

WEINNOTIZEN

03.03. – 04.03.2013



2005er ‚Puro Rose‘ - Magnum (100% Pinot Noir)

Farbe: leicht trübes, jugendlich leuchtendes rosé, feinperliges Mousseux, gute Kronenbildung

Nase: sauber, mittlere Intensität, gute Komplexität und Aromen von roten Früchten wie Himbeere und kl. Wilderdbeeren, Tomatenmark, Hagebutte und frisch gehakte Kräutern, feine Hefesüße und Mandarinenfrucht, dezente Autolysenoten

Gaumen: sehr trocken, mittlerer Körper, reife lebendige Säurestruktur, elegantes Mousseux, wieder kräuterfrische und Mandarinenfrucht, saftig und animierend, gute Länge, Suchtmacher mit gewissem Potential

Bewertung: 90 Pkt.

trinken: jetzt - 2015

2003er ‚Puro‘ Blanc de blancs - Magnum (60% Chardonnay, 40% Ribolla)

Farbe: leicht trübes, intensives strohgelb, harmonisches, feinperliges Mousseux, perfekte Kronenbildung

Nase: sauber, mittlere Intensität und Komplexität, anfangs noch verschlossen (mit Luft und im großem Glas besser) dann Zitronat, Hefe, Brioche und Kräuterfrische Noten, Grapefruit und Nüsse

Gaumen: knochentrocken, kraftvoll und stoffig mit eleganter weiniger Säure und gut eingebundenem Mousseux, die feine Cremigkeit leitet in ein mineralischen Abgang von sehr guter Länge über. Mehr Wein als nur erfrischendes Fizz!

Bewertung: 93 Pkt.

trinken: jetzt-2018



2011er 'Gredic' (100% Friulano)

Farbe: klar, helles strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, jugendlich

Nase: sauber, dezente Intensität, mittlere Komplexität mit Aromen von Kamillenblüten, Pfefferminze, grüne Mandeln und Blumen keine wahrnehmbare Fruchtkomponente, alles krautig

Gaumen: sehr trocken, mittelkräftiger Körper, milde Säure, moderater Alkohol, wieder krautig, dezente Frucht, wirkt etwas still und unnahbar, durchschnittliche Länge, gute Balance aber wenig Charakter und Potential

Bewertung: 84 Pkt.

trinken: jetzt-2015

2011er Sauvignon blanc

Farbe: klar, helles strohgelb, jugendlich

Nase: sauber, durchschnittlich komplexes Bukett nach Stachelbeere, Holunder und Lavendel, etwas gestoßenem Pfeffer und Blattgrün

Gaumen: trocken, mittlerer Körper, erfrischende, gut eingebundene Säure welcher etwas die Dynamik fehlt (BSA), moderater Alkohol, lässt etwas das Animierende und den Trinkfluss vermissen, etwas kurz aber stimmig und gut proportioniert.

Bewertung: 85 Pkt.

trinken: jetzt-2015

1998er Chardonnay

Farbe: klar, goldgelb und angereift mit leichtem Wasserrand

Nase: sauber, üppige Nase von guter Komplexität mit Aromen von gebrannten Mandeln, Karamell, Orangenmarmelade und Vanille

Gaumen: trocken, kräftiger Körper, cremig und intensiv am Gaumen, feine gut eingebundene Säure die etwas frischer sein könnte, guter Druck, feiner Gerbstoff der gut in das Gesamtkonstrukt passt, angedeutete Mineralität, guter Abgang, etwas Potential, trotz guter Balance zu direkt und es fehlt der Spannungsbogen

Bewertung: 88 Pkt.

trinken: jetzt-2016

1993er Chardonnay

Farbe: klar, intensives aber nahezu jugendliches strohgelb, mit leichtem Wasserrand

Nase: sauber, kühle, elegante Nase von sehr guter Komplexität mit Aromen von gerösteten Haselnüssen, Grapefruit, Creme brûlée Mineralien, Butterkeks und Kräutern

Gaumen: trocken, mittelkräftiger Körper, feinschmelzige Viskosität mit tragender, eleganter und perfekt eingebundener Säurestruktur, kraftvoll aber nicht fett, elegant aber nicht introvertiert, guter Druck, feiner Gerbstoff der zusätzlich Biss gibt, kalkige Mineralität, langer Abgang, immer noch jugendlich und mit viel Potential, perfekt balanciertes Chardonnay Meisterwerk! Ein Muhammed Ali der tänzerisch leicht wirkt aber eine immense Durchschlagskraft hat. Perfekte Flasche mit einer Präzision und Finesse wie ich sie sonst nur von Grand Crus aus dem Burgund kenne (Cocche-Dury?)

Bewertung: 97 Pkt.

trinken: jetzt-2018+



2007er 'Lunar 9.' - Magnum (100% Chardonnay)

Farbe: leicht getrübbtes goldgelb, erste Reifennoten

Nase: sauber, offene, komplexe Nase von guter Intensität mit Aromen von Ananas, Maracuja, Birne und Banane dazu Nüsse, Kräuter und einer Spur Liebstöckel und Hefe

Gaumen: trocken, saftig, kräftiger Körper und sehr komplex, perfekt eingebundene Säure welche dem Wein Tiefe gibt, große Eleganz und ein immenser Spannungsbogen am Gaumen, toll ausbalanciert und absolut eigenständig. Sehr langer vibrierender Abgang. Weltentrückter Chardonnay. Spannend wird sein wie dieser Wein sich mit zunehmender Flaschenreife entwickelt.

Bewertung: 96+ Pkt.

trinken: jetzt-2017+

2008er 'Lunar 9.' - Magnum (100% Chardonnay)

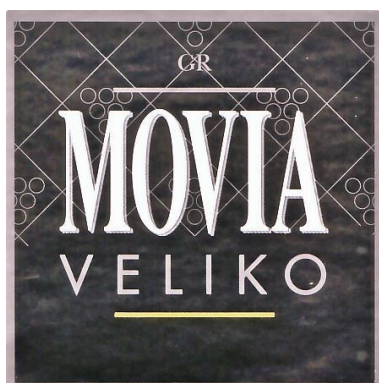
Farbe: leicht getrübbtes goldgelb, erste Entwicklung

Nase: sauber, anfangs sehr verschlossen und hefig, mit O₂ besser und komplexeres Aromenspiel Nüssen, Banane, weißer Milchsokolade, Nadelwald, gerösteten Kräutern und Birnensaft. Saugt förmlich den Sauerstoff aus der Luft um sich zu zeigen.

Gaumen: trocken, feiner Gerbstoffbiss, mittelkräftiger Körper und sehr gute Konzentration, perfekt eingebundene, elegante Säurestruktur, saftig, würzig, schlanker als 2007, sehr lange am Gaumen mit viel Potential.

Bewertung: 95 Pkt.

trinken: jetzt-2016+



- 70% Ribolla, 20% Sauvignon blanc, 10% Pinot Grís -

2007er

Farbe: klar, jugendliches, blasses strohgelb

Nase: saubere, Sauvignon blanc dominierte Nase mit Aromen von Lavendel, Holunderblüten, grüner Stachelbeere, dazu Kräuterfrische und fein nussige sowie vegetabile Noten, hohe Intensität, gute Komplexität

Gaumen: trocken, mittlerer Körper, kräftige noch sehr vordergründige und nicht gut integrierte Säure, etwas Schmelz, gut eingebundener Alkohol, medium+ Abgang.
Trotz des Alters wirkt der Wein noch sehr unruhig und wenig balanciert. Die Ansätze sind gut aber es ist augenblicklich schwer vorstellbar welche Entwicklung zu erwarten ist.

Bewertung: 87+ Pkt.

trinken: jetzt-2022?

2006er

Farbe: klar, jugendliches, blasses strohgelb

Nase: saubere, kühle, wieder eher Sauvignon geprägte Nase mit viel rotem Stachelbeerconfit- und Mangoaromen dazu etwas Kamille und Salbei sowie eine salzige Pökelfleischnote

Gaumen: trocken, mittlerer Körper, viel Frucht und deutlich cremiger und strukturierter als der 07er, gut eingebundene tragende Säure, feinmineralisch, saftig und gelbfleischig mit gutem Abgang. Stimmiges und ausgewogenes Gesamtpaket. Etwas die Eleganz und Tiefe fehlt - (noch?)

Bewertung: 89+ Pkt.

trinken: jetzt-2018+

2005er - Magnum

Farbe: klar, strohgelb, leichter Wasserrand, erste Entwicklung aber immer noch jugendlich, vital

Nase: saubere, kühle, nervige Nase die etwas Edles, Aristokratisches ausstrahlt, Nasse Steine, Schießpulver, kalkig, Zitronenabrieb, rosa Grapefruit und zerlassene Butter

Gaumen: trocken, mittlerer Körper, fruchtkarge, kräuterwürzige und eher puristische Art, dennoch viel Biss, subtil und von intensiver Mineralität. Dezente Fruchtaromatik nach Grapefruit und Limone. Die Mineralität schwingt nach dem langen Abgang immer noch nach und vibriert geradezu am Gaumen und lässt einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Großer Wein. Didier Dagueneau's Silex lässt Grüßen

Bewertung: 93 Pkt.

trinken: jetzt-2020

2004er - Magnum

Farbe: klar, goldgelb, leichter Wasserrand, erste Reife

Nase: WHOA! Immens komplexe Nase von hoher Intensität. Aromen von Lindenblüten, weißer Schoki, Creme brûlée und rotem Stachelbeerconfit mischen sich mit Lavendel, Waldmeister und subtiler Würze. Man denkt sofort an Smith-Haut-Lafitte blanc eines großen Jahrgangs

Gaumen: trocken, stoffig, dicht und von sehr guter Konzentration und Komplexität, dennoch saftig und animierend, feinnervige perfekt eingebundene Säure durchzieht den wuchtigen Körper und liftet die cremige Textur dieses großen Weinerlebnis und leitet über in einen schier unendlichen Abgang mit feiner Mineralität. Tolle Balance und großes Potential.

Bewertung: 96+ Pkt.

trinken: jetzt-2024

2003er - Doppelmagnum

Farbe: klar, goldgelb, leichter Wasserrand, erste Reife

Nase: Sehr üppige, direkte und fruchtgeprägte Nase mit Aromen von reifer Stachelbeere, Mango, Honig und Holunderblüten. Alles sehr direkt und wenig subtil,

Gaumen: trocken, stoffig, dicht und von immenser Konzentration und Komplexität, vollfruchtig, gut eingebundene etwas zu milde Säure, cremige Textur, kräftiger Körper und deutliche Speckbacken, langer Abgang mit dezenter Mineralität. Ausgewogen aber Spannung und Tiefe bleiben bei dem warmen Jahrgang etwas auf der Strecke. Gewisses Potential aber sicher wird der Wein nicht mehr besser.

Bewertung: 90 Pkt.

trinken: jetzt-2018

2001er - Doppelmagnum

Farbe: klar, intensives strohgelb, leichter Wasserrand, erste Reife

Nase: elegantes, kühles, verspieltes Bukett mit Aromen von Krokant, Apfel, Honigmelone, Toast, Kalamansi, Vanilleeis und Lindenblüten. Komplex, reichhaltig aber extrem filigran und sich nur langsam öffnend.

Gaumen: trocken, kraftvoll und direkt im ersten Akt aber umso verspielter und elegant im 2. Wie ein Wellenspiel im Freibad zieht und pusht der Wein am Gaumen. Feiner Gerbstoff bildet das Korsett für den mittelschweren Körper, die frische gut eingebundene Säure drückt den Wein wiederum aus der Zungenmitte heraus. Alles ist sensibilisiert und arbeitet im Mund - Welch Intensität. Geradezu elektrisierend am Gaumen. Dann fließt das Elixier wohl behütet in einen extrem langen, mineralischen Abgang. Eine salzige Note wie nach einem Glas Isaly Whiskey trocknet umgehend den Mund aus und fordert MEHR! Grandioser Wein mit immensem Potential.

Bewertung: 96 Pkt.

trinken: jetzt-2021

2000er - Doppelmagnum

Farbe: klar, reifes intensives goldgelb, dezenter Wasserrand

Nase: Schon der erste Duft verrät...DAS IST GROSS! Alles andere als introvertiert verströmt der 2000er sein Aromengeladenes Bukett nach Honig, Krokant, getrockneten Blüten, karamellisierten tropischen Früchten, Creme brulée, Vanille und Karamell, gebrannten Mandeln und Mineralien. Wie an einer Perlenschnurr ziehen die Düfte in die Nase und ergeben ein immenses Aromaprofil das sich wie ein Brandeisen ins Gehirn drückt.

Gaumen: trocken, stoffig, dicht und von sehr guter Konzentration und Komplexität, aber anders als beim voluminösen 04er durchzieht den 2000er eine innere Kühle und Präzision, Kraftvoll, füllig und doch so Elegant und verspielt am Gaumen. Reife, süßliche Saftigkeit wie flüssiger Honig und dann wieder salzige Mineralität machen ihn geradezu adstringierend wie feinsten Grand Cru Champagner ohne Kohlensäure. Unendlicher, schmelziger, feinmineralischer Abgang. Ein Weinmonument und ohne Frage einer der besten 100 Weißweine die auf Gottes Erden jemals gemacht wurden. Jetzt allerdings wohl auf dem Höhepunkt und für die nächsten 3 Jahre noch dort anzufinden.

Bewertung: 100 Pkt.

trinken: jetzt-2016+

1997er - Doppelmagnum

Farbe: klar, reifes intensives goldgelb, breiter Wasserrand

Nase: üppige, maskuline Nase nach Butterscotch, Früchtekuchen, karamellisierten Äpfeln, Kokosnuss, getrockneten Aprikosen und Blüten. Alles sehr direkt und füllig.

Gaumen: trocken, mittelkräftiger Körper, noch frische, lebendige Säure die sich sehr gut in das reichhaltige, saftige Konstrukt einbindet. Wuchtig und kraftvoll aber nicht mit der Komplexität wie der ‚legendäre‘ 2000er. Aber trotzdem eine tolle Dynamik am Gaumen mit gutem Trinkfluss und langem Finish. Gutes Potential Vielleicht die gereifte Version des heute so unstimmen 2007ers?

Bewertung: 95-96 Pkt.

trinken: jetzt-2019

1995er - Magnum

Farbe: klar, reifes intensives goldgelb, breiter Wasserrand

Nase: Der 95er scheint eine Assemblage aus 2000 und 1997 zu sein. Denn hier treffen die maskulinen getrockneten Fruchtaromen nebst den buttrigen Nuancen auf die mineralischen, Blütenduftigen Aromen. Eine spannungsgeladene Liaison mit viel Tiefgang.

Gaumen: trocken, mittelkräftiger Körper, elegante Säurestruktur, schöne Fülle und feiner Schmelz (wie Kinderschokolade), trotz der Reife vital und vibrierend am Gaumen mit viel Tiefgang und Charakter. Extrem balanciert und von sehr guter Komplexität. Feinsalzige Mineralität und sehr gutes Finish mit viel Tiefe und Druck.

Bewertung: 95 Pkt.

trinken: jetzt-2015+

1993er - Doppelmagnum (1. Jahrgang)

Farbe: klar, goldgelb aber immer noch jugendlich, leuchtend

Nase: elegantes, kühles, verspieltes Bukett mit Aromen von Honigmelone Rauch, Seetang, rotbäckigem Apfel, Birnenkompott und Waldmeisterbowle mit etwas Kamillentee und feiner asiatischer Würze (Currykraut und Koriander)

Gaumen: trocken, kraftvoll und direkt aber auch verspielt und elegant. Nervig und doch mit klarem Statement. Etwas Gerbstoff, feiner Schmelz, mittelschwerer Körper, klare Frucht, feine Würze, reife, stützende und eingebundene Säure Alles ist da wo es hingehört. Balanciertes, stimmiges Gesamtkunstwerk von großer Länge und immer noch mit Potential.

Bewertung: 92 Pkt.

trinken: jetzt-2015+



- 70% Merlot, 20% Pinot Noir, 10% Cabernet Sauvignon -

2006er - Fassprobe

Farbe: jugendliches, dunkles rubin

Nase: alkoholreiches, dunkelfruchtiges Bukett ohne Finesse

Gaumen: trocken, alkoholisch, Gerbstoffgeladen und Säurebetont, wuchtig am Gaumen ohne jegliche Rücksicht. Ein Greenhorn von guter Länge. Hat gewisse Talente.

Bewertung: 85 Pkt.

trinken: 2015 - ?

2004er

Farbe: jugendliches, leuchtendes rubinrot

Nase: Rumtopf, Backpflaumen, Kirschen, Holunderbeeren, würzig und warm mit deutlich wahrnehmbarem Alkohol und vegetabiler Paprikanote

Gaumen: trocken, kräftiger Körper mit wärmenden Alkohol und feiner Säure, Sauerkirschsaft, feinkörniger aber noch sehr vordergründiger Gerbstoff. Unfertiges Konstrukt mit viel Potential

Bewertung: 88 Pkt.

trinken: 2014-2019

2003er - Doppelmagnum

Farbe: jugendliches, leuchtendes, intensives rubinrot

Nase: vielschichtige, offene Nase nach Backpflaumen, Kirschen, edle Rauchigkeit wie eine gute Montecristo No.1, etwas Mocca und Minze, geröstete Kräuter und Portweinfeige. Subtil und Inspirierend mit guter Intensität.

Gaumen: trocken, kräftiger Körper mit kräftigem aber gut eingebundenem Alkohol und reifer, feinkörniger Tanninstruktur, feiner Säurenerv und sehr guter Konzentration und Komplexität, viel Druck und dennoch irgendwie kühl und elegant (gerade für den Jahrgang). Langer Abgang. Viel Potential.
Scheint als ob die schlechteren Weißweinjahrgänge die besseren roten sind. Latour aus Ceglo!

Bewertung: 95 Pkt.

trinken: 2013-2023

2002er - Doppelmagnum

Farbe: angereiftes purpurrot

Nase: reife, süße Frucht von roten und dunklen Früchten, dazu Kaffee und Paprika

Gaumen: trocken, sehr balanciert und harmonisch, feinkörniges, abgeschliffenes Tannin und elegante, gut eingebundene Säure, mittelkräftig, sehr saftig und Pinot geprägt mit gutem Abgang. Lecker und durchaus etwas lagerfähig.

Bewertung: 92 Pkt.

trinken: - 2017