



# BORDEAUX TOTAL

RENÉ GABRIEL'S ULTIMATIVE BORDEAUX-WEB-NAVIGATION

- [BXTOTAL-HOME](#)
- [TASTINGBERICHTE](#)
- [PRIMEURNOTIZEN](#)
- [MONATSWEINE](#)
- [BORDEAUXTABELLE](#)
- [DEGUSTATIONEN](#)
- [WEINREISEN](#)
- [RENÉ GABRIEL](#)

Jahrgang

Bezeichnung



# BORDEAUX TOTAL

RENÉ GABRIEL'S ULTIMATIVE BORDEAUX-WEB-NAVIGATION

- [BXTOTAL-HOME](#)
- [TASTINGBERICHTE](#)
- [PRIMEURNOTIZEN](#)
- [MONATSWEINE](#)
- [BORDEAUXTABELLE](#)
- [DEGUSTATIONEN](#)
- [WEINREISEN](#)
- [RENÉ GABRIEL](#)

Gebiet	St. Estèphe
Wein	Montrose
Jahrgang	1995
Trinkreife	warten (2012 - 2030)
Bewertung	19/20

06: Die Tiefe war bei der Primeur-Degustation im April 1996 wohl erkennbar, die Kraft allerdings nicht. In der Nase zeigte er sich sehr zurückhaltend. Man musste ihm regelrecht entgegengehen. Nach weiteren Verkostungen in der definitiven Flaschenabfüllung bin ich mir sicher, dass auch dieser Wein zu den ganz grossen, klassischen Médoc gehören wird. Notiz bei einer grossen St. Estèphe-Probe aus dem Jahr 1999 (19/20): Komplexes, rauchiges Bouquet, Dörrfrüchte, dahinter fett im Ansatz, reife, opulente Merlot-Note. Im Gaumen dicht, fleischig, mit massiven, präsenten Tanninen, sandig gerbige Textur. Wird zu einem grobschlächtigen Latour aus St. Estèphe heranwachsen – jedoch nur ganz langsam. 01: Sattes Rubin-Purpur, dicht in der Mitte, feiner Rand aussen. Tiefgründiges, dichtes Bouquet, Edelholznoten, Palisander, schwarze Schokolade, reduktiv und geballt, Teernuancen. Im Gaumen feine, dichte Textur, die sehr stoffig ist sowie rot- und schwarzbeerige Konturen in sich birgt, Kirschentöne, gut stützende Tannine, die leicht kernig sind, nachhaltige, reifeverlangende Adstringenz, wiederum Schokolade und Kaffee im Finale, erstaunlich fein und doch mit einem fast dramatischen Potential ausgestattet (19/20). 03: Rahmiges, fülliges, tendenziell laktisches Bouquet, die Frucht wirkt sanft kompottig, rote Kirschnoten und heller Kaffee, darunter eine tolle Tiefe zeigend. Der Gaumen beginnt recht fein, sattes Extrakt, dann immer mehr Muskeln entwickelnd, ein aromatischer kraftvoller Wein mit noch vielen Reserven, die nach mindestens 4 weiteren Jahren Flaschenreife verlangen (18/20). 05: Ein paar Monate später bekam ich denselben Wein von Mertin Merz der ihn vier Stunden dekantiert hatte. Das hilft! So war der Wein schon fast in der Genussphase und überzeugte durch seine frische Frucht und dem stützenden Terroir. Also lange Belüften oder warten. Im Herbst assen wir mit einer Gruppe der Académie du Vin auf dem Château. Der 1995er sollte der Höhepunkt des Abends werden. Doch leider war dieser zwar sehr gross, machte aber null Spass um davon in grösseren Mengen zu konsumieren. Warten bringt mehr als Dekantieren. 08: In bordeaux auf dem Château lange dekantiert, aber irgendwie zu warm serviert. War zum Essen sehr gross. Dann im Sempacherhof, direkt aus der Flasche; zum «Reinbeissen»! (19/20). 09: Aufhellendes Weinrot, erste Orangereflexe am Rand. Offenes Bouquet, Backpflaumen, Ledernoten, dominikanischer Tabak und Sommertrüffel, grosse Cabernet-Terroirexpression. Im Gaumen fest mit Fleisch und Biss, noch verlangende Adstringenz zeigend, schon fast mächtig im Ansatz und ein Montrose der zwischen alter und neuer Tradition schwankt. Auf alle Fälle tendiert er zu einem grossen Klassiker! 10: Geballt, klar und so richtig grossen, tiefschürfenden Médoc-Cabernet zeigend. Erstmals offen und mit einer Garantie von mindestens 30 Jahren versehen. Nicht gerade vom Stil her, aber von seiner Kraft und Tiefe kann das ein Nachfolger vom legendären 90er werden. Also = kaufen!