

DER FEINSCHMECKER

Heft 1 Januar 1997 9,80 Mark



REISEN · ESSEN · TRINKEN · GENIEßEN

1994 BÁTARD-MONTRACHET GRAND CRU, *Domaine Jean Boillot et Fils, Pommard (etwa 140 Mark)*

Jean-Marc Boillot, trotz seiner Jugend schon einer der besten Weinmacher im Burgund, beweist mit diesem Wein sein Talent. Die niedrige Ernte hat die Qualität auf die Spitze getrieben: fein-fruchtiges, zartes Bukett, zurückhaltende Holznote und facettenreicher Aufbau, vornehm und dicht. Gebündelte Kraft im Finale.



Champagne

1988 CHAMPAGNE „VIEILLES VIGNES“, *Champagne Bollinger, Ay (298 Mark)*

Dieser Jahrgangschampagner stammt ausschließlich von Pinot-noir-Rebstöcken aus dem 19. Jahrhundert. Er betört in seinem herrlichen Bukett mit feinstem Biskuit. Nahezu vollkommenes Finale mit einer Balance aus dichtem, wundervoll strukturiertem Körper und großer Tiefe.

1985 CHAMPAGNE „CLOS DU MESNIL“, *Champagne Krug, Reims (etwa 380 Mark)*
Der elegante Blanc de blancs (100 Prozent Chardonnay) aus dem legendären Weinberg ist zu vollendeter Harmonie gereift – mit allen theatralischen Elementen, die ihn zu einem ganz großen Champagner machen.

1985 CHAMPAGNE „GRANDE ANNÉE“, *Champagne Bollinger, Ay (69 Mark)*
Ein stattlicher Champagner. Komplex, mit der genialen Struktur und weinigen Kraft, die nur in einem Jahrhundertjahrgang wächst und die nur hervorragende Kellermeister zur Perfektion bringen.

Lombardei

1989 CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI, *Cà del Bosco, Erbusco (62–69 Mark)*
Die Spumante-Cuvée mit 35 Prozent Chardonnay, 35 Prozent Pinot bianco und 30 Prozent Pinot nero wurde in Eichenholz vergoren und blieb 67 Monate auf der Hefe. Ihre Feinheit ähnelt einem großen Krug-Champagner: feinstes Biskuit, am Gaumen generös, dazu ein zart nussiger Ausklang.

Die 100 besten Weine der Welt...

...die man noch kaufen kann

Zum dritten Mal präsentiert
DER FEINSCHMECKER eine
Auswahl der 100 besten Weine

Lombardei

1989 CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI, *Cà del Bosco, Erbusco (62–69 Mark)*
Die Spumante-Cuvée mit 35 Prozent Chardonnay, 35 Prozent Pinot bianco und 30 Prozent Pinot nero wurde in Eichenholz vergoren und blieb 67 Monate auf der Hefe. Ihre Feinheit ähnelt einem großen Krug-Champagner: feinstes Biskuit, am Gaumen generös, dazu ein zart nussiger Ausklang.