



ZWANZIG MAL 100 PARKER-PUNKTE: BOMBEN, BOLIDEN UND BULLDOZER

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Es fing eigentlich ganz harmlos an. Obwohl ja der Bordeauxjahrgang 1982 ganz und gar kein Leichtgewicht ist. Und auch beim zweiten Flight war die Genusswelt noch schwer in Ordnung. Und in der dritten Serie zeigte sich höchstens das Tannin noch unentwickelt, was die aktuelle Genussfreude verminderte. Vor allem der Pavie 2000 präsentierte sich noch ziemlich bissig.

Beim vierten Auftakt, bei welchem dem sich die drei Guigal-Top-Lagen in den Gabriel-Gläsern befanden merkte man schon ganz deutlich, dass es sehr reiche Weine sein müssen, welche in die Gunst der hohen R.P.-Punkte gelangen. Und beim Finale mit Weinen, welche alle nicht aus Frankreich stammten und beim Blick aufs Rückenetikett hohe Prozentzahlen deklariert wurden, wusste jeder Teilnehmer dann endgültig: Robert Parker mag besonders Weine an denen viel drin und auch viel dran ist!

20 rare und teure Weine – alle mit der Bestnote 100 von 100 Punkten vom einflussreichsten Weinkritiker der Welt bewertet, gab es an einem einzigen Raritäten-Abend zu verkosten. Der Weinhandler, Weinanalytiker und Weinkolumnist Werner Feldner (www.winecollet.eu) lud zu dieser spannenden Probe ins Hotel Salzburger Hof in Zell am See. 20 Weinfreunde teilten sich die 20 Flaschen. Und manch einer war nicht nur gefordert, sondern vielleicht auch etwas überfordert von der geballten Ladung des Dargebotenen. Und auch Gabriel selbst gelangte an seine Grenzen. Mir kam das Unterfangen wie ein Diner vor, bei dem auf Vorspeisen, Suppen und Fisch verzichtet wurde und anstatt dessen gleich fünf Mal ein veritabler Hauptgang in önologischer Form aufgetragen wurde.

Um mich an einer gewissen Realität zu orientieren, griff ich immer wieder zwischendurch mit grossem Vergnügen zum Tischwein. Der 2004 Granato von Foradori wurde aus einer Doppelmagnum serviert. Und der darin befindliche Teroldego (das ist die Traube aus dem der Granato gemacht wird) war so herrlich entspannend und spülte irgendwie auch die letzten Tannine, welche noch in den Zahnwinkeln klebten hinunter, bevor es wieder ans Eingemachte ging.

Als Werner Feldner mich vor einem Jahr mit der Idee konfrontierte, war ich zuerst wenig begeistert. Warum soll der mit 20-Punkten hantierende Gabriel eine Probe leiten, bei dem es ausschliesslich Weine gibt, welche mit 100-Parker-Punkten taxiert wurden? Doch mit einem Blick auf die Liste, sah ich, dass sich die Wertungen der präsentierten Bordeaux ziemlich mit meinen Ansichten deckten. Zudem hatte ich da dann auch die Möglichkeit ein paar Weine zu verkosten, welche mir – von den Jahrgängen her – noch nie in den Gaumen kamen, oder welche ich schon lange nicht mehr getrunken hatte. Also sagte ich spontan zu.

Ich werde nie in meinem Leben mit 100-Punkten bewerten. Das ist mir klar. Warum habe ich schon bei mehreren Veranstaltungen erklärt: Wenn ich mit 20-Punkten bewerte, dann kann ich fünf Mal mehr trinken wie Robert Parker – bei gleicher Gesamtpunktezahl...



1982 Château Pichon-Comtesse-de-Lalande:

Deutlich aufhellend, rostroter Rand. Delikat süß, ausladend, Haselnusspralinen, Nutella, buttrig mit flüssigem Caramel, ein absolutes Wahnsinnsbouquet, das mitunter auch an einen ganz grossen, reifen Rioja erinnern könnte. Cremiger Gaumen, Non-Chalence pur, wunderschön balanciert und wieder eine berausende Süsse bei welcher der Cabernet hellmalzige Konturen im gebündelten Finale bekommt. Seit vielen Jahren in einer stabilen Endreife. 20/20 austrinken

1982 Château Léoville Las-Cases:

Mitteldunkel, feine Reifezeichen am Rand. Schön würziges Bouquet, Lakritze, schwarze Pflaumenhaut, Spuren von kaltem Rauch, nicht mehr so viel Druck wie früher in der Nase zeigend. Im Gaumen mittelgewichtig, da ist noch recht viel Fleisch, feine, zarte Schwarzschokobitterkeit im Extrakt, man spürt auf der Zunge eine dramatische Konzentration, das frühere, überschwängliche Fett ist am Abbauen. Wirkt so nicht mehr so erotisch wie früher, dafür geht er jetzt wohl noch eine Weile in Richtung Klassik. 19/20 austrinken

1982 Château La Mission Haut-Brion:

Leider korkte die Flasche an der Probe. Deshalb hier ein Eindruck von der grossen Missionprobe in Deutschland vor etwa einem Monat. Recht dunkles Weinrot, satt in der Mitte, aufhellend. Warmes, ausladendes Bouquet, rote Pflaumen, Zedernholz, würzig, süßes, grosses Nasenkino. Cremiger Gaumen, homogen, weich, samtig, den generösen 82er zeigend, nicht dramatisch dicht, sondern auf buhlende, schon fast nuttige Pessac-Beauty machend. Momentan ein hemmungsloser Genuss. 19/20 trinken – 2025

1982 Château Latour: Dunkles Weinrot, satt in der Mitte. Geniales, warmes Cabernet-Bouquet, reife Pflaumen, süsse Terroirnoten, Sommertrüffel, Schokospuren, Korinthen, legt permanent zu und zeigt schon in der Nase eine inszenierte Pauillac-Dramaturgie. Im Gaumen gross von der ersten Sekunde an, intensive Aromatik, ausgeglichene Adstringenz, erhaben, bewegend. Nicht die heroische Konzentration des 1961ers in sich tragend. Eher auf Vollkommenheit setzend. Pech: Ich wollte den Wein so lange wie möglich im Gaumen behalten. Aber schon nach kurzer Zeit bekam ich einen heftigen Hustenanfall und war gezwungen diesen göttlichen Pauillac im Affekt zu schlucken. 20/20 trinken – 2040

1990 Château Margaux: Deutlich aufhellend, aber erstaunlich wenig Reifetöne. Offenes, feinsüßes Bouquet, viel Rosinentöne, Honignuancen, helles Malz, getrocknete Kamille. Fein cremiger, burgundischer Fluss, homogen, feine Kräutertöne im Extrakt, klingt sehr lange nach. Die Nase liegt klar bei 20/20. Im Gaumen schafft er es dann nicht mehr so ganz. 19/20 austrinken

1989 Château Haut-Brion: Recht dunkel, ziegelrote Reflexe am Rand. Geniales Bouquet, dunkles Malz, Malagarosinen, ein Hauch alter Port, Kakaonoten, ausladend und erhaben. Reicher, dichter Gaumen, viel Schmelz, fette, runde Tannine, jetzt kommt Tabak, Lakritze und feinste Rauchpartikel, im Finale Süß- und getrocknetes Rosenholz. Erinnert an die ganz grossen alten Haut-Brion-Jahrgänge 1929, 1945, 1961 und kommt auch genau dort hin. Noch eine Genussgarantie für 50 Jahre liefernd. 20/20 trinken – 2055

1989 Château La Mission Haut-Brion: Noch recht dunkel, satt in der Mitte. Zart jodiger Beginn, hat noch Cassisresten, während der Haut-Brion sofort loslegte, gibt sich dieser Mission zu Beginn noch etwas reserviert, alles kommt aus der Tiefe, Perigourd-Trüffel, Brazil-Tabak, Jasmin tee. Im Gaumen fest, komplex und mundfüllend, viel Fleisch im Innern, das Extrakt ist noch ganz fein aufruhend und gibt diesem ungestümen Mission so viel Charakter, im Finale Kräuternoten von Fernet-Branca und Ricola. Von der Kraft her dem Haut-Brion überlegen, betrachtet man nur die Schönheit, so ist der Haut-Brion vorne. Ein Potential für locker 50 weitere Jahre. 20/20 trinken – 2060



1989 Château Pétrus: Leuchtend, mitteldunkles Granat-Rubin. Nach dem Mission und Haut-Brion des gleichen Jahrganges musste ich zuerst mal die Disk wechseln im Kopf. Jetzt geht es nur noch um Merlot. Vielleicht mit ganz wenig Cabernet Franc. Und Merlot ist rotbeerig und süß. Und genau so beginnt diese noch sehr junge Pétrus-Legende! Preiselbeeren, Maulbeeren, dezent laktisch mit Mocca-Jogurthtouch, delikater und wuchtig zugleich, die Nase scheint aber trotz der Intensität noch etwas reserviert zu sein. Noch kräftig im Gaumen, festes Extrakt, viel rote Beeren, ein Hauch Griotteskirschen im Extrakt, dann Himbeeren und wieder Maulbeeren, wie schon zum Beginn, beim Schlürfen grüne Chartreuse-Kräuter, grüne Madagaskar-Pfefferkörner, extremes Finale. Ein extrem junger Pétrus, der – aufgrund seiner ziemlich aktiven Adstringenz – immer noch recht viel Zeit braucht um an seine legendenhaften Altweinjahrgänge anzuknüpfen. 20/20 trinken – 2040

1986 Château Mouton-Rothschild: Sehr dunkles, noch sattes Granat mit schwarzen Reflexen. Warmer Cabernet Sauvignon, Kompakt, fleischige Noten, Demi-Glace, Soyasauce, Korinthen, extreme Tiefe anzeigend. Kompakter, fester Gaumen, noch deutlich adstringierend, Lakritze und Rauch im Extrakt, extrem nachhaltig. Ein Jungbrunnen mit 50 Jahre Garantie. Immer noch der einzige mögliche Nachfolger vom legendären 1945er. Leicht dumpfe Flasche: 20/20 trinken – 2060

1990 Château Montrose: Dunkel mit dezent ziegelrotem Schimmer, statt in der Mitte. Viel Dörrfrüchte in der Nase, Korinthen, frisch angeschnittene Dörrfeigen, ein Hauch Kampfer, alte Cigarrenkiste, eingedickter Birnensaft, Pferdesattel. Im Gaumen mineralisch, erdiger Schimmer, Torfnuancen, fest im Innern, aussen mit recht viel Schmelz, zwischen genial und artisanal. Der Rivalenkampf zwischen dem viel berühmteren 1990er und dem gigantischen 1989 ist für mich immer noch offen. 19/20 trinken – 2028

2000 Château Pavie: Sehr dunkles, dichtes Weinrot mit rubinem Rand. Beginnt leicht ätherisch, Kaffee, Edelhölzer, dominikanischer Tabak, Spuren von Amarenasüsse, viele Rösttöne die das Nasenbild ziemlich aktiv begleiten. Im Gaumen sehr kompakt, fordernd, stark adstringierend, fast noch etwas kernig und nach viel weiterer Flaschenreife verlangend. Hat sich sehr wenig entwickelt, im Finale herrliches Kokosaroma von der Allier-Eiche. Die erste Reife erwarte ich erst in 10 Jahren. Potentialwertung: 20/20 2020 – 2060

2000 Château Lafite-Rothschild: Leuchtendes Granat, dunkle Mitte. Wenig Kommunikation in der Nase, zarte Süsse, helles Caramel, Cassis, Zedernholznuancen, heller Tabak. Erst im Gaumen kommt die wahrliche Grösse, die Tannine sind präsent und trotzdem fein, bei Schlürfen kommt das unvergleichliche Lafite-Parfüm. Ein delikater, finessenreicher Lafite, der vielleicht gar einmal – in konzentrierterer Form – an den 1953er erinnern wird. 20/20 2020 – 2060



1990 La Landonne Côte-Rôtie, E. Guigal: Deutlich oranges Weinrot. Nussiges Bouquet, Hirschledernote, Eierschwammerl, ein Hauch Kreuzkümmel und Brazil-Tabak, etwas Gemüsiges in Form von Dörrtomaten. Im Gaumen eine erdige Süsse zeigend, gut stützende und auch erhaltende Säure, es bleibt etwas Rustikales haften. Kann nicht ganz an andere ganz grosse legendäre, und wesentlich konzentriertere La Landonne-Jahrgänge anknüpfen. 18/20 austrinken

1999 La Turque Côte-Rôtie, E. Guigal: Mitteldunkles Granat, rubiner Rand, wenig Reifetöne. Komplexes, süßes Bouquet, frisch gekochte, rote Pflaumen, Milchkaffee, ausladend. Burgundsicher, cremiger Gaumen, unglaublich viel Saft in den molligen Tanninen zeigend, gebündeltes Finale, im Finale Aprikosentouch und ein Hauch Kokos, helle Pralinen. Eine absolut gewinnende Rhône-Beauty. 20/20 trinken – 2020

2003 La Mouline Côte-Rôtie, E. Guigal: Ziemlich sattes Granat mit Purpur-Schimmer. Verrücktes Bouquet, zu Kopf steigend, fast rahmig im Ansatz, helles Caramel, Bastholz. Dicker, sehr üppiger Gaumen, weiche Säure, fettes, schmelzendes Extrakt, der Aromendruck ist fein, das Caramel überwiegt und degradiert so diesen möglicherweise in den Ansätzen grossen Côte-Rôtie zum önologischen Dessert. Weniger langer Barriqueausbau hätte dem Wein gut getan. 18/20 trinken – 2028

1990 Châteauneuf de Pape Hommage à Jacques Perrin, Château Beaucastel: Deutlich aufhellend, ziegelrotbraune Rand. Pilziges Bouquet, getrocknete Totentrompeten, Steinpilze, Liebstocknoten, dahinter noch Rhône-Terrorduft. Im Gaumen merkt man dann mehr von seiner ehemaligen Grösse, doch leider ist dieser Wein, oder zumindest diese Flasche deutlich über dem Zenit. Keine Bewertung. Vorbei



2000 Tua Rita Redigaffi: Noch recht jung, Granat, aufhellend. Sehr süß duftend, fein erdig, heller Tabak, Zedernholz. Im Gaumen imposant, pfeffriges Extrakt, fast schon etwas pikant im Auftritt, zeigt einen gewissen Alkoholmantel mit Schoko-Kaffee und geröstetem Sesam im Finale. Sicherlich ein grosser, wenn auch sehr modern gemachter Toskaner. 19/20 trinken – 2025

2004 Vina El Pison, Artadi: Sehr dunkles Weinrot, noch dezent lila Reflexe im Innern. Nussige Noten, Schokoladen, elegant und füllig, zeigt im Untergrund herrliche Brombeerennoten. Im Gaumen füllig, lang und sehr elegant, ganz feine Tannine die sich mit dem dicht gewobenen Körper vermischen, langer nachhaltiger Abgang. Ein Mustermass an Eleganz. 19/20 trinken – 2028

1998 Shiraz Roennfeldt Road, Grennock Creek: Leicht mattes, dichtes Granat-Rubin. Deutliches, nach Edelhölzern duftendes Shiraz-Bouquet, ein feiner Eucalyptushauch und wilder Rosmarin ist da im Cassis drin, das Nasenbild zeigt eine deutliche Genussreife an. Reicher Gaumen, dicht und komplex, wieder herrliche, erfrischende Kräuternoten, extrem nachhaltig. Vergleichbar mit dem Grange. Nicht im Geschmack – aber doch deutlich in dessen Qualität. 20/20 trinken – 2030

2004 Syrah Poker Face, Sine Qua Non: Sehr dunkles, sattes Purpur mit violetter Schimmer. Die Nase zeigte eine fast überfruchtige Note die an einen frisch gekochten Johannisbeersirup erinnert, Vierfruchtarmelade, aber auch eine schöne, kernige Würze zeigend, hat eine deutliche Nord-Rhône-Affinität. Im Gaumen fast etwas übersüss, trotzdem bleibt der Wein irgendwie an der kompottigen Grenze ohne über zu schwappen. Etwas zwischen Wein und Droge. 19/20 trinken – 2030



Kurze Besprechung vor der eindrucklichen Weinprobe: René Gabriel und Werner Feldner