

Flüssige Meisterwerke

Weinraritäten mit Überraschungen

Schon oft habe ich mich kolossal darüber geärgert, wenn auf Raritätenproben die Weine Flight für Flight durchgejagt werden, als gäbe es kein Morgen. Da stehen dann vier, fünf Gläser nebeneinander, die im Eiltempo erfasst, verkostet und bewertet werden müssen. Anfangs kommt der geschulte Gaumen noch mit der Melange aus Aromen des Weines, der Speisen sowie der oftmals durch den Raum wabernden Damen- und Herrendüfte klar. Mit jeder weiteren Runde steigt der Alkoholpegel, während parallel dazu die Aufmerksamkeit der Teilnehmer abnimmt. Gegen Ende solcher Abende werden große Weine einfach nur noch geschluckt, als würde am nächsten Tag das Mindesthaltbarkeitsdatum ablaufen. Häufig hätte jeder einzelne Wein einen Abend für sich verdient gehabt.

Kürzlich haben wir bei einer Raritätenprobe von Grand Cru Select in Rüdesheim einen entschleunigten Weg gewählt. Als Aperitif gab es einen 1982er Billecart Salmon Grande Cuvée. Dieser 1992 degorgierte Champagner stand goldgelb mit sehr feiner Perlage im Glas. Anfangs noch verhalten im Bouquet, blühte er ein paar Minuten später auf – feine Röstaromen, Nusstöne und am Gaumen elegante Weinigkeit. Ein sehr guter Tropfen auf dem Höhepunkt seiner Entwicklung. Fortan folgten Rotweine, zuerst 1990er Cos d'Estournel und 1990er Montrose. Leider hatte der Cos d'Estournel flüchtige Säure, am Gaumen wirkte er, als hätte er einen leichten Essigstich, da half auch die über Stunden währende Beobachtung nichts, die Flasche war nicht perfekt, man konnte nicht ansatzweise erkennen, dass es sich um einen berühmten Wein aus großem Jahrgang handelt. Es blieb zum Glück die einzige Enttäuschung des Abends. Der 1990er Montrose ist ein monumentaler Wein, der anfangs kurz in der Karaffe betörend duftete, dann im Glas aber umgehend in einen Dornröschenschlaf fiel. In den kommenden Stunden

veränderte sich der Montrose und gegen Mitternacht hatte er die Fülle, Kraft und Ausstrahlung, auf die man gehofft hatte. Geduld ist der Schlüssel zum Glück, auch wenn der Wein nicht nach jedermanns Geschmack war, so blieb seine Größe unbestritten. Als nächstes Set kamen 1959er Margaux und 1959er Latour auf den Tisch. Beides keine perfekten Füllhöhen, der Füllstand Upper-Top-Shoulder war altersgemäß aber gut. Die Korken waren völlig durchweicht, keine Chance, sie an einem Stück aus der Flasche zu bekommen. Dennoch waren beide Weine fehlerfrei, der Margaux war sofort präsent: Sehr feines Bouquet, farblich deutlich reif, am Gaumen sehr filigran, kein Kraftprotz, wunderbare Eleganz, allerdings mit einem Hauch von Zerbrechlichkeit, die sich durch eine Spur Oxidation (Heu/Luftton) bemerkbar machte. In diesem Zustand hat der Wein sicherlich seinen Höhepunkt überschritten, auch wenn er im Glas den ganzen Abend über lebendig blieb und keineswegs abbaute. Der 1959er Latour hingegen ist ohne jeden Zweifel ein Jahrhundertwein. Völlig intakte, satte Farbe und ein Duft, der mit jeder Nuance auf einen grandiosen Bordeaux hindeutete. Blind hätte ich ihn wesentlich jünger eingeschätzt, er erinnerte in seiner Intensität eher an den Jahrgang 1982. Was für eine kleinkarierte, groteske Vorstellung, diesen 1959er in ein Punkteschema zu pressen. Haben Sie schon mal gehört, dass jemand einem Picasso oder Monet 98 Punkte gegeben hätte?

☒ Der 1959er Latour war jedenfalls der Star des Abends, seine Komplexität, Fruchtfülle, Eleganz und der Nachhall waren nahezu unglaublich. Es ist ein kostbares Geschenk, so einem Wein begegnen zu dürfen und lange bevor ich in die Gehaltsklasse käme, mir diamantbesetzte Eierbecher leisten zu können, würde ich die vierstellige Summe in diesen Wein stecken. Wein Nummer fünf und sechs würden es schwer haben dachte ich: 1964 Léoville Las Cases und 1964 Haut Brion. Mein Geburtsjahrgang, den ich immer bedächtig verkoste. 1964 Léoville Las Cases ist mir zum dritten Mal begegnet, wobei er nie enttäuschte. Auch diese Flasche hatte alles, was man sich von einem bald 47 Jahren Bordeaux aus mittlerem Jahr erhoffen

darf. Gesunde, lediglich etwas hellere Farbe mit braunem Wasserrand. Feinwürziges Bouquet, etwas Unterholz, am Gaumen reif, mit der immer noch feinen Süße guter Bordeaux-Weine. Der Wein bleibt ein Geheimtipp zum fairen Preis. Der 1964er Haut Brion war allerdings eine Klasse besser. Ein großer Klassiker kam zum Vorschein, sehr typisches Haut Brion-Bouquet, „steinig“, Jod, sehr geradlinig. Am Gaumen entwickelte sich anfangs ein leichter Muffton, der an Korkgeschmack erinnerte, den Wein aber weder dominierte oder gar negativ beeinträchtigte. Er gehörte zum Haut Brion, was für nicht so geschulte Zungen ungewohnt ist. Später kam eine angenehme Süße hinzu, der Wein blühte immer mehr auf und blieb bis zum Schluss in Bestform. Letzte Rotweine des Abends waren 1982 Léoville Las Cases und 1982 Haut Brion. Hier zeigte sich der Léoville Las Cases von seiner besten Seite, ein vom ersten Hineinriechen zum zur letzten Minute verführerisches Kraftpaket mit Reserven für mindestens weitere 20 Jahre. Tiefe Farbe, beeindruckendes Bouquet, eher wie ein Latour. Intensive, geballte Frucht, Eleganz, die volle Süße des Jahrhundertjahrgangs 1982. Der 1982er Haut Brion war eine Reimportflasche aus den USA, der Korken leider schon vollständig vollgesogen. Hier hatten wir schon bessere Flaschen getrunken. Er reicht auch in besserem Zustand kaum an seinen Nachbarn La Mission Haut Brion von 1982 heran, überzeugt aber dennoch mit einer Klasse und Eleganz, die andere Weingüter nie erreichen.

Insgesamt ein denkwürdiger Abend, der zeigte, worauf es bei einer gelungenen Weinprobe ankommt: Jedem Wein genügend Zeit widmen, niemals zu viele Weine probieren. Keinen Wein voreingenommen verkosten oder gar parallel nachlesen, was andere Genießer, die auch nur Menschen mit ihrem eigenen, individuellen Geschmack sind, darüber geschrieben haben.

Hans-Jürgen Teßnow

