

Raritätenprobe Rheingau-Gourmet-Festival 2008

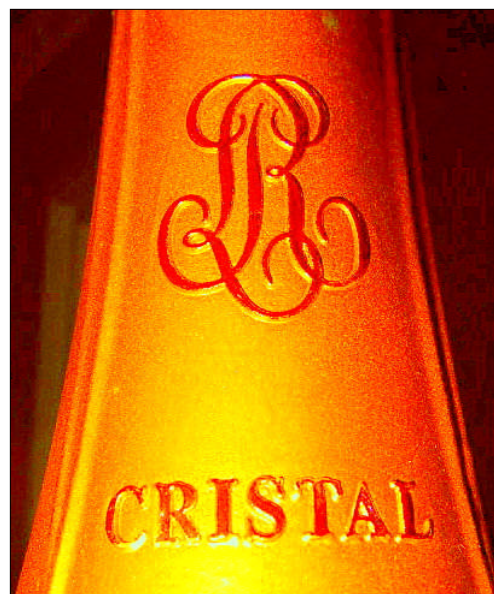
Bild & Text Sigi Hiss

Im Rahmen des Rheingau-Gourmet-Festivals 2008 organisierte Jan-Eric Paulson, zum wiederholten Mal, eine einmalige Raritätenprobe. Das Kronenschlösschen in Hattenheim, weithin bekannt und sehr schön am Rhein gelegen, bietet ideale Rahmenbedingungen für eine Probe solch denkwürdiger Weine. Dieter Greiner, Geschäftsleiter der Hessischen Staatsweingüter, erleichterte die Schatzkammer um ein paar absolut grandiose Flaschen. So wurde die Moderation, abwechselnd durch Jan-Eric Paulson und Dieter Greiner, sehr kurzweilig.

Etwas später stieß dann doch noch mein Tischnachbar zur Linken, Stuart Pigott, dazu. Ich will aus meinem Herzen keine Mördergrube machen: Seine medialen Auftritte sind mir zu sehr auf Show ausgelegt. Aber im persönlichen Gespräch ist davon nichts zu spüren - er erwies sich als ein sehr ruhiger, angenehmer Tischnachbar und großer Weinfachmann.

Der Servicemannschaft des Kronenschlösschens sah man an, dass sie weiß, auf was es bei solch einer Raritätenprobe ankommt: Temperatur der Weine, absolut geruchsfreie Gläser und Topservice während der Probe. Ohne zu übertreiben, kann man allen Beteiligten an diesem Abend das allergrößte Lob aussprechen.

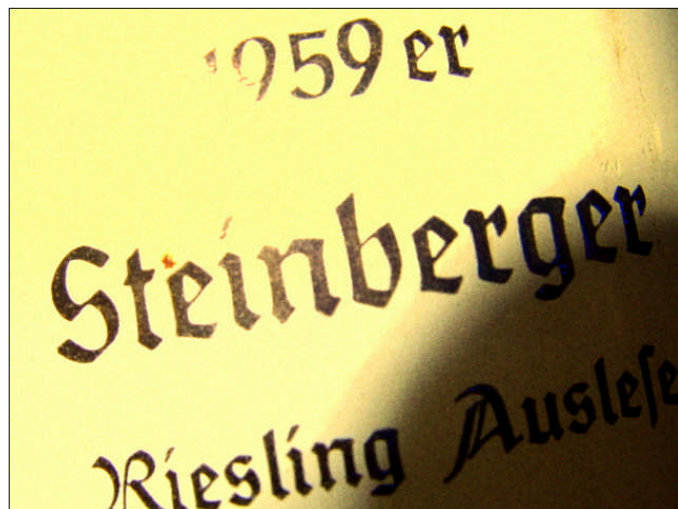
Es herrscht eine schon fast einzigartige Atmosphäre: Köche, Servicepersonal, Weingutsbesitzer, Weinliebhaber und Journalisten wuseln in einem fort durch die Etagen und Gänge des Kronenschlösschens. Das Ambiente des Kronenschlösschens scheint vor einiger Zeit stehen geblieben zu sein, aber auf sympathischste Art. Die umtriebige Atmosphäre des Festivals und das Flair des Kronenschlösschens ergänzten sich in geradezu wunderbarer Weise.



Reise durch die Jahrhunderte

Beginnen wir die Reise durch die Jahrhunderte (Reihenfolge Verkostung) mit ein paar grundsätzlichen Daten zu den hier verkosteten Jahrgängen. Der Jüngling, Jahrgang 1990 kam aus der Champagne. Eine qualitativ und quantitativ hohe Erntemenge, die unter schwierigen Umständen zustande kam. Frost im April, der die halbe Region erfasste, reduzierte die zu erwartende Erntemenge deutlich. Weiter ging es mit sehr unregelmäßigen Witterungsbedingungen in der Zeit der Blüte und des Fruchtansatzes. Gegen Juli hingegen wieder sehr viele Trauben mit prallen Beeren an den Rebstöcken. Wie war das möglich? Der sehr heiße Sommer ließ eine zweite Blüte folgen, eine sehr seltene Laune der Natur, die letztendlich die große Erntemenge ausmachte.

Zum Jahrgang **1982** braucht man nicht viel zu sagen, ist er doch bekannt als Jahrhundertjahrgang. Menge und Qualität waren Spitze, bedingt durch einen idealen Witterungsverlauf, der zweitägige Regenschauer kurz vor der Ernte war förmlich herbeigesehnt worden. Eine gleichmäßige Blüte, ein heißer und trockener Sommer bedingten hohe Zuckerwerte, sehr hohe Extraktwerte und wunderbar



reifes Tannin. Oft wird übersehen, dass doch einige Weine sehr alkoholreich sind und dadurch etwas an Balance vermissen lassen. Bei vielen Bordeaux aus 1982 ist der Höhepunkt schon leicht überschritten. Nehmen wir einen der „größten“ Bordeaux aus 1982, den Mouton Rothschild. Die 20 oder die 100 Punkte werden sehr schnell gezogen, zu schnell meiner Ansicht nach. Ich bin der Meinung, dass der Alkohol in absehbarer Zeit die Überhand gewinnt. Von weiteren 30 oder gar 40 Jahren liest man oft, von maximal weiteren zwei Jahrzehnten spreche ich. Die Zeit wird es zeigen.

In Europa nahezu überall ein katastrophales Weinjahr, in Kalifornien war **1980** ein sehr guter Jahrgang. Der sehr kühle Sommer mit viel Nebel, ein warmer September mit Hitze machten dies möglich. Man sagt ihm eher Power als Eleganz nach, was in dieser Probe eindrücklich bestätigt wurde. Ebenso ward das immer noch weitverbreitete Vorurteil widerlegt, dass Weine aus Kalifornien nicht altern können und somit schnell getrunken werden müssen.

In Deutschland erbrachte **1964** eine hohe Ernte mit sehr reifem Traubengut. Niedrige Säurewerte und sehr hohe Zuckerwerte verursachten aber auch Probleme, vor allem bei der Gärung. Diese Schwierigkeiten wurden nicht in allen Regionen und von allen Winzern gleich gut gelöst. Man findet noch grandiose 1964er in Deutschland, aber es werden immer weniger. Was die niedrigen Säurewerte und die hohen Alkoholgrade anbetrifft, so kommt einem 2003 in den Sinn.

Wie 1980 war auch **1963** in fast komplett Europa ein Desaster, eine Ausnahme bildete die Portweinregion. 25 Häuser deklarierten 1963 zum Vintage, meistens ein Zeichen für die große Qualität. Dürre mit sehr wenig Niederschlag verhalf den Weinbauern zu Trauben mit extrem hohen Extraktwerten. Auch unbekanntere Häuser produzierten große und langlebige Portweine.

1959 war für Deutschland durch viele Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen gekennzeichnet. Perfekte Bedingungen mit mit einem extrem heißen Sommer, der sehr hohe Zucker- und Extraktwerte und niedrige Säurewerte brachte. Ein grandioser Jahrgang auch außerhalb von Deutschland.

1953 kann man in Deutschland getrost zu den besten Jahrgängen überhaupt zählen, in einer Klasse mit 1921, 1959, 1967 und 1976. Allerdings wurden viele Weine durch eine miserable Qualität der Korken zunichte gemacht.

Etwas vergessen fristet **1952** aus dem Bordeaux ein eher leises Dasein. Teils berechtigt, teils auch unberechtigt, sicher aber hat der Regen im September ein Mehr an Qualität verhindert. Ohne jenen Regen würde man von einem Jahrhundert-Jahrgang sprechen.



1934 in Deutschland war an Menge und Qualität ein traumhaftes Jahr. Durchschnittlich wurden 62 hl/ha geerntet mit hohen Mengen an Beeren - und Trockenbeerenauslesen. Allerdings musste man im Keller gut gearbeitet haben, die sehr säurearmen Weine waren nicht gerade einfach im Ausbau. Niedrige PH-Werte sind ein nicht zu unterschätzendes Problem in den Mosten.

Die Perfektion schlechthin war **1900**, idealste Wetterverhältnisse über das ganze Jahr hinweg. Unmengen an perfektem Traubenmaterial erntete man in ganz Bordeaux. Vom kleinsten Weingut bis hin zu den Schwergewichten. In ihrem jeweiligen Segment produzierten alle außergewöhnliche Weine. Sehr hohe Extraktwerte und reifes und kompaktes Tannin verliehen den Weinen Langlebigkeit und Balance auf höchstem Niveau.

1893 hatte in Bordeaux einen außergewöhnlichen Witterungsverlauf. Im Frühling herrschten sehr hohe Temperaturen, die dann eine sehr frühe Blüte zur Folge hatten. Weiter ging es mit einem sehr heißen und trockenen Sommer und einer sehr frühen Ernte. Der Vorsprung durch die frühe Blüte zog sich bis zur Ernte durch, sodass sehr früh gelesen wurde. Die Erntemenge war sehr hoch, mit sehr reifem Traubenmaterial in bester Qualität.

Zusammenfassung

Was waren die Höhepunkte und was waren die Enttäuschungen des Abends? Grundsätzlich darf man solche sehr alten Weine schon mit zweierlei Maß messen: Da wäre zum einen die historische Seite zum Beispiel eines Lafite Rothschild aus dem Jahr 1893. Allein schon die alte mundgeblasene Flasche fasziniert den Betrachter. Der Wein hat 113 Jahre in der Flasche verbracht und er kam ohne „Vollnarkose“ auf die Welt. Handwerk pur war das, mit Blasen an den Händen und der Natur als bedrohliche Laune im Rücken, von der man damals viel mehr abhängig war. Man denke heute an selbstverständliches wie Traktoren, pneumatische Pressen, Gabelstapler, Abfüllanlagen und vieles mehr.



Zum anderen ist dann die eigentliche Qualität des Flascheninhaltes, ohne den Altersbonus mit in die Bewertung zu nehmen.

Um beidem gerecht zu werden, habe ich in den Degustationsnotizen bei den sehr alten Weinen zwei Bewertungen angegeben.

Leicht enttäuschend, aus letzterer Sicht, waren die Drei aus 1952: Cheval Blanc/Händlerabfüllung, Lafite Rothschild/Händlerabfüllung, L'Evangile/Händlerabfüllung. Die Châteauabfüllungen sind im Schnitt besser als diese unbekanntes Händlerabfüllungen es waren. Vom Lafite Rothschild/Händlerabfüllung aus 1893 & 1900 und dem Mouton Rothschild Händlerabfüllung aus 1900 hatte ich deutlich mehr erwartet. Die besseren Flaschen, so hatte man mir später zugetragen, wurden einen Tag später in einer zweiten Probe geöffnet. Auch hier sind die Châteauabfüllungen normalerweise deutlich besser. Das war es dann auch schon im Kapitel Enttäuschungen.

Die Höhepunkte sind deutlich in der Überzahl. Die Steinberger Riesling Auslese/Hessische Staatsweingüter aus 1959 war reifer Riesling in Bestform. Alle drei Champagner waren hervorragend – der Roederer Cristal jedoch nahe der Perfektion und noch weit entfernt vom Rentenalter. Bei den Bordeaux aus 1982 ragte der Pichon Lalande mit überschwänglicher Süße, femininer Eleganz und perfekter Balance heraus. Der Léoville Las Cases wird in einigen Jahren noch zulegen.

Vielleicht die Weine des Abends waren die beiden Weine aus 1934 vom Hessischen Staatsweingut - Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Cabinet und Steinberger Riesling Auslese. Auch wenn beide Weine ca. alle 20 Jahre rekonditioniert wurden, so nimmt das nichts von ihrer Einzigartigkeit weg. Weine, die man nicht vergisst und die ewig im Gedächtnis bleiben, Faszination und pure Freude in Flaschen abgefüllt.

Hat sich das viele Geld, das man für diese Probe bezahlt, gelohnt? Um es salopp auszudrücken: „Sollte mich morgen der Schlag treffen, so war ich doch zumindest bei dieser Jahrhundertprobe dabei“. Sollte er mich nicht treffen, so trifft man mich beim kommenden Rheingau-Gourmet-Festival 2009 wieder im Kronenschlösschen. Vielleicht schaffe ich es ja diesmal in die „bessere“ Gruppe, wer weiss.

Degustationsnotizen

Alle Notizen wurden während des Galamenüs gemacht. Das ist insofern nicht unwichtig, da Notizen mit oder ohne Essensbegleitung verschieden ausfallen. Den jeweiligen Gang des Menüs habe ich dazugeschrieben.

Bei zwei Bewertungen steht die Obere für den Wein als solches und die Untere für den historischen Genuss. Man wird, ob man will oder nicht, in die Zeit der verkosteten Jahrgänge zurück versetzt: Wie wurde die Ernte damals eingebracht, mit welchen handwerklichen Methoden und Mitteln wurde gearbeitet, was dachten die Menschen damals, wie der Wein werden wird und viele Dinge mehr. Aus diesen Gründen, bei einigen Weinen, zwei Bewertungen.

		Nase	Mund	Pkte
1959	Steinberger Riesling Auslese Hessische Staatsweingüter <i>Aperitif, keine Essensbegleitung</i>	Sehr tief, komplex, reif, balanciert, sehr mineralisch, Mirabelle, Quitte, nasser Schiefer, sagenhafte Eleganz & Finesse, Grandios!	Kraft, Finesse, samtige Mineralik, brillante Säure, reifes Steinobst, perfektes Süße-Säure Spiel, Tabak, feingliedriger mineralischer Abgang – Wunderbar!	18,50
1990	Prestige Cuvée Dom Perignon <i>Wachtel im Knuspermantel, Fenchel-Mangochutney & Granatapfelsjus</i>	Tief, Komplex, leicht geröstete Haselnuss, toastig, oxidativer Hauch (verfliegt nach 15 Min.), rauchig, reifes helles Obst, Cox-Apfel, würzig.	Dezente & sämige Perlage, Aromatik wie Nase, weich, rund, Brotkruste, reif, sehr langer nussiger Abgang	18,75
1990	Veuve Clicquot „La Grande Dame“ <i>dito</i>	Anfangs sehr dezente, dann frisch, kühl, feingliedrig, helles Obst, Hauch Melisse, reife Zitrusfrüchte, Brioche, Heu, rassig, sehr komplex.	Imponierende feinkörnige Perlage, dicht, trocken, mineralisch, rassig stahlige Art, grüne & gelbe knackige Frucht, Struktur, sehr langer von klarster Säure begleiteter Abgang, Genial, großes Potenzial.	19
1990	Roederer „Cristal“ <i>dito</i>	Dicht, konzentriert, anfangs verhalten, braucht Luft: viel Quitte, Grapefruit, Granny Smith, nach 15 Min. offener, Toast, frischer Hefeteig, Hauch würzige Vanille, gewinnt enorm mit Luft.	Rasse & Mineralität pur, feste Säure, kalkige Art, etwas Zitronenmelisse, Hauch Ingwer?, grandiose Struktur, Brotkrumen & Hauch geröstete Haselnuss, dieses Fundament aus Mineralität & satter prickelnder Säure ist einmalig, ewig langer frischer Abgang, Potenzial 15+.	19,50
1964	Raenthaler Steinhaufen, Riesling Spätlese Hessische Staatsweingüter <i>Geräucherter Gänseleber, Mohn & Safran-Birmengelée</i>	Reife entwickelte Nase mit feinen Botrytisnoten, Schoko & Nugatnoten, Tabak, Quittengelee, Petrol, gute Tiefe & Komplexität.	Sehr elegante Struktur, reife säure, Hauch mineralisch, Petrol, Firne, etwas Rosinen & getrocknete Aprikosen, sehr langer finessiger Abgang, weitere 10 Jahre.	17,75
1953	Hochheimer Domdechaney, Riesling Auslese, Hessische Staatsweingüter <i>dito</i>	Knochen trocken wirkend, sehr mineralisch, Kalkstaub, mit Luft kommt traubige Süße hinzu, reife „Rieslingnase“, reif,	Glasklare & frische Säurestruktur - dagegen deutliche spürbare Süße, nasser Schiefer, kraftvoll & nicht die Eleganz, langer kalkig trockener Abgang, könnte zulegen wenn sich Süße-Säure besser vermählen – Wein wurde in jüngerer Zeit rekonditioniert.	17,5
1980	Opus One, Magnum <i>Gegrillter Atlantik-Carabineiro auf zerdrückten Kartoffeln</i>	Anfangs viel frische Kräuter, deutliche Minze, Eukalyptus, kompakt, kraftvoll, jung wirkend, mit Luft kommt reife schwarze Beerenfrucht, etwas Tabak & Grafitnoten.	Kraft & Eleganz vereint, sehr seidige Struktur, noch leicht staubige Tannine, kräftige Säure, etwas Unterholz, mentholig-minzig, Zwetschgen & Brombeeren, würzig, sehr langer kraftvoller Abgang, weitere 5-8 Jahre.	18,5
1980	Caymus Special Selection, DMG <i>dito</i>	Dezent, herb, Tannine – Walnuss, Zedernholz, ätherische & leicht alkoholisch nach 10 Minuten, verliert das Oberflächliche mit weiterer Luft & ist konzentrierter, Cassis im Hintergrund.	Alkoholisch, wuchtig, fast bulldozerartig, wenig Aromatik greifbar aber ähnlich Nase, breite Struktur, sehr wuchtiger Abgang, wurde teilweise besser gesehen, könnte in ein paar Jahren problematisch sein.	17,75
1952	Cheval Blanc Händlerabfüllung <i>Confierter Bacalhau mit Topinambur und schwarzem Trüffel</i>	Deutliches Malz, Bitterschokolade, rauchig, Oxidationsnote, Koks, trotzdem gewisse Eleganz, Hauch portig & flüchtige Säure.	Scharfe Säure, blechern, spröder Charme, gewinnt etwas an Tiefe, sehr erdig laubiges Aromenbild, mittlerer balancierter Abgang, Eine 2. Fl. war deutlich besser! Trinken.	15,75

1952	Lafite Rothschild Händlerabfüllung <i>dito</i>	Anfangs staubig & spröde, flach, trockenes Laub, hauch Datteln & getr. Feigen, mürbe, gewinnt an Tiefe & Klarheit mit mehr Luft.	Gewisse elegante & balancierte Struktur, knochentrocken, leicht antrocknende Tannine, Schwarztee, Lakritze, Hauch erdig, überreife Erdbeeren, langer etwas flacher Abgang, legt mit Luft deutlich zu. Trinken innert 3-4 Jahren.	16,25
1952	L'Evangile Händlerabfüllung <i>dito</i>	Sehr dezent, kühl, oxidativ, muffig im Hintergrund, malzig-hefig.	Stark austrocknende Tannine, karg, sehr mineralisch, säurelastig, malzige & himbeerige Süße, mittlerer Abgang, Trinken.	15
1893	Lafite Rothschild Händlerabfüllung <i>solo</i>	Staubsaugerbeutel, malzig, Altholz, muffig, flüchtige Säure, Schwarztee.	FrISCHE Säure, Laub, staubig, im mittleren Abgang hohe Säure, baut massiv ab im Glas.	14 19
1900	Lafite Rothschild Händlerabfüllung <i>solo</i>	Sehr karg, viel flüchtige Säure, Laub, Kamille.	Sehr hohe Säure, scharf, grade noch trinkbar, gewisse mürbe rote Frucht, Todessüße.	14,5 19
1900	Mouton Rothschild Händlerabfüllung <i>solo</i>	Muffig, Käserinde, Nugat, geht sehr ins Staubige nach 10 Minuten.	Deutlich besser, getr. Feigen, etwas süßlich, gewisse Tiefe, im Abgang leicht spitze Säure.	15 19
1982	Léoville Las Cases <i>Variation vom schwarzen Schwein</i>	Kühl-minzige Note, frisch geschnittene Kräuter, Zedern, rote Frucht im Hintergrund, Grafit, Hauch Trüffel & Lakritze, sehr tief, entwickelt sich.	Kraft, Wucht, Mineralik, Säure, Alkohol, gewaltige Struktur, Rumtopf, leicht eingekochte rote Frucht, süßlicher Alkohol, typischer für 1982, pflaumig, kalter Rauch, sehr langer sehr wuchtiger (leicht alkoholischer) Abgang, weitere 10-15 Jahre.	18,75
1982	Pichon Lalande <i>dito</i>	Sehr offen, viel warmer Rauch & Speck, koksig, Brotrinde, sehr würzig, sehr tief & komplex, rassig, reife Cassisfrucht, Brombeere, Schwarzkirsche.	Selten eleganter & finessenreicher 82er, perfekt balanciert, verschwenderisch & schmeichlerisch, viel samtige Mineralität, reifes Tannin, etwas Karamell, Zedern, reifer Holunder, Hauch rote Johannisbeere, extrem tief & komplex, ein Charmeur mit Kraft, sehr langer von extraktsüße dominierter Abgang. Weitere 10+ Jahre.	19,25
1982	Mouton Rothschild <i>dito</i>	Verschlossen, etwas Grafit, kompakte rote Cassisfrucht, süßlicher Touch, wirkt kompakt, ein Restschluck am Ende der Probe zeigte eine deutlich offenere & reifere Nase.	Kraftvoll, kompakt, wuchtige & heiße Stilistik, reifes noch leicht sandiges Tannin, eingelegte rote & schwarze Beerenfrucht, süßlicher Extrakt, zeigt den Jahrgang beispielhaft, Leder, Hauch Rumtopf, süßlicher Tabak, mit Luft kommt etwas getr. Feigen dazu, sehr tief & komplex, sehr langer kraftvoller Abgang, weitere 10-15 Jahre.	18,75
1934	Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Cabinet, Hessische Staatsweingüter <i>Quitte mit Schokolade, Pfeffercrumble und Quittenessigs</i>	Wow...Oha – noch nie solche eine Nase bei einem Wein gehabt: allerfeinster frisch gebratener Speck in reinster Form, salzig, toastig, gebrannter Zucker, pfeffrig, mit Luft kommt Zwetschgenmus dazu, Zwetschgen im Speckmantel, eine einzigartige Nase, Dieter Greiner meinte, dass dies so bei allen älteren Höllenberg-Spätburgundern so sei.	Knochen trocken, süßliche hochreife mürbe Erdbeeren & Himbeeren, mürbe sehr seidige Struktur, rund, weich, mit leicht salziger Note, gefährlich hohe Säure, Hauch speck & verbrannter Toast, langer etwas flacher Abgang, wird sich in dieser Form weitere 10 Jahre halten, auch weil regelmäßig rekonditioniert wird.	16,75 19
1934	Steinberger Riesling Auslese Hessische Staatsweingüter <i>dito</i>	Sauternes Stilistik, getr. reife Aprikosen, Safran, Kumquats, Aprikosenlikör, Hauch Rosinen, Mirabellensteine, wunderbare Balance, rein, klar, reife Banane, nahezu perfekte Nase.	Wunderbares balanciertes Süsse-Säure-Mineralik Spiel, spürbarer aber integrierter Alkohol, Aromatik wie Nase, etwas Minze/Melisse kommt mit Luft, sehr langer seidig kraftvoller Abgang, weitere 10+ Jahre.	18 19
1963	Vintage Port Croft <i>solo</i>	Sehr offen, hochreife rote & schwarze eingelegte Früchte, mürbes Marzipan?, viel Pflaumenmus, flüssige Bitterschokolade, Armagnac, kraftvoll, überreife frische Feigen, sehr komplex.	Feurig, kraftvoll, viel Rumtopf, Cognac, Schwarzwälder Kirschtorte (Schoko-Kirsch), Schwarzkirsche, feines Karamell, Creme Brulee, sehr langer kraftvoller Abgang, weitere 10+ Jahre.	18,75