

Weinpassion für

Bordeaux

Bordeaux 2006



© CIVB

BORDEAUX



GERSTL

Weinselektionen



Unser Bewertungssystem

Bei der Bewertung unserer Weine halten wir uns an die auch international weit verbreitete 20-Punkte-Skala:

- 20 Punkte: Seltenes, beeindruckendes Weinerlebnis, Weltklasse, da versinkt man in Träume und vergisst alles um sich herum.
- 19 Punkte: Perfekter Wein, grossartiges Erlebnis, das uns die Natur nicht jedes Jahr schenkt.
- 18 Punkte: Grosser Wein, reich, konzentriert und harmonisch, Trinkvergnügen pur.
- 17 Punkte: Sehr guter, überdurchschnittlicher Wein, uneingeschränktes Trinkvergnügen.
- 16 Punkte: Guter, charaktvoller Wein, nie langweilig, schöner Wein für alle Tage, der zu einem attraktiven Preis angeboten werden sollte.
- 15 Punkte: Kommen nicht in unsere Selektion

Bordeaux 2006

Es ist kein einfacher, aber ein ungemein spannender Jahrgang. Es gibt einige ganz grosse, viele sehr gute, aber auch eine Menge durchschnittliche Weine, die der Weinliebhaber nicht unbedingt braucht. Wie immer in einem schwierigen Jahr ist es wichtig, auf die richtigen Weine zu setzen.

Das Wetter

Im Gegensatz zum ausgeglichenen 2005 war 2006 das Jahr der Extreme. Auf ein kühles und feuchtes Frühjahr folgte ein sehr warmer Juni und ein Juli mit Hitzerekorden, dann wieder ein kalter und verregneter August. Gerade rechtzeitig, bevor die Fäulnis zum echten Problem werden konnte, gab es Anfang September 10 herrliche Tage, bevor erneut einige Regentage folgten. Für die Ernte, die praktisch überall in der Zeit zwischen 20. September und 5. Oktober stattfand, gab es wieder warmes und trockenes Wetter. Diese grobe Übersicht kann natürlich die grossen Unterschiede von Ort zu Ort, die unterschiedlichen Einflüsse der diversen Böden und die von Weingut zu Weingut unterschiedlichen Arbeitsmethoden nicht aufzeigen. So kann ich mich denn auch kaum erinnern, so viele unterschiedliche Weintypen im gleichen Jahrgang erlebt zu haben.

Die Weine

Weine haben Charaktereigenschaften wie Menschen. In schwierigen Zeiten braucht ein Mensch Charakter, um sich durchzusetzen. Unter schwierigen Bedingungen entstanden beim Menschen viele grosse Persönlichkeiten. So ähnlich gibt es 2006 eine Anzahl Charakterweine, die an den widrigen Umständen gewachsen sind. Grob gesagt unterteile ich die Weine von 2006 in drei Kategorien:

- 1. Die Aussergewöhnlichen**, welche die Schwierigkeiten des Jahrgangs in charaktvolle Schönheit umgewandelt haben. Die wenigen, die es sogar geschafft haben, Weine zu erzeugen, die eines Tages vielleicht sogar den grandiosen 2005er übertreffen können.
- 2. Die Bemerkenswerten**, denen es gelungen ist, die Extreme des Jahrgangs in perfekt harmonische Weine umzuwandeln. Das gab dann meist Bordeaux alten Stils, die unverwechselbar nach Bordeaux schmecken, ohne die Fehler der Weine aus den 70er Jahren mit dabei zu haben.
- 3. Die Belanglosen**, die sich irgendwie mit technischen Mitteln durchgemogelt haben, sich jetzt zwar sauber, ohne viel Ecken und Kanten, aber leider auch ohne viel Charakter präsentieren.





Richtig schlechte Weine gibt es übrigens kaum noch. Immer auffälliger zeigt sich, dass die Premiers nicht mehr die qualitativ überragenden Weine sind. Sie gehören zwar nach wie vor allesamt zur absoluten Spitze, aber es gibt eine immer grösser werdende Anzahl von Weinen, die absolut ebenbürtig sind. Überhaupt ist der qualitative Unterschied von der absoluten Spitze zu einem breiten Mittelfeld stark zurückgegangen. Waren noch vor wenigen Jahren vor allem bei schwierigen Jahrgängen die Qualitätsunterschiede zwischen Spitze und Mittelfeld enorm, so ist das heute merklich weniger der Fall.

Unsere Selektion

Sie besteht ausschliesslich aus Weinen meiner ersten beiden Kategorien. So ganz einfach zu bestimmen waren diese nicht. Um diese Weine zu finden, ist zwar aufmerksames Degustieren eine Voraussetzung, aber einige Jahre Erfahrung und etwas (hier durchaus nicht verbotenes) Insiderwissen sind sehr hilfreich, wenn man zu einem zuverlässigen Resultat kommen will.

Wie unsere Selektion zustande kommt

Wir sind nur schon während der Primeurzeit jedes Jahr zwei Wochen in Bordeaux. Zuerst besuchen wir alle Premier und Deuxième Crus, deren Weine auf den zahlreichen Verkostungen nicht gezeigt werden. In den Club dieser noblen Crus wollen immer mehr Weingüter aufsteigen, so wird die Liste der Weingüter, die man besuchen muss, von Jahr zu Jahr umfangreicher. Daneben gibt es aber auch von Jahr zu Jahr mehr Proben, bei denen die Weine ganzer Gebiete oder irgendwelcher Gruppierungen degustiert werden können. Die wichtigsten sind:

- Die Salle des Domeniquaines, wo gegen 300 Weine aus St. Emilion, Fronsac, Castillon und Lalande de Pomerol verkostet werden können.
- Das Syndicat de Pomerol mit gegen 100 Weinen.
- Die Vereinigung der Cru Bourgeois mit ebenfalls ca. 100 Weinen.
- Der Cercle de Rive Droite mit gegen 150 Weinen.
- Die Union des Grands Crus, deren Mitglieder ihre Weine nach Gebieten in verschiedenen Châteaux zur Probe bereitstellen. Z.B. die Weine aus dem Gebiet Margaux auf Château Giscours, die aus St. Julien auf Château Talbot, die aus St. Emilion auf Château Larmande usw.
- Plus jede Menge Händler in Bordeaux, die teilweise auch gegen 200 Fassmuster bereithalten.

All diese Proben erlauben es, die wichtigen Weine mehrmals und auch im Vergleich mit anderen zu verkosten. Dazu kommen die Einladungen zum Essen auf den verschiedenen Weingütern, die wir gerne annehmen, um

noch tiefere Einblicke zu bekommen. Auf allen Gütern lassen wir uns eine Vertikale der letzten 5-10 Jahrgänge zeigen. Ich habe zwar in den letzten 25 Jahren die Weine fast aller namhaften Châteaux jedes Jahr ab Fass probiert. Und da Bordeaux nach wie vor mein meistgetrunkenen Wein ist, konnte ich viele dieser Weine auch bis zur Trinkreife verfolgen. Aber diese unzähligen Vertikalproben sind trotzdem ein wichtiger Bestandteil, um das Wissen über diese Weine zu vertiefen. Sie geben Aufschluss über die Entwicklungsfähigkeit der Weine eines Châteaux. Vor allem bei mir noch unbekanntem Weingütern ist es wichtig, die Produktionen der letzten Jahre zu kennen, um sicher zu sein, dass sich die Weine auch positiv entwickeln.

Der Markt und die Preise

Was zurzeit auf dem internationalen Markt bei den Weinpreisen passiert, ist mit gesundem Menschenverstand nicht mehr zu erklären. Ich kann mich erinnern: Gegen Mitte der 90er-Jahre kam relativ plötzlich der Zeitpunkt, wo es keinen 1er Cru aus einem guten Jahrgang mehr unter CHF 100.– gab. Das war schon ein ziemlicher Schock und schwer nachvollziehbar. Aber heute, nur 10 Jahre später, findet man kaum noch einen Premier aus einem guten Jahr unter CHF 1000.–. Sie staunen oder glauben mir nicht? Aber viel fehlt nicht mehr, bis es so weit ist. In Anbetracht dieser Situation sind die Weingüter natürlich nicht bereit, die Preise massiv zu senken. Und der Markt gibt ihnen Recht. Die gefragtesten Weine sind immer sofort ausverkauft, sobald sie auf den Markt kommen. Wir hatten uns eine relativ ruhige 2006er-Kampagne erhofft, bei der man so viel kaufen kann, wie man will und bei der auch Nachkäufe noch möglich sind. Dass der Bordeaux-Handel seine Zuteilungen problemlos abnimmt, war absehbar. Dass aber der Weiterverkauf dermassen hektisch verläuft, kommt eher überraschend. Bei einer grossen Anzahl Weine muss man um jede Kiste kämpfen. Wir konnten von diversen Weinen nur einen Bruchteil dessen kaufen, was wir eigentlich wollten. Es geht uns wie vermutlich vielen anderen auch, unsere Bestände an älteren Jahrgängen sind so klein wie schon lange nicht mehr, und wir wollten deshalb etwas in die besten 2006er investieren. Jetzt wird die Situation aber vermutlich so sein, dass wir von diversen Weinen nicht einmal die «en Primeur»-Nachfrage abdecken können.

Eine alte Regel sagt, dass der neueste Jahrgang das aktuell beste Preis-Leistungs-Verhältnis bieten sollte. Auch darauf haben wir selbstverständlich beim Einkauf geachtet. Wenn Sie einige bekannte Weine nicht in unserem Angebot finden, so liegt das manchmal an einem in unseren Augen zu teuren Preis des betreffenden Weinguts. Wenn man beispielsweise von einem Weingut noch ebenbürtige ältere Jahrgänge günstiger als den 2006er kaufen kann, entscheiden wir uns eher für den lieferbaren Jahrgang. Bei prak-



tisch allen Weinen unseres Angebotes stimmt aber die alte Regel. Es gibt vielleicht da und dort noch einen 1999er oder 2002er leicht unter dem 2006er-Preis, aber diese können qualitativ nicht mithalten.

Zusammengefasst kann ich den Kauf von Bordeaux 2006 mit gutem Gewissen empfehlen. Aus heutiger Sicht war der «en Primeur»-Kauf praktisch immer ein sehr gutes Geschäft. Wer sich zum Beispiel im Frühjahr 1983 eine Kiste Château Latour 1982 für weniger als CHF 1000.– gekauft hat und sie heute für 25'000.– wieder verkauft, hat wahrlich keine schlechte Rendite erzielt. Und selbst die extrem teuren Preise der Premiers von 2005 haben innerhalb eines Jahres schon um 20% zugelegt. Ich möchte damit keinesfalls sagen, dass Sie die 2006er spekulativ kaufen sollen. Das würde wohl kaum funktionieren. Aber ich muss gewissen Leuten widersprechen, die von einem Kauf abraten. Ich bin nämlich der Überzeugung, dass man die Weine jetzt kaufen sollte, wenn man sie möchte. Billiger würden sie höchstens, wenn es zu einer markanten Abschwächung der Wirtschaft kommen sollte. Ich bin überhaupt nicht der Meinung, dass Wein ein Spekulationsobjekt sein sollte. Aber es ist ganz einfach so: Wer die grossen Bordeaux Weine liebt, hat zusätzlich zum Genuss als Nebennutzen auch noch eine gewisse Wertanlage im Keller.

Vielleicht haben Sie in den letzten Jahren etwas gar viel von den grossen Bordeaux eingekauft? Sie werden sehen, das ist gar kein so schlimmes Problem. Senden Sie uns Ihre Liste, wir offerieren Ihnen Höchstpreise für das, was Sie allenfalls zu viel haben.

Was sind die Vorteile eines Primeurkaufs bei Gerstl Weinselktionen?

1. Wir gehören zu den preisgünstigsten Anbietern.
2. Bei uns gibt es eine grosse Auswahl an verschiedenen Flaschengrössen.
3. Bei uns kann man sogar Einzelflaschen bestellen.
4. Unsere Selektion umfasst nur die allerbesten Weine des Jahrgangs.
5. Sollte trotzdem ein Wein nicht Ihrem Geschmack entsprechen, tauschen wir ihn jederzeit innerhalb der von uns empfohlenen Trinkreife um.
6. Wir bieten umfangreiche Beschreibungen und Hintergrundinformationen zu den Weinen.

Mein liebster Bordeaux 2006

Von Paul Liversedge

Ich freue mich natürlich sehr, dass mein Kollege Paul Liversedge gerade Château La Conseillante zu seinem Lieblingswein erkoren hat. Es ist ein offenes Geheimnis, dass das seit vielen Jahren auch einer meiner absoluten Lieblingsweine ist. Und er hat den Wein wunderschön beschrieben, eine Übersetzung auf Deutsch würde dieser Beschreibung den Charme entziehen. Da sowieso praktisch alle Englisch verstehen, belassen wir es im Original.

La Conseillante 2006 (Seite 36)

I tasted this wine on 3 separate occasions during my week at the Bordeaux primeurs tastings, never at the Chateau itself, which is the exclusive preserve of the first and super second growths, but in far more humble surroundings, as one of many bottles lined up in large tastings around Bordeaux.

On each occasion this Pomerol shone out, its quality head and shoulders above those bottles around it.

The 2006 is a blend of 85% Merlot and 15% Cabernet Franc. It has wonderfully ripe, sweet, opulent dark berry fruit with classic, concentrated tannins and a sweet vanilla tinge from its stay in almost 100% new oak barrels. The velvety fruit grows and grows in depth and complexity and the wine has a long, harmonious finish.

When a wine tastes this good it is fascinating to find out why?

After a long discussion with the winemaker I would put its success down to the following key factors:-

1. Its magnificent terroir; this wine is bordered by 4 Chateaux – Petrus to the North, Cheval Blanc to the South, and Vieux Chateau Certan and L'Evangile on either side – a remarkable position which makes its price look all the more reasonable in comparison.
2. The total dedication to growing perfectly ripe and healthy grapes which, when carefully vinified, best express this wonderful terroir.

I hope you enjoy it as much as I did!





Bordeaux 2006 – Unsere Selektion

BORDEAUX SUPÉRIEUR

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

De Rougerie 2006

17+/20, 2010–2020 ■ 75cl, **12.50** (inkl. MWSt 13.45), Art. Nr. 236550

Das 2 Hektar kleine Weingut produziert einen 100% Merlot mit einem geradezu sensationellen Preis-Genuss-Verhältnis. Reife, schwarzbeerige Nase, wunderschöner Fruchtausdruck. Weicher, saftiger Gaumen, viel Frische ausstrahlend, markante, aber perfekt abgerundete Tannine, ein feines Fruchtelixier, macht richtig Spass. Ein Alltagswein der Spitzenklasse.

HIT! UNSER WEIN DES JAHRES

Le Grand Verdu 2006 Grande Réserve

17+/20, 2010–2030 ■ 75cl, **19.–** (inkl. MWSt 20.44), Art. Nr. 236549

Das 87 Hektar grosse Weingut liegt zwischen Bordeaux und St. Emilion. Sein traumhaftes Renaissance-Château aus dem Jahr 1573 (siehe www.chateaulegrandverdu.com) zeugt von einer glorreichen Vergangenheit. Das Weingut verfügt über ein grandioses Terroir. Aus den Trauben der allerbesten Parzellen (3 Hektar) wird die Grande Réserve gekeltert, nach den gleichen Methoden wie die grossen Weine von Bordeaux. Gewaltig konzentrierter Duft, schwarze Kirschen vom Feinsten, delikate Würze, herrliche Kräuternuancen, ein Hauch Minze, Trüffel, Tabak, beeindruckende Komplexität. Ein fast mächtiges Fruchtpaket, herrlich süss und wunderbar frisch, hohe Qualität der Tannine, vereint geballte Kraft mit köstlicher Finesse, ein sehr sinnlicher Wein, meine schönste Neuentdeckung in diesem Jahr. Aufgrund der Degustation wäre das ein sicherer 18-Punkte-Wein, da mir aber die Erfahrung mit diesem Weingut fehlt, lasse ich Vorsicht walten.

CÔTES DE BOURG

Fogas Maldoror 2006

17+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **22.–** (inkl. MWSt 23.67), Art. Nr. 236398

Sehr würzige, rotbeerige Nase, tolle Mineralität, feinste schwarze Frucht. Wunderbar abgerundete, angenehme Tannine, sie sind präsent und von beeindruckender Qualität, herrlich saftiger, feiner, eleganter und schmackhafter Wein, viel süsses Extrakt, frische Frucht, grosses Trinkvergnügen, seit vielen Jahren ein zuverlässiger Wert.



Roc de Cambes 2006

18+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236466

Ein ungewöhnlich würziger, schwarzbeeriger Duft, noble, unaufdringliche Art. Am Gaumen samtend, verspielt, leicht, aber mit enormer Konzentration im Nachhall, eine köstliche Delikatesse, ein Filigrantänzer, präzise und mit genau dem Anteil Struktur, den er braucht. 2006 war die Rebbergsarbeit das Wichtigste, um einen grossen Wein zu bekommen. Dass dem leidenschaftlichen Winzer François Mitjaville einer der grössten Weine des Jahrgangs glückte, ist keine Überraschung.

CÔTES DE BLAYE

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Bel-Air La Royère 2006

18/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **20.–** (inkl. MWSt 21.52), Art. Nr. 236135

Herrlich dieser ungemein tiefgründige, komplexe Duft von schwarzen Früchten, gepaart mit feiner Minze, nobler Würze und einem Hauch von schwarzem Trüffel, absolut sinnlich. Hat eine der feinsten Tanninstrukturen aller Bordeaux 2006, veloursartiger Gaumenfluss, voller, reicher, konzentrierter Gaumen, strotzt vor süsselem Extrakt, hey, hat der Wein einen unwiderstehlichen Charme. War schon überragend bei der Cercle de Rive Droite Degustation im Februar in Zürich und hat sich in Bordeaux eindrücklich bestätigt. Auch hatte ich in letzter Zeit einige bemerkenswerte Begegnungen mit früheren Jahrgängen. Der 2000er beginnt sich schon leicht zu öffnen und hat sogar das Potenzial zu einem 19-Punkte-Erlebnis. Der 2004er (18/20) war einer der Stars bei einer umfangreichen Bordeaux-2004-Probe mit meinen Freunden von Meiko (Suisse) und 2005 (19/20) ist die Perfektion in Sachen Kraft und Finesse.

FRONSAC

Moulin Haut Laroque 2006

17+/20, 2012–2025 ■ 75 cl, **23.–** (inkl. MWSt 24.75), Art. Nr. 236529

Hey, ist das ein köstlich süsser Duft, schwarze Kirschen, Erdbeerkonfitüre, Kakao, ein Hauch Minze verleiht Frische, dazu diese rassige, pfeffrige Art. Auch am Gaumen besticht der Wein durch seine köstliche Süsse, ein traumhaftes Geschmackserlebnis, voller, reicher, ungemein komplexer Wein, charaktervoll und lebenswürdig, herausragend unter den vielen guten Weinen aus Fronsac, die ich verkostet habe.

Belgrave 2006

18/20, 2013–2030 ■ 75cl, **26.–** (inkl. MWSt 27.98), Art. Nr. 236364

Feines Parfüm, zart, elegant und tiefgründig. Süsser, extrem aromatischer Gaumen mit wunderbar feiner Tanninstruktur, wo nimmt er nur diese köstliche Süsse her, das ist ein absolut sinnliches Getränk, der Wein gewinnt fast jedes Jahr noch weiter an Persönlichkeit, ich bin beeindruckt.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Cambon la Pelouse 2006

18/20, 2012–2025 ■ 75cl, **17.–** (inkl. MWSt 18.29), Art. Nr. 236142

Der gehört längst zu den Weinen, auf die ich immer besonders gespannt bin. Ob er es wohl schafft, auch in einem schwierigen Jahr zu überzeugen? Schon der Duft verrät, dass er es schafft, und wie! Herrlich, diese Süsse, traumhaft, diese konzentrierte frische Frucht, zum Staunen, diese Komplexität und Tiefe. Am Gaumen gibt er sich schön schlank, ein Filigrantänzer, aber mit jeder Menge süsser Frucht beladen, die Proportionen stimmen perfekt, hey hat dieser schlanke Wein eine köstliche Extraktsüsse und eine Saftigkeit, ein himmlisches Trinkvergnügen. Auch bei den Cru Bourgeois restlos überzeugend, nicht durch Kraft und Wucht, aber durch Charme und Charisma. Ich habe ihn wohl noch nie so oft probiert wie dieses Jahr. Wenn bei den Cru Bourgeois wieder einmal 20 - 30 Weine hintereinander nicht gut waren, musste ich einen Referenzwein haben, um zu sehen, ob wirklich alles nicht gut ist oder ob mein Gaumen schon so abgestumpft ist, dass er nichts mehr spürt. Aber der Cambon hat sich jedes Mal bestätigt.

Charmail 2006

18/20, 2014–2030 ■ 75cl, **19.50** (inkl. MWSt 20.98), Art. Nr. 236127

Wenn ein Wein so riecht, kann kaum mehr etwas falsch daran sein, der strahlt Süsse, Tiefe, Noblesse und Komplexität aus, Backpflaumen, schwarze Kirschen, Kräuter. Am Gaumen beeindruckt mich vor allem seine geschliffenen feinen Tannine, dieser doch etwas leichtere Charmail würde auch keine massiveren vertragen, das ist Klasse, der Wein ist aus perfekt reifem Traubengut, das ist pures Trinkvergnügen, kein überaus konzentrierter, aber ein sehr sinnlicher, absolut typischer, charaktervoller Charmail, den man auf keinen Fall verpassen sollte.

Clos du Jaugueyron

17+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **18.–** (inkl. MWSt 19.37), Art. Nr. 236381

Wunderbar klare, tiefgründige Frucht, schwarze Beeren, extrem intensiv. Kühle, erfrischende Art im Antrunk, extrem feiner Gerbstoff, köstliche Extraktsüsse, eine beschwingte Aromenballade, genial sinnlich.





Les Grands Chênes 2006

17+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **21.–** (inkl. MWSt 22.60), Art. Nr. 236433

Ein erstes Mal probiert auf Pape-Clément, zusammen mit etwa 50 anderen Weinen von Bernard Magrez, dem Besitzer von Les Grands Chênes. Schon der Duft ist gegenüber der ganzen Serie Magrez-Weine, die ich zuvor verkostet habe, um eine Stufe komplexer, tiefgründiger, mit mehr Persönlichkeit. Auch am Gaumen beeindruckt er mich, da ist Charme, das ist eine sinnliche Aromatik, die Tannine sind von bestechender Qualität, das ist ein grosser Wein. Auch bei den Crus Bourgeois in jeder Beziehung herausragend.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Paloumey 2006

17+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **18.–** (inkl. MWSt 19.37), Art. Nr. 236446

Erfrischende, zuerst eher rotbeerige Frucht, dann immer mehr ins Schwarzbeerige übergehend, tiefgründig, viel Würze interessante Aromatik. Feiner, saftiger Gaumen, raffinierte Extraktsüsse, gute Tanningqualität, sehr harmonischer, schmackhafter Wein, verspielte Aromatik, wunderschönes, lang anhaltendes Finale. Eine absolut köstliche Weindelikatesse, pure unverfälschte Natur, genau solche Weine liebe ich über alles, hier wird nicht versucht, aus einem mittleren Jahrgang einen grossen zu machen, was meist die Harmonie zerstört und den Trinkgenuss schmälert. Was für eine Wohltat, dieser Paloumey bei den Cru Bourgeois: Er ist nicht konzentrierter, aber diese absolut köstliche Sinnlichkeit bringen dieses Jahr nur wenige Cru Bourgeois zustande.

MOULIS

La Garricq 2006

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, **22.–** (inkl. MWSt 23.67), Art. Nr. 236528

Genialer, schwarzbeeriger Duft, wunderbar süss und würzig, ein nobler Hauch Glühweingewürze. Purer Charme am Gaumen, sehr noble, feine Tanninstruktur, klassischer, präziser Auftritt, viel Bordeaux für wenig Geld.

Poujeaux 2006

17+/20, 2012–2025 ■ 75cl, **28.–** (inkl. MWSt 30.13), Art. Nr. 236462

Das Poujeaux-Parfüm stimmt, wunderbare Frucht, wunderbare Würze, herrliche Komplexität. Saftiger, schlanker Gaumen, schön süss, viel frische Frucht, tolle Aromatik, kein Konzentrationsweltmeister, aber ein gut gelungener Poujeaux.

Alter Ego de Palmer 2006

17+/20, 2012–2025 ■ 75cl, **46.–** (inkl. MWSt 49.50), Art. Nr. 236586

Feiner, zarter Duft nach schwarzen und roten Beeren, dezente Würznoten. Extrem feiner, saftiger Gaumen, das ist eine köstliche Delikatesse, sehr Palmer-typisch, total auf Eleganz setzend, das Tanningerüst kommt erst im 2. Teil zum Vorschein, was ein sehr gutes Zeichen ist, der Petit-Verdot verleiht diese Frische.

Brane-Cantenac 2006

18/20, 2013–2040 ■ 75cl, **49.–** (inkl. MWSt 52.72), Art. Nr. 236368

Eher verhaltene, aber sehr noble Nase, feines, sinnliches Parfüm, sehr klassisch und vielschichtig. Beeindruckend feine Tanninstruktur, saftiger, zartschmelzender Wein, der richtig Spass macht, wunderbar süßes Extrakt, betörendes Fruchtspiel im langen Rückaroma. In den letzten Jahren hat er den Sprung in unsere Selektion immer knapp verpasst. Dieser beeindruckende 2006er verdient jetzt aber endgültig, dass man ihm Beachtung schenkt.

d'Angludet 2006

18/20, 2012–2030 ■ 75cl, **27.–** (inkl. MWSt 29.05), Art. Nr. 236389

Sehr zarter, unauffälliger Duft, aber nobel und Reife verratend, schwarze und rote Beeren, feine Kräuterdüfte. Eine schmackhafte Delikatesse, ich gebe es zu, diesem Wein habe ich bei der Cru-Bourgeois-Probe die nötige Aufmerksamkeit gewidmet, weil ich ihn kenne, sonst hätte ich ihn garantiert übersehen. So ein zarter Filigrantänzer hat es neben den mit Tannin beladenen Cru Bourgeois nicht einfach. Aber wenn man ihn entdeckt hat, umgarnt er einen mit seinem Charme, diese sensationelle Leichtigkeit, diese Beschwingtheit, dieser Saft, dieser Schmelz, all das macht ihn zu einem der köstlichsten Weine des Jahrgangs.

du Tertre 2006

18/20, 2012–2035 ■ 75cl, **35.–** (inkl. MWSt 37.66), Art. Nr. 236158

Wunderbar süßer, fast ins Opulente tendierender Duft, der vor allem Tiefe andeutet und enorm komplex ist. Am Gaumen besticht er durch herrliche Frische, durch seine perfekte Struktur, durch seine wunderbar saftige Art, da ist knisternde Erotik in diesem Wein, der schmeckt nach Bordeaux wie ich es über alles liebe. Es ist kein Wein, für den man eine Krawatte anziehen muss, aber ein unendlich liebenswerter, charmanter Kumpel, den jeder einfach gern haben muss, mehr Trinkvergnügen kann ein Wein eigentlich gar nicht mehr bieten.





Ferrière 2006

17+/20, 2013–2035 ■ 75 cl, **32.–** (inkl. MWSt 34.43), Art. Nr. 236126

Schöne Fruchtexpression, schwarze Beeren mit viel Frische und dezenter Süsse, duftet klassisch und vielschichtig. Oh, das liebe ich, der Wein singt, der Wein hat Charme, eine völlig ungekünstelte Naturschönheit, charaktervoll und rassig, das ist pure Lebensfreude. Solche Weine lassen den Glückshormonhaushalt überfluten, absolut sinnliches Trinkvergnügen.

Giscours 2006

18+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **53.–** (inkl. MWSt 57.03), Art. Nr. 236171

Ein Duft zum Ausflippen, diese konzentrierte schwarze Frucht ist schlicht betörend, dazu Trüffel, Tabak und ein erfrischender Hauch Minze. Wow, ist das eine sensationelle Delikatesse, ein sinnliches Fruchtelixier. Ich muss mich beherrschen, um nicht alles stehen zu lassen und mich hinzusetzen, um einfach ein Glas dieses perfekt ausbalancierten, wunderbar schlanken und unendlich saftigen Weines zu geniessen. Ich bin ein Fan von Giscours und es gibt objektiv gesehen grössere Jahrgänge als der 2006er, aber so viel Spass hatte ich selten mit einer Fassprobe, das wird so ein Wein, von dem man für ein Tête-à-Tête eine Magnum braucht ...

La Bessane 2006

17+/20, 2015–2030 ■ 75 cl, **24.–** (inkl. MWSt 25.82), Art. Nr. 236406

35% Petit-Verdot. Diese sehr edle Traubensorte verleiht den Wein grosse Klasse. Ein erstes Mal auf dem Weingut probiert. Der Duft ist von bemerkenswerter Raffinesse, wirkt tiefgründig, strahlt Noblesse und Vitalität aus. Geballte Kraft am Gaumen, markante Tanninstruktur, ein Typ St. Estèphe aus Margaux. Die Frage ist, wohin er geht, die Aromatik ist traumhaft, zeigt unglaublichen Tiefgang für den Jahrgang, mich fasziniert der Wein total, je länger ich probiere, desto besser gefällt er mir. Die vierte Probe am Schluss unserer Bordeauxtour beeindruckt mich vollends, ein absolut genialer Wein, der mit grosser Wahrscheinlichkeit die 18 Punkte erreichen wird.

La Gurgue 2006

17/20, 2012–2025 ■ 75 cl, **21.–** (inkl. MWSt 22.60), Art. Nr. 236410

Eine unglaubliche Opulenz strahlt mir da in die Nase, das ist hochkonzentrierte, schwarze Frucht, feine florale Noten, strahlt Reife aus. Weicher, saftiger Gaumen, hier gibt er sich wesentlich schlanker als die Nase vermuten liess, gute Struktur, gute Harmonie, schöner Wein, bei den Cru Bourgeois fällt er sehr positiv auf.

Lascombes 2006

18/20, 2012–2035 ■ 75cl, **75.–** (inkl. MWSt 80.70), Art. Nr. 236418

Sehr tiefgründiges, schwarzbeeriges Bukett, Noblesse und Feinheiten ausstrahlend, wunderbar klar und präzise, hat auch etwas sehr Sinnliches an sich. Köstlich süsser Antrunk, der Wein wirkt voll, reich, ja fast etwas opulent, dann ist aber auch eine herrliche Frische drin und das Ganze ist weich wie Seide. Der Wein hat den Charme, den die letzten Jahrgänge etwas vermissen liessen, seine an sich etwas molligere Art ist von Vorteil für diesen Jahrgang, die Jahrgangsstrenge wiederum hilft dem sonst meist etwas opulenten Lascombes, zusammen ergibt es den sinnlichsten Lascombes der Neuzeit.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Les Eyrins 2006

18/20, 2013–2030 ■ 75cl, **23.–** (inkl. MWSt 24.75), Art. Nr. 236431

Sehr zarter, aber ungemein komplexer Duft, schwarze Kirschen, dazu erfrischende Weichseln, feine Kräuter, strahlende Klarheit, duftet wie ein grosser Bordeaux der edelsten Art. Am Gaumen fällt zuerst die unglaublich feine Tanninstruktur auf, es gibt nur ganz wenige Bordeaux 2006, die so samtene Gerbstoffe besitzen, dann besticht er durch seine wunderbare, optimal abgestimmte Extraktsüsse, seine Kraft und seine verspielte Art, die Aromenfülle zu zeigen. Das ist Bordeaux der nobelsten Sorte, und der Wein hat Charme ohne Ende, Spitzenklasse.

Margaux 2006

18+/20, 2015–2050 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236439

Philippe Bascaules, der technische Direktor von Château Margaux: «Aromatisch vergleichen wir ihn mit 86, der 06er hat aber die bessere Grundreife. Wir reihen ihn am ehesten zwischen 95 und 96 ein.» Eher verhaltener, aber dennoch Tiefe anzeigender Duft, extrem schwarzbeerig. Am Gaumen pure Finesse, schlanker, eleganter, saftiger Wein, dahinter steht eine für Margaux aussergewöhnlich maskuline Struktur, die Tannine sind von bester Qualität und wirken richtiggehend süss. Noble, verhaltene Art, der schlankste Margaux der letzten Jahre, zeigt aber in Sachen Konzentration doch einiges.

Monbrison 2006

18/20, 2013–2030 ■ 75cl, **27.–** (inkl. MWSt 29.05), Art. Nr. 236188

Konzentrierte schwarze Frucht, sehr tiefgründig und komplex, das Parfüm ist absolut köstlich. Am Gaumen vereint er Rasse und Süsse, schlanker, eleganter Wein mit männlicher Struktur, der einiges an Flaschenreife braucht, besitzt viel Potenzial. Bei der Union des Grands Crus präsentierte er sich in Hochform, hey, ist der herrlich süss, tolles Fruchtspiel, grosser, klassischer Monbrison.





HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Palmer 2006

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236445

Die erwartete Noblesse strahlt in die Nase, wirkt extrem filigran, dezente Frucht, gibt sich eher verhalten, ist aber dennoch von aussergewöhnlicher Komplexität. Bei Palmer erwartet man ja etwas Feines, aber der ist noch viel zarter als erwartet, das ist ein sublimer Filigrantänzer, gleichzeitig aber von unglaublicher Tiefe, eine sensationelle Extraktsüsse, von einer Klarheit und Präzision, wie man sie in diesem Jahrgang ausserordentlich selten antrifft, ein grosser, klassischer Palmer, der beste Wein der Appellation Margaux.

Pavillon rouge du Ch. Margaux 2006

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, **70.–** (inkl. MWSt 75.32), Art. Nr. 236453

Schwarze Beeren und Pflaumen, Süsse ausstrahlend. Feiner, harmonischer, saftiger Gaumen, schöne Extraktsüsse, süffig, macht Spass.

Rauzan-Ségla 2006

18+/20, 2015–2050 ■ 75cl, **75.–** (inkl. MWSt 80.70), Art. Nr. 236465

Cassis vom Feinsten springt mir förmlich in die Nase, ein köstliches Fruchtelixier. Geballte Kraft auch am Gaumen, ungewöhnlich fein und samtend für Rauzan-Ségla und für diesen Jahrgang, zeigt eindrücklich, dass man auf dem Weg zurück zur Finesse ist, feine Extraktsüsse, eine köstliche Delikatess und einer der elegantesten Rauzan-Ségla der letzten Jahre, der wird ohne Zweifel so gut und auch stilistisch ähnlich wie der 86er.

ST. JULIEN

Branair-Ducru 2006

18/20, 2014–2040 ■ 75cl, **55.–** (inkl. MWSt 59.18), Art. Nr. 236140

Offene, etwas konfitürige Nase, reiche Komplexität. Schlanker, erfrischender Gaumen, feine Textur, eleganter, harmonischer Wein mit sublimer Extraktsüsse, die Harmonie stimmt perfekt, einer der besten Branair der Geschichte, vermutlich wird er im Moment sogar noch unterschätzt, grosser, beeindruckender, charaktvoller Wein.

Clos du Marquis 2006

17+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **47.–** (inkl. MWSt 50.57), Art. Nr. 236382

Der hat schon im Duft eine gewisse Klasse, wunderbar frische Frucht und viel noble Würze, sehr fein und präzise. Am Gaumen besticht er durch eine zwar markante, aber perfekt in den Stoff integrierte Tanninstruktur, herrliche, total erfrischende Aromatik. Ein Clos du Marquis, der richtig Spass macht und auch Grösse zeigt, indem er sich bescheiden gibt.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Ducru-Beaucaillou 2006

19+/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236392

Ein Finessenwein kündigt sich an, das ist ein sublimer Duft, fast mehr rot-als schwarzbeerig, dennoch perfekte Reife ausdrückend. Am Gaumen fasziniert die köstliche Extraktsüsse, dann die geschliffenen feinen Tannine, zudem ist das die Aromatik, die man von einem grossen Ducru erwartet. Eher schlank, aber intensiv und tiefgründig, ein Ducru alten, klassischen Stils, aber präziser, geschliffener, klarer als auch schon; absolut genial, einer der allergrössten Weine des Jahrgangs.

Gruaud-Larose 2006

18+/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **54.–** (inkl. MWSt 58.10), Art. Nr. 236173

Der Duft ist von genialer Feinheit, springt nicht gleich in die Nase, aber zeigt eine unbeschreibliche Sinnlichkeit, das ist der Bordeauxduft, den ich so liebe. Am Gaumen gibt er sich ziemlich verschlossen, und doch steckt da einiges drin, ein grosser, klassischer Gruaud. Sie dekantieren ihn für die Primeurprobe - und betonen damit die Tannine... Er präsentiert sich einiges besser direkt aus der Flasche, zum Glück haben wir darauf bestanden, ihn so zu probieren. Da kommen auch seine Feinheiten, die Raffinesse, die Komplexität und seine Saftigkeit zur Geltung. Da ist vermutlich noch einiges mehr an Potenzial drin, als er jetzt zeigt.

Lagrange

18+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **46.–** (inkl. MWSt 49.50), Art. Nr. 236416

Ich probiere ihn zum ersten Mal auf La Fleur de Bouard, wo mehr als 100 Weine zur Probe bereitstehen. Da strahlt er einen der köstlichsten Düfte bei dieser Probe aus, das duftet nach grossem Bordeaux, herrlich süsse, schwarze Frucht, unendlich fein und komplex. Veloursartiger Gaumenfluss, dennoch ist da ein gutes Tanningerüst, der Wein ist wunderschön schlank und dennoch von höchster Konzentration, herrlich rassige, frische Frucht vereint mit köstlicher Extraktsüsse, dem Charme dieses Weines kann man nicht widerstehen, erinnert stark an den grossen 2000er.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Rar Langoa-Barton 2006

19/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **62.–** (inkl. MWSt 66.71), Art. Nr. 236417

Schwarze Kirschen und ein traumhaftes Spiel von allen möglichen Gewürzen, hey, duftet der herrlich, das ist ein absolut sinnliches Parfüm. Am Gaumen ein Traum, der Wein strahlt knisternde Erotik aus, dieses unglaublich raffinierte Aromenspiel raubt mir fast die Sinne, verschwenderische Vielfalt, geschliffen fein und klar, ein Aristokrat, obwohl er dafür fast zu viel Charme hat, einfach ein Wein zum Ausflippen, dem Léoville-Barton ebenbürtig.





HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Rar Léoville Barton 2006

19/20, 2014–2040 ■ 75 cl, **75.–** (inkl. MWSt 80.70), Art. Nr. 236426

Ich glaube bald, das Barton-Parfüm von Fassproben blind erkennen zu können, so genial raffiniert duftet kaum ein anderer Wein, vereint köstliche Frische mit genialer Süsse, intensive Frucht mit feinsten Würze und sublimen Kräuternuancen. Am Gaumen findet er einmal mehr die perfekte Balance zwischen Rasse und Süsse, zwischen Kraft und Eleganz, zwischen samtener Feinheit und guter Struktur, ein Weinmonument und eine charmante Köstlichkeit, dennoch wirkt er insgesamt verhaltener als der generöse Langoa. Sicherlich wird die Zeit es richten, dass er letztlich auf das gleiche Niveau kommt.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Léoville Las Cases 2006

19+/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage** Art. Nr. 236427

Da ist schon im Duft ein Tiefgang, den nur die grossen Weine von Bordeaux bringen, dieser raffinierte Trüffel-Teer-Leder-Duft in Verbindung mit der konzentrierten Frucht. Im Gegensatz zu andern Weinen des Jahrgangs gibt sich dieser von köstlicher Feinheit, ein Kraftbündel, aber total gezügelt, herrlich süsses Extrakt, traumhafter Fruchtnachhall, ein Las Cases, der restlos gefällt und einer der absoluten Stars des Jahrgangs.

Léoville Poyferré 2006

18+/20, 2014–2040 ■ 75 cl, **71.–** (inkl. MWSt 76.40), Art. Nr. 236429

Der Duft stimmt, ein köstliches Parfüm, feinste, perfekt reife Frucht, klar und doch mit dem für Poyferré typischen Hauch Rustikalität, die seinen Charme ausmacht. Auch der Gaumen schmeckt so richtig nach Poyferré, der Wein hat Persönlichkeit, herrliche Aromatik, getragen von markanten, aber gut abgerundeten Tanninen, beeindruckend und möglicherweise im Moment noch unterschätzt.

Saint Pierre 2006

18/20, 2013–2035 ■ 75 cl, **54.–** (inkl. MWSt 58.10), Art. Nr. 236468

Sehr nobler, tiefgründiger Duft, schwarzbeerig und reich. Samtener Gaumen, zeigt Konzentration und Rasse, Fülle und Komplexität, wunderschönes Aromenspiel, perfekter St. Pierre wie ich ihn liebe.

Batailley 2006

17/20, 2012–2030 ■ 75cl, **32.–** (inkl. MWSt 34.43), Art. Nr. 236128

Der Wein hat immer schon im Duft etwas Besonderes an sich, so eine Mischung aus Noblesse und rustikalem Charme, ein Duft, den man einfach lieben muss, geht auch schön in die Tiefe, schwarze Trüffel, wie bei einem grossen Pauillac. Im Antrunk wirkt er etwas burschikos, dann ist da aber auch ein wunderbares Fruchtparfüm, zart und fein, aber auch gut strukturiert, tänzerisch elegantes Finale; ein Batailley, der viel Trinkspass machen wird.

Carruades de Lafite 2006

17/20, 2013–2030 ■ 75cl, **74.–** (inkl. MWSt 79.62), Art. Nr. 236375

Sehr tiefgründiger, reicher Duft mit einer gewissen Opulenz, extrem schwarzbeerig und fast konfitürig süss. Am Gaumen kommt er leichter als erwartet daher, feine, aber markante Tannine, schlanker, saftiger Körper, erfrischendes Finale.

Clerc Milon 2006

18/20, 2014–2040 ■ 75cl, **44.–** (inkl. MWSt 47.34), Art. Nr. 236378

Teer, Lakritze, schwarze Frucht, feine Kräuter. Maskuline Tanninstruktur, hohe Aromenkonzentration, herrlich frische Frucht, erinnert stark an den grandiosen 86er, das ist ein grosser, charaktvoller Clerc Milon, vor allem das minutenlange, rassige Finale begeistert mich, da ist auch genau die richtige Dosis Extraktsüsse.

Duhart-Milon Rothschild 2006

17/20, 2012–2030 ■ 75cl, **44.–** (inkl. MWSt 47.34), Art. Nr. 236393

Extrem schwarzer Duft mit Brombeere, Heidelbeere und recht ausgeprägten Teernoten. Wie beim Carruades fällt der wunderbar feine Gerbstoff auf, auch der wirkt schlank und elegant, zeigt auch eine geniale Frische und Rasse, ich habe selten einen so charmanten Duhart erlebt.

Grand-Puy-Lacoste 2006

18/20, 2014–2040 ■ 75cl, **61.–** (inkl. MWSt 65.64), Art. Nr. 236172

Der Wein hat Tiefgang in der Nase, da ist dieses herrliche Trüffelaroma von einem grossen Pauillac, bestechend klar und präzise, hohe Reife anzeigend. Am Gaumen kommt ein ungewöhnlich reifer GPL zum Vorschein, herrliche, rabenschwarze Frucht, geniale Extraktsüsse, gute Struktur, da sind auch Saft und Schmelz und eine köstliche Aromatik, ich staune über diesen Sexy-GPL, der strahlt eine Lebensfreude aus und es ist ein absolut sinnlicher Wein, wenn er auch etwas schlanker ist als gewöhnlich. Wichtig ist, dass er sich total natürlich und harmonisch gibt.





HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Haut-Bages Monpélou 2006

17+/20, 2012–2035 ■ 75cl, **20.–** (inkl. MWSt 21.52), Art. Nr. 236556

Das ist ein köstliches Parfüm, überragt in Sachen Komplexität alle Borie-Manoux-Weine, diese feine, filigrane und dennoch sehr tiefgründige schwarze Frucht ist ein Traum. Am Gaumen ist die vom Duft versprochene, raffinierte Köstlichkeit, ein Filigrantänzer, herrlich saftig und mit traumhaftem Schmelz, köstliche Extraktüsse, einer der charmantesten Weine des Jahrgangs. Bestätigt sich eindrücklich bei den Cru Bourgeois.

Haut-Batailley 2006

17+/20, 2013–2030 ■ 75cl, **35.–** (inkl. MWSt 37.66), Art. Nr. 236400

Ein nobler Duft aus schwarzer Frucht und einem minimalen Hauch grüner Peperoni, der zusätzliche Frische und Komplexität bringt. Am Gaumen gibt er sich schlank und elegant, sehr guter Reifegrad, schmackhafter, erfrischender, eleganter Wein, der richtig Trinkschmeck macht, perfekte Harmonie aller Komponenten.

Lafite Rothschild 2006

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236414

Es zieht sich durch bei den Weinen von Lafite, der Duft ist extrem schwarzbeurig, im Lafite ist am meisten Frische und Noblesse, raffinierte Kräuternuancen. Am Gaumen eine absolut geniale Delikatesse, das ist Lafite wie ich ihn liebe, die Gänsehaut auf dem Rücken zeigt mir, das ist ein richtig grosser Lafite. Die Tanninstruktur ist sehr präsent, sehr männlicher, robuster Lafite, dann besitzt er Schmelz und eine Saftigkeit, die mich begeistern, dazu Frische und diese enorme Komplexität, diese tänzerisch verspielte Art, in Sachen Charme übertrifft er gar die letzten grossen Jahrgänge.

Latour 2006

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236419

Im Duft ein herrliches Fruchtbündel, im Moment noch von erstaunlich viel Holz begleitet. Am Gaumen sehr typisch Latour, ein monumentales Kraftpaket, Massen von Tannine und Säure, die Tannine sind aber geschliffen fein, die Extraktüsse ist köstlich, das ist ein absolut beeindruckender, perfekt ausbalancierter Latour von höchster Präzision.

Les Forts de Latour 2006

17+/20, 2013–2030 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236432

Eher verschlossener, auf der würzigen Seite stehender Duft, die Frucht zeigt sich kaum. Am Gaumen ist geballte Kraft, genau so stellt man sich Latour vor, Tannin ohne Ende, ein maskuliner Brocken von Wein im Antrunk, dann zeigt er sich aber auch von der süssen und saftigen Seite, tolle Frische, intensive Aromatik.

Lynch-Bages 2006

18/20, 2013–2040 ■ 75 cl, **75.–** (inkl. MWSt 80.70), Art. Nr. 236437

Der Duft hat Tiefgang, schwarze Frucht, Trüffel Tabak, das riecht nach klassischem Lynch-Bages. Weicher, saftiger Gaumen, sehr delikate, aber auch ziemlich leicht, feiner, filigraner, verspielter Lynch-Bages mit Charme.

Mouton Rothschild 2006

19+/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236442

Hervé Berland: «Mouton hat mit 87% den höchsten Cabernet-Anteil seit langem und 13% Merlot. Wir arbeiten heute einfach präziser auf jeder Stufe, vor allem im Rebberg, aber auch im Keller.» Im Duft ist er zuerst einmal einfach unendlich fein, vielschichtig und raffiniert aromatisch, aber sehr nobel zurückhaltend, dann total schwarzbeerig mit ausgeprägten Teer nuances. Im Antrunk zeigt er ein massives, aber gut eingebundenes Tanninfundament, darauf aufgebaut ein köstliches Fruchtpaket, extrem schlank und elegant, da sind ohne Zweifel Grösse und Potenzial drin, aber der Wein ist nicht einfach zu verstehen, mit Sicherheit verlangt er einiges an Geduld, ein grosser, klassischer Mouton.

Pibran 2006

17+/20, 2013–2035 ■ 75 cl, **27.–** (inkl. MWSt 29.05), Art. Nr. 236457

66% Merlot, 34% Cabernet. Jean-René Martignon: «Es gibt verschiedene Gründe für die kleine Produktion, eine Parzelle Cabernet mussten wir zu früh ernten, weil die Fäule fortgeschritten war, die kam nicht in die Assemblage, wir haben auch viel neu gepflanzt, und diese Reben sind noch zu jung.» Sehr frische, schwarzbeerige Frucht, Cassis vom Feinsten, erstaunlich feiner Gerbstoff, trotzdem eher maskuline Struktur, der Wein zeigt eine beeindruckende Saftigkeit, raffinierte Süsse, erfrischende Aromatik. Später nochmals bei den Cru Bourgeois probiert, auch hier zeigte er sich herausragend.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Pichon-Longueville-Baron 2006

19/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **103.–** (inkl. MWSt 110.83), Art. Nr. 236458

Ein Traumbuket strahlt mich an, das ist ein himmlisches Vergnügen, an diesem Glas zu riechen, ein köstliches Fruchtelixier, schwarze Kirschen vom Feinsten, intensiv und unendlich tiefgründig, schwarze Trüffel ohne Ende, einen ganz grossen Wein ankündend. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, noble Opulenz, fast mächtige Extraktsüsse, dann ist da aber auch eine wunderbare Frische, himmlische Aromatik gespickt mit genialen Finessen, herrlich diese Saftigkeit. Im Nachhall zeigt er auch die Struktur des Jahrgangs und eine Nachhaltigkeit zum Staunen.

Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2006

18/20, 2014–2035 ■ 75 cl, **132.–** (inkl. MWSt 142.03), Art. Nr. 236459

Auch hier glaubt man unbegreiflicherweise, dem Wein zu helfen, wenn man ihn in einer Karaffe belüftet. Wir probieren ihn zuerst einmal so. Der





intensive, schwarzbeerige Duft mit einem kräftigen Hauch Teer ist wunderschön. Am Gaumen wurde der Wein aber von ziemlich trockenen Tanninen dominiert. Direkt aus der Flasche stimmt die Harmonie deutlich besser, der Wein hat auch so noch eine für Pichon-Lalande ungewöhnlich maskuline Tanninstruktur, aber ohne Karaffe kommt die typische, unendlich erotische Aromatik des Pichon viel besser zur Geltung, ein absolut ungewöhnlicher Lalande, aber ein faszinierender. Der Nachhall ist enorm, da steckt er die Tannine locker weg, überdeckt sie mit herrlicher, frischer, schwarzer Frucht und köstlicher Extraktsüsse.

Rar **Pontet-Canet 2006**

18+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **81.–** (inkl. MWSt 87.16), Art. Nr. 236460

Alfred Tesseron: «Wir haben 35hl Ertrag.» Auf unsere Frage warum so wenig: «Wir machen alles so natürlich wie möglich, wir nehmen, was die Natur uns gibt. Wir haben 40hl angestrebt, sind aber auch einige Risiken eingegangen und haben durch späte Ernte etwas an Menge verloren.» Der Duft deutet schon Klasse an, das ist fein, elegant, subtil und von unglaublicher Komplexität, schwarze Frucht, wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann. Eine konzentrierte Köstlichkeit am Gaumen, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, und das in einem Jahrgang, bei dem man diese Attribute wirklich nicht an jeder Ecke findet, eine delikate Köstlichkeit.

ST. ESTÈPHE

Calon-Séгур 2006

18/20, 2014–2040 ■ 75cl, **60.–** (inkl. MWSt 64.56), Art. Nr. 236372

Feine, extrem elegante Nase, schwarze Frucht mit einem rotbeerigen Anflug. Wirkt sehr leicht und elegant im Antrunk, Massen von sehr feinem Gerbstoff, schöne Frische in der Aromatik, ausdrucksvoll im Finale, hier zeigt er seine Klasse, jetzt kommen die Kraft und die Komplexität zum Vorschein, es hat noch einige versteckte Feinessen. Auch ein Wein, den man möglicherweise unterschätzt.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Cos d'Estournel 2006

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **142.–** (inkl. MWSt 152.79), Art. Nr. 236150

Wow, der Duft überrascht mich, springt mich richtiggehend an, ein köstliches Fruchtbündel, dazu Noten von Eukalyptus, herrlichen Kräutern und feinsten Würze, unglaubliche Komplexität. Am Gaumen ist das Wichtigste – die Extraktsüsse – schon mal da, dann auch eine herrliche, frische Frucht, eine sublime Aromatik und alles ist in perfekter Balance, das ist wieder einmal ein Wein, dessen Grösse gleich sofort und ohne Zweifel erkennbar ist, das ist auch ein Wein, der Trinkspass macht, eine Naturschönheit vom Feinsten. Grosser, sehr sinnlicher Cos.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Le Boscq 2006

18/20, 2013–2035 ■ 75cl, **23.–** (inkl. MWSt 24.75), Art. Nr. 236422

Es ist keine Überraschung, dass dieser Duft so überragend schön ist, das ist einer der zuverlässigsten Bordeaux in den letzten Jahren, herrliches Cassis, begleitet von zarten Düften von Kräutern und Gewürzen, ein Hauch von schwarzen Trüffeln verleiht Tiefe. Das andere Parfüm, das alles über-tönt, kommt von der charmanten Dame, die gerade vorbeigeht. Nach 10 Minuten ist das abgeklungen, und ich kann mich wieder diesem köstlichen Wein widmen. Das ist eine Mischung aus robustem St. Estèphe und purem Charme, mächtige Tanninstruktur, aber fein wie Seide, wunderbare Extraktsüsse, saftige Fülle, geniale Länge.

Meyney 2006

18/20, 2012–2035 ■ 75cl, **27.–** (inkl. MWSt 29.05), Art. Nr. 236440

Duftet absolut köstlich, da ist eine traumhafte Süsse, da sind Fülle und Komplexität, schwarze Frucht. Eine Köstlichkeit auch am Gaumen, von beschwingter Leichtigkeit, wunderbar saftig und zartschmelzend, verspielte Aromatik; ein Wein, der singt.

Montrose 2006

18/20, 2015–2040 ■ 75cl, **92.–** (inkl. MWSt 98.99), Art. Nr. 236441

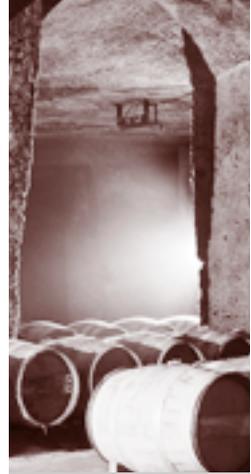
Dezenter Duft von schwarzen Beeren, feines, klares Parfüm. Ein Montrose der eher schlankeren Art, viel Frische in der Aromatik, massive Tanninstruktur wie immer, das ist typisch Montrose, das muss einem keine Sorgen machen, erinnert mich an den feinen 94er, der hatte bei der Fassprobe auch diese massiven Tannine und ist heute in perfekter Balance, die schlanke, gradlinige Art steht ihm gut, im Nachhall kommt eine herrliche Saftigkeit zum Vorschein, fein abgestimmte Extraktsüsse, klassischer Montrose, der grosses Trinkvergnügen verspricht, aber Geduld verlangt.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Phélan-Ségur 2006

19/20, 2012–2040 ■ 75cl, **33.50** (inkl. MWSt 36.05), Art. Nr. 236456

Wir kommen gerade von Montrose, der eine ziemlich kontroverse Diskussion ausgelöst hat. Und jetzt dieser Duft von Phélan, da fühle ich mich wie zu Hause, der strahlt mich an, das ist ein richtiger Sexywein, da ist schon im Duft Charme ohne Ende. Da muss man keine Sekunde überlegen, ob aus diesem Wein einmal etwas wird, der ist schon toll, schon das Fassmuster ist Vergnügen pur, bei diesem Wein muss man auch nicht Jahrzehnte warten. Ich hatte einige Male richtig Spass bei der Probe der 200 Cru Bourgeois, aber nur einmal eine richtige Gänsehaut: Dieser Phélan überragt wirklich alles.



Bahans Haut-Brion 200617/20, 2012–2025 ■ 75cl, **67.–** (inkl. MWSt 72.09), Art. Nr. 236363

Sehr würzig, fast ins Mineralische tendierend. Setzt auf Frische und Rasse, schlanker, eleganter Wein mit feiner Tanningstruktur und dezenter Extrakt-süsse, perfekt harmonisch und wunderbar aromatisch, richtig gut, wird schon bald viel Trinkgenuss bieten.

Carbonnieux rouge 200617/20, 2012–2025 ■ 75cl, **32.–** (inkl. MWSt 34.43), Art. Nr. 236374

Ein Duft mit Tiefgang, sehr aromatisch, konzentrierte, schwarze Frucht, viel Würze, ein Hauch Bleistift, schöne Kräuternuancen. Hey, dieser Carbonnieux, der kommt unglaublich charmant daher, tolle Aromenfülle, herrlich frisch und mit bester Tanningqualität, ein unglaublicher Carbonnieux, der vor allem auch mit einem genialen Fruchtfinale zu überzeugen weiss. Übrigens: Wir haben vorher Haut-Brion probiert und unseren Gaumen auf ein hohes Niveau eingestellt ...

Domaine de Chevalier rouge 200618/20, 2015–2040 ■ 75cl, **47.–** (inkl. MWSt 50.57), Art. Nr. 236157

Sehr klassischer, finessenreicher Duft nach schwarzen Beeren und tiefgründigem Terroir, Noblesse ausstrahlend. Im Antrunk zeigt er eine dezente Strenge, die aber gleich wieder von seinem Charme übertönt wird, köstliche Extrakt-süsse, perfekt ausbalancierte Struktur, erinnert an den feinen und sehr klassischen 96er, diese Harmonie zwischen Rasse und feiner Süsse begeistert mich, das nicht der grösste Chevalier, den ich kenne, aber einer der liebenswertesten, braucht etwas Geduld, aber unbedingt kaufen.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!**Rar Haut-Bailly 2006**19+/20, 2013–2040 ■ 75cl, **66.–** (inkl. MWSt 71.02), Art. Nr. 236399

Dieser Duft strahlt mich an, ich bin gleich hin und weg, das ist so eine pure, natürliche, intensive, aber völlig unaufdringliche Frucht; der Charme, den dieser Wein ausstrahlt, ist kaum beschreibbar. Ein Antrunk wie Samt und Seide, dennoch besitzt der Wein Tannin ohne Ende, aber so geschmeidige, dass sie wie Butter auf der Zunge zerschmelzen, der Wein besitzt eine sensationelle Saftigkeit, eine absolut betörende Extrakt-süsse, eine Harmonie aller Komponenten, die perfekter nicht sein könnte. Er ist zwar eine Spur schlanker als der 2005er, ansonsten steht er ihm in nichts nach, ja übertrifft ihn vielleicht sogar in Sachen Komplexität und Charme. Ich habe mich jetzt eine gute Viertelstunde mit dem Wein beschäftigt, 2mal nachgeschenkt, das Glas ist wieder leer, ich flippe fast aus, aber jetzt sollte ich definitiv zum nächsten Wein übergehen, es ist 17.15h und es stehen noch ca. 30 Weine zur Probe bereit... Später noch 2mal nachverkostet, das ist mein Lieblingswein des Jahrgangs.

Haut-Bergey rouge 2006

17/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **29.–** (inkl. MWSt 31.20), Art. Nr. 236540

Eine geballte Ladung Frucht springt mir entgegen, schwarze und rote Beeren, betörend vielschichtig. Am Gaumen ist viel Frische und eine weiche Tanninstruktur, saftiger, rassiger Wein mit Charme, macht extrem Trinkspass, das ist so ein herrlich unkomplizierter Genusswein, der durchaus auch Persönlichkeit und Klasse ausstrahlt.

Haut-Brion rouge 2006

18 + /20, 2015–2040 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236403

Nobler Haut-Brion-Duft wie immer, komplexe, süsse Frucht, Tabak, Trüffel, sehr tiefgründig. Ein erfrischendes, schwarzbeeriges Fruchtelixier am Gaumen, wirkt sehr fein und elegant, zarte Gewürztöne und feine Kräuteraromen, enorm vielschichtig, feines, sehr nobles Parfüm. Zeigt eine auffällig andere, sehr viel weichere, feinere Tanninstruktur als La Mission, dennoch ist es für Haut-Brion auch eher ein männlicher, klassischer Typ, Massen von markanten, aber geschliffen feinen Tanninen, auch da ist wieder die frische, saftige Frucht, die feine, sich nicht in den Vordergrund stellende Extrakt-süsse, braucht Geduld.

La Garde rouge 2006

17/20, 2010–2025 ■ 75 cl, **23.–** (inkl. MWSt 24.75), Art. Nr. 236409

Schon der Duft ist purer Charme, fein, elegant, ausdrucksvoll. Ein völlig unkomplizierter, ungemein liebenswerter Wein, kein Kraftprotz, kein Angeber, eher leise, aber dafür umso charmanter; ein Wein, den man einfach gern haben muss, einer der besten unter den diversen herrlichen Weinen von Dourthe.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

La Mission Haut-Brion

19/20, 2015–2040 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236411

60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon. Die traumhafte La Mission-Würze ist immer wieder ein Erlebnis, sehr tiefgründiger, konzentrierter schwarzbeeriger Duft, beeindruckende Komplexität. Herrliche Frische im Antrunk, massive, aber perfekt von Fett umhüllte Tanninstruktur, auch am Gaumen besticht der Wein vor allem durch seine wunderbare Frische, es ist aber auch genügend Extrakt-süsse vorhanden sowie Kraft und Fülle. erinnert ein wenig an den 98er, wenn er auch eher etwas strukturierter und mächtiger ist, ein präziser, sehr klassischer, männlicher La Mission. Mir gefällt er für einmal gar besser als Haut-Brion.





Les Carmes-Haut-Brion 2006

18/20, 2013–2035 ■ 75cl, **54.–** (inkl. MWSt 58.10), Art. Nr. 236430

Der hat den intensivsten, konzentriertesten Duft aller Pessac-Léognan, die wir in einer Reihe auf Château Bouscaut probieren, schwarze Kirschen, Brombeere, Cassis, ganz leicht ins Konfitürige tendierend, aber auf sehr angenehme Art. Fast opulent süsser, komplexer Gaumen, da ist geballte Kraft, da sind aber auch Feinheiten, robuster, charaktvoller Wein.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Pape-Clément rouge 2006

19/20, 2014–2040 ■ 75cl, **148.–** (inkl. MWSt 159.25), Art. Nr. 236189

Der Duft von Pape-Clément ist immer ein Erlebnis, diese tiefgründige, raffinierte Art ist unvergleichlich, intensive, blaubeerige Frucht, Backpflaumen, herrliche Leder-Tabak-Würze, das ist einfach ein himmlisches Parfüm, das jenem von Haut-Brion sehr nahe kommt. Monumentaler, fast wuchtiger Gaumen, perfekt dosierte Extraktsüsse, Massen von sehr feinen Gerbstoffen, gebündelte, wunderbar süsse Frucht, ein sinnliches Weinerlebnis. Ich probiere ihn heute zum zweiten Mal in der Reihe aller Pessac-Léognan. Alles, was ich vorher geschrieben habe, bestätigt sich. Ich finde, er geht in Richtung des genialen 1986ers, aber dieser hier ist natürlich viel feiner in der Machart, viel präziser in der Aromatik und mit deutlich mehr Konzentration, ohne dadurch den Charme zu verlieren.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Seguin 2006

18/20, 2012–2028 ■ 75cl, **20.–** (inkl. MWSt 21.52), Art. Nr. 236555

Hey, das ist ja grosse Klasse, was mir da entgendet. Ich verkostete zu Hause nochmals eine Anzahl Muster, meist von Weinen, die knapp nicht in meine Selektion gekommen sind, von denen ich nochmals Proben angefordert habe, um meine Entscheidung zu überprüfen. Dabei ist als Referenzwein der grandiose Bel Air la Royère, der einer der Stars unter den 2006ern ist. Diese Hürde ist für alle andern klar zu hoch, keiner schafft den Sprung in unser Angebot, bis auf einen, eben dieser Seguin. Diesen 2006er hatte ich bisher noch nicht verkostet, es ist aber ein Wein, den ich seit Jahren verfolgen und der 2005 nur wegen des Überangebotes an grossen Weinen nicht selektioniert wurde. Ebenfalls dabei ist eben dieser 2005er, traumhaft, aber noch besser ist der 2006er. Also, nochmals zurück zu diesem betörenden Duft, schwarze Kirschen vom Feinsten, ein Hauch Teer, Trüffel, Tabak und erfrischende Minze, das nennt man Tiefgang. Seidener Gaumenfluss, auch hier mit beeindruckender Fruchtkonzentration, viel süsses Extrakt, noble Struktur, ein Wein, der singt; der ist so etwas von liebenswürdig, ich geniesse diese Probe in vollen Zügen, lasse mir dieses köstliche Elixier auf der Zunge zergehen und stelle fest, dass die Flasche schon halbleer ist. Meine Empfehlung: Bestellen Sie Magnumflaschen.

Smith-Haut-Lafitte rouge 2006

18/20, 2013–2030 ■ 75cl, **58.–** (inkl. MWSt 62.41), Art. Nr. 236470

Diese mineralische Art von Smith liebe ich immer mehr, gepaart mit herrlich süssen, schwarzen Fruchtkomponenten ergibt das einen Duft, der mich begeistert. Ein Kraftbündel am Gaumen, das ist einer der konzentriertesten Pessac-Léognan, dabei behält er aber Finesse, Saftigkeit und eine feine Struktur, das ist grosse Klasse und schliesst nahtlos an die Erfolge der letzten Jahre an.

ST. EMILION

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Amélie 2006

17+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **18.–** (inkl. MWSt 19.37), Art. Nr. 236130

Ein Fruchtbündel aus purer schwarzer Frucht, herrliche Frische ausstrahlend. Am Gaumen ein Rassewein, hey, hat der eine Frucht, enorm tiefgründig und konzentriert, das besonders Schöne am Wein ist seine verspielte Art, ein Sexywein, Trinkvergnügen vom Feinsten.

Ausone 2006

18+/20, 2018–2060 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236124

Das Parfüm von Ausone ist immer ein Erlebnis, diese sublime Aromenfülle ist unbeschreiblich, rabenschwarze Frucht, dezente Kräuternoten, feine Mineralität, ein Traum, diese Vielfalt. Ein Kraftpaket wie immer am Gaumen, aber von markanten Tanninen getragen, raffinierte Extraktsüsse, totale Frische, geschliffen klar, vereint monumentale Kraft mit unglaublichen Feinheiten, trotzdem zeigt sich im Nachhall eine für Ausone schon fast etwas rustikale Tannindominanz.

Barde-Haut 2006

18/20, 2012–2030 ■ 75cl, **35.–** (inkl. MWSt 37.66), Art. Nr. 236129

Dieser Wein wird immer mehr zu einer echten Persönlichkeit in St. Emilion, das zeigt schon dieser strahlende, aristokratische, köstlich aromatische Duft. Ein Gaumen wie Samt und Seide, schmilzt wie Butter auf der Zunge, der Wein ist wunderschön schlank und von königlicher Eleganz, geschliffen klar und von beeindruckender Schönheit, am Schluss bleibt ein Mund voll köstlichster Frucht.

Beauséjour Duffau-Lagarosse 2006

18/20, 2014–2040 ■ 75cl, **59.–** (inkl. MWSt 63.48), Art. Nr. 236587

Intensive, schwarze Frucht, leicht ins Konfitürige tendierend. Süsser, konzentrierter, feiner Gaumen, total auf schwarze, frische Frucht gebaut, perfekte Tanningualität, wunderbare Extraktsüsse, herrlicher Wein, perfekt ausbalanciert.





Bellefont-Belcier 2006

18/20, 2012–2035 ■ 75cl, **32.–** (inkl. MWSt 34.43), Art. Nr. 236136

Ein geniales Fruchtelixier springt mir förmlich in die Nase, hey, ist das ein köstliches Parfüm, irgendwie total zart und fein, aber auch intensiv und tiefgründig. Explosiver Gaumenauftritt, da habe ich gleich einen Mund voll herrlich frischer und köstlich süsser, schwarzer Frucht, der Wein tanzt mit verspielter Leichtigkeit über die Zunge und begeistert mich mit seinem raffinierten Aromenspiel, das ist eine deutlich leichtere, aber nicht weniger faszinierende Ausgabe des 2005ers. Solche Weine liebe ich über alles. In der grossen Halle von St. Emilion steht er direkt neben Berliquet, eine harte Bewährungsprobe, und auch die besteht er problemlos.

Bellevue 2006

18+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **49.–** (inkl. MWSt 52.72), Art. Nr. 236365

Das ist ein Duft zum Ausflippen, unendlich sinnlich, da ist verschwenderische Vielfalt, opulente Süsse gepaart mit köstlicher Frische und Tiefgang in Form von Trüffel und Tabak. Pure Feinheit im Antrunk, veloursartige Tannine - aber in Massen vorhanden - bilden das Rückgrat dieser köstlichen Delikatessens, ein himmlisch frisches Fruchtbündel mit köstlicher Süsse garniert, schon dieses Fassmuster zu verkosten ist ein unbeschreibliches Vergnügen, wie wird der erst in 10 Jahren die Sinne verzaubern?

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Berliquet 2006

19/20, 2012–2040 ■ 75cl, **34.–** (inkl. MWSt 36.58), Art. Nr. 236138

9ha klein ist das Weingut, lediglich 40'000 Flaschen werden durchschnittlich produziert. Eine der Top-Lagen von St. Emilion, direkt neben Ausone. Seit 1997 werden hier grandiose Weine produziert, praktisch jedes Jahr noch um einen Hauch verbessert. Da muss man nur einmal kurz dran riechen und dann weiss man schon, das ist es, das ist ein Wein, der mit seiner Ausstrahlung jeden, ja sogar einen oberflächlichen Weintrinker fesseln kann; diese geniale, konzentrierte Frucht, diese Verspieltheit bei gleichzeitig generöser Opulenz muss ihm zuerst einmal einen nachmachen. Am Gaumen eine Fruchtaromatik, die sinnlicher nicht sein könnte, der Wein ist von strahlender Klarheit, geschliffen fein bis zur Perfektion, so perfekt, dass man fast fürchten müsste, es könnte langweilig werden, aber selbstverständlich ist das Gegenteil der Fall, da ist echt etwas los am Gaumen; unglaublich, was dieser Filigrantänzer aufführen kann, ein göttliches Getränk und einer der grössten Bordeaux des Jahrgangs. 2. Probe auf Grand Verdus, der Wein ist schlicht eine Granate. Ich probiere ihn zum 4. Mal in der grossen Halle in St. Emilion, das ist für mich definitiv einer der allerbesten Weine von St. Emilion. Und ein Tipp für alle, die den 2005er verpasst haben: Der 2006er ist ihm zumindest ebenbürtig und auf gleichem Niveau wie 1998 und 2000.

Canon-La-Gaffelière 2006

18/20, 2014–2040 ■ 75cl, **81.–** (inkl. MWSt 87.16), Art. Nr. 236143

Er springt nicht gleich in die Nase wie öfters in den vergangenen Jahren, zeigt aber Feinheit und Eleganz. Auch am Gaumen ein Finessenbündel, hier wird immer mehr die Finesse in den Vordergrund gerückt, und der Wein gefällt mir von Jahr zu Jahr besser, ich bin richtig begeistert, der ist so was von raffiniert, sensationelle Saftigkeit, feinste Tannine, grandioses Finale.

Cheval-Blanc 2006

19+/20, 2018–2060 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236377

28hl Ertrag, weil so extrem viel aussortiert werden musste. Der Duft wirkt enorm konzentriert, Backpflaumen, sehr viel Cabernet-Würze, schwarze Trüffel ohne Ende. Am Gaumen ein Cheval-Blanc alten Stils, eine Aromatik zum Verrücktwerden, unglaubliche Süsse, gewaltige Konzentration, aber für Cheval-Blanc unglaublich massive Tanninstruktur, der Wein wirkt fast rustikal, hat einen Tiefgang wie selten zuvor, ich überlege lange, mit welchem Jahrgang man ihn vergleichen könnte, mir kommt am ehesten der 61er in den Sinn, obwohl er nicht ganz dessen Konzentration besitzt, es ist auf jeden Fall ein total aussergewöhnlicher, aber auch grosser Cheval mit gigantischem Potenzial.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Rar Clos Dubreuil 2006

19/20, 2015–2050 ■ 75cl, **73.–** (inkl. MWSt 78.55), Art. Nr. 236147

Der Duft ist von einer sagenhaften Feinheit, ein Parfüm wie von einer Orchidee, ziemlich zart, ich muss tief ins Glas hineinschnüffeln, um die ganze Aromenvielfalt zu erfassen. Ich frage mich, ob es mehr Hitze oder mehr Frische ist, egal, es ist der Mix aus beidem, was die Faszination ausmacht, dieses schwarze Kirschen-Parfüm macht mich fast verrückt. Am Gaumen ist es zuerst einmal ein gewaltiges Kraftpaket, dann aber gleichzeitig ein Filigrantänzer, da ist Fülle, Kraft, alles abgefedert durch ein erstaunlich maskulines Tanningerüst, geniale Süsse und ein himmlisches Aromenspiel, sensationeller unendlich vielschichtiger Nachhall. Benoit Troccard glaubt, dass er den 2005er noch übertrifft, und ich denke, dass er vermutlich Recht hat.

Clos Fourtet 2006

18+/20, 2012–2040 ■ 75cl, **59.–** (inkl. MWSt 63.48), Art. Nr. 236148

Ein köstliches Parfüm strahlt mich an, schwarz- und rotbeerig, würzig und mit feinen Kräutern, raffinierte Süsse. Nach der letztjährigen Erfahrung hatte ich etwas Angst vor den Tanninen. Das erwies sich als völlig unbegründet, das ist ein Wein wie Samt und Seide, konzentrierte, schwarze Frucht, darin eingebettet ein raffiniertes Aromenspiel, Perfektion in Sachen Harmonie, strahlende Klarheit, ein Wein von bezaubernder Schönheit, grosser, charmanter und auch charaktvoller Clos Fourtet, einer der allerbesten, die ich kenne.





Clos de l'Oratoire 2006

18/20, 2012–2030 ■ 75cl, **37.–** (inkl. MWSt 39.81), Art. Nr. 236146

Da kündigt sich ein wunderschönes Fruchtpaket an, das ist ein Duft wie man ihn von den schönsten 2005ern kennt. Komplex, reich, opulent, aber auch frisch und elegant. Sehr weicher, saftiger Gaumenfluss, gute Struktur, feine Süsse, viel Rasse und Frische, ein sinnliches Aromenbündel und der vielleicht charmanteste Oratoire, den ich kenne.

Clos St-Julien 2006

18/20, 2012–2030 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236386

Dieser Duft ist so etwas von delikater und fein, eine strahlende Schönheit, glasklar und von bestechender Vielfalt. Am Gaumen sind Feinheiten ohne Ende, seidene Tannine, herrlich saftiger, schmackhafter Wein mit unendlich viel Charme, fast opulente Süsse, ausgeglichen durch eine köstliche Frische, es ist ein himmlisches Vergnügen, diesen Wein zu verkosten, eine Delikatesse.

Clos St-Martin 2006

18+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **58.–** (inkl. MWSt 62.41), Art. Nr. 236149

Oh ja, das ist Noblesse, die mich da anstrahlt, ein absolut geniales Parfüm, nicht überaus intensiv, aber unendlich komplex und in die Tiefe gehend. Bestätigung am Gaumen, das ist eine Weinpersönlichkeit, das ist Bordeaux-Geschmack höchster Schule, ich nehme nochmals einen kräftigen Mund voll von diesem köstlichen Nektar und lasse die Aromen auf meine Sinne wirken, was für ein Erlebnis, diese Noblesse, gepaart mit einem Schuss charmanter Rustikalität, diese mit Leichtigkeit vorgetragene Fülle, diese rassige Saftigkeit und dazu ein Hauch nobler Trockenheit, ein sinnliches Erlebnis. Bei der 2. Probe auf Côte de Baleau wird definitiv klar, der hat die Klasse und die Stilistik des 2000ers.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Côte de Baleau 2006

17/20, 2012–2025 ■ 75cl, **20.–** (inkl. MWSt 21.52), Art. Nr. 236387

Schwarze Kirschen vom Feinsten, köstlich süßer, tiefgründiger Duft, feine Kräuternuancen. Am Gaumen eine köstliche Delikatesse, traumhaft süß, verspielte Aromatik, Massen von sehr feinen Gerbstoffen, genau so muss dieser Wein sein, voller Charme und Feinheiten. 2. Probe auf dem Weingut gleich am Morgen um 9h. Was für ein Vergnügen, diesen strahlend charmannten Wein zu verkosten, der ist ganz anders, aber mindestens genauso gut wie der 98er und der 2005er.

Dassault 2006

17+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **33.–** (inkl. MWSt 35.51), Art. Nr. 236570

Strahlt Süsse und Reife aus, dezente Frucht, feine Kräuternoten, sehr angenehm. Süßer, weicher, sehr saftiger Gaumen, da ist auch Frische drin und eine herrliche Aromatik, Dassault wird immer besser, das ist einer der wirklich interessanten Weine des Jahrgangs, köstliche Süsse, gut stützende,

aber sehr feine Tanninstruktur, ein köstlicher Wein, der enorm Trinkspass macht. In der grossen Halle von St. Emilion schafft er definitiv den Sprung in unsere Selektion, er ist zwar eher eine Spur schlanker als viele andere, aber in Sachen Charme übertrifft er die meisten um Längen.

Figeac 2006

18+/20, 2012–2040 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236159

Ich bin ein grosser Fan vom Figeac-Parfüm, und hier strömt es mir entgegen in seiner allerschönsten Form, da ist Noblesse gepaart mit einem Hauch Verruchtheit, der hat eine unglaublich sinnliche Ausstrahlung, das macht mich fast verrückt. Wow, diese saftige, zartschmelzende Art, diese unglaubliche Leichtigkeit, die Gefahr besteht, dass ihn der eine oder andere gar als dünn empfindet, das Gegenteil ist der Fall, dieser Filigrantänzer ist beladen mit köstlichsten Aromen, das ist ein grosser Figeac klassischen Stils, aber befreit von den unangenehmen Fehltonen, die er in früheren Zeiten oft hatte, eine charaktervolle Weinpersönlichkeit.

Fleur Cardinale 2006

18/20, 2012–2035 ■ 75cl, **38.–** (inkl. MWSt 40.89), Art. Nr. 236160

Diesen Duft liebe ich, der strahlt mich an, das ist köstlich, diese geniale Frische und diese köstliche Süsse, diese überschwängliche Art, ohne aufdringlich zu wirken. Ein charmanter Gaumenschmeichler, beladen mit intensivsten Fruchtaromen der sinnlichen Art, das macht unendlich Trinkspass, ein Wein zum Ausflippen, Noblesse pur, aber auf extrem charmanter Art vorgetragen, sensationeller Fruchtnachhall.

Fonbel 2006

17/20, 2011–2025 ■ 75cl, **19.–** (inkl. MWSt 20.44), Art. Nr. 236397

Dieser Wein ist im gleichen Besitz wie Ausone und da probieren wir ihn auch seit Jahren. Der Wein hat mich nie sonderlich beeindruckt, bis im Vorjahr. Da dachte ich noch, er sei einfach wegen des überragenden Jahrgangs so gut. Nachdem er aber im durchaus nicht einfachen Jahrgang 2006 zu brillieren weiss, muss man ihn definitiv ernst nehmen. Auch dieses Jahr ist es wieder ein charaktvoller, hochinteressanter Wein, selbstverständlich zeigt er eine gewisse Rustikalität, aber genau die macht einen Teil seines Charmes aus, dazu kommen die wunderbar süsse Frucht und die verspielte Aromatik.

Fonroque 2006

17+/20, 2015–2040 ■ 75cl, **28.–** (inkl. MWSt 30.13), Art. Nr. 236526

Das ist ein Duft, der in die Tiefe geht, intensive, schwarze Frucht, Trüffel ohne Ende, Tabakkiste, Minze, unglaubliche Komplexität. Der Wein tritt als Persönlichkeit auf, nicht ganz so geschliffen fein wie einzelne, aber mit perfekt abgestimmten Proportionen, das ist Bordeaux, total klassisch, aber im positivsten Sinn des Ausdrucks, eine charaktervolle, sinnliche Aromatik wird getragen von markanten, aber perfekt abgerundeten Tanninen, einfach Klasse. Die Rebberge werden biodynamisch bearbeitet.





au La Fleur

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Rar L'Angélus 2006

19/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236131

Schwarze Kirschen vom Feinsten, intensiver, konzentrierter Duft mit Tiefgang. Mächtig wie immer, aber das ist auch ein ungewöhnlich feiner, eleganter Angélus mit sehr viel Charme und Charisma, ich habe ihn selten mit so feinen Tanninen erlebt, wirkt sehr klassisch, gradlinig und perfekt harmonisch mit seiner dezenten, raffinierten Extraktsüsse und seinem köstlichen Schmelz, eine Angélus-Delikatesse.

L'Arrosée 2006

18/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **50.–** (inkl. MWSt 53.80), Art. Nr. 236132

Duftet sehr zart, fein, aber unendlich komplex, sehr reife schwarze Frucht, ausgeprägte Würze. Samtener Gaumenfluss, der Wein zeigt sich feiner als der Duft erwarten lässt, das ist ein Filigrantänzer, eine absolut köstliche Delikatesse, dezent süß und wunderbar frisch und rassig, ein Rückaroma aus purer frischer Frucht, das ist einer der feinsten Weine des Jahrgangs.

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

La Fleur 2006

18+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **34.–** (inkl. MWSt 36.58), Art. Nr. 236407

Man merkt es schon im Duft, der Wein wird immer mehr zu einer Persönlichkeit, da ist Tiefgang, da ist Präzision, das ist Klasse. Ich muss nochmals schauen, ob das nicht der 2005er ist, der da serviert wurde, das ist ein gigantisches Fruchtelixier, der hat auch die gleiche Frische wie der 2005er und vor allem die gleich perfekte Reife; eine absolut perfekte Tanninstruktur, das Fruchtspiel ist schlicht himmlisch, saftig, rassig, wunderbar süß, ein Hauch Opulenz, dann aber pure Eleganz, strahlende Klarheit, ich flippe fast aus, das ist etwas vom Besten, was ich bisher vom Jahrgang 2006 verkostet habe, und wir haben die meisten Weine mit grossen Namen schon probiert.

La Mondotte 2006

18+/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236185

Der Duft ist von genialer Schönheit, ein absolut sinnliches Fruchtelixier, unendlich vielschichtig. Am Gaumen ein gigantisches Kraftpaket, ein Fruchtbündel der sinnlichen Art, herrlich frisch, herrlich süß, perfekt in Sachen Ausgewogenheit, die leichte Härte im Finale kommt garantiert davon, dass der Wein dekantiert wurde. Die Primeurdegustation ist der Beweis, dass man junge Weine niemals dekantieren darf. Immer mehr Produzenten haben das Gefühl, durch Dekantieren ihrem Wein zu helfen. Sie erreichen das Gegenteil. Wir haben oft als Vergleich ein Muster aus einer frisch geöffneten Flasche verlangt. Dieses war systematisch immer besser. Jetzt gibt es aber langsam so viele, die die Weine dekantieren, dass man es einfach nicht mehr verhindern kann, so zu probieren. Schade, wir hatten hier nicht die Möglichkeit, die Gegenprobe zu verlangen, sonst hätte der Wein vielleicht die 19 Punkte auf Sicher gehabt.

La Serre 2006

18/20, 2012–2035 ■ 75 cl, **41.–** (inkl. MWSt 44.12), Art. Nr. 236484

Tiefgründige, schwarzbeerige Nase, ein Hauch Teer und schwarze Trüffel. Ein grosser St. Emilion-Klassiker, feine Textur, perfekte Harmonie, raffinierte Süsse, ein sinnliches Aromenspiel, ein Wein mit grossem Potenzial, zur Spitzenklasse gehörend.

Rar **Larcis-Ducasse 2006**

18+/20, 2012–2050 ■ 75 cl, **52.–** (inkl. MWSt 55.95), Art. Nr. 236551

Absolut geniales Parfüm, von königlicher Eleganz, ein Fruchtspiel der sinnlichen Art, vermischt mit mineralischen und würzigen Noten. Auch am Gaumen ein Traum, diese sensationelle Saftigkeit, diese strahlende Klarheit und diese sinnliche Komplexität, das ist eine Sensation, einer der ganz grossen Weine des Jahrgangs.

Les Grandes Murailles 2006

18/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **46.–** (inkl. MWSt 49.50), Art. Nr. 236434

Das ist die pure Sinnlichkeit, dieser geradezu erotische Duft, diese opulente Süsse, diese köstliche Frische, diese Tiefe. Schon im Antrunk eine Aromatik, die mich fast verrückt macht. Die Süsse ist etwas vom Wichtigsten bei einem grossen Wein; wo sie fehlt, bleibt es immer eine kühler, abweisender Wein ohne Charme; wo es zuviel hat, wirkt es mastig und sättigend. Hier hat es genau auf den Punkt genug, so viel wie in einem heissen Jahr, man könnte ihn schon fast mit dem 2003er vergleichen, zumindest was die Süsse anbelangt, die Struktur ist aber viel feiner und die Trockenheit dezent, ein untypischer 2006er, aber ein phänomenaler Wein. Bei der 2. Probe auf Côte de Baleau besticht er vor allem durch seine tolle Frische.

Rar **Pavie-Macquin 2006**

18+/20, 2015–2035 ■ 75 cl, **67.–** (inkl. MWSt 72.09), Art. Nr. 236449

Herrliche schwarze Frucht, ein Kraftpaket ankündend, leicht konfitürig. Enorme Konzentration auch am Gaumen, mächtige, aber gut von Fett umhüllte Gerbstoffe, viel süsses Extrakt, ein Fruchtelixier im Nachhall, grosser, sehr männlicher Pavie-Macquin.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Pavie 2006

19/20, 2020–2050 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236448

Die enorme Konzentration kommt auch im Duft zum Ausdruck, eine geballte Ladung frischer, schwarzer Frucht, gepaart mit Minze und viel Würze. Ein monströser Hammer am Gaumen, das ist fast nicht auszuhalten, ein Brocken von Wein, da ist Süsse, Fruchtkonzentration ohne Ende, aber auch Tannine, die die Zunge zupflastern und alles übertönen. Aber mit dem 98er, der sich langsam zu harmonisieren beginnt, habe ich die Erfahrung gemacht, dass ein Pavie dieses Kalibers mit der Reife harmonischer wird, dass das in 15 - 20 Jahren zweifellos ein grosser Wein sein wird.





Petit Gravet Ainé 2006

18/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236454

Die Cabernet-Franc-Würze lacht mich schon an und zwar süss und reif, schwarze und rote Kirschen, herrliche Kräutertöne. Weicher, süsser Gaumen, gute, feine Tanninstruktur, ich hatte etwas Angst um diesen Wein, ob der Cabernet Franc wohl richtig reif werde, er wurde es wirklich, das ist beeindruckend, das bestätigt die Klasse dieses Weines.

Rar Tertre Roteboeuf 2006

18+/20, 2010–2040 ■ 75 cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236476

François Mitjaville: «2006 war dank feuchtwarmer Witterung im Frühjahr die beste Pilzernte, die ich kenne. Der extrem heisse Juli führte zu Reife-stopps, der kälteste August seit langem wirkte ausgleichend. Wenn man die Jahrgänge mit Musik vergleichen will, 2005 ist Bach, 2006 Vivaldi. Das wird auch ein Jahrgang sein, der sofort nach der Flaschenfüllung explodieren wird.» Der Tertre-Duft ist immer ein spezielles Erlebnis, diese Mischung aus Opulenz und Noblesse, geht enorm in die Tiefe, schwarze Trüffel, Kräuter, Würze, Tabak, unendlich vielschichtig. Im Antrunk begeistert mich die Feinheit der Tannine, die absolut sensationelle Extraktsüsse, begleitet von rassischer Frische, das ist ein unglaublich sinnlicher Wein, strotzt vor Saft und Schmelz, konzentrierter, aber wunderbar schlanker, eleganter Wein, ja tänzerisch verspielter Wein, Vivaldi eben.

Trottevieille 2006

18/20, 2013–2040 ■ 75 cl, **73.–** (inkl. MWSt 78.55), Art. Nr. 236479

Im Duft ein Grandseigneur, tiefgründig, unendlich komplex, grosse Klasse. Auch am Gaumen ist Noblesse pur, vereint wunderbare Süsse mit herrlicher Frische, eine Aromatik, die an einen grossen Pomerol erinnert, sehr charaktervoller Wein, da ist etwas los am Gaumen. Wir probieren die Cuvée von 120 jährigen, wurzelechten Reben. Das gibt dem Wein die Basis, ein solides Gerüst, absolut beeindruckend. Es gibt 5 Barriques davon.

POMEROL

Beauregard 2006

17+/20, 2012–2030 ■ 75 cl, **34.–** (inkl. MWSt 36.58), Art. Nr. 236133

Schon der Duft kündigt den Filigrantänzer an, das ist ein sublimes Parfüm mit erotischer Ausstrahlung. Es ist erneut das Phänomen Beauregard, der Wein ist einiges schlanker als die meisten, was nicht heisst, dass er deswegen weniger Aromatik hätte, der Wein zeigt eine köstliche Frische und auch die genau dazu passende köstliche Extraktsüsse, der Wein ist fein wie Seide, aber gleichzeitig mit optimaler Struktur. Grosser Wein, der sich nicht in den Vordergrund drängt und der deshalb wohl von vielen übersehen wird; wer ihn allerdings entdeckt, dem schenkt er ein sinnliches Weinerlebnis. Solche auf den ersten Blick eher unscheinbare, schlichte Weine sind es, die später – wenn sie ausgereift sind – am meisten Trinkspass bieten.

Rar **Clos de la Vieille Eglise 2006**

18+/20, 2012–2035 ■ 75cl, **38.–** (inkl. MWSt 40.89), Art. Nr. 236380

Gesamtproduktion 5500 Flaschen. Das ist ein unendlich raffinierter Duft, schwarzbeering, traumhafte Kräuternuancen, schwarze Trüffel ohne Ende, ein Hauch Wildaromen, Minze, da ist verschwenderische Vielfalt, aber nichts wirkt aufdringlich. Das ist Pomerol wie man es sich schöner nicht mehr vorstellen kann, ich flippe fast aus, der ist genauso gut wie der 2005er, ein phänomenaler Charakterwein, überschwänglich süß, gleichzeitig total frisch und trotz allem Reichtum elegant und fein. Ich probiere ihn zum 2. Mal im Syndicat Pomerol, nachdem ich bereits ca. 20 andere, zum Teil sehr gute Weine probiert hatte. Schon dieser Duft überstrahlt alles, dieser Charme, diese Lebensfreude, diese köstliche, verspielte Aromatik, das brachte bisher keiner der 20. Gehört zur absoluten Pomerol-Spitze, zu einem sehr fairen Preis.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Rar **Clos l'Eglise 2006**

19/20, 2014–2050 ■ 75cl, **110.–** (inkl. MWSt 118.36), Art. Nr. 236385

Ein erstes Mal probiere ich ihn schon im Februar bei einer Probe des Cercle de Rive Droite in Zürich, da war es der absolut überragende Wein unter den gegen 50 präsentierten Mustern. Das ist eine eigene Kategorie Wein, hatte ich mir notiert, pure konzentrierte Finesse, ein Wein von selten gesehener Präzision. Auf dem Weingut Anfang April begeistert er mich fast noch mehr, obwohl oder vielleicht gerade weil ich inzwischen den Vergleich mit den ganz grossen Weinen des Jahrgangs ziehen kann. Schon der Duft fesselt mich, nicht durch Opulenz oder Wucht, aber durch subtile Finesse und unendliche Komplexität. Feinere Tannine als dieser Wein hat kein Bordeaux 2006, sie bilden genau das nötige Gerüst, um das sinnliche Aromenspiel voll zur Geltung zu bringen, die Harmonie zwischen süßem Extrakt und erfrischender Frucht könnte schöner nicht sein, das ist eine reine, unverfälschte Schönheit der Natur.

Gazin 2006

18+/20, 2012–2040 ■ 75cl, **58.–** (inkl. MWSt 62.41), Art. Nr. 236161

Diesen Duft liebe ich, der strahlt mich an, das ist beeindruckend, diese geniale Frische und diese opulente Süsse, diese lebensfrohe Art, ohne aufdringlich zu wirken. Ein Gaumenschmeichler, beladen mit köstlichsten Fruchtaromen, das macht uneingeschränkt Trinkspass, ein Wein zum Ausflippen, Noblesse pur, aber auf extrem charmante Art vorgetragen, sensationelles Rückaroma, wunderbar süß, grosser Gazin, irgendwo zwischen 1988 und 1990 einzureihen.





Rar **L'Eglise-Clinet 2006**

18+/20, 2014–2050 ■ 75 cl, **235.–** (inkl. MWSt 252.86), Art. Nr. 236425

Sehr tiefgründiger Duft, schwarze Kirschen, unendlich komplex und reich, der Wein hat eine unverwechselbare Ausstrahlung, sehr viel Kräuter, strahlt sogar eine gewisse Hitze aus. Ein Kraftpaket wie immer am Gaumen, stilistisch das pure Gegenteil von Vieux Certan, der hier wirkt dagegen fast rustikal, dennoch ist das auf seine Art auch Noblesse, die Tannine sind markant, aber sie stören die Harmonie nicht, das ist ein grosser Eglise-Clinet alten Stils, braucht Zeit, wird aber ohne Zweifel zu einem sinnlichen Weinerlebnis. Im Nachhall packt er nochmals ein beeindruckendes Aromenspiel aus.

L'Evangile 2006

18+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **180.–** (inkl. MWSt 193.68), Art. Nr. 236187

Intensive, schwarzbeerige Nase, traumhaft aromatisch, ein Parfüm der himmlischen Art, diese unendlich konzentrierte Frucht, aber total köstlich und fein. Ein Wein wie Samt und Seide, ich glaube, das ist der feinste aller Bordeaux 2006 in Sachen Tanninstruktur, alles ist absolut perfekt, das einzige, was mir etwas zu denken gibt, ist die Holzdominanz im Nachhall, sonst hätte er die 19 Punkte auf Sicher.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Rar **La Conseillante 2006**

19/20, 2012–2035 ■ 75 cl, **130.–** (inkl. MWSt 139.88), Art. Nr. 236184

Ich bin ja seit ewigen Zeiten ein grosser Fan dieses Weines, aber selten zuvor hat mich sein Duft so beeindruckt, der strahlt eine unbeschreibliche Sinnlichkeit aus, enorm intensiv und von unerhörter Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich zuerst einmal konzentriert wie selten zuvor, ein köstliches Fruchtelixier, Massen von geschliffen feinen Tanninen sind umhüllt von fast opulent süssem Extrakt, dann kommt ein Schuss rassige Frische dazu, die dem Wein seine Eleganz verleiht, das Ganze ist ein sinnliches La Conseillante Erlebnis wie in den allerbesten Jahren.

Lagrange Pomerol 2006

17/20, 2011–2025 ■ 75 cl, **37.–** (inkl. MWSt 39.81), Art. Nr. 236588

Tiefgründiger Duft nach schwarzen Kirschen, feines Pomerol-Aroma, ein Hauch Trüffel. Markante, aber gut von Stoff umhüllte Tanninstruktur, fülliger, Wärme ausstrahlender Körper, köstliche Aromatik, ein charaktervoller Wein aus dem Hause Moueix.

Rar **Latour à Pomerol 2006**

18+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **71.–** (inkl. MWSt 76.40), Art. Nr. 236420

Das ist dieser erotische Pomerol-Duft, den ich so liebe, rote und schwarze Früchte, feine Kräuter, schwarze Trüffel, Leder, Tabak, das ist Komplexität und Tiefgang. Köstlich süsser, sehr feiner und gleichsam robuster Gaumenfluss, komplexe, intensive Aromatik, die aber auch etwas Verspieltes an sich hat, das ist eine echte Pomerol-Persönlichkeit.

Rar **Le Pin 2006**

18+/20, 2012–2050 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236424

Es gibt 21 Barriques, 100% Merlot. Wie immer ist der Duft eher rotbeerig, aber absolut köstlich, eine erotische Ausstrahlung. Seidener Gaumenfluss, opulente Süsse, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, diese unvergleichliche, raffinierte Aromatik ist ein unerklärbares Phänomen, Le Pin ist einfach Le Pin, einzigartig.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Rar **Vieux Château Certan 2006**

19/20, 2012–2050 ■ 75cl, **175.–** (inkl. MWSt 188.30), Art. Nr. 236481

Alexandre Thienpont: «Nur 3000 Kisten statt ca. 4200 wie in einem normalen Jahr. Ich wollte einen Tag vor der Ernte keine Anti-Botrytis-Spritzung mehr machen.» Ein zartes und ungemein sublimes Parfüm verwöhnt meine Nase, das ist die pure Raffinesse, dazu extrem tiefgründig und komplex. Ein Wein wie Samt und Seide, betörend charmant, kraftvoll und zartschmelzend, ein Monument und dennoch von edler Schlichtheit, eine grosse Persönlichkeit, die es nicht nötig hat, sich in den Vordergrund zu drängen.

LALANDE DE POMEROLL

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

La Croix Bellevue 2006

17+/20, 2012–2030 ■ 75cl, **17.–** (inkl. MWSt 18.29), Art. Nr. 236554

Das ist ein absolut raffiniertes Parfüm, das an einen grossen Pomerol erinnert, schwarze Frucht, phänomenale Kräuternuancen, schwarze Trüffel, unendlich vielschichtig und tiefgründig. Herrlich süsse und auch frische Frucht, sehr hoher Reifegrad, markante, aber auch perfekt abgerundete Tannine, der hat so ein unglaublich raffiniertes Aromenspiel, herrlich frisch und zartschmelzend, sensationelle Länge, ein sinnliches Weinerlebnis. Ein unglaublicher Wein für seinen Preis.

La Fleur de Boüard 2006

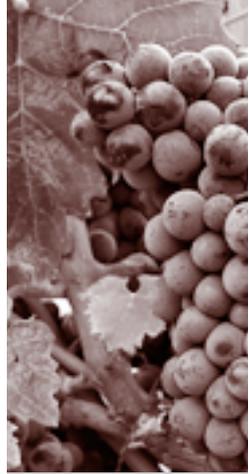
17+/20, 2012–2025 ■ 75cl, **33.–** (inkl. MWSt 35.51), Art. Nr. 236186

Ein Fruchtpaket wie immer, konzentrierte schwarze Frucht in Nase und Gaumen, sehr feine, geschliffene Tannine, herrliche, zartschmelzende Saftigkeit, viel Frische gepaart mit raffinierter Extraktsüsse, das ist ein beeindruckender, ungemein schmackhafter Wein, der wird sicher nie langweilig, da ist echt etwas los am Gaumen.

Le Plus de la Fleur de Boüard 2006

18+/20, 2015–2050 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 235036

Ein gewaltiger Brocken von Wein, enormes Konzentrat, süss, reich, opulent, die Proportionen stimmen, Massen von feinen Tanninen belasten die Zunge nicht wie bei anderen ähnlich konzentrierten Weinen, wer so einen richtigen Monsterwein will, ist mit diesem am besten bedient.





Weissweine

BORDEAUX BLANC

HIT! PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS!

Rar de Rougerie blanc 2006

17/20, –2010 ■ 75cl, **12.50** (inkl. MWSt 13.45), Art. Nr. 236557

Wird nicht im Barrique ausgebaut, um die herrlich frische Frucht eins zu eins in die Flasche zu bringen. Lediglich 6000 Flaschen Produktion. Strahlende Frucht, Grapefruit, Lychees, Stachelbeere, geniale Mineralität, sehr burgundischer Ausdruck. Eine köstliche Erfrischung am Gaumen, saftiger, rassiger, charmanter Wein mit Finesse, intensive, tänzerische Aromatik, Trinkvergnügen vom Feinsten. Der Wein ist bereits ab Herbst 2007 lieferbar. Seine schönste Genussphase wird auch dann bereits beginnen. Melden Sie sich bitte, wenn Sie ihn früher als die andern Bordeaux 2006 geliefert haben möchten. Vielleicht lässt sich die Lieferung mit einer anderen Bestellung kombinieren (z.B. Burgund 2005 im Herbst oder Bordeaux 2005 im Frühjahr).

GRAVES BLANC / PESSAC-LÉOGNAN BLANC

Carbonnieux blanc 2006

17+/20, –2015 ■ 75cl, **34.–** (inkl. MWSt 36.58), Art. Nr. 236144

Ich liebe diesen mineralischen Duft von Carbonnieux in Verbindung mit den betörenden Grapefruit-Noten. Am Gaumen zeigt er chablis-artige Finesse, eine gute Fülle, viel Rasse und eine köstliche Aromatik, toller, sehr klassischer Carbonnieux.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Rar Domaine de Chevalier blanc 2006

19/20, 2012–2050 ■ 75cl, **85.–** (inkl. MWSt 91.46), Art. Nr. 236156

Wie immer ein Duft, der einen nicht gleich anspringt, der aber in Sachen Komplexität und Raffinesse keine Wünsche offen lässt. Am Gaumen einer der schlanksten Chevaliers der letzten Jahre, ohne dass er deswegen an Konzentration eingebüsst hätte, aber als Chablis-Fan liebe ich das, diese unvergleichliche Rasse, diesen Nerv, diese traumhaft verspielte Art; ein grosser Chevalier, den man nicht verpassen sollte.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

Haut-Bergey blanc 2006

18+/20, –2025 ■ 75cl, **29.–** (inkl. MWSt 31.20), Art. Nr. 236401

Hey, diese Frische, der springt mir förmlich in die Nase, Grapefruit von Feinsten, eine so ausgeprägte Mineralität habe ich noch nie erlebt in die-

sem Wein, übertrifft sogar den köstlichen 2004er, intensiv, reich, aber auch wunderbar schlank und elegant, sensationell, was für ein himmlisches Fruchtbündel.

[Rar] Haut-Brion blanc 2006

19/20, 2010–2015 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236402

56% Sauvignon blanc und 44% Sémillon. Schon der Duft wirkt fetter, reicher als Laville, zeigt eine gewisse buttrige Art, hat etwas Mächtiges an sich und dann doch wieder die Frische von edler Zitrusfrucht. Am Gaumen kommt er schlanker, filigraner daher als man erwarten würde, das ist eine köstliche Delikatesse, kraftvoll, mundfüllend, aber auch wieder geprägt von erfrischender Zitrusfrucht. Jean-Philippe Delmas: «Der Wein zeigt die Kapriolen des Wetterverlaufs, der heisseste Juli, der kühlfste August, dann wieder Hitze, das gibt dieses Spiel zwischen Opulenz und Feinheit.»

[Rar] Laville-Haut-Brion blanc 2006

18/20, 2010–2040 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236421

86% Sémillon, 14% Sauvignon blanc. Jean-Philippe Delmas: «Die Parzelle ist 3ha klein, trotzdem haben wir 10 Tage für die Ernte gebraucht, der Aufwand war enorm.» Schon der Duft ist pure Frische, herrliche Zitrusfrucht, feine Mineralität. Sehr rassiger, saftiger, schlanker Gaumen, an einen grossen Chablis erinnernd, verspielte, raffinierte Aromatik, geht wunderschön in die Länge, macht enorm Spass.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

[Rar] Pape-Clément blanc 2006

19/20, 2010–2050 ■ 75cl, **210.–** (inkl. MWSt 225.96), Art. Nr. 236447

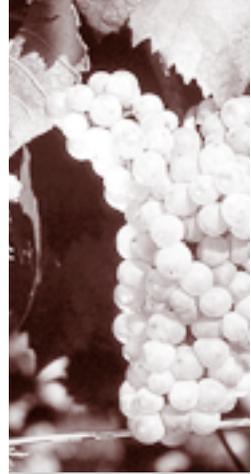
So genial mineralisch habe ich diesen Duft noch nie erlebt, hat etwas von einem grossen weissen Burgunder, dazu die geniale Tropenfrucht von Sauvignon und Sémillon. Fülle, Rasse, Komplexität, Saftigkeit sind im Überfluss vorhanden, perfekter kann die Harmonie nicht sein. Im Vergleich mit den anderen grossen weissen Pessac-Léognan wirkt er voller, breiter und mit einem Hauch mehr Extraktsüsse.

HIT! PREMIER CRU QUALITÄT!

[Rar] Smith-Haut-Lafitte blanc 2006

19/20, 2012–2035 ■ 75cl, **78.–** (inkl. MWSt 83.93), Art. Nr. 236469

Mit diesem Duft in der Nase fühle ich mich definitiv ins Burgund versetzt, der Wein riecht wie ein grosser Puligny-Montrachet der Domaine Leflaive, da ist eine unglaubliche Mineralität, gepaart mit köstlichster Frucht. Auch am Gaumen zeigt der Wein sich köstlich wie noch nie, es gab schon viele grosse weisse Smith-Haut-Lafitte, aber meines Wissens noch keinen so raffinierten, dieser verspielte Aromentanz ist absolut sinnlich und geht in die Länge; und bei aller Rasse zeigt er Schmelz, Saft und Süsse ohne Ende, das ist einer der elegantesten weissen Bordeaux, die ich kenne.



SAUTERNES

d'Yquem 2006

18+/20, 2015–2060 ■ 75cl, **Preis auf Anfrage**, Art. Nr. 236151

Der strahlt mich an mit seiner unglaublich frischen Zitrusfrucht, herrliche Komplexität, feine Fruchtaromen, perfekte Klarheit. Am Gaumen zeigt er eine schon fast rieslingartige Rasse, da ist geballte Kraft, der Wein ist herrlich schlank und mit einer wunderbar erfrischenden Aromatik.

Doisy-Daëne 2006

18/20, 2012–2040 ■ 75cl, **38.–** (inkl. MWSt 40.89), Art. Nr. 236391

Pure, reife, frische gelbe Frucht, vielschichtig und Noblesse ausstrahlend. Wunderbar aromatischer, verspielt leichter Gaumen, eine köstliche Sauternes-Delikatesse, ich genieße dieses verblüffende Aromenspiel, ein herrliches Erlebnis, im Nachhall kommt eine fast opulente Süsse.

Rar L'Extravagant de Doisy-Daëne 2006

20/20, 2018–2090 ■ 37.5cl, **195.–** (inkl. MWSt 209.82), Art. Nr. 236435

210 g Restzucker. Denis Dubourdieu zeigt uns die Fotos der Ernte. Es ist klar, nur das kann das Rezept sein, es ist eine Trockenbeerenauslese. Intensive, ausdrucksvolle, aber sehr klare Botrytis, tropische Früchte ohne Ende, unendliche Komplexität, ein himmlischer Liqueur, sensationelles Aromenspiel.

La Tour Blanche 2006

18+/20, 2015–2060 ■ 75cl, **53.–** (inkl. MWSt 57.03), Art. Nr. 236395

Intensive, glasklare, strahlende Frucht, feine, sehr saubere Botrytis, Tropenfrüchte vom Feinsten mit hohem Anteil an erfrischenden Zitrusfrüchten. Sehr konzentrierter, aber auch wunderbar schlanker, rassiger Gaumen, der Wein hat eine geradezu geniale Rasse, das ist ein unendlich aromatischer Wein der Superklasse. Dieser Typ Sauternes verspricht auch jung schon Hochgenuss.

Nairac 2006

18+/20, 2015–2060 ■ 75cl, **54.–** (inkl. MWSt 58.10), Art. Nr. 236443

Im Duft verhaltener als die meisten, aber strahlend klar am Gaumen, zusammen mit La Tour Blanche der Konzentrierteste aller Sauternes, der hat auch die ölige Konsistenz wie in einem grossen Jahr, tolle Rasse, herrliche, verspielte Aromatik, hat fast etwas von einem Riesling Eiswein, das macht so richtig Spass, den könnte man gleich so trinken.

Rieussec 2006

17+/20, 2012–2040 ■ 75 cl, **67.–** (inkl. MWSt 72.09), Art. Nr. 236153

Duftet schon ein wenig nach Caramel und Honig, dazu wunderbare gelbe Frucht, Dörraprikosen. Wirkt auch am Gaumen wie ein gereifter Sauternes, sehr schlank und elegant, verspielte Aromatik, sehr schönes Trinkerlebnis.

Suduiraut 2006

18/20, 2015–2050 ■ 75 cl, **65.–** (inkl. MWSt 69.94), Art. Nr. 236472

Schlanker, harmonischer, sehr delikater Sauternes, wunderbar verspielte Aromatik, ein tänzerisch leichter Sauternes, richtig süffig, mir gefällt dieses raffinierte Aromenspiel, extrem gut.



ONLINESHOP AUF WWW.GERSTL.CH

Zusätzlich zu dieser Selektion haben wir noch weitere Bordeaux 2006 eingekauft. Unser komplettes Angebot finden Sie in unserem Onlineshop. Dort geben wir auch so rasch als möglich die noch fehlenden Preise bekannt.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Bestellen

Wir beraten Sie gerne telefonisch von
Montag bis Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr.

Tel. +41 43 343 22 88

Fax +41 43 343 22 99

www.gerstl.ch

Gerstl Weinselektionen, Güterstrasse 20, CH-8953 Dietikon

Unsere KundenberaterInnen



Michelle Andres
Celebija
Verkauf



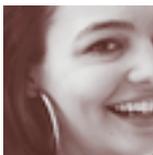
Max Gerstl
Einkauf, Verkauf



Sarah Badri
Verkauf



Stefan Graf
Einkauf, Verkauf



Renata Galovic
Verkauf



Elisabete Terrao
Verkauf



Kosovare Krasniqi
Verkauf



Bettina Wyss
Marketing

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

der Gerstl Weinselktionen, einem Bereich der Badaracco SA

1. Allgemeines

Diese AGB's regeln die Vertragsbestimmungen für unsere Verkäufe einschliesslich online Bestellungen mit Auslieferung/Abholung in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Für Subskriptionen und Gehen die besonderen Bedingungen in Ziff. 14 vor. Für Gastronomie und Wiederverkauf gelten separate Bedingungen.

2. Vertragsabschluss

Die Bestellung des Kunden gilt als Antrag zum Vertragsabschluss. Sie kann online, per Fax oder per Post erfolgen. Bei unsicherer Verfügbarkeit erhält der Kunde vorerst unsere provisorische Auftragsbestätigung. Der Vertrag kommt in jedem Falle erst mit unserer definitiven Auftragsbestätigung/Rechnung zustande. Durch Ihre Bestellung erklären Sie sich mit diesen AGB von Badaracco SA (Gerstl Weinselktionen) einverstanden.

3. Angebot und Preise

Das gesamte Angebot von Gerstl Weinselktionen, einem Bereich der Badaracco SA, Dietikon, gilt solange Vorrat. Sortimentsänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit, die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7.6% (Ausnahme Bordeaux-Primeur) und die vorgezogene Entsorgungsgebühr auf Glas sind in unseren Preisen inbegriffen. Preisänderungen sind bis zu unserer Auftragsbestätigung jederzeit möglich und bedürfen keiner vorgängigen Ankündigung. Es gilt die jeweils aktuellste Preisliste, welche alle früheren Preise ersetzt.

4. Verfügbarkeit

Vor allem von älteren Jahrgängen sind oft nur wenige Einzelflaschen vorrätig. Bestellungen werden nach dem Eingang berücksichtigt. Wir bitten um Verständnis, dass wir keine Reservationen machen können.

5. Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach Auftragsbestätigung an den Rechnungsempfänger oder an eine von ihm gewählte Lieferadresse. Unsere Lieferkosten (inkl. Transportversicherung CH + FL bis CHF 10'000.-) betragen für: 1 Flasche: CHF 11.00, 2-12 Flaschen: CHF 16.00, 13-24 Flaschen: CHF 30.00, 25-36 Flaschen: CHF 45.00, 37-108 Flaschen: CHF 56.00

1 Flasche (Einheit) = 1 x 75cl-Flasche oder 2 x 37.5cl-Flaschen
1 Magnum (150cl) = 2 x 75cl-Flaschen
Ab Fr. 1500.- liefern wir franko Domizil. Die Lieferzeit beträgt in der Regel 4 bis 5 Tage. (Expresslieferungen auf Anfrage.)

6. Abholung

Das Abholen von bestellten Weinen ist täglich nach telefonischer Vereinbarung (bitte zwei Tage im Voraus) zu den folgenden Tagen/Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 08.00 - 12.00 Uhr, 13.00 - 16.45 Uhr
Abholadresse: Gerstl Weinselktionen, Güterstrasse 20, 8953 Dietikon
Tel. +41 43 343 22 88

7. Lagergebühr

bleiben die Weine nach erfolgter Auftragsbestätigung mehr als 2 Monate liegen, wird ab dem 3. Monate eine Lagergebühr von monatlich CHF 1.00 pro 12er-Kiste erhoben. Andere Kisten- oder Flaschenformate werden entsprechend umgerechnet.

8. Kosten- und Gefahrenübergang

Die Kosten und die Gefahr des Verlustes oder der Beschädigung für die bestellten Weine gehen bei Ablieferung an oder Abholung durch den Kunden auf den Kunden über.

9. Zahlung

Innert 30 Tagen netto. Nach Ablauf der Zahlungsfrist sind wir – nach einmaliger Mahnung – berechtigt, nach unserer Wahl die Bestellung zu annullieren oder 1% Verzugszins pro Monat plus CHF 20.- Mahngebühr zu berechnen. Alle Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Neukunden Zahlung vor Lieferung/Abholung verlangen.

10. Zapfen

Zum Glück ein Problem, dem man bei hochkarätigen Gewächsen nur sehr selten begegnet, da deren Produzenten die besten und teuersten Korken verwenden. Nach unserer Erfahrung ist etwa jeder fünfte vermeintliche Korkgeschmack auch wirklich einer. Wenn wir beandstandete Flaschen ersetzen würden, müssten wir das Risiko in unseren Margen einkalkulieren. Wir verzichten aber lieber auf einen Zapfen-Risiko-Zuschlag und bitten um Verständnis, dass wir Zapfen nicht als Mangel behandeln und keine geöffneten Flaschen zurücknehmen können.

11. Füllniveau

Ältere Weine können naturgemäss etwas Schwund aufweisen. Wir haben bei vielen Proben festgestellt, dass ein etwas tieferes Füllniveau die Qualität des Weines sehr oft gar nicht negativ beeinflusst. Trotzdem bleibt ein gewisses Risiko. In solchen Fällen senden wir Ihnen ein Foto der Flasche per E-Mail zu und Sie können selbst entscheiden, ob Sie den Wein kaufen möchten oder nicht.

12. Abfüllungen

B.B., E.B., F.B., D.B., CH bedeutet, dass es sich bei diesem Wein nicht um eine Château-Abfüllung sondern um eine belgische, englische, französische, holländische oder Schweizer Händler-Abfüllung handelt.

13. Garantie und Umtauschrecht

Wir bitten Sie, die Lieferung nach Erhalt auf Richtigkeit, Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen und uns allfällige Beanstandungen innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt zu melden. Rechtzeitig gerügte mangelhafte oder falsche Lieferungen nehmen wir diskussionslos zurück und gewähren Ersatz. Wein ist vor allem Geschmackssache. Wir bemühen uns, nur qualitativ überragende Weine zu selektionieren. Dennoch kann es sein, dass Ihnen ein Wein nicht so richtig schmeckt. Dann nehmen wir ungeöffnete Flaschen dieses Weines jederzeit innerhalb der von uns empfohlenen Trinkreife zurück und tauschen sie gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt. Voraussetzung ist lediglich, dass der Wein immer einwandfrei gelagert wurde.

14. Subskriptionen

Bei Subskriptionen kaufen wir nach Erhalt Ihrer Zahlung die von Ihnen bestellten Weine in unserem Namen aber auf Rechnung und Gefahr des Kunden. Erhalten wir Ihre Bezahlung nicht innerhalb von 30 Tagen nach unserer Auftragsbestätigung und Rechnungstellung betrachten wir dies als Annullierung Ihrer Bestellung.

Die Preise für Subskriptionen verstehen sich pro 75cl-Flasche, exkl. Mehrwertsteuer, inkl. Zoll, Transport, Versicherung und Import bis unser Lager Dietikon. Die Preise beinhalten auch unsere Ansprüche als Kommissionär auf Auslagersatz und Kommission. Die Nachbelastung einer allfälligen Erhöhung der Mehrwertsteuer bis zum Zeitpunkt der Auslieferung bleibt vorbehalten.

Der Kunde erwirbt direkt das Eigentum an der Ware mit deren Auslieferung durch das Château. Wir besorgen den Import der Weine für den Kunden und liefern diese nach unserer schriftlichen Avisierung an den Kunden aus (Lieferkosten gemäss Ziff. 5 dieser AGB) Es besteht auch die Möglichkeit zur Abholung der Weine gemäss Ziff. 6 dieser AGB.

Flaschengrössen

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, auch in Subskription sämtliche Flaschen einzeln zu kaufen.

Kistenanbruch pauschal CHF 4.- pro Position. Auf ausdrücklichen Wunsch können wir 6er Kisten besorgen (bei 75cl) oder 12er Kisten (bei 37.5cl), Zuschlag je CHF 6.00.

75cl	= 12 Flaschen	75cl	In OHK	Ausrechnung: 1 x Preis	*
37.5cl	= 24 3/8	37.5cl	In OHK	Ausrechnung: 0.5 x Preis + 1.50	
150cl	= 6 Magnum	150cl	In OHK	Ausrechnung: 2 x Preis + 3.00	
DM	= 1 Doppelmagn.	300cl	In OHK	Ausrechnung: 4 x Preis + 40.00	
IM	= 1 Impérial	600cl	In OHK	Ausrechnung: 8 x Preis + 80.00	

* teilweise bieten die Weingüter nur 6er an

Zuteilung

Von einigen Weinen werden wir für Sie wohl zu wenig einkaufen können. Um diese so gerecht als möglich zu verteilen, sammeln wir die Bestellungen und machen eine entsprechende Zuteilung. Sollte ein Wein aus irgendeinem Grunde nicht lieferbar sein, werden wir uns bemühen, Ihre Bezahlung beim Lieferanten, in der Regel Châ-teau oder Négociant, für Sie zurück zu fordern. Nach Möglichkeit sind solche Rückerstattungsansprüche durch Bankgarantien abgesichert.

15. Gesetzliche Bestimmungen

Alkoholische Getränke dürfen in der Schweiz gemäss den gesetzlichen Bestimmungen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren verkauft werden, Spirituosen nicht an Minderjährige unter 18 Jahren. Mit Ihrer Bestellung anerkennen Sie diese Bestimmungen und bestätigen, dass Sie zum Einkauf berechtigt sind.

16. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Badaracco SA
30.05.2007

