



BORDEAUX 1989 IN CONCERT

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Geniales Essen. Gigantische Weine. Tolle Musik. Dies war unbestritten einer der allerschönsten Weinabende meines Lebens!

Im Zentrum; Bordeaux-Weine vom Jahrgang 1989. Die meisten just auf dem Genusspeak. Normale Flaschen, Magnum, Doppelmagnum, Jéroboam und mehreren Imperials. Viel Arbeit für den Veranstalter und sein Team. Aber letztendlich ein Genuss-Spass ohne Ende.

Bordeaux 1989! Dies war mein erster Jahrgang Als Chefeinkäufer für Mövenpick. An der Gironde und an der Dordogne herrschte Goldgräberstimmung. Nach mehreren Jahren kaufmännischer Lethargie war die Nachfrage nach diesem «heissen Jahrgang» enorm. Es hagelte hohe Punktwertungen und der Primeur brummte wie verrückt. Mövenpick generierte einen Rekordumsatz von mehr als 15 Millionen Franken. Also war dies ein toller Einstieg in meine damals noch junge, immer intensiver werdenden Weinkarriere.

Und auch der Gabriel selbst war ein guter Kunde dieser begehrten Flaschen. Viele entkorkte ich im Laufe der drei folgenden Lebensdekaden.

Im Jahr 2009 zelebrierte ich im bündnerischen Flims schon einmal in ziemlich grossem Umfang Bordeaux 1989. Gleich nach diesem Wochenende kaufte ich nochmals grössere Mengen nach und so war ich denn zehn Jahre später wieder bereit für eine noch grössere Zelebration.

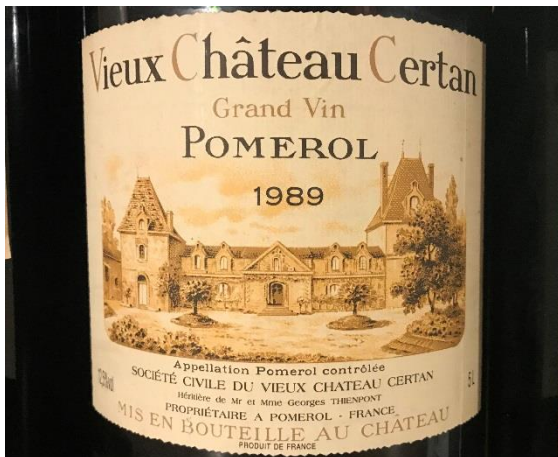
Auch das Publikum machte mit und so fanden sich an diesem Novembersamstag fast hundert Personen im Restaurant Olivo und dem angrenzenden Spiegelsalon im Casino Luzern ein. In festlichem, aber doch lockeren Rahmen. Ein besonders weiniger Abend, welcher den Gästen und auch mir wohl noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Unsere familiäre Helfertruppe war am Nachmittag beschäftigt die Gläser auf den Tischen bereit zu stellen. Flaschen zu entkorken und zu dekantieren. Respektive vom Depot zu trennen. Die grossen «Gugen» dekantierten wir in neutrale 75-Flaschen, damit das Einschenken erleichtert wurde. Ab 18.30 Uhr trafen die Gäste ein und wurden mit einer Flute Champagner Pol Roger und kleinen Happen begrüsst. Um 19.00 Uhr schenkten wir die erste der vier 1989er Fünferserie ein ...

SAINT EMILION & POMEROL

1989 Château Clos Fourtet, Saint-Emilion: Magnum. Mattes, dunkles Weinrot, fein aufhellender, oranger Rand. Herrliches, nach Dörrpflaumen duftendes Bouquet, wirkt eher trocken im Ansatz, Himbeerranken, dunkles Edelholz, getrocknete Nusschalen und Bakelit. Im Gaumen wieder sehr pflaumig, schokoladig und samtig im Fluss. Kein riesengrosser Saint Emilion, aber ein wunderschön gereifter Wein. Im Innern beim Schlürfen immer noch eine recht interessante Frucht zeigend. Tolle Magnum. Kam sehr gut an! 18/20 trinken

1989 Château L'Arrosée, Saint Emilion: Imperial. Mitteldunkles, ziemlich gereiftes Weinrot. Erster Eindruck; «hinüber». Also in Richtung Tertiäraromen und Acetonoten. Im Gaumen mittelgewichtig, antrocknend und leider auch hier eine deutliche Überreife zeigend. Dies war glücklicherweise nicht der wichtigste und dafür der einzig fehlerhafte Wein des Abends. Keine Bewertung.



1989 Vieux Château Certan, Pomerol: Jéroboam. Extrem dunkle Farbe, schier schwarz in der Mitte. Zeigt eine Nase wie ein legendärer Burgunder aus der Côte de Nuits (Clos de la Roche, Dujac), Rauch, Korinthen, Pfeffermehl, Nelkenpulver und Madras Currypulver, versüsst mit ein herrlichen Madeiraschimmer. Im Gaumen unerhört aromatisch. Zeigt einen deutlichen Anteil von Cabernets. Das Finale; erhaben und hoch aromatisch. Es war ein Privileg diesen genialen Wein im Glas zu haben. Vieux Château Certan ist anders. Und genau deshalb liebe ich ihn, wenn er endlich mal reif ist, so sehr. Dies war erhabene und sehr seltene Jéroboamflasche. 19/20 trinken



ENSTINKEN DURCH DEKANTIEREN

Eigentlich wusste ich, dass man die Weine von L'Eglise-Clinet der damaligen Epoche lange dekantieren sollte. Denn – der Keller war damals schlecht belüftet (muffig) und neue Barriquen waren ein Luxus. So war zwar das Ausgangsmaterial zwar grossartig, aber die «Elevage» (Weinbereitung) leider sehr nachlässig. Oft gelingt es aber mit langem Belüften (Dekantieren) diesen Makel ganz oder zumindest teilweise zu korrigieren.

1989 Château L'Eglise Clinet, Pomerol: Doppelmagnum. Mattes Granat mit deutlich orangen und auch dezent bräunlichen Reflexen. Erdiges, kelleriges Bouquet zu Beginn. Eigentlich keine Offenbarung, wenn man ihn nicht besser kennt. Dann wird das Bouquet intensiver, zeigt Dörrfrüchte, Pralinen und Linzertorte. Letzteres in Form von gerösteten Haselnüssen und kerniger Himbeerkonfitüre. Im Gaumen fest mit kräftigem Ansatz, die noch deutliche Adstringenz auf der Zunge zeigend. Wenn man ihn schlürft, explodiert er fast. Der hat immer noch Kraft in Hülle und Fülle. So zeigt er ein weiteres Potential für mehrere Jahrzehnte. Ihm Genialität zu attestieren braucht ein wenig Toleranz. Wer ihn sehr lange dekantiert, der findet «darunter» einen gigantischen Pomerol. Neuere Eglise-Clinet-Jahrgänge sind perfekt. Noch ältere Millesimes waren absolut genial. Toleranzwertung: 19/20 trinken

DOPPELMAGNUM PÉTRUS

Diese Dreiliterflasche war wohl der Lockvogel schlechthin. Gemäss wine searcher.com gibt es aktuell weltweit nur gerade noch eine Doppelmagnum in Angebot. Diese kostet zwar netto immerhin noch minim weniger als 32'000 Franken. Mit Transport, Importkosten und Mehrwertsteuer müsste man dafür etwa 34'500 Franken veranschlagen. Machen wir doch gleich eine hypothetische Berechnung für diesen Anlass, auf die Teilnehmer herunter gerechnet. Nehmen wir mal an, ich hätte diese «Grossguge» speziell für diesen Anlass gekauft. Die 300 cl. haben wir auf 65 Personen verteilt. Macht pro Person etwa – nach Abzug des Dekantierdepots – rund 0.4 cl. Also eine «schöne Portion Cognac» um das Ganze vergleichsweise etwas bildlicher darzustellen. Macht pro Person einen Kostenfaktor 530 Franken. Respektive rund 30 % des Preises der ganzen Weinprobe, inkl. Menu und der helvetischen Mehrwertsteuer von 7.7 %!

Asia Pacific International Hong Kong	1989 Petrus D-magnum (3L)	31,936 CHF 7,984.16 CHF / 750ml
-----------------------------------------	---------------------------	------------------------------------

1989 Château Pétrus, Pomerol:

Doppelmagnum. Dunkles Granat, gibt sich immer noch recht jugendlich und zeigt sogar noch minim rubine und lila Reflexe. Intensives Bouquet, unverschämt viel Frucht aufweisend, Himbeeren, Maulbeeren und rotes Cassis, pfeffriger Ansatz. Im zweiten Ansatz legt er nochmals bedeutend an Süsse zu und vermittelt Ingwer und Kokos. Im Gaumen pfeffrig, jung und fast noch ungestüm. Er wirkt immer noch reduktiv und scheint nach Luft zu schnappen, extrem dichtes Extrakt, stoffig ohne Ende und mit katapultartigem Finish. Eine absolut legendäre Pomerol-Messlatte. 20/20 trinken



Die leere Doppelmagnum-Flasche versteigerte ich, um das Service-Trinkgeld aufzubessern. Für 450-Franken reiste dieses Erinnerungs-Baby anderntags nach Berlin ...

DREI APPELLATIONEN IM 2. AKT

1989 Château Phélan-Ségur, Saint-Estèphe: Normalflaschen. Aufhellendes Weinrot mit ziegelroten Reflexen. Die Nase zeigt Curry, Madeira, Pflaumen und kräutrige Noten. Im Gaumen gereift, runde, schier mollige Tannine aufweisend, im Finale Frühstückpflaumen und Malznoten. Artisanale Vinifikation, also irgendwie so «Bordeaux von damals». Wir hatten sieben Flaschen im Einsatz. Jede war ein bisschen anders. 17/20 austrinken



PALMER KANN TANZEN

Er bildet mit seinem grossen Anteil von Merlot eine Ausnahme unter den Top-Grand-Crus des Médoc. Trotz seiner generellen Wucht, bleibt er praktisch immer in Balance und mutiert so zur anmutigen «Tänzerin von Margaux».

1989 Château Palmer, Margaux:

Normalflaschen. Schön dunkles Weinrot, Purpurschimmer und sanft lila Töne in der Mitte. Das Bouquet beginnt leimig und lädt weit aus, schier mit buttrigem Ansatz, Damassinepflaumen, Maulbeeren und minime Brombeerenspuren. Im zweiten Ansatz; Pralinen, dominikanischer Tabak und Hirschleder. Man spürt die grosse Wärme vom 1989er-Herbst. Liefert insgesamt ein berauschendes Nasenbild ab. Im Gaumen cremig, burgundisch. Während der Merlot den Gaumen füllt, liefert der Cabernet das fleischige und dunkelbeerige ab. Der Petit Verdot lässt den Gaumenfluss vibrieren. Das Finale ist bombig und mit Lakritze, Trüffeln, dunklen Beeren und einem mineralischen Terpentinschimmer. Trotz seiner Kraft verliert dieser geniale Palmer keine Sekunde lang seine nonchalante Eleganz. 20/20 trinken



RESTAURANT OLIVO IM CASINO

Hugues Blanchard kann auch Bankette! Die besten Köche der Welt sind in der Regel à la Carte Weltmeister. Bei Grossanlässen haperts dann leider manchmal. Hier wurde abgeliefert. Und zwar in Form von Bison-Tartar. Steinbutt aus Wildfang. Kalbsbraten de luxe. Und reifem Käse. (Letzterer nicht ins Bild gesetzt).



1989 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Normalflaschen. Gereiftes Weinrot mit sanft orangem Schimmer am Rand. Sehr reifes Bouquet, Dörrfeigen, Honig und getrockneter Thymian. Von der Nase her ein typischer 1989er. Im Gaumen komprimiert, satt im Extrakt, etwas sperrig und dezent kernige Noten aufweisend, geniales Leder und Tabakfinale. Nicht aus der ganz grossen Pape Zeit. Auch die allererste Zeit der Renaissance (nach 1986) hatte ihre guten Seiten. Wie dieser 1989er beweist. 19/20 austrinken

1989 Château Haut-Brion, Pessac-Léognan: Normalflaschen. Die Farbe ist nicht besonders dunkel für eine mögliche Legende. Mittleres Granatrot mit am Rand aufhellender Farbe. Geniales, verrücktes Bouquet, ganz vielen, verschiedenen Dörrfrüchten, Lakritze, schwarze Pfefferkörner. Er gibt sich druckvoll und unglaublich vielschichtig. Bei jedem neuen Nasenkontakt legt er nochmals deutlich zu. Dabei geht er mehr und mehr in die Tiefe und legt schwarze Trüffel und Havanna Tabak offen. Die nasale Süsse behält aber stets Oberhand. Den Gaumenauftritt kann man schlichtweg als Orgie bezeichnen. Von allem was da sein sollte ist fast zu viel vorhanden. Das Finale ist immer noch vollaromatisch und endlos. Wohin geht dieser 1989er noch? Ich hatte genau vor einer Woche 1929 und 1959 im Glas. Dieser Jahrhundertwein wird als Nachfolger von diesen Legenden gehandelt. Leider auch mit immer höherem Marktwert. Momentan liegt eine Flasche fast bei 2000 Franken. Tendenz steigend. 20/20 trinken

1989 Château Montrose, Saint-Estèphe: Normalflaschen. Sehr dunkel aber auch irgendwie dumpf. Die Nase ist vulgär und explodiert förmlich, wilder Cabernet in unglaublicher Form, Korinthennoten, dunkle Edelhölzer, kalifornische Backpflaumen, irgendwo schwingt da auch eine artisanale Note mit. Im Gaumen barock, tiefgründig und stämmig. Die Tannine sind aussen angerundet und innen noch fordernd. Ein männliches Pendant zum Montrose 1990 aber brachialer, klassischer und langlebiger. Er war leider zu wenig lange karaffiert. Die Macht dieses gigantischen Terroirs wird hier deutlich dokumentiert. Jüngster Wein in dieser Serie. Er zeigt ein mögliches Potential von bis zu 50 Jahren weiterer Flaschenreife auf. Also ist ein halber Tag Dekantieren absolut kein Risiko. Kaufen – wer kann. 20/20 beginnen



AM MORGEN IM KÜHLEN WEINKELLER – AM ABEND IM FESTLICHEN CASINO

Bevor ich die vielen Flaschen am Morgen vorsichtig ins Auto lud, knipste ich mit meinem Iphone noch ein Panoramabild. Das Panoramabild vom Casino macht aber auch keine schlechte Falle ...



BEST OF PAULLAC

Was für ein Flight! Die drei Premiers (Mouton, Lafite und Latour) aus grossen Flaschen, ergänzt durch den Pichon-Baron (Deuxième) und den Grand-Puy-Lacoste. Letzter ist zwar im 1855er-Klassement «nur» ein fünftes Gewächs (Cinquième). Trotzdem war dieser wunderschön balancierte Pauillac einer meiner Lieblinge des Abends. Da ich davon vier Magnumflaschen entkorkte, hatte jeder Teilnehmer einen guten Dezi zur Verfügung.

1989 Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac: Magnumflaschen. Noch immer jugendlich und dunkel. Das Bouquet liefert viel dunkle Beeren ab, vor allem Brombeeren, ausladend, mit fein buttriger Fülle. Saftiger, supereleganter Gaumen mit bezaubernder Balance, sehr lang und mit einem rekordverdächtigen Trinkfluss ausgestattet. Sensationelle Magnumflaschen auf höchstem Genussniveau. Kam auch beim Publikum – trotz harter Premier-Konkurrenz im gleichen Flight – sehr gut an. 19/20 trinken

1989 Château Pichon-Baron-Longueville, Pauillac: Normalflaschen. Dunkles, sanft mattes Purpur-Granat, ferste feine Reifetöne am Rand. Das Bouquet zeigt die heisse 1989er-Herbstsaison. Hoch reife, bis pflaumige Frucht. Irgendwie scheint er seine volle Reife erlangt zu haben. Der Gaumen geht weiter wie die Nase, cremig im Fluss, einen warm ausstrahlenden Cabernet zeigend. Das Finale ist gebündelt und schon fast dick anmutend. Der erste, richtig grosse Pichon-Baron der damaligen Zeit. Wow. 19/20 trinken P.S. Das Château wurde im Jahr 1989 restauriert. (siehe Bild unten).





TEUERSTER PAUILLAC-PREMIER

Mouton ist mit einem Marktpreis von knapp unter 500 Franken der aktuell günstigste Pauillac. Gefolgt vom Château Latour. Für diesen muss man etwa 50 Franken mehr hinblättern. Sieger im Preis-Rating ist der Lafite Rothschild. Aktuell liegen die tiefsten Preise bei 745 Franken. Wenn man all diese 1989er mit qualitativ vergleichbaren, jüngeren Jahrgängen relativiert, so scheint hier noch ein gutes Premier-Genussverhältnis vorhanden zu sein. Im winesearcher sind jeweils auch die Durchschnittswertungen aller vorhandenen Kritiker angegeben. Trotz unterschiedlicher Preise im Markt verbinden all diese drei Pauillac-Premiers eine gemeinsame Sache; alle sind mit einem «Aggregated critic score» von 93/100 angegeben.

1989 Château Lafite-Rothschild, Pauillac: Imperial. Extrem dunkel, fast schwarz in der Mitte. Das Nasenbild beginnt reduktiv; Bakelit, Karbonileum und Teearomen. Er braucht enorm viel Luft und wirkt fast widerspenstig. Im Gaumen gibt er sich extrem konzentriert, feinfleischig und enorm dicht. Viel zu jung und nach Luft verlangend. Im Finale nur noch schwarzbeerig, Lakritze und Vanilleschoten zeigend. Wird immer süsser und legt erst nach einer halben Stunde im Glas so richtig Glas los. Das Finale ist nicht nur endlos, sondern sogar «superendlos». In der Grossflasche viel zu jung. 20/20 beginnen

DRÜBEN SEIN JETZT HIER

Der Künstler Georg Baselitz (geb. 1938) wohnt in Basel. In einer Stadtvilla welche einem Freund von mir gehörte. Er schuf mit seiner Mouton-Etikette «Drüben sein jetzt hier» zeitgenössische Kunst. Gemeint ist mit diesem Spruch der Mauerfall von Berlin. So heisst denn der Titel seines Kunstwerkes «Die Mauer». Dies war im November 1989 ein bewegendes Ereignis, welches nicht nur die Deutschen bewegte, sondern ganz Europa, die Menschen weltweit. Wenn man denn in Google die Begriffe; «Mauerfall», «1989» und «Wein» eingibt, so wird man automatisch auf diesen Baselitz-Mouton gelockt ...



1989 Château Mouton-Rothschild, Pauillac: Doppelmagnum. Hellere Farbe als die beiden anderen Premiers (Latour / Lafite) zeigend. Granat mit aufhellendem, fein ziegelrotem Rand. Zeigt die typischen Mouton-Röstnoten, kandierte Früchte, frisch gebackener Cakes, Kirmesmandeln, Nougat, unbändig süss, ohne wirklich marmeladig zu wirken. Im zweiten Ansatz Kräuter und Malz und Nusspralinen. Im Gaumen mittelgewichtig, immer noch fein begleitende Barriquenspuren aufzeigend. Ich setzte ihn leicht hinter die anderen Premiers. Beim Publikum kam er deshalb viel besser an wie bei mir. Es gibt da unterschiedliche Füllungen. Das war die ganz gute Version. Er zeigt sich reif, also nicht mehr lange warten. Oder doch nicht? 19/20 trinken

DIE JUNGEN SIND VIEL TEURER

Verkehrte Weinwelt. Seit 2011 macht Latour keinen Primeur mehr. Und das Kalkül geht auf. Die neusten, auf dem Markt befindlichen grossen Jahrgänge werden mit jedem Jahrgang teurer. Somit ist der (noch) günstige Latour 1989 eine gigantische Kaufempfehlung ...

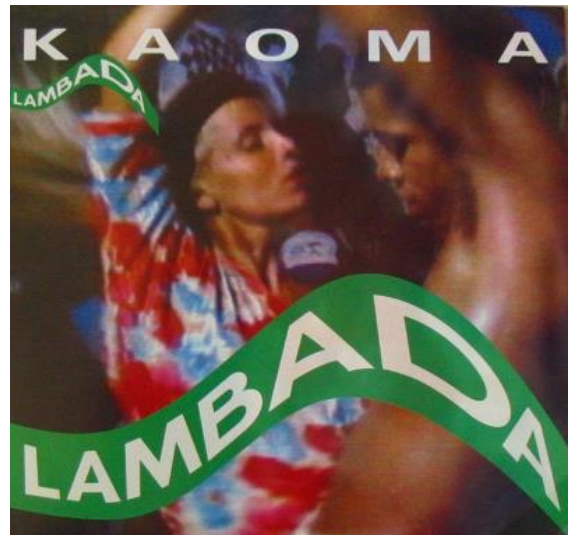
1989 Château Latour:	CHF 540
1990 Château Latour:	CHF 710
1995 Château Latour:	CHF 575
1996 Château Latour:	CHF 750
2000 Château Latour:	CHF 890
2003 Château Latour:	CHF 880
2005 Château Latour:	CHF 875
2009 Château Latour:	CHF 1040
2010 Château Latour:	CHF 1400

1989 Château Latour, Pauillac: Imperial. Mitteldunkles Weinrot, für den Jahrgang – also als 30jähriger Wein – entsprechende Reifetöne zeigend. Das Bouquet vermittelt einen, sich immer noch in der Evolution befindlichen Cabernet. Die Merlots scheinen etwas Hitze abgekommen zu haben, deshalb findet man malzig-rosinige Noten. Einerseits geht er in die Tiefe, andererseits zeigt er fraglos viel von seinen Grundaromen. Die Nase legt zu und vermittelt eine minim reduktive, mineralische Terpentinnote. Er braucht etwas Luft. Im Gaumen ist dieser Latour fleischig mit immer noch intensiven, aber runden Tanninen. Einerseits massiv und doch gefällig. In den letzten Jahren hat er stetig zugelegt. Im Markt eine erschwingliche Genusstrophäe. Hier wohl mit einem nicht unerheblichen Imperialbonus ausgestattet. 20/20 trinken



VOM MAUERFALL BIS LAMBADA

Der legendäre 9. November 1989 prägte das Weltgeschehen schlechthin. Die Berliner Mauer fällt und damit sind die Ostdeutschen, nach 28 Jahren strengstem Kommunismus, endlich wieder frei.



Die französische Gruppe Kaola produziert den Welthit Lambada und belegt wochenlang die Spitzenplätze in allen wichtigen Hitparaden und löst mit dem Song eine Tanzwelle aus.

Der FC Luzern feiert vor 30 Jahren den grössten Erfolg der Vereinsgeschichte. Spielmacher Jürgen Mohr erzielt gegen Servette das 1:0-Siegertor zur Meisterschaft.



FINALE: FÜNF MAL SAINT JULIEN



GROSSFLASCHENBONUS?

Im Bild oben überragen die grossen Flaschen bildlich. Auch während dem Weinabend merkte man bei den Topweinen eine gewisse Kaderstellung. Besonders der Château Latour war so genial wie noch nie. Beim extrem jungen Pétrus und Lafite stellte man sich vielleicht die Frage, ob Normalflaschen im Moment nicht präsenter gewesen wären.

1989 Château Langoa-Barton, Saint-Julien:

Normalflaschen. Gereiftes Bordeauxrot. Das Bouquet ist trocken-süss, eher rotbeerig, sanft buttrig und schön gereift im Ansatz. Sehr angenehm, aber nicht die alte Schule zeigend. Im Gaumen holprig unterwegs und mit einer pfeffrigen Note ausgestattet. Die heutigen Jahrgänge sind besser vinifiziert und profitieren vom Know-How von der Barton-Equipe. Ein sehr guter Bordeaux, welcher aber mit den anderen in der Serie nicht ganz mithalten könnte. 16/20 austrinken

1989 Château Talbot, Saint-Julien: Imperial. Dunkles Weinrot mit gewissen Alterstönen. Imposantes, reifes, relativ tiefgründiges, erdiges Bouquet; Torf, Leder und Zedern. Selten habe ich einen Talbot mit so viel süssem Terroir erlebt. Im Gaumen eher leicht, mit einem feinen Kapselton ausgestattet, wunderschön gereift und jetzt auf dem Peak. Dank Imperial vermutlich heute viel besser wie aus Normalflaschen. 18/20 trinken

1989 Château Lagrange, Saint-Julien: Normalflaschen. Mittleres Weinrot, fein er ziegelroter Rand aussen. Süsses, sanft rosiniges Bouquet, fein ausladend und Erwartungen weckend, Saftiger Gaumen, helles Malz und getrocknete Feigen, elegant balanciert und sehr viel Spass bereitend. Lagrange enttäuscht selten. 17/20 trinken

1989 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien: Doppelmagnum. Dunkles Granat, relativ wenig Reifereflexe für sein Alter zeigend. Trockenese, relativ tiefgründiges Bouquet, Bakelit, etwas Rauch, Leder, Stallnoten und viel Lakritze. Fester Gaumen immer noch eine gewisse Adstringenz zeigend. Gegen das Finale wird er so richtig würzig und erstaunlich tiefgründig. Eine geniale Doppelmagnum von einem immer noch erschwinglichen Deuxième Cru. Diese Doppelmagnum lieferte den besten Eindruck meiner bisherigen Kontakte mit diesem Wein ab. 19/20 trinken

1989 Château Léoville Poyferré, Saint-Julien: Bouteilles. Bräunliches, aber doch immer noch recht Rot. Die Nase ist verführerisch süss und zeigt einen feinen Madeiraschimmer und geröstete Mandeln, Carmel und helles Malz. Zeit – im Prinzip – eine minime Überreife an. Saftiger, weicher, eleganter Gaumen, die Säure und die Tannine sind derartig integriert, dass der Wein enorm viel Saft und Balance zeigt. Hemmungsloser Saint-Julien-Genuss. 18/20 trinken





FULL HOUSE – GUTE STIMMUNG

*Ein paar Stimmungsbilder der beiden Säle.
Die tolle Dixie-Band, Lake City Stompers.
Und «goldige» Servicechefin Davida Steiner.*



Unser Meisterdekantierer Baschi Schwander ist nicht gerade der grösste Sauternesfan. Wie dieses Bild den Tatbestand deutlich beweist.

1989 Château La Tour-Blanche, Sauternes: Imperial. Leuchtend goldene Farbe, so die richtigen Reflexe für einen 30jährige Sauternes zeigend. Intensiver, an einen Tokajer erinnernden Nasenbeginn. Das Bouquet duftet nach Pertinax, viel Rosinen und vermischt sich mit pfeffriger Botrytis. Im Gaumen enorm füllig und mit einer sehr gut balancierenden, fein kernigen Säure ausgestattet. Das Finale vermittelt Quitten und Dörraprikosen. Eine Miss Molly des Sauternes. Aus der Imperial von unsterblicher Genusslänge. 18/20 trinken



EINSCHENK-CREW: WE ARE FAMILY

Dank Servier-Crash-Kurs von Karin haben alle Gabriel-Members und deren Anhänge das Portionieren beim Einschenken fest im Griff! Von links nach rechts: Till, Karin, Sohn Stefan Palmer, Manuela & Tochter Melanie Margaux.