Wie schon 2013 habe ich auch im vergangenen Jahr wieder einige Weine probieren bzw. trinken dürfen, die im Alter schon weit fortgeschritten waren. Diesmal ging es sogar bis in die 1940er Jahre zurück!

Nachstehend also auch für 2014 meine Verkostungsnotizen zu den Weinen, die älter als Jahrgang 2000 waren. Sie alle stammten aus privaten Kellern im Rhein-Main-Gebiet und im Großraum Nürnberg. Von der Betrachtung ausgenommen sind die gereiften Bordeaux, die ich am 6. Dezember bei der bereits im gleichnamigen Blogbeitrag beschriebenen Probe verkostet habe.

Februar



Vom ersten alten Wein des Jahres liegen mir leider nur rudimentäre Informationen und auch kein Bild vor. Ich kann nur wiedergeben: „Der ‚spezielle Rotwein' ist ein **1983er Schlagerblut vom Eisenberg**: Graphit, dunkle Beeren, Kakao, Kräuter, Erde. Zeitlos. Unikat. Demut."

1959 Clos de Langres, Masson-Dubois, Burgund, Frankreich
Den nächsten (sehr) reifen Roten beschrieb ich dagegen ausführlich – und mit deutlicher Ergriffenheit: „Ich bin (fast) sprachlos. Fürs Protokoll: Cassis, Kräuter, Tabak, reife Brombeeren, erdige Mineralik, feiner Säurenerv, gute Struktur, geschliffen, kühl, nachhaltig; mit Luft auch Sauerkirschen, Gewürze und Pilze. Ein unvergessliches Weinerlebnis – sehr Pinot Noir, sehr Burgund und sehr fein gereift, aber sensorisch viel, viel jünger als 55(!) Jahre. Innerhalb gut einer Stunde lebt er merklich auf und zeigt alles, was er kann, dann wird er allmählich ruhiger und gehört definitiv getrunken. Bewegend und unglaublich animierend."

April

Phoca PDF



1981 Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Marx, Burgenland, Österreich
Meine prägnante Würdigung: „Minze(!), vegetabil, getrocknete Aprikosen und Feigen, Karamell, Tabak, Ingwer, kandierter Fenchel, lebendig, feine Säure, nachhaltig.“

1994 Riesling Smaragd Dürnsteiner Kellerberg, F.X. Pichler, Wachau, Österreich
Ein komprimiertes Urteil fiel zunächst so aus: „Das ist FX alter Schule. Wunderschöner 20 Jahre alter Riesling in exzellenter Verfassung – viel Minze, Zitrus und Salzkaramell, sehr nachhaltig und nobel.“ Es gibt jedoch noch eine detaillierte Verkostungsnotiz: „in der Nase vegetabil (Auberginen, Sellerie), Minze, Karamell, zart nussig, kandierte gelbe Früchte, ein wenig medizinal; im Mund teilweise kandierte Zitrusfrüchte, leicht petrolig, erdige Mineralik, vegetabil, eingemachte Aprikosen, Kräuter (Minze, Basilikum), ein Hauch Vanille, nachhaltig, Schmelz, ein wenig bitter, feine Säure, recht feste Struktur, schwarze Nüsse, mit Luft zunehmend buttrig, sehr guter, herber Abgang mit Aromen von Bergamotte und Salzkaramell“.

Oktober

Phoca PDF



1961 Oppenheimer Fischerbrück, Sanitätsrat Dr. Dahlem Erben, Rheinhessen, Deutschland

Die Rebsorte(n) dieses Weißweins blieb(en) unbekannt; dafür schilderte ich die Verkostungseindrücke besonders anschaulich: „Über ein halbes Jahrhundert alt und nach dem Öffnen der Flasche noch zehn Minuten am Leben. Dunkle Bernsteinfarbe. Der erste Eindruck erinnerte an Amontillado-Sherry: Nüsse, Tabak, feine Oxidationsnoten, vegetabile Aromen, leichte Restsüße, schlank, sauber – für Liebhaber gereifter Weine gut trinkbar. Nach fünf Minuten begann der Abbau: Maronen, Ahornsirup, petrolige Anklänge, Bitterorangenmarmelade, zunehmend flacher und oxidativer, etwas medizinal, Karamell, überlagerte Nüsse. Immer wieder faszinierend, die letzten Atemzüge eines sehr alten Weins mitzuerleben. Groß war er zweifellos nie, aber er wurde mehr, als man von ihm erwartet hätte, und er hat uns noch ein paar Minuten Freude bereitet, ehe er würdig und verdient darniedersank.“



1999 Ortega Beerenauslese, Michael Teschke,

Phoca PDF

Rheinhessen, Deutschland
Obgleich auch schon 15 Jahre alt, hätte dieser Edelsüße noch viel länger reifen können; sehr erfreulich war er dennoch schon: „Klar, geschliffen, teils kandierte, teils angetrocknete Aprikosen, Äpfel und Quitten, zart vegetabil, kräuterige Würze, kandierte Nüsse, Kandis, Puderzucker, Minze, Karamell, gute Nachhaltigkeit, sehr fein; noch 20 bis 30 Jahre Potenzial.“

Dezember



1947 Riesling Schloßabzug, Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland
Meine lakonische Verkostungsnotiz wird diesem historischen Wein in keiner Weise gerecht; mehr habe ich aber zu meinem Bedauern nicht anzubieten: „in der Nase nussig, oxidativ, vegetabil; im Mund deutlich entwickelt, feine Säure, Nüsse, Pilze, Äpfel, etwas Zitrusfrüchte, Karamell, schlank, noch saftig, nachhaltig“.

Dieser spezielle Schatz stammte übrigens aus dem Bestand der wineBANK in Hattenheim im Rheingau. Danke, Dirk Würtz!

Phoca PDF