

Das Hochamt: Margaux vs. Mouton Rothschild

In hocheleganter privater Atmosphäre (herzlichen Dank, Dieter Raml!) wurden uns 16 Weinbrüdern Vertreter schon (annähernd) trinkbarer Jahrgänge dieser beiden legendären Châteaux präsentiert – zusammengestellt und, aus großem Wissen und Erfahrung schöpfend, kommentiert von WB Ing. Georg Wolff. Als Garnitur gab es Einwürfe aus dem Fundus von Rene Gabriel.

(In Klammer sind die Autoren der Motive der Jahresetiketten von Rothschild angeführt).

1997 Margaux: dichte rote Fruchtnoten, Tabak, leichte Veilchen. Frucht setzt sich am Gaumen fort, leichte Kräutertöne, mittellang, 18 P.

1997 Mouton (*Niki de Saint Phalle*): relativ dünn, wenig Nase, Hauch grüne Tannine, mäßig fruchtig. 16,5 P.



1996 Margaux: Dicht, schwere dunkelrote Früchte, entsprechende Farbe, leichtes Sattelleder. Saftige Früchte auch am Gaumen, deutliche Säurestruktur, reife Tannine. Noch lange nicht am Höhepunkt, verbleibt sehr lange im Mund, 19 (- 20) P.

1996 Mouton (*Gu Gan*): Fruchtige Nase mit Kaffewürze, leichtes Obershäubchen, diskret Teer. Im Mund noch etwas eckige Säure, aber rote Beeren sind merkbar. Auf Wiedertrinken >> 2010. 19 P Potentialwertung.

1994 Margaux: Außerordentlich dichte dunkle Frucht, Tabak, diskret Vanille. Am Gaumen saftig, aber etwas kratzig und eigentlich nicht sehr lang. 17,5 P.

1994 Mouton (*Karel Appel*): Samtig-sahnig überlagertes Pflaumenkompott, Hauch winterliche Gewürze. Noch reichlich Tannine, Länge deutet sich an, aber noch nicht wirklich manifest. In einigen Jahren > 19 P.

1989 Margaux: Palisander, geht über in Blütenduft, relativ alkoholisch in der Nase. Am Gaumen tanningestützte rote Früchte, feinsüßer Nachklang, mittellang. 18 P.

1989 Mouton (*Georg Baselitz - Berliner Mauerfall*): Espresso, Liebstockel, reife Weichseln. Jugendlich anmutende Fruchttöne, lange anhaltend. 18,5 P.

1988 Margaux: Lakritze, Leder, Süße, leichte Vanille. Später Palisander. Äußerst saftige Fruchtnoten, in Richtung Weichseln, Himbeeren, Preiselbeeren. Trotz der Eleganz und Leichtigkeit sehr lang. 19 P.

1988 Mouton (*Keith Haring*): Kalter Kaffee, aber diskret ins Modrige spielend. Fleischtöne. Später Auch auf der Zunge nicht so wirklich sauber, eher etwas säuerlich und nicht wirklich Frucht zeigend. Etwas kurz. 17,5 P.



1987 Margaux: Himbeeren, zur sonstigen Struktur relativ kräftige Tannine, eher rau, kurz, 16,5 P.

1987 Mouton (*Hans Erni*): Leichtes Früchtchen, frisch, charmant, kurz. 16,5 P.

1986 Margaux: Harter Eichen- und Sojasaucenton. Kork wohl nicht, aber keine echte Freude. Spitzige Säure. 15 P.

1986 Mouton (*Bernard Séjourné*): wenig Nase (Kaffee, Kirsche, leichtes Teer), wird langsam etwas kräftiger, schließlich Brombeeren, mit Obersüberzug. Nüsse. Bleibt zart. Auf der Zunge recht fruchtig, es ist Gewicht da, aber nicht differenzierbar. Durchaus verschlossen, sicher noch weitaus nicht trinkbar und berechtigt zu größten Erwartungen. 20 P. Potentialwertung

1985 Margaux: Intensive, lakritzenunterlegte Beerenfrucht, feingliedrig, diskrete Bananenanklänge. Auf der Zunge abgerundete rote Beeren und Früchte, süße Tannine, sehr lang. 19 P.

1985 Mouton (*Paul Delvaux*): Tabak und Leder, Stachelbeeren. Lederumspielte Rumtopfrüchte am Gaumen, langer und samtiger Ausklang. 18,5 P.

1983 Margaux: Irgendwo hinter dem Vorhang (Fehler??) ist was Großes..??

1983 Mouton (*Saul Steinberg*): Schokolade über Tabak, diskrete Edelholztöne. Dichte Rumtopfrüchte, auch hier Schokolade, bisserl Nougat. 19,5 P.

Der geneigte Leser soll ja nicht glauben, daß das nur Vergnügen war; NATÜRLICH ist so eine Verkostung auch Mühe!

Herzlichen Dank an Georg, der einige Flaschen für diese Verkostung auch über Umwege (und teuer) beschaffen musste, sowie an Dieter und dessen Familie für ihre Gastfreundschaft!

HH

