



SCREAMING EAGLE: EIN BOMBASTISCHER PHANTOMWEIN

Von René Gabriel

Um den Begriff Screaming Eagle zu erläutern gibt es drei Möglichkeiten:

- a.) Man spricht beispielsweise von einem sehr touristisch anmutenden Restaurant auf der Insel Aruba. Diese gehört zu den so genannten ABC-Inseln und liegt 25 Kilometer nördlich von Venezuela...
- b.) Bei demselben Begriff horchen die Wilden unter den Motorradfahrern sofort auf, denn die Screaming Eagle gehört unter den brummstarken Harley-Davidsons zu den legendären Luxus-Editionen...
- c.) Weingeniesser spitzen die Ohren. Das ist doch dieser überbeuerte, extrem rare Kultwein aus Amerika? Und wer schon fast alles getrunken hat – dem fehlt vielleicht ein einziges letztes Puzzleteil in seiner bereits einverlebten Degustiersammlung: Screaming Eagle...

Dem Internet sei Dank! Will man etwas wissen, so wählt man eine x-beliebige Suchmaschine, gibt den Begriff ein, und schon nach ein paar Sekunden erhält man tausendfache Informationen.

Beim Suchen nach «René Gabriel» liefert Google beispielsweise fast vier Millionen Ergebnisse. Gibt man «Screaming Eagle» ein, so beschränkt sich das Angebot auf rund eine Million Informationen. Aber eben – mehr als 95 % davon entfallen auf die Harley-Davidson...

Zum Glück hat die Winery eine eigene Webseite, also klickt man hoffnungsfroh auf <http://www.screamingeagle.com>. Zuerst sieht man nur schwarz. Dann entdeckt man das weiße Logo mit dem Adler in der Mitte der Site.

Dieser Adler schreit aber hier offensichtlich grad nicht (Screaming = Englisch schreien!), sondern er schaut nach unten auf die vier einzigen Klickmöglichkeiten.

Rechts unten wäre das «Member Log-In». Das fällt schon mal weg. Dann rechts gegen die Mitte die Möglichkeit «Contact». Dort erfährt man wo man hin schreiben könnte, telefonieren oder faxen. Mailen kann man nicht, das ist denen dort wohl zu lästig, wenn man auf die schnelle Art ein paar Fragen zum Wein hätte.

Vielleicht gibt es die gewünschten Informationen etwas weiter links unter «FAQ». Doch unter «Frequently asked questions» geht es eigentlich mehrheitlich nur ums Geschäft. Wie man auf die Mailinglist kommt, was dann das Member Log-In wäre und dass man die Winery auf gar keinen Fall besuchen darf.

Bleibt nur noch der vierte und letzte Button «Mailing List». Hier kann man sich eintragen um eventuell irgendwann die Möglichkeit zu haben, wenn die alten Kunden verstorben sind oder andere Freaks durch zu teure Lancierungspreise abspringen an ein paar Flaschen heran zu kommen. Wobei auch hier wieder klar davor gewarnt wird, dass die Eintragung auf dieser Liste nicht wesentlich die Chance erhöhen würde, je an eine kleine Allokation von Screaming Eagle zu gelangen.

Also ist der erste Preis den es jeweils für einen Screaming Eagle gibt – Dank diesem Vertriebsprinzip – für jeden Käufer gleich. Egal ob privater Weinfreund, Weinhändler oder Broker. Dies mag dazu führen, dass es sehr wenige Weinhändler gibt, die diesen Napa-Kult-Wein im Angebot aufführen. Dann findet man schon eher ab und zu ein paar Einzelflaschen auf Auktionen.

Denn – wer Allokationen erhält, der kann fast immer damit rechnen, dass er auf dem offiziellen Markt sofort wesentlich mehr erhält, als er der Winery für die Zuteilung bezahlen musste. Momentan soll der Screaming Eagle 750 Dollar für die Erstkäufer kosten. Erste Angebote im Markt liegen zwischen 1700 bis 2300 Franken. Und die Gesamternte liegt immer noch auf der Winery und wird demnächst ausgeliefert. Das seitens Besitzern gewünschte Preistreibersystem funktioniert also nach wie vor bestens.

Die Zuteilung erfolgt primär an die langjährigen Kunden und dann vielleicht noch auf die zuoberst auf der Mailinglist stehenden Neukunden. Nach dem First-come-first-serve-Modus, wie auf der Webseite beschrieben. Die Kaufabwicklung geschieht nach dem Bordelaiser-Primeur-Prinzip. Zuerst zahlen, dann erfolgt erst die Lieferung.

Das moderne Screaming-Eagle-Märchen begann mit den beiden im Maklerbereich erfolgreich gewordenen Tony Bowden und Jean Phillips den Weinberg mit der traumhaften roten Erde am Silverado Trail mit Hilfe des mittlerweile verstorbenen Gustav Dalla Valle etwa im Jahr 1990 erwarben.

FIRST VINTAGE

Der allererste Jahrgang 1992 von dem 2700 Flaschen abgefüllt wurden, soll damals 65 Dollar gekostet haben. Durch die Bewertung mit 99/100 Punkten vom Weinadvokaten Robert Parker mit dem Votum «exceptionally impressive» wurde der Wein auf einen Schlag berühmt.

Zum Icon-Wine erhob sich der Screaming Eagle als der amerikanische High-Tech-Millionär Chase Bailey im Juni 2000 an einer Wohltätigkeitsauktion für eine Sechs-Liter-Flasche vom 1992er-Jahrgang eine halbe Million Dollar hin blätterte.



Diesen Wein vinifizierte damals die bekannte Önologin Heidi Pettersson-Barret (Bild). Sie bringt zwar auch einen eigenen Wein unter dem Namen La Sierna auf den Markt. Aber es sind die Stationen – nebst dem fulminanten Start bei Screaming Eagle – bei Dalla Valle, Paradigm, Grace Family Vineyards, Amuse Bouche, Lambron Family Vineyards, Showket, Diamond Creek und Niebaum-Coppala die ihr in der amerikanischen Weinwelt zum noblen Titel «The first lady of Wine» verhelfen.

NEW OWNERS

Im Jahr 2006 kauften die beiden Finanziers Charles Banks und Stanley Kroenke das Weingut für 50 Millionen amerikanische Dollars. Einer von den beiden soll in jüngster Zeit bereits wieder ausgestiegen sein.

SECRETS & INFORMATIONS

Informationen zum Wein selbst sind nur spärlich vorhanden. Die ersten Jahrgänge sollen fast reinsortig mit Cabernet Sauvignon bestückt gewesen sein. Heute gelangen in den Blend – je nach Jahrgangsmöglichkeiten – jeweils 5 bis 20 % Merlot. Und 2 bis 5 % Cabernet Franc.

Einige Beispiele:

2007 Screaming Eagle: 77 % CS, 20 % ME, 3 % CF

2001 Screaming Eagle: 88 % CS, 10 % ME, 2 % CF

1995 Screaming Eagle: 85 % CS, 12 % ME, 3 % CF

Beim Jahrgang 2005 verzichtete man ganz auf den Merlot und der Cabernet Sauvignon wurde mit lediglich 2 % Cabernet Franc ergänzt. Doch das sind alles schwer zu ermittelnde Insiderinformationen, denn auf dem Rückenetikett beschränkt man sich mit der Deklaration «Cabernet Sauvignon» und das ist gesetzeskonform, denn die amerikanische AVA erlaubt dies, solange mindestens 75 % dieser Rebsorte im Blend enthalten sind.

Von den ursprünglich etwa 1500 Flaschen Erstproduktion werden heute zwischen 6000 bis 9000 Flaschen gefüllt. Immer schön im Kultweinemengenbereich unter 10'000 Bouteillen bleibend! Dabei kann man sich durchaus fragen, warum dieses relativ grosse Weingut eine so kleine Menge produziert. Vergleicht man die 24 Hektar Rebfläche mit anderen Spitzenweingütern, so könnte man durchaus von einer jährlichen Produktion von rund 50'000 Flaschen ausgehen. Also wird auf dieser Kultwinery, rein rechnerisch, mindestens drei Viertel der Produktion deklassiert und anonym liquidiert. Einen Zweitwein gibt es nämlich nicht. Somit ist die Essenz-Selektion für den Screaming Eagle «the very best of the very best»!

SCORES & CRITICS

Über den Wein selbst gibt es sehr unterschiedliche Voten im Pressewald. Beschriebe wie überkonzentriert, wuchtig, marmeladig polarisieren sich mit genial, unerreichbar, Weltklasse.

Wie schon erwähnt, hagelt es von Robert Parker permanent Lobeshymnen und nicht selten zückt er beim Verkosten eines Screaming's seine Maximalnote.

Und das würde ja, um dem Kultstatus weiterhin zu frönen, eigentlich auf weite Sicht ausreichen. Doch auch in Europa findet dieser superteure Napa-Kult-Wein grosse Anerkennung.

Der süffig-schreibende Wineterminator Achim Becker zählt den 1995er zu seinen 100 grössten Weinerlebnissen. Becker gilt als ziemlich angefressener California-Freak, denn auf seiner mundwässernden Hunderter-Bestliste sind total 10 Amerikaner Rotweine aufgeführt. Dem 1995 Screaming Eagle sei er damals erstmals im Nobelrestaurant French Laundry im kalifornischen Yountville begegnet. Aufgrund der Bestellung von recht vielen tollen Napa-Weinen hätte ihm der Kellner ganz am Schluss noch diesen ihm damals noch unbekanntem Rotwein empfohlen. Trotz des Preises von 500 Dollar pro Flasche war die Neugier grösser als das Budget. Und Achim Becker war hin und weg. Einen Tag später wiederholte sich das gleiche Spiel in einem anderen Restaurant. Hier war des Sommelier etwas grosszügiger und offerierte dem genussfreudigen, sympathischen Gast aus Deutschland seine gesamte Allokation von einer einzigen Flasche (!) für lediglich 200 Dollar.

Viel mehr Informationen über mögliche Scores und Bewertungen, sind im Netz nur ganz spärlich vorhanden. Auch hier schafft es der Screaming Eagle in die Kategorie «Phantomweine». Will heissen, viele sprechen darüber – aber wenige wissen etwas. Und nur ganz wenigen Weinfreunden war es je gegönnt – einen Schluck von dieser geheimnisvollen Napa-Beauty zu geniessen.

UNFORGETTABLE TASTING

Normalerweise bringt ja die Zahl 13 Unglück! Wer je im Leben die Chance hatte, an einem einzigen Tag gleich 13 Jahrgänge von Screaming Eagle zu verkosten, der wirft alle Abergläubigkeit gerne über Bord. Der Zürcher Weinfreund Beat Spichtig schaffte das Unmögliche die Jahrgänge 1993 bis 2007 für diesen einzigartigen Event zusammen zu tragen. Zwar wäre es auch möglich gewesen den Debut-Vintage 1992 noch auf dem Markt zu kaufen. Aber erstens biete dieser Wein heute eher einen veralteten Trinkgenuss und der Erwerb einer solchen Flasche um die 8000 Franken hätte das unvergessliche «19/20-Mittagessen» bei Werner Tobler in der Braui Hochdorf zwar wesentlich teurer – aber mit wenig Garantie besser gemacht. Zudem fehlte der Jahrgang 2000. Dieser wurde nämlich nie «released» und die gesamte Ernte deklassiert. Warum weiss – respektiert man die allgemeine Informationspolitik dieser geheimnisvollen Oakville-Winery – logischerweise kein Mensch. Und der 2007er liess man direkt von der Winery direkt eingeflogen. Aber nur mit der vorherigen Unterzeichnung einer möglichen Regress-Verzichtserklärung.

2007 CALIFORNIA-CHARDONNAY'S

Zum ersten Gang servierte die Crew vier remarkable, geschmacklich sehr kontroverse 2007er California-Top-Chardonnay's.



2007 Chardonnay Belle Cote, Peter Michael: Leuchtendes Gelb. Ein wunderschönes Bouquet mit gereiften, gelben Früchten, ein Hauch tropischen Einschlag von Ananas. Geschmeidiger Körper, leicht mehlig im hinteren Teil des Extraktes, wirkt dezent strohig im Finale. 17/20 trinken – 2014

2007 Chardonnay Kongsgaard: Mittleres Gelb, brillant. Reifes Bouquet, süßliche Honignoten, duftet wie ein Corton-Charlemagne aus einem heißen, rosinierten Jahr. Im Gaumen ein veritabler, eher dicker Brummer der darum kämpft irgendwann eine gewisse Eleganz zu erreichen, körnig, pikante Säure in der Mitte, hat seine Balance noch nicht ganz gefunden, gewaltiger Druck im Finale, grossartiges Potential. Ein Mammut-Chardonnay für Grossmäuler. 18/20 trinken – 2018

2007 Chardonnay Vine Hill Road Kistler: Mittelhelles Gelb, viel Brillanz. Traumhafte Haselnussnoten, delikate Rauchwürze, Meursault-ähnlicher Duft. Feinfülliger Gaumen, viel Charme, perfekt integrierte Säure, weich und wirklich burgundisch. Hier verlangt man gerne nach einem zweiten Glas. 19/20 trinken – 2016

2007 Chardonnay Chloe, Dumol: Mittleres Gelb, transparenter Rand. Intensives Bouquet, grüne Quitten, Mirabellen, legt zu an der Luft. Im Gaumen recht fein, weiches Extrakt, angenehm nervig mit gut stützender Säure, im Finale mit Margarinetouch. 18/20 trinken – 2015

13 JAHRGÄNGE SCREAMING EAGLE

Dann folgten Schlag auf Schlag 13 Jahrgänge vom Screaming Eagle. Vielleicht war das gar eine Weltpremiere. Die bereits mehrmals zitierte Suche im Netz berichtet auf alle Fälle nichts über einen ähnlichen, möglicherweise stattgefundenen Event.

1993 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Keine Reifetöne im der Farbe, vielleicht etwas matt, deutlich aufhellender Rand. Das Bouquet duftet nach Rosenpfeffer, wirkt leicht hölzern im Ansatz, etwas trocken aber durchaus noch etwas Fruchtresten zeigend, eher schlank. Mittlerer Gaumenfluss, rote Pflaumen, die sanft dominierende Säure erhält den Wein, noch gut zu trinken, im Finale halb restfruchtig mit gewissem Gemüsetouch. Aus diesem sehr, sehr schwierigen Napa-Jahr (nicht wenige Napa-Wineries deklassierten diese Vintage), nach so vielen Jahren eine Bestätigung des Reifepotentials dieser Winery. 17/20 austrinken

1994 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Recht dunkles Purpur-Rubin, satt in der Mitte, feiner Rand aussen. Reifer, warmer Cabernet in der Nase, pflaumig-süsse Töne, dominikanischer Tabak, wuchtig im Ansatz und doch nobel mit vielen Duftfacetten. Im Gaumen grossartig, fraglos «ready to enjoy», saftig, gute Länge und mit charakteristischer Napa-Aromatik. Liegt nahe der 20/20-Grenze! 19/20 trinken – 2024



1995 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Sehr dunkle Farbe, satt mit granat-schwarzen Reflexen. Gewaltiges Bouquet, Kakao, Pralinen und Himbeer-Jogurette, süß mit viel Edelholznoten und einem Hauch Caramel, das phänomenale Nasenbild duftet eher nach einer Mischung von Pétrus und Mouton als nach Napa-Cabernet, obwohl im Blend nur 12 % Merlot vorhanden sind. Im Gaumen perfekt, viel Charme, cremige Textur, von allem zu viel und doch nicht überladen, die restlichen Tannine sind mit Fett ummantelt, weist ein dramatisch süßes Finale auf mit einer ausufernden Erotik. Ein unvergesslicher Schluck von einer Napa-Legende die es nur etwa eine Handvoll in dieser genialen Form je gegeben hat. 20/20 trinken – 2020



1996 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Aufhellendes Purpur-Rubin. Offenes Bouquet, getrocknete Granatapfelkernen, leicht faisandierte Nase, wirkt parfümiert und zeigt viele Facetten. Fleischiger Gaumen, feinsandige Textur, etwas metallisch, sehnige Textur. Ein Esswein mit wenig Charme, wirkt recht hart und wird auch so bleiben. Einer der schwächsten – je produzierten Screaming's. 17/20 austrinken

1997 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Dichtes Purpur-Granat, satter Rand. Hölzernes Bouquet, Nelkenköpfe, Brazil-Tabak, zeigt in der Nase immer noch eine gewisse Strenge. Im Gaumen massiv, aber auch irgendwie von den eigenen Tanninen blockiert, wirkt extrahiert und zeigt eine dramatische Adstringenz, dezente Jodnoten, eine Mineralik wie bei einem Dunn, hat sich noch in keiner Weise entwickelt und droht am eigenen Potential zu ersticken. Ein gigantisches Alterungsversprechen mit einem Fragezeichen, was dann in 10 Jahren wirklich mit diesem Block-Buster passiert. War eine sehr blockierte Flasche. Diese haben wir bei einer anderen Verkostung vor drei Jahren ähnlich erlebt. Potentialwertung: 18/20 2015 – 2030

1998 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Aufhellendes Granat, deutlich aufhellend am Rand. Kompottiges Bouquet, Vierfruchtmarmelade, feiner, grüner Eucalyptushauch. Auch im Gaumen setzt sich diese kühle Note fort, Pfefferschote, Tabakblatt und im Finale versöhnlich, süßliches Vanillemark. Jetzt ein veritabler Hochgenuss und sicherlich einer der besten 1998er (schwieriger Jahrgang!). 18/20 trinken – 2016

1999 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Sattes, dichtes Purpur mit noch fast schwarzen Reflexen. Geniale Reife in der Nase, viel Würze, getrocknete Pfefferkörner, getrocknete rote Pflaumen, ein Hauch Nescafé. Feinster Gaumen, fleischiges Extrakt, gute

Balance und noch eine stützende Adstringenz, viel angenehme Cabernetsüsse im Finale. Mehr Würze, wie Frucht und auch gewisse Terroirreflektionen. Eine sensationelle Beauty von der man nie genug kriegen kann! 19/20 trinken – 2018

2000 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Nicht produziert!

2001 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Mitteldunkles Granat-Rubin, feiner Rand. Intensiv duftend, zarte Edelhölzer, ein delikater Weintraum in der Nase und viel Gaumenerwartungen weckend. Das Bouquet: 20/20!. Perfekter, seidiger Gaumen, tänzerisch balanciert, rote Kirschen, Himbeeren, saftig, sehr lang, aber nur mit einem feinen Druck. Kein Block-Buster, sondern von seiner Klasse vergleichbar mit ein noblen Premier-Gand-Cru aus den Bordelais. 19/20 trinken – 2023

2002 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Sattes Purpur, satt in der Mitte. Würziges Bouquet mit deutlicher Tiefe, Curry- Lorbeernote, ganz reife, rote Piemontkirsche und mit dem feinen, hellen Schokonoten gibt das wie eine Mon-Cherie-Nase, die offensichtlich ziemlich druckvollen Merlots (mit 11 % im Blend vorhanden), geben ihm auch einen ziemlich wuchtigen Masettotouch. Im Gaumen komplex, dicht, süß mit einem enormen Fruchtdruck und versprechenden Reserven. Die absolute Screaming-Eagle-Ikone der neuen Zeit! 20/20 trinken – 2028

2003 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Dunkles Weinrot. Pflaumiges, warmes Bouquet, ein Hauch Malagarosinen, Cabernet-Blattnoten, wirkt völlig offen und läßt schön aus und zeigt dabei leicht erdige Noten. Im Gaumen weich, füllig, fast etwas easy. Jetzt schon voll in der ersten Genussreife, recht schwarzbeerig mit Rauchnuancen im Finale. 18/20 trinken – 2022

2004 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Mitteldunkles Granat, feiner Rubinrand. Delikates, süßes Bouquet, helles Caramel, zart eichig, aber nicht störend. Cremiger Gaumen, wunderschöne Balance und seidige Tannine im samtigen Body, im Innern dann doch noch etwas kernig und verlangend. Einerseits zart, andererseits noch etwas unfertig. Eine Napa-Delikatessse. 19/20 trinken – 2022

2005 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Recht dichtes Purpur, satt in der Mitte. Das Bouquet beginnt etwas alkoholisch, zeigt reife, rote Kirschen mit einem gewissen Weichseltouch, springt pfeffrig an. Im Gaumen pelziges, sehr rotbeeriges Extrakt,

eine gewisse Schärfe am Extraktbeginn, noch ungestüm mit einem wohl tendenziell immer dominierenden Säureüberhang. 18/20 2013 – 2020

2006 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Sattes Purpur mit lila Schimmer. Süssliches, dezent dropsiges Bouquet, helles Vanille, Bastholz, rotes Cassis und Waldhimbeeren, zeigt sich von der Nase her schon recht zugänglich. Im Gaumen cremig, füllig, viel sehr reife Frucht, auch hier eine gewisse Bon-Bon-Note in Form von Quality-Street-Drops, gebündeltes Finale mit viel Punch. 18/20 2013 – 2023

2007 Cabernet Sauvignon Screaming Eagle: Dichtes Rubin-Lila. Wuchtiges Bouquet, Black-Currantnoten, reife Kirschen, Fliedertouch, zu Kopf steigend. Im Gaumen kompakt, sehr stoffig, ein Tanz zwischen blauen und schwarzen Beeren, feste, kernige Mitte mit viel Cabernet-Fleisch bespickt, noch recht stark adstringierend, noch schwer einzuschätzen. Vom Potential her bei den grossen Screaming-Eagle-Jahrgängen. 19/20 2015 – 2028

Am Schluss waren sich die Teilnehmer dieser logischerweise nicht ganz billigen Degustation einig: **«You won't never regret – you will never forget!»**. Screaming Eagle gehört, als recht junge Winery zu den Weltklasse-Ikonen wie Romanée-Conti und Château Pétrus. Die Preise sind in etwa gleich. Die Qualität auch. Nur die Rebsorten unterscheiden sich.



v.l.n.r.: Beat Spichtig (Organisator), Werner Tobler (Spitzenkoch), Achim Becker (Wineterminator).