Allmählich enthält dieses Blog auffällig viele Beiträge über reife Weine. Hier ist der nächste; diesmal geht es um weiße Elsässer.

In den vergangenen Jahren habe ich zahlreiche elsässische Winzer besucht. Dadurch hatte sich im Laufe der Zeit eine Reihe von Weinen angesammelt, die ich nun zusammen mit vinophilen Freunden probierte, um – ja, eigentlich, um ihre Grenzen zu testen. Es handelte sich um zehn Weine aus den Jahren 2005 bis 1999, davon zwei Schaumweine. Meine Erwartungen, dass diese inzwischen fünf bis zehn Jahre alten Tropfen noch mit Genuss oder überhaupt zu trinken seien, waren begrenzt, doch die Ausbeute war besser als gedacht: vier präsentierten sich in deutlich gereiftem, aber insgesamt gutem Zustand; drei zeigten sich müde, aber noch genießbar; einer war kurioserweise nicht tot, aber komplett stumm; und zwei waren unwiederbringlich verloren. Die Probe bestätigte den Lehrsatz, dass Weine höherer Qualitätsstufen die bessere Lagerfähigkeit besitzen.

Die Weingüter, von denen die Weine stammten, waren Spitz in Blienschwiller, Bott-Geyl in Beblenheim, Kreydenweiss in Andlau und Barmès-Buecher in Wettolsheim. Die meisten Weine zeigten in stärkerer oder schwächerer Ausprägung nussige Aromen – das ist bereits phenolisch und die Vorstufe zum scharfen Petrolton (siehe VinoBlog-Artikel „Von Tankstellen und Zitrusfrüchten“). Um die Dramaturgie mitzuerleben, hier die Verkostungsnotizen in der Reihenfolge, wie wir die Weine probierten:

2004 Cuvée Prestige Crémant d‘Alsace Brut, Spitz

frisch in der Nase mit weißen und gelben Früchten, schlank, nussig, Zitrus, später Birne, Cassis im Nachhall; insgesamt gut zu trinken und noch nicht zu reif – überraschenderweise

2005 Blanc de Noirs Crémant d‘Alsace Brut, Spitz

Höhepunkt eindeutig überschritten; in der Nase zuerst Schokolade und Nougat, dann rote Beeren, nussige Reife, doch schon leicht muffig, Gerbstoff-Schärfe im Nachhall

2005 Auxerrois Prestige d‘Automne, Spitz

reife gelbe Früchte (Banane, Zitrus, Aprikose), deutlich restsüß, Kräuterwürze, durchaus noch charmant und differenziert; mein spontaner Kommentar: „Man erkennt noch, was er mal war, aber so ist er auch schön.“

2004 Pinot d‘Alsace, Bott-Geyl

verhalten in der Nase, gelbe Früchte (Birne, Mirabelle), Mandeln, cremig, doch insgesamt eher flach und kurz, reif-herber Nachhall

2005 Andlau Riesling „Au dessus de la loi“, Kreydenweiss

Petrol, Trockenfrüchte, herb, stumpf, muffig – tot

2005 Riesling Réserve, Spitz

Phoca PDF

Petrol, stumpf, bitter, scharf – ebenfalls tot

2004 Riesling Mandelberg Alsace Grand Cru, Bott-Geyl

hochfarbig, reifer Apfel, getrocknete Aprikose, rauchig, nussig, laktisch (Birnenjoghurt), sehr kurz, herber Nachhall; für Liebhaber reifer Rieslinge noch sehr gut trinkbar, aber nicht mehr länger lagerfähig

2003 Riesling Winzenberg Alsace Grand Cru, Spitz

Zitrusfrucht, Mineralität, aber gänzlich ohne Ausdruck, schwach, stumm, auch kaum Reifenoten; schmeckt wie stark verwässerte Kalte Ente

2002 Pinot Gris Rosenberg Silicis, Barmès-Buecher

bernsteinfarben, Reifenoten, Birne, mineralisch, nussig, opulent, aber kurz, Akazienhonig, cremig, viel Schmelz; der Höhepunkt der Verkostung (ohne dass das vorhersehbar gewesen wäre)

1999 Pinot Gris Vendanges Tardives, Spitz

Honig, Pflaume, vegetabil, nussig, oxidativ; die Degeneration hat bereits deutlich eingesetzt

Eine Freude waren der Pinot Gris Rosenberg und der Riesling Mandelberg, eine Überraschung der Auxerrois und der Crémant Cuvée Prestige; rätselhaft war der Riesling Winzenberg. Fazit dieser anspruchsvollen Verkostung: Alle Weine hätten besser vor zwei bis drei Jahren getrunken werden sollen. Also: Schauen Sie gleich mal nach, ob Sie noch irgendwelche betagten Schätzchen herumliegen haben, Weißweine ohne hohe Prädikatsstufe, die von 2007 oder älter sind. Gleich aufmachen und ausprobieren! Trinkanlass kann auch das Öffnen der Flasche selbst sein. Es wäre sonst vielleicht schade drum.

Phoca PDF