

Trinkgenuß (so er ihn jemals bietet) zunächst einmal etliche Jahre in Flaschen altern muß. Ganz oben – also bei den Premiers Crus und dergleichen – gibt es heutzutage kaum noch Enttäuschungen, da die Châteaux es sich leisten können, die Weine extrem zu umsorgen, und unter Umständen eine nur sehr kleine Auslese der Ernte in ihr Spitzenprodukt des jeweiligen Jahres zu geben. ... Richtig aufregend ist Bordeaux für mich, wenn es um Jahrgänge geht, in denen man in allen Qualitäts- und Preislagen delikate Weine findet. Ich mochte den 2000er von Anfang an und mich begeisterten viele der sehr preiswerten kleineren Châteaux des Haut-Médoc schon bei der ersten Verkostung im April 2001 ziemlich, und nicht anders war es bei der ersten Flaschenvorkostung 2003. In höheren Sphären schneidet 2000 in Vertikalverkostungen meist gut ab.” (www.jancisrobinson.com)

„Der Bordeaux 2000 galt als erster richtig teurer Subskriptionswein. Alle waren bereit für den „Jahrtausendjahrgang“ so viel Geld wie noch nie für einen noch im Fass liegenden Gironde-Wein zu zahlen. Das Preismotto war klar; das gibt's nur einmal, das gibt's nie wieder. Mittlerweile kamen ein paar ähnliche Qualitäten 2003, 2005, 2009 auf den Markt mit ähnlichen, respektive noch teureren Lancierungen. Die Weinsammler hüten diese Schätze und wollen lieber noch warten als diese teuer erworbenen Flaschen in einem falschen Zeitpunkt zu trinken. Recht haben sie...” (www.weingabriel.ch)

Der Einstieg in die Verkostung fand sozusagen bereits in der Beletage statt, in Form eines **Champagne Bollinger Grande Année Magnum**, jedoch muß der Chronist über diesen verschämt schweigen, da er infolge eines monströsen Verkehrsstaues zu spät am Ort der Handlung erschienen ist.

Grüner Veltliner Ried Lamm Magnum, Willi Bründlmayer, Langenlois, WBG Kamptal

V: dunkelgoldenes Strohgelb

N: Minerale, Ringlotten, Herbstblumen, Hauch Fleisch,

G: saftige gelbe Früchte, sehr gute Länge, leichte Karameltöne, mit Kräuterwürze.

P: 18.5

Grüner Veltliner Honivogel Magnum, Franz Hirtzberger, Spitz, WBG Wachau

V: dunkles Strohgelb

N: frische Brennesselblätter, Ringlotten und gelbe Pfirsiche,

G: warm und samtig, große Würze, mundfüllend ohne Schwere, sehr lang

P: 19

Mystique, Josef & Rene Pöckl, Mönchhof, WBG Neusiedlersee

T: verschiedene, nicht bekannt gegebene Sorten. „Früher hätte man gesagt schmex kropfeter...” (GW)

V: Granat mit leichten bräunlichen Anklängen, dichter Körper

N: dichte reife Kirschen, fast Pralinesüße, dann deutliche Banane

G: dunkle Früchte, heller Tabak, noch deutliche, aber durchaus süße Tannine, mittellang, sehr schön strukturiert

P: 18

Steinzeiler Magnum, Anton Kollwenz, Großhöflein, WBG Neusiedlersee-Hügelland

V: Violettgranat, schöner Körper

N: dunkler Tabak, Lakritze, mächtig und durchaus bordelaisisch

G: weichselsaftig, etwas kratzig, mittellang

P: 17 – die Diskrepanz zwischen Nase und Gaumen ist doch einigermaßen überraschend; irgendwie aber ergab sich nicht der Eindruck, daß mit längerer Lagerung noch eine Verbesserung zu erzielen wäre.

*Diese beiden Österreicher begleiteten eine **geräucherte Entenbrust mit Fasanenterrinne und Kaviarlinsen mit Marillenchutney**, 18 P.*

Château Le Bon Pasteur Magnum, Pomerol

V: Braunviolettgranat, kräftige Abrinner

N: schwarzer Tabak, Lakritze, Weichseln, Fleisch

G: rote Beeren, schön gewirkte, reife und süße Tannine, noch etwas pelzig auf der Zunge. Gewichtig, elegant, lange

P: 18.5++ noch nicht am Höhepunkt.

Château Grand Puy Lacoste, Pauillac

V: bräunliches Granat, reichlich Körper

N: eher zarte rote Fruchttöne, minimale Kompottwürze, Hauch Leder, etwas krautig

G: alkoholische Kirschen, sehr saftig, dabei aber auch Blütennoten entwickelnd, aber doch etwas kurz

P: 17.5-

Château Gruaud Larose Magnum, St-Julien

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Leder und Tabak, leichte Lakritze, Hauch Blütennote

G: Leichter Lederton, aber sehr süß unterlegt, elegante Tannine, ziemlich lang, hat noch Zukunft

P: 18.5

Château Talbot, St-Julien

V: Granatrot, mittlerer Körper

N: anfänglich leichtes Mosteln, dabei aber schöne rote Frucht, wird allmählich harmonischer

G: sehr elegante feingliedrige rote Frucht, fast ein bisserl tänzerisch, schöne Tanninstruktur

P: 18.5

dazu **Lammedaillon im Erdäpfel-Zucchini-mantel auf Ratatouille** – zart, saftig, aromatisch 19 P

Château Leoville Barton Magnum, St-Julien

V: Violettgranat, mittlere Abrinner

N: feine Kräuterwürze, schwarzer Pfeffer

G: schöne dunkelrote Frucht, mundfüllend, ziemlich lange

P: 18.5

Château Ducru Beaucaillou, St-Julien

V: Granatrot, zarte Abrinner

N: Süße Lakritze und Weichsel, darunter etwas Lederklang

G: schöner rotbeeriger Saft, trotz Tanninen sehr schöner Trinkfluß, hat noch etliche schöne Zukunft mit seiner eleganten, feingliedrigen und doch klaren, bestimmten Art

P: an die 19

dazu **Ganslbraten im Natursaft, blunzengefüllter Grießknödel und Maronirotkraut**, 18 P

Château-Figeac Magnum, St-Émilion

V: bräunliches Granat, guter Körper

N: Portweinkanäle, Lakritze, Rauch

G: kommt nicht recht vom Fleck, dabei keine Fehltöne – doch eher nur verschlossen?

P: ??

Château Giscours, Margaux

V: dunkles Granatrot, kräftiger Körper

N: dunkle Beeren (Heidelbeeranklänge!),

G: samtig, mundfüllend, strukturiert, wunderbar dörrfruchtiger langer Abgang

P: 19

Château Lynch-Bages Magnum, Pauillac

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: etwas Rauch, dunkle reife Beeren, dann kommen Lakritztöne, Leder, feinste Kräuter

G: schöne runde reife Preiselbeeren, auf feingewebter Tanninstruktur, sehr eindringlich und lang, dabei schöner Trinkfluß

P: 19.5

Château Palmer Magnum, Margaux

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: saftige rote Kompottfrüchte, etwas Rauch, sehr umfassend und nachhaltig, Banane, frischer Schweiß, frisches Brot, zarte Kräuter

G: sehr schöne dunkelbeerige Frucht, feine Tanninstruktur, beste Ausgewogenheit, schöner Abgang

P: 19.5

Geschmorte Hirschschulter, Polentaschmarren und Rahmkohl 19 P

Château Pichon-Longueville-Baron, Pauillac

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: leichte Bratentöne, Kirsche, Lakritze, Vanille

G: feine rote Beeren, feine Tanninstruktur, elegant, aber sehr nachhaltig und sehr lange

P: 19

Montebello, Ridge Winery, Cupertino, Santa Cruz Mountains

V: dunkles Violettgranat, sehr deutliche Abrinner

N: Rauch und Lakritze, Vanille, Zwetschgenröster

G: schwarze Beeren, Dörripflaumen, rund, süß

P: 18.5

Hillside Select Magnum, Shafer Winery, Yountville, Napa Valley

V: dunkles Granat, deutliche Abrinner

N: reife Zwetschgen, türkischer Tabak, Vanille, Rauch und Lakritze

G: reife rote Früchte mit leiser Mokkastütze, delikate und saftig, rund und mundfüllend, sicherlich weniger Finesse als die vorigen Bordelaiser, aber sehr freundlich und offen, langer malzig-fruchtiger Abgang

P: 19

Dominus, Dominus Winery, Yountville, Napa Valley

V: Granatrot

N: leichter Rauch und Lakritze, etwas eher leichte rote Frucht, sauber, aber nicht recht nachhaltig

G: besser und kräftiger als die Nase, dunkelrote gekochte Früchte, mittellang

P: 18

Safran-Powidlbuchtein auf weißer Schokoladesauce, 19.5 P

Dom Perignon, Moët & Chandon, Reims, Champagne

V: helles Strohgelb mit zartem Kupferschimmer, feinste Perlage

N: frische Wiesenblumen, diskret Minerale, süße Hefeanklänge, dann auch ein Hauch Sultaninen

G: zart und fein auf der Zunge schwebend, trotzdem sehr nachhaltiger, wieder tänzerisch feiner Abgang.

P: 18



Das vielerorts heiße, große Jahr 2000 hat also nicht, wie von manchen befürchtet, nur fette Wuchtbrummen hervorgebracht, sondern viele klassische, große Finessenweine, und das nicht nur an der Gironde. Herzlichen Dank unseren weisen „Archivaren“, die diese großartigen Weine großteils schon 2001 im Subskriptionskauf erworben haben, und uns in wahrhaft weinbrüderlicher Weise an diesem Genuß teilhaben ließen. Ein wunderbarer Abschluß des Verkostungsjahres 2010.

Der Berichtstatter im heißen sonnigen Juli 2000 mit Triumph Gloria 1936 in St-Julien...

Helmut Huber