

Bordeaux 1988 & 1998

WBB Ing. Georg Wolff & Michael Schenkenfelder

Blind serviert, dann diskutiert und je flight vor völligem Verzehr aufgedeckt. Ankündigung: Beginn mit 2 98ern, dann 88er, um deren Filigranität nicht zu stören, dann zum Ende die wuchtigeren 98er.

L: Leicht bräunlicher Schimmer in Granatrot, sehr zarter Wasserrand, eher schüchterne Abrinner. Nase Erdbeeren auf Leder, Frühlingsswiese. Auf der Zunge eher zaghafter erster Eindruck, rotbeerig, klarer CS-Eindruck – grüner Paprika. Mittellang. 17 P. **Château Lacroix, Pomerol 1998**

R: Dunkelgranat, minimaler Wasserrand, kräftige Abrinner. Erdbeerem Rumpflaumen, drüber Veilchen, auch etwas Thymian, schließlich auch etwas Leder. Der Gaumen etwas weniger aufregend, eher dünn, kurz und bündig im Abgang, etwas leicht, hauptsächlich Kräuter, wenig rote Beeren, bekommt keinen Druck auf die Zunge. 17 P. **Château Rouget, Pomerol 1998**

L: Helleres Granat, etwas Wasserrand, zarte Abrinner. Nasal Teer, dann kommen Erdbeeren zu Tage, etwas Vanille, auch etwas Kirschen und rotes Cassis und schließlich auch Liebstockelanklänge. Auf der Zunge rote Beeren, mittellang, verwelkt im Glas allmählich. < 16 P. **Château Malartic-Lagravière, Pessac-Leognan 1988**

R: Granat, wenig Wasserrand, wenig Abrinner. Recht mollige Nase mit Kaffee und deutlichem schwarzem Cassis vom CS. Aber der Gaumen leicht cremig, leichtgewichtig, eher kurz, knapp 17 P. **Château Talbot, St-Julien 1988**

L: Granat mit bläulichen Reflexen, kaum Wasserrand, wenig Abrinner. Eindimensionale Nase, kaum Frucht, am Gaumen leichte Mufftöne über mäßiger Kraft – soll auf PCB-hältige Holzkonservierungsmittel der Dachkonstruktion zurückzuführen sein. Keine Bewertung. **Château Ducru-Beaucaillou, St-Julien 1988**

L: Granat mit Purpur- und Ziegelreflexen, wenig Wasserrand, deutliche Abrinner. Rot- bis schwarzbeerig, frische Erde, schwarze Kirschen, dann Kaffee. Am Gaumen mineralisch, Kirschen, rote Beeren, mittellang, mit rotbeerigem Nachklang. 18 P. **Château Pichon Comtesse de Lalande, Pomerol 1988**

R: Dunkelgranat mit wenig Wasserrand, mäßige Abrinner. Nasal reife schwarze Kirschen, sonst nicht viel mehr. Zunge eher leichtgewichtig, rotbeerig, etwas schwarzer Pfeffer, kurz. Knapp 17 P. **Château Lynch Bages, Pauillac 1988**

L: Dunkelgranat, wenig Wasserrand. schwache Abrinner. Eher knappe Aromen, Leder. Zunge eher schwach, kurz. Wirklich ohne Fehler? Manche sagen 18, ich kann mit ihm nix Wirkliches anfangen. **Château Clerc-Milon, Pauillac 1988**

R: Kräftiges dunkles Purpur, leichter Wasserrand, deutliche Abrinner. Saftige Kirschen mit Kaffee, dunkle Schokolade drunter in der Nase, leichte Blütennoten drüber. Im Mund saftige Pflaumentöne, Hauch Kaffee, nicht viel Druck, aber feine Tanninstrukturen, etwas

rote Beeren, die lange nachklingen. Delikater Wein. 19 P. **Château Mouton, Pauillac 1988**

L: Dunkles Purpur mit bläulichen Reflexen, kaum Wasserrand, schöne Abrinner. Hauch Minze und Basilikum über süßen Walderdbeeren, reife rote Kirschen (bei Rechtsdrehung!); Fleisch. Der Gaumen zeigt typische Cabernet-Noten, Pflaumen, Hauch Buttermilch, dunkle Kirschen bis Amarena. Lange. 19+ P. **Château Cos d'Estournel, St-Estèphe 1988**

R: Dunkles Granat, leichter Wasserrand, schöne Abrinner. Nase Kirschen mit Edelhölzern, setzt sich am Gaumen fort, mittellang, Kräutertöne, 18 P. **Château Margaux, Margaux 1988**

L: Relativ helles Granat, aber doch wenig Wasserrand; mäßige Abrinner. Nase dicht, Fleischtöne, schwarzes Cassis, dunkle Schokolade am Ende bissl Cabernet-Töne. Schöne Schwarzkirsche, dann Erdbeeren, ziemlich lang, bissl Buttermilchcreme, feine Tannine, 19 P. **Château Lèoville-Lascases, St-Julien 1988**

R: Dunkles violett schimmerndes Purpur, kaum Wasserrand, mittlere Abrinner. Nase sehr schwer zu erschließen, langsam kommen Fleisch und Amarenakirschen ins Spiel. Zunge hängt ein bissl in der Luft, Marzipantöne, definitiv nicht fertig. Potenzial sichere 19 P. **Château Lèoville-Lascases, St-Julien 1998**

L: Dunkles bräunliches Purpur, kaum Wasserrand, schöne Abrinner. Intensive Nase mit Amarenakirschen, frischen und getrockneten Feigen, Milchsokolade, leichte rotbeerige Aggressivität. Am Gaumen füllige Pflaumen, süße, noch leicht pelzige Tannine, unendlich lang, ausgesprochen cremige schwarze Kirschen und Pflaumen bis in den Zungengrund, auch Fleischtöne und sehr hochprozentige Schokolade. 19 – 20 P. **Château La Mission Haut Brion, Graves 1998**

L: Etwas glanzloses Rubin, wenig Wasserrand, wenig Abrinner. Etwas dünne Nase, fruchtig aber wenig nachhaltig; animalische Töne. Süße Mandeltöne auf der Zunge, nicht wirklich überzeugende Frucht. Bissl defekt... **Château Magdelaine St-Emilion 1998**

R: Dunkles Purpur, wenig Wasserrand, deutliche Abrinner. Dichteste schwarze Kirschentöne, Basilikum Setzt sich am Gaumen fort, lange, schöne Kirschentöne und rote Beeren. 18 P. **Château Beauséjour-Becot, St-Èmilion 1998**

L: Dunkles Purpur, blaue Reflexe, wenig Wasserrand, mittlere Abrinner. Pferdesattel und Kastanien, Thymian. Schöne Kirschfrucht, mittellang, Kaffee und Schokolade, süß. 19 P. **Vieux Château Certan, Pomerol 1998**

L: Leicht bräunliches Purpur. Sehr vielschichtiges Kräuterbouquet, feine Arabicanoten, auf saftiger Dörripflaumenbasis. Am Gaumen wuchtige Pflaume mit lebendiger Säure, Schokolade, bissl Marzipan, feingliedrig und doch lang. 19 – 20 P. **Château Valandraud, St-Èmilion 1998**

L: Dunkles Purpur, kaum Rand, mäßige Abrinner. Kräuter in Cinemascope, dunkle Schokolade, samtig, Chamoisleider, Tabak, Amarenakirschen, auch leichte Schokotöne. Alleine schon die Nase regt zur Meditation an... Am Gaumen noch streng, aber auch fruchtig, jedoch bei Weitem (noch) nicht die Vielfalt, die sich in der Nase ankündigt. Gewicht und Länge noch ohne genauen Charakter, also noch ordentlich Potential. 19 P derzeit, mit Warten wird er noch süßer, also wird die Zukunft noch größer sein... **Château L'Eglise Clinet, Pomerol 1998**

L: Violettgranat, wenig Rand, ausführliche Kirchenfenster. Tintige, kirschige Nase, Agrumen. Auf der Zunge etwas bitter, aber schön lange Kirschenfrucht. 18 P mit weiterem Potenzial. **Château Pavie Macquin, St-Émilion 1998**

R: Brillantes Granat, wenig Wasserrand, deutliche Abrinner. Feine Frucht in der Nase, etwas Kaffee, leichte Erdbeeranklänge, Tee. Am Gaumen noch deutliche, aber relativ abgerundete Tannine, rote Beeren, mittellang. 17.5 P. **Château Troplong Mondot, St-Émilion 1998**

Fazit: viele Erlebnisse, die man nicht oft bei Tisch oder bei der Weinmeditation haben wird; Interessantes und Großartiges findet man in beiden Jahrgängen.

Herzlichen Dank, Georg und Michael!

H. Huber