

## Themen des heutigen Newsletters:



WEISSER BORDEAUX



DAS BORDEAUX-GLAS

# NEWSLETTER



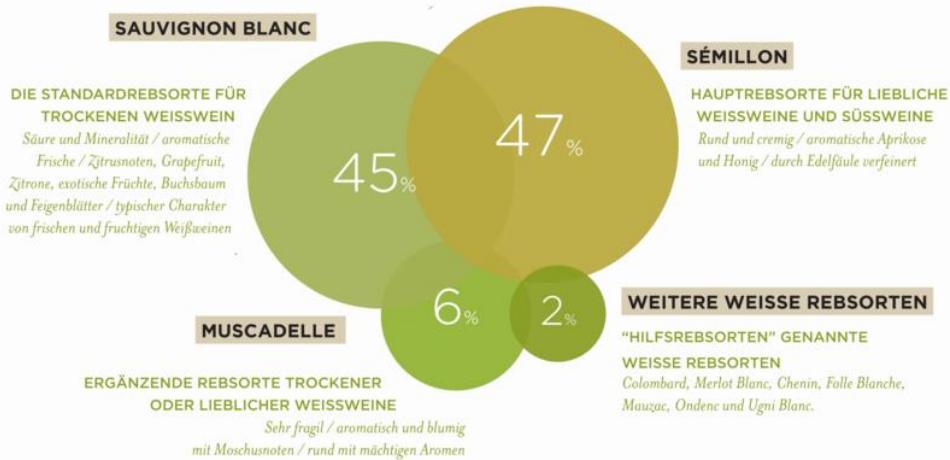
## Die Vielfalt des weißen Bordeaux

Ja, natürlich wird Bordeaux in aller Welt zunächst mit schweren und teuren Rotweinen in Verbindung gebracht. Und doch gibt es auch die faszinierende Welt der weißen Bordeaux mit Weinen für jeden Anlass: Vom einfachen Bordeaux Blanc über den Entre-deux-Mers bis zum klassifizierten Gewächs aus Graves. Weißer Bordeaux bietet eine Palette an Stilen und Geschmacksprofilen für Jedermann. Von spritzig-frisch und jugendlich bis opulent und stoffig, doch dabei immer trocken: Es ist für jeden Geschmack und jede Gelegenheit ein Weißer in Bordeaux zu finden. – Die noblen edelsüßen Weißen aus Sauternes und den Nachbarregionen sparen hier zunächst noch aus.

Derzeit erfreut sich die Rebsorte Sauvignon Blanc größter Beliebtheit. Das ist nachvollziehbar, da sie mit ihrem erfrischenden Aromaprofil perfekt in die Sommerzeit passt. Aber nicht nur im Sommer zeigt diese, mit dem Duft von Passionsfrucht, Grapefruit, Zitronenmelisse, frischem Apfel, Stachelbeere und Holunderblüte einen unvergleichlichen Wiedererkennungswert. Selbstverständlich in der Region ist es aber, dass für den weißen Bordeaux, neben Sauvignon Blanc, vor allem noch Semillon und etwas Muscadelle verwendet werden. Und das ist entscheidend. Semillon überlässt im Duft dem Sauvignon Blanc die Führung, komplettiert aber den Geschmack durch angenehmes Volumen, Kraft und Exotik am Gaumen.

Somit wird weißer Bordeaux vielschichtiger, komplexer und vielfältiger in seinen Fruchtaromen als reinsortiger Sauvignon Blanc, ist gleichzeitig aber auch weniger markant. Ein Wein, mit einer vornehmen Zurückhaltung.

So verteilen sich die weißen Rebsorten im Bordeaux auf die Anbauflächen:



Innerhalb der Welt des weißen Bordeaux wird unterschieden: Der einfache, im Stahltank ausgebaute Bordeaux, typisch aus den Appellationen Bordeaux oder Entre-deux-Mers, der sich als perfekter Allrounder auszeichnet. Er kann zum Apéro, zu Partys und beim Picknick genossen werden, oder begleitet diskret sommerliche Vorspeisen.

Weißen Bordeaux, mit der Herkunft Graves und Pessac-Léognan zeigt sich hingegen eindrücklich und intensiv. Die Reife im Barrique verleiht ihm zusätzliche, geschmackliche Tiefe und Aromen, die an reifen Pfirsich, Ananas, Maracuja, Bienenwachs, Vanille, Brioche und Buchsbaum erinnern. Zu sämtlichem Fisch vom Grill, sowie Geflügel und Schweinefleisch ist diese Art von Weißwein ein unschlagbarer Begleiter. Verstärkt wird das Weinerlebnis noch durch ein paar Jahre Flaschenreife, einem großen Glas und einer nicht ganz kalten Serviertemperatur um die 10 Grad.

Mancher mag sich wundern, der bisher hauptsächlich vom roten Bordeaux oder den berühmten Süßweinen der Region hörte. Die Reblandschaft im Westen Frankreichs, am Atlantik gelegen, verfügt unterschiedliche Mikroklimazonen. Die regulierende Wirkung des Meeres und die mit dem 46. Breitengrad immer noch recht nördliche Lage sind ideal für weiße Trauben und machen es möglich, dass eine feine Säurestruktur erhalten bleibt. Bis in den 50iger Jahren wurde sogar mehr als 50% Weißwein in Bordeaux produziert. Heute ist weißer Bordeaux etwas für Entdecker und Liebhaber.



## Das ideale Glas



Dies ist die Form des traditionellen Degustationsglases, auch "INAO-Glas" genannt (Institut national de l'origine et de la qualité, deutsch: Nationalinstitut für Herkunft und Qualität). Es ist im unteren Teil des Kelchs bauchig und verjüngt sich nach oben. Dank dieser ausgeklügelten Form kann das Glas eine Doppelrolle spielen: Entfaltung der Aromen im Glas und dann Konzentration zur Nase hin. Es ist groß, hat einen weiten Kelch und führt den Wein zum Zungenansatz (ganz hinten im Mund, wo Säure am besten wahrgenommen wird). Dies verhindert es, dass sich die sehr präsenten Tannine ausbreiten und den Mund austrocknen. Ziel ist Macht in der Nase und Präzision im Mund.



*Mit diesem Glas gehen Sie auf Nummer Sicher!*

35 cl ist die ideale Kapazität eines Weinglases. Diese Größe ist perfekt für große rote Crus. Zu einem Drittel gefüllt kann sich das Bouquet Ihres Weins optimal im Glas entfalten.

*Wir wünschen guten Genuss!*