

*Degustationsnotiz eines Weinfreundes:*

Letztes Wochenende der/die/das Micke getrunken!!! Wieso eigentlich Micke?  
Etwas: Mmmm icke tu mir heut' wat jutet! Grandios!!!

Keine Anzeichen von Alterungserscheinungen irgendeiner Form. Für einen Spätburgunder sehr intensive dunkle Farbe. Hohe Viskosität im Glas wie auch im Mund. In der Nase deutlicher Duft von schwarzen Johannisbeeren. Sowohl Frucht als auch kräutriger Duft nach ebensolchen Blättern. Kein Holz vordergründig wahrnehmbar.

Und dann die Geschmacksexplosion. Schwarze Herzkirschen. Kirsche. Kirsche. Kirsche. Kein Cocktail aus dunklen beerigen Früchten. Schwarze Herzkirsche pur. Süß, aromatisch, voll reif aber nicht überreif, fleischig, nichtendenwollend, ewig!!!! Perfekte Süße. Perfekte Frucht. Feine Säure. Man schmeckt und sieht sie richtig vor Augen, die süßen, prallen, leckeren Kirschen von Nachbars Kirschbaum aus Kindertagen, welche unbedingt vor dem nächsten Regen noch vernascht werden müssen. Selbst bei der Gefahr erwischt zu werden. Weil sie sonst wässrig werden, aufplatzen und nach Marmelade schmecken. Butterweiche Tannine. Bestens eingebunden. Statur und strukturegebend. Aber nicht vordergründig.

Und plötzlich ist das Glas leer. Unbedingt nachschenken. Kosten, riechen, schmecken. Warten bis der Geschmack im Mund verhallt. Und dann die Flasche.

Die Öchsle dürften vermutlich im oberen Spätlesebereich liegen. Wenn nicht sogar darüber? Mehr geht nicht!!!

Ein paar Tage später hat es dann der Present 2009 schwer. Auch im Vergleich zum 2006er. Man merkt schon die Verwandtschaft. Aber der Bruder aus 2006 besitzt eine größere Konzentration und Intensität. 2009 ist eher filigraner, tänzerischer auch auf der Zunge. Am Gaumen feines Zedernholz mit frischer spürbarer Säure. In der Nase zarte Frucht, Walderdbeere, Hagebutte und getrocknete Rosenblätter. Perfekt inszeniert. Aber 2006 hat deutlich die Nase vorn. Das Jahr 2006 wurde aber auch von der Sonne zu sehr verwöhnt.

Nochmal in die Kiste geschaut.  
Schade! Micke war doch nur eine Flasche.

---

JÜRGEN KREGEL, Berlin  
Weinkunde von solveigs