

Peter Keller, 28. November 2011 um 14:18 Uhr

Degustiert

1 Kommentar

Reife Weine

Wer in Restaurants ein Glas Wein geniessen will, stösst in den meisten Fällen auf junge Jahrgänge. Das ist wenig erstaunlich, denn die meisten Lokale verfügen weder über die notwendige Lagerkapazität noch über die finanziellen Mittel, die edlen Tropfen zuerst zu lagern und erst nach einigen Jahren anzubieten.



So alte und reife Bordeaux findet man weniger in Restaurants, dafür auf Auktionen.

In den letzten zwei Wochen bin ich jedoch erfreulicherweise gleich zwei, dreimal auf Weine im perfekten Alter gestossen – und erst noch zu vernünftigen Preisen. Das Restaurant “Trube” in Gais liegt nicht gerade am Weg. Doch ein Umweg ins Appenzellerland lohnt sich nicht nur wegen den 15 Gault-Millau-Punkten, mit denen Silvia Manser bewertet wird. Auch die von ihrem Mann Thomas betreute Weinkarte überrascht mit zahlreichen Trouvaillen. Bei unserem Besuch entschieden wir uns für den **Conte di Luna 2000 von Werner Stucki** aus dem Tessin. Dieser Blend aus Merlot und Cabernet Sauvignon hat jetzt die perfekte Trinkreife erreicht, ist weiterhin frisch, harmonisch und sehr schön strukturiert. Ein grosses Vergnügen, das sich auch finanziell im Rahmen hält (rund 100 Fr. die Flasche).

Um ein Jahr jünger ist der Château Sociando-Mallet aus dem Bordeaux, ein bewährter Wert aus dem Haut-Médoc. Das Restaurant Camino in Zürich bietet den 2001er auf seiner Karte für weniger als 100 Fr. an. Ein Schnäppchen, denn der Wein befindet sich derzeit auf dem Höhepunkt. Er vereint Kraft, Tiefe und Eleganz. Sicher kein ganz grosser Bordeaux, aber ein toller Wert aus einem eher unterschätzten Jahr.

Der dritte ältere Wein, den ich erst kürzlich degustieren durfte und der in bester Erinnerung bleibt, heisst Château Grand-Puy-Lacoste und stammt aus dem Jahr 1989. Diese Flasche wurde nicht in einem Restaurant kredezent, sondern von guten Bekannten geöffnet. Die Farbe ist noch rubinrot mit leicht bräunlichen Reflexen am Rand. In der Nase erscheint der Wein reif, aber noch nicht überreif. Sehr fein und harmonisch im Gaumen, mit einem guten Druck und einem langen Finale bereitet dieser Tropfen aus dem Pauillac nachhaltig viel Freude. Er hält sich wohl noch drei, vier Jahre auf diesem Niveau.

Das Faszinierendste an (guten) Weinen ist wohl die Tatsache, wie sie sich im Laufe der Jahre verändern und überhaupt die Fähigkeit besitzen, 20 und mehr Jahre alt zu werden. Immer vorausgesetzt, sie werden bei idealen Temperaturen gelagert. Und gelegentlich findet man unverhofft, die eine oder andere Trouville in einem Restaurant.

Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.

Diesen Artikel finden Sie auf Vinotalk unter:

<http://weinblog.blog.nzz.ch/2011/11/28/reife-weine/>