffen die Weine des Gutes es jeweils nur ganz knapp in unsere Selektion. Treiro allein macht leider noch keinen Wein. Doch damals und für einige Jahre war dieses Gewächs eine Sensation und ein Fieuzal 1985 oder 1986 der absolute In-Wein der Bordeaux-Szene. Dass er keine 20 Jahre halten würde, war zwar schon damals abzusehen. Er war für die rasche Freude gemacht, ein willistiger Schleitzer, kein intellektueller Lagerwein. Die Flasche des 1986ers, die ich in meinem ungeräumten Keller gefunden habe, war denn auch ganz schön oxidiert, von dunkelgoldener Farbe, mit deutlichem Altersfirm, nicht unangenehm, im Mund aber nur mehr rund und etwas hohl, mit spürbarem Alkohol im Finale. (rbb)



VINUM 12/2007

Champagne Jacquesson Dizy Corne Bautreay 2000

Der Corne Bautreay sprengt auch heute noch jede Werteskala. Das ist aber auch das Einzige, was man ihm vorwerfen kann. Komplex, mineralisch (da riecht man Kalk und hört die Erde schreien), ungläublich wach und voller Rasse, doch auch von umwerfender Harmonie – vor allem aber von absolut eigenständigem Charakter. Da fragt man sich sogar, ob das noch Champagner ist (natürlich! Franzosen können auch gross und blond und blaaugig sein!). Auch hier bedauere ich nur eins, dass ich schon heute öffnen musste. Die 5000 Flaschen davon sind längst alle. Jacquesson hat für diese Verkostung eine der letzten von 300 produzierten Magnums geopfert, und ich weiss gar nicht so recht, ob ich das bedauern oder begrüssen soll. (rbb)