Die Rubrik „Altes Zeugs“ hat ja inzwischen eine Tradition im VinoBlog – dieser Beitrag ist bereits der vierte seiner Art. Auch in diesem Jahr kam ich wieder in den Genuss einer Reihe von Weinen jenseits des Jahrgangs 2000, und hier sind meine gesammelten Verkostungsnotizen dazu.

Die Weine stammten aus Beständen von Privatpersonen oder Restaurants im Großraum Rhein-Main-Neckar und in Wien. Zu zwei expliziten Proben gereifter Gewächse habe ich jeweils eigene Blogbeiträge verfasst: „Leerstück mit Schaf“ und „Bis der Doctor kommt“; die dort beschriebenen Weine erscheinen hier nicht noch einmal. Einige der nachstehenden Beschreibungen habe ich allerdings bereits auf Facebook veröffentlicht.

Februar

1976 Kinheimer Hubertuslay Riesling Beerenauslese, Hermann Scheuer, Mosel, Deutschland

Danke fürs Teilen dieses ehrwürdigen Tropfens – der sich als in großartiger Verfassung erwiesen hat. In der Nase getrocknete Aprikosen, Nussschalen, frittierter Salbei, Minze und Thymian; mit Luft immer stärker von Kräutern geprägt, dazu auch Walnüsse und Bienenwachs. Im Mund reife Pfirsiche, kandierte Äpfel, Zitronenzesten, Honig, kandierte Nüsse, teilweise getrocknete Aprikosen, etwas Rosinen, sehr feine Säure, schlank, saftig, geschliffen, im Abgang Kandis und konfierte Zitronen; mit Luft noch mehr Schmelz, völlig stabil, kandierte Orangen und wiederum Kräuter. Für 40 Jahre absolut bemerkenswerter Elan. Beeindruckend.

März

Phoca PDF

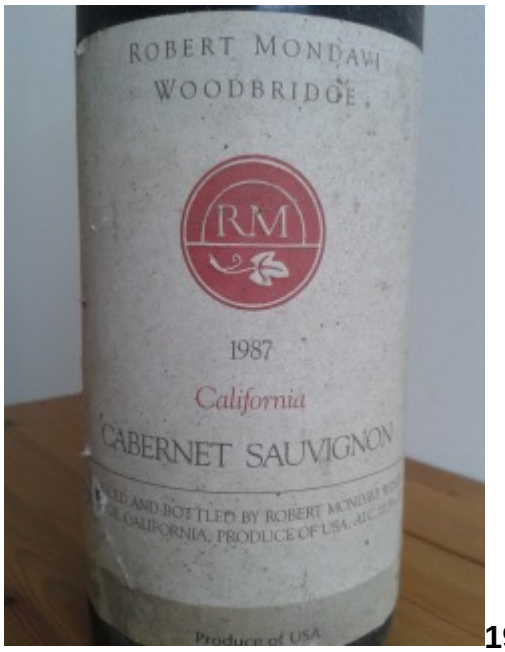
1991 Viña Lombas Rioja DOC, Bodegas de la Torre y Lapuerta, Rioja, Spanien

In der Farbe ziegelrot bis rehbraun. In der Nase getrocknete Beeren und Pflaumen, Gewürze (vor allem Nelken), getrocknete Kräutern und kandierte Orangen. Im Mund flach, metallisch, viel Säure, gekochte Beeren, spürbarer Alkohol; fällt sofort auseinander.

1987 Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Kirschrote Farbe. In der Nase gegrillte Paprika, Gewürze, Peperoni und rauchig-speckig. Im Mund zuerst sehr säurebetont, dunkle Beeren und Gewürze, mit Biss. Mit Luft macht er immer mehr auf und wird zunehmend saftig mit Kräuter- und Tabakaromen; in der besten Phase zeigt er sich kraftvoll, kühl, animierend und klar. Nach etwa 20 Minuten geht die Frucht zurück, ein letztes Aufblitzen
mit Zimtnoten, dann bricht er innerhalb von weniger als zwei Minuten völlig zusammen. Insgesamt hat er gut durchgehalten – auch vor 30 Jahren war
Mondavi schon Spitze.

Phoca PDF



1999 Bonum Beerenauslese, Bernthaler, Burgenland, Österreich

In der Nase getrocknete Früchte (vor allem Aprikosen), leicht oxidativ, Toffee und Tabak. Im Mund süße Frucht von getrockneten Feigen, Aprikosen und Cranberries, Kandis, Akazienhonig, etwas getrocknete Kräuter, Tabak, ein wenig Pumpernickel, präsente Säure, im Abgang Pflaumenmus mit Zimt.

Mai

1999 Enkircher Steffensberg Riesling Auslese, Niels Rasmussen-Bonne, Mosel, Deutschland

In der Nase Petrol, Pfirsiche, Aprikosen und Kräuter. Im Mund süße Frucht von Pfirsichen und Aprikosen, Zitrusfrüchte (Limetten), Kräuter, feine Mineralität, karamelliger Schmelz, recht präsente Säure, geradlinig; wirkt jung.

Phoca PDF

Juni

1990 Ruster Blaufränkisch Spätlese Barrique, Rudolf Beilschmidt, Burgenland, Österreich

Nachgerade alterslos. Kühle, dichte Mineralität, dunkle, beerige Frucht, minzige Kräuternoten, tabakige und erdige Würze. Fast ein Wunder, dass wir noch atmen können: Der Wein zieht Luft, als stünde er kurz vor dem Ersticken, keine Karaffe und kein Glas scheint ihm groß genug zu sein – und dabei gewinnt er schließlich eine unglaubliche Saftigkeit und Feinheit. Beeindruckendes Erlebnis!

1993 Château Belair Premier Grand Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru AOC, Jean Dubois-Challon, Bordeaux, Frankreich

Habe ich am Anfang unterschätzt – aber er ist zweifellos jetzt auf dem Höhepunkt: Im Duft Zedernholz, sehr reife Beeren, Gewürze, Lorbeer, Bohnenkraut, später auch etwas Süßholz

Phoca PDF

und Pfeffer. Im Mund saftig, dunkle Beeren, Gewürze, zunächst präsente Säure, die dann zugunsten kühler Mineralität zurückweicht, mürbes Tannin, etwas Tabak, mit Luft immer geschliffener und fester, schließlich sehr elegant, nachhaltig. Eine wahre Freude!

1999 Château Saint-André Corbin Saint-Georges Saint-Émilion AOC,
Alain Moueix, Bordeaux, Frankreich

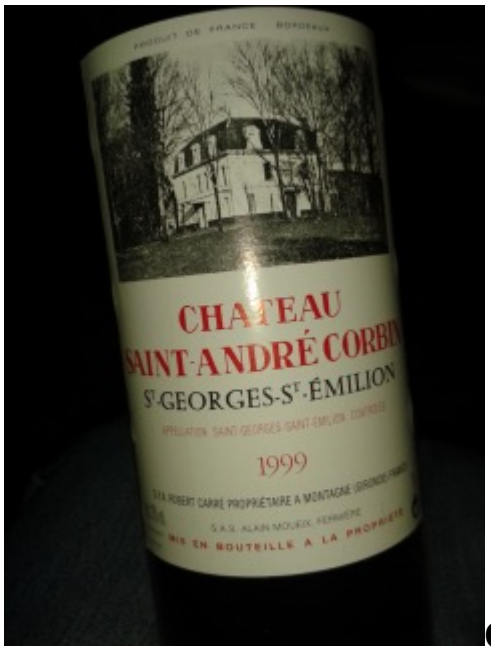
Straff, aber leider im rustikalen Sinne, beinahe spröde, in der Nase Gummi, im Mund erdig-würzig, eher stumpf. Das wird nix mehr.

September

1997 Tattendorfer Pinot Noir trocken, Familie Auer, Thermenregion, Österreich

Fünf Stunden belüftet; dicht, dunkle Beeren, erdige Würze, etwas an Cabernet erinnernd, röstig, Tabak, kühl mineralisch, saftig, kraftvoll und nachhaltig.

Phoca PDF



Oktober

1999 Terricci Antiche Terre de' Ricci, Lanciola, Toskana, Italien

In der Nase deutliche, feine Reifenoten, teilweise getrocknete Kräuter, nussig, reife, teilweise angetrocknete Beeren, Gewürze, erdig, Suppenfond. Im Mund geradlinig, saftig, dunkle Beeren, Gewürze, erdig, recht mürbes Tannin, Tabak, mineralische Anklänge, feiner Säurebiss, gewisser Zug, nachhaltig.

November

1971 Hattenheimer Mannberg Riesling Auslese, Langwerth von Simmern, Rheingau, Deutschland

Saftig und tief, getrocknete Aprikosen, Pfirsiche, Orangenmarmelade, Limetten, Kräuter, präsente, feine Säure, mit Luft zunehmend floral, Karamell, nachhaltig und fein.

Phoca PDF

1990 Rust
Blaufränkisch
Spätlese
Barrique
mit staatlicher Prüfnummer
E 019509 91
Alc. 13,6% vol
trocken
Rudolf Beilschmidt
7071 Rust, Weinbergg.
ÖSTERREICHISCHER WEIN

1997
Tattendorfer
Pinot Noir
Thermenregion
trocken
13,5
%Vol
Weingut Familie Auer
AL

Phoca PDF

Phoca PDF