

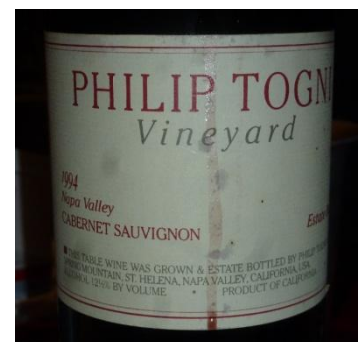
# Bring your Own - Deluxe

Eine Privatverkostung von Hannes Wachtler  
Dienstag, den 22. Januar 2013, Basel



Hannes Wachtler hat sich zumindest in Basel, wo seine Verkostungen jeweils stattfinden, einen stolzen Ruf errungen. Die Teilnehmer wissen immer im Voraus, welche Weine im Rahmen der Verkostung ausgeschenkt werden, kennen die Zusammenstellung der einzelnen Serien aber nie. Anders gesagt, distanziert sich Hannes Wachtler klar davon, was in der Regel bei solchen Anlässen gemacht wird. Bei ihm gibt es keine Möglichkeit, sich innerhalb einer Serie zu fragen, welcher Wein z.B. der Mouton-Rothschild, oder welcher der La-tour ist. Genau so wenig besteht die Gefahr, Weine in der ersten Serie weniger gut zu bewerten als diejenigen in der letzten. Denn die Weine werden zwar immer blind verkostet, aber auch stets subtil auf die einzelnen Serien aufgeteilt. Von jedem Teilnehmer wird somit viel Wissen und nicht weniger Können erwartet. Am 22. Januar 2013 erreichte dieses Spiel einen weiteren Schwierigkeitsgrad, denn nicht einmal die Liste der 14 Weine wurde im Voraus kommuniziert. Im besten Fall konnte jeder der Teilnehmenden denjenigen Wein erkennen, welchen er für den Anlass angeboten und geliefert hatte. Wenn sich die grosse Mehrheit der Weinliebhaber durch solche Regeln bestimmt beunruhigen lassen würden (wenn man im Voraus weiss, dass ein La Landonne von Guigal ausgeschenkt wird, bemüht sich jeder darum, den Wein zu erkennen und ihm dann eine höhere Bewertung zu erteilen als dieser Wein sonst vielleicht bekommen hätte), galt an diesem Abend die Ehrlichkeit der Meinungen. Genauso ist es dann auch abgelaufen. So kam ein Burgunder auf den ersten Rang der Verkostung.

Die Weine wurden blind ausgeschenkt und jede Serie bestand aus zwei Weinen. Die Lieferanten wurden selbstverständlich gebeten, zu schweigen und sich nichts anmerken zu lassen, falls sie ihren Wein in einer der Serien erkannten. Im vorliegenden Bericht stellen wir die Weine in der absteigenden Reihenfolge ihrer Durchschnittsbewertungen vor. Zwei Flaschen konnten schliesslich nicht bewertet werden. Die erste wurde in der vierten Serie ausgeschenkt und überzeugte wegen eines Fehlers (ob Kork oder Brettanomyces) nicht: **L'Ermitte 1998** von [Michel Chapoutier](#) (Hermitage sélection parcellaire, darum Ermitage geschrieben). Die zweite, welche in der fünften Serie ausgeschenkt wurde, deutete, dieses Mal dramatisch, auf einen klar fehlerhaften Kork hin: **Cabernet Sauvignon Napa Valley 1994** von [Philip Togni](#).



## Vega Sicilia, Unico 1994

Einige Teilnehmer waren sich unmittelbar einig, dass wir uns in Spanien befinden müssten. Der erste Wein der Verkostung bietet eine besonders elegante, pfeffrige Nase mit einem raffinierten Toasting. Wir dachten nach kurzer Zeit an einen [Vega Sicilia](#), ohne uns jedoch auf einen bestimmten Jahrgang festlegen zu können. Dabei beeindruckten nicht nur die aromatische Komplexität, sondern vor allem die Finesse und die Ausgewogenheit. Diese Nase bietet weder Überschwänglichkeit noch aromatischen Überfluss, wie jeder Wein eines so generösen Jahrganges, wie es 1994 war, dies erwarten lassen würde. So unwahrscheinlich jung war dieser Wein dann auch nicht mehr. Vielleicht irrten sich diejenigen nicht ganz, welche einen Margaux in diesem Bouquet erkennen wollten. Wir (die wenigen anderen) blieben mit der Zuordnung dieses Weines trotzdem in Spanien. Die Assemblage von 80% Tinto Fino, 13% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot und 2% anderen Rebsorten verführte mit ihrem grundsätzlich mineralischen Bouquet, in welchem schwarze Früchte, aber auch sehr viele wilde Rotbeeren (u.a. Himbeeren) zu erkennen waren. Diese frische, leicht süssliche Nase faszinierte, weil sie in der Mitte andere Aromen als rundherum anbot. Die Konzentration befand sich auch eher in der Mitte des Glases, ohne dass dieser Unico unharmonisch oder flach und schwach gewirkt hätte. Mit der Zeit erscheinen dann rauchige Noten. Später, als das Glas leer war, liessen sich Blaubeeren erahnen. Der Gaumen wirkt entweder viel zu jung oder sehr subtil. Süsslicher Antrunk, knackige Säure (die Wirbelsäule), straffer, schlanker und relativ geradliniger Gaumen, feingliedrige Tannine und ein langer Abgang. So hat sich dieser geniale Wein an diesem Abend vorgestellt. Ob der [Unico 1994](#) ein stolzer Vertreter des Jahrganges darstellt, darf in Frage gestellt werden. Dafür ist er ein unbestreitbares Zeugnis der grossartigen Kultur, welche auf dieser Bodega gepflegt wird. Unsere Bewertung: 18.5/20, Durchschnittsbewertung: 17.9/20.



## Chateau La Mission Haut-Brion 1986

Dieser Wein wurde im zweiten Glas der sechsten Serie ausgeschenkt und strapazierte einen Teil der Teilnehmer. Nach dem Quervergleich von Mitte Dezember 2012 zwischen Léoville-Barton und [La Mission Haut-Brion](#), welcher insbesondere aufzeigte, dass La Mission in grossen Jahrgängen genial ist (und in anderen dafür deutlich weniger), irritierte der 1986er mit seiner diffusen, widersprüchlichen Nase. Einerseits zeigen sich die delikaten Noten nach Blaubeeren, Zedernholz und Tabak richtig verführerisch, andererseits schien diese Flasche irgendwie ein Problem gehabt zu haben. Woher kamen sonst diese brutalen Heu- und Pferdestallgerüche? Man fühlte sich irgendwie in der Menagerie und befürchtet jeden Augenblick, dass [Sabu](#), die Elefantendame des Zirkus Knie ausbricht. Der Gaumen rettet glücklicherweise einen guten Teil dieser unglücklichen Situation. Dennoch hätte man diesen Wein auf einem deutlich höheren Niveau erwartet. Unsere Bewertung: 17/20, Durchschnittsbewertung: 17.9/20.



## Vega Sicilia, Unico Reserva Especial (1990, 1991, 1994)

Dieser Wein wurde im zweiten Glas der ersten Serie ausgeschenkt. Wir sind alle perplex und können die Herkunft dieses grossartigen, aber immer noch verschlossenen Weins nicht mit Sicherheit identifizieren. Nach der Enthüllung der Flasche führten wir dies auf die sensationellen Jahrgänge 1990 und 1991 zurück. Es verströmen sanfte Aromen in allen möglichen Richtungen, wobei deren Komplexität so ist, dass wir uns fragen, ob wir eventuell in Bordeaux oder vielleicht sogar in der neuen Welt sein könnten. Eingemachte Schwarzebeeren, etwas Pflaumen, klare Zigarrennoten im Hintergrund, Leder, wiederum diese mineralische Grundlage,... Das Ganze bleibt extrem jung und irgendwie zeitlos. Sehr viel Luft würde bestimmt helfen. Im Gaumen fallen Aromen nach welken Blumen und eingemachten Beeren auf. Das Gerüst ist zwar relativ fleischig, dennoch ziemlich geradlinig und anregend. Der Abgang scheint unendlich zu sein. Unsere Bewertung: 18/20, Durchschnittsbewertung: 18.1/20.

### Chateau Léoville Las Cases 1986

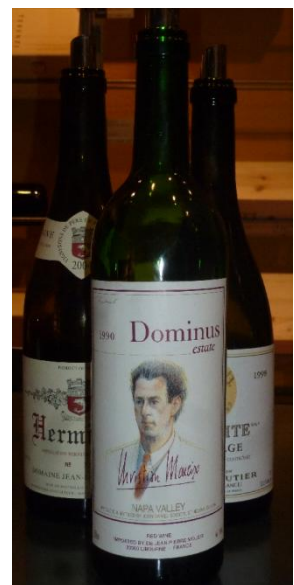
Dieser Wein wurde im ersten Glas der sechsten Serie ausgeschenkt. Die Teilnehmer des Anlasses waren sich nach der Verkostung dieser Serie nicht ganz einig, ob 1986 doch noch etwas wird. Muss man den Jahrgang lieben, weil er nach wie vor ein Riesenpotential (und nicht nur Tannine à la 1988) aufweist? Die Entscheidung wird jedem Weinliebhaber selber überlassen. Das suboptimale Klassement beider Bordeaux-Weine (La Mission Haut Brion & LLC) an diesem Abend ist allerdings merkwürdig, obwohl es sich unbestritten um zwei sichere Werte des Anbaugebietes handelt. Es stimmt allerdings auch, (damit sich die eingefleischten Bordeaux-Liebhaber wieder beruhigen können), dass beide Weine von Vega Sicilia genial waren, obwohl sie noch schlechter abgeschlossen haben als viele der übrigen Weine des Abends und, dass ein Wettbewerb sein Klassement benötigt. Wer am 27. Januar 2013 dem Reitturnier von Zürich zugeschaut hat, weiss, dass ausschliesslich vier Reiter in die Schlussrunde gekommen sind (obwohl die anderen, u.a. Steve Guerdat, nicht viel weniger gut waren). Last but not least gibt Jeff Lewe, der berühmte Bordeaux-Experte, welcher in Bordeaux besonders geschätzt wird, gerne an, dass er den [LLC 86](#) zwar liebt, den Gruaud Larose vom gleichen Jahrgang auf dem gleichen beeindruckenden Niveau einschätzt. Also... Der [Léoville Las-Cases 1986](#) bot an diesem Abend eine besonders schöne, ausgewogene Nase mit Rauchnoten, etwas Karamell, etwas Teer, süssen Früchten (Johannisbeeren) im Hintergrund. Das Ganze wirkte besonders ansprechend und anregend, jedoch ohne die Komplexität anderer Flaschen aufzuweisen, welche wir im Verlauf des Jahres 2012 verkosten durften. Wir bleiben trotzdem hungrig und hätten mehr erwartet. Der Wein versteckt sich hinter einem Plexiglasschutz, wie es die modernen Sicherheitstruppen verwenden. Eigentlich Schade! Im Gaumen passiert glücklicherweise mehr. Dieser ist straff und konzentriert, kräftig und dicht, die Tannine sind in Hülle und Fülle vorhanden, sie sind aber auch ausgefeilt, das Ganze wirkt extrem harmonisch, aber nicht direkt zugänglich. Hedonismus (die Japaner würden von Umami sprechen) ist trotzdem unbestreitbar, genauso wie der gepflegte Abgang. Unsere Bewertung: 17.5/20, Durchschnittsbewertung: 18.3/20.



### Christian Moueix [Dominus 1990](#), Napa Valley

Dieser Wein wurde im zweiten Glas der fünften Serie ausgeschenkt. Im ersten Glas war der Cabernet Sauvignon von Philip Togni vorgesehen, welcher leider einen üblen Korkfehler aufwies. Auch ohne diesen Fehler wäre dieser Wein sowieso immer noch viel zu jung gewesen. Die Weine von Philip Togni sind so oder so ein „Must have“ und wir werden in einer nächsten Ausgabe unseres Newsletters gerne darüber berichten.

Der [Dominus 1990](#) mag von einem genialen Bordeaux-Winzer ausgebaut worden sein, welcher sich am Ende der 1960er ins [Napa Valley](#) verliebte, dies verhindert leider nicht, dass er aktuell wie ein Krempel genialer Komponenten ohne Leitfaden und ohne Gerüst wirkt. Ist eine Bombe im Napa-Bazar explodiert? Noch habe ich Lust, das Ganze wieder zusammenzustellen, wie man es mit einem 10'000Stück-Puzzle machen würde, noch habe ich Zeit zu solchen Aktionen. Ich winke unaufhörlich in die Richtung eines 1992ers, welcher sowieso an diesem Abend fehlte. Der [Dominus 1990](#) bietet aromatische Extravaganz, Überreife, einen unverwechselbaren Kalifornischen Stil und einen typischen amerikanischen Körper. Unbedingt eine Flasche in die Berge (z.B. für die nächste Besteigung des K2) mitnehmen, Alkohol ist gegen die negativen Einflüsse der Höheangst deutlich effizienter als Coca-Cola. Sogar die Säure wirkt heute ziemlich ungestüm. Vier Stunden im Voraus entkorken und nicht mehr rühren. Unsere Bewertung: 17/20, Durchschnittsbewertung: 18.5/20.



### [Jean-Louis Chave](#), [Hermitage Rouge 2004](#)

Dieser Wein wurde im ersten Glas der vierten Serie ausgeschenkt. Im zweiten Glas war der Ermitage L'Ermite 1998 von Michel Chapoutier vorgesehen, welcher eine sehr schöne, vielversprechende Frucht und eine tolle Balance bot, welcher aber auch einen bedauerlichen Fehler hatte.



Innerhalb der letzten 12 Monaten vier Mal verkostet. Stets mit einem Wow-effekt, stets mit der gleichen Begeisterung. Was für eine Reintönigkeit der Aromen und eine Kraft vom Bouquet bis zum Abgang! Es riecht und schmeckt wie eine Tafel Schokolade mit Rotbeeren oder, besser gesagt, wie eine Schokoladenroulade mit Kirschen- und Johannisbeerenpüree. Völlig dekadent, Diabetiker, lasst besser die Finger davon! Schwarzebeeren, tolle Gewürze (ist nicht Les Bessards, wer will!), perfekt eingebundenes Holz, Syrah pur auf dem Höhepunkt, vielschichtig, komplex, multidimensional und extrem jung, anregend und entfesselnd, dicht und breit, subtil und frisch, druckvoll und lang, streng und straff, mit einer tollen Säure ausgestattet und schliesslich unverzichtbar. Unsere Bewertung: 19/20, Durchschnittsbewertung: 18.6/20.



### **Chateau Ducru-Beaucaillou 1961**

Dieser Wein wurde im zweiten Glas der letzten Serie ausgeschenkt. Diese Serie wird bestimmt in die Annalen eingehen. Denn beide Weine zeigten sich an diesem Abend in einer beeindruckenden Form. Natürlich wiesen beide Weine gewisse Schwierigkeiten auf. Nach etwas mehr als 50 Jahren ist das im Fall des Ducru-Beaucaillou aber völlig normal. Die erste Nase zeigt sich muffig und bot klare Kellertöne. Wie geht man mit so einer Flasche um? Doppelt dekantieren? sicher nicht! Dekantieren? Warum nicht, dann aber in einer engen Karaffe. Entkorken? Sowieso, aber vier Stunden im Voraus. Nach einer Weile offenbart sich eine grandiose Nase mit hervorragenden Aromen und einer tollen Würze. Zedernholz, altes, edles Leder, Trüffel in der Breite, etwas Minze, Waldboden, verdorrnde Frucht (Kirschen, vielleicht sogar etwas trockene Preiselbeeren). Diese Nase zeigte sich zwar extrem zivilisiert und ausgefeilt, sie blieb trotzdem tiefsinnig und vielschichtig. Einfach wie eine alte Schriftstellerin, welche ein Leben lang Essays über den guten Geschmack geschrieben hat. Die Versuchung der Verführung (la tentation de la séduction)! Im Gaumen fällt die subtile Süsse sofort auf, dieser zeigt sich aber auch genauso konzentriert wie subtil und elegant, finessenreich wie vollmundig. Der andauernde Abgang vervollständigt das Umamigefühl. Unsere Bewertung: 18.5/20, Durchschnittsbewertung: 18.7/20.



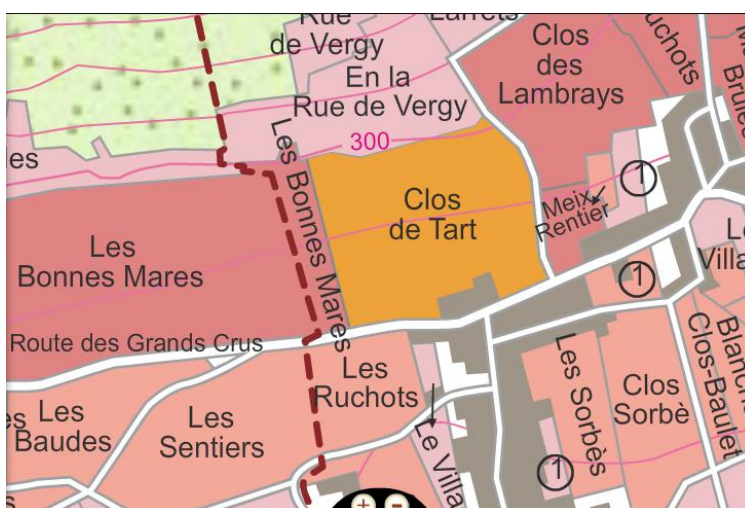
### **Tenuta dell'Ornellaia, Masseto 1994**

Dieser Wein wurde im zweiten Glas der zweiten Serie ausgeschrieben und hielt (trotz seines schönen Alters) im Vergleich mit dem Trotanoy 1998 problemlos mit. Aufpassen, es gibt anscheinend sehr unterschiedliche Flaschen. Hier begegneten wir einem frischen, jugendlich wirkenden Masseto, welcher dennoch 18.5 Jahre alt ist. Also eine ganz grosse und schöne Überraschung. Welche allerdings die Frage weckt, aus welchen Gründen die Besitzer der Tenuta dell'Ornellaia Michel Rolland den Auftrag gegeben haben, dieses Weingut önologisch zu betreuen... Generöse Beeren, perfekt eingebundenes Edelholz, etwas Nougat und Kardamom, ein Hauch Minze und Tabak gestalten das aromatische Bild. Die Nase zeigt sich breit und tief, intensiv und perfekt ausgewogen. Im Hintergrund fallen Kirschnoten auf, welche doch sehr diskret bleiben. Der Gaumen wirkt vollmundig, harmonisch, solid und strukturiert, frisch und erstaunlich jung. Unsere Bewertung: 18.5/20, Durchschnittsbewertung: 18.7/20.



### **Mommessin, Clos de Tart Grand Cru 2002**

Dieser Wein wurde im ersten Glas der dritten Serie ausgeschrieben. Ich muss es zugeben: Mit diesem Erzeugnis habe ich mich ganz schön geirrt. Es waren allerdings (zum Glück!) auch einige Teilnehmer an diesem Abend anwesend, welche in diesem Glas einen Burgunder wahrnehmen wollten. Im zweiten Glas war es dafür eindeutig. Hatte sich Hannes Wachtler zufällig köstlich damit amüsiert, einen ungewöhnlichen Wein aus dem Rhone-Tal gegen den Burgunder im zweiten Glas auszuschenken? Im Rhone-Tal sind wir doch auch nicht, weder Syrah noch Grenache sind in diesem Wein erkennbar und Mourvèdre gibt es definitiv auch nicht. Woher kommt denn die tolle Würze, welche heute so ausstrahlt? Die Nase zeigt sich extrem generös und reif, komplex und vielschichtig, undurchdringlich und subtil, kräftig und doch relativ verschlossen. Die Würze kommt vom Holz, welches sich schrittweise einbindet und noch sehr lang brauchen wird. Gewisse Teilnehmer wollten ein Hauch Eukalyptus erkannt haben... Kaffeefnoten sind allerdings vorhanden, der Charakter vom Jahrgang wird sich im Verlauf der nächsten Jahre bestätigen. Etwas empyreumatische Noten lassen sich erahnen. Sauerkirschen auch. Das Ganze ist extrem gut gezeichnet und reintönig, dennoch immer noch unergründlich. Der Gaumen steht in der Kontinuität der Nase, wirkt dicht und konzentriert, elegant und extrem finessenreich, saftig und frisch, straff und mit einer idealen Säure ausgestattet. Ein beeindruckender Wein. Unsere Bewertung: 19/20, Durchschnittsbewertung: 18.8/20.





## **Chateau Trotanoy 1998, Pomerol**

Dieser [Wein](#) wurde im ersten Glas der zweiten Serie ausgeschenkt. Nach viel Eleganz und Subtilität wird ein Koloss ausgeschenkt. Mit dieser Serie sind wir eindeutig in Bordeaux. Was sich schliesslich als falsch erwies, da der [Trotanoy 1998](#) im zweiten Glas der Masseto 1994 war. Diesen Wein sahen viele von den Verkostungsteilnehmern (ich auch) auf der Rive Gauche, ohne ihn genauer lokalisieren zu können. Die ausgefeilten Trüffelnoten zeigen in die Richtung der Appellation Pessac-Léognan, aber nichts ist weniger sicher. Veilchen (da sind wir in der Appellation Pomerol und es kommen mir Gazin sowie La Conseillante in den Sinn), Schokolade, Schwarzebeeren in Hülle und Fülle (es ist sogar, als ob das Holz drin baden würde), diese Komplexität wirkt dekadent, ohne dass der Wein jeweils überschwänglich wird. Es herrscht stattdessen eine Harmonie und das Gefühl des Selbstvertrauens, wie man sie selten zusammen trifft. Das Bouquet bietet sogar aktuell etwa zehn Mal mehr Spass und Faszination als der kompakte, verschlüsselte, unerbittlich strukturierte Gaumen. Das Ganze sitzt perfekt auf der Säure, wobei diese fast unauffällig wirkt. Die Tannine sind elegant, feinisiert, aber auch kräftig und saftig, das aromatische Bild ist noch nicht auf dem Punkt (trotz der köstlichen Schokoladennote im sehr langen Abgang) und der Wein verdient seinen Applaus. Hedonismus pur, Brachialität pur, kaufen und noch zehn Jahre warten. Unsere Bewertung: 19/20, Durchschnittsbewertung: 18.8/20.

## **[Heitz, Cabernet Sauvignon Napa Valley Martha's Vineyard 1975](#)**

Dieser Wein wurde im ersten Glas der letzten Serie ausgeschenkt. Was für ein Bouquet! Ich muss es zugeben, mir war nicht klar, dass wir uns in Kalifornien befinden. Ich hätte es auch nicht herausgefunden, wenn es Teilnehmer am anderen Ende vom Tisch nicht laut verraten hätten. Zwar gibt es diese Noten von Eukalyptus, zwar gibt es auch exotische Gewürze, ich setzte aber voll auf Bordeaux, nicht Amerika. So wird es auch jedem klar, warum das Judgment of Paris so eine Klassierung der dort bewerteten Weine ergab.... Trüffel wie bei einem Bordeaux, Minze wie bei einem Ducru,... Und dann dieser konzentrierte und harmonische Gaumen mit Leder, Zedernholz, schwarzen Johannisbeeren, diese samtigen Tannine und diese umwerfende Klasse... Man verliert sein Lateinisch und lässt sich gerne verführen. Unsere Bewertung: 18/20, Durchschnittsbewertung: 18.9/20.



## **Domaine de la Romanée Conti, Echézeaux Grand Cru 2000**

Dieser Wein wurde im zweiten Glas der dritten Serie ausgeschenkt. Wir sind ganz klar im Burgund. Ich werde mich aber auf dem Weg zurück von Basel nach Zürich insgeheim wohl noch lange fragen, was die anderen Verkostungsteilnehmer so sensationell an diesem Wein gefunden haben. Denn der Jahrgang 2000 hat sich zwar als deutlich besser als sein ursprünglicher Ruf (Gastrojahrgang, um auf den grandiosen 1999er zu warten) erwiesen, bleibt dennoch nicht umwerfend (es wäre trotzdem völlig unangebracht, diesen Jahrgang zu vernachlässigen). Aber auch, weil der Echézeaux von DRC im Gegensatz zum Romanée Saint-Vivant mich nie wirklich entfesselt hat! Exquisite und extrem reintonige Rotbeeren im Quadrat von der Nase bis zum andauernden Abgang. Eine unnachahmliche Unterschrift grossartiger Präzision, eine perfekt ausgereifte Frucht und eine stille Kraft als Gerüst. Unsere Bewertung: 18/20, Durchschnittsbewertung: 19.4/20.



Autor: Jean François Guyard  
28. Januar 2013

Lektorat: Urs Senn

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://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.