

## Cheval Blanc.pur

Die Weine wurden am 12.11.2010 in Steinbach am Attersee (Familie Wolf, Weinart) an einem Abend verkostet. Es fehlten die kaum bezahlbaren Jahrgänge 1921 und 1947, die aus optimalen, nicht gefälschten Flaschen schwer zu erlangen sind. Die Qualität der gebotenen Weine, auch der Flaschen aus den Weltkriegern, war hervorragend.

- 1916**  
Würziger Geruch, Anklänge nach Thymian. Erhebliche Tertiäraromen: Unterholz, feuchtes Leder. Präsenze Süße. Trinkreif.
- 1917**  
Erstaunlich frisch! Der erste Eindruck ist mineralisch jodig! Später entstehen vielfältige Aromen, etwa nach Blutorange, Pfingstrosen! Beachtliche Struktur; festes Tannin-Gerüst! Trinkreif.
- 1919**  
Anfänglich Medizinal-Töne (Hustensaft!). Abgründiger Fleischgeruch! Geht im Glas nicht unter, sondern entwickelt eine morbide Floralität: Verblühende Maiglöckchen! Beachtliche Extraktsüße. Trinkreif.
- 1923**  
Farblich sehr weit entwickelt. Leichtgewichtig. Estragonwürze, Senfkörner! Frech und noch lebendig. Trinkreif.
- 1928**  
Großartig! Ungemein explosiver und tiefer beeindruckender Geruch nach Schachtelhalmen! Kompakte, balancierte tolle Struktur mit labender Süße und reifen Tanninen. Betörend und nachhaltig! Trinkreif (allenfalls sogar noch lagerbar).
- 1930**  
Morbid und mineralisch: Feuerstein, Jod! Dabei charakterstark und schmeichelnd. Trinkreif.
- 1936**  
Fehlerhaft
- 1937**  
Welch Opulenz und Tiefe: Zuerst überwiegt Tintearoma, metallisch unterlegt. Seidig und trotzdem zupackend. Mit der Entwicklung im Glas entstehen florale, später leicht seifige Rosen-Töne. Großartig! Trinkreif.
- 1938**  
Fruchtig – marmeladig. Balsamische Anklänge nach Kinderschweiß. Süffig, butterweich und opulent. Später kommt eine gewisse Exotik: Eukalyptus! Trinkreif.
- 1940**  
Glasklare, fast verhaltene Nase: Himbeere! Ausreichende Balance, saftig, limonadig. Höchste Tanninreife. Trinkreif.
- 1941**  
Wieder ein mineralischer Jahrgang: Tinte, Grafit. Kirsch-Aromen. Fruchttige Vegetabilität: Rote Beete! Druckvoll, Balanciert. Trinkreif.
- 1943**  
Klare Weichsel-Aromen. Erdige, bodenständige Untertöne. Die Orangen-Noten werden mit der Oxidation immer stärker. Mittengewichtig. Mittlere Reife. Trinkreif.
- 1946**  
Parfümiert! Himbeer-Zuckerwatte. Bereits etwas mürbe und über dem Horizont. Trinkreif.
- 1949**  
Der berühmte Wein aus der 100-Punkte-Dreier-Serie 1947 bis 1949. Hier leider fehlerhaft, Kork!
- 1959**  
Ein opulenter und würdiger Nachfolger des berühmten 1947ers: dickflüssige Weichselfrucht („Mon Chéri!“) opulent, fast siruphaft im positiven Sinn. Trotz dichtester Extraktsüße in der Balance. Superreife Tannine. Ausreichend Säure. Mit der Oxidation kommt Komplexität: Typische Rosen-Aromen! Beeindruckend! Trinkreif, aber noch lagerbar!
- 1961**  
Was für ein Wein: Betörende Süße! Dabei aber unglaublich komplex. Königliche Eleganz statt
- 1966**  
Puderzucker, Eukalyptus. Keine optimale Tannin-Reife. Außerhalb der Balance. Trinkreif.
- 1970**  
Leichtgewichtig. Anklänge nach Küchengewürzen und Tabak. Dabei aber süffig und passabel. Trinkreif.
- 1971 (Doppelmagnum)**  
Mit Großfläschenvorteil noch ein Trinkgenuss. Saubere Nase nach
- 1973**  
Schwarzkirsche. Kaum Tertiäraromen. Mundfüllende, kernige Tannine. Opulenz im kleineren Maßstab. Parfum nach Kinderpuder. Trinkreif.
- 1974**  
Weichselfrucht mit Veilchen-Noten. Leichtgewichtig, frisch und jetzt trinkreif.
- 1975**  
Korkfehler
- 1978**  
Mittengewichtig: Rosenseife! Zuerst aufflackernde Frische, dann Tertiär- und Rauch-Aromen mit der Oxidation. Trinkreif.
- 1979 (Doppelmagnum)**  
Unspezifische lackige Aromen. Tanninsüße. Leichtgewichtig. Trinkreif.
- 1981 (Imperial)**  
Fehlerhaft, Madeira-Nase!
- 1982**  
Opulente, schmeichelnde Süße: Weiße Schokolade! Dabei erdig und bodenständig. Integrativ und balanciert. Relativ verschlossen und bei weitem nicht so opulent wie der 59er oder so komplex wie der 61er. Lagern!
- 1985 (Magnum)**  
Mittengewichtig, aromatisch, keine Tertiäraromen. Interessante seltene Noten nach Latschenkiefer und ätherischen Ölen. Später Kokos-Anklänge! Dickflüssig und komplex. Trinkreif, aber noch lagerbar.
- 1986**  
Fehlerhafte Flasche



überbordender Opulenz! Wieder ein ganz großer 61er (mit Hautbrion und La Tour Jahrgangsbester!). 1.001 Düfte: Kakaobohne, Nougatschokolade, orientalische Gärten. Zart balsamisch und würzig! Salzig mineralisch unterlegt. Trinkreif (was soll noch besser werden!), allenfalls noch kurz lagerbar.

**1966**  
Puderzucker, Eukalyptus. Keine optimale Tannin-Reife. Außerhalb der Balance. Trinkreif.

**1970**  
Leichtgewichtig. Anklänge nach Küchengewürzen und Tabak. Dabei aber süffig und passabel. Trinkreif.

**1971 (Doppelmagnum)**  
Mit Großfläschenvorteil noch ein Trinkgenuss. Saubere Nase nach

## Cheval Blanc.pur

- 1988**  
Mürbe, dabei aber charmant. Weichsel und Marzipan! Trinkreif.
- 1989**  
Dichte, aber fast unangenehm harzige Merlot-Aromen. Grafit – Cassis! Mir zu marmeladig und zu wenig differenziert. Nach Ansicht einiger Verkoster zu jung. Für mich fehlt es an der Struktur. Trinkreif (wird wohl nicht besser).
- 1990**  
Wieder ein großer Wein! Ungeheim komplex: Zedernholz, Mokka, Vanilleschoten, Kokosflocken, Exotik! Durchaus jahrgangstypisch (vom Aromenspektrum Margaux 1990 nicht unähnlich). Geringe Säure durch Tannin-Struktur kompensiert. Ausreichend druckvoll, opulent und seidig. Trinkreif, aber noch lagerbar.
- 1992:**  
Würzige Zwetschken-Nase mit Vanilleschoten. Holprig, leichtgewichtig, aber nicht alt. Trinkreif.
- 1995**  
Tiefe Kirsch-Nase, würzig unterlegt. Dichte, straffe Tannine. Adstringierend. Später Rosenseife! Lagern!
- 1996**  
Präzise Pflaumen-Frucht. Röst-Aromen, rauchige Töne. Wirkt herb, aber nicht unreif. Noch Potenzial! Lagern!
- 1997**  
Leichtgewichtig, dabei aber bissig und kernig. Flache Säure mit verhaltenen Fruchtaromen. Trinkreif.
- 1998**  
Einer der Jahrgangsbesten! Fleischiger, körperreicher, opulenter, würziger Flash: Fenchelsamen, Liebstöckel! Das Holz ist nun bereits zur Gänze verarbeitet. Vor einigen Jahren dominierte noch
- 1999**  
Hier ausnahmsweise 59% Merlot! Für den Jahrgang erstaunlich likörig, opulenter Stil: mundfüllend, geradezu marmeladig. Weichsel-tönig. Ausreichendes Säurerückgrat. Rosenseife! Einer der Jahrgangsbesten. Lagern!
- 2000**  
(53% Merlot, 47% CF) Schmeichelnde, seidenweiche Kaschmir-Tannine. Elegant und opulent. Beginnende Komplexität: Menthol, Heidelbeere, Walnüsse, Likörsüßel! Mäßige Säure. Großes Potenzial! (Lange) Lagern!
- 2001**  
Frische Primäraromen: Preiselbeeren. Eukalyptus, Rosenseife. Kernig, dicht, balanciert. Knackige Säure. Antrinkbar, aber noch lagern!
- 2002**  
Ganz anders wie 2001: rauchig, erdig, dominierende Röst-Aromen. Später etwas Cassis. Tannin-Reife nicht ganz optimal. Noch lagern!
- 2003**  
Wieder Toasting-Aromen nach Zedernholz und Vanille sowie Mokka. Für das Hitzejahr durchaus fruchtig und frisch. Nicht so gekocht wie viele Konkurrenten am Rechten Ufer. Lagern!

**Die Besten im Weltklasse-Bereich**  
1928 – Ein betörendes, mystisches Ergebnis!  
1937 – Welch tintige Mineralität! Der beste 1937er, den ich je trank!  
1959 – Ein opulenter, dichter Gigant!  
1961 – Einer der elegantesten Weine des 20. Jahrhunderts!  
1982 – Schmeichelnde Süße!  
1990 – Ein exotisches Paradies!  
1998 – Spektakulär, fleischig und würzig!  
2000 – Ja, das sind seidenweiche Kaschmir-Tannine!

# wein.pur

vielleicht das beste Weinmagazin  
in Österreich, Deutschland  
und der Schweiz!



## Bestellen Sie Ihr wein.pur zum Vorzugspreis!

Jahresabo oder Geschenkabo (6 Ausgaben) um nur € 38,- in Österreich (inkl. 6x GENUSS.MAGAZIN) und NEU um € 40,- in Deutschland, in weiteren EU-Ländern und in der Schweiz für 6 Ausgaben wein.pur

**Abo-Service: InTime Services**  
Tel. +43/(0)1/7404078-15, Fax +43/(0)1/7404078-13,  
Mail: aboservice@agrarverlag.at  
www.weinpur.at/abo