

## Die Themen in dieser Ausgabe:



**SOVIEL WEIßWEIN IN BORDEAUX**



**GRILLEN – MIT BORDEAUX**

# NEWSLETTER



## Die reiche Palette der weißen Bordeauxweine

Die Kenner und Genießer wissen es längst: Bordeaux, die Hochburg des noblen Rotweins, bietet eine erstaunliche Vielfalt an Weißweinen. Seit über tausend Jahren wird hier die hohe Kunst der Weißweinherstellung von Generation zu Generation weitergegeben und verfeinert. Bis Mitte der siebziger Jahre wurde sogar mehr Weißwein als Rotwein im Bordelais hergestellt.

Der Großteil der Weißweine aus Bordeaux wird aus einer Mischung von Sauvignon, Sémillon und hin und wieder etwas Muscadelle hergestellt.



Aromatisch, rund und lebendig ist Sauvignon hier der Star unter den Rebsorten. Die frischen, kalkhaltigen und lehmigen Böden der Region holen das Beste aus ihm heraus, unterstützt durch das moderate Klima mit mildem Winter und sonnenverwöhntem Sommer.

Sémillon wird ebenso gern in (trockenen) Weißweinen verwendet wie auch in Likörweinen. Die Eigenschaften dieser Rebsorte sind besonders komplementär zu denen des Sauvignon. Werden beide gemischt, entstehen meist wunderbare blumige Aromen und eine angenehme Rundung.

Der Sémillon wächst besonders gut in lehmigen, von Kalk durchzogenen Böden; das Land um Graves, Pessac-Léognan und auch Côtes de Bordeaux im Osten der Region sind ideal für diese Traube.

## Zwei wichtige Sorten Weißwein

Man unterscheidet zwischen zwei Familien des trockenen Weißweins, je nach Herstellungsverfahren, Anbauart oder Gärungsprozess.

**Lebendige und fruchtige Weißweine: vor allem AOC Bordeaux Blanc, Entre-Deux-Mers, Côtes de Bordeaux**

Generell werden sie in Metalltanks- und Behältern vergoren. Ihre Aromen sind fruchtig, durchzogen von Zitrus- oder Akaziennoten und bieten oft eine erstaunliche Frische am Gaumen. Diese Weine trinken sich eher jung (bevorzugt werden Jahrgänge, die zwischen ein und drei Jahre alt sind).

Bei festlichen Anlässen sind sie der ideale Start für eine Mahlzeit, zum Aperitif oder mit Meeresfrüchten. Gewöhnlich werden sie nicht in Karaffen serviert, dafür aber gut gekühlt, bei 7 bis 9°C.

**Strukturierte und elegante Weißweine, besonders AOC Graves und Pessac-Léognan**

Diese Weine werden in Fässern vergoren, um ihnen Kraft und aromatische Vielfalt zu verleihen, aber auch um sie länger haltbar zu machen (ca. 10 Jahre). Dank ihrer oralen Opulenz sind sie zu jeder festlichen Gelegenheit die geeignete Weinbegleitung. Vor allem passen sie hervorragend zu Gemüsesuppen, mariniertem Fisch, weißem Fleisch, Risotto, Käse und Desserts. Man serviert sie immer schön kühl (9 bis 12°C) und nur dann in einer Karaffe, wenn nötig, also wenn der Wein erst ein bis zwei Jahre alt ist.



**Auch bei den süßen Weinen unterscheidet man zwei große Familien**

**Süß und fruchtig (AOC Bordeaux und Graves Supérieur)**

Hierfür werden die Trauben erst geerntet, wenn sie schon überreif sind, aber immer noch vor denen, die für Likörweine in Frage kommen. So gewinnen Winzer einen Saft, der leicht und schön fruchtig ist, aus dem sich Weine gewinnen lassen, die eine leichte Süße besitzen, die dennoch erfrischend und schön rund sind. Diese Weine trinkt man am besten jung (ein bis fünf Jahre alt). Sie eignen sich als Aperitif, zu exotischen Vorspeisen oder am Ende der Mahlzeit, gepaart mit einem Eis oder Desserts aus frischen Früchten. Die

empfohlene Temperatur zum Servieren liegt bei 8 bis 10°C.

**Likörweine (z.B. Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac)**

Diese Sorte Wein wird aus verspäteten und manuellen Ernten produziert, in denen Traube für Traube gepflückt wird, um wirklich nur die feinsten und sonnenverwöhntesten unter ihnen zu sammeln, bzw. jene, die den optimalen Grad der Edelfäule (Botrytis) aufweisen. Diese Weine sind in jedem Alter exquisit. Likörweine aus Bordeaux verwöhnen die Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten, getrockneten Früchten, Honig und Gewürzen. Ihr kraftvoller Geschmack ist in der Jugend noch fruchtig, wird mit zunehmendem Alter dann aber immer komplexer.

Süße Weine passen besonders gut zu Foie Gras, eine Kombination, die als absoluter Klassiker gilt. Kreativ eingesetzt kann man süße Wein auch durchaus mit kontrastreichen Speisen paaren: Säurehaltiges, Würziges, Salziges, Scharfes... Mindestens einen Versuch wert sind Likörweine in Kombination mit Sushi oder Meeresfrüchten, Fischcevice, scharfen bzw. exotischen Gerichten, Blaukäsesorten und besonderen Desserts. Serviert werden sie bei 8 bis 9°C.

*Wünschen wir uns einen langen Sommer. Es gibt viel zu probieren.*

## Grillen

**Dazu passt auch ein Bordeaux**

Der Sommer kommt und es wird wieder gegrillt in den Gärten, auf den Terrassen und den Balkons. Aber lassen wir doch mal das obligate Bier beiseite!

Zum Salat vorher passt ein frischer Entre-Deux-Mers-Weißwein

Und zum Entrecôte sei junger Roter von den Côtes-Regionen empfohlen, den man gut auch leicht gekühlt, bei ca. 16 Grad Grad genießt.

