

Château PALMER vom Feinsten

Eine Vertikale

Samstag, 30. August 2008
Rickenbach BL

Privater Anlass



© Château Palmer, Alain Vacheron

Ein Vorwort

Trotz des international hervorragenden Rufs des [Chateau Palmer](#), 3ème Cru Classé gemäss dem 1855-Klassement, werden seine Langlebigkeit sowie seine intrinsische Qualität immer wieder in Frage gestellt. Die Ende August 2008 durchgeführte Verkostung gab die Möglichkeit, sich einen ausführlichen Überblick über einen der grössten, sowie sensationellsten Bordeaux aller Zeiten zu erstellen.

Beispiele für die häufig schwere Nachvollziehbarkeit gibt es von erdrückender Fülle.

Der Palmer 1994, den viele heute als schwach bezeichnen, ist September 2005 im Rahmen einer Jahrgang 1994 Verkostung besonders günstig aufgefallen, erhielt dementsprechend eine durchschnittliche Bewertung von 17.8 und schlug somit Weine wie [GPL](#) (17.7/20), [Montrose](#) (17.4), [La Mission Haut-Brion](#) (ebenfalls 17.4), [Mouton-Rothschild](#) (17.3) [Angélu](#) (17), [Haut-Brion](#) und [Ducru-Beaucaillou](#) (beide 16.9), [Léoville Las-Cases](#) (16.6) u.a.

Vor dem Palmer standen bloss der [Dominus](#) (als Piratflasche mit 18.8) und [Cos d'Estournel](#) (18.2). Die durchaus spannende, durch Baschi Schwander¹ organisierte Verkostung gab im Verlauf des Abends Stoff zu langen Gesprächen. Konnte es wirklich sein, dass der so oft missverstandene, oft aber auch ungehalten kritisierte [Palmer 1994](#) an diesem spezifischen Abend eine derart tolle Leistung erbracht hatte? Hatte es eventuell mit den Speisen zu tun, die einen solchen Wein begleiten? Auf der [Website](#) des Château, welches ausschliesslich für die Fachleute zugänglich ist, werden köstliche, raffinierte Speisen empfohlen, wie z.B. fritierte Garnellen (Restaurant [China Club](#) in Singapur) oder noch Médailles de Canard au foie

gras, asperges vertes à l'huile de truffe ([Hotel du Palais](#), in Biarritz, Frankreich).

Andere Zeiten, andere Sitten: Juni 2004 im Rahmen einer grossartigen im Restaurant von [Raphaël Tudor](#) durchgeführten Verkostung der Bordeaux 1989 landete der Palmer an der vorletzten Stelle (16.54/20), vor dem [Pavie](#) (16.38) aber vor allem hinten [Beauséjour Duffau-Lagarosse](#) (17.46), [Sassicaia](#) (als Piratflasche mit 17.54), [Pichon Lalande](#), [Cheval Blanc](#) und [Ducru-Beaucaillou](#) (alle drei mit 17.85), [Mouton-Rothschild](#) (18.27), [Cos d'Estournel](#) (18.31), [Lynch-Bages](#) (18.38) und [Montrose](#) (19).

An dieser Degustation haben dennoch 13 äusserst erfahrene Weinliebhaber teilgenommen. Wie der 1989 unter solchen Umständen so schlecht abgeschnitten hat, bleibt für diesen Wein eigentlich massgebend. Es wird definitiv empfohlen, sich keine abschliessende Meinung über den Palmer zu bilden. Immerhin hatten ihm 4 Teilnehmer höchstens 15.5 Punkte erteilt, während drei ihm mindestens 18 Punkte erteilt hatten.

1989 war ein derart warmes Jahr, dass die meisten Weine der Rive Gauche noch grösser als die 1982 ausfielen. So ist es mindestens für Palmer der Fall. [Eric Levine](#) lobte im Juni 2006 den Palmer, den er in einer Verkostung des Jahrgangs 1989 getrunken hat. Es sei sogar einer der Grössten, die er je getrunken habe. Robert Petronio der [Revue du Vin de France](#) lies sich durch die „Intensität der Raffinesse [dieser] Duftwein“ verführen. [Jean Marc](#)

¹ Baschi Schwander gab sogar September 2005 eine klare Kaufempfehlung für den Palmer 1994, den er mit 18.5 bewertete. Die 13 Teilnehmer der Verkostung hatten sich bestimmt nicht geirrt. Palmer widerlegte an diesem Abend die oft voreiligen Anschuldigungen seiner Verächter. Im gleichen Stil mit den gleichen negativen Bemerkungen sind die [Châteaux d'Issan](#) (Margaux) und [Gaffelière](#) (Saint-Emilion) zu nennen.

[Quarin](#), der sich üblicherweise ziemlich gnadenlos in seinem Bewertungssystem zeigt, erteilte im Januar 2008 nicht weniger als 92 Punkte und schreibt diesem Wein eine grosse Komplexität im Bouquet und einen tadellos ausgeglichenen Gaumen zu. [René Gabriel](#) sieht im Palmer 1989 einen Wein, der der Legende Bordeaux beitreten wird und entdeckt „eine herrliche Côte d’Or Affinität“ darin. Schliesslich setzt [Robert Parker](#) den 1989 auf das gleiche hervorragende Niveau wie die 1953 und 1962.

Die September 2004 durchgeführte Bordeaux 1997 Verkostung (also absichtlich ein vielerorts verunglimpfter Jahrgang) half auch nicht, sich eine taugliche Meinung zu bilden. Zu diesem damaligen Zeitpunkt endete der Palmer an dritter Stelle (17.58), zwar hinter [Lafite-Rothschild](#) (18.17) und [Léoville Las-Cases](#) (17.83) aber auch und vor allem vor [Margaux](#) (17.33), [Gruaud Larose](#) (17.04), [Ducru-Beaucaillou](#) und [Léoville Barton](#) (beide 16.88) usw.



© Château Palmer, Alain Vacheron

Die Vertikalverkostung des Château Palmer umfasste folgende Jahrgänge, in 10 Serien :

- 1991 1994
- 1962
- 1988 1990
- 1985 1989
- 1995 1996
- 2000
- 2002
- 2003
- 2004
- 2005



Château Palmer 1962

An der grossen Palmerdegustation 2008 war dieser Wein meiner Meinung nach hinüber. Tödliches süss-säuerliches Gerüst.

Bewertung: ??????

Parker: 91, trinken bis.... (nicht festzulegen)

René Gabriel: keine Bewertung

J.M. Quarin: keine Bewertung

Achim Becker: keine Bewertung

Trinkreife: diese Flasche, vorbei

Weitere Bemerkung: Eine am 10. Oktober 2008 degustierte Flasche, bei einer durch wein-events.ch durchgeführten [Degustation](#), des gleichen Jahrgangs zeigte sich eine Zeit lang nach dem Entkorken spielerisch, einmal war dieser Wein tot, einmal verführerisch. Brauchte Zeit und Geduld, bis er schliesslich eine unerahnte Seite seiner wahren Grösse aufzeigte.

Dann enthüllte sich Komplexität, eine verführerische Ausgeglichenheit, Klassizismus,... Meine Bewertung² an diesem Abend: 17/20. Parker behauptet, alle diejenigen, die diesen Wein getrunken haben, hätten ihn unterschätzt, er selber auch. Die letzte Flasche, die er getrunken habe, sei absolut grossartig und mit einem explosiven Bouquet gewesen.



Château Palmer 1985

Etwas zurückhaltender als auch schon. Die Nase ist aber besonders delikater und wirklich genial. So was liebe ich an reifen alten Bordeaux aus den (19)80ern. Gaumen und Abgang sind dann aber verhaltener als noch im Frühjahr desselben Jahres und es fehlt an diesem Abend an Körper und Druck, um vollends überzeugen zu können. Mit der Zeit machen sich aber eine schöne Süsse und etwas Fett bemerkbar. Hat irgendwie etwas abgespeckt und steht meiner Meinung nach über dem Zenit. Vor ein paar Jahren noch mit mehr Kraft und Körper versehen. An diesem Abend aber einer besten Nasenweine.

Bewertung: 91 (Nase 93)

Parker: 87, trinken bis 2004

René Gabriel: 19/20

J.M. Quarin: 92

Achim Becker: 91, „über Höhepunkt hinaus“

Trinkreife: Austrinken



Château Palmer

© Château Palmer, Vision Air

² Diese Bewertung wurde von Jean François Guyard erteilt.

Château Palmer 1988

Eine positive Überraschung für dieses eher kühle Jahr, das Weingut hat einen ganz ordentlichen Wein produziert. Ein etwas grünes Gerüst in der Nase und im Gaumen. Letzterer ist mittelgewichtig, wobei der Abgang kompakter und druckvoller ist. Der Wein besitzt noch Frucht und hat sich ganz gut gehalten. Aber auch dieser Wein muss ausgetrunken werden.

Bewertung: 89
Parker: 87, trinken bis 2006
René Gabriel: 17/20, trinken bis 2015
J.M. Quarin: 94 (in 1994)
Achim Becker: 92+, „Kaufempfehlung“
Trinkreife: Austrinken

Weitere Bemerkung: Januar 2008 bekam der Palmer 1988 im Rahmen einer in der Zentralschweiz durchgeführten Verkostung 92 Punkte, genau so wie ich ihn bewertete³ und ihn als typischen Palmer beschrieb (ein sofort erkennbares Bouquet, macht Spass, ist auf dem Punkt, eine verlängerte Reifezeit bringt nichts Zusätzliches). Seitdem wieder getrunken, dieser Wein hat etwas Spezielles, er wirkt wie ein schlemmerhafter Blick in einem geheimnisvollen Ort. Nichts Transzendentes aber er macht irgendwie süchtig.



© Château Palmer, Alain Vacheron

Château Palmer 1989

Was soll ich über diesen Wein schreiben? Ein wirkliches Chamäleon und es geht mit ihm auf und ab. Im September 2006 war dieser Wein schlicht eine Katastrophe und brachte absolut nichts. Im Juni 2007 Entwarnung: Der Wein war stoffig, harmonisch, elegant und mit einem schönen Körper versehen. Ein toller Wein, wenngleich er nie und nimmer 20/20 bekommen darf. Rückfall an der grossen Palmerdegustation Ende August 2008. Zwar kein Vergleich zur ersten Flasche aber auch nicht zur zweiten. Der Wein wurde mehrere Stunden lang verfolgt. Verhaltenes Nasenbild und überhaupt war der Wein an diesem Abend blockiert. Mit viel Luft deutet er ein tolles kompaktes Nasenbild an, kann es aber zu keiner Zeit richtig ausspielen. Bei Beginn zu präserter Alkohol und Säure. Wirkt leicht spröde, körnig und es fehlt ihm offensichtlich an der nötigen Harmonie. Legt an der Luft etwas zu, kann jedoch seine schwache Form an diesem Abend nicht mehr wettmachen. Auch der dann harmonischere aber doch uninspirierende Abgang passte zu diesem Wein.

Bewertung: 91 (??)
Parker: 95, trinken bis 2022
René Gabriel: 20/20, trinken bis 2030
J.M. Quarin: 93 (in Februar 2008), trinken bis 2020
Achim Becker: „2007... ein total verschlossener Stoff... Noch 10 Jahre von der Trinkreife weg“
Trinkreife: Trinken

Weitere Bemerkung: Ganz ehrlich gesagt, hätte ich nie gedacht, es sei ein Wein der Appellation Margaux, als ich ihn zum letzten Mal vor etwa 4 Jahren getrunken habe. Ich wettete auf Pauillac. Dekantiert (in einer Ente von einer gewissen berühmten österreichischen Glaserei) wurde er vier Stunden im Voraus, weil er so oder so heute immer noch viel Zeit braucht. Es war eine Wucht, gerade, was eigentlich von einem Margaux (die Welt der Raffinesse, wenn sie gelungen sind) nicht erwartet wird, im Bouquet enthüllen sich Gerüche von Tinte, Rohöl, Lakritze, Trüffel, Johannisbeeren, im Gaumen will er Steifheit, sogar Virilität aufzeigen, ohne jedoch nur mit Muskeln zu spielen. Meinerseits würde ich mit dem Wein erst in 7 Jahren beginnen. Madiran La Tyre ist ein anderer (ausserdem genialer) Wein, Zusammenhänge zwischen La Tyre und dem Palmer 1989 möchte ich aber nicht herausfinden müssen.

³ Diese Bewertung wurde von Jean François Guyard erteilt. In dieser Verkostung waren die besten Weine der Palmer, der Lynch-Bages und der Cos d'Estournel; Alle drei haben gemäss meinem Bewertungssystem 92 Punkte erhalten.

Château Palmer 1990

Nicht mehr in gleicher Form erlebt als in den Jahren zuvor. Wie der 85er scheint er nun abzugeben und hatte Mühe in Fahrt zu kommen. Vielleicht auch nicht die beste Flasche aber es scheint, als dass dieser Palmer seinen Zenit überschritten hat. Er war sehr reif und war weniger harmonisch als noch im Jahr zuvor. Weiter war der Wein etwas schlank und sein Körper war alles andere als bestechend. Von den älteren Palmerjahrgängen immer noch einer der besten, wenngleich er wiederum den Beweis liefert, dass er mit anderen tollen 90ern kaum mithalten vermag. Da der Wein meiner Meinung nach eher an Klasse verliert würde ich ihn jetzt austrinken.

Bewertung: 91
Parker: 88, trinken bis 2012
René Gabriel: 18/20, austrinken
J.M. Quarin: 89
Achim Becker: fehlt
Trinkreife: Austrinken

Château Palmer 1991

Für mich die vielleicht grösste Überraschung an diesem Abend und ein sehr erfreulicher Wert in diesem schlechten Jahr. Er war der erste Wein in dieser Runde und eigentlich noch ganz lecker. Extrem reif, sehr klassisch, würzig und wirkt deutlich älter. Der Gaumen war etwas kratzig, wobei man bei diesem Jahrgang auch nicht von einem vollen Körper sprechen kann. Und trotzdem konnte er mit seiner wirklich vorhandenen Aromatik auf seinem Level überzeugen. Würziger Abgang und sogar mit einer gewissen Länge. War an diesem Abend klar besser als der 94er Palmer und auf Stufe des 88er Palmers.

Bewertung: 89
Parker: 87, vorbei
René Gabriel: 17/20, trinken
J.M. Quarin: 86, vorbei
Trinkreife: Austrinken

Weitere Bemerkung: Es war mal ein schöner Wein... Und dieser köstliche Wein bewies, dass nicht alles im Jahr 1991 schief gelaufen ist. Andere Grössen des Jahrgangs hiessen Lynch-Bages, Montrose, Léoville-Las Cases usw.

Château Palmer 1994

Ein wirklich sehr enttäuschender Palmer, der kaum etwas bringt. Schon früher etliche Flaschen auf demselben tiefen Niveau getrunken. An der Vertikale sogar der „schlechteste“ Wein. Enttäuschend dünner bzw. wässriger Gaumen, null Druck, kratzig, kaum Abgang und überhaupt keine Ausstrahlung. Mehr braucht man hier nicht zu sagen.

Bewertung: 86
Parker: 86, trinken bis 2010
René Gabriel: 17/20, trinken bis 2020
J.M. Quarin: 89, trinken
Trinkreife: Trinken



Château Palmer 1995

Dieser Palmer präsentierte sich offener als vermutet und ich habe ihn glatt mit dem 96er verwechselt. Schönes offenes Nasenbild mit einer etwas trüben Farbe. Der Wein wirkt einerseits jung und birgt andererseits erste Reifetöne in sich. Präsentiert Frucht. Zunächst junger und griffiger Gaumen, elegant und mit einer guten Struktur, wobei nach einer gewissen Zeit offensichtlich wird, dass es auch diesem Palmer etwas an Körper mangelt. Im Abgang merkt man, dass der Wein noch einige Zeit brauchen wird, um vollständige Harmonie zu erreichen. Die Tannine sind noch recht vordergründig, aber die Aromatik ist zweifellos vorhanden. Vielleicht kann er dann auch im Körper mehr zulegen.

Bewertung: 90-92
Parker: 90, trinken bis 2020

René Gabriel: 17/20, trinken bis 2020
J.M. Quarin: 89, trinken von 2010 bis 2020
Trinkreife: Beginnen



Château Palmer 1996

Präsenter als der 95er, schöne klare Farbe, wenngleich nicht besonders tief. Die Nase offenbart etwas Druck und ist auch mit etwas mehr Tiefe und Nuancen ausgestattet als der 95er. Ansätze von Opulenz dann auch im Gaumen, wobei Letzterer auch bezüglich Kompaktheit gegenüber dem 95er punktet. Die Frucht ist noch reiflich vorhanden und verleiht dem Wein eine schöne Komponente. Wie bereits erwähnt mangelt es auch diesem Palmer letztlich an Körper. Dies ist schade, weil der Jahrgang 1995 und 1996 für einen volleren Wein dieses Gutes eigentlich prädestiniert gewesen wäre. Qualitativ würde ich ihn höher als der 95er einstufen, obwohl er im Direktvergleich mit anderen Weingütern aus demselben Jahr nicht mithalten kann (z.B. Pape Clement, Ducru Beaucaillou, Léoville Barton, Léoville Las-Cases, Pichon Baron, Pichon Lalande, Cos d'Estournel etc.). Aus den hervorragenden Jahrgangsmöglichkeiten hätte hier eigentlich ein kräftigerer Wein entstehen müssen. Vielleicht überrascht er noch in ein paar Jahren, da er wirklich noch recht jung und mit Potential ausgestattet ist. Der Abgang ist recht lang, obwohl der Wein seine Entwicklung noch nicht abgeschlossen hat. Ich gehe davon aus, dass dieser Palmer noch zulegen wird.

Bewertung: 91-93

Parker: 91, trinken bis 2028

René Gabriel: 18/20, trinken bis 2020

J.M. Quarin: 91

Trinkreife: Beginnen

Weitere Bemerkung: Mag ich diesen Wein derart, weil eine hervorragende, unvorhersehbare burgundische Note im Gaumen zu finden ist? Dieser Wein gefällt mir riesig. Kleine Rotbeeren, verblühte Blumen, Kräuter, Lakritze, Zigarren viel Frische, etwas Grazilität im Bouquet, eine grosse und breite, fruchtige Struktur im Gaumen, obwohl der Palmer sich am Anfang sehr zivilisiert zeigt, sehr langer Abgang. Ein Restaurant aus [Prag](#) empfiehlt Wildentenbrust mit Schokoladensauce und Waldbeerencoulis zu diesem Wein. Da ich es vor einigen Jahren ausprobierte, werde ich den Palmer 1996 bestimmt nicht mehr vergessen. Oktober 2008 kann dieser Wein für ca. CHF 160.- erworben werden.

Château Palmer 2000

Ein Palmer mit einem tollen Potential, welches er aber wohl erst in ein paar Jahren (Stand 2008) so richtig auszuschöpfen vermag. Ende August 2008 in einer schwierigen Phase, was soviel heisst, als dass er sich einerseits öffnen möchte und trotzdem noch blockiert und unfertig ist. So war er bereits in der Nase verhalten und im Gaumen sogar noch verschlossen. Die Farbe ist schwarz, tief das Bouquet und im Gaumen ist viel Fett und ein druckvoller Körper mit dunkler Frucht vorhanden. Potential für einen grossen Wein ist fraglos und reichlich vorhanden. Diesen Wein am besten noch liegen lassen.

Bewertung: 94-96

Parker: 96, trinken bis 2030

René Gabriel: 19/20, trinken bis 2030

J.M. Quarin: 94

Trinkreife: Warten



Weitere Bemerkung: Der Zweitwein, Alter Ego, bot in 2000 einen genialen Wein zu einem immer noch erschwinglichen Preis. Während der Palmer 53% Cabernet Sauvignon (CS) gegen 43% Merlot enthält, entspricht das Verhältnis CS 33% und 67% Merlot im Alter Ego. Diese Assemblage verleiht dem seidigen, vielversprechenden Wein eine sofortige Trinkreife, wobei er noch lange gelagert werden kann. März 2003 berichtete Jean-Marc Quarin, der Alter Ego 2000 müsse getrunken werden, denn es sei aufgrund seiner Köstlichkeit unmöglich, ihn wegzuspucken. 2000 bestätigt den Eindruck, den der Jahrgang 1999 erweckt hat: Jean-Marc Quarin behauptet, dass der Palmer sich immer mehr von den Eigenschaften der Jahrgänge entfernt, um eine Weinmarke zu werden. Dadurch wird verstanden, dass die Unebenheiten der Jahrgänge dank verschiedenen Listen beseitigt werden können. Seit 1999 hat der Palmer leicht an Üppigkeit verloren, um dafür von ausgesuchter Raffinesse zu sein. 2002 stand gegenüber 2000 voraussichtlich im Abstand. Um die qualitativen Differenzen wettzumachen, wurde der Ertrag 2002 auf 25 Hl./ha. eingeschränkt. Der Wein nähert sich somit dem [Ornellaia](#) an.

Château Palmer 2002

In der Vertikalen der erste junger Palmer, welcher nach dem 96er serviert wurde. Eine Granate pur und es war dann genau dies, auf was wir alle warteten. Powerartige Nase, Tiefe und viel Frucht. Man merkt gleich, dass hier eine neue Handschrift bei Palmer Einzug genommen hat. Modern vinifiziert und sogar etwas geschliffen (mehr als der 04er). Kompakter und cremiger Gaumen, tolles Gerüst, Röstaromen, Kaffee und noch Primärfrucht. Der Abgang ist lang und sehr frisch. Alles in allem wirkt der Wein noch recht jugendlich und somit muss bis zur Genussreife noch ein paar Jahre gewartet werden. Aber schon jetzt ist dieser Palmer ein klasse Wein und zählt in diesem Jahrgang sicher zur Spitze im Bordeaux.

Bewertung: 93-95

Parker: 94, trinken von 2012 bis 2028

René Gabriel: 18/20, trinken von 2012 bis 2030

J.M. Quarin: 95, trinken von 2010 bis 2030

Trinkreife: Warten

Weitere Bemerkung: Spannender Wein. Wegen einer durch den kalten Frühling verursachten sehr langsamen Reife der Beeren liessen sich diese Juli 2002 schlecht ausprobieren. Plötzlich, wie aus der Wundertüte, veränderte sich das Wetter und dementsprechend der Reifeprozess am 11. August 2002. Die Ernte erfolgte in der letzten Woche September bei optimalen Bedingungen. Der Reifeprozess deutete darauf hin, dass der Palmer 2002 sehr viel Zeit brauchen würde, um sich voll zu entfalten. Sogar während der Maischegärung, die absichtlich kurz dauerte, wurden die Farbstoffe sowie die Tannine perfekt ausgelöst. Die Assemblage aus 52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 8% Cabernet Franc zeigt eine fabelhafte Cremigkeit, die aus den

zum idealsten Zeitpunkt gelesenen Merlot resultiert. Wie der 2002 schliesslich grösser geworden ist als der 2003, dass wird die Experten vermutlich lange beschäftigen. Die Tatsache, dass 2002 für die Margaux Appellation besser gelungen ist als 2003, wird daran nichts ändern. Eben: Ein spannender Wein.

Château Palmer 2003

Im Herbst 2007 war ich sehr enttäuscht von diesem Wein, der kaum Kraft, Körper und Finesse besass. Der Wein hat in Zwischenzeit extrem zugelegt und war an der Vertikalen nicht wieder zu erkennen. Warme Nase gespickt mit einer Brise Opulenz. Der Gaumen ist viel griffiger und kompakter als ein Jahr zuvor, aber dann doch nicht so voll als jener des 2002ers. Die Eigenschaften des 2003er Jahrganges hat er inzwischen zu einem gewissen Teil integriert. Letztlich lebt der Wein von seinem Charme, die Tannine sind noch präsent und der Wein hat unverkennbare Toastaromen. Ich würde aber nicht behaupten, dass der Wein, wie viele behaupten, verbrannt ist. An diesem Abend eine Überraschung, aber trotzdem

hinter dem 2000er, 2002er, 2004er und 2005er zurück und auch nicht zur Spitze des Jahrgangs 2003 im Bordeaux gehörend.

Weitere Bemerkung: Der Friedhof der Illusionen! Die Weine der Appellation Margaux haben die besonderen Wetterbedingungen nicht wirklich ertragen. Rauzan-Ségla, Lascombes, Giscours, Brane-Cantenac u.a. erreichen das Niveau ihrer Einjahr älterer Brüder nicht. Trockene Abgänge, merkwürdige kandierte Pflaumengeschmack,... sind keine aussergewöhnlichen Merkmale des Margaux 2003. Dennoch ernennt Jean-Marc Quarin den Château Margaux (97 Punkte) zum gelungensten Wein des Jahrgangs nach dem Latour (99 Punkte).

Bewertung: 92-94

Parker: 89, trinken von 2010 bis 2020

René Gabriel: 19/20, trinken von 2012 bis 2025

J.M. Quarin: 91

Trinkreife: Beginnen

Château Palmer 2004

Der zweitbeste Wein an der Palmerdegustation Ende August 2008 war der 04er. Tiefe Farbe, tolle komplette Nase, sehr tiefgründig, Wärme, reiche Aromatik, breite Nuancen, etwas kühler und klassischer als der 02er. Im harmonischen Gaumen präsentiert sich der Wein sogar noch dichter als der 02er, fleischig, griffige Tannine. Das Gesamtpaket ist sensationell und wird diesen Palmer zu einem wirklich tollen Wein machen (obwohl er dies bereits ist). Meiner Meinung nach ist das Potential auf Stufe des 00ers einzustufen.

Bewertung: 94-96

Parker: 94, trinken von 2011 bis 2025

René Gabriel: 19/20, trinken von 2011 bis 2035

J.M. Quarin: 93, trinken von 2010 bis 2030

Trinkreife: Warten

Château Palmer 2005

Schlicht weg der beste junge Palmer, welchen ich je trinken durfte. Ich bin überzeugt, dass dieser Wein in voller Reife gar den 83er übertreffen wird. Obwohl es schwierig ist, diese beiden Jahrgänge zu vergleichen, so ist dieser Palmer wirklich nahe der höchsten Punktzahl anzusiedeln. Die Nase ist schlichtweg genial ist nicht zu überbieten. Was will man hier noch besser machen. Malolaktisch, buttrig, cremig aber auch mit Druck und Tiefe ausgestattet. Im Gaumen viel dunkle Schokolade, Mokka, griffig, dicht und komplett. Das Gerüst ist mächtig, der Wein ausdrucksstark, perfekt vinifiziert, aromatisch, warm, geradlinig, rein und ein-

fach berauschend. Hier wurde das volle Potential ausgeschöpft. Eigentlich sollte man warten, aber auf der anderen Seite lohnt es sich, diesen Palmer in diesem Stadium zu probieren.

Bewertung: 98-99

Parker: 97, trinken von 2017 bis 2045

René Gabriel: 20/20, trinken von 2014 bis 2040

J.M. Quarin: 95

Trinkreife: Warten oder mal eine Flasche in der Fruchthase öffnen

Aktuelle Kaufempfehlungen bzw. Bestes Qualität/Preis Verhältnis

1. 2002
2. 1999
3. 2001
4. 1998
5. 1996

Autoren: Olivier Schneider und Jean François Guyard

28. Oktober 2008



Beide Jahrgänge 1955 und 1962 wurden im Rahmen der Altbordeaux 1955-1981 Verkostung degustiert und kommentiert. Der [Bericht](#) ist auf der Site [Vinifera-Mundi](#) verfügbar.

Dieser Text ist zur Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.