

Rheingau Gourmet Festival Flüssige Juwelen

von Giuseppe Lauria

Eltville-Hattenheim: Es ist kurz vor 19 Uhr an einem Freitagabend. Hinter der romantischen Fassade des Kronenschlosschens versammeln sich immer mehr aufgeregte Weingeniesser und Gourmets. Gäste aus ganz Deutschland sind angereist. Kein Wunder. Eine der hochwertigsten Verkostungen des ohnehin edlen Rheingau Gourmet Festivals erwartet sie: Ein exklusives Weinraritätendinner mit Jahrhundertjahrgängen – flüssige Juwelen sozusagen. Die Stimmung im Saal vibriert vor Spannung und Vorfreude.

Mehr als 20 Weine im geschätzten Wert eines gehobenen Sportwagens spenden an diesem glanzvollen Abend Gaumenfreuden. Die Flaschenetiketten lesen sich wie das Who is Who der Weinwelt: Dom Pérignon, Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion, Château Margaux, Château Montrose, Domaine La Romanée-Conti und Penfolds Grange. Auch die Heimat kommt auf den Tisch: Raritäten aus dem berühmten Schatzkeller des Kloster Eberbach. Zurück bis 1935, versteht sich. Es hätte auch 1914 oder 1904 sein können. Schier unerschöpflich scheint das Staatsweingut auf historische Kreszenzen zugreifen zu können – eine Auswahl stelle ich hier im Beitrag vor. Auch wenn naturgemäß sehr dezent aus- geschenkt wird, sind die rund 30 Wein- freunde begeistert. Für die meisten von ihnen ist es gar der erste Schluck eines Romanée-Conti. Und dies dann gleich von 4 (ausgezeichneten) Jahrgängen. Zusammen mit einem ausgefeilten Menü von Sternekoch Sebastian Lühr wird der Reigen der kostbaren Tropfen zur Vollendung gebracht. Spitzenköchin Renu Homsombat aus Thailand eröffnet das kulinarische Feuerwerk mit einer auf knusprigen Phuket-Nudeln gelegten Garnele in süs- ser Chili-Sauce. Dazu kommen gleich die gereiften Rieslinge, die ihr ganzes Können in der Marriage ihres sublimes Süsse-Säure-Spiels mit der pikant-feinen Thai-Küche voll ausspielen. Das Feuer- werk kommt an diesem Abend nicht allein aus der Küche, sondern auch aus dem Keller. Nach dem Apéritif mit Dom Périg- non Vintage 1992 geht es auch schon ver- heissungsvoll los. Eröffnet wird die Weinparade mit dem extrem seltenen Jahrgang 1935 und seinen grossartigen Riesling-Raritäten. Dabei zeigt sich der Eltviller Steinmächer mit zarter Frucht und Struktur und der Hattenheimer Mannberg mit rauchigen Anklängen und fast trockenem, pikantem Schmelz, gefolgt von einer grandiosen Rüdeshheimer Hinter- haus Auslese mit aparten Maracuja- und Minze-Noten, einem feinen, fast komplett

trockenen Schmelz und großer Länge. Be- geisternd ist auch die Rauenthaler Baiken Beerenauslese. Sie alle passen vorzüglich zum sensationell frischen, im Gaumen schmelzenden Enten-Dim Sum in einer kräftig reduzierten Morchelsauce. Den Reigen der 1935iger schließt ein fulminan- ter, ultrafeiner Assmannshäuser Hölle- berg Spätburgunder mit fantastischem Rauchbouquet: ein 80-jähriger Rotwein mit distinguierten Manieren. Ein Grand- seigneur. Für mich die grösste Überra- schung in diesem Flight.

Es folgt eine Jahrgangsprobe der Hochheimer Spitzenlage Domdechaney aus dem «Cabinetkeller» der Jahre 1942, 1949, 1959, 2008 und 2012. Hier ragen vor allem der erdig-tabakige 1949er heraus sowie der erstaunlich leichtfüssige und fein gewobene Riesling aus dem 1959er Traumjahr, der so gar nicht zu meinen bisherigen Erfahrungen mit dem eher schmelzig dichten und zuweilen auch verschwenderisch üppigen, hochgelob- ten Jahrgang passt. Anschliessend steht zur zarten und gleichzeitig fest marmo- rierten Wagyu-Schulter mit gehobelten Trüffeln im würzigen Trüffelschaum der Bordeaux-Flight aus dem ausgezeichneten Jahrgang 1966 an. Ein Jahrgang, der vor allem das linke Ufer begünstigte. Er gilt als stoffig und ausgewogen, für viele der zweitbeste nach dem legendären 1961er in diesem Jahrzehnt. Es folgen die Verkostungsnotizen der spannendsten Weine.

1992 Dom Pérignon Vintage: Helles Goldgelb. Vielschichtiges Bouquet mit rauchig unterlegtem Aprikosengelee, ei- nem Hauch Holunder, Zitronengras, Nougat und Haselnussgremolata. Am Gaumen sehr elegant mit feiner Cremigkeit, recht fokussiert, dabei dicht und fein, wieder Quitte, etwas Tabak und Muskatnuss, fein gewoben, reife Perlage und recht weit in der Entwicklung. **18/20 –2020**

1935 Eltviller Steinmächer Riesling: Bernsteinfarben. In der Nase zeigt er hinter den Reife-Noten noch eine zarte

Frucht und eine feine Würze. Sehr straight am Gaumen mit ätherisch-rau- chigen Noten, ein Hauch Kandis und wieder eine feine Pikanz, die dem Wein eine schöne Präsenz verleiht.

16/20 –trinken

1935 Hattenheimer Mannberg: Bern- steinfarben. Feinrauchiges Bouquet mit erdigen und karamelligen Anklängen. Am Gaumen total trocken wirkend mit pikantem Schmelz und zarter, erdiger Mineralik, Herbstlaub und feiner Säure.

16.5/20 –trinken

1935 Rüdeshheimer Hinterhaus Riesling Auslese: Dichtes Bernstein. Schon im Bouquet zeigt er sich komplex mit finessen- reichen Aromen. Mit Luft verströmt er hinter der feinen Reife aparte Maracuja- und Minze-Noten. Am Gaumen noch im- mer festes Gerüst, mit einem fast komplett trockenem, noch immer dichten Schmelz und grosser Länge. Noch lange nicht am Ende.

18/20 –2025

1935 Rauenthaler Baiken Riesling Bee- renauslese: Dichtes Bernstein. Noch so ein komplexes Reife-Bouquet mit Quit- tengelee, Tabak- und Darjeeling-Aromen sowie einem Hauch rauchig untermalter Botrytis. Am Gaumen imponierende Aus- gewogenheit mit ganz feinem Süsse-Säure- Spiel.

18/20 –2025

1935 Assmannshäuser Hölleberg Spät- burgunder: Helles Ziegelrot. Ungemein ani- mierendes, rauchig-komplexes Bouquet mit Wow-Effekt. Ganz feine Röstaromatik mit geräuchertem Speck, rauchig-tabakigen Anklängen sowie Waldbeer- und Cassisno- ten, die sich im finessenreichen, trockenem Gaumen wiederfinden. Mit feiner Säure noch immer mit einer erstaunlich fidelen Präsenz und fast schon krokant-feinem Tannin.

18/20 –2025

1949 Hochheimer Domdechaney Riesling: Gold-Gelbes Bernstein. Erdig-tabakiges Bouquet mit Aprikosengelee und kandier- ten Früchten, dahinter auch steinige An- klänge, angenehme Reife. Am Gaumen noch erstaunlich stoffig und lang mit recht straffer Säure, die ihm Rückgrat und Spiel gibt. Könnte noch eine Weile auf diesem Niveau bleiben.

17/20 –2020

1959 Hochheimer Domdechaney Riesling: Helles Gold-Gelb mit Bernsteinreflexen. Herrlich fruchtbetontes Bouquet mit Aromen von Winterapfel, Karamell und ein Hauch Honig. Am Gaumen erstaunlich elegant und leichtfüssig für einen 1959er, sehr fein gewoben mit zartem, süßli- chem Schmelz, fein ausbalanciert durch rauchig-ätherische Noten und reife Säure.

17,5/20 –2025

2008 Hochheimer Domdechaney Riesling: Helles Gelb. Erdig-mineralisches Bou- quet mit leicht angetrockneten Steinobst- früchten, unterlegt von einer feinen, kühl

RHEINGAU GOURMET FESTIVAL

wirkenden Würze und ätherischen Noten. Am Gaumen saftig mit feinen Ansätzen, recht geschliffene Steinobst- und Zitrus-Frucht, modern, vor allem nach den ganzen alten Raritäten ein völlig andersartiges Gaumenfeeling. **16,5/20 –2018**

1966 Haut-Brion: Mittleres Granat mit aufhellenden Rändern, noch recht frisch wirkend. Das rauchig-tabakige Bouquet verströmt dunkle Aromen von getrockneten Kräutern, feinen Mocca-Röstnoten und schwarzen Beeren. Am Gaumen burgundisch, elegant mit feiner Struktur und seidig-feiner Textur, zarte Süsse im mittellangen Abgang. Den Höhepunkt erreicht, wird nicht mehr besser. **18,5/20 –trinken**

1966 La Mission Haut-Brion: Mittleres Granat, ein Hauch heller als sein Bruder. Erdig-rauchiges Bouquet mit würzig unterlegten Aromen von schwarzen Beeren, dunklen Kräutern, ätherisch-medizinalen Noten mit Jod, Mokka-Anklängen, Leder und Paprika-Schattierungen. Wirkt maskulin-würziger, aber auch etwas rustikaler als sein Nachbar-Pendant. Am Gaumen wieder mit würziger Ader, etwas sprödes Tannin, ein Hauch getrockneter roter Beeren, süßlicher Schmelz mit Malz- und Medizinalnoten. Mittellanger Abgang. **17,5/20 –trinken**

1966 Margaux: Mittleres Rubingranat. Rauchig-sinnliches Bouquet, sehr fokussiert und sublim zugleich mit femininer Anmutung. Ultrafein gewoben mit blauen Blumen (Veilchen) und feinsten Cassis-Süsse. Wunderbar entspannt, viel Klasse ausstrahlend und fokussiert auch am Gaumen, sehr feine Kräuter- und Graphitnote im zarten, fast schon delikatsüsslichen cremigen Schmelz, sehr elegant und ausgewogen, fantastisch langer Abgang. **18,5/20 –2020**

1966 Montrose: Im Bouquet noch von einer schönen Süsse von reifen Himbeeren und feinen Röstnoten geprägt. Am Gaumen dicht gewoben, wirkt noch erstaunlich frisch in der Aromatik, mir ein Tick zu verhalten und zu körnig im Tannin. Für mich nicht ganz auf der Höhe der anderen. **16,5/20 –2018**

1966 Figeac: Mittleres Rubingranat mit aufhellenden Rändern. Apartes Bouquet mit Wow-Effekt: Feinste rote und blaue Beeren, Pflaumen und Brombeere im Duett mit Mokka, feinstem Karamell und floralen Noten wie Veilchen. Salzjodig, an einen Madeira erinnernd. Wunderbar dicht, samtige Extraktssüsse, umrissen von feiner Säure, noch immer mit viel Vibration und Spiel. **18,5/20 –2020**

Nach der Bordeauxparade folgen zum Kalbsragout mit luftigen Gnocchis in Feigengel und gerösteten Mandeln sowie zum köstlich zarten Lammrücken mit dreierlei Linsen-Salat und geschmorten Sellerie zwei Weltstars, die unterschiedlicher und kontrastreicher nicht sein können. Das berühmteste Weingut der Welt, Domaine Romanée-Conti, ist vertreten mit Grand Échézeaux 2008, 2006, 2002, 1999 und 1998. Den Reigen der Weltklasseweine beschließt Grange von Penfolds mit 2001, 1999, 1997, 1995 und 1994.

2008 DRC, Grand Échézeaux: Helles Granatrot, noch sehr frisch und jugendlich. Reines, extrem klares Bouquet von perfekt reifen Erd- und Himbeeraromen, ein Hauch feinsten Kirschen, passierte Himbeere und Minze geben erfrischende Kontraste in diesem feinsinnig-beschwingten Bouquet mit Goût de Terroir und einem Hauch Rosenblätter. Sublimes Gaumenfeeling. Ein Hauch grüner Pfeffer untermalt diese

unglaublich feine Ballerina, gibt ihr Pikanz und Würze. Ultrafein gewoben, elegant und ausgewogen. **18,5/20 –2030**

2006 DRC, Grand Échézeaux: Helles, frisches Granatrot. Noch so ein herrliches Bouquet mit fein umrissener Beerenfrucht roter Früchte, perfekte Kirschen, wieder Himbeere, untermalt von ätherisch-rauchigen Noten und einem Hauch Minze und Veilchen. Am Gaumen etwas cremiger mit feiner Extraktssüsse und Gewürzen, gepaart mit mineralischen und würzig-floralen Aromen. Sehr ausgewogen und schon gut zu trinken. **18/20 –2026**

2002 DRC, Grand Échézeaux: Helles Rubinrot, strahlend klar. Extrem frisches, floral unterlegtes Bouquet mit himmlischer Himbeer- und Kirschfrucht, wieder floraler Touch. Belebende Frische, feine Säure und Heiteres prägen den komplexen Gaumen, der dicht und fein verwoben ist. Dazu gesellen sich im Abgang Noten feinsten Schokolade. **18,5/20 –2024**

1999 DRC, Grand Échézeaux: Helles Rubingranat, strahlend klar. Ungemein komplexes Bouquet mit rauchig-erdigen Pinot-Noten, florale Aspekte, und wieder Goût de Terroir, sehr fein und von puristischer Güte. Am Gaumen sehr präzise gewoben mit seidiger Eleganz, sehr tief, vielschichtig und komplex strukturiert. Dazu extrem agil mit viel Zug, dank einer belebenden und gleichzeitig ultrafeinen Säure, zupackend im Abgang. Macht erst gerade richtig auf. Braucht Luft. **19/20 2016–2030**

1998 DRC, Grand Échézeaux: Helles Rubingranat. Männliches Bouquet mit Noten von Eisen, Erde, rote und schwarze Beeren, zart verwoben mit Rosenblättern. Am Gaumen dichter als alle anderen, ziemlich kompakt, ohne an Präzision zu verlieren und mit seidiger Textur, ätherische Noten im zarten Schmelz, extrem lang,





Alle Weine
mit Foto!



ORVINUM AG

wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen
und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com

info@orvinum.ch

RHEINGAU GOURMET FESTIVAL

männlich, kräutrig, sehr zupackend mit komplexem Tannin. **18+/20 2016–2025**

Als letzten Akt dieses Gala-Abends werden zum köstlichen Lammrücken mit Dreierlei Linsen-Salat, Linsencrème und geschmorter Sellerie der berühmte Aussie Grand Cru serviert. Er gilt als der einzige Premier Grand Classé von Down Under. Und das, obwohl er mit in der Regel multi-regionalen Blends dem lokalpatriotischen europäischen Terroir-Begriff spottet. Dafür gelingt ihm die schwierige Gratwanderung zwischen extremer Reife, Fruchtkonzentration und Ausgewogenheit.

2001 Grange, Penfolds: Dichtes, fast undurchdringliches Purpurrot mit violetten Schattierungen. Das konzentrierte Bouquet kommt gleich als gebündelter Strahl mit der Syrah-artigen Barossa-Würze und herrlichen floralen Noten wie Veilchen, dunklem Beerenconfit und Teeblättern. Am Gaumen wieder diese generöse Barossa-Fülle und Würze, dabei extrem geschliffen und stylish, alles andere als fett, sondern durch und durch kühl verwobene Textur mit komplexen Anklängen und langem Abgang. Steht erst ganz am Anfang seiner Entwicklung und könnte zu einem ganz grossen Grange heranwachsen. **19/20 2020–2035**

1999 Grange, Penfolds: Undurchdringliches Purpurrot mit dunklen Rändern. Expressives Bouquet mit Edelhölzern, Sandelholz, Zimt, floralen Noten, Minze, abgerundet von herrlich reifen Heidel-

beeren und einem Hauch Cassis. Am Gaumen dicht gewoben, bemerkenswerte Konzentration, gleichzeitig ungemein ausgewogen mit zart-pfeffrigem, würzigem Schmelz, noch extrem jugendlich und vital, griffiges, aber geschliffenes Tannin. Wieder sehr lang. **18,5/20 2017–2030**

1997 Grange, Penfolds: Dunkles, undurchdringliches Purpurrot. Erst recht verhalten, dann mächtig öffnend mit einem herrlich komplexen, würzigen Syrah-at-its best-Bouquet mit ätherischen Noten wie Eukalyptus, Anis, Leder, Mokka sowie exotische Gewürze wie Kampfer, Lakritz und ein Hauch dunkler Schokolade und reife Pflaume. Am Gaumen fest strukturiert, sehr dicht gewoben und gleichzeitig geschliffene Feinheit, im dichten Schmelz zarte Süsse von blauen Früchten und Heidelbeerennoten, präsent-samtiges, griffiges Tannin mit spürbarem Potenzial. Kommt langsam richtig in Fahrt. Am Beginn der 19er-Skala. **19/20 2017–2030**

1995 Grange, Penfolds: Hatte leider ein Korkproblem, **keine Wertung.**

1994 Grange, Penfolds: Kräftiges Rubinrot mit aufhellenden Rändern. Changierendes Bouquet, als würde er noch Luft brauchen, dahinter steigen ätherische Noten wie Eukalyptus, Zigarrenkiste, Blumen und süssliche Gewürze hervor, die sich mit reifen Blaubeeren und dunklen Kirschen mit einem Hauch Leder und Speck zu einer Aussie-Syrah-Melange vereinen. Am Gaumen dicht mit feiner Textur und noch wunderbar schmelzig-süssliche

Frucht, keine Altersnoten, noch unfassbar frisch. Da soll jemand mal sagen, die Aussie-Weine könnten nicht reifen. Hier wird einmal mehr das Gegenteil bewiesen. **18/20 –2022**

Zum Abschluss gab es zum Käseuchen mit einem spannenden Aromenspiel aus Nougat, Zitrone und Vanille einen passenden Süßwein vom Hessischen Staatsweingut.

2000 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese Goldkapsel: Helles Goldgelb. Noch recht frisch wirkendes Bouquet mit reifer Gelb- und Zitrusfrucht, kandierter Ananas und Honigblüten mit Botrytis-Touch. Am Gaumen eher feingewoben mit dezenter Süße und lebendiger Säure. **17/20 –2030**

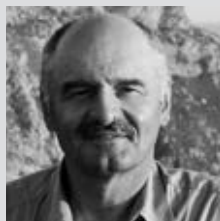
DIE WEINWISSER DER AKTUELLEN AUSGABE



André Dominé



Sigi Hiss



Dr. Stefan Krimm



Giuseppe Lauria



Jürgen Mathaess



Axel Probst

Mehr zu unseren Autoren auf unseren neuen Website: www.weinwisser.com

Impressum

Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH,
Ernst-Mey-Str. 8, D-70771 Leinfelden
Tel.: +49 (0)6131 5841-122
E-Mail: info@WeinWisser.com

Geschäftsführer: Peter Dilger

Verlagsleitung: Marc Reisner

Internet: www.weinwisser.com

Chefredaktion: Petra Münster

Redaktionsbüro: Bestfall GmbH,
An der Fahrt 13, D-55124 Mainz,
Tel.: +49 (0)6131 94518-18,
petra.muenster@bestfall.de

Autoren/Fotos: André Dominé, Sigi Hiss,
Dr. Stefan Krimm, Giuseppe Lauria,
Jürgen Mathaess, Axel Probst, Weingut
Sanders & Sanders/Klostergut Klausen

Foto Titelseite: Axel Probst

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Michael Günther,
Tel.: +49 (0)6131 5841-126,
insertat@WeinWisser.com

Abonnements: Brigitte Sauer,
brigitte.sauer@konradin.de

Grafik: Konradin Druck GmbH,
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

Druck: Druckerei Zeidler GmbH & Co. KG,
D-55252 Mainz-Kastel

Kombiabonnement Print/Digital p.a.:

CHF 159,50 (Schweiz); EUR 132,-
Komplettes Aboangebot siehe
www.direktabo.de

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit
ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können
wir keine Verantwortung übernehmen.