

Trinkreife und Potenzial der Weine.

Von Max Gerstl

Ein feinfühligere Kunde, der für sich entdeckt hat, dass es sich effektiv lohnt, die Weine ausreifen zu lassen, schreibt mir: «Um den Reifungsprozess der Bordeaux besser zu verstehen, habe ich meinen Weinfreunden und mir **einen Fougas Maldoror 2002 präsentiert und ihm einen 15er des gleichen Weingutes gegenübergestellt. Für mich schwang der 02er – obwohl bescheidener in der Qualität – klar oben auf.** Auch hier gebe ich Ihnen vollauf Recht, man soll die Weine erst dann trinken, wenn sie Freude bereiten. Der 02 er hatte nicht den kleinsten Anflug von Überreife oder Oxidation – grossartig! Ich muss gestehen, das erstaunt mich, dass der 2002er Fougas im Moment sogar besser schmeckt als der 2015er, zumal der 2015er auch noch vom Top-Cuvée des Weingutes ist, also eine ganz andere Kategorie Wein. Ich bewerte den 02er mit 17/20 und den 15er «Force de vie» mit 19/20.»

Ein perfekt ausgereifter 17-Punkte-Wein schmeckt somit sogar besser als ein viel zu junger 19-Punkte-Wein. Das ist schon eine erstaunliche Erkenntnis, für mich aber

trotzdem nachvollziehbar. Das zeigt aber auch, was man vom 2015er noch erwarten kann. und das ist ja das richtig Schöne an der Sache. Ich sage es immer wieder: **Wir sind uns gar noch nicht richtig bewusst, was für ein immenses Potenzial in den heutigen Top-Weinen steckt.**

Bild: Flaschen der legänderen Degustation mit Max Gerstl bei Moulin Haut-Laroque, wo unter Anderem ein Jahrgang 1893 des Weingutes degustiert wurde.

Max Gerstl: «Solche Weine degustieren zu dürfen, ist eine wahre Offenbarung. Diese Erinnerungen gehören zu den Eindrücklisten in meinem Leben.»

