

## JAHRGANG 1971

recht aromenintensiv. Angenehmer Gaumen, weich und angenehm in den Tanninresten, Malznoten. Macht viel Spass und ist – für einen 50-jährigen Zweitwein – erstaunlich präsent. Der Grand Vin Château Latour erzielte in der Normalflasche nicht mehr Punkte! **17/20 austrinken**

**1971 Château Trotanoy, Pomerol:** Recht dunkles Granat, wenig Reifetöne. Süßliches Bouquet, Spekulationsgebäck, duftet nach erstklassigem Schwarztee, Himbeer-



nuanzen, Rosenpfeffer, Minze, es kommt mit jedem Luftzutritt mehr an die Oberfläche des gigantischen Nasenbildes, parfümiert und nobel. Tänzerischer Gaumen, verspielt und hochfein, diesmal –

von den Grundaromen her – nicht wie ein La Tâche daherkommend, sondern wie ein ganz feiner Rousseau-Chambertin: leise, finessenreich. Absolut perfekt und die Eleganz des 71er-Jahrgangs aufzeigend. Selten war ein Trotanoy so feminin. **20/20 trinken**

**1971 Château Ausone, St. Emilion:** Aufhellend, transparent, ziegelrot. Grausiges Bouquet, viel altes Fass, richtig morsch und unsauber. Im Gaumen etwas angenehmer, eigentlich von schönem Körper, aber leider ganz schlecht vinifiziert. **14/20 vorbei**

**1971 Château Petit Village, Pomerol:** Hell, leicht bräunlich, transparent. Nussiges Nutella-Bouquet, helle Malznoten im sehr reifen, völlig offenen Bouquet, das delikate Würznoten zeigt. Leicht gehaltener Gaumen, Milchschockotöne, elegant, aber auch fragil. Ein herrlicher Nasenwein, der auch im Gaumen nicht enttäuscht. Am Ende seiner Genussphase. **17/20 austrinken**

**1971 Château L'Evangile, Pomerol:** Helles Granat mit viel Durchsicht. Das Bouquet ist unsauber und dumpf, alte Fassnoten. Nach heftigem Umschütten wirkt der Wein etwas zugänglicher, Fleischabschnitte, Bratensauce. Fester, dichter Gaumen, fleischig, gute Substanz, bleibt aber ein oller Bursche. **14/20 austrinken**

**1971 Château Pétrus:** Ziegelrot-orange-Granat. Himbeeriges Bouquet, heller Tabak, kandierte Früchte, neapolitanische

Bisquits, helles Karamell, Butterspuren. Cremiger Gaumen, viel Charme, eine unendliche Süsse zeigend, perfekt balanciert, gebündeltes, unbändig süßes Finale, in dem sich parfümiertes Erdbeermark und Ingwerspuren zeigen. Perfekte Flasche und zu den besten 1971ern gehörend. **20/20 austrinken**

**1971 Château La Fleur-Pétrus, Pomerol:** Helles Granat, ziegelroter Schimmer. Angenehmes, ausladendes Bouquet, Pflaumen, Tabak, schöne, recht tiefgründige Terroir-Note. Samtiger Gaumen, dunkle Schokonoten, weiche Tannine, gewinnt an der Luft und steckt bis zum Finale voller Harmonie. Ein sehr selten anzutreffender Wein, nach dem es sich zu suchen lohnt. **18/20 austrinken**

### Sonstige 1971er Rotweine

**1971 Chianti Ruffino Riserva, Ducale:** Aus der traditionellen Korb-Flasche (Fiasco). Sehr dunkles Braun mit roten Reflexen. Erdige Süsse im Bouquet, sehr reif, aber doch ansprechend. Fülliger Gaumen, viel Pflaumen, artisanal, aber noch sehr gut zu trinken. Ansprechender Essbegleiter. **17/20 austrinken**

**1971 Napa Valley Cabernet Sauvignon, Mondavi:** Völlig intaktes Weinrot, wenig Reifetöne. Aromatisches Cabernet-Bouquet, rote Beeren, erdige Süsse, noch immer jünger wirkend als 40 Jahre. Unglaublich aromatischer Gaumen, Johannisbeeren, Kräuternoten, gut stützende, aber nicht dominierende Säure, tolle Frucht bis ins Finale. Ein grosser Kalifornier, dabei ist das nicht mal die Reserve. Der 1971er war Robert Mondavis fünfter Jahrgang. **19/20 trinken**



**1971 Hill of Grace, Henschke (Australien):** Aufhellendes Rubin. Unglaublich süß, frisch gekochte Erdbeeren, Süssholz, Nusspralinen, zerlassene Butter, mit jedem neuen Ansatz immer mehr nach Milchschocko duftend. Im Gaumen eine verführerische Weincreme mit erotischem Flair, samtene Textur und im Finale eine verschwenderische und durchaus elegante



Gianduja-Süsse zeigend. Ein extrem rarer Australier, der irgendwie ein burgundisches Pendant zum «rhönigen» Grange darstellt. **19/20 trinken**

### 1971er Süssweine

**1971 Château Coutet, Barsac:** Für den Jahrgang recht hell. Glukose, eine komische Süsse, etwas reife gelbe Früchte, aber keine richtige Botrytis, in der Nase schimmert Grapefruitschale durch. Weicher, süsser Gaumen, helles Malz, hier fehlt etwas Spannung und Spiel, wirkt nach 40 Jahren ziemlich unentwickelt, recht prägnante, pikante Säure. Modell: Endlos jung! **17/20 trinken**

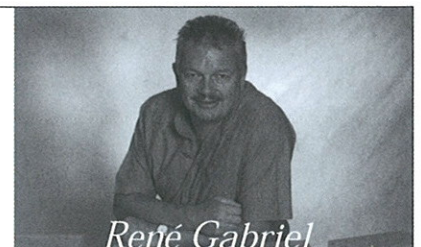
**1971 Château de Fargues, Sauternes:** Dunkles Goldgelb mit kupferrotem Schimmer. Viel trockene Dörraprikosen und Izmirfeigen in der trocken-rauchig-süßigen Nase. Extrem konzentriert, weisser Pfeffer im Extrakt, irgendwie fehlt zu Beginn die gewünschte Süsse, dezent edelbitter im Finale. Legt zu und gehört zu den «Dekantier-Sauternes». **18/20 austrinken**

**1971 Château d'Yquem, Sauternes:** Den Göttern sei's geklagt: Der teuerste Bordeaux-Süsswein-Leader korkte. Hier eine frühere Tastingnote: Dunkles Goldgelb. Herrliches, mit frischer Botrytis verpacktes Bouquet; Mirabellen, Marillen, ein Hauch Safran. Sensationeller, feinstgliedriger Gaumenfluss, zeigt sogar noch feine Röstaromen im Nachklang. Ein ausserordentlich eleganter Yquem – einem Barsac sehr ähnlich. Keine Eile – 50 weitere Jahre sind garantiert. **19/20 trinken – 2020**

**1971 Riesling Trockenbeereauslese Winkeler Hasensprung, Landgräflich Hessisches Weingut (heute: Prinz von Hessen, Rheingau):** Dunkles Goldbraun. Rosiniertes Bouquet, viel Malz, dunkle getrocknete Orangenschale, Kakaonote. Im Gaumen ein berauschendes Elixier, ein klitzekleiner Tropfen genügt für eine Gaumen-Aromenexplosion, dunkles Karamell, fast ölig, Ein unvergesslicher Schluck. Er überdauert jeden Weinfreund, der diese Zeilen heute liest. **20/20 trinken – 2071**

# Alles dreht sich um den Wein...

www.weingabriel.ch  
www.weinboerse.ch  
www.gabriel-glas.com



René Gabriel