

Die 8. Mumienparade

**5. Mai 2010, Museum Bergrain, Alberswil, Kanton Luzern
Ein Anlass für ungewöhnliche WeinliebhaberInnen**

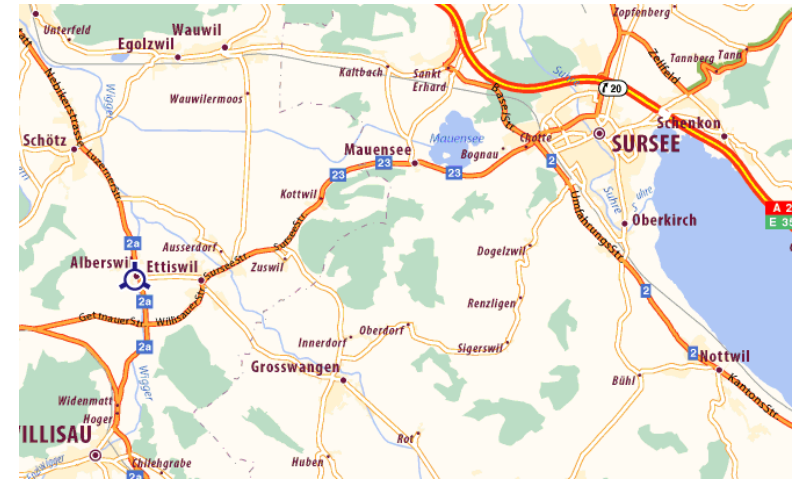


Als ich April 2010 durch meinen lieben Freund Peter B. von der wiederkehrenden Organisation eines Weinanlasses namens „Mumienparade“ erfuhr, erkundigte ich mich unmittelbar beim Organisator. Mit folgenden Worten antwortete Joe Frei, der Weinexperte des ersten Schweizer Auktionshauses im Weinbereich:

„Die Mumien-Degustation ist ein "Vernichten" alter und vergessener Flaschen, zum Teil mit zweifelhaftem Niveau, zum Teil ohne Jahrgangsetikette, zum Teil mit unleserlicher oder gar keiner Etikette, oft nicht allzu grosse Jahrgänge, aber manchmal mit Überraschungen wie ein 40-jähriger Dôle, der manchen Burgunder schlägt! Ich habe die Serie vor acht Jahren gestartet als ich umgezogen bin und in meinem Keller noch ein paar "Sammlerflaschen" gefunden habe. Ursprünglich war der Anlass intern für Clubmitglieder gedacht, die aber meist mehr Freude am Zusammenkommen haben als am Wein. Deshalb

darf man keine grosse Kennerschaft und auch keine grosse Degustations-Disziplin oder gar Notizen und Noten erwarten.“

Also gerade die Art von Anlässen, an denen nur Eingefleischte ohne Voreingenommenheit teilnehmen. Und bereits der halb malerische, halb dantische Weg bis irgendwo in einem landwirtschaftlichen Museum im Luzerner Hinterland war die Reise wert. Nie von David Vincent in der Kultserie „[The Invaders](#)“ gehört? Genauso fühlte ich mich, als ich nach dem Anlass (also by night) auf diesen Wegen zur unromantischen Schweizer Wirtschaftshauptstadt zurückfuhr... Während des Anlasses aber auch nachher habe ich keine Auserirdischen getroffen, sondern bloss ca. 20 äusserst freundliche Weinliebhaberinnen und –liebhaber, welche zusammen entschieden hatten, sich an diesem Ort zu treffen, um 29 faszinierende Flaschen zu verkosten, die einen tot, andere dafür verführerisch, die letzten wie authentische



Balsamtropfen in einer Weinwelt, welche eindeutig zu kommerziell geworden ist.

Kurz und bündig soll es sein. Also viel Spass und zum Wohl! Und nicht zuletzt: Die Weine wurden in einer logischen Reihenfolge ausgeschenkt: Manchmal umfasste die Serie drei Weine, manchmal vier.



Joe Frei, der Organisator des genialen Anlasses



Wein Nr. 1: **Cordoniu Non Plus Ultra** (ohne Jahrgangsangabe)

Leider ist es nicht möglich, das Alter dieses spannenden Schaumweins einzuschätzen. Aufgrund des Etikettenzustandes darf allerdings damit gerechnet werden, dass die Flasche in den 1960ern, evtl. 1970ern abgefüllt wurde. Die Flasche befand sich in einem geschlossenen OHK, wobei jede einzelne Flasche mit Stroh geschützt wird.

Oxidierter Farbe. Ausgewogenes, altes Bouquet nach Nuss. Aufgrund der (erträglichen) Oxidation des Weins verändert sich das Bouquet im Verlauf der Zeit nicht. Streng genommen dürfte er sogar mit einem Chateau-Chalon verglichen werden. Ganz spannender Gaumen mit delikater Restsüße. Breit, aber auch sehr zivilisiert. Wirkt erholsam. In Anbetracht des Alters des Schaumweins: 17/20.

Wein Nr. 2: **Piper Heidsieck Extra Brut Millésimé 1953**

1953 erklärte Marilyn Monroe, dass sie jede Nacht mit Chanel N°5 ins Bett gehe und jeden Morgen mit einem Glas [Piper-Heidsieck](#) aufwache.

Sehr diskretes Perlage. Blumiges Bouquet. Ein typischer Champagner. Kurzer Abgang. Der Wein konnte bisher dank seiner Säure weiterleben. Zur Information: Champagner millésimé (aus gelungenen Jahrgängen!) können problemlos altern und übernehmen dann eine völlig verkannte Dimension. Wenn das Perlage selbstverständlich schwindet, können sie dann an grosse Weissweine erinnern. 16/20. 1953 gilt als ganz grosser Jahrgang für die Champagner, was vielleicht auch den Preis dieses Weins auf Auktionen begründet.



Wein Nr. 3: **Cordoniu Non Plus Ultra** (ohne Jahrgangsangabe)

Gleicher Schaumwein wie im ersten Glas. Leider ist der Zustand nicht gerade identisch, was die Meinung bestätigt, dass die Flaschen Non Plus Ultra ein respektierbares Alter erreicht haben. Oxidierte Farbe, oxidiertes Bouquet. Runder

Gaumen mit Klasse. Viele Ähnlichkeiten mit dem ersten Wein, was doch zeigt, dass wir uns nicht ganz auf unbekanntem Boden bewegen. Eigentlich ein spannendes Gesamtbild, welches durch die Frische im Gaumen verstärkt wird. 15/20

Wein Nr. 4: **Othmar Kalt, Weinbau in Tegerfelden, Riesling Silvaner vom Neuberg 1980**

Othmar Kalt übt bis 2009 die Funktion von Vizepräsident vom [Weinbauverein Tegerfelden](#) und Umgebung.

Faules Bouquet, oxidiert, etwas Gebranntes, wässriger Körper. Vorbei. Keine Bewertung.



Wein Nr. 5: **Willisauer Schloss-Wy Epesses 1999** (Elevé et mise bouteille pour Bacchus Challer, Weinhandlung J. Frei, Willisau)

Diejenigen, welche Französisch können, werden den Grammatikfehler in der französischen Bezeichnung bemerkt haben.

Von der jungen Nase her ein typischer Sauvignon Blanc. Sehr frische Aromen nach grünen Äpfeln, Klare Säure im Gaumen. Lässt sich trinken. Wird dieser Wein eine verführerische Harmonie finden? Wir glauben es nicht. 15/20.



Wein Nr. 6: Schaffhauser Riesling x Sylvaner Spezialkelterung 1979, Weinkellerei GVS

Die GVS Weinkellerei wurde 1934 gegründet und fusionierte 1998 mit der [Schachenmann AG](#). In der Nachkriegszeit trug die GVS Weinkellerei massiv zum Wiederaufbau des Schaffhauser Weinbaus.

Junge Farbe mit Wasserrändern. Apfelnoten im Bouquet. Pipi de chat im Gaumen. Ungeniessbar, vorbei. Trotzdem ein interessantes Artefakte der Schaffhauser Weingeschichte.

Wein Nr. 7: Ohne Etikette, wobei ein R auf dem Zapfen zu erkennen ist.

Vom Zapfen her schliesse ich nicht aus, dass dieser Wein ein R de Rieussec ist. Schöne goldene Farbe, welche derjenigen eines Tokajers äh-

nelt. Der Weinberg hat eindeutig viel Sonnenstunden genossen. Etwas Crème Brulée und Saffran im grossartigen, komplexen Bouquet. Der Gaumen bewegt sich zwar nicht auf dem gleichen Niveau, was diesem Wein aber gern verziehen wird. 17/20.



Wein Nr. 8: Henry Vuilloud, Amigne de Diolly mi-flétrie 1972 (ni sucré – ni filtré)

Der Dr Henry Vuilloud (1884-1963) gilt als eine der erstrangigen Figuren des Walliser Weinbaus im 20. Jahrhundert. Der Winzer verfügte über ein enzyklopädisches Wissen und liess die Weingeschichte davon profitieren. Er lehrte u.a. Jahrzehnte lang Agronomie an der ETH Zürich und

liess zugleich sein oberhalb von Sion angesiedelte Weingut mit einer Devise in der ganzen Schweiz ausstrahlen: „Weder gezuckert noch filtriert.“. Somit galt er auch als Nonkonformist. Auf der [Domaine du Grand-Brûlé](#) in Leytron keltert er eine repräsentative ampelografische Sammlung von 36 Rebsorten, deren Ziel darin bestand, „die am besten für das Wallis geeigneten Sorten zu bestimmen. Diese Rebsorten werden entweder separat vinifiziert oder zu einer Spezialität vereinigt, die Henry Vuilloud 36 Plants nennt“¹. 1885 wurden einzelne Rebstöcke von Pinot Noir in Salgesch angepflanzt. Dieser wurde „Kleiner Burgunder“ genannt, während „Kleiner Dôle“ für die Assemblage von Pinot Noir und Salvagnin gebraucht wurde. Die Bezeichnung Grosser Dôle blieb für den Gamay vom Beaujolais reserviert. Henry Vuilloud ist der erste gewesen, den Namen Pinot de Diolly auf die Etiketten seiner Flaschen zu drucken. Gemäss der Enzyklopädie der Weingeschichte im Wallis²: „Auf Amigne stossen wir 1686 erstmals, bereits unter seinem heutigen Namen, im «Livre pour le travail des vignes» (Buch für die Arbeit in den Reben) des Bannerherrn von Riedmatten“. Zur Zeit der Römer hiess der Amigne Vitis Aminea. Nicht zuletzt trug das Haus [Germanier](#) wesentlich zur Wiederentdeckung der Amigne bei. Unter anderem mit dem Mitis (ein reinsortiger Amigne) geniesst Jean René Germanier seit langen Jahren einen fabelhaften Ruf.

Kommen wir zurück zum Amigne 1972 von Henry Vuilloud:

¹ Quelle : „[Rebe und Wein im Wallis](#)“, Walliser Reb- und Weilmuseum Wallis.

² „[Rebe und Wein im Wallis](#)“, Walliser Reb- und Weilmuseum Wallis.

Oxidiert. Dreckige Farbe, schlanker Körper. Nichts wirklich Anregendes in diesem Wein. Keine Bewertung.



Wein Nr. 9: **Winkeler Jesuitengarten Auslese 1971, Jacob Kamm, Winkel, Rheingau**

Von der Süsse und dem Gesamtbild her ähnelt dieser Wein einem süssen Bordeaux aus den Satellitenappellationen. Andererseits erinnern die Wachsaromen an die ganz grossen, alten Süsseweine der Loire. Die Süsse enthüllt sich bereits im sehr ausgewogenen Bouquet. Etwas Quitten im harmonischen Gaumen. Dieser Wein mit einer vorhandenen Säure dürfte noch schön altern können. Anständiger Abgang. 16.5/20

Wein Nr. 10: **Ruster TBA 1973, Alte Hofkellerei Wien**

Wir möchten nicht an die Geschichte der Ruster Süsseweine der 1970er erinnern, denn wir haben auch keinen Beweis, dass dieses Weingut dadurch betroffen wurde.

Sehr ausgeglichenes Bouquet, ziemlich ätherisch und tiefsinnig. Dörrfrüchte. Kräuternoten, meditativ. Schöne Süsse im Gaumen, sehr langer und offener Abgang. Eine tolle Überraschung. 16.5/20



Wein Nr. 11: **Tokajer Ausbruch 4 Buttig 1967 (Abfüllung Ungarische Staatskellereien Budapest, Export Monimpex)**

Die gesamte Etikette ist auf Deutsch geschrieben. Statt „Aszu“ (süß) steht „Ausbruch“, statt „Putnyos“ ist „Buttig“ zu lesen.

1967 gehört den grossen Jahrgängen der Appellation zu. Für die Liebhaber unvergesslicher Tokajer lohnt es sich, die Websites von [Finest & Rarest](#) sowie von [Tokaji online](#) zu konsultieren.

Sehr reife Aprikosen, Quitten, Kandis, tolle Sekundäraromen mit Kräuternoten. Tiefsinnige, feine Nase mit finessenreichen Komponenten.

Grosszügige und zugleich animierende Süsse im Gaumen, welche die Zunge überzieht. Langer Abgang mit Dörrfrüchten. Ein ziemlich kompakter Brocken mit viel Charme. 17.5/20

Wein Nr. 12: Keine Etikette, 1945

Droht jederzeit umzukippen. Alte dünne Farbe. Erinnert an eine alte Cocotte der dekadenten Bilder der (expressionistischen) Berliner Gruppe. Oxidiert. Die Sekundäraromen entwickeln eine

spannende Süsse. Unharmonischer Gaumen mit mehr Säure als etwas Anderes. Sogar die lebenden Opfer der Magersucht haben mehr Charme als dieser Wein, von dem nichts mehr zu erwarten ist. Vorbei.



Wein Nr. 13: **Clos de Ravaney, Grand Vin de Dôle 1941, Orsat, Martigny**

Reinsortiger Gamay vom Beaujolais. Nasser Hund, stinkendes Bouquet. Oeil de Perdrix Farbe, oxidierte Nase.

Wenn der müde Körper trotzdem noch überlebt, zerschellt er in der Retronasale. Schwefelnoten. Vorbei. Die Caves [Orsat](#) wurden 1874 gegründet. In der zweiten Hälfte des XIX Jahrhunderts sind einige der grossen Weinhandelshäuser, welche bis heute eine wichtige Rolle im Walliser Weinbau spielen, entstanden. 1848 gründete François-Eugène Masson aus Montreux die Domaine du Mont d'Or, während Charles-Marie Bonvin aus Sitten den bereits existierenden Weinhandel seiner Familie zur 1858 eingeweihten Cave Charles Bonvin Fils ausbaute.

Wein Nr. 14: **Pinot Noir Aux vieux Plants du Valais 1954, Maurice Gay Sion**, (Händler: [Gentner Zürich](#))

Alkoholisches Bouquet, süsser Gaumen, trotzdem nichts Überzeugendes. 14/20.

Wein Nr. 15: **Brotte, Châteauneuf du Pape Père Anselme 1971**

Père Anselme ist eine Marke der [Familie Brotte](#), welche die wenigsten Weinliebhaber kennen. Dennoch ist diese Familie besonders aktiv. Seit ein paar Jahren wurden die An- und Ausbaumethode massgebend verbessert. Dies führte zu einer beachtlichen Qualitätssteigerung. Der Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes von [Brotte](#) sowie beide Châteauneuf der [Domaine de Barville](#) sollten die Weinliebhaber interessieren.

1971 wurde die berühmte „Firole“ (Phiole) mit ihrer auffälligen Gestalt noch nicht produziert.

Fehlerhaftes Bouquet, hätte aber interessant sein können. Ausgewogener Gaumen, in Harmonie mit einem Bouquet, in welchem kein Fehler vorhanden gewesen wäre. Keine Bewertung.



Wein Nr. 16: **Volnay Santenots 1969, Cuvée Gauvain, Hospices de Beaune**

1969 ist im Burgund ein genialer Jahrgang gewesen und viele Weine der Grands Crus und Premiers Crus Lagen können heute immer noch richtig genossen werden.

Die Trauben der Cuvée Gauvain kommen von fünf Parzellen auf den Climats Volnay Les Plures (Santenots 0.72ha) und Volnay Les Santenots du Millieu (0.68ha). Die Cuvée ist heute als Premier Cru klassifiziert. Bernard Gauvain, der 1804 verstarb, war einer der grosszügigsten Spender der [Hospices de Beaune](#). Als er verstarb, überliess er den Hospices de Beaune sein ganzes Vermögen Zur Erinnerung: Das 1443 durch [Nicolas Rolin](#) und seine Frau Guigone de Salins gegründete Spital finanzierte die Behandlungen, von denen die armen Leute profitieren konnten, mit Gaben und dem Ergebnis der jährlichen Weinauktion. Dementsprechend hiess das Spital Hospices.

Ausgewogenes, klassisches Bouquet. Eleganter, Spass bereitender Gaumen. Die typische Süsse

der älteren Burgunder fehlt aber. Langer Abgang. Ein Wein, den man nicht unterschätzen sollte. Braucht Zeit und Aufmerksamkeit. Austrinken. 16/20. Im Verlauf des Abends breitete sich dieser Wein auf beeindruckender Weise. Er gewann an Komplexität, Volumen und vervollständigte den sehr positiven Eindruck mit seinen verführerischen Umrissen.

Wein Nr. 17: **Châteauneuf du Pape 1979, Arthur Barolet & Fils**

Ich bin persönlich nie ein Fan der Weine von Barolet gewesen. Im Burgund genauso wie anderswo. Es liegt auch darin, dass es immer noch nicht so klar ist, was Händler, welche gleichzeitig Weinberge im Burgund und im Rhone-Tal besaßen, mit ihren Weinen gemacht haben, als es damals den Burgundern an Kraft fehlte. Dies betrifft andere Häuser leider auch.

Sehr junge Farbe. Magginoten, etwas Fleisch im flüchtigen Bouquet. Zugleich sind klare Noten von Hühnerkacke (Lichtgeschmack) erkennbar. Ist dieser Wein zu lang unter einer Lampe oder in einem Schaufenster geblieben? Keine Bewertung.



Der Beaune Grèves 1955 von Roger Moreau

Wein Nr. 18: **Beaune Grèves 1955, Maison Roger Moreau**

Ein Klassiker unter den alten Burgundern. Die Farbe eines alten Madeira. Oxydative Töne mit etwas Süsse im Bouquet. Schokoladennoten. Guter, mit der Zeit qualitativ wachsender Gaumen. Gefällt oder nicht. 16/20

Wein Nr. 19: **Aloxe-Corton 1957, Boudier Père & Fils**

Magere Farbe. Stinkendes Bouquet, Fehlton und Fell auch! Miserabler Gaumen ohne Interesse. Vorbei. 13/20.

Das Weingut befindet sich in der Gemeinde von Pernand-Vergelesses. Dessen Weine werden u.a. im Guide Hachette du Vin (eine Referenz in Frankreich) immer wieder empfohlen.



Wein Nr. 20: **Drouhin-Laroze, Chambertin Clos de Bèze 1964**

Sehr saubere Farbe, welche auf so ein Alter nicht hindeutet. Lebhaftes Bouquet und die typische

Aromenpalette älterer Burgunder. Extrem delikat und finessenreich. Der Gaumen breitet sich aus, das Volumen beeindruckt, etwas Pfeffer, junge Tannine und das perfekt eingebundene Alkohol ergänzen das Bild sehr vorteilhaft. Ein toller Wein aus einem Haus, welches immer wieder unterschätzt wird. 16/20.



Wein Nr. 21: Grand Vin, **Lalande de Pomerol 1955**, J.H. Rivière Fils, négociant à Saint-Emilion

Welcher Winzer versteckt seinen Wein hinter einer derart rätselhaften Etikette? Das Nachforschen bringt eine Lösung. Die [Maison Rivière Fils](#), welches in Saint-Emilion angesiedelt ist, wurde vor über 30 Jahren gegründet, nachdem sich die Vorgänger der Familie unter den eigenen Namen probiert hatten. Die Maison Rivière besitzt 12 Weingüter, darunter das Chateau Haut-Piquat (Lussac Saint-Emilion).

Der Lalande de Pomerol 1955 zeichnet sich zunächst durch seine dunkle Farbe aus. Leider fal-

len Gerüche von Hühnerkacke im anmutlosen Bouquet auf. Der Gaumen wirkt hart und verlangt eine Fleischspeise. Nicht wirklich überzeugend. Keine Bewertung, da eindeutig vorbei.

Wein Nr. 22: **Chateau Bel-Air, Pomerol, 1947**

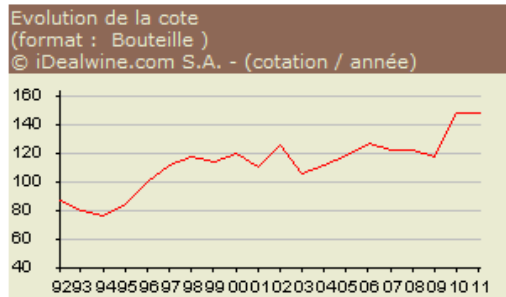
Ein genialer Jahrgang in Bordeaux. Dennoch ein alter, alkoholisch wirkender Wein mit schlecht eingebundenem Alkohol und keinerlei Interesse. Vorbei, keine Bewertung.

Wein Nr. 23: Ohne Etikette und Jahrgangsangabe So darf ein Wein sein: Wenn er keine Etikette und kein weiteres Erkennungszeichen hat, darf er sich alles leisten. Dementsprechend störte es nicht, dass dieser Wein alt wirkt, eine bräunliche Farbe hat, ein offenes (aber auch diskretes) Bouquet nach Kirschen besitzt und sich als eher langweilig im Gaumen erweist. 15/20.

Wein Nr. 24: **Chateau Mouton-Rothschild 1973**

Der Mouton-Rothschild 1973 kostet aktuell über CHF 240.- auf dem regulären Schweizer Markt. Auf dem Schweizer Auktionsmarkt konnten 2010 Flaschen für CHF 100, weitere aber auch deutlich höher ausgetauscht werden. Auf dem französischen Markt, wo immer wieder freundliche Preise³ erzielt werden können, entwickelte sich der Markt (in €) in den letzten Jahren folgendermassen:

³ Nicht selten exportieren die Auktionatoren (so funktioniert es im Weinbereich mehrheitlich in Frankreich – Auktionshäuser besetzen nicht den ersten Platz) die Flaschen nach New York oder Asien, wo sie dann zu deutlich besseren Preisen ersteigert werden können.



Ausserdem setzt dieser Jahrgang ein wichtiges Zeichen in der Geschichte des Weinguts: 1973 wurde [Mouton-Rothschild](#) zum 1er Cru befördert. Worauf der Satz „Premier je suis, second je fus“ (Erster bin ich, zweiter war ich) auch hindeutet. Nicht zuletzt bildet die Etikette ein Werk von Pablo Picasso ab.

Wenn der Alkohol im Bouquet dominiert, zeigt der Wein eine schöne Tiefe. Sehr ausgeglichener Gaumen mit Fleisch und Säure. Die Jahrzehntelang harten Tannine haben sich endlich gerundet. Der Wein wirkt fast elegant. Eine gelungene Flasche, ein präserter Wein, welcher zu einem Pigeon à la goutte de sang perfekt passen dürfte. 17/20. Abgesehen von historischen oder „kulturellen“ Gründen sehe ich keine Motivation, um eine Flasche von diesem Mouton zu erwerben.

Wein Nr. 25: **Chateau Branaire-Ducru 1962**
Relativ junge Farbe. Kräuter im Bouquet. Die Tannine lassen auf sich warten, werden aber schliesslich prägnant. 16.5/20

Wein Nr. 26: **Chateau Rausan Ségla**, genauer Jahrgang unbekannt (192?), **Cruse et Fils**. Diese Flasche hat die etwas verbissenen unter den Teilnehmer der Verkostung richtig beschäftigt. Die Etikette befand sich in einem solchen

Zustand, dass sie wiederholt und mit der gleichen Sorgfalt geputzt werden, wie es Archäologen auch gemacht hätten. Erst dann waren das Bild, der Name des Händlers und die drei ersten Zahlen des Jahrgangs, also 192, zu lesen. Es gelang schliesslich Peter B. dank seiner Erfahrungen mit uralte Rausan Segla-Etiketten, das Rätsel zu lösen. Denn einer mit Jahrgang 1924 seines Weingurus Aloys B. war derjenige Wein, der sein Interesse am Rebensaft ursprünglich erst richtig geweckt hat. Schliesslich handelte es sich um ein [Rausan Ségla](#) 1920 (damals Rausan Segla geschrieben).

1920 gilt als grossartiger Jahrgang, dessen Problem ausschliesslich darin liegt, vor dem fabelhaften 1921 zu kommen. Zahlreiche Weinexperten teilen der Meinung, dass [John Kolasa](#), der aktuelle Direktor des Weinguts, es ermöglicht hat, dass die Qualität der Weine genauso grandios wird wie in der Dekade 1920-1929. Sein Werk ist ausserdem auch auf dem [Château Canon](#), Saint-Emilion, quantifizierbar.



Rechts: So hätte die Flasche ausgesehen - wenn man die Etikette hätte lesen können..

Zum 1920: Ziegelfarbe mit bräunlichen Reflexen. Ausgewogener, samtiger und finessenreicher Gaumen, besonders interessant. Prägnante Tannine. Kurzer Abgang. Bewertung: 16/20. Unbedingt trinken, wenn sich die Gelegenheit wieder ergibt.



Wein Nr. 27: **Chateau Cos d'Estournel 1956**
Niveau der Flasche: Middle shoulder. Bräunliche Farbe. Magginoten im ausgewogenen Bouquet. Schöne Persistenz zwischen dem Bouquet und dem Gaumen. Eigentlich eher ein Spasswein. 16.5/20. 1956 bleibt aber ein besonders schwieriger Jahrgang. Die desaströsen Wetterbedingungen, die Umpflanzung zahlreicher Rebstöcke zu Gunsten pseudo-resistenter Klonen,... Kein Aufregungs-, aber auch keinen Motivationsgrund.

Wein Nr. 28: **Chateau Cheval Blanc 1967**

Offiziell wurde kein einziger anständiger Rotwein 1967 in Frankreich erzeugt. Einzelne Überlebende gibt es aber wie nach jeder Katastrophe. Der Cheval Blanc gehört (zum Teil) dazu. Wenn die meisten Flaschen von Anfang an nicht gerade befriedigend waren, erwies sich diejenige der achten Mumienparade als begeisternd. Sehr junge Farbe. Tiefsinniges, balsamisches Bouquet, Tabak, Zedernholz, welke Blumen, etwas Erde, ein Hauch Frucht (von den Primäraromen), metallische (kapselige?) Retronasale. Vielleicht kein grosser Cheval Blanc, dafür ein richtig erfreulicher Spasswein, welcher eine schöne Komplexität im Gaumen besitzt. 17/20.

Wein Nr. 29: **LLC (Léoville Las-Cases) 1970** LLC 1970 verlangt viel Wissen und/oder Erfahrung vom Kellner, welcher die Flasche entkorkt: Denn, ein Mal entkorkt, lebt dieser Wein genau 30 Minuten lang. Aber was für sinnliche 30 Minuten! Sehr junge Farbe mit malolaktischen Noten im Bouquet. Malz, Schokolade, tiefsinnig und sensuell. Spassfaktor pur! 17.5/20. Nach der halben Stunde ist der LLC 1970 definitiv tot.



Jean François Guyard
16. Januar 2011

Dieser Text ist zur exklusiven 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.