

Ich stelle Ihnen die besten Weine der Verkostung (September 2009 in Steinbach am Attersee, perfekt ausgerichtet von Familie Wolf/Weinart und „Landart“) vor. Bei der nachstehenden Weinbeschreibung habe ich jeweils angemerkt, ob die Weine meiner Meinung nach bereits trinkreif sind oder noch lagern sollten. Lagern Sie unbedingt noch die Jahrgänge von 1998 aufwärts (vor allem 2000 benötigt noch Jahrzehnte, 2003 noch mindestens 10 Jahre) und die ganz großen Jahrgänge 1996 und 1986, um sich nicht künftiger hedonistischer Höhepunkte zu berauben. Was ist typisch für Lafite: Die unglaubliche Lagerungsfähigkeit ist wie ein Mysterium. Eleganz, Balance, reife Tannine und hintergründige Kraft adeln den Wein. Sehr oft wirken die Weine herrlich parfümiert, wobei oft frische Zitrusnoten mitschwingen (wie in einem Sommerparfüm). Idealtypisch sind dafür etwa 2002, 2001, 1989, 1983, 1962, 1960, 1956, 1946, vor allem 1931 und 1929. Es scheint fast, als ob es jetzt Charles Chevallier wieder gelänge, die geheimnisvolle Note vergangener Jahrzehnte und Jahrhunderte wieder zu finden. 1959 fehlte leider bei der Verkostung.

- 2004**
Kraftvolle Tannine, 90% Cabernet Sauvignon spiegeln sich in „Cassisfrucht“ und Stachelbeeraromen. Anfangs vegetabile Töne wandeln sich in buttrige Weichselnoten mit Extraktsüße. Lagern!
- 2003**
Röstaromen und Zedernholz. Dahinter enorme Würze (Thymian). Toller Stoff: cremig, rauchig, vielschichtig. Zwetschke, Selcharomen, Wacholderbeere, Senfkörner, salzige Mineralität. Lagern!
- 2002**
Frisch. Mittlerer Körper, präzise Säure, verhaltene Extraktsüße. Pflaumige Noten, (Lafite-typische) parfümierte Zitronenaromen. Lagern!
- 2001**
Klare, fruchtige Aromen: Kirsche und Hagebutten! Wieder leicht parfümiert, Tinte. Druckvolle Säure, Ausreichend balanciert. Lagern!
- 2000**
Noch verschlossen. Die „2000er“ werden uns länger auf die Folter spannen. Betörende Süße. Vielschichtig: Zwetschken, Minze. Tolle Balance. Die ungeheure Mineralität geht im Mund bereits voll auf, noch nicht jedoch in der Nase. Großartige reife, knackige Tanninstruktur. Lagern!
- 1999**
Rösttöne, Zedernholz, Rauch und Selcharomen. Geht mit dem Sauerstoff auf: Immer mehr Johannisbeere. Trotz dramatischer Selektion keine ganz reife Struktur. Mittelgewichtig, elegant. Lagern!
- 1998**
Dicht, kernig, konzentriert, geradezu heftige Tannine. Salzig-würzig. Preisel- und Johannisbeeren. Vielleicht der beste 98er am linken Ufer (19% Merlot!), aber (noch) nicht wirklich elegant. Lagern!
- 1997**
Zedernholzaromen. Reife Primärfucht. Macht Spaß: limonadig und leichtgewichtig. In der Reife bereits sehr weit. Trinkreif!
- 1996**
Schwarze Johannisbeere und Schlehe. Anfänglich enormer, vegetabil unterlegter Druck, dann Fruchtsüße pur. Am Gaumen explodiert die jugendliche Botschaft in phantastische Aromenvielfalt: ein Potpourri von Pflaumen, kandierten Orangen, Gewürzen. Lagern!
- 1995**
Süßer Cassis! Sogleich aber ein würziger, fast pfeffriger Druck. Elegant, dicht genug, kernige Tannine. Lagern (bereits anzutrinken)!
- 1993**
Frische Paprika-dominierte Cabernetnase. Resche Säure, grüne Tannine. Fehlende Reife, aber durchaus animierend. Lagern!
- 1992**
Zedernholz. Balsamische Töne. Extraktsüß. Weich und ausgewogen. Trinkreif!
- 1991**
Das große Frostjahr: Nur wenige Güter nahe der Gironde konnten produzieren. Gefällige Röstaromen, Zedernholz. Unreife Papriknoten, kratzige Tannine. Trinkreif!
- 1990**
Elegant, süffig, fast weich, geringe Säure. Reife, seidige Tannine und salzige Mineralität geben dem Wein aber große Struktur. Schmeichelnde Süße. Tintearomen. Lagern!
- 1989**
Geradezu fleischig. Wieder parfümiert mit Zitronenaromen! Salzige, saftige Würze. Druckvoll, limonadig. Verliert im Glas. Trinkreif!
- 1988**
Fehlerhaft (Kork).
- 1986**
Vielschichtig und großartig: Konzentrierte Kirschnoten. Menthol, mineralische Graphitwürze, Kautabak, Mocca, extrem dichte, reife Tannine. Große Fülle, perfekte Struktur. Noch viele Jahrzehnte! Lagern!
- 1985**
Grüntönig: Paprika, frische Johannisbeere. Fruchtnoten. Leichtgewichtig. Trinkreif!
- 1983**
Tabakige Cabernetreife. Pflaumenaromen, „Lafiteparfüm nach Zitronen“, Mentholnoten. Limonadig. Seidige Textur. Trinkreif!
- 1982**
Feine, filigrane Nase: Schwarzteekern. Herrliche, elegante Balance. Säuredruck – reife Tannine – Mineralität. Saftig, karamellisierend! Perfekte Flasche! Lagern oder trinken, das ist hier die Frage!
- 1981 (Imperial)**
Süße, schmeichelnde Frucht (Kompott!). Feinblättrig. Elegante, seidige Textur, Tabak. Trinkreif!
- 1979 (Magnum)**
Oxidative Aromen – Medizinalton. Ruppige Tannine. Am Gaumen noch präsent. Trinkreif!
- 1978**
Grasige Aromen! Leichtgewichtig. Später Stallgeruch. Trinkreif!
- 1976 (Doppelmagnum)**
Aus der Großflasche eine echte Überraschung: der beste 70er auf Lafite! Zedernholz, rauchig, mineralisches Graphit, dabei tiefe Extraktsüße. Metallische Noten. Frisch. Tolles Produkt eines heißen Jahres. Trinkreif!
- 1975**
Medizinaltöne nach Hustensaft, Kernöl, später seifig üppige Pflaumenmarmelade. Lebendig. Genug Druck. Trinkreif!
- 1971**
Blutorange, feuchtes Laub, kitschiges Kinderzuckerl, dabei gefällig, leichtgewichtig.
- 1970 (Jeroboam)**
Zitronentöne, Feuerstein! Kalte Asche, erdbeerig, später feuchtes



Weinmacher Charles Chevallier erklärt [wein.pur](#) Redakteur Wolfgang Kiechl seine Philosophie

Lafite.pur

Laub. Leichtgewichtig, aber aus der Großflasche, elegant und ein großartiger Speisenbegleiter. Trinkreif!

1969 (Doppelmagnum)

Laub, Todessüße, trocken und spröde. Trinkreif!

1967

Sekundäraromen nach Unterholz. Salzige Mineralität hält den Wein noch am Leben. Trinkreif!

1966 (Imperial)

Aus der Großflasche großartig: Röstaromen, Mocca, Zedernholz, Schokoladentöne. Karamellig-fleischig, frisch und adstringierend, später Gummi-Arabicum. Balanciert. Trinkreif!

1964

Klare, präzise, saubere elegante Fruchtnoten. Präzise Tannine. Wirkt jünger. Trinkreif!

1963

Humus, Jod, später Zimttöne. Leichtgewichtig. Trinkreif!

1962

Ein beachtlicher 62er! Himbeer-Zitronentöne, „Lafiteparfüm“, leichtgewichtig, (limonadig) frisch und animierend. Trinkreif!

1961

Anfangs verschlossen; jugendlich, keinerlei Sekundärtöne! Tiefe, labende Süße, milde Säure. Entwickelt sich langsam: Schokolade, Herzkirsche, Tinte. Marmeladige, mundfüllende Tannine. Großartige Flasche. Trinkreif (noch lagerbar)!

1960 (Imperial)

Wunderbar aus der Großflasche, wieder kalte Asche, Mineralität, Rauchtöne, druckvolle Süße, weich, aber lebendig. Dörrobst und Zitronenparfüm. Verliert im Glas. Trinkreif!

1956

Ein beachtlicher Wein im Frostjahr: präzise Säure, frische Mi-



Die Barriques aus bester Tronçais-Eiche werden auf Lafite selbst gefertigt!



Charles Chevalier ist seit 1993 technischer Direktor im Lafite-Rothschild Weinimperium

neralität. Wieder der elegante, fast klassische Parfümton. Bleibt im Glas eine Stunde stabil. Trinkreif!

1955

Großartig: Röstaromen, Zedernholz, hoher, frischer und zupackender Druck. Metallige Noten. Wirkt jugendlich. Dabei enorm elegant! Trinkreif (noch lagerbar)!

1953

Der 53er war nach bereits 4 Jahren trinkreif und hatte von Beginn an eine seidige Tanninstruktur. Der legendäre Wein wird merklich „älter“. Gereifte Kirschnoten unterlegt mit floralen Aromen. Betörende Süße. Immer noch kompakt bei vollendeter Balance. Eine verführerische reife Diva. Keine ganz optimale Flasche. Trinkreif!

1949

Fehlerhaft (Kork).

1948

Medizinaltöne. Ein beachtlicher süßer Nachhall. Der langlebige, erstaunlich junge Vertreter eines Tanninjahres. Trinkreif!

1947

Champignonaromen. Harte Tannine, leichter Flaschenfehler. Trinkreif!

1946

Höhepunkt einer großartigen 40er Serie! Wieder betörendes Zitronenparfüm, Frische am Gaumen, Säure und Tanninstruktur noch fest und plötzlich dieser phantastische Weihrauchgeruch! Da verzeihe ich das scharfe Ende. Trinkreif!

1931

Seifiges Zitronenparfüm, ein Flash, dahinter Pilztöne, Laub, Zimt. Metallischer Charakter. Ein würdig gereifter, großer Lafite. Trinkreif!

1929

Unverbrauchte, unglaublich dichte Farbe: fast zu gut, um wahr zu sein (Serena Sutcliffe, MW, und David Peppercorn, MW, hielten die Flasche auch nicht für eine Fälschung). Charmant/groß/vielschichtig. Unglaublich: Pflaume mit Kräutern und Parfüm. Die Tannine leben. Säure präsent. Dicht, mundfüllend. Da dürfte Parker 1991 eine schlechte Flasche erwischt haben. Grandios! Trinkreif! (Sogar noch lagerbar!)

1928

Tolle Verfassung. Kräuteraromen: Stangensellerie und Petersilie, dicht genug am Gaumen. Geringer Alkohol. Steht im Glas mehr als eine halbe Stunde. Auch hier hatte Parker wohl Flaschenpech. Trinkreif!

1925

Der dritte Wein einer unglaublichen 20er Serie! Frisch, elegant, beachtliche Struktur, waldbearig. Bissig, saftig. Holztöne, ein heißer Sommer und ein Traumjahr im St. Estèphe und auch im nördlichsten Paulliac. Wow! Trinkreif!

1886

Helle Cognacfarbe. Likörig, Baileys. Vanilleschoten und Orangenlikör. Esoterisch! Steht im Glas. Schwieriges Jahr mit Krankheiten vor der Reblaus, trotzdem beachtlich für mehr als 120 Jahre. Trinkreif!

Top Jahrgänge

Weltklasse

1925: betörend reif und doch so frisch
 1929: charismatisch gereifte Eleganz
 1946: geschwängert von Weihrauch
 1953: eine reife Diva im orientalischen Garten
 1955: brillante Mineralik
 1961: betörende Extraktsüße
 1982: Eleganz in Vollendung
 1986: Kraft und Statur für die nächste Generation
 1996: ein extravaganter Gigant
 2000: Balance in Vollendung
 2003: unüberbietbare Röstaromen

Exzellente

1928, 1931, 1948, 1960, 1966, 1970, 1976, 1983, 1989, 1995, 1998, 1999, 2001, 2002, 2004