

Cos d'Estournel 1982-2009

Ein Abend mit **Dimitri Augenblick**,
Entwicklungsleiter vom Chateau
[Cos d'Estournel](#)

Ein Anlass von [Arvi](#),
the Swiss Bank of fine and rare Wines

Dolder Grand, 22. März 2013

Cos d'Estournel
VIP DINNER

Friday, March 22nd 2013

We are very pleased to invite you to the exclusive VIP Dinner which will be hosted by Dimitri Augenblick, representing the Beyzier Family, owner of Château Cos d'Estournel. During this very special evening you will be able to taste a selection of the best vintages of Cos and of their other Estates, including Cos d'Estournel 2009 vintage, rated 100 points by Robert Parker, as well as some of their best wines.

Sincerely Yours,
ARVI SALES TEAM

LOCATION
The Dolder Grand
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
At 19.00h
DRESS CODE: smart casual

THE WINE LIST

- 2007 Cos d'Estournel Blanc
- 1982 Cos d'Estournel
- 1985 Cos d'Estournel
- 1988 Cos d'Estournel
- 1990 Cos d'Estournel
- 1998 Cos d'Estournel
- 2000 Cos d'Estournel
- 2005 Cos d'Estournel
- 2009 Cos d'Estournel
- 2001 Tokaj Hétszolo 5 Puttonyos (Hungary)

FOOD EXPERIENCE
The food experience will be created by the renowned Chef John Fetz.

ACCOMMODATION
We have the opportunity to arrange special rates directly at The Dolder Grand
For any additional information and booking request please contact your Wine Consultant at ARVI.

© [Arvi](#)

Die Geschichte, ein Überblick

Alles begann im Jahr 1811, vier Jahre vor der Schlacht von Waterloo. Louis Joseph Gaspard Lacoste de Maniban Marquis d'Estournel, welcher ein paar Rebstöcke von seinem Vater Guy Lacoste de Maniban (dieser hatte sie 1758 erworben) geerbt hatte, nimmt die Qualität der Weine wahr, welche auf diesem Weinberg produziert werden können. Die Entscheidung wird schnell getroffen, die Weine müssen unter einer eigenen Etikette verkauft werden. Der Weinberg befindet sich in angrenzender Nähe des Hügels von Caux ([coss] ausgesprochen). Cos d'Estournel war somit geboren.

Der Wein errang schnell immer mehr Erfolge, der Preis stieg und übertraf schnell denjenigen der Prestigehäuser der Epoche. Schrittweise wurden neue Parzellen auf dem Hügel von Caux erworben, Investitionen wurden eingeleitet, immer mehr Flaschen fanden den Weg sogar bis nach Indien, wo Louis Joseph Gaspard Lacoste de Maniban auch freundschaftlich Maharadjah von Saint-Estèphe genannt wird. Seine Erfolge in Indien werden mit den Pagoden auf dem Weinkeller des Weinguts symbolisiert. Diese symbolisierten Pagoden sind ein Geschenk eines Sultan von Sansibar.

1852 geriet das Weingut durch Überschuldung in finanzielle Schwierigkeiten und musste schliesslich Konkurs anmelden. Der Londoner Banquier Charles Cecil Martyns erwarb das Gut (mitsamt den Weingütern Cos Labory und Pomys), erlaubt es Louis Joseph Gaspard Lacoste sogar, weiter im Chateau zu wohnen. 1853 verstarb dieser Künstler und zugleich Gründer eines Chateaus, welches heute weltweit bewundert wird.

1855 wurden fünf Weingüter der heutigen, 1936 anerkannten Appellation St-Estèphe, ins offizielle Klassament, welches heute immer noch gilt, aufgenommen. Mit dem Weingut Montrose zusammen wird Cos d'Estournel in den Rang eines Deuxième Cru Classé erhoben. Die drei anderen Chateaus sind Calon-Ségur (3. Cru Classé), Lafon-Rochet (4. Cru Classé) und Cos Labory (5. Cru Classé). Seit langen Jahren wird die Richtigkeit dieses Klassements ernsthaft in Frage gestellt. Der Markt trifft heute die Entscheidungen und kümmert sich nicht mehr um eine 160 Jahre alte Klassifizierung. Aufgrund seines Preises, welcher durch die beeindruckende Qualität eines unerschütterlich hochstehenden Weins, bestimmt wird, wäre Cos d'Estournel heute eher ein Premier Cru, neben seinem Nachbarn, dem Chateau Lafite-Rotschild.



© [Syndicat viticole de St-Estèphe](#)

Nach einem 20jährigen Zeitabschnitt unter baskischem Eigentum (im Portfolio der aristokratischen Familie De Errazu) erwerben die Brüder Jean-Justin und Jean-Jules Hostein 1889 das Weingut. Beide besaßen bereits das Chateau Montrose. Das Epos konnte sich fortsetzen, obwohl das Ende des XIX. Jahrhunderts für viele Winzer eine dramatische Wende bedeutete. Neben den üblichen Rebrkrankheiten zeigte vor allem die Phylloxera die schlimmsten Konsequenzen. 1875 waren ca. 2.5Mio Hektaren mit Reben bepflanzt. 1903 waren es nur noch 1.70Mio. Danach brachte ein anderes Ereignis nach dem ersten Weltkrieg eine weitere Gefahr: Die Entwicklung der Bahn gemeinsam mit dem Rückgang des Wirtschaftslebens des Hafens von St-Estèphe.



©Les Amis du Patrimoine de St-Estèphe

Mit dem Aufschwung des Bahnverkehrs verschwanden die traditionellen Wasserfahrzeuge von der Bildfläche

1917 gelangte Cos d'Estournel in den Besitz der renommierten Händlerfamilie [Ginestet](#) und insbesondere ins Eigentum von [Fernand Ginestet](#). Der Geschäftsmann bleibt als Gründer der „Union de la Propriété et du Commerce“, welche 1948 zum [Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux](#) geworden ist, in Erinnerung. Zusammen mit der gnadenlosen Realität der politisch-wirtschaftlichen Situation der Jahre 1920-1945 suchte die Krise viele Weingüter heim. Ginestet überstand die Krise ohne Schaden, was dazu führte, dass die Familie 1949 u.a. auch das Chateau Margaux zu 100% besaß. Erst die Krise der Jahre 1973-1975 führte dazu, dass Margaux dann 1977 durch André Mentzelopoulos erworben wurde. Das Handelshaus Ginestet gehört seit 1981 zur Taillan Gruppe.

1970 erben Yves, Jean-Marie und Bruno Prats, die Enkel von Fernand Ginestet das Weingut [Cos d'Estournel](#). Bruno Prats wurde als Geschäftsführer bestätigt (er wurde 1968 ernannt) und übte diese Funktion bis 1998 aus. Bruno Prats hat während seiner 30 Jahre Tätigkeit für [Cos d'Estournel](#) eine massgebende Rolle im Weinbau in Bordeaux gespielt. Die Ernte erfolgte auf dem 70ha grossen Weingut unter seiner Ägide nicht mehr auf allen Parzellen zum gleichen Zeitpunkt, sondern aufgrund der Traubenqualität der jeweiligen Parzelle, Parzelle für Parzelle gesondert (heute gäbe es 30 Parzellen). Die durchschnittliche Dichte der



©Wine Times Hong Kong Bruno Prats

Rebstöcke wurde auf 9'000/ha erhöht, jeder einzelne Schritt im Weinbauprozess (vom Weinberg bis in den Keller) wurden massgebend verbessert, die malolaktische Gärung wurde eingeführt,... Die Rebfläche ist heute zu 60 % mit Cabernet Sauvignon, 38 % mit Merlot und 2 % mit Cabernet Franc bestockt, die Reben sind im Durchschnitt 35 Jahre alt und die Weine sind dafür berühmt, einen hohen Anteil an Merlot zu enthalten.

Im Jahr 2000 erwarb der erfolgreiche, in der Schweiz lebende, französische Geschäftsmann Michel Reybier das Weingut von der Gruppe [Taillan](#) [in Bordeaux besitzt Taillan, bzw. die Familie Merlaut, u.a. die Chateaus Gruaud-Larose, Ferrière, Camensac, Haut-Bages Libéral,... Anm. d. Red.] für geschätzte \$115Mio [Quelle: Decanter, Anm. d. Red.], wobei [Jean-Guillaume Prats](#) bis Januar 2013 dessen CEO geblieben ist. Michel Reybier war früher als „le roi du saucisson“ bekannt und besaß die etablierten Marken [Aoste](#), [Cochonou](#) und [Justin Bridou](#). Das Unternehmen von Michel Reybier umfasst heute drei Hotels der gehobenen Klasse (in Genf, Paris und Ramatuelle), [Vins et Privilèges](#) (eine Weinhandelsfirma) und, neben dem Chateau Cos d'Estournel, auch das berühmte Weingut [Tokaj Hétszóló](#). Die Zusammenarbeit zwischen M. Reybier und J.-G. Prats hat es ermöglicht, dass [Cos d'Estournel](#) nun über einen ultramodernen Keller verfügt, in welchem ausschliesslich die Schwerkraft für die Weinbereitung genutzt wird.



©Chateau Cos d'Estournel

Die Weine der Verkostung

Insgesamt wurden 10 Weine ausgeschenkt: Ein weisser Cos d'Estournel, sechs rote Cos d'Estournel und ein Tokaj 5 Puttnonyos. Die Gäste der Verkostung wussten jeweils, welcher Jahrgang sich in welchem Glas befindet.

Cos d'Estournel blanc 2007

Ein potentiell gewagtes Unterfangen. Cos d'Estournel genießt so einen beneidenswerten Ruf, dass viel unter dem üblichen Niveau hätte laufen können. Der Weinberg dieses Weins befindet sich am nördlichsten Teil des gesamten Anbaugebiets, in Jau-Dignac et Loirac.

Der [Cos d'Estournel blanc 2007](#) besteht aus 80% Sauvignon blanc und 20% Sémillon, wobei der Ausbau in einjährigen Fässern stattgefunden hat. Jährlich werden zwischen 200 (Jahrgänge 2007 bis 2010) und 500 (ab 2011) Kisten vermarktet (also zwischen 2'400 und 6'000 Flaschen). 2007 gilt als ganz grosser Jahrgang für die Bordeaux-Weissweine. Die Ernte erfolgte am 5., dann am 10., schliesslich am 13. September 2007, um eine maximale organoleptische Entwicklung zu ermöglichen. Ein Wein grosser Eleganz und Subtilität, welcher erstaunt. Trotz der Eigenschaften des Jahrgangs, was die Weissweine angeht, könnte man ein buttriges Bouquet oder eine überschwängliche Zusammenstellung im Stil eines Smith Haut-Lafitte des gleichen Jahrgangs erwarten. Feine Aromen nach Zitronen, aber auch exotischen Früchten (noch nicht ausgereiften Mangos, spanischen Melonen,...) begleiten eine tolle Mineralität, das Ganze wirkt straff, finessenreich und relativ komplex. Was sich schliesslich im frischen, relativ nervösen Gaumen bestätigt. Gerade die Art von Wein, welchen man trinkt und gerne wieder trinkt. Eine vielversprechende Leistung, ein Erzeugnis, welches eingelagert werden dürfte und persistente Aromen (auch im seit ein paar Minuten leeren Glas). Schliesslich begegnen wir mit diesem Wein einem grossen Sauvignon Blanc, welcher geschmacklich wohl eher an der Loire als in Bordeaux anzusiedeln ist. 17/20.



©Vacances et Locations



Die Rotweine

Die erste Serie der roten Weine stellte den Jahrgang 1998 dem Jahrgang 1988 gegenüber. Die Weine wurden genau in dieser Reihenfolge ausgeschenkt.

In der zweiten Serie wurden die Jahrgänge 1990, 1985 und 1982 ausgeschenkt, während die letzte Serie aus den Jahrgängen 2000, 2005 und 2009 bestand.



Cos d'Estournel 1998

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot. Der Ausbau erfolgte 16 Monate lang in 60% neuem Holz.

Ich habe diesen Wein schon verschiedene Male in der Vergangenheit verkostet und war jeweils etwas enttäuscht. Zusammengefasst zeigt sich dieser Cos in einem internationalen, süffigen Stil, allerdings nicht auf dem Niveau seines ansonsten durchaus verdienten Rufs. Fleischiges Bouquet, obwohl es irgendwo noch wie eine Handbremse gibt. Verschwommene Nase, welche eher zeigen möchte, welche Vielschichtigkeit sie aufweisen kann, statt eine klare, nachvollziehbare Linie zu zeichnen. Geröstete Kräuter, wunderschön eingebundenes Holz, Tabak-Box, etwas Pfeffer, sowie eine gute Frucht sind die erkennbaren Vorzüge dieses Weines. Die relativ generöse Säure bringt sehr viel Frische und macht den Wein animierend. Dies ist definitiv ein Wein, welchen man trinkt, ohne sich allzu grosse Gedanken darüber zu machen, während sein Kontrahent eine grossartige, introspektive Komplexität aufweist. Ein toller, Spassbereitender Wein ohne Ecken und Kanten. Relativ langer, runder Abgang.

Im leeren Glas verströmen schöne Düfte eingemachter, roter Pflaumen. Jetzt zu trinken, warten bringt nicht mehr viel. Viel später riecht das Glas dann nach Röstaromen, etwas Kaffee oder Mokka. 17/20.

Cos d'Estournel 1988

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot. Der Ausbau dauerte 16 Monate lang in 100% neuem Holz.

Burgunder Liebhaber werden diesen Wein mit grosser Freude geniessen. Wow diese Nase! Es riecht wie in einem Trüffelgarten, welcher gerade gehackt wurde. Es entwickelt sich eine tiefe Subtilität, vielleicht sogar eine noch subtilere Tiefe, eine Harmonie und eine rührende, wobei introspektive Eleganz. Man möchte sich vehrmeht mit dieser Nase befassen, ihre Geheimnisse entschlüsseln, verfügt diese doch über allerlei perfekt ausgereiften Beeren, eine animierende Würze, trockene Kräuter, einen Hauch Blaubeeren am Rand des Glases,... Einfach umwerfend. Der Gaumen beginnt diskret, fast verhalten, er versteckt sich, tanzt wie eine Katze, vervollständigt dann aber die ersten Eindrücke wunderschön. Das Fleisch ist klar mitten im Mund, bleibt aber dabei sehr konsistent und kohärent, die Tannine sind extrem fein und ausgefeilt. Das Finale liefert einen delikaten Schmelz. Im leeren Glas entwickeln sich grossartige Holznoten und Zigarrenbox mit viel Klasse. 18/20.



Cos d'Estournel 1990

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Der Ausbau erfolgte in 90% neuem Holz.

Eine spannende Rubinfarbe bietet den ersten Kontakt mit diesem Monument. Der intrinsische Charakter eines grossen St-Estèphe. Tolle Würzigkeit, perfekt eingebundenes Holz (mit delikatem Toasting), dichte und intensive, wunderschön ausgereifte Frucht, Russ und schwarze Oliven, Unterwald und raffinierte Champignons, altes, fast staubiges Leder,

ein geradliniges und komplexes Bouquet, welches keine Zweifel lässt, über die Herkunft dieses Erzeugnisses offenlässt. Es gibt eine Perfektion des Zeichnens in diesem Werk, es ist, als ob man einen Strich von Renoir analysieren würde. Dieses „etwas Spezifische“ ist ganz klar im Gaumen zu erkennen. Dieser zeigt sich genauso mollig, rund, fleischig, sinnlich wie gewisse Modelle des Impressionisten. Die Kraft versteckt sich immer noch im Hintergrund und braucht noch Zeit, um ihr richtiges Format zu finden. Faszinierendes, kräftiges Finale, in welchem gewisse Aromen (Tapenade, Pruneaux d' Agen) zu erkennen sind. Beeindruckendes, 22jähriges Erzeugnis. 18.5/20.



Cos d'Estournel 1985

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Der Ausbau erfolgte 15 Monate lang in 100% neuem Holz. 1985 ist der erste Jahrgang mit 100% neuem Holz im Ausbau.

Die Farbe geht ins Bräunliche, der Wein sieht also nicht mehr so jung aus und hat anscheinend vom (exzessiv) warmen Sommer (welcher sich eigentlich bis in den Oktober fortgesetzt hat) gelitten. Wieder eines dieser verführerischen, breit offenen, vordergründigen, ausgewogenen Bouquets, welche richtig animieren. Man könnte lang daran riechen und sich fragen, wie sich die Aromen im Verlauf der letzten Jahre entwickelt haben. Tolles, elegantes Holz, staubiger Unterwald, Tintennoten, sehr viel, ausgereifte Schwarz- und Blaubeeren, trockene Kräuter und diese unnachahmliche Würzigkeit, das Ganze entwickelt eine geschmackvolle, harmonische Zusammenstellung, welche sich im Gaumen bestätigt. Dieser zeigt sich besonders frisch, immer noch relativ jugendlich, die Säure ist immer noch schön präsent und begleitet die Frucht ideal. Am spannendsten ist aber das subtile Zusammenspiel zwischen diesem sinnlichen Gaumen und der Myriade feiner, leicht körniger, allerdings dichter Tannine. Ganz ein toller Wein für private Momente. 18/20. Jetzt trinken.



Cos d'Estournel 1982

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot. Der Ausbau erfolgte in 70% neuem Holz. 1982 wird seit kurzem durch Jean-Marc Quarin als aussterbenden Jahrgang bezeichnet. Aufgrund der beeindruckenden Qualität dieser Flasche erlauben wir uns, an dieser Wahrnehmung zu zweifeln. Als Dimitri Augenblick, der Entwicklungsdirektor vom Chateau Cos d'Estournel, uns auf die „fenêtres sur le verre“ (sog. Kirchenfenster im Glas) aufmerksam machte, erwiderte ich, dass sie (die „Fenêtres“) mich an diejenigen von Alfred Manessier erinnern. Obwohl er eine eigene Erfahrung bzw. Wahrnehmung der Religiosität hatte, übermittelte der 1993 französische Künstler die Botschaft der Hoffnung, des Humanismus und der Zeitlosigkeit in seinen Kirchenfenstern. Seine Werke bilden eine unersättliche Quelle für das Schöpfen bzw. die altruistische Tat, einen hoffnungsvollen, zeitlosen Gegenstand zu schöpfen. Cos d'Estournel erweckt die gleichen, edlen Gefühle. Rubinfarbe. Das extrem jugendliche Bouquet offenbart wunderschöne Aromen nach Zedernholz, Johannisbeeren, Maulbeeren, gebrannter Erde, Würze, ... Dieses Bouquet explodiert zunächst wie die Ouvertüre eines Feuerwerks, es geht zwar in alle möglichen Richtungen, das Ganze bleibt aber meisterhaft kontrolliert. Eine subtile Likörnote spriesst in der Weite und verführt uns schrittweise. Der Gaumen ist raffiniert, köstlich und vielschichtig, samtig und leicht süsslich, es herrscht eine Kraft im Glas, dies ist Hedonismus pur und man freut sich, ein weiteres Glas ausgeschenkt zu bekommen. 19/20.

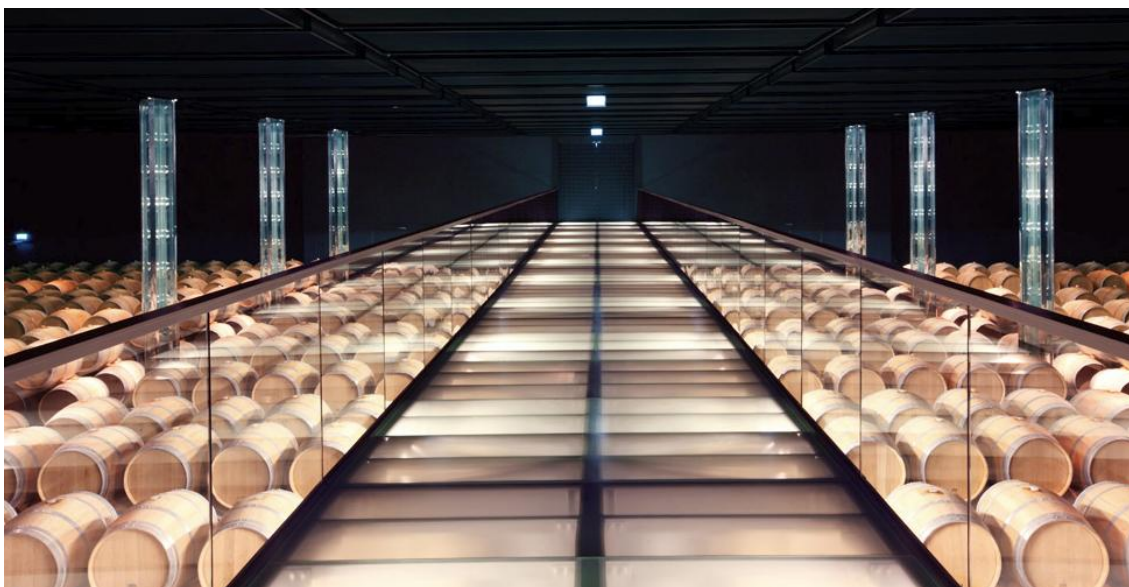
Cos d'Estournel 2000

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Der Ausbau erfolgte 16 Monate lang in 60% neuem Holz. Eine gelungene Mischung von Johannisbeeren, Würze, Orangenschale, ein Hauch Veilchen (interessanterweise bereitet Arvi eine [Verkostung](#) mit dem Chateau La Conseillante vor...). Mineralische Grundlage. Sehr schön egebundenes Zedernholz. Noch sehr jung. Der Vergleich mit zwei genialen Jahrgängen wirkt ziemlich gnadenlos, obwohl der Cos d'Estournel 2000 (gleich nach dem 1982er) den besten Platz in der Verkostung erreicht hat. Vollmundiger, eleganter Gaumen mit feinen Tanninen, sehr viel Geschmack, einer tollen Balance und nicht weniger, perfekt eingebundener Säure. Trotzdem noch eher verschlossen. Potentialbewertung: 18/20.

Cos d'Estournel 2005

78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Cabernet Franc. Der Ausbau erfolgte 16 Monate lang in 80% neuem Holz.

Ein Koloss! Doch auf keinen Fall so exhibitionistisch wie der 2009er. Grandiose Komplexität mit überschwänglichen, zum guten Teil exotischen Aromen. Asiatische Gewürze, Burgundische Creme de Cassis, Kräuter, tolles Toasting, etwas Trüffel, etwas Wildes, etwas dies und das, ... Riechen, solange es geht! Wow! Überraschend samtiger Gaumen mit einer umwerfenden Struktur, reifer Frucht, straffer, aber auch vielschichtiger Struktur. Warten, unbedingt warten. Auch, weil die Tannine im Überfluss vorhanden sind. 19/20.



©Chateau Cos d'Estournel

Cos d'Estournel 2009

65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc. Der Ausbau erfolgte 18 Monate lang in 80% neuem Holz.

Im Rahmen der Primeurverkostung vom 24. April 2012 hatten wir den Cos d'Estournel mit 19.5/20, Potential 20/20, bewertet. Inzwischen hat dieses Monument nichts von seiner Wucht, seiner Komplexität, seiner Tiefe und seiner Vielschichtigkeit verloren. Man hätte einen Wein im Stil vom Pavie 2003 befürchten dürfen. Der Cos besitzt aber so eine nachvollziehbare Kohärenz und eine nicht weniger massgebende Eleganz, dass dieser Vergleich nicht standhält. Was für ein sensationelles aromatisches Bild, Wow! Jean-Michel Prats sagte einmal, dass dieses Bouquet völlig barock sei. Wir stimmen mit ihm völlig überein. Dunkle Frucht im Quadrat, Schokolade, schwarze Oliven, Johannisbeerenlikör, Edelholz, Graphit, etwas Espresso. Diese Nase erinnert mich an einen Rubriks

Cube, man dreht ihn in allen Richtungen und überall entdeckt man eine weitere Komplexität. Einfach gigantisch! Der Gaumen wirkt seinerseits bereits sehr ausgewogen, verführerisch, dunkel, reintonig, feinziseliert und doch so intensiv und kräftig, lang und harmonisch. Die Teilnehmer des Anlasses fragten sich, ob so ein Wein weit in die Zukunft gehen kann, da sein Charakter einfach dekadent sei. Vergessen wir es nicht: Wir sind da in St-Estèphe und die Säure war zwar vielleicht nicht prägnant, dennoch ganz subtil vorhanden. Wir bestätigen unsere Note von 19.5/20, mit einem vorhandenen Potential für mehr. Der Jahrgang 2003 wurde im Rahmen der Verkostung nicht vorgestellt. Wir haben ihn in den letzten 18 Monaten allerdings dreimal verkostet und werden bis Ende April einen entsprechenden Einzelbericht veröffentlichen. Unsere bisherigen Bewertungen schwanken zwischen 19 und 19.5/20.



Der Süsswein

Das 45ha grosse Weingut Hétszóló wurde 1502 durch den königlichen Hof gegründet, 2009 durch Michel Reybier erworben und bestätigt seitdem seinen Platz unter den allerbesten Weingütern des Anbaubereichs.

Für spezifische Informationen über [Tokaj](#) empfehlen wir unseren Bericht über die [Best Bottle Verkostung](#), welche wir am 30. September 2011 organisiert haben.

Ein Tokaj Aszu entsteht klassischerweise gemäss folgendem Vorgehen:

- Die Trauben für den Grundwein dürfen nicht durch Botrytis befallen worden sein. Die für den Grundwein verwendete Rebsorte heisst Furmint. Bis 1997 durfte der Most sogar aufgespritzt und pasteurisiert werden.
- Je nachdem wie hoch der natürlichen Restzuckergehalt im fertigen Wein sein soll, werden drei bis sieben 25kg schwere Butten (Puttonyos) botrytisbefallener Beeren, in der Regel nebst Furmint, Harslevelu, und je nach Produzent etwas Muskat Lunel (Gelber Muskateller oder französisch *Muscat blanc à petits grains*) und Zéta (eine Kreuzung aus Furmint und Bouvier) mit dem Grundwein verschnitten. Um z. B. einen 5 Puttonyos Tokajer zu produzieren, müssen fünf Butten mit 136.5 Liter Grundwein vergären. Ursprünglich dauerte diese in Holzfässern durchgeführte Vergärung so lang, wie das Schlussergebnis Puttonyos enthielt (also fünf Jahre für einen fünf Puttonyos). Nach dem Zerfall der Regierung von Janos Kadar 1988, wurden die Richtlinien für die Erzeugung von Tokaj-Weinen besonders strapaziert. Dies führte dazu, dass gewisse Tokaj Aszu mit anderen Rebsorten oder ja sogar mit einer einzigen angebaut wurden. Das Weingut [Pauleczki-Vin](#) produziert z.B. eine Reihe von Tokajern (darunter eine rare Aszu Eszencia), welche ausschliesslich Muskat Lunel enthalten. Dementsprechend erstaunt es nicht, dass die Tokaj Aszu von Hétszóló ausschliesslich aus Furmint gewonnen werden. Der Ausbau beansprucht zwei Jahre, die Anzahl Puttonyos ist nicht entscheidend.



Tokaj Hetszóló 5 Puttonyos 2001

Absolut beeindruckende Eleganz. In einem 5 Puttonyos würde man eine gewisse Dichte, ja vielleicht sogar eine leichte Klebrigkeit erwarten. Der Hetszóló überrascht sehr positiv. Im Bouquet verströmen delikate Aromen weisser Blumen, grüner Äpfel und von Traubengelee. Nach einer Weile lassen sich weisse Birnen und kleine Aprikosen erahnen, diese Nase verführt und ist komplex. Dieser Wein verhält sich zwar, als ob es in diesem Jahr keine Botrytis gegeben hätte. Was auch begründet, dass u.a. die Royal Tokaj Wine Company ihre ausserordentlichen Lagen-Cuvées, welche in Bordeaux auf dem gleichen Niveau wie die allerbesten Sauternes einzustufen sind, nicht abgefüllt hat. Doch nach „*passerillé*“ riecht und schmeckt dieser Wein auch nicht. Wir lassen uns weiter verführen und erfahren, dass in diesem Jahrgang weniger als 100 Flaschen Aszu Eszencia abgefüllt wurden. Also bestätigt sich der Zweifel. Schliesslich spielt es keine Rolle mehr, der Gaumen verführt ebenfalls. Dieses Mal sind weisse Birnen, aber auch Zitronenscheiben, Ananas und etwas Akazienblüten zu erkennen. Ein toller, unkomplizierter Spasswein mit einem guten Potential. 18/20. Aber nichts für Verfechter authentischer (und sublimer) Tokajer, wie sie in den Händen eines Istvan Szepsy ausfallen.

Autor: Jean François Guyard
24. März 2013, ergänzt am 21. April 2013¹
Lektorat: Urs Senn

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.

¹ Die Ergänzung betrifft den Tokajer. Hinzugefügt wurde die Gegenüberstellung mit den Crus-Weinen der [RTWC](http://www.rtwc.com) und den Erzeugnissen von [Istvan Szepsy](http://www.szepsy.com).