

Einleitung: **Nigl Riesling Hockäcker 1994** Magnum: feine Petroltöne, die sich rasch in Süße und Strohlumenduft auflösen.

Bericht aus der Wachau: es sieht so aus, daß in der Loibner Gegend schöne, fruchtige Smaragde geben wird; Spitz eher wechselhaft, manche haben zu früh geerntet. Es gibt aber auch Probleme mit Fäule.

Bordeaux 1994

Gutes Jahr bis Mitte September, dann nur Regen - die früh geernteten Cabernets sind gut geworden, alles andere problematisch.

WB Ing. Georg Wolff hat folgende Verkostung zusammengestellt:

Château Citran Haut Medoc: "alte" Farbe, bräunlich, schmaler Wasserrand, Pflaumen, relativ kurz. 15.5 Punkte.

Château Troplong-Mondot St. Emilion: rotbraun, Fleischnase, etwas brandig; sehr kräftiges Tannin, läßt nicht viele andere Qualitäten aufkommen. 15 Punkte.

Château Clerc-Milon Pauillac: ähnliche Farbe wie vor, Liebstocknase. Langanhaltende, leichtere, noch beträchtliches Potential verheissende Tannine, eher fruchtig wirkender Abgang. 16,5 Punkte.

Château Langoa-Barton St.Julien: Fast kein Wasserrand, florale Nase, fruchtiger Abgang, noch nicht am Höhepunkt. 16,5 Punkte.

Château Ducru-Beaucaillou St.Julien: Kaum Wasserrand, in der Nase Kirschen und etwas alkoholisch, später etwas fleischig; auf der Zunge Mandeltöne, etwas fragil, zumindest innerhalb des flights. 17 Punkte. Viel länger dekantiert als die anderen.

Château Gruaud-Larose St.Julien: Dominanter Pferdeschweiß, dann zu süßen roten Beeren wechselnd. Am Gaumen dann reich, tief, aber sicher nicht alles zeigend. ? 18 Punkte.

Château Léoville-Barton St.Julien: Würzkräuter, Frucht am Gaumen mit leichten Tanninen, langer Abgang. 17.5 Punkte.

Château Cos d'Estournel St. Estèphe: Haucherl Pferdeschweiß, dunkle Beeren und angedeutet Kaffee, ausgesprochene Fruchtsüße am Gaumen, langer Abgang. 18 Punkte.

Château La Conseillante Pom: Malz bis deutlich Kaffee abwechselnd. Weicher, Pflaume, sehr rund, fast fett, etwas malzig. 18 Punkte.

Château Lynch-Bages Pauillac: Dichte rote Früchte und etwas Kräuter, ebenso am Gaumen. Gute Fruchtsüße. 17.5 Punkte.

Château Montrose St. Estèphe: Andeutung Leder, Trüffel, Pflaumen, Rest von Kräuteraromen. Am Gaumen noch etwas Tannin, aber langer intensiv reif fruchtiger Abgang. 18.5 Punkte.

Château Palmer Margaux: Weich und tief, leichter Minzoberton. Am Gaumen wuchtig, weit und rotbeerig mit fast malzigem, reif pflaumigen Unterton. Lang, lang. 19 Punkte.

Château Mouton-Rothschild Pauillac: Hauch Minze, Leder, dann dunkle Beeren, angedeutet Waldboden. Am Gaumen fruchtig, süß, saftig, nicht zu breit, trotzdem nachhaltig. Sicher noch lange bis zum Optimum. 18.5 Punkte.