

Bordeaux 1998.pur



Léoville-Las-Cases zeigt 1998 die Vorzüge eines klassischen St.-Julien



Sehr gut

La Conseillante, Pomerol

Preiselbeere und reife Waldhimbeeren, Minze und Efeu im Hintergrund. Mittengewichtig und fein ausgewogen. Kein Blockbuster, aber durchgängig am Gaumen. Mittlere Länge.

Clinet, Pomerol

Powidl, Lakritze und viel Eiche, erdige Nuancen, viel Tannin, noch immer rau, für Optimisten.

Latour à Pomerol, Pomerol

Dunkelbeerig und Vanille-Karamell, modern und austauschbar. Ganz nett, aber ohne Tiefe

und nennenswerte Länge, einfach, sehr gut für Latour à Pomerol.

Beauséjour Bécot, St.-Émilion

Zuerst marmeladige, gekochte Frucht, dann viel neues Holz, im Abgang überraschend kurz, vordergründig und effekthaschend.



Exzellente Weine in St.-Émilion – mit den Attributen eines warmen Jahrganges



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Château Haut-Brion 1945

Graves, Pessac-Leognan –

1er Cru seit 1855

1945, das Ende des 2. Weltkrieges! Den Göttern dürstete wieder nach Wein. Also bescherten sie dem Bordelais den opulentesten Jahrgang des Jahrhunderts. Noch am 2. Mai schickten sie Frost und Schnee. Die überlebenden Trauben (20%!) erreichten nach einem heißen und trockenen Sommer jene Reife und Konzentration, aus der unsere Weinträume sind. Auf Haut-Brion wurde der Nektar zwischen 13. und 23. September gesammelt: Gerade 5.000 Kisten wurden letztlich gefüllt!

Kein 45er spiegelt das Terroir tiefer: Blut der Erde, süß und metallisch zugleich! Hinzu kommen brillante Malz- und Karamell-Aromen, eine fleischige Fruchttiefe, rauchige Aromen und signifikante saubere „Erdtöne“, all dies in engmaschiger, perfekter Balance ohne auch nur aufkeimenden Alterstöne. Die anfängliche salzige Mineralität wandelt sich im Glas zu einem unbeschreiblichen metallischen Flash. Ich denke an den hammerschwingenden Hephaistos des Peter Paul Rubens im Museo del Prado. Die unheimlich konzentrierte Anspannung des göttlichen Schmiedes, der gerade Blitz und Donnerkeil für seinen Vater Zeus fertigt, ist mit meinem Weingenuss vergleichbar. Als Metapher gleichermaßen treffend ist der kunstvolle Halsschmuck, den Hephaistos für Harmonia fertigte.

Dieser Haut-Brion (aus einer perfekten Flasche ex Château) ist zweifellos einer der größten Weine, an denen ich mich laben durfte! Die Erinnerung ist lebendig. Ich winke den Göttern des Anatol France, die auch ihren Durst nach Blut und Tränen stillen, indem sie Doktrinären Macht zur Schreckensherrschaft verleihen: „Los doch mein Liebster, schick mich auf die Guillotine!“ ... Und beim Gedanken an das Metall schmolz ihr Leib in Grauen und Wollust dahin ...

Das Timbre des göttlichen Weines jagt mir immer noch Schauer über den Nacken.