

w e i n f a n a t i c



VERKOSTUNGSNOTIZEN **DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI 2014**
« DIE ÖNOLOGISCHE SUPERNOVA »



MONTRACHET 2014

- A: Strohfarbig, schöner Glanz
 N: Feuerstein, Basalt, vulkanisch, helle Pfirsich, edel, cremig, mehrschichtig
 G: Viel Frische, knackige Säure, perfekte Balance, Aprikose, Pfirsich und Holunder

WF: 9.5+ [Feuer und Flamme]

Kommentar Wahnsinnig langanhaltender und klingvoller Wein. Zu Beginn viel «Feuer und Flamme» im Glas. Herrlich frische Säurestruktur. Im langen Schluck dreht er hin zur Cremigkeit und offenbart seine Chardonnay-Herkunft. Blind dran gerochen, hätte ich diesen Wein nie in die Chardonnay-Ecke gesetzt. Dafür war er in der Nase mit «zu viel» vulkanischer Mineralität gesegnet. Der Tropfen ist eine absolute Naturgewalt. Fast ein König. Fast. Vielleicht später...



CORTON 2014

- A: Sehr hell, fast wie ein Rosé
 N: Schlank, feingliedrig, süsse rote Mitte, Walderdbeere, schmaler Body
 G: Leicht erdig, etwas Kalk, tolle Säure, schöne Spannung, überraschend feines Tannin

WF: 9.5 [Das schöne Stiefkind]

Kommentar Corton kann man [ich] eigentlich nur geniessen, wenn man [ich] betrunken ist [bin] oder der arme Tropf 15 Jahre auf dem Buckel hat. Der DRC Corton ist aus einem anderem Holz geschnitzt. Es ist der einzige Wein dessen Herkunft man relativ einfach erraten kann. Da ist viel von dieser feinen roten «Corton-Süsse» in allen Dimensionen vorhanden. Normalerweise sind junge Cortons Kraftprotze und töten alles ab was sich ihnen in den Weg stellt. Dieser nicht. Brav.



ÉCHÉZEAUX 2014

- A: Kirschig rote Farbe, eher dunkel
 N: Himbeeren, Erdbeerjoghurt, voll, voluminös, cremig, ein wenig Vanille
 G: Vordergründiges Tannin, druckvoll, kräftig, leichte Bitterkeit im Abgang

WF: 9.0 [Angus Young im Glas]

Kommentar Auf hohem Niveau einer der «schwächeren» Weine. Ein Tropfen der pures «Heavy Metal» im Mund ist. Er rumpelt, rüttelt, zieht, knorzt und tanzt auffällig wie die ersten 20 Reihen an einem Metallica-Konzert. Es kann durchaus sein, dass aus dem Échézeaux in 20 Jahren wahrlich eine zarte «Blume» wird. Derzeit ist er [immer im Vergleich zum Rest natürlich] eher eine Distel und ein unglaublicher Kraftprotz. Hier heisst es wohl: Warten und hoffen.



GRANDS ÉCHÉZEAUX 2014

- A: Kirschtrot mit dunkel werdender Mitte, der dunkelste im Bunde
 N: Kirschen, feine Schiefer, eine Spur Rosen, rote Beeren
 G: Weicher Auftakt, gradliniges Tannin, relativ weich, feiner Abgang auf Cassis

WF: 9.5 [«Erstgeborener»]

Kommentar Ein gelungener und gediegener Wein. Relativ offen und zugänglich. Dadurch viel Tiefe. Hat etwas Warmes und Umarmendes an sich. Finessenreicher Abgang der lange, lange nachklingt und mit würziger Mineralität überzeugt. Der Wein benötigt noch viel Zeit um sein wahres Kleid anzuziehen und seine Höhe zu erklimmen. Kann mir vorstellen, dass der in zehn Jahren nochmals eine Schippe drauflegen wird. Ist im Vergleich zum «kleinen» Bruder doch etwas vollkommener.



ROMANÉE-ST-VIVANT 2014

- A: Weiches Kirschtrot
 N: Vordergründig, Sauerkirschen, präsenante und kräftige Aromatik, feine Röstaromen
 G: Kraft, Würze, Basalt, Steingrube, vorherrschendes und etwas hartes Tannin

WF: 9.0 [Youngster!]

Kommentar Auf hohem Niveau ist dieser St-Vivant dann doch irgendwie das schwächste Glied in der Kette. Nach Meinung von anderen DRC-Kennern hätte dies der aktuelle Schmeichler sein sollen. Doch, viel ungestüme Kraft paart sich hier mit strenger Opulenz und kräftiger Säure. Obwohl er in der Nase vordergründig war, schien er am Gaumen dann genau das Gegenteil davon zu sein: Abweisend und hart. Als Vater weiss ich, dass dies kleine Kinder nach dem Wecken auch sind...



RICHEBOURG 2014

- A: Sehr hell, fast rosa
 N: Walderdbeeren, grasige Noten, fein, balanciert, spurtreu, sehr sauber
 G: Robust, mächtige Säure, zuerst knusprig, dann sehr trocknend, Abgang auf Graphit

WF: 9.5 [Hässig wie Hulk!]

Kommentar Ein sehr würziger und scheinbar für die Ewigkeit gemachter Richebourg. Das Tannin schmeichelt derzeit nicht dem Gaumen und fordert vom Geniesser einiges ab. Man muss hier schon ziemlich lang und tief in sich reinhören um die Grösse des Weins [für sich] zu erahnen bzw. ermessen zu können. Trotz des einen oder anderen Stolpersteins sowohl in der Nase [Gras?] wie auch am Gaumen [brutales Tannin!], ist für mich der noble Richebourg einer der Monumente der DRC-Verkostung.



La Tâche 2014

- A: Helle Farbe, schöner Schimmer, mittiges Kirschtrot
- N: Feine Rauchigkeit, Sauerkirsche, hintergründige Erdbeeren
- G: Perfekte Balance, tolle Säure und weiches Tannin, voller Körper mit viel Tiefe, Aromen nach Rosen und Erde

WF: 10.0 [«Fallout»]

Kommentar: Es ist wiederum ein wahnsinnig toller Wein der sich hier in seiner jugendlichen Pracht präsentiert. So viel Finesse und Kraft paaren sich im Glas. Die Elemente scheinen im Equilibrium und geben dem Wein dadurch seine wahnsinnig intensive Komplexität. Trotz Kraft wirkt der La Tâche vollkommen. Sehnig, nervig und knackig zugleich ist er. Trinkt man La Tâche wird alles bisher Dagewesene schlicht ausgelöscht. War da eben was?!



Romanée-Conti 2014

- A: Zartes Kirschtrot, gehört zu den «Helleren»
- N: Sehr finessenreich, feinmaschig, Rosen, Eisen, Erde, Vulkan-gestein
- G: Wahnsinnig rund, elegant, Hagenbutten, Schwarztee, grosse Tiefe

WF: 10.0 [Ja, ein Weinhorn]

Kommentar Zusammen mit dem La Tâche der Wein des Abends. In der Gesamtanordnung wirkt er im Vergleich zum La Tâche jedoch etwas verschlossener. Die Ausgewogenheit ist trotzdem da. Der Bursche scheint für die Ewigkeit gemacht. Alle Elemente sind perfekt abgestimmt. Dieser Leuchtturm von einem Wein überzeugt durch seine gewaltige und tiefe Kraft. Im ewig langen Abgang wird immer wieder ein neuer Botschafter an die Oberfläche gesandt. BÄÄÄM!

 <p>Was wir tun, lieben wir. Wir sind unabhängig. Geschmack ist individuell.</p>	<p>Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten.</p> <p>Unser Anspruch ist es, Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.</p> <p>Internet: www.weinfanatic.ch  find us on Facebook Unsere Dienstleistungen: http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/</p>
<h3>Danksagung</h3>	<p>Vielen Dank an Martel St. Gallen für die Möglichkeit an dieser einmaligen Verkostung teilzunehmen.</p>
<h3>Zum Autor</h3>	<p>Vibrierend, mehrdimensional, farbenfroh und überraschend sollen Weine sein, um ihn aus der Reserve zu locken und zu wahren Jubelstürmen hinzureissen. Seine Liebe zu Wein kann durchaus auch fanatische Züge annehmen. Aus diesem Grund ist es für ihn auch besonders schwierig, Weine, Regionen, Stile oder Winzer zu benennen, welchen er die Vorsilbe «Lieblings-» anhängen würde. Vieles kann toll gemacht sein und damit eine Daseinsberechtigung haben.</p> <p>Je nach Stimmung, Lust, Mondphase oder Hemdfarbe kann er heute für einen schönen Burgunder schwärmen und morgen ein Loblied auf einen wunderbaren sizilianischen Etna Rosso singen.</p> <p>Sein önologisches Zentrum bilden am ehesten filigrane, weiche, mehrdimensionale und deutungsschwere Weine aus der «Traubensortenrichtung» Pinot Noir, Nebbiolo oder Nerello Mascalese. Sein wohl grösster Anspruch an Wein ist, dass er «ziemlich ehrlich» und nicht «mehrheitlich gemacht» sein muss. Ein Fanatiker.</p> 
<h3>Copyright</h3>	<p>Das vorliegende Dokument und die darin enthaltenen Texte sind Eigentum von weinfanatic. In Absprache mit weinfanatic kann das Gesamtdokument oder können Teile davon weiterverwendet werden. Nussbaumen, 26. Oktober 2017</p>