

## **Bord-oho!**

WB Josef Krenner präsentierte eine erlesene Auswahl alter und ältester Edelweine aus seinem Keller, sämtlich lt. Gabriel nicht unter 18 Punkten (und, es sei gleich gesagt, wir haben keinerlei Grund gefunden, an dieser Einschätzung irgend etwas auszusetzen; nicht einmal ein Korkenproblem ist aufgetreten)...

### **FX Pichler: GV „M“ Magnum 1999**

Heublumen, Honigtöne in der Nase. Am Gaumen perfekte Balance, die Aromatik (jetzt betont Wiesenhonig) setzt sich fort, mit langem Abgang.

### **Chât. de Fieuzal magnum 1990**

Erdbeeren, leicht ledrig; dezente Fruchtsüße, noch einige süße Tannine.

### **Chât. Pontet Canet 1961**

Rosenduft, feine Ledertöne, changiert zu Karamel. Perfekte Harmonie, Fruchtsüße, lange anhaltend.

### **Chât. Petrus 1979**

Intensive Tabak- und Röstnoten, Hauch Kaffee, ganz leicht süße Ribisel. Samtig, süße Tannine, reife rote Beeren, langer Abgang.

### **Chât. Margaux 1979**

Ausgeprägtes Leder und Kaffee, leichte Minzeanklänge. Ausgesprochen frische Nase. Am Gaumen zuerst klares, aber sehr kurz aufflackerndes CS-Grün, gefolgt von weichen, sanften Beerentönen, nicht ohne die richtige fruchtige Säure; schließlich kommt die CS-Typik wieder etwas weiter nach vorne. Ein Erlebnis.

### **Chât. Sociando Mallet 1982**

Dunkelrote Früchte, diskrete Schokoladetöne, Alkoholreicher Eindruck am Gaumen, fast jugendlich fruchtig, weiche Beerensüße, lang anhaltend.

### **Chât. Margaux 1983**

Kaffee- und Ledertöne, darüber leichte Kräuternoten, dichte Pflaumenwolken. Minzig und fein-lederig auch am Gaumen, leichte Lakritze, schließlich dichter Rotfruchtton mit langem Abgang.

### **Chât. Cos d'Estournel 1985**

Intensive Frucht schon in der Nase, Hauch Soja. Flacht allerdings etwas ab. Am Gaumen intensiv beerig fruchtig, mit Karameltönen, recht ordentlicher Abgag.

**Chât. Leoville Las Cases 1985**

Anfänglich etwas kantig, vorübergehend Bretanomyces-Anklänge. Deutliche CS-Tannine, aber in samtig-fruchtiger Hülle, mit allerdings nicht sehr langem Abgang.

**Chât. Lynch-Bages 1986**

Fruchtig, nicht sehr intensiv.

**Chât. Latour 1986**

Intensive Kaffeenase, Pflaumen. Nase verschwindet aber nach einigen Minuten fast zur Gänze. Große Fruchtsüße, dann aber leichter Essigton - Flaschenfehler?

**Chât. Mouton Rothschild 1986**

Kaffee- und rote Beerennoten, Am Gaumen aber kaum einschätzbar, hat aber Gewicht, spürbare Tannine im Abgang - in 10 Jahren wahrscheinlich top.

**Chât. Montrose 1989**

Leicht ledrig, aber auch leichte Strohblumen- und deutlichere Schwarzteeanklänge. Ausgesprochen süße Frucht, auf solider Tanninbasis, die weit in den langen Abgang hineinreicht und noch eine längere Zukunft verspricht.

**Chât. Lafite-Rothschild 1990**

Elegante Kräuternase auf Beerenhintergrund. Sehr süß am Gaumen, noch viele, aber süße Tannine für etliche Zukunft.

**Chât. Latour 1995**

Kaffe, Leder, Rumpflaumen, Vanille, Tabak, dann ebenfalls Rumpflaumen am Gaumen. Einige sagen, er wirke gekünstelt (vor dem Hintergrund der finessenreichen Vor-Weine); Konzentration??.

**Chât. Angelus 1996**

Rote Beeren, am Gaumen Karameltöne, Pflaumen, langer Abgang.

Insgesamt: nicht öha, nicht oho, nur GANZ, GANZ FEIN!

Danke, Josef, für diese prachtvolle Zusammenstellung!

