LA CAVE – VON LAFITE BIS HAUT BRION

VivArt zu Besuch im Weinkeller von La Cave in Bad Kreuznach bei Familie Meffert. Ein Essay über große Weine, Jahrgang 2001, die Liebe für das Besondere und herzliche Gastgeber.

2001 gilt bei den großen Bordeaux-Weinen als ausgezeichneter Jahrgang, der gegenüber dem mächtigen, körperreichen 2000er frischer und oft finessenreicher daherkommt. Doch fangen wir die Geschichte lieber mal von vorne an, denn der 2001er ist nur einer von vielen Jahrgängen, die sich in Klaus Mefferts Weinkeller im La Cave in Bad Kreuznach befinden.

Seit 40 Jahren sammelt der Industrielle erlesene Weine und hat sich mit dem Weinkeller in Bad Kreuznach einen Traum verwirklicht. Über 5.000 Flaschen lagern hier, wo Klaus Meffert gemeinsam mit seiner Frau Steffi gute Freunde, Geschäftspartner und Gäste besonders gerne empfängt. Während im Keller konstante 14 Grad herrschen, die ideal für die Lagerung der Weine in ihren Holzkisten sind, ist die Empore mit großer Tafel wesentlich gemütlicher temperiert. Hier lässt es sich aushalten und dinieren.

Serviert wird ein Gang nach dem anderen aus der eigenen Küche, vom Küchenchef aus dem gleichnamigen Restaurant nebenan. Das Essen ist hervorragend, muss es auch sein, denn die sechs Weine, die zwei Stunden zuvor schon dekantiert wurden, um ihnen Luft zu geben, sind es auch. Meffert erkennt sie alle blind, hatte sie so oft am Gaumen und weiß so nette Geschichten dazu zu erzählen, dass nicht nur die Weine Spaß machen.

Die Mefferts sind herzliche Gastgeber und haben mit dem La Cave Restaurant und ihrem Degustationskeller in Bad Kreuznach zwei tolle Ort für hochwertigste Genüsse geschaffen. Demütig trinken wir den ersten Flight, beginnend mit Chateau Lafite Rothschild, einem Premier Grand Cru Classé aus Pauillac, einer Medoc-Halbinsel bei Bordeaux. Mit einer bemerkenswerten Intensität, die durch Vermählung der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc entsteht, wobei die

Sauvignon-Trauben den größten Anteil ausmachen. Meffert weiß das, nimmt aber das übliche Vokabular von »Früchten und Beeren verschmelzen im Aromakleid der Cuvée mit zartwürzigen Akzenten von Zedernholz und Grafit« glücklicherweise nicht auf und fängt auch bei den fünf folgenden Weinen der horizontalen Verkostung nicht damit an. Diese besondere Form der Weinprobe dient eigentlich dazu, die Qualität von Weinen einer bestimmten Anbauregion von einem Jahrgang festzustellen. Wir sind begeistert! Qualität stimmt, Location auch. Im La Cave lässt es sich aushalten. Wir philosophieren über rudimentäre Gemeinsamkeiten, Rebsorten, Cuvées und die extravagante Preisentwicklung der Weine, die solch einen Abend recht kostenintensiv werden lässt. »Doch wer einmal damit anfängt, großartige Weine zu trinken, der kommt nur schwerlich wieder davon los«, weiß Meffert und schwärmt von Herrenabenden, die bis in die frühen Morgenstunden gingen. Wer also einmal einen außergewöhnlichen Abend mit Freunden, Geschäftskunden oder Familie erleben will und die besten Weine zu schätzen weiß, der ist hier unbedingt richtig.

VIVART SERVICE

La Cave, Restaurant & Weinbar
Im Leonardo Hotel Bad Kreuznach
Otto-Meffert-Straße 1, 55543 Bad Kreuznach, 0671 97003333
info@lacave-restaurant.de

lacave-restaurant.de

Fotos: Rui Camilo