



HOME WEINKALENDER BERLIN ABOUT KONTAKT 



Vau! Der Weg ins Bordeaux

Veröffentlicht am 29 Jan in Allgemein, Bordeaux, Frankreich von Jens Wittwer • 0 Kommentare • 0 Gefällt mir • Teilen

Bordeaux besitzt Weingravitation. Anziehungskraft für jeden Weinkenner. Massereich durch mehr als 50 Appellationen. Ca. 110.000 Hektar zusammenhängendes Weingebiet und damit hinter Penedes das zweitgrößte weltweit. Bordeaux ist schwer. Bordeaux ist komplex. Der Produktionsanteil der Gran Cru klassifizierten Weine ist mit fünf Prozent relativ klein, jedoch strahlt das Image dieser Weine wie ein Quasar in der Weingalaxie. Der Rest des Bordeauxuniversums besteht überwiegend aus einem marktrelevanten Preissegment im Kanal zwischen 5 bis 12 Euro. Bei diesem Angebotsüberhang ist die Unsicherheit für Handel und Endkonsument groß. Was können diese Weine, wenn Sie durch Tradition und Winzerdichte geprägt sind? Mittels des von Sopexa Deutschland organisierten Events *Fachverkostung Bordeaux & Bordeaux Supérieur* im Vau-Berlin*, wurden Bordeauxweine präsentiert, die sich gegen eine Marginalisierung wehren. Ein Kampf für mehr Relevanz und Daseinsberechtigung.

Ohne Materie geht es nicht

Im Periodensystem gibt drei Hauptrebsorten für Rotweine. Die Trauben Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Beim Weißwein sind es Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle. Der berühmte Bordeaux-Blend lässt hier Spielräume zu, um Stärken zu nutzen und Schwächen zu kaschieren. Grundsätzlich kann man jedoch deduzieren: Merlot gibt Kraft, Cabernet Sauvignon die Struktur, Cabernet franc und Sauvignon blanc die Würze, Sémillon die Komplexität und Muscadelle Weichheit und Fülle. Der Boden ist vom linken Ufer des Haut-Médoc aufwärts zum Atlantik sandig. Am rechten Ufer und zwischen den Flüssen Dordogne und Gardonne, im Entre deux mers, ist der Boden eher durch Kalk und Lehm bestimmt.

Das Klima war für die relevanten Jahrgänge dieser Weine different geprägt. 2009 und 2010 entstanden reife Weine durch ein warmes Klima. 2011 gab es eher pfeifrige Weine. 2012 dann eine Klimakonstellation, die eher dünnere Weine hervorbrachte.

Ableitung der Variablen

Es ergibt sich unter Bezugnahme der Basisvariablen Trauben, Boden und Klima in Verbindung mit den relevanten Jahrgängen 2009 bis 2012 folgendes Genussfeld.

LETZTE BEITRÄGE

[Billy Wagners Restaurant – Alle Fakten kurz vor Eröffnung](#)

[Vau! Der Weg ins Bordeaux](#)

[Malaga-Special "Spanien bietet sowohl das Beste als auch Schlechteste vom Besten."](#)

[Ausbildung zum Sommelier – Interview mit Jürgen Hamr](#)

[Gebt dem Thoma das Kommando – Mastersommelier H. Thoma bei Wein & Glas Berlin](#)

KATEGORIEN

[Allgemein](#)

[Bordeaux](#)

[Frankreich](#)

[Gastronomie](#)

[Interview](#)

[Málaga](#)

[Naturwein](#)

[Rotwein](#)

[Sommelier](#)

[Spanien](#)

[Ungarn](#)

[Weinkalender](#)

[Weißwein](#)

Château Ballan-Larquette – Bordeaux Clairet 2013

Cabernet Sauvignon 70% Merlot 30%. Verlängerte Mazeration für mehr Gerbstoffe. Unkompliziert und erfrischend.

Château de Pote „Malbec“ Bordeaux Supérieur Rouge 2009

100% Malbec. Biodynamisch. Reinsortig. Gewürzkiste. Schiesspulver. Rustikal. Rote Frucht. Komplizierter.

Le Carmenère de Château Recogne Bordeaux Supérieur Rouge 2011

Reinsortiger Carmenère. Pflanzlich. Nase nach geschmorten Paprika. Im Abgang floral nach Pfeildorn.

„O“ de Toutigeac Bordeaux Rouge 2009

40% Merlot Cabernet Franc 60%. Tabak, Gewürz, Paprika. Rote Johannisbeere. Saftig und Voll.

Château Montlau Hors Série – Bordeaux Supérieur Rouge 2009

66% Merlot Cabernet Sauvignon 34%. Pfeifrigkeit. Konzentriertes Holz (50% neue Eichenfässer). Körnige Tannine. Kompakt.

Château Camarsac Cuvée Prestige Bordeaux – Supérieur Rouge 2011

65% Cabernet Sauvignon Merlot 35%. Noch sehr verschlossen. Reduktiv. Herb, Baumrinde. Klassischer Bordeauxtyp.

Château de Pote „Bio“ – Crémant de Bordeaux Blanc 2012

Sémillon 40% Cabernet Franc 40% Colombar 20%. Biodynamisch. Fruchtig, beschwingend. Nicht so viel Toast gegenüber Champagner. Weiße Früchte.

Château de Bonhose – Crémant de Bordeaux Rosé

Merlot 70% Cabernet Franc 30%. Ein Jahr auf der Hefe sur lie. Himbeere, Sauerkirsche, leichter Zucker. Fruchtig, Unkompliziert.

Mission Saint-Vincent – Bordeaux blanc 2013

Sauvignon Blanc 100%. Stahltank. Kühlvergoren. Dadurch Frische. Fruchtig. Stachelbeere, Apfel. Kurzer Abgang.

Château Ballan-Larquette – Bordeaux Blanc 2013

Sauvignon 50% Sémillon 50%. Runder, weniger Frucht. Transparent. Erfrischend.

„X“ de Château Toutigeac – Bordeaux Blanc 2012

Sémillon 70% Sauvignon blanc 30%. Fermentation in neuen frz.Holzfass. Komplexer, cremig, Leichte Zitrusaromen. Schönes Potential in 3-4 Jahren, Savignon wird Fruchtigkeit zurücknehmen und Sémillon wird stärker. Interessant.

Château Fontblanche – Bordeaux Rosé 2014

Merlot 100%. Keck. Frische. Fruchtig. Apperitif.

Château Camarsac Cuvée Prince Noir – Bordeaux Supérieur Rouge 2012

Merlot 90% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc 5%. Kühler. Klassischer Bordeaux. Pfeffer. Würze. Potential in 3-4 Jahren Höhepunkt.

Château Recogne – Bordeaux Supérieur Rouge 2012

Merlot 77% Cabernet Franc 14% Cabernet Sauvignon 9%. Merlot domiert mit Pflaumenaroma. Abgang ist schlagartig flach. Kommt wenn er 3-4 Jahre ist.

Château Peychaud Cuvée Spéciale – Bordeaux Supérieur Rouge 2011

Merlot 75%. Cabernet Sauvignon 25%. Durch Barrique Zimtaroma. Leichte Vanille. Frucht. 5-6 Jahre dann auf Höhepunkt.

Château Le Geai Pur Cot Malbec – Bordeaux Supérieur Rouge 2011

100% Malbec. Demeter. 2 Jahre im Fass. Intensiv. Feuerstein. Würze. Fleischig.

Château de Bel La Capitane – Bordeaux Supérieur Rouge 2011

Merlot 100%. 1/3 neues Holz. 30-40 Jahre alte Reben. 400-500 Liter Fässer. Pflaume. Rum. Fleischig. Sehr gute Struktur und anhaltender Abgang.

Château de Arras Cuvée Prestige – Bordeaux Supérieur Rouge 2011

60% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc. Klassisch. Frische. Reduzierte Kraft bei guter Balance.

„A“ du Château d'Arveyres – Bordeaux Supérieur Rouge 2010

Merlot 98% Cabernet Franc 2%. Viel Alkohol gefühlt mit Holz drüber. Wirkt noch verschlossen.

Les Merlots de Baudet – Bordeaux Supérieur Rouge 2010

Merlot 100%. Reife Frucht. Reife Tannine. Pflaume.



[HOME](#) [WEINKALENDER BERLIN](#) [ABOUT](#) [KONTAKT](#)

SCHLAGWÖRTER

Abayan, Alexander Link, Barolo, Bernkasteler La
 Billy Wagner, Chardonnay Roure,
 Chardonnay Roure Selecció Especial, Dr. Loose
 E. Pira & Figli, Estate Rüdeshim, Fontanasanta,
 Foradori, Generation Pinot, Georg Breuer,
 Greywacke Wild Sauvignon, Grosses Gewächs,
 Jungwinzer, Luckert, Manincor, Manzoni Blanc,
 Marlborough, Miquel Gelabert, Nebbiolo Barbar
 Neuseeland, Novello, Piemont, Pinot Noir, Piora
 Roadshow, Roagna, Sauvignon Blanc, Sivaner,
 Son Negre, Sottimano, Stadt.Land.Food,
 Surveyor Thomsen Single Vinyard Pnot Noir Cer
 Otago,
 Tannenberg,
 Teroldego Rotalino Clesurae DOC Cantina Rotal
 2006,
 Ursula Heinzlmann, VDP, Vinaturel, Wein.im.Pul
 Weingut Wolf, Weinverkostung, ÀN

MELDEN SIE SICH FÜR UNSEREN NEWSLETTER AN

E-Mail *

Anmelden!

Termini-Verdichtung

Nach Verdichtung der Verkostungseindrücke kann man folgendes exemplarisch ableiten:



1. Merlot überwiegt in allen Weinen. Es unterstreicht den Trend der Substitution. Weniger Cabernet Sauvignon, mehr Merlot für höhere Alkoholgrade.
2. Malbec findet im Bordeaux ein Klima, das in Zukunft mehr Einfluss nehmen wird. Eine ernstzunehmende Alternative zum Blend.
3. Klassische Interpretation der Weine geht zurück.
4. Potential der Weine liegt im Mittel bei ca. 2-4 Jahren. Das spricht für handfeste, aber keine außerordentliche bzw. überdurchschnittliche Qualität der Weine.
5. Biodynamischer Weinanbau ist noch am Anfang der Entwicklung. Im Bordeaux wird sich dieser in Zukunft manifestieren.



HOME WEINKALENDER BERLIN ABOUT KONTAKT 🔍

Über Bord Bordeaux?

Nichts ist für die Ewigkeit. Stand der Mittelklasse-Bordeaux früher als sichere Bank für Akzeptanz, so ist der Absatzdruck auf dieses Preissegment enorm. Der durchaus nicht repräsentative Querschnitt (n<100) zeigt, dass es an Komplexität dieser Weine teilweise fehlt. Andere Weine bieten durchaus gleichwertige bzw. bessere Performance. Doch das bedeutet nicht, Produkte anzubieten, die der Markt nicht braucht. Derjenige, der die Typizität von Bordeaux sucht, als guter Essensbegleiter und mit der Assoziation „unkompliziert“ etwas anfangen kann, der findet den Weg ins Bordeaux.

* Kulinarisch wurde die Verkostung durch das VAU Restaurant, unter der Führung von Kolja Kleeberg, akzentuiert und kongruent begleitet.



KEINE KOMMENTARE

DEIN KOMMENTAR

Vollständiger Name

E-Mail Adresse

Website

Kommentar



[HOME](#) [WEINKALENDER BERLIN](#) [ALCOHOLGEHTSKONTAKT](#) 

Copyright Weinkrake | Impressum

