Weindegustation

mit Augenzwinkern

18. August 2018



Weinportraits

Rebsorten / Regionen

1 Château Partarrieu Sauternes S. 4
2 l‘Hospitalet Blanc S. 5
3 Cuvée des Amis S. 7
4 Les Moniers S. 9
5 Savigny-lès-Beaune S. 10
6 Costières de Nîmes S. 11
7 Rollan de By Cru Bourgeois S. 12
8 Solus S. 13

Weiss



Château Partarrieu Sauternes

Weingut	Château Partarrieu
Region	Bordeaux
Jahrgang	2015
Degustationsnotiz	Goldgelb in der Farbe. Duftet nach getrockneten Aprikosen und Feigen, begleitet von etwas Honig und Vanille. Voller Körper mit ausgewogener Säure und lang anhaltendem Abgang.
passt zu	Apérohäppchen, würziger Käse, Blauschimmelkäse, Dessert
Rebsorten	Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle
Lagerfähigkeit	bis mind. 2019
Alkohol	12,5% vol.



l‘Hospitalet Blanc

Weingut	Gérard Bertrand
Region	Languedoc-Roussillon
Jahrgang	2017
Degustationsnotiz	Helles Strohgelb, intensive Blütennoten mit angenehmen Honignuancen und Noten von reifen Quitten, finessenreich, aromareiches Bukett, im Gaumen angenehm mild und ausgeglichen, fein strukturiert im aromatischen Körper, delikat fruchtig im Abgang.
passt zu	Vorspeisen und Fischgerichten
Rebsorten	Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Alkohol	13,0% vol.

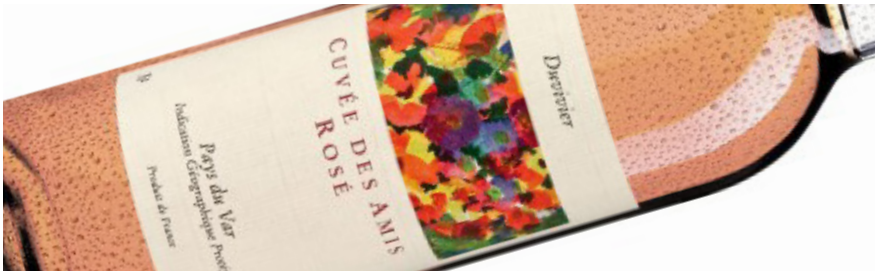


Rosé



Cuvée des Amis

Weingut	Château Duvivier
Region	Var
Jahrgang	2017
Degustationsnotiz	Helles Lachsrosa; Bukett nach Himbeeren und Johannisbeeren, würzig-florale Noten; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, belebende, elegante Struktur, feinste Textur; mineralische Elemente begleiten den herben Abgang
passt zu	Aperitif, Meerwasserfische wie Lachs, Gemüsekuchen, Sushi, asiatische Gerichte
Rebsorten	Cinsault (45%), Grenache (30%), Syrah (15%), Rolle (10%)
Lagerfähigkeit	bis mind. 2020
Alkohol	14,0%
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,2 g/l

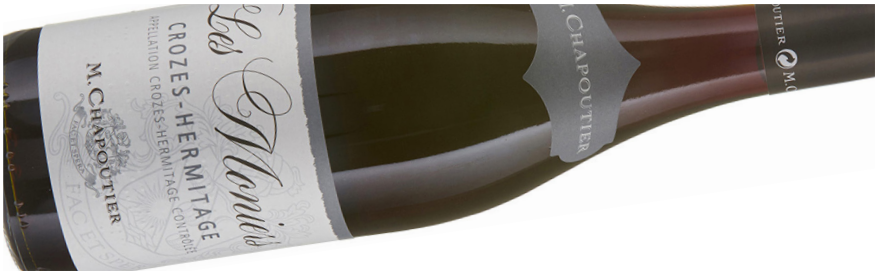


Rot



Les Moniers

Weingut	M. Chapoutier
Region	Côtes du Rhône
Jahrgang	2014
Ausbau	grosses Holzfass
Degustationsnotiz	Sehr dunkles Rubinrot, in der Nase zurückhaltend mit Noten von Pfeffer, Kräutern, roten Kirschen, am Gaumen frisch und strukturiert, kompakte Frucht, knackiges Tannin, ein gradliniger Wein.
passt zu	würzigen mediterranen Gerichten wie Reiseintopf mit Kräutern
Rebsorten	Syrah u.a.
Lagerfähigkeit	bis mind. 2022
Alkohol	13,0% vol.



Savigny-lès-Beaune

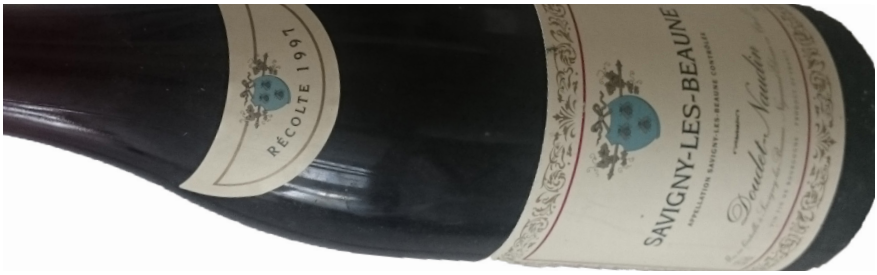
Weingut Doudet-Naudin

Region Bourgogne

Jahrgang 1997

Rebsorten Pinot noir

Alkohol 13,0% vol.



Costières de Nîmes

Weingut	M. Chapoutier
Region	Languedoc-Roussillon
Jahrgang	2016
Degustationsnotiz	Rubinrot, in der Nase offen mit Noten von Sauerkirsche und Holunder, würzige Pfefferaromatik, auch Muskatnuss und Himbeermarmelade, am Gaumen füllig und weich, schwarzbeerige, reife Frucht, ausgewogene Säure, viel frische Himbeerfrucht im langen Abgang.
passt zu	Weichkäse, mittelschweren Fleischgerichten wie Bratwurst mit Kartoffelauflauf, Gemüsegratin.
Rebsorten	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Lagerfähigkeit	bis mind. 2022
Alkohol	14,0% vol.



Rollan de By Cru Bourgeois

Weingut	Château Rollan de By
Region	Médoc
Jahrgang	2014
Ausbau	Barrique 225lt.
Degustationsnotiz	Dunkles Purpur, expressive Nase, Brombeeren, Cassis, Röstaromen, Pflaumen. Voller, dichter Körper, weiche, elegante Gerbstoffe, rund und ausgewogen, ausgesprochen aromatisch. Langer Abgang. Bietet deutlich mehr als es seine Appellation erwarten lässt.
passt zu	mittelkräftigen Speisen wie gratinierten Spätzle oder Fleischvögeln
Rebsorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Lagerfähigkeit	bis mind. 2018
Alkohol	13,5% vol.



Solus

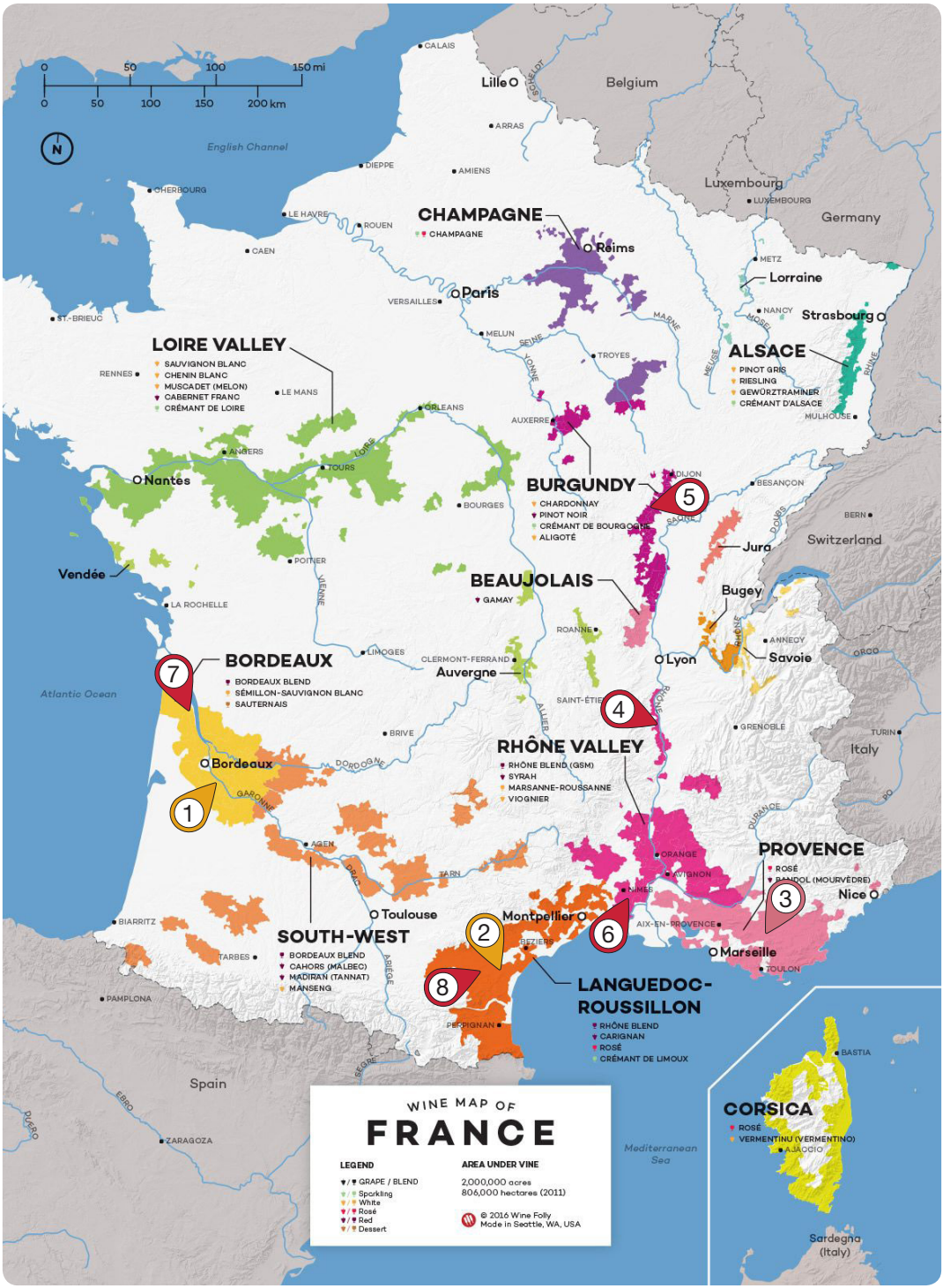
Weingut	Château de Caraguilhes
Region	Languedoc-Roussillon
Jahrgang	2016
Ausbau	Barrique 225lt.
Degustationsnotiz	Tiefes Granatrot mit Purpurreflexen am Rand, im Geschmack würzig, mit Anklängen von Lakritz, Zedernholz, Leder und Rauch, auch viel Frucht, reife Brombeeren, schwarze Kirschen, fruchtig und gehaltvoll mit einer dezenten Vanillenote, einer der großen Weinen der Gegend. Dekantieren!
passt zu	rotem Fleisch, Saucengerichten, Grilladen, würzigem Käse
Rebsorten	Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Lagerfähigkeit	bis mind. 2022
Alkohol	14,0% vol.

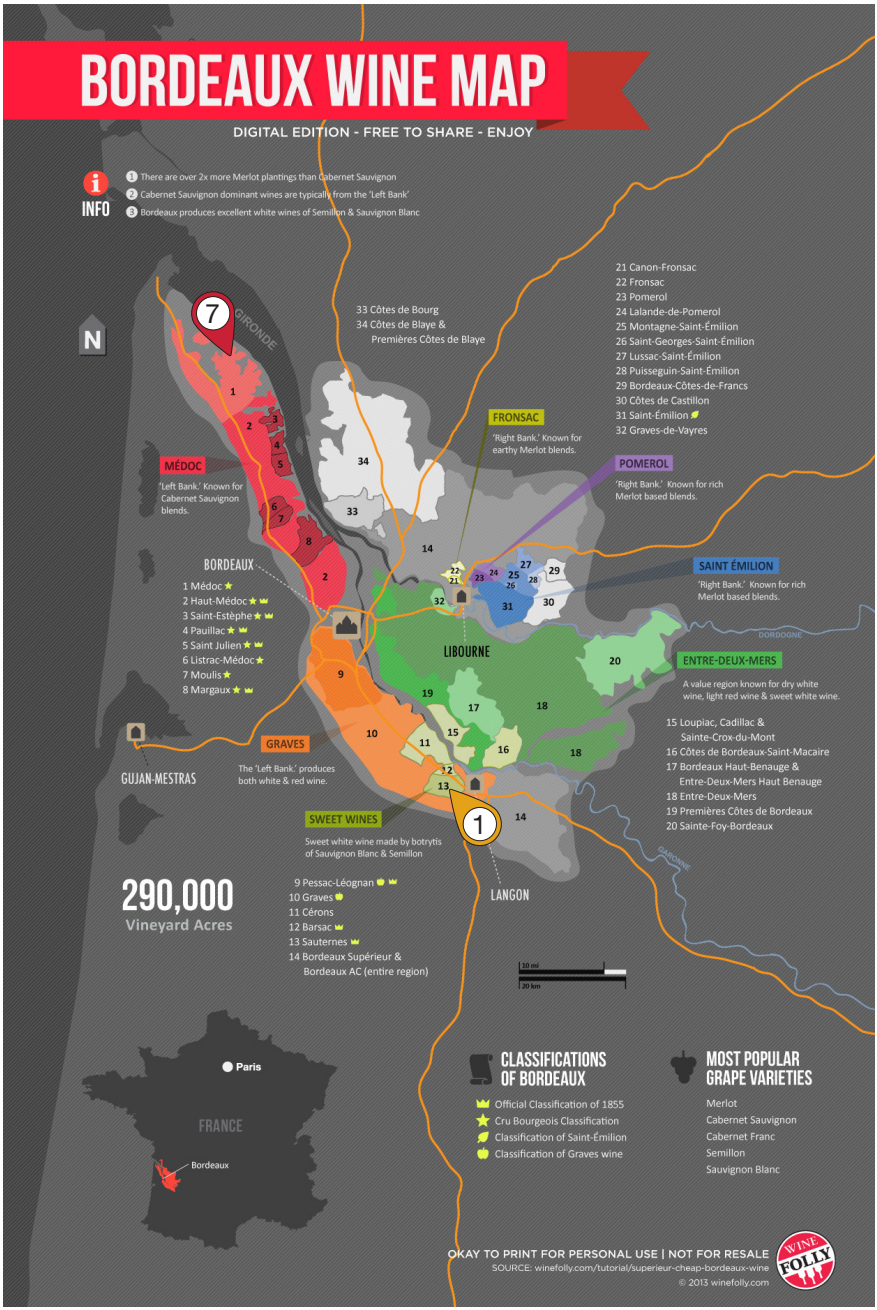


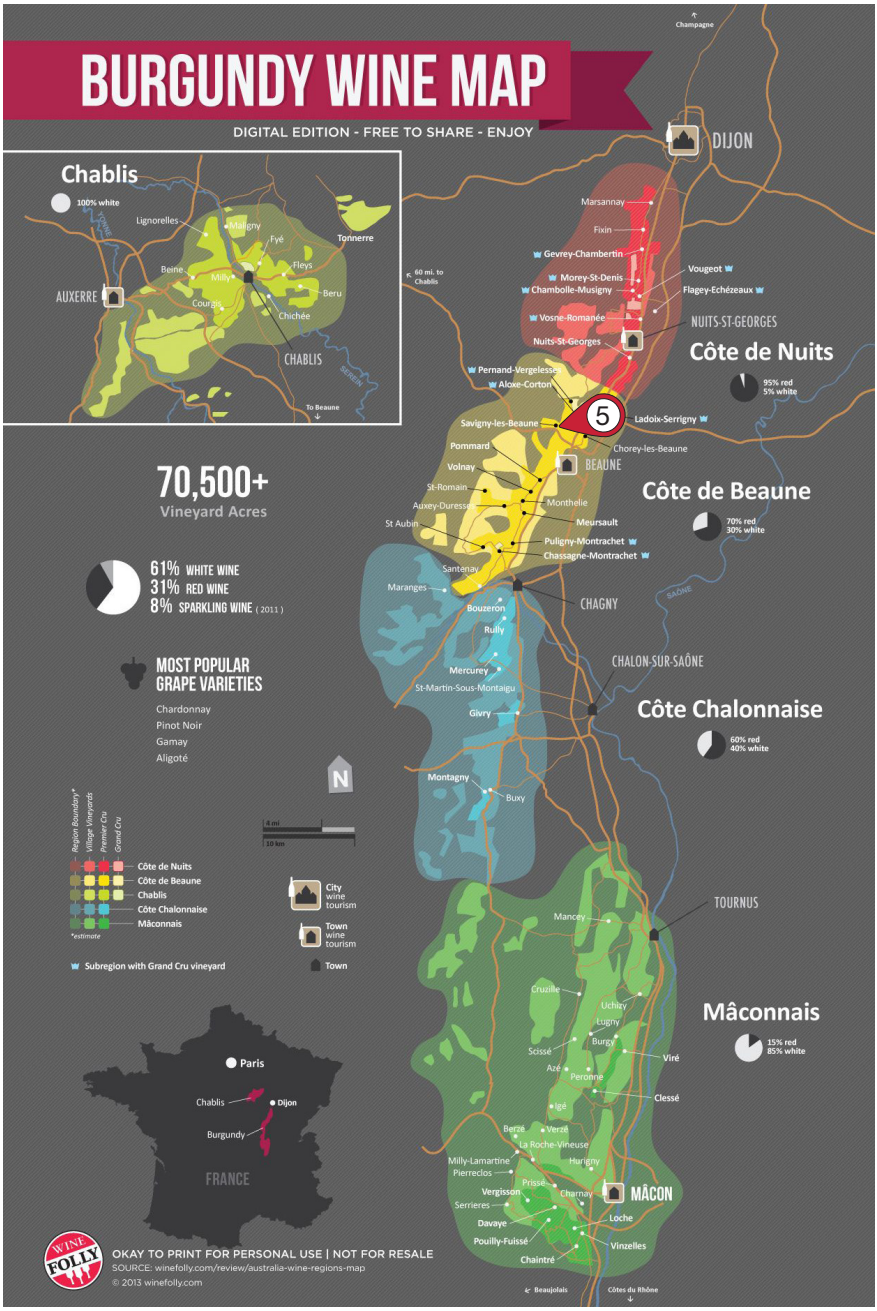
Regionen

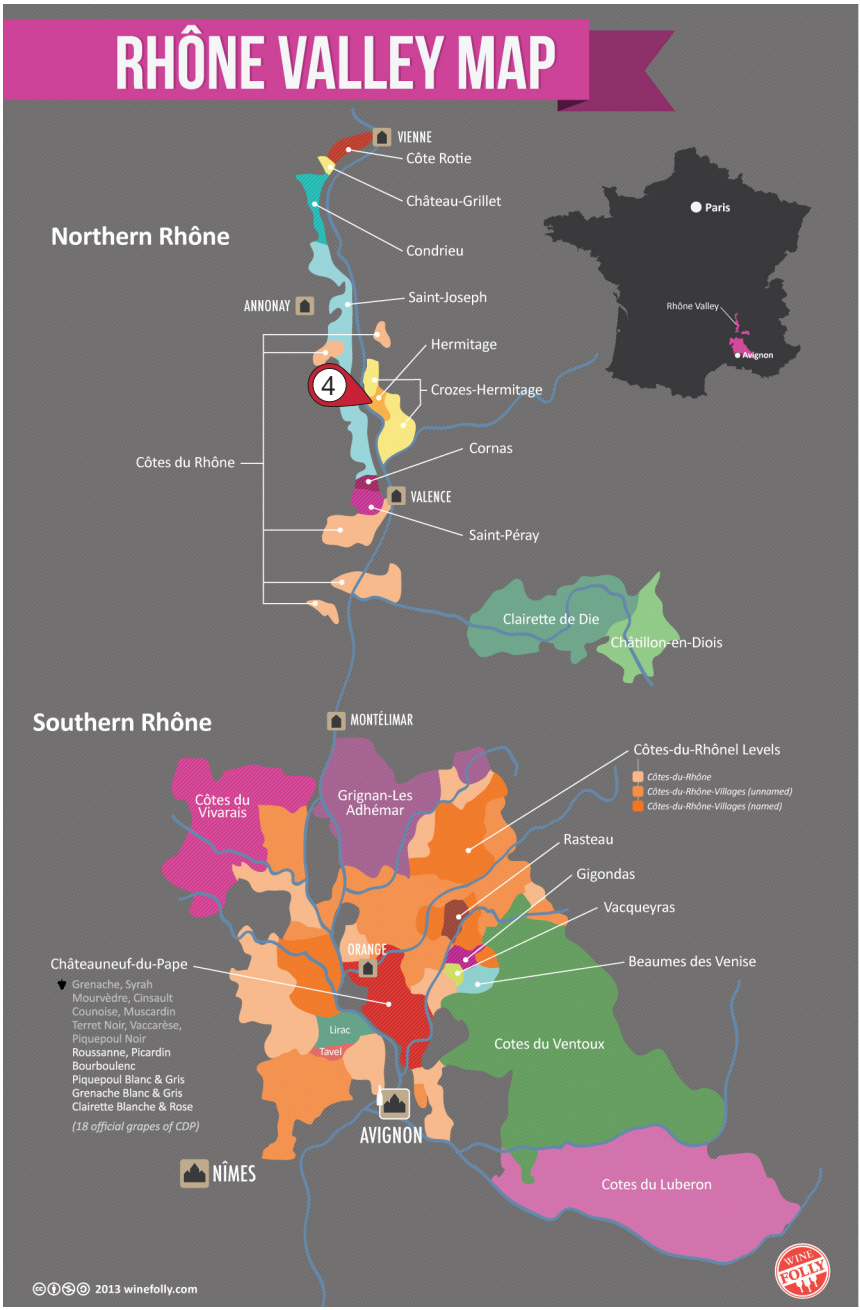


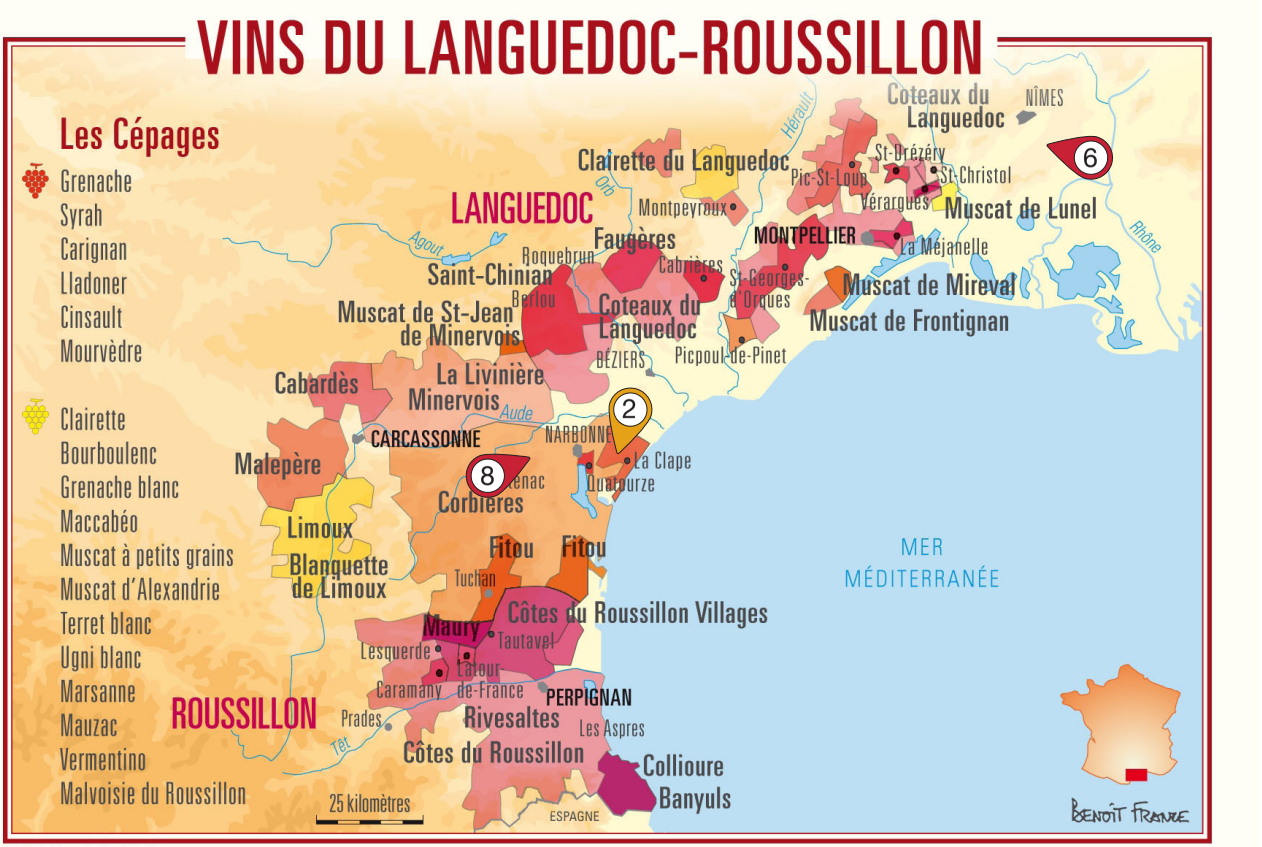
1 Château Partarrieu Sauternes S. 4
2 l'Hospitalet Blanc S. 5
3 Cuvée des Amis S. 7
4 Les Moniers S. 9
5 Savigny-lès-Beaune S. 10
6 Costières de Nîmes S. 11
7 Rollan de By Cru Bourgeois S. 12
8 Solus S. 13


0 50 100 150 mi
0 50 100 150 200 km
N
English Channel
Atlantic Ocean
Mediterranean Sea
Belgium
Luxembourg
Germany
Switzerland
Italy
Spain
Sardegna (Italy)
CALAIS
Lille
ARRAS
DIEPPE
AMIENS
CHERBOURG
LE HAVRE
ROUEN
CAEN
ST.-BRIEUC
RENNES
LE MANS
ANGERS
TOURS
ORLEANS
VERSAILLES
MELUN
TROYES
AUXERRE
METZ
NANCY
MULHOUSE
BESANÇON
BERN
DIJON
BOURGES
POITIER
LA ROCHELLE
LIMOGES
CLERMONT-FERRAND
ROANNE
SAINT-ÉTIENNE
ANNECY
GRENOBLE
TURIN
BRIVE
AGEN
BIARRITZ
TARBES
PAMPLONA
ZARAGOZA
PERPIGNAN
BEZIERS
NIMES
ORANGE
AVIGNON
AIX-EN-PROVENCE
TOULON
BASTIA
AJACCIO
CHAMPAGNE
CHAMPAGNE
Reims
Paris
LOIRE VALLEY
SAUVIGNON BLANC
CHENIN BLANC
MUSCADET (MELON)
CABERNET FRANC
CRÉMANT DE LOIRE
Nantes
Vendée
Lorraine
Strasbourg
ALSACE
PINOT GRIS
RIESLING
GEWÜRZTRAMINER
CRÉMANT D'ALSACE
BURGUNDY
CHARDONNAY
PINOT NOIR
CRÉMANT DE BOURGOGNE
ALIGOTÉ
Jura
Bugey
Savoie
BEAUJOLAIS
GAMAY
Lyon
Auvergne
BORDEAUX
BORDEAUX BLEND
SÉMILLON-SAUVIGNON BLANC
SAUTERNAIS
Bordeaux
RHÔNE VALLEY
RHÔNE BLEND (GSM)
SYRAH
MARSANNE-ROUSSANNE
VIOGNIER
PROVENCE
ROSÉ
BANDOL (MOURVÈDRE)
Nice
Marseille
SOUTH-WEST
BORDEAUX BLEND
CAHORS (MALBEC)
MADIRAN (TANNAT)
MANSENG
Toulouse
Montpellier
LANGUEDOC-ROUSSILLON
RHÔNE BLEND
CARIGNAN
ROSÉ
CRÉMANT DE LIMOUX
CORSICA
ROSÉ
VERMENTINU (VERMENTINO)
1
2
3
4
5
6
7
8
WINE MAP OF
FRANCE
LEGEND
GRAPE / BLEND
Sparkling
White
Rosé
Red
Dessert
AREA UNDER VINE
2,000,000 acres
806,000 hectares (2011)
© 2016 Wine Folly
Made in Seattle, WA, USA

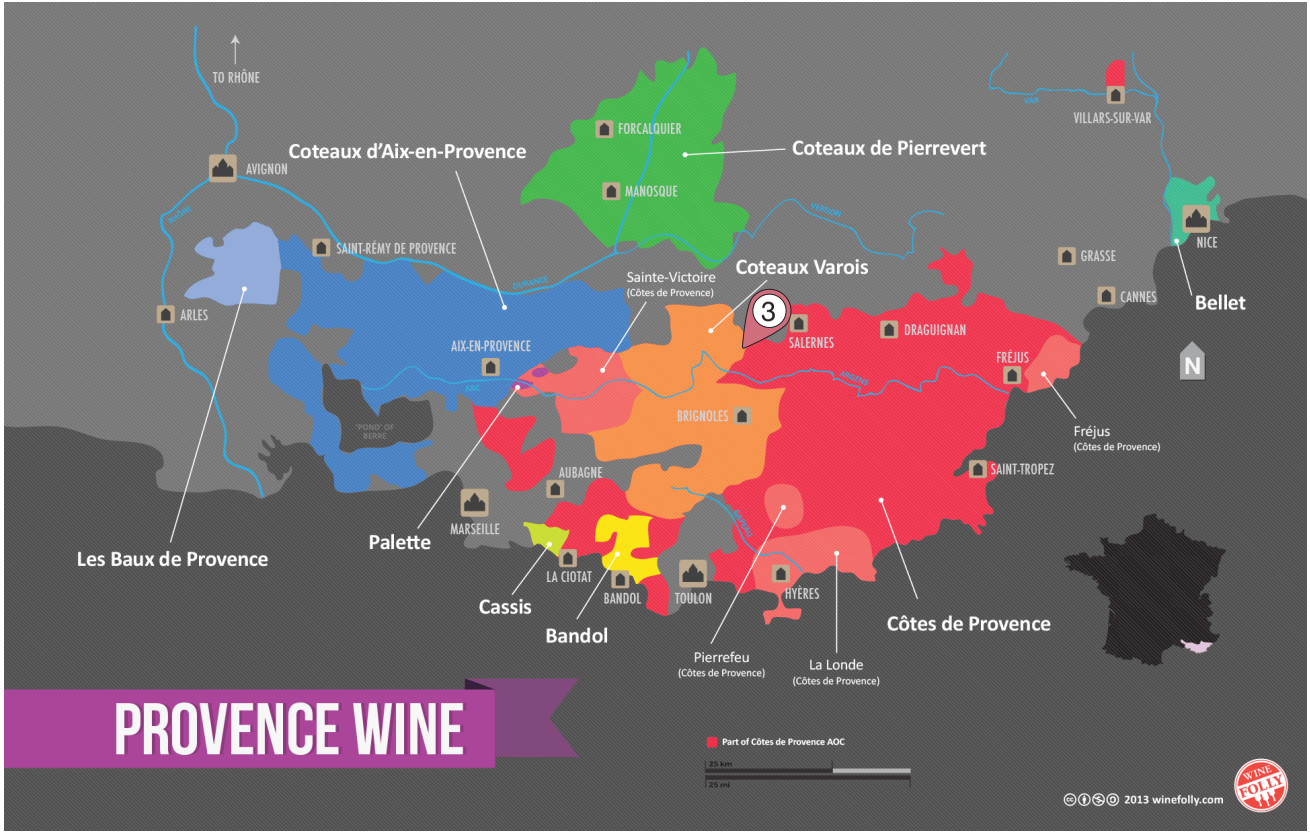

BORDEAUX WINE MAP
DIGITAL EDITION - FREE TO SHARE - ENJOY
INFO
1 There are over 2x more Merlot plantings than Cabernet Sauvignon
2 Cabernet Sauvignon dominant wines are typically from the 'Left Bank'
3 Bordeaux produces excellent white wines of Semillon & Sauvignon Blanc
N
GIRONDE
MÉDOC
'Left Bank.' Known for Cabernet Sauvignon blends.
BORDEAUX
1 Médoc
2 Haut-Médoc
3 Saint-Estèphe
4 Pauillac
5 Saint Julien
6 Listrac-Médoc
7 Moulis
8 Margaux
GUJAN-MESTRAS
GRAVES
The 'Left Bank.' produces both white & red wine.
SWEET WINES
Sweet white wine made by botrytis of Sauvignon Blanc & Semillon
290,000
Vineyard Acres
9 Pessac-Léognan
10 Graves
11 Cérons
12 Barsac
13 Sauternes
14 Bordeaux Supérieur & Bordeaux AC (entire region)
33 Côtes de Bourg
34 Côtes de Blaye & Premières Côtes de Blaye
FRONSAC
'Right Bank.' Known for earthy Merlot blends.
POMEROL
'Right Bank.' Known for rich Merlot based blends.
SAINT ÉMILION
'Right Bank.' Known for rich Merlot based blends.
LIBOURNE
ENTRE-DEUX-MERS
A value region known for dry white wine, light red wine & sweet white wine.
LANGON
DORDOGNE
21 Canon-Fronsac
22 Fronsac
23 Pomerol
24 Lalande-de-Pomerol
25 Montagne-Saint-Émilion
26 Saint-Georges-Saint-Émilion
27 Lussac-Saint-Émilion
28 Puisseguin-Saint-Émilion
29 Bordeaux-Côtes-de-Francs
30 Côtes de Castillon
31 Saint-Émilion
32 Graves-de-Vayres
15 Loupiac, Cadillac & Sainte-Crox-du-Mont
16 Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire
17 Bordeaux Haut-Benauge & Entre-Deux-Mers Haut Benauge
18 Entre-Deux-Mers
19 Premières Côtes de Bordeaux
20 Sainte-Foy-Bordeaux
10 mi
20 km
Paris
FRANCE
Bordeaux
CLASSIFICATIONS OF BORDEAUX
Official Classification of 1855
Cru Bourgeois Classification
Classification of Saint-Émilion
Classification of Graves wine
MOST POPULAR GRAPE VARIETIES
Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Semillon
Sauvignon Blanc
OKAY TO PRINT FOR PERSONAL USE | NOT FOR RESALE
SOURCE: winefolly.com/tutorial/superieur-cheap-bordeaux-wine
© 2013 winefolly.com
WINE FOLLY


BURGUNDY WINE MAP
DIGITAL EDITION - FREE TO SHARE - ENJOY
Champagne
DIJON
Chablis
100% white
Lignorelles
Maligny
Fyé
Tonnerre
Beine
Milly
Fleys
Beru
Courgis
Chichée
AUXERRE
CHABLIS
To Beaune
60 mi. to Chablis
Marsannay
Fixin
Gevrey-Chambertin
Morey-St-Denis
Chambolle-Musigny
Vougeot
Flagey-Echézeaux
Vosne-Romanée
NUITS-ST-GEORGES
Nuits-St-Georges
Côte de Nuits
95% red
5% white
Pernand-Vergelesses
Aloxe-Corton
5
Savigny-les-Beaune
Ladoix-Serrigny
Pommard
Chorey-les-Beaune
Volnay
BEAUNE
St-Romain
Auxey-Duresses
Monthelie
Côte de Beaune
70% red
30% white
St Aubin
Meursault
Puligny-Montrachet
Chassagne-Montrachet
Santenay
Maranges
CHAGNY
Bouzeron
Rully
SAÔNE
Mercurey
CHALON-SUR-SAÔNE
St-Martin-Sous-Montaigu
Givry
Côte Chalonnaise
60% red
40% white
Montagny
Buxy
70,500+
Vineyard Acres
61% WHITE WINE
31% RED WINE
8% SPARKLING WINE (2011)
MOST POPULAR GRAPE VARIETIES
Chardonnay
Pinot Noir
Gamay
Aligoté
N
4 mi
10 km
Region Boundary*
Village Vineyards
Premier Cru
Grand Cru
Côte de Nuits
Côte de Beaune
Chablis
Côte Chalonnaise
Mâconnais
*estimate
Subregion with Grand Cru vineyard
City wine tourism
Town wine tourism
Town
TOURNUS
Mancey
Cruzille
Uchizy
Lugny
Burgy
Scissé
Viré
Azé
Peronne
Clessé
Igé
Mâconnais
15% red
85% white
Berzé
Verzé
La Roche-Vineuse
Hurigny
Milly-Lamartine
Pierreclos
Prissé
Vergisson
Charnay
MÂCON
Serrieres
Loche
Davaye
Vinzelles
Pouilly-Fuissé
Chaintré
Beaujolais
Côtes du Rhône
Paris
Chablis
Dijon
Burgundy
FRANCE
WINE FOLLY
OKAY TO PRINT FOR PERSONAL USE | NOT FOR RESALE
SOURCE: winefolly.com/review/australia-wine-regions-map
© 2013 winefolly.com


RHÔNE VALLEY MAP
Northern Rhône
VIENNE
Côte Rotie
Château-Grillet
Condrieu
ANNONAY
Saint-Joseph
Hermitage
4
Crozes-Hermitage
Côtes du Rhône
Cornas
VALENCE
Saint-Péray
Clairette de Die
Châtillon-en-Diois
Paris
Rhône Valley
Avignon
Southern Rhône
MONTÉLIMAR
Côtes du Vivarais
Grignan-Les Adhémar
Côtes-du-Rhônel Levels
Côtes-du-Rhône
Côtes-du-Rhône-Villages (unnamed)
Côtes-du-Rhône-Villages (named)
Rasteau
Gigondas
Vacqueyras
ORANGE
Châteauneuf-du-Pape
Grenache, Syrah
Mourvèdre, Cinsault
Counoise, Muscardin
Terret Noir, Vaccarèse,
Piquepoul Noir
Roussanne, Picardin
Bourboulenc
Piquepoul Blanc & Gris
Grenache Blanc & Gris
Clairette Blanche & Rose
(18 official grapes of CDP)
Beaumes des Venise
Lirac
Tavel
Cotes du Ventoux
AVIGNON
NÎMES
Cotes du Luberon
2013 winefolly.com
WINE FOLLY



© 2007 - Reproduction interdite


TO RHÔNE
AVIGNON
Coteaux d'Aix-en-Provence
FORCALQUIER
Coteaux de Pierrevert
MANOSQUE
VILLARS-SUR-VAR
NICE
Bellet
SAINT-RÉMY DE PROVENCE
Sainte-Victoire
(Côtes de Provence)
Coteaux Varois
GRASSE
CANNES
ARLES
AIX-EN-PROVENCE
SALERNES
DRAGUIGNAN
FRÉJUS
BRIGNOLES
Fréjus
(Côtes de Provence)
SAINT-TROPEZ
AUBAGNE
MARSEILLE
Palette
Les Baux de Provence
LA CIOTAT
Cassis
BANDOL
Bandol
TOULON
HYÈRES
Côtes de Provence
Pierrefeu
(Côtes de Provence)
La Londe
(Côtes de Provence)
PROVENCE WINE
Part of Côtes de Provence AOC
25 km
25 mi
2013 winefolly.com

Rebsorten



Cabernet franc



PROFIL

Körper	●●●○○
Säure	●●●●○
Süsse	●○○○○
Frucht	●●●○○

GESCHMACK

Paprika

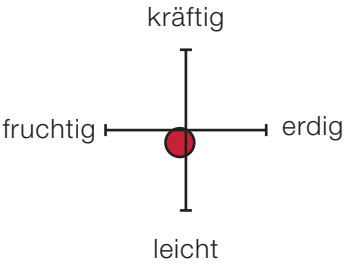
Erde

Rote Früchte

PASST ZU

- Gegrilltem Huhn
- Gegrilltem Gemüse
- Wildpilze

AROMA PROFIL



Meist dient die Rebsorte Cabernet franc als Verschnittpartner. Insbesondere die erstklassigen Bordeaux-Weine kommen nicht ohne sie aus. Wird sie jedoch sortenrein ausgebaut, ist sie je nach Anbaugebiet sehr schwer als eigenständige Sorte zu identifizieren.

Sie ist die Cousine des edlen Cabernet Sauvignon. Allerdings ergibt die Weinsorte Cabernet franc hellere, leichte bis mittelschwere und früher trinkreife Weine mit weniger Tanninen und geringerer Konzentration im Extrakt.

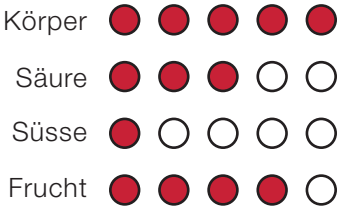
Dank ihres geringen Tanningehalts und ihres Aromas macht sich die Rebsorte Cabernet franc als Verschnittpartner hervorragend. Aber auch sortenrein vinifiziert entfaltet sie ihre besonderen Geschmacksnoten. Das Bouquet erinnert an Himbeeren und Veilchen. Auch wenn man sie nicht mit der verwandten Edelrebe Cabernet Sauvignon auf dasselbe Podest stellen kann, hat sie dieser gegenüber sogar auch manche Vorteile. Sie fällt fruchtiger und milder aus. Weniger tanninbetont, nimmt sie sich am Gaumen weicher aus. Kennt man die Rebsorte jedoch in vollmundigen und marmeladigen Weinen, wird man Schwierigkeiten haben, einen würzigen, dezenten Wein als Cabernet franc zu erkennen. Je reifer das Traubengut bei der Lese, desto höher ist der Anteil im Cuvée.

Die besten Cabernet-franc-Weine werden mit Merlot verschnitten und kommen aus dem östlichen Gebiet des Bordeaux. In Saint-Émilion und Pomerol findet man eher Cabernet franc denn Cabernet Sauvignon, aus denen die Bordelais-Winzer zusammen mit Merlot hochklassige Weine herstellen. Neben dem klassischen Bordeaux-Verschnitt mit Cabernet Sauvignon und Merlot ergibt er auch zusammen mit Malbec, Carménère und Petit Verdot exzellente Cuvées.

Cabernet Sauvignon



PROFIL

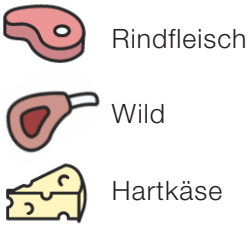


GESCHMACK



Brombeeren | Cassis | Schokolade | Grüne Paprika | Kräuter

PASST ZU

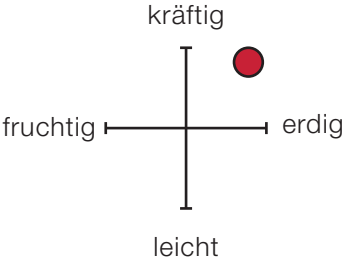


Rindfleisch

Wild

Hartkäse

AROMA PROFIL



Es gibt keine andere Rebsorte, die ein so hohes globales Ansehen hat wie der Cabernet Sauvignon. Insgesamt sind weltweit 300.000 Hektar Rebfläche mit der Cabernet Sauvignon bepflanzt. Die Cabernet Sauvignon liegt damit auf dem 1. Platz der internationalen Rebsorten-Statistik und gilt als eine der wichtigsten Rebsorten der Welt. Zudem ist die Cabernet Sauvignon die wohl am weitesten gereiste Rotwein-Rebsorte. Da sie eigentlich in allen Klimazonen gut wächst - ausser in den kühlsten - lässt sich die Cabernet Sauvignon unter anderem in Argentinien, Australien, Brasilien, Griechenland, Israel bis hin zu Südafrika und Neuseeland finden – in Deutschland ist diese Rebsorte allerdings kaum vertreten.

Die Cabernet Sauvignon gilt als eine der populärsten Rebsorte für Rotweine. Sie ist aus einer Kreuzung des Cabernet Franc und des Sauvignon Blanc entstanden. Er gehört auch zu den Cépages Nobles. Seine Ursprünge hat die Rebsorte wahrscheinlich im späten 18. Jahrhundert im Bordeaux. Damals bepflanzten viele Weingüter Ihre Rebflächen mit dieser Rotwein-Rebsorten, unter anderem weil die mit ihr vinifizierten Rotweine ein hohes Alterungspotential besitzen. Die Cabernet Sauvignon besitzt viele Tannine. Neben den Tanninen der Rebsorte sorgen vor allem die vielen Farbstoffe der Cabernet Sauvignon für die tiefdunkle Farbe ihrer Rotweine.

Sortenreine Rotweine der Cabernet Sauvignon finden sich vor allem in der neuen Welt – Amerika, Südafrika, Neuseeland und Australien. Wobei die australischen Winzer die Cabernet Sauvignon auch gerne mal mit anderen Rebsorten verschneiden. Eine besondere Gaumenfreude sind hier Cuvées mit Shiraz wie diese Rarität beweist.

Ansonsten wird die Rebsorte Cabernet Sauvignon häufig mit Merlot, Cabernet Franc und Malbec verschnitten, überwiegt in den Rotweinen aber tendenziell mit mehr als 50 Prozent wie bei diesem «Geniesser-Rotwein».

Carignan



PROFIL

Körper	●●●○○
Säure	●●●●○
Süsse	●○○○○
Frucht	●●●●●

GESCHMACK


Cranberries


Himbeere


Lakritze


Backgewürze


Trockenfleisch

Die rote Rebsorte Carignan ist nach Grenache Noir die zweithäufigste weltweit. Die Carignan-Rebe ist sehr alt und bekam ihren Namen von der spanischen Stadt Cariñena. Von dort hat sich der Carignan ab dem 12. Jahrhundert in ganz Europa verbreitet. Heute bedeckt er vor allem im Languedoc, der Provence, aber auch in Spanien (als Cariñena), Italien (vor allem in Sardinien als Carignano), Kalifornien und Algerien grosse Flächen.

Carignan-Wein ist gerbstoff- und säurereich, die Farbe tiefdunkel. Leider fehlt es ihm an Individualität und Finesse; nur sehr alte Rebstöcke produzieren Wein mit Charakter. Carignan wird daher meistens im Verschnitt mit Cinsault und Grenache eingesetzt.

Die Stärke von Carignan liegt in den hohen Erträgen und in seinen positiven Eigenschaften als Verschnittwein. Seine Schwäche ist die Krankheitsanfälligkeit: Echter und Falscher Mehltau, wie auch Fäulnis machen dem Carignan schwer zu schaffen.

Cinsault

Unter dem Namen Œillade wird die Sorte auch als Tafeltraube verkauft. Cinsaut (oder Cinsault) ist ertragreich und fruchtbar. Um Weine mit hoher Qualität zu erhalten, muss die Rebe deshalb konsequent zurückgeschnitten werden.

Sie gilt als Färbertraube, als sogenannte Teinturier, wird deshalb meist im Verschnitt verwendet und ist für andere Sorten farb- und aromaverstärkend. In der Provence wird sie teilweise sortenrein zu Rosé verarbeitet. Sie ist in Südfrankreich und auch auf Korsika zu Hause. Cinsaut wird auch in Italien, Osteuropa und in Teilen Amerikas kultiviert. Pinotage wird die Kreuzung zwischen Pinot noir und Cinsaut in Südafrika genannt.

Chardonnay



PROFIL

Körper	●●●●○
Säure	●●●○○
Süsse	●●○○○
Frucht	●●●●○

GESCHMACK

Apfel

Citrus

Kalk

PASST ZU

- Salat
- Fisch
- Weichkäse

Chardonnay hat als weisse Rebsorte einen ähnlichen Siegeszug um die Welt gemacht, wie Cabernet Sauvignon bei den roten. Stolze 1400 Quadratkilometer Weinberge waren im Jahr 2001 mit Chardonnay bepflanzt, Tendenz noch immer steigend. Das ist immerhin der 7. Platz der Rebsorten-Häufigkeit.

Was sind die Vorteile des Chardonnay? Was macht ihn so erfolgreich? Nun, dafür gibt es gute Gründe. Zunächst ist er im Anbau anpassungsfähig – er wächst im Norden wie im Süden, in kälteren und wärmeren, in feuchten und trockenen Regionen und auf unterschiedlichsten Böden. Selbst das Bedürfnis nach Sonne hält sich beim Chardonnay in Grenzen. Diese Toleranz ist ein grosser Vorteil – geht der Winzer bei Chardonnay-Pflanzungen doch meistens ein geringes Risiko ein.

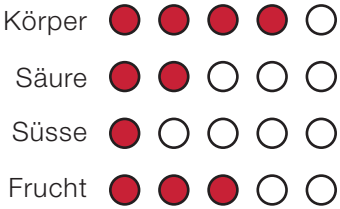
Wichtiger noch sind aber die geschmacklichen Qualitäten des Chardonnay. Zusammen mit Riesling gehört er zu den hochwertigsten Weisswein-Sorten. Sogar vom Ausbau im Barrique kann der Chardonnay profitieren, was bei Weisswein eher die Ausnahme ist. Richtig ausgebaut sind zarte rauchige Nuancen und Aromen nach Walnüssen die Erkennungszeichen des Chardonnay. Jancis Robinson schwärmt: «Dem Weinliebhaber kommt Chardonnay mit seinem breiten, überwältigenden Charme, seiner relativ grossen Alkoholstärke und geringen Säure und seinem eher verhaltenen Duft entgegen.»

Chardonnay eignet sich hervorragend zur Schaumwein-Herstellung. Nicht umsonst liegen Frankreichs grösste Chardonnay-Anbauflächen in der Champagne. Zunehmend entstehen auch hervorragende edelsüsse Weine (Edelfäule, Botrytis Cinerea) aus Chardonnay. Also auch in der Anwendung zeigt er sich überaus polyvalent – sein dritter grosser Vorteil.

Grenache



PROFIL



GESCHMACK


Erdbeermarmelade


Brombeere


Erde


Provence-Kräuter

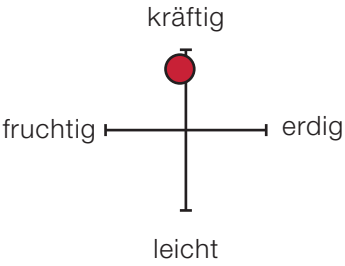
PASST ZU


gebratene Schweine-schulter


Wurst und Paprika


Gemüseeintopf

AROMA PROFIL



Mit grösster Wahrscheinlichkeit hat sich die Grenache vom Weingelände Aragoniens in andere spanische Regionen und ins benachbarte Südfrankreich ausgebreitet und dabei häufig den Namen geändert. In Spanien heisst sie Garnacha, Granaza, in der Region Castilla y León nördlich von Madrid auch Aragonés oder Tinto Aragonés, was auf die Herkunft hindeutet. Nicht aber zu verwechseln mit der portugiesischen Aragonez oder Aragonês, die identisch mit Tempranillo ist. In Frankreich finden wir neben Grenache auch die Bezeichnungen Roussillon, Rivesaltes, Redondal und viele mehr.

Grenache, die wichtigste rote Traubensorte Spaniens, ist praktisch in allen Rotweinregionen stark vertreten. Aber auch in Südfrankreich, vor allem in der Provence, im Languedoc und im Châteauneuf-du-Pape ist Grenache eine der wichtigsten Rebsorten. Ihre Bedeutung hat in dieser Region in den letzten Jahren sogar stark zugenommen; insgesamt wurde die Grenache-Anbaufläche in den letzen 30 Jahren gar vervierfacht.

Sortenrein kann der Wein einen natürlichen Alkoholgehalt von 15 - 16 Volumenprozent erreichen. Sortenreiner Grenache (sehr selten anzutreffen) weist zu Beginn eine verhältnismässig helle, sehr ansprechende goldkäferrote Farbe auf, die jedoch wegen der raschen Oxydation bald ins Ziegelrot umschlägt. Das Alter des Grenache-Weines lässt sich darum anhand der Farbe nur schwer bestimmen. Grenache-Trauben allein ergäben in den meisten Fällen einen zu hochprozentigen und zu kurzlebigen Wein. Zusammen mit anderen Sorten gekeltert bilden sie das alkoholische Gerüst vieler geschätzter Weine aus südlichen Regionen.

Merlot



PROFIL

Körper	●●●○○
Säure	●●●○○
Süsse	●○○○○
Frucht	●●●●○

GESCHMACK



Kirsche



Pflaume



Vanille

PASST ZU



Rinderragout

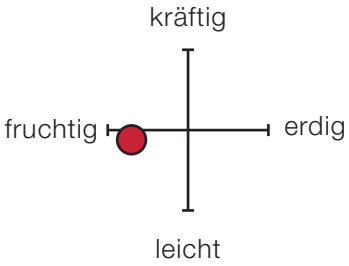


Schweinelende



geröstete Tomaten

AROMA PROFIL



Merlot ist in der Region Bordeaux die meistangebaute rote Rebsorte. Sie wird dort meistens in Assemblage mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ausgebaut. Am rechten Gironde-Ufer hat der Merlot mehr Bedeutung als am linken. Im Pomerol, zum Beispiel, wird Merlot nur mit geringen Mengen Cabernet Franc verschnitten, aber auch sortenrein angebaut – berühmt sind Château Pétrus und Château Le Pin. Auch in Saint-Emilion und Graves spielt Merlot die führende Rolle.

Merlot harmoniert mit Cabernet Sauvignon besonders gut - in umsonst gehören Bordeaux-Weine zu den begehrtesten weltweit.

Merlot-Weine sind meistens schon in ihrer Jugend zugänglich und dennoch haben sie oft das Potential für eine jahrzehntelange Lagerung. Wie die Cabernets hat der Merlot grosse Teile der Welt erobert, obwohl zwei Drittel davon in Frankreich angebaut werden, besonders im Süden (Bordeaux, Bergerac, Languedoc). Die Verbindung mit Cabernet Sauvignon steht dem Merlot besonders gut, da er ihm die Strenge nimmt und ihn zugänglicher macht. Aber auch die Assemblage mit anderen Sorten, z.B. Malbec, funktioniert gut. Merlot wächst auch im italienischen Friaul, im Tessin (Schweiz), in Bulgarien und Moldawien sowie in Nord- und Südamerika und Australien. Weltweit bedeckt Merlot knapp 1700 Quadratkilometer und belegt damit Rang 6 in der Rebsorten-Verbreitung.

Merlot-Wein ist dunkelrot, hat einen mittleren Alkoholgehalt und schmeckt weich und geschmeidig, manchmal etwas nach Pflaumen. So wie der Wein reift auch die Traube früh, sie kann etwa zwei Wochen vor der Cabernet geerntet werden. Das soll auch der Grund sein, warum der Merlot seinen Namen von der Amsel (merle) bekommen hat, die ihn als eine der ersten reifen Trauben bevorzugt verzehrt. Die Herkunft des Merlot vermutet man in Frankreich, wo er aus einer wahrscheinlich natürlichen Kreuzung zwischen zwei Cabernet-Sorten (eine davon Cabernet Franc) entstand. Wie diese reift auch der Merlot ausgezeichnet im Eichen-Holzfass (Barrique).

Mouvèdre

Die rote Rebsorte Mourvèdre ist vor allem in Südfrankreich zuhause; in der Provence, im südlichen Rhonetal und im Languedoc-Roussillon. Die Mourvèdre-Trauben bestehen aus kleinen, dickschaligen und süssen Beeren, die zu dunklen, alkohol- und gerbstoffreichen, kräftigen Weinen vergären, oft mit deutlichem Duft nach Brombeeren. Reinsortig wird Mourvèdre selten ausgebaut, im Verschnitt hat sich Syrah als bester Partner bewährt, aber auch Grenache und Cinsault werden verwendet. Bekannte Weine mit Mourvèdre-Anteil sind Châteauneuf-du-Pape und Bandol.

Vermutlich stammt die Mourvèdre aus Spanien; vielleicht hat sie den Namen vom kleinen Ort Murviedro bei Valencia bekommen. Lange wurde angenommen, dass die spanische Rebsorte Monastrell mit der Mourvèdre identisch sei. Ein Trugschluss, wie eine Gen-Analyse 1998 beweisen konnte.

Mourvèdre reift spät und braucht ein warmes Klima um voll auszureifen. Schon Anhöhen von 300 m ü.M. führen in der Provence zu Reifeproblemen bei Mourvèdre.

Muscadelle

Die weisse Rebsorte Muscadelle wird vor allem in der Weinregion Entre-deux-Mers bei Bordeaux angebaut. Über drei Viertel des weltweiten Bestands findet sich dort, wo man übrigens auch ihre Herkunft vermutet. Auch wenn der Name es andeutet, ist die Muscadelle aller Wahrscheinlichkeit nach nicht mit dem Muskateller verwandt. Die Namensgebung kann aber durchaus von seinem betörenden Bouquet beeinflusst gewesen sein.

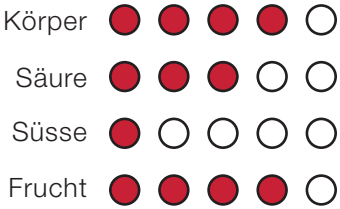
Die Empfindlichkeit von Muscadelle für Botrytis wird zur Erzeugung von edelsüssen Weinen wie Sauternes, Barsac und Monbazillac genutzt. Ihre Aromenfülle und die feinen Düfte tragen zu gelungenen Assemblagen mit Sauvignon Blanc und Sémillon bei. Muscadelle wächst aber auch ausserhalb von Bordeaux, so zum Beispiel im Elsass und in Osteuropa.

In Australien wurde die Muscadelle lange mit der ungarischen Rebsorte Hárslevelü verwechselt und, weil diese ein Bestandteil des Tokajers ist, auch Tokay genannt. Der daraus sortenrein entstehende Dessertwein wird als Liqueur Tokay angeboten. Und das noch Anfang des neuen Jahrtausends, obwohl der Irrtum schon 1976 belegt werden konnte. Ein weiterer erfolgreicher Beitrag zum Rebsorten-Verwirrspiel.

Pinot noir



PROFIL



GESCHMACK



rote und schwarze Beeren



Rote Blumen



Cherry Cola



Vanille

PASST ZU



Entenconfit

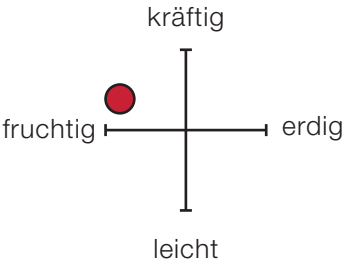


Grillrippchen



gebratene Pilze

AROMA PROFIL



«Wer Pinot Noir anbaut, hat kein leichtes Leben», seufzt die bekannte Weinautorin Jancis Robinson in ihrem Buch «Weinkurs». Was sie anspricht, ist erstens die Sensibilität des Pinot Noir auf Einflüsse der Lage. Kaum eine Rebsorte reagiert so eigensinnig aufs Terroir wie Pinot Noir. Zweitens neigen die Pinot-Noir-Trauben durch die dünnen Häute zu Fäule bei Herbstregen, was die Weinqualität rasch beeinträchtigt. Drittens darf der Pinot Noir für gute Qualität nur kleine Mengen tragen, sonst entstehen nichtssagende Durchschnittsweine.

Doch es muss wohl genug gute Gründe zum Anbau von Pinot Noir geben, denn sonst hätte diese Sorte sich nicht über Jahrhunderte behaupten und verbreiten können. Die Antwort bleibt Jancis Robinson denn auch nicht schuldig: «Der Pinot Noir ist imstande, himmlisch duftende, prachtvoll fruchtige Weine hervorzubringen.» Und weiter: «In jungem burgundischem Pinot Noir finden sich Nuancen von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Veilchen, die sich im Alter zu einem Bukett von Wald, Süssholz sowie herbstlichem Waldboden verdichten.» In der Tat gibt es wenige Traubensorten, die solche Spitzenqualität erreichen können, wie der Pinot Noir. Sogar für den Champagner ist er eine wichtige Rebsorte. Ein guter Pinot Noir ist sehr lange lagerfähig und altert hervorragend. Schwache Qualitäten hingegen sollten möglichst jung getrunken werden.

Noch ist die Herkunft des Pinot Noir nicht ganz klar, fest steht jedoch die Muttersorte Traminer. Als Vater wird der Schwarzriesling vermutet. Pinot Noir ist bekannt für seine Mutationsfähigkeit, die unter vielen anderen Varianten auch den Grauburgunder und den Weissburgunder entstehen liess. Ausser der Farbe der Beeren unterscheiden sich die drei Sorten nur gering.

Vermutlich war der Pinot Noir im französischen Burgund schon im vierten Jahrhundert bekannt. Nachweislich gab es ihn im 14. Jahrhundert. Namengebend für den Pinot Noir war die Tannenzapfen-Form seiner Trauben (pin = Fichtenzapfen).

Rolle

Die weisse Rebsorte Rolle wird vor allem in Südfrankreich angebaut. Man vermutet, dass sie mit der in Sardinien verbreiteten Vermentino identisch ist. Die ligurische Rollo scheint aber nicht mit Rolle verwandt zu sein.

Rolle produziert herrlich duftende und charaktervolle Weissweine mit viel Körper und genügend Säure. Im Languedoc – Roussillon gewinnt sie an Bedeutung und in der Provence wird Rolle gerne im Verschnitt mit der Grenache Blanc eingesetzt.

Sémillon

Aus dieser Cépage noble werden einige der teuersten Weine der Welt hergestellt, so zum Beispiel die berühmten Sauternes aus dem Bordeaux. Wegen ihrer dünnen Schale werden die Sémillon-Trauben unter günstigen Bedingungen von der Edelfäule, der Botrytis cinerea befallen. Es verdunstet das in den Beeren enthaltene Wasser, und die übrigen Inhaltsstoffe der Trauben konzentrieren sich zu einem honigsüßen, dicklichen Saft mit hohen Säure- und Extraktwerten. Aus diesen rosinenartig geschrumpften Beeren wird die zähfließende Restflüssigkeit vorsichtig ausgepresst.

Sémillon wird in unterschiedlichen Verhältnissen mit Sauvignon Blanc verschnitten. Die beiden Rebsorten ergänzen sich hervorragend. Sémillon verfügt über Alkohol und Extrakt, Sauvignon über Säure und Aroma. Die Weine werden in Eichenfässern vergoren, und ihre Lagerfähigkeit ist nahezu unbegrenzt.

Vorteile dieser Rebe sind die hohen Erträge und die Resistenz gegen Krankheiten. Nachteil ist die Temperaturempfindlichkeit, wodurch Probleme mit der Säure und dadurch mit der Frische auftreten können.

In kühlen Gebieten wie Neuseeland oder im US-Staat Washington kann Sémillon eher grasig schmecken, sodass er an Sauvignon Blanc erinnert. Die größten Sémillon-Anbaugebiete außerhalb Frankreichs liegen in Chile, wo die Sorte nach Bordeaux-Vorbild mit Sauvignon verschnitten wird. Den Weinen fehlt aber oft die Eleganz der Vorbilder. Dieses Manko ist auch bei den meisten Sauvignon-Sémillon-Weinen Argentiniens festzustellen, die häufig unter dem Namen «Riesling» verkauft werden.

Sauvignon blanc



PROFIL

Körper	●●○○○
Säure	●●●●○
Süsse	●○○○○
Frucht	●●●○○

GESCHMACK


Zitronentarte


grüner Apfel


nasser Stein


Grass

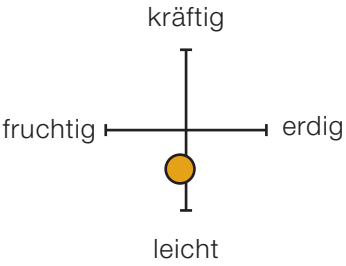
PASST ZU


Gazpacho


gegrillter Fisch mit Zitrone


Salat mit Ziegenkäse

AROMA PROFIL



Die Rebsorte Sauvignon blanc nahm seinen Ursprung im Loire-Tal sowie in Bordeaux und geht auf eine Kreuzung aus Traminer und Chenin blanc zurück. Als unverkennbares Markenzeichen liefert sie ein intensives, «grünes» Aroma und eine gewisse Schärfe. Typische Merkmale sind Nuancen von Stachelbeeren, Johannisbeeren und frischem Gras. Auch dank seiner guten Säurestruktur und Mineralität geniesst der Wein hohes Ansehen. Wenn die Rebe zu schnell wächst, können die Trauben nicht voll ausreifen. Der gekelterte Wein erhält dann eine krautig-vegetative und scharfe Note.

Je reifer die Sauvignon-blanc-Rebsorte vinifiziert wird, desto komplexer fällt der vom Grundton her fruchtige Geschmack aus. Dabei reicht er an die Qualität der besten vollreifen Rieslinge heran. Werden sie – wie in Neuseeland, Kalifornien oder Australien – im Eichenfass vergoren oder ausgebaut, verlängert sich die Reifezeit in der Flasche um ein bis zwei Jahre.

Sauvignon blanc wird nicht nur sortenrein gekeltert, sondern auch gern verschnitten. So bildet er zusammen mit Sémillon einen Cuvée mit einer dezenten Honignote.

Sauvignon blanc gilt weltweit als die zweitwichtigste Rebsorte für Weissweine. Die Erfolgsgeschichte, die als Zufallskreuzung begann und sich zunächst vornehmlich auf den Westen Frankreichs konzentrierte, ist noch lange nicht zu Ende geschrieben. Mehr und mehr Weinregionen auf allen Kontinenten sind von dem intensiven frischen Ausdruck und den feinen Duftnoten des Sauvignon blanc überzeugt. Innerhalb kürzester Zeit verdreifachte sich die Anbaufläche für die Rebsorte Sauvignon blanc.

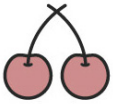
Syrah



PROFIL

Körper	●●●●○
Säure	●●●●○
Süsse	●○○○○
Frucht	●●●○○

GESCHMACK


schwarze Kirsche


Veilchen


Pfeffer


schwarze Oliven

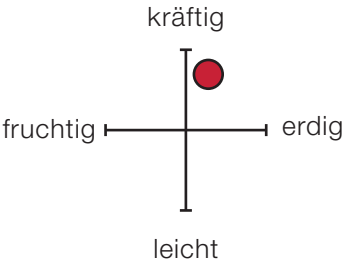
PASST ZU


geräucherte Rippchen


Lammbraten


Pommes Frites

AROMA PROFIL



Syrah

Syrah ist eine hochwertige alte rote Rebsorte, die ursprünglich in Frankreich kultiviert wurde. Nach einer Legende soll die Syrah aus Persien stammen oder bereits von den Römern angesiedelt worden sein. DNA-Analysen konnten aber beweisen, dass die Syrah aus einer natürlichen Kreuzung zweier alter französischer Sorten entstand, nämlich aus der roten Dureza und der weissen Mondeuse Blanche.

Syrah wird aber auch in Australien angebaut, wo sie Shiraz genannt wird. Dort wurde sie bereits um 1830 eingeführt und bringt heute höchste Qualitäten. Auch in Südafrika, Kalifornien, Argentinien und Sizilien wird Syrah angebaut.

Die Syrah zählt zu den grossen Sorten dieser Welt, den so genannten Cépages nobles. Ihr dunkler Saft produziert gerbstoffreichen Wein mit pfeffriger Würze und gutem Reifepotential. Für Syrah-Wein typisch ist ein kräftiges Aroma nach Johannisbeeren.

Viognier



PROFIL

Körper	●	●	●	●	●
Säure	●	●	○	○	○
Süsse	●	○	○	○	○
Frucht	●	●	●	●	○

GESCHMACK


Aprikose


Geissblatt


Pfirsich


Orangenblüte

PASST ZU

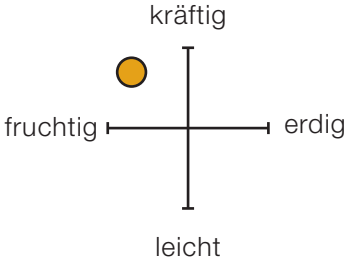

gegrillte Pfirsiche


gebratener Truthahn


Jackobsmuscheln


indisches Curry

AROMA PROFIL



Viognier ist eine weisse Rebsorte, die in Frankreich schon seit Jahrhunderten angebaut wird, vor allem im nördlichen Rhônetal. Infolge ihres geringen Ertrags ging der Viognier-Bestand stetig zurück, bis in den 1970ern in Frankreich nur noch wenige Hektar übrig blieben. Ab 1980 kam die Rebe aber wieder in Mode – man entdeckte im Zuge unterschiedlichster Qualitätsanstrengungen wieder die grossen Möglichkeiten der Viognier.

Die zwei Schwächen der Viognier sind der geringe Ertrag und die Anfälligkeit auf Echten Mehltau. Bei guten Standorten lässt sich mit der letzteren Leben. Und der schwache Ertrag führt heute zu teilweise stolzen Preisen von bis zu 30 Euro für einen sortenreinen, aber jung trinkreifen Viognier, wie er z.B. in Condrieu hergestellt wird. Das ist aber eher selten, normalerweise wird Viognier im Verschnitt mit anderen Weissweinen ausgebaut.

Viognier-Wein hat ein relativ dunkles Gelb und einen betörenden Duft nach Aprikosen, Pfirsichen und Blumen (genannt werden Maiglöckchen und Veilchen). Typisch ist auch der hohe Alkoholgehalt. In Côte Rôtie, Côtes du Rhône und anderen südfranzösischen Weissweinen ist Viognier als Verschnittpartner zugelassen und beliebt. Die Rebe wird auch Petit Viognier, Viogne, Galopine und Vionnier genannt. Ausser in Frankreich kommen kleine Mengen in Italien, Kalifornien, Südamerika und Australien vor, mit wachsender Beliebtheit.