

„Bordeaux i de Beiz“

Kurze Weile mit René Gabriel und Bordeaux 2000

**Wine & Dine mit Bordeaux 2000
in der Wirtschaft Brandenburg in Zug
am 12. November 2014**



©MySwitzerland

Die Wirtschaft [Brandenburg](#) in Zug ist ein absolutes Unikat. Einerseits Cordon bleu, «Hacktätschli», und Weisswürste, dazu eine kühle Stange hell oder dunkel, andererseits eine grosse Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt – und dies zu wunderbar fair kalkulierten Preisen!

Die Geschichte des Brandenbergs

1891 eröffnete Xaver Brandenburg auf der Zuger Allmend ein Wirtshaus mit zwei Tischen und zwölf Stühlen. Bewirtet wurden die Gäste damals noch in der Stube eines ehemaligen Bauernhauses aus dem 17. Jahrhundert. Die heutige Wirtschaft Brandenburg haben vor allem Gusti und Trix Brandenburg geprägt. 30 Jahre lang (ab 1978) haben sie die Wirtschaft geführt und das noch heute bestehende Konzept aus Bierbeiz, herzhaften Gerichten und renommierten Weinen ins Leben gerufen. Das Schöne daran, es gibt keine Segregation - alle Gäste, ob Stange hell oder Mouton-Rothschild, schlemmen gemeinsam im ausgedehnten Schankraum. Ihr könnt's mir glauben: Die Stimmung mitsamt Geräuschkulisse ist oftmals riesig!



Gusti Brandenburg wird immer eine Leitfigur bleiben

©Brandenberg

Seit Januar 2010 wird die Wirtschaft Brandenburg von der Familie Eltschinger und deren Remimag Gastronomie AG geführt ([Remimag](#), das sind zurzeit 17 Gastrobetriebe im Grossraum Luzern, Zug und Zürich, mit einem Jahresumsatz von etwa 40 Millionen Franken und mit über 400 Angestellten). Die Küche wurde modernisiert und die Abläufe optimiert, aber sonst ist zum Glück das Grundkonzept gleich geblieben.

Die Weine

Heute ging's (im grossen Saal im ersten Stock) ganz in der Tradition des Hauses um ein währschaftes 4-Gang Menu, von sechs verschiedenen Bordeaux 2000 und einem Sauternes 2002 (Barsac) begleitet. Alles Weine, die auch preislich zum Stil des Hauses passen. Sie wurden alle offen (non-blind) ausgeschenkt. René Gabriel führte mit grossem Fachwissen, vielen humoristischen Einlagen und sicherem Gespür für die Atmosphäre des Brandenbergs durch den Abend. Zwar wirkte er gegen Ende manchmal etwas abwesend – gerüchteweise war zu vernehmen, er hätte schon zum Mittagessen reichlich weissen Grand Cru Burgunder von Domaine Ramonet und seltene Bordeaux Pretiosen genossen...

Château Chauvin 2000, St.-Emilion, 75cl

Farbe: tiefes, dunkles Granat-Rubin. Im Bouquet gereifte Aromen von Unterholz und Pilzen, aber auch reife Pflaumen, Cassis, Rauch und Zedern. Etwas ungehobelt. Im Gaumen schön vollmundig mit ziemlich rauher,

spröder Säure, einer gereiften Aromatik (zwischen sekundärer- und tertiärer Phase) und pelzigen Gerbstoffen. Die Cassis- und Brombeerfrucht kämpft gegen die Pilz-, Unterholz- und Raucharomen an. Man muss schon maskulinen Bordeaux mögen... Die Eleganz fehlt etwas, aber dafür ist er bodenständig und breit. Schön langer Abgang. Nicht mehr lange lagern. Nicht mein Fall, aber manchen gefiel er ganz gut. **16.5/20**.

(RP=92/100, JR=17/20, WW=18/20, Qua=88/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz bei [Vini Cappelletti](#) für 92.60 erhältlich.

Château Beauregard 2000, Pomerol, 75cl

Farbe: tiefgründiges Granat-Rubin. Im Bouquet herrlich fruchtbetont, vielschichtig und aromatisch. Edle, schwarze Waldbeeren, Rauch, *toasting*, Zedern und *cigar-box*. Überaus elegant! Im Gaumen wunderbar beerenfruchtig, komplex, harmonisch und feminin, richtig burgundische Stilistik. Zurzeit herrlich trinkreif und durchaus noch lagerfähig. Aber weshalb noch zuwarten? Er bietet gerade so viel Trinkvergnügen! **17.5/20**.

(RP=88-90/100, ST=87-90/100, WS=89/100, WW=17/20
JR=16/20, Qua=90/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz u.a. bei [Cave BB](#) für 48.-, bei [Vogel Vins](#) für 67.- oder bei [Vennerhus Weine](#) für 93.30 erhältlich.



Château Malartic-Lagravière 2000, Pessac-Léognan, 75cl

Farbe: volles, üppiges Granat-Rubin. Im ausladenden Bouquet harmonische, süsse Waldbeeren, dazu geröstete Aspekte, Pfeffer, Tabak und Rauch. Im Gaumen vollmundig, breit, ungestüm und maskulin, aber auch mit Eleganz, runden Tanninen und schön ausbalancierter, frischer, sekundärer Beerenfrucht. Die erste Flasche hatte Kork, die zweite wusste mit saftiger, ungestümer, harmonischer Stilistik und weichen Gerbstoffen zu überzeugen. Ein grosser Malartic. Geheimtipp! Kaufen! **18/20**.

(RP=90-92/100, WS=92/100, JR=18/20, WW=18/20, Qua=92/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz bei [Cave de Reve](#) für 69.50 erhältlich.

Château Smith-Haut-Lafitte 2000, Pessac-Léognan, 75cl

Farbe: volles, tiefes Granat-Rubin. Im zurzeit eher verschlossenen Bouquet sind komplexe Aromen von reifen Brombeeren, Heidelbeeren, Zedern, Rauch, Tabak und Lakritze auszumachen. Im Gaumen vollmundig, tiefgründig und aromatisch, aber im Moment etwas gar maskulin und spröde. Die kühle Frucht und die elegante Finesse, die noch vor wenigen Jahren vorhanden waren, kommen nicht richtig zur Geltung. Das Potential ist aber eindeutig vorhanden. Noch 5 - 10 Jahre warten. Dieser Wein wird wieder strahlen! **17+/20**.

RP=95/100, ST=90-93/100, WS=90/100, JR=17/20, WW=18/20, Qua=91/100)

Dieser Wein ist in der Schweiz bei [MeinWein](#) für 125.- oder bei [Vinissimo Marcel Püro](#) für 135.- erhältlich.

Château Cos d'Estournel 2000, St.-Estèphe, 75cl

Farbe: dunkles, üppiges, tiefgründiges Purpur-Rubin. Im Bouquet herrlich verführerisch nach Brombeeren, schwarzen Kirschen und Heidelbeercreme, dazu noble Hölzer, etwas Tabak, Lakritze, Rauch und butterige Nuancen. Im Gaumen ausladend und harmonisch nach Heidelbeeren und Brombeeren, üppig, saftig, samtig, plüschig, auch fast körnig, mit rassischer Säure, runden Tanninen und einen langen Abgang. Moderne Stilistik. Grosses Lagerpotential. Könnte sich wieder verschliessen. Zeigt sich heute offen und zugänglich. Vor einigen Monaten war eine Flasche etwas verschlossener und weniger verschwenderisch. Gibt es verschiedene Flaschenqualitäten? René Gabriel findet ihn zu wenig klassisch und bevorzugt den 2001er. Für mich ein wahnsinns-St.-Estèphe. **18.5/20**.

(RP=91/100, ST=90-93/100, WS=96/100, JR=17.5+/20, WW=18/20, Qua=88/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz u.a. bei [Arvi](#) für 190.- erhältlich.

Château Léoville-Barton 2000, Saint-Julien, 75cl

Farbe: dunkles, tiefgründiges Granat-Rubin. Das Bouquet zeigt sich zurzeit verschlossen, etwas Beerenfrucht, Zedern und Tabak lassen das Potential erahnen. Im Gaumen vollmundig und tiefgründig, aber Gerbstoffbetont und etwas aggressiv. Ungehobelt und maskulin. Eine schlechte Flasche? Vermutlich in einer verschlossenen Phase. Da sich der Preis an den Auktionen bei nur etwas über CHF 100.- eingependelt hat, ist das schon ein Hinweis dafür, dass er noch nicht trinkreif ist. Hier braucht man Geduld – aber hey, es ist ein Léoville-Barton, er wird sein wahres Potential schon noch zeigen! **16.5+/20**. Am 24. August 2012 und am 12. Dezember 2012 bewertete Jean François Guyard, der Gründer von Vinifera-Mundi, den Léoville-Barton 2000 mit 18/20.



(RP=95+/100, ST=94/100, WS=97/100, JR=18/20, WW=19/20, Qua=94/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz u.a. bei [Lucullus](#) für 122.- und bei [Les Grands Vins Wermuth](#) im halben Format für 65.- erhältlich.

Château Doisy-Védrines 2002, Barsac, 75cl

Farbe: üppiges, tiefgründiges Goldgelb. Das Bouquet duftet herrlich komplex nach Dörraprikosen, Orangenschale, Mandarinen, Kandiszucker, Jasmin tee, Paraffin, Karamell, Rauch, Botrytis, Blütenhonig, kandierten Früchten und Cointreau. Im Gaumen süß, aber auch frisch, mit animierender Säure und vielseitigen Aromen ähnlich wie im Bouquet. Ein schöner, relativ tiefgründiger und süffiger Süsswein mit langem Abgang und Lagerpotential. Wirkt zum Glück weder plump noch überladen süß. Kaufen! **17/20**.

(RP=89/100, ST=90/100, WS=90/100, JR= 17+/20 & 16/20, WW=17/20, Qua=87/100).

In der Schweiz ist dieser Wein u.a. bei [Millesima](#) für 37.- erhältlich.

Die Weinkarte des Brandenbergs

Obwohl ich eine gute Stunde fahren muss, komme ich wegen der Weinauswahl immer wieder gerne in die Wirtschaft Brandenberg. Erstaunlich, was man hier für wenig Geld finden kann. Hier einige Beispiele:

- | | |
|---|-----------|
| • François Raveneau, Chablis 1er Cru Butteaux 2010 | CHF 67.- |
| • Hirtzberger, Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor 2009 | CHF 40.- |
| • Adriano Kaufmann, Pio della Rocca 2010 | CHF 51.- |
| • Denis Mortet, Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru «Champeaux» 2003 | CHF 139.- |
| • Marquis d'Angerville, Volnay 1 ^{er} Cru «Clos des Ducs» 2003 | CHF 116.- |
| • Paul Avril, Châteauneuf-du-Pape «Clos des Papes» 2005 | CHF 109.- |
| • Janasse, Châteauneuf-du-Pape «Vieilles Vignes» 2003 & 2004 | CHF 100.- |
| • Château Cos d'Estournel 2000, St.-Estéphe | CHF 146.- |
| • Château Branaire-Ducru 2000, Saint-Julien | CHF 65.- |
| • Château Ducru Beaucaillou 2000, Saint-Julien | CHF 149.- |
| • Château Grand-Puy-Lacoste 2000, Pauillac | CHF 106.- |
| • Domaine de Chevalier (rouge) 2000, Pessac-Léognan | CHF 73.- |

und viele, viele mehr. Aber schaut am besten selbst nach unter: <http://www.brandenberg.ch/weine-flaschen/>

Für diesen gelungenen Abend bedanken wir uns herzlich beim Management, bei der Küchenbrigade und beim gesamten Service-Team des Brandenbergs. Grosses Kompliment!

Autor: Anthony Holinger
18. November 2014

Lektorat: Andi Spichtig

P.S. auch ein Dankeschön an Peter „Asterix“ Büel, der mir vor vielen Jahren den Tipp mit der Wirtschaft Brandenburg gegeben hat!

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwisser, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Die Weingüter, deren Erzeugnisse im vorliegenden Bericht bewertet wurden, dürfen ihn verteilen bzw. auf Internet veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.