



FARNSBURGER MAGNUMABEND

Von René Gabriel: www.bxtotal.com



Fangen wir mal ausnahmsweise mit dem goldenen Finale an. Zumindest bei der Berichterstattung. Wer einen Verkostungstermin mit Jürg Richter wahrnimmt, der kommt um den Sauternes nicht herum.

Am liebsten würde der im nicht gerade begeisternden Weinjahr 1963 geborene Weinfreak den ganzen Abend lang nur Sauternes entkorken. Doch im Laufe der Jahre hat er selbst gemerkt, dass die besten süßen Weine vom Bordelais zwar grossartig sein können, jedoch in der Summe des Gebotenen manchmal des «Guten etwas zu viel ist». Diesmal stimmte die Formel perfekt. 18 Magnums mit Rotweinen standen vier hoch reifen, goldenen Einkommafünfliterflaschen gegenüber. Für ein fulminantes Finale sorgte der allerletzte Wein. Die Magnum Château Guiraud 1920 (Titelbild) war wie ein Wein von einer anderen Süsswein-Galaxis.

Bereits um 16 Uhr trafen sich Weinfreunde aus ganz Europa an diesem besonders weinigen Juni-Samstag in der Ormalinger Farnsburg. Genau so wie schon in den Jahren zuvor. Mit einem Begrüssungs-Aperitif im tiefen, besonders gut bestückten Weinkeller.

Und dies wird auch in den nächsten Jahren garantiert so bleiben. Dies obwohl die Farnsburg im Mai den Besitzer wechselte.



Neu am Ruder ist Daniel Staub (Bild) aus Magden. Er hat viel vor mit der Farnsburg. Cäcilia Herrsche ist neu Gastgeberin. Derweil der langjährige Sommelier Norman Weissbach weiterhin die Korke aus den rund 40'000 zur Verfügung stehenden Flaschen ziehen wird.

Beim Aperitif sind die vielen Magnumflaschen schier altarmässig auf dem Kellertisch drapiert. (Bild unten). Für die Teilnehmer ist dies ein visuelles Vorspiel. Bei ganz vielen Weinfreaks lässt der Blick auf besonders rare Flaschen die Herzen höherschlagen. Jürg Richter schafft es mit seinen Proben immer wieder auch dem verwöhnten René Gabriel zu ein paar neuen Verkostungsnotizen von besonders alten Weinen zu verhelfen.



JE ÄLTER – DESTO TEURER

Wer jetzt grad, in der Primeurphase, vom Jahrgang 2018 eine Magnum ordert, der zahlt für eine 1,5-Literflasche das Doppelte. Plus etwa drei bis fünf Franken mehr für das etwas weniger übliche Format. Je älter eine Magnum ist, desto mehr verändert sich deren Wert.

Der Grund ist einfach. Erstens werden relativ wenig Magnumflaschen gefüllt. Deshalb generiert der Raritätszustand in der Folge einen permanent zunehmenden Marktwert.

Andererseits sagt man diesen kleinsten unter allen noch grösseren Grossflaschen eine bessere Lagerfähigkeit nach. Und – dass diese Weine, je älter diese werden, in der Qualität die Normalflaschen überholen. In solchen Fällen sprechen die Weinfreaks dann meist vom «Magnumbonus». Diese mögliche Genussgratifikation kam auch an diesem wunderbaren Magnum-Raritätenabend nicht selten zum Tragen.



Raus aus dem Keller und ab in den Pavillon.



Festlich gedeckter Tisch mit Gabriel-Gläsern.

1947 Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac: Magnum. Dunkles gereiftes Rot mit orangem Rand. Das Bouquet beginnt leicht staubig, zeigt Frühlingwald und dumpfe Kellernoten. Es ist auch noch eine gewisse Frucht in Form von roten Pflaumen da. Im zweiten Ansatz legt er zu und wird zu einem süsslich wirkenden Altwein-Pauillac. Im Gaumen füllig, cremig, schon fast üppig, weiche Konturen und dunkle Rosinen, welche den heissen 1947er-Jahrgang anzeigen. Immer noch gut in Form. Ich nehme mal an, längeres Dekantieren hätte ihn in noch positiverem Licht erscheinen lassen. Ausser dem minimalen Altfassmakel ist/wäre der Rest grossartig. Jean-Eugène Borie hatte sich aufgrund alter GPL-Jahrgänge entschieden dieses Château zu kaufen. Kam beim Publikum wegen seinem «latenten Keller-Stinker» verständlicherweise nicht so gut an. Kork? Keine Bewertung

1942 Château La Fleur-Pétrus, Pomerol: Magnum. Ziegelrote, aufhellende Farbe mit relativ grossem Rand aussen. Welkes, aber doch sehr angenehmes, süsses Bouquet, Zwetschgenkompott und rotes Pflaumenmus, helles Malz. Wenn man nicht wüsste, dass dies ein Pomerol wäre, könnte man ihn ohne Weiteres mit einem gleichaltrigen, sehr guten Chambertin verwechseln. Im Gaumen recht dicht, samtiger Fluss. Im Innern zeigt er im Extrakt arabische Gewürze wie Kardamom und Kreuzkümmel und im gebündelten Finale süssliches Irisch-Moos. Das war sicherlich – vom schwierigen Jahrgang her – eine der grössten Überraschung des Abends. Als ich den Rest austrank, erinnerte er mich wegen seiner Süsse und dem feinen Sandelholztoch an den phänomenalen Rioja Castello Ygay aus demselben Jahr. 18/20 austrinken

1947 Château Calon-Ségur, Saint Estèphe: Magnum. Aufhellendes, leuchtendes Granat mit erstaunlich wenig Reifereflexen. Die Nase zeigt Ledertöne (Tornister und Altschuhleder), dominikanischen Tabak. Malagarosinen deuten die hoch reife Ernte an, läuten aber auch erste Oxydationsnoten ein. Im zweiten Ansatz mutiert er zu einem Colheita-Port mit gewissen Kaffeearomen. Im Gaumen geht es genauso portig weiter. Er weist eine tolle Konzentration auf, endet mit Malagarosinen und Teernuancen. Leicht über dem Zenit, aber immer noch gross. 18/20 austrinken



KLEINES JAHR – GROSSER WEIN

Das gibt es, zumindest was ganz alte Jahrgänge betrifft, fast nur im Bordelais. Und sehr oft sind es die Premier-Grands-Crus. Was im gewissen Sinne wiederum die Terroir-Garantie erklärt. Der Wein ist immer noch sehr vital. Genau so wie Emil Steinberger, Quincy Jones und Jean-Paul Belmondo. Die stammen nämlich auch alle aus dem Jahr 1933 ...

1933 Château Haut-Brion, Graves: Magnum. In der Mitte immer noch sehr dicht, die Farbe zeigt die entsprechende Reife an mit deutlich braunen Tönen. Das Nasenbild beginnt mit cerealen Noten und erinnert an ein dunkles Malzbier (Guinness). Die als Dörrbirnen wahrnehmende Süsse zeigt gewisse Affinitäten zu einem alten Sauternes (ohne Botrytis). Man findet viel Rosinen und auch mineralische Züge (Pertinax). Im Gaumen zwar nicht grad einen grossen Jahrgang dokumentierend, aber doch noch sehr viel Freude bereitend. Die Säure wirkt hier als Stabilisator. Ich hatte schon zwei Mal das Glück diesen Wein verkosten zu dürfen und er lag bei mir immer auf 17/20. Diese wunderbare Magnum verdiente sogar noch einen Punkt mehr. 18/20 austrinken



DAS KUNZ-HAUT-BRION-SYNDROM

André Kunz kommentierte die Weine dieser Serie. Somit lagen auch Mission und Haut-Brion 1948 in der Besprechungs-Waagschale. André schwärmte für beide Weine gleichermaßen und deklarierte so seine vorbehaltlose Liebe zu Gunsten vom Haut-Brion. Ich war nicht ganz einverstanden, weil ich den Mission besser fand. Spontan organisierte ich eine Publikums-Abstimmung. «Wer mag den Haut-Brion lieber wie den Mission», fragte ich die Runde? Nur Einer streckte. Es war André!

1948 Château Haut-Brion, Graves: Magnum. Mitteldunkle Farbe, aufhellend. Geniales Bouquet. Er legt gleich mit seinem klassischen Kräuterton los; Rosmarin. Thymian vermischt mit minimem Schimmer von Eucalyptus. Das Nasenbild zeigt viele Aromenschichten und ist hoch fein. Ich hätte allenfalls etwas mehr Druck erwartet. Im Gaumen dicht und fein gleichzeitig, die klassische Pessac-Geschmackspalette abliefernd. Endet mit Korinthen und Baumnussaromen. Wunderschön gereift und schon lange und noch lange in dieser berausenden Genussphase. 19/20 austrinken

1948 Château La Mission Haut-Brion, Graves: Magnum. Die Farbe ist wesentlich dunkler als jene vom Haut-Brion, welcher im sich im Glas neben befand. Das Bouquet ist von Beginn weg genial, zeigt viel süsse Malznoten, mit traumhafter Cabernet-Terroirtiefe; dunkles Leder, Havannazigarren Trüffel und Korinthentöne. Er legt an der Luft kontinuierlich zu. Im Gaumen ist er komplex, komplett und dokumentarisch gross. Das überaromatisch anmutende Finale ist gebündelt und endlos. Ein Pessac-Monument mit Eleganz und Power gleichzeitig, Ein ganz emotioneller Mission-Genuss-Moment. 20/20 trinken



KANN MAN WEIN STREICHELN?

Offensichtlich nicht. Zumindest gemäss Literatur. Der deutsche Schriftsteller Kurt Tucholsky (1890 – 1935) bemerkte einmal ganz konsterniert: «Schade, dass man einen Wein nicht streicheln kann!».

Dieses berühmte Zitat stammt aus seinem Reisebericht mit dem Titel «Das Wirtshaus zu Spessart». In diesem Schriftstück gibt es gar einen Passus bei dem erwähnt wird, dass er und seine Freunde aus einem Gasthaus herausgeworfen wurden, nachdem diese bei einem Wein Korkengeschmack monierten.

Wenn man die Chance hat einen derartig feinen und Musse fördernden Wein wie den Ducru 1962 im Glas zu haben, so ist man sich nicht mehr so sicher, dass Mann Wein nicht doch streicheln kann ...

1962 Château Ducru-Beaucaillou, Saint Julien: Jéroboam. Rostrote, eher matte Farbe. Das Bouquet beginnt würzig, Thuja, Gewürznelken, Lorbeer und feine Rauchnoten. Erinnert in gewisser Weise an einen reifen Clos de la Roche von Dujac. Im zweiten Ansatz Pfeffernoten und es steigt eine pflaumige Süsse auf. Im Gaumen fein, dicht und elegant, weist eine wunderschöne Balance auf. Er weiss auf seine eher leichte Art sehr zu gefallen. Da verlangt man sehr gerne nach einem zweiten Glas. 18/20 trinken

1918 Château Margaux, Margaux: Magnum: (ohne Etikett). Mattes, gereiftes, aber noch intaktes Weinrot. Die Nase zeigt feuchten Eisenbahntunnel, Humusnoten, Geraniol und Blumentopferde und welke Laubnoten. Im zweiten Ansatz findet man eine gewisse Tertiärsüsse. Nicht unangenehm, aber halt doch mittelmässig ansprechend. Im Gaumen gefällt er spontan besser und zeigt sogar noch minim rote Fruchttresten. Er wirkt hier süsser und ist noch absolut intakt. Nach 10 Minuten stellte ich fest, dass er sich nasal verbessert hatte. (Hätte man ihn länger Dekantieren sollen?). Das Nasenbild zeigte jetzt mehr Süsse und duftet nach frischem Moos. So oder so ist da eh etwas Toleranz und Ehrfurcht angesagt. Wir sprechen von einem sehr schwierigen Jahrgang und von einer Magnum welche mehr als 100 Jahre alt ist!!! 16/20 vorbei

1937 Château Pichon-Baron-Longueville, Pauillac: Magnum. Deutlich aufhellendes Weinrot, recht transparent. Der erste Nasenkontakt erinnert eher an Saint Julien wie Pauillac. Das Bouquet ist feinsüss, zedrig und zeigt Aromen von Hagebuttenkonfitüre, Kakao und hellem Tabak. Im Gaumen saftig, lang und sehr elegant. Irgendwie hat er Parallelen zum Sauternes 1937. Nicht wegen der Süsse, sondern wegen der Frische und Balance. Hier wirkt ganz sicher auch der Magnumbonus unterstützend. 17/20 austrinken



DER NORMAN, DER DEKANTIEREN KANN

Der umtriebige Farnsburger Sommelier Norman Weissbach kann auch ganz grosse Flaschen «stemmen», respektive dekantieren.



Das Etikett ist weniger wichtig wie der Inhalt. Und die Qualität des Inhaltes resultiert aus dem bestmöglichen Füllstand. Der 1918-er Margaux trat ganz ohne Kleid an. Die anderen beiden Magnums 1937 Pichon-Baron und der 1952 Trottevieille übten sich mit visueller Diskretion. Alle lagen auf Erwartungskurs.

1953 Château Trottevieille, Saint Emilion: Magnum. Leuchtendes Granat, deutlich aufgehellt, wässriger Rand. Die Nase wirkt immer noch rotbeerig und erinnert an Johannisbeeren und Bastholz. Diese Präsenz macht ihn deutlich jünger als sein effektives Alter. Im Gaumen saftig, burgundisch (Côte de Beaune) und auch hier wieder erstaunlich fruchtig. Wie kann ein mehr als 60jähriger Wein so leicht und trotzdem so rassig sein? Reife Trottevieille's sind ein Geheimtipp. Das liegt auch nicht zuletzt am spärlichen Angebot im Markt. 18/20 austrinken



1949 Château Pavie, Saint Emilion: Magnum. Mitteldunkle Farbe, ohne die zu erwartenden Altersreflexe. Die Nase schmeckt nussig (Nutella), zeigt Edelhölzer, Caramel, Mocca Jogurt und lädt schön aus. Im Gaumen ist er weich, füllig, mit malziger Süsse, endet mit Kaffee und eingedicktem Birnensaft (Birnel). Gewisse Malagatöne zeigen die leichte Überreife dieser Flasche an. Trotzdem hielt er sich ganz gut an der Luft. Eine simple Saint-Emilion-Beauty. 18/20 vorbei



FALSCHER GLÖCKLEIN NIE KLINGEN

Wer Château Angélus (seit 2012 ein Premier Grand Cru A) besucht, wird beim Empfang nach seiner Herkunft gefragt. Dann drückt der Guide auf einen Knopf und schon schlägt das Glockenspiel die jeweilige Nationalhymne. Die daraus resultierende Melodie klingt meist schräg, mit bescheidenem Erkennungswert.

1959 Château Angélus, Saint Emilion: Magnum. Aufhellendes Weinrot, deutliche Reifenoten, grosser Rand aussen. Betörendes Bouquet, Süssholz, zerlassener Butter, rote Pflaumen, Nusspralinen. Wunderschöner, süsser Duft von reifem Merlot. Im zweiten Ansatz kommt dann die Cabernetwürze; Irisch-Moos und mit Zuckerguss überzogener Nürnberger Lebkuchen, ergänzt durch Earl-Grey-Noten. Im Gaumen füllig, die traumhafte Aromatik in der Nase wiederholt sich und das Finale erinnert mich in faszinierender Art an einen Blend von Henri Bonneau's Céléstine und einen reifen Château Rayas. Also zeigt er im Gaumen viel Affinität mit der Châteauneuf-Elite. Die Flaschen auf dem Markt sind unterschiedlich. Es gab da auch schon ein paar enttäuschende Kontakte. Dies war mein bisher bestes Erlebnis mit diesem grossartigen Wein. Magnum sei Dank! 19/20 trinken





1961 Château Pichon-Lalande, Pauillac: Magnum. Rostrot, aufhellendes Weinrot. Das Bouquet dokumentiert den immer wieder von Michael Broadbent zitierten «Erd-Eisenton». Am Anfang zeigte er gewisse Glutamatspuren. Solche findet man auch in grösseren Moutons, just nach dem Entkorken. Im zweiten Ansatz geht die Cabernetsüsse voll auf. Schwarze Fruchttresten werden abgelöst mit Dörrpflaumen, Zedern und Pfefferkörnern. Der intensive Gaumen zeigt zartes Extrakt, dabei wirkt er dicht, kompakt und doch sehr feingliedrig. Erst ist es ein feiner Wein und dann entwickelt er immer mehr Power gegen das Finale. Die schier unbeschreibliche Pauillac-Süsse bleibt buchstäblich im Gaumen und liefert einen phänomenalen Nachhall. Er dokumentiert die Grösse der besten Weine von diesem zurecht als Jahrhundertjahrgang gehandelten Millesime. In dieser perfekten Magnum hält er noch Jahrzehnte. 20/20 trinken

WER SUCHT, DER FINDET

Rein zufällig kann man die Weine der Farnsburg auch für zu Hause kaufen. Und ebenso rein zufällig findet man da auch momentan noch ein paar Magnums vom 1961er Pichon Lalande. www.wine-rarities.com



IMMER NOCH DEFTIG UND KRÄFTIG

Auch küchenmässig ist es (momentan) noch wie früher. Wer also grad eine Diät macht, sollte die Farnsburg meiden. Und auch die Vegetarier. Hier ist Fleischeslust angesagt!



Dreierlei hausgemachte Tartar Versionen.



Kirschen-Risotto mit gebratener Entenleber.



Farnsburger Edelstücke; Bison & Galloway.



TROIS MAGNUMS A L'AVEUGLE

Organisiert man in Frankreich eine Blindverkostung, so ist von einer «dégustation à l'aveugle» der Fall. Es gäbe zwar andere Verdeckung-Varianten wie Alufolie. Doch, wenn man die allenfalls verräterische Kapsel nicht sehen darf, ist dies immer noch die beste Version, um die Gäste unvoreingenommen degustieren zu lassen. Bei Blindverkostungen liegt die Priorität nicht im Herausfinden eines Weines, sondern im Wesentlichen darin, ihn richtig einzuschätzen.

Bild oben: eingepackt. Bild unten: ausgepackt.

1925 Château Haut-Brion, Graves:

Magnum. Sehr dunkle Farbe, aber auch viel Brauntöne zeigend. Gestenmalnoten, und gerösteter Sesam (Balisto). Gibt sich tiefgründig und süß zugleich. Im zweiten Ansatz rauchig und kiesig, mit gewissen Blatt- und fein grasigen Noten. Im Gaumen mit einer gut stützenden Säure aufwartend, wirkt so vielleicht etwas vordergründig. Ein teilweise etwas maskulin wirkender Wein mit restlicher Kraft. Irgendwie weist er aber auch eine gesunde Arroganz auf. Wirkt noch sehr jung und ist ein wunderbarer Essbegleiter. Diese grossartige Magnum hat ihn wohl ein paar Jahre jünger gemacht. 18/20 austrinken



TRILOGIE VOM JAHRGANG 1948

Der Jahrgang 1948 wird in der Weinszene auch heute noch etwas unterschätzt. Zu Unrecht. Wir konnten uns von dem hohen 48er-Qualitätsniveau an diesem Abend mehrmals überzeugen. Insbesondere vom genialen Mission und vom Top-Climens.

Der Mouton 1948 lag vielleicht hinter meinen früheren Erwartungen. Dafür erfreuten sich die beiden Mitverkosterinnen Ruth Gerstl (mit der Magnum in der Hand) und Verena Conte umso mehr über die absolut gelungene Jahrgangsüberraschung während der Blindverkostung.

In dieser dreier Blindserie wurde auch noch eine Magnum 1976 Richebourg von der Domaine de la Romanée-Conti geboten. Leider war der Wein kaputt. ☹️

1948 Château Mouton-Rothschild, Pauillac:

Magnum: Sattes Granat in der Mitte, mit trüber Erscheinung. Im ersten, leicht oxydativen Nasenkontakt; Hagebutten, dann Malz, Dörrpflaumen, Edelhölzer und Arabica-Kaffee. Er legte zwar in der Folge in der Summe der Aromen noch zu, doch der Schein eines tertiären Eindruckes wurde er nicht ganz los. Im Gaumen wusste er besser zu gefallen, die Säure stützte den Wein und verband sich mit der restlichen Adstringenz. Man spürte die eigentliche Grösse, doch auch hier musste man bei dieser Magnum gewisse Abstriche von den Generalerwartungen machen. Beim Publikum wurde er ebenfalls eher kontrovers bewertet. Ausser natürlich bei den anwesenden 1948er-Weindamen. Meine bisherigen Wertungen lagen wie auch heute bei: 17/20 vorbei



TISCHWEIN NACHSCHUB

Der erste Tischwein, eine Jéroboam 1962er Ducru, «verdunstete» irgendwie schon vor dem Hauptgang. Also musste Nachschub her. Ich durfte aus drei verschiedenen Doppelmagnum-Varianten auswählen und entschied mich für den kräftigen, sehr gut erhaltenen 1975 Château Chasse-Spleen. Das war ein solider Entscheid, zugunsten der begleitenden Beefvariationen. Bild: Organisator Jürg Richter mit Karin Gabriel. Nicht auf dem Bild; der Tischwein von Karin: 2006 Riesling Smaragd Kellerberg, Franz Xaver Pichler ...

1959 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Magnum. Tolle, noch recht jugendliche Farbe, sehr dunkel in der Mitte. Das Bouquet ist kräftig, weist aber im ersten Anflug tierische und schweissige Töne auf. Somit zeigt er seine typischen Pferdallnoten, welche oft bei einem alten Lynch-Bages als typisches Erkennungszeichen interpretiert werden. Man findet auch mineralische und jodige Konturen. Ein paar Minuten später gesellen sich süsse Rosinennoten dazu. Im Gaumen ist er immer noch sehr kräftig und vermittelt eine gewisse Rest-Adstringenz. Insgesamt wirkt so noch erstaunlich jung, dass hier Dekantieren zu einem noch höheren Genussgewinn geführt hätte. Nach 30 Minuten: 19/20 austrinken

MILITÄR-ERINNERUNGEN

Weinbeschreibungen unterliegen oft einem breitgefächerten Hedonismus. Nicht alle Menschen empfinden gleich. Der allererste Nasenkontakt mit dem Las-Cases erinnerte mich an meinen Militärdienst. Dort musste ich manchmal mehr als hundert Dosen (Pflichtzuteilung!) «Panzerfleischkäse» öffnen, um damit ein Saucengericht zu kochen.

1959 Château Léoville Las-Cases, Saint Julien: Magnum. Mitteldunkle Farbe, relativ wenig Reifennoten. Das Bouquet brauchte Luft und wies am Anfang faisandierte Noten auf. Mich erinnerte dieses Nasenaroma an Büchsenfleischkäse und an die geleeartige Masse an dessen Rand. Er erholte sich blendend an der Luft und wurde süsser, direkter und auch immer klarer ausgerichtet. Im Reigen; Zedern, Dörrfrüchte und Kräuter. Im Gaumen saftig, fein malzig, weiche, eingebundene Tannine zeigend. Die feinen Gerbstoffe deuten auf die ganz grosse Klasse dieses grossartigen Weines. Der letzte Schluck war der Beste und wies gar noch pflaumige und gleichzeitig minzige Konturen auf. Diesen Wein hätte man allenfalls eine Stunde dekantieren müssen. 18/20 trinken



1959 Château Haut-Brion, Graves: Magnum.

Die dunkelste Farbe der Serie, sattes Purpur mit schier schwarzen Reflexen. Am Rand ist er aber schon altersgerecht gebräunt. Die Nase ist gigantisch; dunkle Rosinen, Pumpernickel, Fernet-Branca, die typischen Haut-Brion-Kräuter aufweisend. Mit jedem Kontakt geht er immer mehr in die Tiefe. Im Gaumen ist er voll, dicht, harmonisch und megakonzentriert. Alles wirkt wie ein Pessac-Elixier sondergleichen. Das Finale ist bombastisch und scheint minutenlang anzuhalten. Diese Magnum wies keinen optimalen Füllstand auf. Trotzdem war dies ein perfekter 1959er Haut-Brion. Wow! Wow! Wow! 20/20 trinken



CREPES SUZETTE-FINALE

Jeder konnte wählen. Käse, Sorbet oder Crepes Suzette. Letzteres war meine Variante. (Foto)

1950 Chateau La Tour-Blanche, Sauternes:

Magnum. Leuchtendes Gelb, wenig Reife anzeigend. Die Nase zeigt Biscuitnoten (Mailänderli), Melasse, Mirabellenkonfi, nur wenig Botrytisanzeige. Im Gaumen saftig, elegant, schön zu trinken. Es fehlt diesem noch jung wirkenden Sauternes ein Bisschen die Spannung und der Nerv. 17/20 trinken

1950 Château Coutet, Barsac: Magnum.

Mittelgoldene Farbe. Das recht frisch anmutende Bouquet zeigt getrocknete Früchte, geschwefelte Aprikosen und Aprikosengelee. Im Gaumen dicht, wieder Mirabellen, ergänzt durch Dörrfeigen und eine Rasse verleihende Nobelbitterkeit. 18/20 trinken

1948 Château Climens, Barsac: Magnum.

Dunkles Gelb mit Bernsteinreflexen. Im weit gefächerten Nasenbild findet man Nougat, Birnenweggen und helle Rosinen. Der Ausdruck deutet auf volle Süsse. Im Gaumen wirkt er reifer als in der Nase, wirkt füllig, konzentriert und schöpft eine schier sprudelnde Aromatik aus seinem dichten Extrakt. Eine schier konkurrenzlose, hundertprozentige Semillon-Barsac-Essenz. 19/20 trinken



RUBENS-SAUTERNES

In der Zeit, in welcher der flämische Maler Peter Paul Rubens lebte, galt die leibliche Fülle als Zeichen des Wohlstandes. Als ich als junger Mann in Paris im Louvre vor den Bildern dieses Künstlers stand, imponierte mir diese dralle Darstellung von hellen Körpern. Und seitdem finde ich in einem besonders fülligen Wein immer wieder Attribute, welche mich an Rubens erinnern. So war dies bei diesem ausserirdischen Château Guiraud der Fall. Auch der um das Jahr 1640 herum von ihm gezeichnete Bacchus geizt nicht mit Fülle.



1920 Château Guiraud, Sauternes: Magnum.

Sehr dunkles Braun mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet ist von Beginn weg erschlagend; dunkles Caramel, Gerstenmals, gehackte Dörrfeigen, Quittengelee, Malmsey-Madeira und Pedro-Ximenez. Im zweiten Ansatz findet Likörnoten; Chartreuse, Danziger Goldwasser und Grand Marnier Centenaire. Der üppige Körper sprengt fast den Gaumen, mundfüllend, komplex, übercremig. Trotz der Rubenshaften-Fülle tanzt er schier beschwingt über die Zunge. Besser geht nicht! 20/20 trinken

