

Ich stelle Ihnen wieder die besten Weine der Verkostung in Steinbach am Attersee voran. Die Verkostung war wie immer perfekt ausgerichtet von Familie Wolf/Weinart (www.weinart.at), ohne deren Geschick beim Beschaffen perfekter Flaschen ein derartiger Überblick in einer Parallelverkostung nicht möglich wäre. Bei der nachstehenden Weinbeschreibung habe ich jeweils angemerkt, ob die Weine meiner Meinung nach bereits trinkreif sind oder noch lagern sollten. Zur Stilistik verweise ich auf die Schilderungen im Textteil, die sich dieser Frage ausführlich widmen.

1999

Samtig-mollige Struktur, „malolaktischer Stil“: Wechsel-Heidelbeer-Joghurt, ausgewogen, fester Kern, nicht so weich wie andere 99er am linken Ufer. Lagern!

1998

Jahrgangstypisch verschlossen am Anfang: braucht Luft! Stringente Tannine. Bittertöne. Aromen nach Kirsche und Preiselbeeren. Nicht annähernd trinkreif > 10 Jahre lagern!

1995

Korkfehler!

1994

In der jetzigen Phase verhalten. Mit der Zeit kommen Himbeer- und Weicheltöne. Später Mocaröst-Aromen. Klare, feine Struktur, stringente Tannine. Lagern!

1992

Extravagant: „Kompott!“. Erdbeer-Noten. Hohe Säure – nicht balanciert. Trinken!

1991 (Magnum)

Grüntönig. Minze! Strenge Textur:

Das holprige Produkt eines Frostjahres. Wird wohl besser: Lagern!

1990

Jung und dicht; bereits sehr differenzierte Nase. Charakterstark: Zedernholz, Pfifferling! Gewinnt mit Luft. Komplexe Süße, harzige Unterlegung. Später Pflaumen- und Tabakaromen. Lagern, aber bereits ein Trinkgenuss!

1989

Ein legendärer Wein und Jahrgangsprimus (mit La Mission). Zuerst samtige Röstaromen, Zedernholz, Rauch, Datteln, Zimt und Pflaumen. Sehr dicht und balanciert bei mineralischer Tiefe. Vibrierende, stoffige Süße. Labend. Lagern, aber bereits ein Trinkgenuss!

1987

Süßexplosive Nase. Kaum zu glaubender Geruch nach „stehendem Zigarettenrauch“. Fast etwas skurril. Extrem trocken, spröde, pfeffrig. Trinken!

1986

Wieder extravagant. Vegetabile Paprikatöne. Harte Tannine.

Weltklasse

1937: Forever Young!

1945: Unübertroffene komplexe Eleganz. Einer der größten Weine des Jahrhunderts (vgl. „Quintessenz“ in [wein.pur](#) 03/2010).

1955: Charakterstark, vielschichtig, mineralisch (Jod!).

1959: Betörend süße Reife (bei optimalerer Flasche).

1961: Ein differenzierter Gigant, mit Latour Jahrgangsprimus: von der Minze bis zur Auster!

1982: Graphit und Erdtöne – der typische Haut-Brion.

1989: Die balancierte Legende: vibrierende Extraktsüße.

1990: Extravaganz und Trinkgenuss.

Hier nicht beschrieben sind jüngere Weine des 21. Jahrhunderts: Der 2000er schwelgt noch in Lakritz-süße und ist ein klares Zukunftsversprechen, 2005 wird in seiner Konzentration und Aromatik sicher auch Weltklasse!

Exzellent

1953, 1975, 1986, 1994, 1995 (wenn fehlerfrei), 1998, 1999

Im Vergleich zu anderen großen 86ern grüner und „unreifer“ (weniger komplex als Lafite, Margaux oder Mouton). Vielleicht kommt die Differenzierung mit dem Alter > 10 Jahre lagern!

1985

Süße „Kompott-Aromen“, harzige Merlot-Würze, marmeladige Struktur. Harmonisch, weich, gefällig. Trinken!

1983

Charmante Tabaknoten. Feste Tannine. Tee-Aromen nach „Earl Grey“. Weich, wirkt sehr lang nach. Trinken!

1982

Kirsche, erdige Anklänge, ein Hauch von Ammoniak. Beachtlich

che Struktur. Harte Tannine, hohe Säure, ausbalanciert durch Extraktsüße. Die Mineralität steigt im Glas langsam auf – Graphit.pur. Nicht explosiv, fast verhalten. Braucht noch Zeit! Noch lagern!

1977

Fast penetrante Todessüße. Goudron! Über dem Höhepunkt, aber beeindruckend in seiner Intensität. Trinken!

1975

Kitschige Himbeerfrucht. Seidig, süffig, limonadig. Beginnende Tertiär-Aromen, macht Spaß. Trinken!

1970

Erhebliche Selektion, nur 18.000 Kisten. Feine süße Nase, dann so-



Alt und Jung zusammen haben sichtlich Spaß bei der Ernte auf einem Spitzengut



2009 – die besten Trauben seit 20 Jahren?

Haut-Brion.pur

fort eine Abwärtsbewegung durch die Oxidation. „Hustensaft!“ Am Gaumen allerdings lebendige Textur mit bissigen Tanninen. Trinken!

1969

Klassische Cabernet-Töne – Johannisbeere, jodige Salzigkeit. Feuchter Humus. Leichtgewichtig. Bewegt sich schnell im Glas in Richtung Medizinaltöne. Trinken!

1967

Karamell! Schlank und würzig. Ausreichende Balance. Frische Säure. Verblasst im Glas. Wirkt spröde. Trinken!

1966 (Magnum)

Klares Cassis. Herber Charme. Ruppige Tanninstruktur. Leicht modrig. Passable Harmonie. Trinken!

1964

Feinblättrige Tabaktöne. Ein Hauch von Thymian. Saftig, mittelgewichtig. Wirkt rund. Verliert leicht im Glas. Trinken!

1961

Ein unglaublicher, charakterstarker Traumwein. Zuerst Rumtopf und Powidl-Noten. Dann außergewöhnliche komplexe Aromen: Austerngeruch (pulsierendes Meer im Glas)! Später Minze.pur! Großartig balanciert. Bissig. Mineralisch. Trinken oder lagern!

1959

Der erste Eindruck ist süße Reife, dann kommen Unterholz, Pilze, Goudron. Sehr reif, aber lebendig. Elegant differenziert. Mineralisch. Geruch wirkt bereits „alt“. Trinken!

1955 (Magnum)

Jodige, stoffige Töne. Vegetabil. Rotkraut! Liebstöckel. Tabak. Mineralisch und beachtlich frisch. Ein großer Wein, der das Terroir widerspiegelt. Trinken oder in Großflaschen noch lagern!

1953

„Fleischig“. Karamellig. Limonadig, zart und seidig. Leichtgewichtig und elegant. Fast frei von Sekundärtönen. Trinken!



Die Herren der Weine: Der ehemalige (1961-2003) Direktor Jean-Bernard und der aktuelle Wein-Regisseur Sohn Jean-Philippe Delmas

1945

Nur 5.000 Kisten wurden gefüllt. Der legendäre 100-Punkte-Wein! Welch ein Flaschenglück: perfekte, komplexe Eleganz. Ausbalanciert bis ins Letzte. Elegante Malz- und Karamell-Aromen, salzig mineralisch unterlegt. Typische „saubere“ Erdtöne. Später ein unbeschreiblicher metallischer Flash! Am Höhepunkt. Lässt selbst 1961 und 1989 hinter sich. Einer der größten Weine des

Jahrhunderts! Trinken oder sogar noch lagern!

1937

Äußerst geringe Ernte durch Hagel. Größte Selektion. Sensationelles Flaschenglück. Wirkt jung und frisch. Cassis-Töne. Exklusive Johannisbeere. Feine Tannine. Wieder ein metallischer Ton. In der Balance fehlt nur ein wenig Extraktsüße und Komplexität zur absoluten Perfektion (wie 1945er). Trinken!

Haut-Brion blanc.pur

2006

55% SBI/45% Sémillon. Aromatische Noten nach grünem Paprika und Ginster: Dicht verwoben mit markantem Säurerückgrat. Trotz des „warmen“ Jahres fein und komplex. Perfekte Holzverarbeitung. Obwohl die Extraktsüße nicht fulminant ist, balanciert. Dieser Wein hat das Zeug für 30 Jahre. Lagern!

den mit floralem Duft. Salzig, Citrus-Aromen. Bereits sehr reif. Nach 15 Minuten im Glas oxidativ. Trinken!

1990

Extravagante Aromen nach Biskuit und Marzipan. Rund, samtig, cremig, Rösttöne. Abgeklärt, dabei knackig. Bitterer Nachhall. Trinken!

1978

Durch Säure und Exotik gerade noch lebendig, aber bereits sehr oxidativ. Sherry-Töne. Orangen-Aromen. Deutlich über dem Höhepunkt. Trinken!

1992

Markante, aufdringliche Lack- und Medizinaltöne. Balsamisch, ölig-fetthige Textur, überraschend verbun-

