Harry H. Hochheimer, Wein- und Gastronomieberater und einer der buntesten Weinvögel im Rhein-Main-Gebiet, hat einen ebenso üppig wie hochkarätig bestückten Weinkeller und will diesen jetzt allmählich mit ausgewählten Freunden austrinken. Am 8. Mai lud er in die wineBANK nach Hattenheim – laut Gastgeber Dirk Würtz bereits zum fünften Mal.

Rund 30 ausgesuchte Gäste aus der Weinszene (Winzer, Fachhändler, Blogger, Dozenten, Studierende) fanden sich ein, und ich hatte die große Freude und Ehre, unter ihnen zu sein. 15 Weine hatte hatte Harry ausgewählt – von 1987 bis 2012, aus Frankreich, Deutschland, Italien, Südafrika, Australien und Spanien, ausgeschenkt überwiegend aus jeweils einer Magnumflasche; von Weinen in Dreiviertelliterflaschen standen deren jeweils zwei bereit, einen Wein gab es sogar aus der Jéroboam; zwei Weine in Magnums (vom Weingut Dr. Heger) wurden zusätzlich mitgebracht.

Zunächst wurde in konzentrierter und neugieriger Atmosphäre probiert, dann gab es Wurst von der Metzgerei Elzenheimer aus Frankfurt-Unterliederbach („Worscht aus Hesse kannste esse“, lernte ich dabei) und eine Lauchcremesuppe mit Wursteinlage von Gabi Würtz, und auch danach wurde angeregt geplaudert und gefachsimpelt, wobei die Gläser weiterhin stets gefüllt waren.

Die Weine

Ich gebe nachfolgend meine Verkostungsnotizen originalgetreu und in der vorgesehenen Probenreihenfolge wieder:

Phoca PDF

2000 Geheimrat J Riesling Spätlese trocken, Wegeler, Rheingau, Deutschland

In der Nase Petrol, Kräuter, Pampelmusen, getrocknetes Kernobst. Im Mund schlank, feine Frucht (Steinobst, Zitrus), Kräuter, fester mineralischer Kern, zarter süßlicher Schmelz, eingebundene Säure, straff. Gewinnt mit Luft immer mehr, wird opulenter und entwickelt Karamellnoten.

2010 Ihringer Winklerberg Weißburgunder Großes Gewächs trocken, Dr. Heger, Baden, Deutschland

Magnumflasche. In der Nase reduktiv, fast jodig, eher verschlossen, Zitrusfrüchte, Zitronenmelisse, Kampfer, etwas Kernobst. Im Mund straff, reduktiv, Karamell, Nüsse, Schmelz, gelbfruchtig, Mineralität, feine Säure, Ananas im Abgang. Braucht viel Luft.

2006 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken, Krone, Rheingau, Deutschland

In der Nase rauchig-speckiges Holz, rote und schwarze Beeren, Kirschen, teilweise getrocknete Kräuter. Im Mund ätherisch, Heilkräuter, sehr geschliffen, teilweise angetrocknete Brombeeren, Cassis, feines Tannin, rauchig-würzig, kühl, elegant.

Phoca PDF

2010 Häusleboden Winklerberg Spätburgunder Großes Gewächs trocken,
Dr. Heger, Baden, Deutschland

Magnumflasche. In der Nase straff, rauchig-rußiges Holz, dunkle Beeren, getrocknete Kräuter. Im Mund elegant, etwas laktisch, Karamell, rote Beeren, feine Würze, geschliffenes Tannin, Kraft, zarter Schmelz, nachhaltig.

1999 Sito Moresco, Gaja, Piemont, Italien

In der Nase fein gereift, Gewürze, etwas Pfeffer, Beeren, Tabak, teilweise getrocknete Kräuter. Im Mund geschliffen, geradlinige Beerenfrucht, zarte Reifenoten, Gewürze, erdig, Tabak, feinkörniges Tannin, gewisser Zug.

2001 Promis, Ca’ Marcanda, Toskana, Italien

In der Nase gereift, etwas zedrig, teils angetrocknete, teils eingemachte Beeren, Gewürze, erdig. Im Mund Lorbeer, Gewürze, Tabak, eingemachte Beeren, getrocknete Kräuter, Kraft, mürbes, kräftiges Tannin, Griff.

Phoca PDF

2007 Cuvée Max Spätburgunder trocken, August Kesseler, Rheingau, Deutschland

Magnumflasche. In der Nase tief, dunkel, dicht, Gewürze, dunkle Beeren, rauchig, etwas Speck, Kräuter. Im Mund konzentriert, kühl, saftig, elegant, kraftvoll, klare Beeren- und Kirschfrucht, Gewürze, erdig-mineralisch, recht feines Tannin, Schliff. Braucht Luft.

1998 Viña Imas Gran Reserva, Barón de Ley, Rioja, Spanien

Magnumflasche. In der Nase kühl, dicht, Gewürze, ziemlich gereift, teilweise eingemachte Beeren, etwas Schokolade, geröstete Nüsse. Im Mund straff, kühl, geschliffen, speckig-rauchiges Holz, teilweise angetrocknete Beeren, etwas Pflaumen, Gewürze (Pfeffer, Nelken), samtiges Tannin, Biss, Saft, animierend, tief.

1997 Trillennium Cabernet Sauvignon, Western Cape, Südafrika

Magnumflasche. In der Nase gereift, Lorbeer, Muskatnuss, Nelken, getrocknete Beeren, etwas Schokolade, kräuterige Anklänge. Im Mund gegrillte Paprika, dunkle Beeren, saftig, kraftvoll, straff, kühl, kompakt, zupackend, feinkörniges Tannin, feiner Biss, nachhaltig.

Phoca PDF

2000 Stonewell Shiraz, Peter Lehmann, Barossa Valley, Australien

Magnumflasche. In der Nase vegetabil, teils angetrocknete, teils eingemachte Beeren, etwas gereift, aber kompakt, Gewürze, erdig. Im Mund Brombeerkompott, Cassisgelee, Gewürze, erdig, kühl, kraftvoll, Pflaumenmus, Nelken, Zimt, kräftiges, recht mürbes Tannin, gewisse Länge.

2012 The Fifth Quarter Grenache, McLaren Vale, Australien

Magnumflasche. In der Nase Kartonage, würzig, getrocknete dunkle Beeren, sehr verschlossen. Im Mund ruhig, recht weiche Frucht, rote und schwarze Beeren, Gewürze, schokoladiger Schmelz, Schliff, feinkörniges Tannin, recht lang.

2002 Château Picard Saint-Estèphe, Bordeaux, Frankreich

Magnumflasche. In der Nase animalisch, zedrig, Unterholz, teilweise getrocknete Beeren, teilweise getrocknete Kräuter, leicht gereift, etwas vegetabil. Im Mund elegant, geschliffen, kühl, saftig, Kirschen, Beeren, Gewürze, feines Tannin, nachhaltig, langer Nachklang.

Phoca PDF

1994 Château La Garde Pessac-Léognan, Bordeaux, Frankreich

Magnumflasche. in der Nase zedrig, etwas animalisch, Heilkräuter, Gewürze, etwas getrocknete dunkle Beeren. Im Mund geschliffen, kühl, kraftvoll, dunkle Beeren, etwas Pflaumen, erdig, recht straff, feinkörniges Tannin, viel Biss, nachhaltig.

1996 Château Labegorce Margaux, Bordeaux, Frankreich

Magnumflasche. In der Nase fein, zedrig, etwas Leder, Paprika, teilweise getrocknete Beeren, Gewürze, elegant. Im Mund sehr fein, animierend, saftig, Lorbeer, Nelken, dunkle Beeren, teilweise getrocknete Kräuter, feines, kraftvolles Tannin, nachhaltig, druckvoll, lang.

2006 Château La Couronne Saint-Émilion, Bordeaux, Frankreich

Magnumflasche. In der Nase kraftvoll, Gewürze, leicht gereift, etwas animalisch, zedrig, etwas gegrilltes Gemüse, angetrocknete Beeren. Im Mund straff, erdig, etwas Teer, Gewürze, dunkle Beerenfrucht (Brombeeren, Cassis), feinkörniges Tannin, Biss, nachhaltig.

Phoca PDF

1990 Château Mouton-Rothschild Pauillac, Bordeaux, Frankreich

Jéroboam, karaffiert. In der Nase Leder, etwas gereift, leicht rauchig, zedrig, gegrillte Paprika, angetrocknete dunkle Beeren, Gewürze; wirkt wie in Lauerstellung, alle Muskeln angespannt. Im Mund jung, klare Frucht, teilweise angetrocknete Beeren und Kirschen, Gewürze, Graphit, Eukalyptus, erdig-mineralisch, sehr fein, geschliffen und elegant, tief, feines Tannin, feiner Biss, sehr lang; ruht in sich.

1987 Oestricher Lenchen Riesling Eiswein, Wegeler, Rheingau, Deutschland

Dunkle Bernsteinfarbe. In der Nase kandierter Rettich, getrocknete Früchte, dunkles Karamell, Kräuter, Kirschlikör. Im Mund Schießpulver, straffe Säure, kandierte Limetten und Äpfel, subtiler Schmelz, Waldhonig, Bergamotten; wirkt erstaunlich jung.

Meine Favoriten

Wie üblich gab es unter den probierten Weine einige, die mir besonders gut gefielen. Zu ihnen an dieser Stelle noch ein paar Worte:

- Der 1990 Château Mouton-Rothschild stellt eine ganz eigene Kategorie dar; er thront durchaus über allen anderen Weinen – ein Inbegriff der Feinheit. Am faszinierendsten war für mich die Spannung in der Nase und gleichzeitig die völlige Ruhe im Mund.
- Am schönsten fand ich – und damit war ich nicht allein – den 1996 Château Labegorce; sein Schliff und seine Eleganz haben mich nachhaltig beeindruckt und begeistert.
- Besonders angesprochen hat mich auch der 1998 Viña Imas Gran Reserva mit seiner abgeklärten und zugleich sehr animierenden Art.
- Weitere Favoriten waren (ohne weitere Abstufung) der 1997 Sito Moresco, der 2007 Cuvée Max Spätburgunder, der 2000 Stonewell Shiraz, der 2002 Château Picard und der 1994 Château La Garde.

Phoca PDF

Mein tiefer Dank gilt Harry H. Hochheimer für seine großherzige Einladung sowie den Gastgebern von der wineBANK für die Schaffung des einzigartigen, würdigen und stimmungsvollen Rahmens für diese außerordentliche Verkostung, die allen, die dabei waren, sicher noch lange im Gedächtnis bleiben wird.

Phoca PDF