



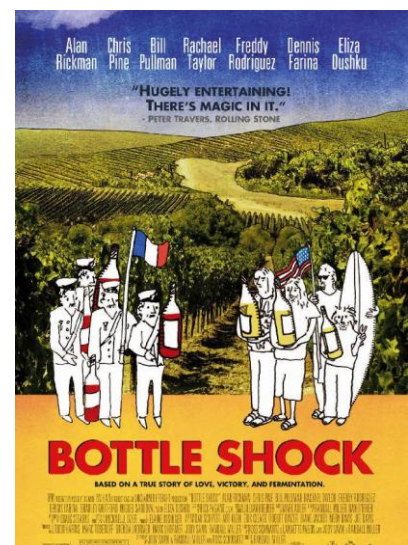
Mouton-Rothschild vs. Stag's Leap Cask 23

6. Juni 2013. Fünf Weinliebhaber treffen sich im Stadtzentrum von Zürich, um eine ungewöhnliche Verkostung durchzuführen. Spiegeln, Spiegeln an der Wand, sag mir, wer ist der Feinste in diesem Land! Sechs Jahrgänge [Mouton-Rothschild](#) werden dem renommierten [Stag's Leap Cask 23](#) gegenübergestellt.

In der letzten Zeit wird viel über das berühmte „Judgment of Paris“ gesprochen. Im klassisch amerikanischen Stil wurde sogar ein nicht ganz objektiver Film, „[the Bottle Shock](#)“ produziert, mit welchem Steven Spurrier, der Initiator der Verkostung von 1976 ganz und gar nicht einverstanden war. Er bezeichnete den Inhalt damals als tendenziös. Was wiederum die Qualität des Stag's Leap Cask 23 auf keinen Fall in Frage stellt.

Am 24. Mai 1976 eroberte der Jahrgang 1973 vom [Stag's Leap Cask 23](#), also der erste Jahrgang überhaupt welcher abgefüllt wurde, den ersten Rang des „Urteils von Paris“.

Am 6. Juni 2013 entschlossen wir uns dafür, den Jahrgang 1991 zu entkorken. Gewisse überzeugte Liebhaber kalifornischer Weine werden behaupten, 1992 sei grösser. Nicht aber gemäss Robert Parker, der unbestreitbaren Referenz was Erzeugnisse dieses Anbaugebiets anbelangte. Der Gründer von Wine Advocate setzt beide Jahrgänge, 1991 und 1992 auf das genau gleiche Niveau. Mit 96/100 sind sie sogar das Beste überhaupt, was die Winery pro-



duziert hat. Mit dem markanten Unterschied, dass der 1992er auszutrinken (Trinkreife bis 2009) und weniger konzentriert als sein grosser Bruder sei.

Am 24. Mai 1976 rettete der Mouton-Rothschild 1970 die Ehre der französischen Weine. Dieser Wein gelangte auf den zweiten Rang der roten Serie, knapp vor Haut-Brion. Drei Jahre später wurde der Mouton-Rothschild zum Premier Cru Classé erkoren.

Am 6. Juni 2013 wählten wir sechs Jahrgänge von Chateau Mouton-Rothschild aus unseren Privatkellern aus, welche mit dem Cask 23 verglichen werden konnten. Also weder Weine der aktuellen Dekade welche sich noch nicht in der ersten Trinkreife befinden, noch ein 1986er oder ein 1982er, welche noch viel zu jung sind, um einem reifen Wein gegenübergestellt zu werden. Unseren Beifall fanden die Jahrgänge 1998, (trotz der 96/100 Parker immer noch unterschätzt), 1996 und 1995 (zwei unbestreitbare Jahrgänge mit 94 und 95/100 Parker), der sehr kontroverse 1994 (91/100 Parker, aber 19/20 René Gabriel), 1993 und 1985 (beide 90/100 Parker und 18/20 René Gabriel).

Die Weine vom 6. Juni 2013

Die Weine wurden alle blind verkostet. Wir bewerteten sie chronologisch, abgesehen vom Cask 23, welcher erst am Ende der Rotweine beschrieben wird. Hier die Reihenfolge, in welcher die sieben Rotweine ausgeschenkt wurden: Mouton-Rothschild 1994, 1995, 1998, 1996, 1985, 1993 und schliesslich Cask 23 1991.

Zum Avinieren wurde ein einfacher Bourgogne Blanc 2011 des Handelshauses Louis Jadot ausgeschenkt, welchen wir folgendermassen bewerten:

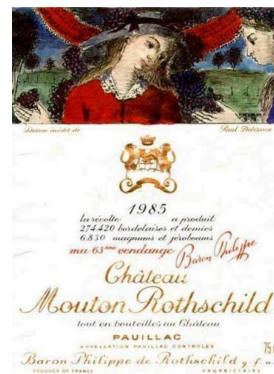
Helles klares Gelb, Toastnoten, etwas faulige Äpfel, unkompliziert, aber nicht uninteressant. Erfrischende Nase. Gute Säure und Struktur, mineralische Frische und Fruchtigkeit, im Abgang leichte Mandelnoten, eher komplex, neigt allerdings unterschätzt zu werden. Unsere Bewertung schwankt zwischen 16 (jfg) und 17.75/20 (jk)



Mouton-Rothschild 1985

(jk+jfg) - Leicht helles Granatrot, wobei die Farbe noch keine Alterungsanzeichen zeigt. Aromen nach roten Beeren, etwas Leder, Minze (aber weniger als noch vor ein paar Jahren, dafür heute mehr Katzenminze als frische Minze) und weitere Kräuter im ausgewogenen, animierenden Bouquet. Gute Säurestruktur, frische, mineralische Noten im vollmundigen, harmonischen und elegant gewordenen Gaumen, eher mittelschwer im Abgang. 17.75/20. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 17.80/20, 6. Rang.

Bemerkung (jfg): Nicht unbedingt die beste Flasche, welche ich in den letzten fünf Jahren verkostet habe. Wirkt ein wenig, als ob sich der [Mouton-Rothschild 1985](#) bereits verabschieden möchte. Bleibt trotzdem auf einem sehr anständigen Niveau.



Mouton-Rothschild 1993

(jk+jfg) – Granatrote Farbe. Das klassische Mouton-Bouquet mit seinen rauchigen Noten und seinem feinen Zedernholz, allerdings in einem durchdringenden Stil. Weitere Aromen umfassen eine tolle Würze, dunkle Beeren in Hülle und Fülle, Trüffel, Tabak-Blätter,... Diese Nase erstaunt, verführt, der Wein offenbart sich völlig anders als erwartet. Er wirkt komplex, leicht süsslich, vielschichtig und kohärent, relativ tief und ausgewogen. Im samtigen, harmonischen und irgendwie sinnlichen Gaumen fällt der Schmelz sofort auf. Der komplexe Saft wirkt schlemmerhaft, wie bei einem feinen Gebäck mit viel Sahne. Wiederum fallen die Röstaromen auf, aber auch die schwarzen Johannisbeeren. Guter, anhaltender Abgang. 18/20. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 17.95/20, 5. Rang.

Bemerkung (jfg): Wiederholt verkostet und doch selten auf so einem Niveau. Der [Mouton 1993](#) hatte in seinen ersten Jahren den Ruf, hart zu sein. Eigen-



©The Artit Labels

tlich wie jeder Bordeaux des Jahrgangs 1993. Doch offenbarte sich diese Flasche in einer völlig hedonistischen, ja sogar lasziven Art. Kaufen!

Mouton-Rothschild 1994

(jk+jfg) – Dunkles Granatrot. Eine klassische Nase, wie man sie im Mouton sofort erkennt, strömt aus dem Glas. Röstaromen, Minze, generöse schwarze Johannisbeeren, Waldbeeren, Pflaumenkompott, ein Hauch Cassis de Dijon. Die Komplexität ist relativ, dieser Wein erweist sich wohl eher als idealer Essensbegleiter. Es gibt einen gewissen Druck und eine schöne Harmonie, die Flasche profitiert klar davon, eine gute Stunde im Voraus entkorkt worden zu sein. Es gibt keine „intellektuelle“ Entwicklung in der Nase, wie es bei anderen passiert (z.B. 1993). Diese ist frontal, direkt, ehrlich, ohne jedoch die fabelhafte Komplexität eines 2002ers zu bieten. Im Gaumen bestätigt sich das Ganze. Diese Flasche bereitet eindeutig Spass, die Grande Gastronomie würde sich freuen, solche Weine anbieten zu können. Die Balance zwischen einer generösen Frucht und ausgereiften, finessenreichen, aber auch präsenten Tanninen beeindruckt in so einem Jahrgang. Die Säure trägt nach wie vor das Ganze, bietet ihm sogar eine grosse Bühne, auf welcher sich eine Dramaturgie entwickeln kann. Der eher kurze Abgang bietet Blaubeeren und endet relativ dicht. 17.75/20. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 17.65/20, Letzter Rang der gesamten Verkostung.

Bemerkung (jfg): Die Fans von René Gabriel sind sich sicher, dass der Mouton 1994 ein ganz grosser Wein ist und seine 19/20 verdient. Die Verfechter der Methodologie von Robert Parker sind anscheinend anspruchsvoller, schreiben diesem Jahrgang vom Mouton zwar offensichtliche Qualitäten zu, erteilen ihm aber 89-91/100 (17.25/100). Wir liegen irgendwo zwischen beiden, fragen uns bei gewissen Flaschen, ob sie nicht bereits vorbei sind, bewerten andere dafür aber relativ grosszügig. An diesem Abend präsentierte sich diese Flasche unter besseren Auspizien. Was allerdings nicht verhinderte, dass der Mouton 1994 auf dem letzten Platz der Verkostung landete.

Mouton-Rothschild 1995

(jk+jfg) – Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen und leichtem Wasserrand. Eine grossartige Nase strömt aus dem Glas. Espresso, Röstaromen, eine generöse, ausgereifte Frucht, etwas Schokolade, Crème de Cassis, Holzvanille, ein Hauch Malz), etwas Minze, etwas Pfeffer, Zedernholz. Die Nase offenbart sich wie ein Rätsel, erst nach sehr viel Zeit entfalten sich die Aromen, was sie auch in den Tagen nach der Verkostung weitermachen werden. Dafür wirkt das Ganze ziemlich kräftig, tiefsinnig und homogen. Die Trauben wurden ganz klar zum besten Zeitpunkt geerntet. Es gibt eine umwerfende Eleganz und eine grossartige Samtigkeit in diesem Bouquet. Wir sind gespannt, wie sich der Mouton 1995 in den nächsten 15 oder 20 Jahren weiter entwickeln wird. Der Gaumen ist heute deutlich kommunikativer bzw. einladender. Im Gaumen fällt der druckvolle, dichte Stoff sofort auf. Es ist, als wäre die Flasche zu klein gewesen.. Eine Extravaganz ist das, vielleicht auch ein Vorreiter für den gigantischen 2002er. Tannine in Hülle und Fülle, feingliedrig, ausgereift und köstlich, aromatische Komplexität und fruchtig/süssliche Zusammenstellung, ein unwiderstehlicher Wein. Breiter, imposanter Abgang mit Sojasauce und dunkler Frucht. Ein Muss in jedem Keller. 18.25/20. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 18.5/20, 3. Rang.

Mouton-Rothschild 1996

(jk+jfg) – Der Sieger der Verkostung mit einer Durchschnittsbewertung der Teilnehmer von 19.1/20. 77% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot und 10% Cabernet Franc. Dichte, undurchdringliche Farbe. Eine ausserordentliche Rasse kennzeichnet das komplexe, reintönige und vielschichtige Bouquet. Es strömen Aromen von Tabak, gerösteten Kaffeebohnen, ausgereiften schwarzen Johannisbeeren, ja sogar kompottierten dunklen Beeren, Brombeerlikör, etwas Graphit, etwas Würze und wieder die klassische Mouton-Minze aus,... Ein ganz grosses, konzentriertes Bouquet, jedoch nicht so komplex (kompliziert?) wie beim 1995er. Der Antrunk zeigt sich geradlinig und schmackhaft, seriös und komplex. Der Gaumen bietet enorm viel Fleisch. Er ist rund, fett, wiederum vielschichtig und tiefsinnig, die Tannine sind feingliedrig und köstlich. Die perfekt eingebundene Säure dürfte den Wein sehr weit in die Zukunft tragen. Der irgendwie laszive Gaumen riecht nach Pflaumen, Zedernholz und bietet eine schöne Mineralität.



Kräftiger, voller Abgang, lang anhaltend. Unbedingt warten, damit die Tannine noch geschmeidiger werden.
(jfg): 18.5/20, (jk): 19/20, „der beste Wein des Abends

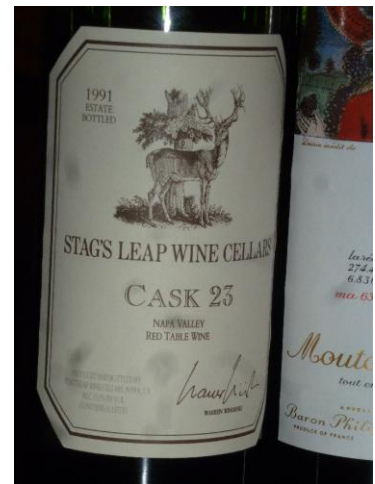
Mouton-Rothschild 1998

(jk+jfg) – Dichtes Granatrot, relativ undurchdringlich. Obwohl der Mouton 1998 immer noch sehr jung wirkt, bietet er bereits seine klassische, komplexe Nase mit feinen, delikaten Röstaromen, Ledernoten, Minze und schwarzen Johannisbeeren. Das Zedernholz ist selbstverständlich auch vorhanden, allerdings eher diskret. Die grosse Überraschung kommt eigentlich im Gaumen von dessen Aromen nach eingekochten Früchten, schwarzen Oliven, Würze und Tabak (was die Aficionados beruhigen dürfte). Auf die Dauer lassen sich Noten von Schokolade erkennen, wobei wir sie eher vorsichtig berücksichtigen möchten. Dieser samtige, sinnliche Gaumen bietet eine perfekte Balance zwischen diesen Aromen, der ausgereiften und relativ kräftigen Frucht, den frischen, finessenreichen Tanninen und der Säure, welche dem Wein einen lebhaften Touch verleiht. Gewisse Weinliebhaber wollen da eine stolze Konkurrenz zu den Jahrgängen 1995 und 1996 wahrnehmen... Der Alkohol spricht unseres Erachtens noch dagegen. Der lange und druckvolle Abgang begeistert die Gemüter, da er einen wunderschönen Rückblick auf alle Komponenten bietet. 18.75/20. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer von 18.65/20, 2. Rang der Verkostung.

Stag's Leap Cask 23 1991

(jfg) – Weinliebhaber und Weinkenner sind nicht zwangsläufig die gleichen Personen. Kurz nach der Verkostung machte mich ein guter Kollege darauf aufmerksam, dass der Jahrgang 1991 in Kalifornien weniger gross war als 1992. Leider bewertet Robert Parker beide Jahrgänge vom Cask 23 mit der gleichen Note 96/100, welche ansonsten kein anderer Cask 23 (der erste Jahrgang war 1974) erhalten hat. Einmal mehr ist somit bewiesen, dass eine solche Aussage auch Augenwischerei sein kann. Viel besser ist es, sich seine eigene Meinung zu bilden... Vielen Dank Jürg für diese ausserordentliche Flasche.

(jk+jfg) – Dunkles, dichtes Granatrot. Die Nase zeigt sofort die Richtung an. Wenn dieser Wein keine Karikatur im alten Stil der amerikanischen Westküste ist, sondern eine ganze Welt von Finessen öffnet, kann er kein Bordeaux sein. Das aromatische Spektrum überzeugt durch seine Klasse, seine Reintönigkeit und seine Vielschichtigkeit. Zedernholz, Backpflaumen, saftige schwarze Kirschen, Kaffee, Champignons, Datteln (?), etwas trockene Cranberries,... Diese Nase lässt an diesem Abend niemanden gleichgültig und wir haben uns eine Weile darüber unterhalten. (jfg) ist euphorisch... Der Gaumen hat innerhalb von 22 Jahren nichts an Kraft verloren, wobei er sich als besonders elegant und seidig erweist. Der Abgang hält an und liefert wiederum diese vollen Aromen ausgereifter, saftiger Früchte und kandierter Beeren. (jk): 18/20, (jfg): 19/20, Durchschnittsbewertung der Teilnehmer von 18.35/20, 4. Rang der gesamten Verkostung.



Autoren: Jürg Kobi (jk) & Jean François Guyard (jfg)
29. Juli 2013
Lektorat: Andi Spichtig

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.