

Weinbruderschaft zu Köln



**2010**

**Probenberichte**

## **Inhaltsverzeichnis:**

<b>Silvanerprobe vom 14.01.2010 mit dem Winzer Joachim Heger .....</b>	<b>3</b>
<b>Weinprobe vom 11. März 2010 - Weine aus Würzburg .....</b>	<b>8</b>
<b>Weinprobe vom 15.April 2010 mit dem Weingut Hugo Brennfleck .....</b>	<b>15</b>
<b>Bericht über die eintägige Weinkulturreise am 08.Mai 2010 in den Rheingau .....</b>	<b>19</b>
<b>Probenbericht vom 20.Mai 2010 mit dem Weingut Rudolf May aus Retzstadt .....</b>	<b>22</b>
<b>Weinprobe vom 10. Juni 2010 – Divino Nordheim .....</b>	<b>26</b>
<b>Weinprobe vom 8. Juli 2010 – Südwestfrankreich .....</b>	<b>30</b>
<b>Weinprobe vom 19. August 2010 - Weißweine aus dem südlichen Burgund .....</b>	<b>38</b>
<b>Weinprobe vom 09.September 2010 - Naturkork und alternative Verschlüsse .....</b>	<b>45</b>
<b>Weinprobe vom 07.Oktober 2010 - Loire .....</b>	<b>51</b>
<b>Weinprobe vom 18. November 2010 – Charta Weine aus Luxemburg .....</b>	<b>57</b>
<b>Weinprobe vom 09.Dezember 2010 Rotweine aus Burgund (Cote d’Or und Cote Chalonnaise) .....</b>	<b>62</b>

## Silvanerprobe vom 14.01.2010 mit dem Winzer Joachim Heger

Wir befinden uns im Jahre 2010. Ganz Baden ist bewachsen von Burgunder- und Riesling-Reben. Ganz Baden ? Nein ! Das von unbeugsamen Winzern bevölkerte Dorf Ihringen im Kaiserstuhl hört nicht auf, diesen „neumodischen“ Rebsorten Widerstand zu leisten und hält eisern am Silvaner fest. Und einer ihrer Häuptlinge ist Joachim Hegerix.

Das klingt nach Asterix und Obelix und weniger nach einer Weinprobe. Aber an diesem Abend ist der Winzer Joachim Heger trotz Schnee und Eis zu uns gekommen, um uns zu zeigen, welches Potential in dieser - inzwischen etwas verkannten -Rebsorte steckt.

So war keinem von uns bekannt, dass die Gemeinde Ihringen immer noch die größte Anbaufläche an Silvaner in Deutschland hat und dass die dortige Winzergenossenschaft der größte deutsche Silvaner-Erzeuger ist. Der Ruf des Silvaners hat sicher in der Vergangenheit gelitten, da er lange als Verschnitt-Komponente dazu diente, saurem Riesling die schlimmste Säure zu nehmen und ihm wenig Eigenständigkeit zugebilligt wurde..

In Franken und Rheinhessen haben intensive Bemühungen der dortigen Winzer inzwischen dazu geführt, dass sich sein Ruf verbessert hat, in Gesamt-Baden ist das nicht unbedingt der Fall. Er ist hier nicht so stark verbreitet und hat mit Riesling und den

Burgunderreben eine sehr starke Konkurrenz. Um das wenigstens im Kleinen zu ändern, war Joachim Heger zu uns gekommen.



Die Rebsorte bietet am Kaiserstuhl recht gleichmäßige Qualität über gute und schlechte Jahre, aber einfach ist sie trotzdem nicht. Sie braucht gute, nicht zu leichte Lagen, die ausreichend Nährstoffe bieten, aber auch gut entwässert sind, da die Reben sonst zu Chlorose neigen. Wenn die Rebe - später als die meisten anderen Rebsorten - sich doch noch entscheidet, eine Laubwand auszubilden,

erfordert sie intensive Laubarbeit, damit die Erträge nicht zu hoch werden und ärgert den Winzer danach durch vermehrte Bildung von Geiztrieben. Und dann will sie auch noch lange reifen, wenn ihre Weine nicht unreife, grasige Töne bekommen sollen.

Aber genug der Theorie, schließlich muss der Wein auf der Zunge seine Qualitäten zeigen.

Unsere Probe begann mit zwei Silvanern aus der Basis-Linie „Oktav“ vom Weinhaus Heger. Für diese Linie werden neben eigenen Trauben auch die von Vertragswinzern bezogen. Sie stammen von Lössböden aus der Lage Ihringer Fohrenberg.

Der 2007'er zeigte sich schon reifer, runder, der 2008'er dagegen konnte durch Frucht und Frische punkten. Mit 6,5 g/l besitzt er für einen Silvaner eine recht hohe - aber angenehme - Fruchtsäure.

Dagegen standen zwei Silvaner Kabinettweine vom Ihringer Winklerberg der Winzergenossenschaft. Da die Reben dort seit der Flurbereinigung in den siebziger Jahren stehen, sind ihre Erträge niedriger und die Mineralität ist höher, was beides der Qualität gut tut.

Hier gefiel der 2007'er durch eine recht runde, harmonische Art, während der 2008'er einen unsaubereren Esterton zeigte.

Nach der Basis-Qualität kamen wir zu den „Parade-Silvanern“ aus dem Ihringer Winklerberg und Achkarrer Schlossberg. Beides sind Kernlagen und wurden glücklicherweise in den siebziger Jahren nicht mehr flurbereinigt. Die Rebstöcke stehen hier in steilen Terrassen auf Vulkangestein.

Den Auftakt machten zwei Kabinett-Weine vom Ihringer Winklerberg aus der alten Kernlage Bönischberg.

Der 2007'er wurde mit wilden Hefen in 600l-Fässern vergoren, und zeigt sich jetzt schon recht abgerundet. Der 2008'er wurde dagegen mit Reinzuchthefen und im großen Holzfass ausgebaut. Er wirkte etwas klarer und frischer. Die Meinungen, welcher Wein sich besser präsentiert, waren diesmal uneinheitlich. Allerdings fand der 2007'er etwas mehr Befürworter.

Dann kam eine 2008'er „3-Sterne-Spätlese“ vom Winklerberg. Die drei Sterne stehen hier als Kennzeichnung für alte Reben. Dieser Weinberg wurde 1962 bepflanzt und in der Parzelle, aus der die Trauben stammen, hat der Weinberg 55% Steigung. Noch etwas jung mit leichten Bittertönen, zeigte er sich aber als komplexer, mineralischer Silvaner. Ein Spitzenwein, den wir in dieser Qualität nicht erwartet hatten.

Wer gedacht hatte, solch ein Silvaner lässt sich nicht übertreffen, der wurde jetzt positiv überrascht. Das schaffte die nachfolgende 2008'er „3-Sterne-Spätlese“ vom Achkarrer Schlossberg. In dieser Parzelle sind die Reben noch älter: 1949 gepflanzt und damit aus dem ältesten Weinberg Badens.



Eine derartige Mineralik, Dichte und Komplexität war erstaunlich. Anfangs noch verschlossen, öffnete er sich an der Luft immer stärker. Das war der Top-Wein des Abends.

Der ein Jahr ältere 2007'er Achkarrer Schlossberg zeigte ebenfalls diese ausgeprägte Mineralik und Komplexität. Im Vergleich zum 2008'er war schon sehr abgerundet und reifer und kam nicht ganz an die Komplexität und Mineralität des 2007'er heran.



Bedauerlicherweise werden das die letzten Jahrgänge bleiben. Durch den Befall vieler Weinstöcke in dieser Parzelle mit der Pilzerkrankung „Esca“ traten so starke Ausfälle im Weinberg auf, dass eine sinnvolle Bewirtschaftung nicht mehr möglich war und der Weinberg deshalb gerodet werden musste.

Den Beweis, dass Silvaner gut altern können, blieb uns Joachim Heger nicht schuldig. Der 2003'er Silvaner aus dem Ihringer Winklerberg (die „normale“ Spätlese und kein „Dreisterne“ Wein) präsentierte sich erstaunlich schlank und keinesfalls fett und breit. Alterstöne waren nicht zu erkennen. Für den Problemjahrgang 2003, der in Baden sehr oft fette, breite und alkohollastige Weine hervorgebracht hat, ein erstaunliches Ergebnis.

Und man kann Silvaner auch mit Restsüße ausbauen:

Die 2004'er Spätlese vom Achkarrer Schlossberg sollte eigentlich trocken vergoren werden, ist aber bei 11,7 g Restzucker/l stehen geblieben. Ein leicht süßer, recht dichter Silvaner, der aber nicht an die Finesse und Struktur der vorhergehenden trockenen Weine herankam.

Der letzte Wein war eine 2001'er Spätlese aus der gleichen Lage, diesmal gezielt restsüß vergoren und mit 26 g/l Restzucker deutlich süßer, konnte die „Trocken-Fraktion“ nicht so überzeugen, während die „Süßfraktion“ diesen Wein sehr hoch bewertete.

Es bleibt zu hoffen, dass die Ihringer Winzer weiter unbeirrt an ihrem Silvaner festhalten und nicht ihre Reben dem modernen Trend zu Burgundersorten opfern. Es wäre ein Verlust für die Geschmacksvielfalt der badischen Weine.

Als im Vorfeld bekannt wurde, dass in dieser Probe nur Silvaner - und nur von einem Winzer - vorgestellt werden sollten, haben viele gefragt, ob das nicht langweilig sei. Nach der Probe sind diese Stimmen verstummt. Allein die Paarung zwischen den jungen, frischeren 2008'er und den reiferen, runderen und weicheren 2007'er Silvanern brachte Spannung in die Probe, und die großen Unterschiede der Lagen taten ihr übriges dazu. Für uns war dieser Abend ein sehr gelungener Probenaufakt des Jahres 2010. Die nachfolgenden Referenten werden es schwer haben, mit dieser Probe gleichzuziehen.

Verfasser: Dieter Ockelmann



## Silvaner-Probe mit dem Winzer Joachim Heger

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Süße	Flasche [ l ]	Alk. [Vol. %]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Silvaner "Oktav", Weinhaus J. Heger, Ihringen	Kabinett	trocken	0,75	11,5	0,3	5,6	7,80	13,83
2	2008	Silvaner "Oktav", Weinhaus J. Heger, Ihringen	Kabinett	trocken	0,75	12,5	0,1	6,5	7,80	14,27
3	2008	Ihringer Winklerberg, Winzergenossenschaft Ihringen, Ihringen	Kabinett	trocken	0,75	12,0	1,5	6,1	4,20	13,85
4	2007	Ihringer Winklerberg, Winzergenossenschaft Ihringen, Ihringen	Kabinett	trocken	0,75	12,5	0,4	5,8	4,20	13,69
5	2007	Ihringer Winklerberg, Weingut Dr. Heger, Ihringen	Kabinett	trocken	0,75	12,0	0,0	5,5	9,80	15,02
6	2008	Ihringer Winklerberg, Weingut Dr. Heger, Ihringen	Kabinett	trocken	0,75	12,5	0,1	6,0	9,80	14,94
7	2008	Ihringer Winklerberg "Spätlese ***", Weingut Dr. Heger, Ihringen	Spätlese	trocken	0,75	13,0	1,2	5,9	18,50	15,81
8	2008	Achkarrer Schlossberg "Spätlese ***", Weingut Dr. Heger, Ihringen	Spätlese	trocken	0,75	13,0	0,1	6,8	18,50	16,60
9	2007	Achkarrer Schlossberg "Spätlese ***", Weingut Dr. Heger, Ihringen	Spätlese	trocken	0,75	12,5	0,5	5,2	18,50	16,06
10	2003	Ihringer Winklerberg, Weingut Dr. Heger, Ihringen	Spätlese	trocken	0,75	13,0	0,0	5,2	16,50	15,92
11	2004	Achkarrer Schlossberg, Weingut Dr. Heger, Ihringen	Spätlese	fruchtsüß	0,75	13,0	11,7	6,0	16,50	15,27
12	2001	Achkarrer Schlossberg, Weingut Dr. Heger, Ihringen	Spätlese	fruchtsüß	0,75	10,5	26,0	6,3	16,50	15,69

## Weinprobe vom 11. März 2010 - Weine aus Würzburg

### Zusammengestellt und moderiert von Axel Daub

Als Einstiegsprobe zu unserem diesjährigen Themenschwerpunkt „Fränkische Weine“ präsentierte uns unser Schatzmeister **Axel Daub** eine vergleichende Silvanerprobe von den 4 in Würzburg ansässigen wichtigsten Weingütern, nämlich dem Bürgerspital, dem Juliuspital, dem Staatlichen Hofkeller und dem Weingut am Stein der Familie Knoll.

Ganz durchgängig vergleichbar konnte diese Probe jedoch nicht angelegt werden, da nicht jeder der Betriebe einen Silvaner als „Großes Gewächs“ im Sortiment hatte und so zum guten Schluss doch noch ein Riesling ins Rennen ging. Hierzu nachher mehr.

Auch beim Jahrgang mussten zweimal Zugeständnisse gemacht werden und zwar bezeichnenderweise beim Staatlichen Hofkeller, der im Spätlesebereich und bei den „Großen Gewächsen“ seine 2008er Weine noch nicht abgefüllt hatte. Hier kamen zwei Weine aus 2007 zur Anstellung.

Auch war es schwierig, wie **Axel Daub** erläuterte, von jedem Betrieb einen aus derselben Einzellage stammenden gleichwertigen Wein derselben Qualitätsstufe zu finden. So konkurrierten in der Qualitätsstufe Kabinett drei Weine aus der Einzellage „Am Stein“ mit zwei Weinen jeweils aus der Einzellage „Innere Leiste“ und „Abtsleite“, was den Vergleich aber nicht uninteressant machte. Im Gegenteil.

Bei den Spätlesen begegneten uns gar drei Silvaner aus ganz unterschiedlichen Lagen, nämlich dem „Stein“, der „Inneren Leiste“ und dem „Pfaffenberg“.

Diese sollten anschließend noch getoppt werden durch vier „Große Gewächse“, von denen nun wirklich drei aus ein und derselben Lage, dem „Würzburger Stein“, stammten – nur der Letzte, der Riesling nicht. Siehe oben! Dieser kam aus der Einzellage „Innere Leiste“.

Welches Weingut würde uns wohl mit seiner Vorstellung von einem typischen Silvaner überzeugen können? Würde es vielleicht einer der leichteren Kabinettweine sein?



Obwohl: zwei der fünf Kabinettweine kamen schließlich auch schon mit 13% Vol. Alkohol daher. Und auch bei den anderen Kabinettweinen war sicher die ein oder andere abgestufte Spätlese darunter.

Oder können doch nur die „Großen Gewächse“ überzeugen?

Zu den Weingütern selbst sind allerdings auch noch ein paar Anmerkungen erforderlich, denn schließlich haben wir es hier beim Bürgerspital, beim Juliuspital und beim Staatlichen Hofkeller mit drei Giganten des deutschen Weinbaus zu tun.

Beim „**Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist**“ –so heißt es genau- handelt es sich mit 110 ha immerhin um das viertgrößte Weingut Deutschlands. Gegründet 1316 durch eine private Stiftung des Würzburger Patriziers Johann von Steren, der sein Anwesen in der Semmelstraße 2 für die Aufnahme von Pflegebedürftigen, von an Gebrechen Leidenden und von hungernden Armen -alle mussten christlichen Glaubens sein- öffnete. Zunächst „Neues Spital“ genannt, hieß es ab dem 16. Jahrhundert „Bürgerspital zum Heiligen Geist“. Die Schenkung von Weinbergen an das Stift ist bereits seit 1321 beurkundet, wobei zunächst noch für den eigenen Bedarf produziert wurde. Doch schon bald konnte das Stift mit den Reberträgen, den Erträgen aus der sonstigen Landwirtschaft und den Erträgen aus Vermögensverwaltungen seine wohltätigen Unternehmungen finanzieren.

850 Seniorinnen und Senioren leben heute in neun bürgerspitalischen Wohn- und Pflegeheimen. Sie lassen sich betreuen, pflegen und geriatrisch therapieren und täglich wird ihnen noch heute ¼ ltr Wein zugestanden.

Der Rebsortenspiegel dieses Weingutes setzt sich wie folgt zusammen: 33% Riesling, 29% Silvaner, 12% Müller-Thurgau, 6% Kerner, 4% Bacchus und 15% weiße und rote Burgundersorten (1% sonstige). Von den 110ha liegen allein 28ha in der Top-Einzellage „Würzburger Stein“ (Muschelkalk-/Gipskeuperboden). Der Durchschnittsertrag beläuft sich auf 61 hl/ha und die Produktion auf ca. 850.000 Flaschen. Da dieses Weingut schon früher als „primus inter pares“ unter den Würzburger Weingütern gehandelt wurde, waren wir besonders gespannt, ob die Weine auch heute noch diesem hohen Anspruch gerecht würden, zumal bei den Weinen aus 2007 –zwar nicht in der Spitze, aber bei den einfacheren Gewächsen- von der Weinöffentlichkeit ein paar Durchhänger festgestellt wurden.

Denn große Konkurrenz in weinbaulicher Hinsicht ist dem Bürgerspital durch das **Weingut Juliuspitals** erwachsen, mit 172 ha Rebfläche noch größer als das Bürgerspital und damit eines der größten Weingüter Deutschlands. Die Grundsteinlegung des Stifts geschah laut Urkunde vom 12.03.1576 durch Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn. Reiner Zufall, dass wir genau einen Tag vor diesem „Geburtstag“ u.a. mit Weinen des Juliuspitals unsere Probe von Weinen aus Würzburg abgehalten haben; immerhin schon 434 Jahre nach Gründung des Spitals. Man wird nachdenklich bei solchen Zeitzahlen... .

Heute, in Form einer Stiftung des öffentl. Rechts mit dem gleichen Widmungszweck wie das Bürgerspital, betreibt das Juliuspital neben dem Weinbau auch noch anderweitig Landwirtschaft auf ca. 1000 ha und besitzt zudem noch 3.500 ha Wald. Um beim Rebbau

zu bleiben: der Sortenspiegel des Weingutes setzt sich hier wie folgt zusammen: 43% Silvaner, 20% Riesling, 17% Müller-Thurgau, 4% Spätburgunder, 16% sonstige Rebsorten. Der jährliche Durchschnittsertrag liegt bei 63 hl/ha und die Produktion bei ca. 1 Mill Flaschen. Die Böden der Weinberge bestehen je nach Einzellage aus Muschelkalk bzw. Gipskeuper (s.o. Bürgerspital), sowie aus Buntsandstein und humosem Lehm.

Zu den weiteren großen Weingütern aus Würzburg muss man auf jeden Fall den **Staatlichen Hofkeller Würzburg** zählen, zumal es sich hier um das älteste Weingut Deutschlands handelt. Hier passt der Superlativ, geht doch die Entstehung des Weinkellers auf das Jahr 1128 zurück, in dem der amtierende Erzbischof Embricho als Gegengabe zu einer Schenkung seinerseits in den Besitz eines Hofes und von „Weinbergen am Stenbach“ kam. Über die Säkularisierung (1814: „Königlich Bayrischer Hofkeller“) und das Ende der Monarchie (1918) wandelte sich das Anwesen zum „Staatlichen Hofkeller Würzburg“. Mit 120 ha Rebfläche gehört dieses Weingut sicherlich heute zu den ganz Grossen in Deutschland, zumal 1952 darin noch die Staatl. Lehr- und Versuchsanstalt Veitshöchheim mit der Bayr. Hauptstelle für Rebenzüchtung und das Staatsweingut aufgegangen sind.

Der eigentliche Weinkeller befindet sich unterhalb des Würzburger Residenzschlosses -Stichworte: Balthasar Neumann (Treppenaufgang); Tiepolo (Fresken); Weltkulturerbe seit 1981 – und hat einen Holzfasslagerraum für ca. 600.000 ltr Dabei umfasst er eine Gesamtgrundfläche von 4557 qm. Auch bei diesem Weingut dürfen wir nicht den Rebspiegel vergessen, der sich wie folgt zusammensetzt: 27% Silvaner, 25% Riesling, 15% Müller-Thurgau, 9% Spätburgunder, 5% Rieslaner, 4% Domina und 15% sonstige Sorten. der Boden seiner Einzellagen umfasst Urgestein, roter Buntsandstein, Muschelkalk, Keuper, Löss und Terrassensande des Mains. Der Durchschnittsertrag. liegt bei 60 hl/ha und die Jahresproduktion bei ca. 850.000 Flaschen.

Der „Kleinste“ im Bunde mit seinen hier angestellten Weinen war schließlich das „**Weingut Am Stein**“ der Familie Knoll. Mit „nur“ 24 ha Rebfläche kann es wirklich als klein bezeichnet werden im Vergleich zu den drei anderen Weingütern. Ursprünglich als Käferei gegründet (1890), wandelte der Betrieb sich im Laufe der Jahre in einen Winzerbetrieb um und bewirtschaftet seine Rebberge seit 1981 nach den Richtlinien zur Erzeugung ökologischer Trauben. Zitat: „Wir unterstützen die Biodiversität, indem wir eine Vielfalt von Begleit-Pflanzen wieder in unseren Weinbergen ansäen. Dadurch besiedeln mehr Nützlinge den Weingarten und die Bodenfruchtbarkeit wird gefördert. Dies erzeugt eine harmonisierende und belebende Wirkung auf die Lebensprozesse im Boden und in den Pflanzen. Die Vitalität der Reben wird gestärkt. Sie sind dadurch resistenter gegen Schädlinge und Krankheiten. Das biologische Gleichgewicht im Weinberg stellt sich ein. Und diese harmonische Balance zeigt sich auch im Wein.“Der Rebspiegel dieses Weingutes sieht wie folgt aus: 28% Silvaner, 18% Müller-Thurgau, 15% Riesling 12% Spätburgunder, 8% Grauburgunder, 8% Scheurebe, 6% Weissburgunder und 5% sonstige Rebsorten. Der Durchschnittsertrag beträgt 64 hl/ha und die Produktion liegt bei ca. 190.000 Flaschen.

Neben der Mitgliedschaft im VdP, was auf alle vier hier vorgestellten Weingüter zutrifft, ist das Weingut Am Stein auch noch Mitglied in der Winzervereinigung „Frank und Frei“, die sich besonders einem neuen Erscheinungsbild des Müller-Thurgau verschrieben haben.

Heute ging es uns allerdings um den Silvaner als vergleichbare Rebsorte und so starteten wir mit den ersten 2 *Kabinettweinen* im Glas, einem „Würzburger Stein“ vom *Bürgerspital* und einem Silvaner aus derselben Lage vom *Weingut Am Stein*, beide aus dem Jahr 2008.

Beim ersten Wein hatten die meisten Teilnehmer nicht unbedingt den Eindruck, dass dieser Wein zu den sog. fränkisch-trockenen Weinen gehörte, obwohl nach der Analyse dieser Tropfen mit nur 3,5 g/RZ daher kam. Bei nur 5,9 g/S bescheinigten ihm viele Teilnehmer eine gewisse Cremigkeit und vom Gesamteindruck her tauchte schon hier zum ersten Mal die Frage nach einer abgestuften Spätlese auf. Analytisch mit nur 11,5% Alk ausgestattet, hätte man diesen Wein eher als sog. Leichtwein eingestuft und er wäre somit zumindest von daher als Kabinettwein anzusehen gewesen. Aber wir trinken ja nicht die Analyse.....

Demgegenüber stand ein schöner duftiger und im Abgang fruchtbetonter (weiße Früchte; Apfel, Birne) und mineralischer (Feuerstein) Silvaner vom Weingut Am Stein im Glas. Ausgebaut imahltank, hatte er seine Frische bewahrt und kam sogar etwas reduktiv rüber; kaltvergoren? War es vielleicht auch die unterschiedliche Verschlussart der Flaschen –der erste mit klassischem Korken der zweite mit Glasverschluss- die hier eine unterschiedliche Entwicklung der Weine in der Flasche *andeutete*? Schließlich hatten beide Weine ja schon ein Jahr auf der Flasche hinter sich.

Als Single passierte der Silvaner vom Staatlichen Hofkeller die Runde. Er überraschte gegenüber den Vorgängern mit mehr Biss, wurde aber im Glas zunehmend glatter und runder und präsentierte sich außerdem mit etwas weniger Mineralik als die vorangegangenen Weine. Analytisch besaß dieser Wein zwar die bisher höchste Säure von 6,3 g/ltr, im Gegenzug allerdings auch den höchsten Restzuckergehalt von 6,0 g.

An dieser Stelle erstirbt die –nachträgliche- Weinansprache für das Probenprotokoll schon in der Feder... .

Denn bei diesen ersten 3 Weinen deutete sich an, wie sehr die Einschätzung der Weine unter den Teilnehmern auseinander driftete. Schwankungen bis zu 3 Punkten wurden bereits jetzt ausgemacht - und es kam noch schlimmer! War den einen der Wein zu duftig, ja parfümiert, strafften andere ihn ab weil: zu cremig, alkoholisch süß, sättigend. Es ging hin und her. Bei drei weiteren Weinen lagen die Unterschiede in den Punkten bei 3,5, bei 7 weiteren Weinen betrug der Unterschied zwischen 2,5 und 3 Punkten und den Vogel schoss das „Große Gewächs“ Riesling, Jhg. 2008, aus der Lage „Würzburger Innere Leiste“ vom Weingut Am Stein ab, bei dem eine Punktedifferenz von sage und schreibe 5 Punkten festgehalten wurde, eine Differenz, die seit Protokollierung unserer Proben noch nie

ausgemacht wurde – die Fälle mal ausgenommen, in denen jemand einen Wein überhaupt nicht bewertete, weil er mit diesem Wein mangels Erfahrung nichts anfangen konnte.

Lag es vielleicht an dem fränkischen Silvanertypus, der von uns nicht richtig eingeschätzt wurde oder was war der Grund für die starken Bewertungsunterschiede? Vielleicht sind wir zu sehr am Rheinhessen Silvaner ausgerichtet. Sicher nicht am „RS“, aber wir erinnern uns vielleicht noch an die vor Jahren stattgefundene Vergleichsprobe von Selektionsweinen mit Silvaner zwischen Rheinhessen und Franken, gesponsert vom Silvaner-Forum. Auch hier ging –wenn auch nur knapp- der Rheinhessen-Silvaner als Sieger aus dem Verkostung hervor... .

Die 5-Punkte-Differenz –auch wenn sie an einer Einzelbewertung aufgehängt werden muß- ist fast nicht hinzunehmen, bei aller Wertschätzung des Betroffenen. Aber das Gesamtproblem bei der Benotung in dieser Probe wird dadurch nicht besser, wenn wir diesen absoluten Ausreißer unberücksichtigt lassen. Denn auch dann bestand bei diesem „Großen Gewächs“ immer noch eine Punktedifferenz von ganzen 3,5 Punkten.

Gehen wir alle noch einmal in uns und lernen wir den Umgang mit fränkischen Weinen im Allgemeinen und mit fränkischem Silvaner im Besonderen im Laufe dieses Jahres. Schon bei der nächsten Probe mit einem Gastwinzer darf uns dies nicht noch einmal passieren.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen für die kommenden Tage eine umfangreiche Vermehrung der sensorischen und theoretischen Weinkenntnisse – sei es auf der ProWein oder auch privat zuhause-, auf dass Herr Hugo Brennfleck mit guten Eindrücken ins Frankenland zurückkehren kann.



Wer dennoch rückblickend die Weinansprache noch einmal vor seinem geistigen Auge revuepassieren lassen möchte, der vergleiche doch bitte mal seine eigenen Notizen mit den Anmerkungen aus den von **Axel Daub** so fleißig zusammengestellten Unterlagen, in denen zu fast jedem Wein eine Anmerkung –sei es vom Erzeuger selbst, der Presse oder anderen Dritten- zu finden ist.

Deckungsgleich?..Oder: „Paßt scho!“.....

Vielleicht sollten wir noch nachtragen, dass die Weine Nr. 4 und 5 – beides Weine des Juliusspitals- wenigstens nach dem Preis-Genuss-Verhältnis einhellig die Nase vorne hatten, egal wie die Einzelbewertungen jetzt ausgefallen waren. Damit und auch im Folgenden wurde die Frage (s.o.) beantwortet, wer denn heute als der „primus inter pares“ unter den Würzburger Weinbaubetrieben anzusehen ist.

*PS: Lieber Axel, gib nicht auf!*

Verfasser: Wolfgang Klug

## Weine aus Würzburg

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche	Alk. [Vol.%]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2008	Würzburger Stein, Bürgerspital, Würzburg	Kabinett	Silvaner	0,75	11,8	5,9	3,5	9,80	13,96
2	2008	Würzburger Stein, Weingut am Stein, Würzburg	Kabinett	Silvaner	0,75	12,0	5,5	4,0	8,80	13,93
3	2008	Würzburger Innere Leiste, Staatlicher Hofkeller, Würzburg	Kabinett	Silvaner	0,75	12,0	6,3	6,0	9,30	13,96
4	2008	Würzburger Stein, Juliusspital, Würzburg	Kabinett	Silvaner	0,75	13,0	5,7	3,2	10,50	14,83
5	2008	Würzburger Abtsleite, Juliusspital, Würzburg	Kabinett	Silvaner	0,75	13,0	5,7	3,3	9,00	14,98
6	2007	Würzburger Stein, Staatlicher Hofkeller, Würzburg	Spätlese	Silvaner	0,75	12,0	6,4	5,0	13,20	14,04
7	2008	Würzburger Innere Leiste, Weingut am Stein, Würzburg	Spätlese	Silvaner	0,75	13,0	6,0	2,0	13,50	14,91
8	2008	Würzburger Pfaffenberg, Bürgerspital, Würzburg	Spätlese	Silvaner	0,75	12,9	6,0	3,1	12,50	15,05
9	2007	Würzburger Stein, Staatlicher Hofkeller, Würzburg	GG	Silvaner	0,75	13,0	5,2	1,0	20,30	14,61
10	2008	Würzburger Stein, Bürgerspital, Würzburg	GG	Silvaner	0,75	12,8	6,2	4,7	18,50	15,65
11	2008	Würzburger Stein, Juliusspital, Würzburg	GG	Silvaner	0,75	13,5	6,1	5,4	22,00	16,50
12	2008	Würzburger Innere Leiste, Weingut am Stein, Würzburg	GG	Riesling	0,75	12,5	7,5	6,0	20,00	15,07

## Weinprobe vom 15. April 2010 mit dem Weingut Hugo Brennfleck

Der Winzer Hugo Brennfleck begann mit einer ehrfurchtgebietenden Mitteilung: Die Familie betreibt Weinbau seit dreizehn Generationen (die 14. ist im Vormarsch). Ebenso beeindruckend der Ort des Geschehens: Ein 500 Jahre alter Gutshof mit



Gewölbekellern im fränkischen Sulzfeld, ein pittoresker mittelalterlicher Weinort, 2009 mit dem Titel „schönster Ort Bayerns“ geehrt. Die zauberhafte Idylle darf jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Produktion von anständigem oder gar hochklassigem Wein moderne Kellertechnik erfordert. Deshalb steht neben dem Gutshof ein „postmodern“ genanntes Kelterhaus, dass zum Beispiel ein stressförderndes Pumpen des Traubengutes durch Ausnutzen der Schwerkraft unnötig werden lässt.

Der Schwerpunkt im Traubensortiment liegt nach guter alter Tradition im Silvaner. Und das nicht nur quantitativ (angebaut auf über 50 % der Rebfläche), sondern wie ein Blick auf die Bepunktung zeigt, auch hinsichtlich der Güte. Die weiteren Eintragungen im Sortenspiegel sind: Müller-Thurgau, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder und als „Exoten“ die Scheu- und Huxelrebe. Rote Rebsorten: Spätburgunder, Dornfelder und die frankentypische Domina. Das Weingut besitzt Lagen am Maindreieck und im Steigerwald - am Steilhang des Escherndorfer Lump, in Sulzfeld, Iphofen und Rödelsee. Es gibt 18ha eigene Weinberge, erweitert durch Bewirtschaftungsverträge auf insgesamt 30ha.

Der erste Wein war ein nichtangereicherter QBA (12,5% Alc) aus der traditionellen Rebsorte Müller-Thurgau, ein Erzeugnis der 1996 gegründeten Winzergruppe „Frank und Frei“, der Brennfleck angehört. Ziel der Gruppe war und ist die Verbesserung des Müller-Thurgau – Weins, wesentlich verbunden mit einer Änderung der überkommenen Stilistik. Statt des breiten, „altfränkischem“ Tons ein schlanker, rassiger, säure -und fruchtbetonter Typ. Interessant auch wie das damalige Qualitätsmerkmal – der zarte Muskatton im Abgang – heute eher als Fehlton gewertet wird und einer nachhaltigen Fruchtigkeit gewichen ist. Erzielt wird der modernere Stil durch geringere Erträge, selektive, zeitgenaue Lese, Kaltvergärung und Verwendung spezieller Hefen. Eine besondere Maßnahme wurde uns noch von Hugo Brennfleck mitgeteilt: Die Entblätterung des Laubes wurde je nach geographischem Sonnenstand vorgenommen, sodass auf Strahlungsdauer und -intensität Rücksicht genommen werden konnte. Der von „Frank und Frei“ herausgegebene Wein soll von möglichst gleichbleibendem Stil sein, daher wird er mehrfach intern verkostet – im Falle des Weins Nummer 1 fünfmal -, sodann muss eine mindestens 75 prozentige Zustimmung erfolgen; der Wein der Gruppe erhält grundsätzlich kein Prädikat.

Der Wein Nummer 2 (auf Keuper gewachsen) war herzhaft, knackig, sortentypisch und ausgesprochen mineralisch. Zur Zeit steigt die Nachfrage nach Weinen mit betonter Mineralik, sie kann übrigens durch spezielle Hefen gesteigert werden. Der Anteil Wein – zu Äpfelsäure beträgt 50/50 und ist sicher auch ein Grund für die Rassigkeit des Weins. Nummer 3, auf Muschelkalk gewachsen, besaß weniger Mineralik und eine vergleichsweise weiche Säure (WS/AS 70/30). Nur der Vorlauf goldgelber, entrappter Beeren wurde verwendet. Die Meinungen hierzu waren geteilt (wiewohl die hohe Qualität nicht in Zweifel gezogen wurde). „Nicht so spannend“ meinten die einen, während die anderen die lebendige Fülle und Komplexität betonten. Der nächste Wein, der erste der beiden Silvaner Spätlesen, stammt aus der besten Lage des Weingutes. Tiefgründiger Boden aus grauem Keuper, das Lesegut des Jahrgangs 09 zeigte sich besonders gut (wen wundert`s), die Beeren von goldgelber Farbe. Die harmonische Säure verband sich mit einem ausgeprägten Kräuterton, die starke Mineralität offenbarte sich als wohlschmeckender Salzion.

Es folgte die zweite Silvaner Spätlese, ein eleganter, intensiver Wein, ebenfalls auf grauem Keuper gewachsen. Die Intensität ist gefördert worden mittels einer Mengenreduzierung auf 35 -55 hl /ha, bewirkt durch einen speziellen Rebschnitt.

Nummer 6: Ein in SO-Lage gewachsener, einfacher, dank der Gunst des Jahrgangs aber durchaus kräftiger Riesling. Bei Nummer 7 handelte es sich ebenfalls um einen Riesling, diesmal jedoch Spätlese und ein Jahr älter. Neben einer guten Säure (Wert 7,0) schmeckten wir salzige Mineralität, über einen deutlichen Honigton konnte sich die Reife nicht verbergen. Etwas Belüftung tat ihm gut.

Der nachfolgende Riesling war wieder aus Jahrgang 09, bei sehr geringem Ertrag (40hl/ha) und hohem Mostgewicht (110° Oe) präsentierte er sich im Alkohol geschmacklich etwas zu stark (15). Nunmehr folgte aus dem jungen Cyriakusberg (Kalkfelsen mit Löss – Lehm Auflage) ein schlanker Weißburgunder mit geringem Extraktwert. Vorteil der Lage: Stark windig, daher geringe Fäulnisgefahr. Aus der gleichen Lage verkosteten wir einen Grauburgunder, er besaß einen deutlich höheren Extrakt, stellte sich etwas fülliger dar, ließ jedoch für manch einen mehr Vollmundigkeit und Schmelz erwarten.

Die Weißweine werden grundsätzlich im Stahltank ausgebaut, Spontanvergärung wird vorzugsweise beim Riesling angewandt, seine höhere Säure verringert das Risiko.





Zum Schluss erwarteten uns zwei Rotweine, eine frankentypische Domina (meistens angebaut wegen der intensiven Farbe) im großen Holzfass ausgebaut mit einem Anteil von 4% Barrique. Daher wurde der recht strenge geradlinige Geschmack unterlegt mit einem Hauch Vanille.

Es gab im Anschluss eine kurze, kontroverse Diskussion über Bedeutung und Wert dieser Rebsorte.

Die Probe wurde beendet mit einer Cuvée aus Domina und Spätburgunder (5 Fässer Domina, 3 Fässer Spätburgunder). Sie lagerten 12-14 Monate hintereinander in fränkischer und französischer Eiche. Wenn auch die Bewertung recht ordentlich war, so gingen doch die Ansichten über die Einordnung dieser eigenwilligen Cuvée auseinander.

Als Resümee kann festgehalten werden: Insgesamt war die Begeisterung über das Ergebnis der Ausbauart des Silvaners groß und die Spannweite in der Bepunktung diesmal gering (vielleicht hat die berechnete Schelte meines Kollegen im letzten Protokoll ihre Wirkung getan).

Verfasser: Lothar Grellmann

Weingut Hugo Brennfleck, Sulzfeld

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein	Prädikat	Rebsorte(n)	Flasche	Alk. [Vol. %]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	FRANKEN Frank & Frei	QW	Müller-Thurgau	0,75	12,5	4,2	6,1	6,00	14,15
2	2009	Rödelscher Küchenmeister	Kabinett	Silvaner	0,75	13,0	3,0	5,9	6,60	14,52
3	2009	' ANNA - LENA '	Kabinett	Silvaner	0,75	12,5	4,5	5,8	7,00	14,48
4	2009	Iphöfer Kronsberg	Spätlese	Silvaner	0,75	14,0	2,2	5,8	12,00	15,77
5	2009	Sulzfelder Maustal	Spätlese	Silvaner	0,75	13,5	3,7	5,8	11,00	15,50
6	2009	Sulzfelder Maustal	Kabinett	Riesling	0,75	13,0	4,0	7,2	8,50	14,21
7	2008	Escherndorfer Lump	Spätlese	Riesling	0,75	13,0	5,4	7,0	12,40	14,33
8	2009	Escherndorfer Lump	Spätlese	Riesling	0,75	15,0	5,4	7,4	12,50	15,31
9	2009	Sulzfelder Cyriakusberg	Kabinett	Weißburgunder	0,75	13,0	5,5	6,0	8,00	14,52
10	2009	Sulzfelder Cyriakusberg	Kabinett	Grauburgunder	0,75	13,0	6,0	6,2	7,50	14,48
11	2008	Sulzfelder Maustal	QW	Domina	0,75	13,0	2,0	4,5	7,90	14,00
12	2007	' ANTONIA '	QW	Rotweincuvée Barrique	0,75	13,5	1,5	5,3	19,50	14,69

## Bericht über die eintägige Weinkulturreise am 08.Mai 2010 in den Rheingau

Samstag morgen, 7:30 Uhr am Bahnhof Deutz / Messe. Was nur treibt erwachsene Menschen an einem düsteren Wochenendmorgen um diese Uhrzeit aus dem Bett?

Die jährliche Weinkulturreise der Weinbruderschaft zu Köln hat für heute den Besuch von drei Winzern im Rheingau mit Rahmenprogramm geplant.

Wetterabhängig standen Schönwetter-Plan A oder Schlechtwetter-Plan B bereit. Aber bereits bei der Ankunft im Schloss Vollrads in Oestrich – Winkel war sicht- und spürbar, dass der optimistische Plan A verfolgt werden konnte. Die Sonne schien, der Himmel war blau.



Pünktlich um 10:00 Uhr begann Herr Cavallo vom Schloss Vollrads seine Führung mit einem Glas Sekt am Wassergraben des herrschaftlichen Wohnturms. Heute ein Archiv, ist er für Besichtigungen nicht mehr zugänglich. Nach einer Einführung in die Geschichte des Schlosses folgte bei einer Schlenderprobe die Besichtigung der übrigen Gebäude. Besonders sehenswert war das Lederzimmer im Haupthaus. Die Wandbespannung besteht aus Ziegenhäuten und wurde Ende des 17. Jahrhunderts gefertigt. Weltweit gibt es nur wenige Räume mit derartigen Ledertapeten. Der Aufwand zur Erhaltung und Pflege ist sehr hoch und gelingt nur durch die Hilfe der Nassauischen Sparkasse und des Fördervereins. Die Wände des Schlosses, dekoriert mit den Porträts der Grafen von Greiffenclau, den Besitzern des Gutes seit dem 14. Jahrhundert, spiegeln die Verflechtungen von gesellschaftlicher und religiöser Macht in jenen Jahrhunderten wider.

Im festlichen Salon des Herrenhauses war bereits für die Weinbruderschaft eingedeckt. In diesem wunderschönen Raum (Höhe über 2 Geschosse, Erker) endete unsere Schlenderweinprobe mit der abschließenden Verkostung 4 weiterer Wein des Weinguts. Bei der Diskussion über einen 2006er Wein konnten wir Herrn Cavallo überzeugen, dass Probieren über Studieren geht und durch eine weitere Flasche aus dem Jahrgang konnten wir einen direkten Vergleich ziehen.

Die Weinprobe, von Herrn Cavallo mit Leidenschaft moderiert, in diesen, sonst nicht für die Öffentlichkeit zugänglichen Bereichen des Schlosses Vollrads, hat uns Gästen sehr gefallen.

So trafen wir mit leichter Verspätung zum Mittagessen im Gutsrestaurant Schloss Vollrads ein. Im Greiffenclau-Saal war für das Mittagessen eingedeckt und das vorbestellte 2 - Gang –Menü wurde ohne Längen serviert. Der Frühlingsalat als Vorspeise und das Fisch - / bzw. Fleischgericht als Hauptgericht entsprach den Erwartungen der Teilnehmer und das Ambiente tat ein Übriges für ein gelungenes Mittagessen.



Das Wetter spielte weiter mit, so dass wir am Hang des Rheintals zu einem Verdauungsspaziergang aufbrechen konnten. Unser Ziel: der Friedhof Hallgarten. Hier sollte uns der Bus aufsammeln, um uns nach Kiedrich, unserer letzten Station, zu bringen. Auf dem letzten Stück des Weges ließ es sich Herr Ohlig vom Weingut Ohlig nicht nehmen, uns mit einem Schluck „Leichtsinn“ für den restlichen Weg zu „dopen“ und uns über die aktuelle Entwicklung im Weinberg nach dem langen und teilweise harten Winter zu unterrichten. Wir freuen uns, dieses Gespräch mit Herrn Ohlig auf dem Kölner Weinmarkt fortzusetzen.

In Kiedrich angekommen, stand als erste angenehme Pflicht der Besuch des Weinguts Robert Weil von unserem Ehrenweinbruder Wilhelm Weil auf dem Programm. Im Garten des Gutes konnten wir bei herrlichem Wetter die 3 aktuellen trockensten Lagenweine Turmberg, Klosterberg und Gräfenberg Jahrgang 2009 probieren. Die wiederbelebte Lage Turmberg gibt es bereits mehrere Jahre, die Lage Klosterberg wird jedoch erst seit 2 Jahren allein ausgebaut. Zuvor fanden die dortigen Trauben nur Eingang in die



Lagencuvees. Durch die globale Erwärmung erreichen die Trauben im Klosterberg nun aber auch die Reife, die sie nach den Qualitätsansprüchen des Gutes benötigen, um in einer eigenen Kollektion ausgebaut zu werden. Trotz seines übervollen Terminkalenders nahm Wilhelm Weil sich die Zeit, und erklärte anhand dieser Weine seine Philosophie sowie die neue Einordnung seiner Guts-, Lagen- und Prädikatsweine.



Noch den letzten Schluck Gräfenberg im Mund, legten wir die wenigen Schritte zum benachbarten Weingut Speicher-Schuth zurück. Dieses Weingut bietet ebenfalls Rieslingweine, unter anderem auch aus dem Gräfenberg an, und das gab uns die Möglichkeit, die Philosophie dieses Weingutes zu erschmecken. Herr Schuth präsentierte seine Weine an verschiedenen Orten des Weingutes. Dem Winzersekt zur Begrüßung folgten 2 Weine im Keller, in dem teilweise noch die 2009er vor sich hin gärten. Herr Schuth baut seine Weißweine im Edelstahltank aus, die Spätburgunder im Holzfass. Zum Abschluss der Vorstellung des Weinguts wechselten wir zum Holzfasskeller, in dem die Rotweine lagerten und der Abfüllung harften.

In dem mit Teelichtern stimmungsvoll beleuchteten Keller konnten wir die beiden Spätburgunder Rotweine (Holzfass- und Barriqueausbau) mit dem von Herrn Schuth ausgesuchten Geschmacksverstärker, einer Trüffelschokolade probieren. Eine interessante Kombination, die die Geschmacksknospen öffnete und dadurch den Wein noch intensiver erschloss.

Im Probenraum des Weinguts endete die Führung durch das Weingut mit einem Winzervesper und der Nachverkostung schon probierter Weine bzw. noch nicht verkosteter Weine.



Durch unseren Besuch lernten wir einen Winzer aus Leidenschaft kennen, der seine eigenen Vorstellungen von gutem Wein verfolgt und dessen Weine, vor allem seine Spätburgunder, gefielen.

Das herrliche Frühlingswetter, die interessanten Führungen, die angenehme Atmosphäre führten dazu, dass der Aufbruch deutlich später als geplant erfolgte. Dank einer Sperrung der Autobahn wurde uns zum Abend noch eine Lichterfahrt entlang des Rheins zwischen Kiedrich und Koblenz geboten.

Ja, der Tag begann früh, viel wurde gesehen, geschmeckt und unternommen, aber es war ein angenehmer Tag, mit gutem Wein und guten Gesprächen und ohne Stress.

## Probenbericht vom 20.Mai 2010 mit dem Weingut Rudolf May aus Retzstadt

### Franken, die dritte Probe – diesmal zum Monat passend mit dem Weingut Rudolf May.

Rudolf May hat 1999 seinen sicheren Job als Techniker in Veitshörsheim an den Nagel gehängt und den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. Seitdem ist das Weingut von ca. 2,5 ha auf heute 12,6 ha (eigene und gepachtete) Betriebsfläche gewachsen und füllt inzwischen ca. 100.000 Flaschen pro Jahr ab.

Der Rebspiegel des Weinguts ist untypisch für Franken mit 52% Silvaner, 25% Burgundersorten, 8% Riesling, 8% Müller Thurgau und 7% sonstigen Rebsorten.

Der größte Teil der Weinbergsfläche liegt in der Lage Retzstadter Langenberg, daneben auch etwas im der Lage Retzstadter Benediktusberg und Stettener Stein.

Sehr konsequent ist das Sortiment in 5 Klassen eingeteilt, die sich in Rebschnitt, Ertrag und Ausbau unterscheiden:

- die Gutsweine typische Frucht der Rebsorte, 50 -80 hl/ha Ertrag und mit Reinzuchthefen vergoren.
- die Serie Kalkmineral und spontan vergoren. mit stärker mineralischer Frucht, 55 -60 hl/ha Ertrag
- die Serie Wellenkalk mit noch stärkerer Mineralik und noch geringerem Ertrag, ebenfalls spontan vergoren. Der Name kommt vom der geologischen Kalksteinformation die als erste Schicht über dem Sandstein liegt.
- die Spitzenserie Recis bei der der Ertrag noch weiter reduziert wird. Der Name kommt vom lateinischen Namen „Recis“ für Retzstadt, was gleichzeitig auch zurückgezogen bedeutet und somit sinnbildlich für den niedrigeren Ertrag steht.
- die edelsüßen Weine bei denen naturgemäß nur sehr geringe Erträge erzielt werden.

Den Anfang der Probe machte ein Müller Thurgau der Serie „Frank & Frei“, ein sauberer, runder, leicht trinkbarer Wein – so wie die Frank & Frei Serie konzipiert ist.

Dann ein Silvaner als Gutswein, aus der ersten Qualitätsstufe, ein sauberer, fruchtiger und frischer Alltagswein, sehr trocken und mit etwas mehr Säure.

Der zweite Silvaner, den wir verkosteten, kam aus der nächsten Qualitätsstufe „Kalkmineral“ und stammt aus der Lage Retzstadter Langenberg. Erwartungsgemäß zeigte er mehr Dichte als der Gutswein und eine zarte Mineralik.

Eine weitere Steigerung brachte dann der Silvaner der Serie „Wellenkalk“, der deutlich nachhaltiger war und bei dem die Eigenschaften der Serie Kalkmineral noch stärker ausgeprägt waren.

Als Abschluss der Silvaner probierten wir den 2008'er Silvaner „Recis“ aus der Spitzenserie, der der bestbewertete, trocken Wein des Abends wurde. Dichte, vollreife, mineralische Frucht, trotzdem zeigte er sich elegant und mit einem Potential, das ein langes Leben verspricht. So sollte ein guter Silvaner sein. Dieser Meinung war auch die Zeitschrift „Feinschmecker“, die den Wein zum besten Silvaner des Jahres 2008 kürte.

Auch wenn etwas mehr als die Hälfte der Weinbergsfläche mit Silvaner bestockt ist, versteht sich Rudolf May genauso gut auch auf die anderen Rebsorten:

Für den Weißburgunder stand exemplarisch der „Kalkmineral“, ein exotischer, dichter Wein mit gut integrierter Fruchtsäure. Die Reben sind ca. 15 Jahre alt und wachsen in sehr steilen Lagen. Nur goldgelbe, vollreife Trauben wurden für diesen Wein verwendet.

Der 8% Rieslings-Anteil wurde durch drei Weine in nicht minder hoher Qualität vertreten.

Der Riesling „Kalkmineral“ zeigte sich bereits dicht, sehr trocken und mit gut integrierter Säure.

Der Riesling „Recis“ aus dem Jahrgang 2007 kam mit leichtem Botrytis-Anteil und etwas höherem Restzucker, der ihn harmonischer macht. Auch die Fruchtsäure war gut eingebunden und im Gegensatz zu vielen anderen Rieslingen dieses Jahrgangs wies er noch keine Alterstöne auf, ja der Riesling konnte sogar noch an der Luft sich positiv verändern.

Trotz der Philosophie, die Weine trocken auszubauen, konnten wir auch einen feinherben Riesling der Serie „Wellenkalk“ probieren. Bei der Spontanvergärung war er im halbtrockenen Bereich bei 16,3 g/l Restzucker hängen geblieben so kam er als feinherber Wein in das Sortiment.

Der Restzucker machte ihn runder und weicher, ohne ihm den Charakter zu nehmen. Ein interessanter Wein, der sogar unserer Mosel-Fraktion Freude machte.

Keine Weißprobe ohne edelsüßen Wein. Wir konnten eine Rieslaner-Beerenauslese der Lage Retzstadter Langenberg mit 154 g/l Restzucker und 10,1 g/l Fruchtsäure verkosten. Ein dichter, eleganter, fruchtig-exotischer Wein mit viel Süße, der durch die hohe Säure nicht breit und pappig wirkt und entsprechend sehr gut bewertet wurde.

Und nicht nur die Produktion von Weißweinen sondern auch die von Rotweinen beherrscht Rudolf May.

Der erste Rotwein war ein Spätburgunder, ein 2008'er der Serie „Wellenkalk“ aus dem Retzstadter Langenberg. Der Ertrag wurde auf ca. 40 hl/ha begrenzt, durch Rückschnitt auf 6 -8 Trauben pro Stock, die zusätzlich noch geteilt wurden. Der Ausbau erfolgte nach der Maischegärung im Holzfass. Ein runder, klarer, typischer Spätburgunder.

Als Abschluss und Krönung der Probe, verkosteten wir einen 2007'er Spätburgunder der Spitzenserie „Recis“, aus der Lage „Retzstadter Benediktusberg“. Die Reben sind zwar jünger, aber sie stehen auf einem sehr steinigen Boden. Der Ertrag wurde auf gerade einmal 30 hl/ha reduziert. Er zeigte sich im Glas dicht, klar und vielschichtig, mit den typischen Burgunder-Tönen, noch deutlich vom Holz geprägt, aber mit so guter Struktur, dass bei Lagerung den Wein nur gewinnen kann.

Im Laufe des Abends kam Rudolf May immer mehr aus sich heraus und überzeugte uns vollständig von seiner Qualitätsphilosophie – und konnte das auch durch die hohe Qualität seiner Weine untermauern. Rundum eine interessante und gelungene Weinprobe.

Verfasser: Dieter Ockelmann



Weingut Rudolf May zu Gast bei der Weinbruderschaft zu Köln am 20.05.2010

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche	Alk. [Vol. %]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	Müller Thurgau "Frank & Frei"	Qualitätswein	Müller-Thurgau	0,75	12,1	3,8	5,8	6,00	14,20
2	2009	Silvaner Gutswein	Qualitätswein	Silvaner	0,75	12,5	1,5	6,4	6,00	14,07
3	2009	"Kalkmineral" Retzstadter Langenberg	Kabinett	Silvaner	0,75	13,4	1,4	5,8	8,00	14,73
4	2009	"Wellenkalk" Retzstadter Langenberg	Spätlese	Silvaner	0,75	13,7	0,5	5,8	10,00	15,60
5	2008	"RECIS" Retzstadter Langenberg	Spätlese	Silvaner	0,75	13,5	2,0	5,9	16,00	16,20
6	2009	"Wellenkalk" Retzstadter Langenberg	Spätlese	Weissburgunder	0,75	14	2,7	5,8	10,00	14,93
7	2009	"Kalkmineral" Retzstadter Langenberg	Kabinett	Riesling	0,75	12,8	3,0	6,8	8,50	15,07
8	2007	"RECIS" Retzstadter Langenberg	Spätlese	Riesling	0,75	12,5	7,8	6,6	16,00	15,27
9	2009	"Wellenkalk" Retzstadter Langenberg	Spätlese	Riesling	0,75	12,0	16,3	7,2	12,00	15,20
10	2009	Retzstadter Langenberg	Beerenauslese	Rieslaner	0,50	8,0	154,0	10,1	26,00	16,43
11	2008	"Wellenkalk" Retzstadter Langenberg	Qualitätswein	Spätburgunder	0,75	13,5	0,6	4,3	10,00	15,27
12	2007	"RECIS" Retzbacher Benediktusberg	Qualitätswein	Spätburgunder	0,75	13,5	0,5	4,8	22,00	15,97

## Weinprobe vom 10. Juni 2010 – Divino Nordheim

Nach den Vorstellungen der Weine aus Würzburg von unserem Schatzmeister Axel Daub, der Weine des Weingutes Brennfleck vom Winzer Hugo Brennfleck und der Weine des Weingutes Rudolf May vom Winzer Rudolf May, die bei uns mit ihrer Vielseitigkeit und ihrem hohen Qualitätsstandard überzeugten, waren wir nun gespannt auf unsere 4. Frankenweinprobe: die Präsentation der Weine der Divino Nordheim.

Herr Norbert Glaser, früher selbst Winzer und heute Weinfachberater Qualitätsmanagement der Divino Nordheim, unterstützt seit 1994 die Winzergenossenschaft. Er berichtete über die Entwicklung der Winzergenossenschaft und er gab uns einen umfangreichen Einblick in Entwicklung und Stand des Qualitätsverständnisses. Heute gehören 200 Winzer mit ca. 1.200 unterschiedlichen Parzellen zur Winzergenossenschaft.

Die Winzergenossenschaft Nordheim wurde bereits 1951 von 52 Winzern gegründet. Nach Jahren reicher Erntemengen aber rückläufiger Nachfrage und auch zunehmender ausländischer Weinangebote, wurde 1997 das für Franken einzigartige Pilotprojekt „FRANKEN-FASCINATION“ gestartet. Hinter diesem Namen stand und steht der Anspruch, mit kompromissloser Qualitätsoptimierung in Weinberg und Keller außergewöhnliche und unverwechselbare Weine zu erzeugen. Damals ließen sich 18 Mitgliedswinzer dafür begeistern, durch Triebkorrekturen, Entlaubungsarbeiten und gezielte, konsequente Ausdünnung der Trauben am Rebstock ein Minimum an Ertrag (weniger als ein Drittel der damals üblichen Erntemenge!) nicht nur in Kauf zu nehmen, sondern bewusst anzustreben, um eine bedeutend höhere Qualität zu erreichen.

Mit Beginn des neuen Jahrtausends, vor allem aber beflügelt durch erste, teils spektakuläre Erfolge mit dieser „neuen“ Weinqualität „FRANKEN-FASCINATION“ begann mit großer Zuversicht und viel Optimismus die Planung der neuen Weinerlebniswelt und 2001 / 2002 wurde die Gesamtplanung des neuen **DIVINO**-Konzeptes verabschiedet. Dabei wurden die bewährten Methoden der traditionellen Weinbaukunst verantwortungsbewusst mit modernen An- und Ausbaumaßnahmen verbunden. Mit der konsequenten Überwachung und Bonitierung aller Parzellen und einer deutlichen Begrenzung der Erntemenge werden anerkannt hohe Weinqualitäten erzeugt.

Angeboten werden drei Weinmarken, die Weine mit individuellem Charakter und Geschmacksprofil vereinen:

- **Juventa:** Frische, feinfruchtige Weine mit jugendlicher Finesse. Weine, wie geschaffen für einen heiteren Sommerabend.
- **Franconia:** Eine zeitgemäße Interpretation der klassischen fränkischen Rebsorten, gewachsen auf den Muschelkalkböden der Weininsel, geprägt von unverwechselbarem Geschmack.

· **Divino:** Große und elegante Weine, internationale Rebsorten, im Rotweinbereich durch behutsamen Einsatz von Barrique-Fässern ausgebaut.

Die konsequente Qualitätsarbeit der DIVINO Nordheim wurde 2010 mit der begehrten Wein-Plus Auszeichnung **Winzer-Genossenschaft des Jahres 2010** belohnt.

Mit den ersten beiden Weinen, einem Riesling (1) und ein Sauvignon Blanc (2) aus dem Jahr 2009, wurde die Linie JUVENTA vorgestellt. Beide Weine sind Lagencuvées, gewachsen auf den typischen Muschelkalkböden entlang des Maines und werden in der Bordeauxflasche angeboten. Der Riesling stellte sich recht gefällig dar, er füllt den Gaumen, ließ aber die für den Riesling typische Säure vermissen. Beim Sauvignon Blanc fiel der Kommentar ‚nicht typisch, nicht knackig genug‘, was sich aber aus der Zielgruppe der Weine der Linie JUVENTA erklären und nachvollziehen lässt.

Spannend wurde der Vergleich dreier Müller-Thurgau der Serie FRANCONIA aus der Lage Nordheimer Vögelein, alle 3 trockene Spätlesen der Jahre 2009 (3), 2008 (4) und 2007 (5) mit für Weißweine recht hohen Alkoholgehalten von 13 - 14 Vol%. Der Wein aus dem Jahr 2009 zeigt sich frisch mit Melonen- und Birnenaromen in der Nase; der Alkoholgehalt war durch die Säure von 5,5 g/l gut eingebunden. Bei dem 2008er dominierten Ananas- und Apfeltöne und es zeigte sich wieder einmal, dass man sich für das Verkosten etwas mehr Zeit lassen sollten, denn im Glas für die Nase und dann für den Gaumen fand eine positive Veränderung von zunächst noch etwas stumpfen Tönen zu einem ausgewogenen, runden Geschmack statt. Von Norbert Glaser kam für diese Weine auch die Empfehlung, größere bauchigere Gläser zur Verkostung zu verwenden. Der 2007er kam schließlich recht cremig daher. Die bessere Einbindung des Alkoholgehaltes führte Norbert Glaser auf die Lagerung im Holz, den biologische Säureabbau (BSA), das spätere Abfüllen und eine längere Flaschenreife zurück.

Wir setzten die Probe mit dem Vergleich zweier Silvaner der Serie FRANCONIA, einem Kabinett aus dem Jahr 2009 (6) und einer Spätlese aus dem Jahr 2008 (7), fort. Der Kabinett war im 600 l- Fass gereift und kam zwar nicht silvanertypisch, aber mit schöner Struktur und etwas cremig daher. Der 2008er war in frischem Holz gereift und zeigte noch leichte Holztöne; dieser Wein hat mit Sicherheit noch Entwicklungspotential.

Die Weine 8 und 9 stellen zwei Riesling Spätlesen der Jahre 2007 und 2009, ebenfalls aus der Lage Nordheimer Vögelein der Linie FRANCONIA vor. Der 2009er überzeugte mit einer ausgewogenen Struktur, bei dem 2007er dominierte die Restsüße ohne unangenehm vordergründig zu sein. Beide Weine waren im Holzfass ausgebaut und es entspann sich eine grundsätzliche Diskussion

diese Weine – Rieslingweine - im Holzfass auszubauen oder nicht. Das Ergebnis lässt sich kurz zusammenfassen: einige mögen dies, andere nicht.

Während die Linie FRANCONIA in der typischen Bocksbeutelflasche abgefüllt wird, wird die Linie DIVINO, mit der wir die Probe fortsetzten, in der Burgunderflasche abgefüllt. Wir probierten zunächst zwei Weiße Burgunder der Jahre 2008 (10) und 2007 (11). Auch hier überraschte der für Weißburgunder nicht typische hohe Alkoholgehalt, der sich auch im nicht so typischen Weißburgunder-Geschmack ausdrückte und bei einer Blindprobe eher auf einen Grauburgunder hätte schließen lassen.

Mit der Proben 12 und 13 wurden zwei Chardonnays, ebenfalls aus der Linie FRANCONIA, aus den Jahren 2008 (12) und 2007 (13) präsentiert. Beide Weine waren im neuen Holzfass ausgebaut, was sich mit angenehmen Vanilletönen sowohl in der Nase wie auch im Gaumen zeigte und großen Zuspruch der Teilnehmer fand. Es gab auch Zustimmung zum Kommentar von Norbert Glaser: ‚In diesem Weinen baden zu können‘!

Zum Abschluss der Probe kehrten wir zur Linie FRANCONIA, diesmal in 0,5 l-Flaschen, zurück. Mit der Nummer 14 lernten wir eine Rieslaner Auslese aus dem Jahr 2007 und mit der Nummer 15 einen Silvaner Eiswein aus dem Jahr 2003, wieder aus der Lage Nordheimer Vögelein, kennen. Bei dem Rieslaner dominierten Honigtöne aber auch Rosinen und Zitrusfruchtigkeit. Der Eiswein war am 22.01.2004 geerntet und überzeugte mit gut eingebauter Säure und Nussigkeit und empfahl sich als hervorragender Begleiter zu verschiedensten Desserts.

Die Ausgeglichenheit der vorgestellten Weine zeigte sich auch in den ausgeglichenen Bewertungen. Über alle 4 Franken Proben hinweg ist ein sehr positives Resümee zu ziehen und es bleibt spannend, die weitere Entwicklung des Anbaugebietes zu verfolgen.

Verfasserin: Carla Beyer

Winzergenossenschaft Divino zu Gast bei der Weinbruderschaft zu Köln am 10.06.2010

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche	Alk. [Vol.%]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	Riesling, Serie "Juventa"	QbA	Riesling	0,75	12,5	8,5	7,0	5,40	13,80
2	2009	Sauvignon blanc , Serie "Juventa"	QbA	Sauvignon blanc	0,75	13,4	6,1	5,7	7,30	13,80
3	2009	Nordheimer Vögelein, Serie "Franconia"	Spätlese	Müller Thurgau	0,75	13,8	6,4	5,5	7,50	14,48
4	2008	Nordheimer Vögelein, Serie "Franconia"	Spätlese	Müller Thurgau	0,75	12,9	6,8	5,7	7,40	14,00
5	2007	Nordheimer Vögelein, Serie "Franconia"	Spätlese	Müller Thurgau	0,75	13,6	4,7	5,1	7,40	14,43
6	2009	Nordheimer Vögelein, Serie "Franconia"	Spätlese	Silvaner	0,75	13,4	5,7	5,3	6,00	14,80
7	2008	Nordheimer Vögelein, Serie "Franconia"	Spätlese	Silvaner	0,75	13,2	1,5	4,7	12,00	14,90
8	2009	Nordheimer Vögelein, Serie "Franconia"	Spätlese	Riesling	0,75	13,1	6,6	7,6	9,50	14,85
9	2007	Nordheimer Vögelein, Serie "Franconia"	Spätlese	Riesling	0,75	12,8	7,4	7,4	8,50	14,90
10	2008	Weisser Burgunder Serie "Divino"	QbA	Weissburgunder	0,50	13,7	4,2	7,0	9,80	14,80
11	2007	Weisser Burgunder Serie "Divino"	QbA	Weissburgunder	0,75	13,8	6,0	5,7	9,80	14,75
12	2008	Chardonnay Serie "Divino"	QbA	Chardonnay	0,75	14,4	5,1	5,1	15,50	15,63
13	2007	Chardonnay Serie "Divino"	QbA	Chardonnay	0,75	13,4	4,8	6,0	12,50	15,24
14	2007	Rieslaner Serie "Franconia"	Auslese	Rieslaner	0,50	9,9	135,7	9,3	14,50	17,13
15	2003	Nordheimer Vögelein, Serie "Franconia"	Eiswein	Silvaner	0,50	9,3	205,0	7,2	42,50	17,32

# Weinprobe vom 8. Juli 2010 – Südwestfrankreich

Zusammengestellt und moderiert von Carla und Christian Beyer

Endlich Sommer – 34° – aber leider für unsere heutige Probe etwas zu heiß. Dank unseres Kellermeisters konnten die Weine jedoch ausgezeichnet gekühlt probiert werden.

Das Anbaugebiet Südwestfrankreich liegt etwas abseits, birgt aber eine Reihe von spannenden Entdeckungen sowohl bezogen auf die Winzer als auch auf die hier angebauten Rebsorten.

Geografisch lässt sich die Region als Dreieck beschreiben, gelegen im Norden der Pyrenäen, südöstlich des Bordeaux und im Osten von Toulouse begrenzt. Bei 50.000 ha Anbaufläche mit 18 Appellationen und 22 Landwein-Regionen gibt es ca. 100 verschiedene, vorrangig autochthone Rebsorten - deshalb auch als „Rebsortenmuseum Frankreichs“ bezeichnet. Jährlich werden hier 1,8 Mio. hl Weißwein und 1,6 Mio. hl Rotwein produziert; 30% entfallen dabei auf AOC Anbaugebiete, 45 % auf Landweine und 25 % auf Tafelweine.

**Bei den Weißweinen** ist es vor allem eine Frische und Mineralität, die man aus anderen Regionen Frankreichs so kaum kennt. Rebsorten wie Mauzac, Odenc, Verdanel oder Gros Manseng mögen unbekannt sein, die Weine, die sie liefern, sind höchst eigenständig, nicht alltäglich und in besonderem Maße originell, und haben deshalb Aufmerksamkeit verdient.

**Den Rotweinen des Südwestens** ist eine spezifische Gerbstoffstruktur gemein (dies ist sicher auch eine Frage des „Mögens“), die massiver und dominanter erscheint, als in anderen Regionen Frankreichs. Das kühle Klima und karge Böden sorgen, in Verbindung mit den entsprechenden alten, angestammten lokalen Rebsorten wie Tannat, Malbec, Duras, Fer Savadou (Braucol) etc. für ungestümen Tanninreichtum, den zu zügeln nur wenigen Spitzenbetrieben gelingt. Es sind allesamt keine Weine für den schnellen Konsum, sondern Langläufer, die Geduld brauchen, auch insofern sind sie alles andere als zeitgemäß. Die Geduld aber belohnen sie mit facettenreichem Reichtum an Aromen.

Vorgestellt wurden die Anbaugebiete **Cahors, Gaillac, Côtes du Marmandis** und **Gascogne** mit dem **Madiran**.

Der **erste Wein**, ein **Mousseux**, kam aus dem **Gaillac** im Departement des Tarn gelegen. Es gehört zu den ältesten Weinbaugebieten Frankreichs, die Anbaufläche beträgt fast 4.000 ha mit einem Ertrag von 160.000 hl – davon 65% Rotwein. Um das komplexe Gefüge und die Eigenart des Gaillac's zu verstehen, muss man wissen, dass in dieser relativ kleinen Region eine Vielfalt zu finden ist an Lagen, Rebsorten, Macharten und auch verschiedenen Böden - am linken Ufer dominieren karge und steinige Böden, auf denen Rotweine wachsen; das rechte Ufer besteht von Sandstein und Mergel bis zu Granit- und Kalkboden, auf denen Weiß- und Rotweine wachsen.

Der Erzeuger des Mousseux Brut Mas Pignou, die **Domaine Mas Pignou von Jaques et Bernard Auque** ist seit 5 Generationen im Familienbesitz.

Bernard Auque hat hier aus 100% Mauzac von 50 Jahre alten Reben, mit auf 45 hl/ha begrenzter Erntemenge, einen feinperligen, frischen Mousseux mit Noten von grünem Apfel aber auch Honig- und Birnentönen produziert, der lang am Gaumen bleibt.

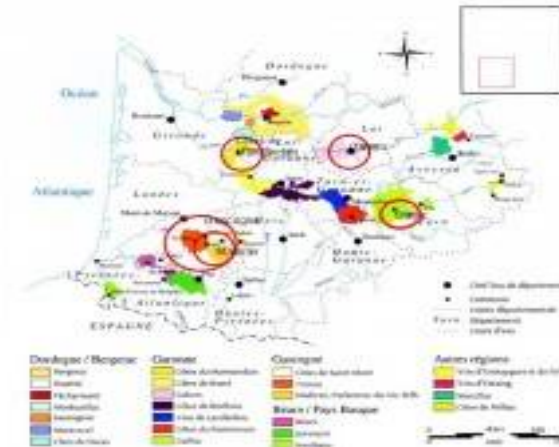
Die Rebsorte **Mauzac** stammt aus der Region Gaillac und es gibt diese in verschiedenen Varianten - s. auch Wein Nr. 5.

Der hier vorgestellt Mousseux wurde dabei nach der gaillac'schen Schaumwein **MÉTHODE Ancestrale** hergestellt. Bei dieser Methode findet eine Tankgärung statt. Einmal angesetzt und abgefüllt besteht keine Möglichkeit mehr, Einfluss zu nehmen. Im Gegensatz zu traditionell hergestellten Schaumweinen, die eine zweistufige Verarbeitung erfahren, bei der in Stufe Zwei noch einmal regulierend eingegriffen werden kann und nachgezuckert wird, muss die angesammelte Süße der Trauben hier ausreichen. Eins ist dabei sicher, keine andere Methode gewährt besser den Erhalt der Aromen und des Eigencharakters der Trauben als diese.

Mit dem **Wein Nr. 2**, einem **Colombard** von der [Côtes de Gascogne](#), betreten wir die Gascogne. Zur Gascogne gehören zusätzliche Appellationen, z.B. das Madiran, das wir mit dem nächsten Wein dann besuchen werden.

Die **Gascogne** ist eine historische Provinz und hat ihren Namen von den Vasconen, einem iberischen Volk, das ungefähr im 6. Jahrhundert unserer Zeitrechnung die Pyrenäen überschritt und hier siedelte. Im Hundertjährigen Krieg war die Gascogne ein Schlachtfeld, auf dem die Heere Frankreichs und Englands sich maßen.

Der 1336 unterzeichnete Vertrag von Bretigny bestätigte die absolute Herrschaft Englands über diese Provinz, aus der die fremden Eindringlinge sich erst mehr als ein Jahrhundert später (1453) zurückzogen.



Die Erzeuger dieses Weines **Janine und Gilles Baumann** von der **Domaine de Cassagnoles** gehören zu den Wegbereitern des trockenen, fruchtbetonten, sortenreinen Colombar und verstehen es, ihm Jahr um Jahr erneut sein sympathisches Profil zu geben. Es gefällt dieser Sorte auf den sehr kalkreichen Hochplateaus und den der Sonne zugewandten Hängen des Gers. Es finden sich frische, an Zitrus- und exotische Früchte erinnernde Aromen, die aber leider noch etwas grasig grün wirkten, wie bei unreif geernteten Trauben. Der 2009er bekam eine Bronze-Medaille beim Concours Général de Paris 2010 verliehen. Zur Rebsorte Colombar ist noch festzuhalten, dass diese eine Kreuzung aus den Rebsorten [Gouais Blanc](#) x [Chenin Blanc](#) ist und ursprünglich in der Region [Cognac](#) eine wichtige Rolle spielte. Die weltweite Rebfläche liegt bei ca. 40.000 ha. In Frankreich wird Colombar auf ca. 7.700 ha kultiviert (2007).

Mit dem **Wein Nr. 3** wechselten wir in das Gebiet **Madiran**; es umfasst kapp 1.300 ha bei einem Ertrag von 61.700 hl. Das Gebiet ist eigentlich bekannt für seine Rotweine, aber zunächst gab es einen Weißwein, eine **Cuvée aus Gros Maseng und Sauvignon** zu verkosten.

Bekanntester Winzer dieses Gebietes ist zweifellos **Alain Brumont**, der "Entdecker dieses Terroirs" und auch Werber für dieses Terroir, mit seinen **Weingütern Château Montus, Château Bouscassé und der Domaine Berthoumieu**.

Die vorgestellte Cuvée präsentierte sich facettenreich und ausdrucksstark mit Noten von Äpfeln, Melonen und Zitrusfrüchten; frisch und fruchtgeprägt, mit präsender, schön eingebundener Säure.

Die Rebsorten Manseng, "**Gros Manseng**" und "**Petit Manseng**", sind typische baskische Rebsorten. Der Gros Manseng wird hauptsächlich für trockenen Weißweine, der Petit Manseng wird fast ausschließlich für Süßweine verwendet.

Mit dem **Wein Nr. 4** probierten wir einen Wein der [Côtes du Marmandais](#), deren Weine starke Parallelen zum Bordeaux aufweisen. Die [Côtes du Marmandais](#) liegt südlich der Appellation [Bergerac](#) zu beiden Seiten der [Garonne](#) in direkter Verlängerung der [Bordeaux-Appellationen Entre Deux Mers](#) und [Graves](#) mit einer Rebfläche von ca. 1.300 ha und einem Ertrag von fast 67.500 hl. Obwohl hier in erster Linie [Rotweine](#) (s. auch Wein Nr. 08) und [Roséweine](#) erzeugt werden (97%), begannen wir mit dem auch für diese Gegend repräsentativen [Sémillon](#).

**Stéphanie Roussel**, die aus der Normandie stammt, entdeckte während ihres Jurastudiums in Caen die Liebe zum Wein, eröffnete zunächst eine Weinbar in Bordeaux und entschied dann, vom Verkäufer zum Produzenten zu wechseln. Sie erwarb die **Domaine Lassole**, mit alten Rebbestand und produziert streng nach biodynamischen Prinzipien. Ihr Sémillon ist duftig und mineralisch mit feinen, blumigen Noten. Nicht die Zustimmung der Teilnehmer fand der Geschmack basierend auf dem leicht oxydativen Ausbau. So erinnerte der Wein eher an Sherry oder Madeira.

Wir kehrten in das Gaillac und zu einem Mauzac zurück. Dieser **Mauzac Vert – Wein Nr. 5** - ist eine der 7 Untersorten des Mauzac, die nach der Farbe der Beeren als gelber, grüner, rosa, rötlicher oder schwarzer Mauzac bezeichnet werden. Er ist robust und wenig



frostempfindlich. Der Mauzac liefert einen aromatischen und recht körperreichen [Weißwein](#), der sich nach der Abfüllung trotz seines niedrigen [Säuregehalts](#) einige Jahre lang verbessert. Im Jahr 2007 wurde in Frankreich eine bestockte Rebfläche von 2.077 Hektar erhoben.

Erzeuger sind **Robert et Bernard Plageoles** von der **Domaine Plageoles**, die nur sortenreine Weine, 16 Stück an der Zahl herstellen. Wein wird dort bereits seit 1805 produziert, nunmehr in der sechsten Generation.

Hier war wieder unser Kellermeister gefragt, den Wein trotz der Sommerhitze bei besonders kühler Temperatur zu servieren, was ihm hervorragend gelang, und so konnte der Wein seine Aromen - deutliche Apfelnote mit Nebendaromen von grüner Zitrone und Linde – voll entfalten.

Mit der **Nr. 6** probierten wir eine weitere Spezialität des Gaillac, die Rebsorte **Odenc** und dies von einem Winzer **Patrice Lescarret**, von **Domaine de Causse Marines**, der zu den drei exzentrischen „enfants terribles“ des Gaillac gehört. Er ist ausgebildeter Oenologe und war lange Zeit in Prüfungskommissionen auf Weinconcours tätig und sagt heute darüber: "Der überwiegende Teil der Verkostungen sind eine Farce oder das Niveau der Tester ist lächerlich...". Er bewirtschaftet seine Flächen biodynamisch.

Wir beurteilten den Odenc als aromatisch, vollmundig harmonisch, mit Anklängen von Zitrusfrüchten und Gewürzen im Hintergrund. Der Wein wird auf 30 hl / ha begrenzt und wird naturvergoren, ohne Hefezusätze in uralten Eichenfässern ausgebaut.

Zum Abschluss der vorgestellten Weißweine wurde mit Wein **Nr. 7**, einem **Verdanel**, wieder eine der autochthonen Reben des Gaillac präsentiert. Die Erzeuger Robert et Bernard Plageoles hatten wir bereits beim Wein Nr. 5, als Repräsentanten für sortenrein ausgebaute Weine kennengelernt. Ein recht ungewohnter Wein mit heftigen Aromen; ein grüner Wein sowohl im Sinne von noch jungen Reben wie auch im Sinne des Aromas, mit Affinität zu Gras und Sauerampfer .

Nun kamen die echten – temperaturbedingten – Herausforderungen: die Rotweine. Gern hätten wir die Weine, die ja alle etwas mehr Zeit zur Entwicklung und Reife und dem Abbau der kräftigen Tannine benötigen, dekantiert, was sich aber auf Grund des Wetters verbot. Also blieb nur „Sturzdekantieren“, eine Methode, die sicher verhinderte, dass sich die Rotweine in ihrem optimalen Zustand zeigten.

Wir begannen (**Nr. 8**) mit einer **Cuvée Petit Lassoile** (2004) von der Côtes du Marmandais der [Domaine Lassoile von Stéphanie Roussel](#), von der wir schon den Sémillon kennengelernt hatten. Die Cuvée der Rebsorten: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Syrah, und weiteren, wieder ein ungewohnter Wein mit heftigen Aromen, zeichnet sich durch ein erstaunlich günstiges Preis- / Leistungsverhältnis aus. Eine besondere Empfehlung wurde ihm von dem Weinkritiker Helmut Gote zuteil.

Mit den Weinen Nr. 9 und Nr. 10 betraten wir nun das **Cahors**. Das nach der Stadt [Cahors](#) benannte Anbaugebiet im Südwesten Frankreichs hat seit 1971 den Status einer [AOC](#). Der traditionelle Wein von Cahors ist ein körperreicher und langlebiger Rotwein mit tiefdunkler Farbe. Wein wird hier schon seit der Besetzung durch die Römer um ca. 50 v.Chr. angebaut. Der Befall der [Reblaus](#) sowie schwere Fröste im Jahr 1956 sorgten jedoch fast für das Aus des Weinbaus. Heute sind wieder 4.050 ha mit Reben bestockt und es werden ca. 155.500 hl Wein produziert.

Der Wein **Nr. 9** - 80 % **Cot (Malbec)**, 20 % Merlot – stammt von ca. 30 Jahre alten Reben und reifte in alten Eichenfässern. Der Cot bestimmt dabei die Richtung und wird vom Merlot abgerundet. Es ist ein einfach strukturierter aber voller Wein, der für einen Cahors erstaunlich wenig Tannin zeigt. Dieser Cahorswein ist im letzten Jahr vom amerikanischen Winespectator zu den 100 Besten der Welt gezählt worden.

Erzeugt wird dieser Wein vom **Clos La Coutale, von Philippe Bernède & Fils**. Die Familie Bernède ist eine der wenigen Winzerfamilien, die seit dem 19. Jahrhundert die Anbauregion des Cahors entscheidend mitgeprägt hat. Bereits im Jahr 1895 wurde der 1894er Cahors, Clos La Coutale auf dem Concours Général Agricole in Paris mit der Bronzemedaille ausgezeichnet.

Mit der **Nr. 10**, einem reinsortigen Malbec „**Le Sid**“ aus dem Jahr 2002, ebenfalls von 30 Jahre alten Rebstöcken und auf roten tonhaltigen Böden gewachsen, setzen wird die Probe fort. Erzeuger ist die **Domaine Cosse-Maisonneuve** mit **Mathieu Cosse und Catherine Maisonneuve**. Die junge Domaine, 1999 von Catherine Maisonneuve und dem ehemaligen Rugby-Profi Mathieu Cosse gegründet (inzwischen beide diplomierte Önologen, die in Frankreich Kultstatus genießen), widmen sich der [Malbec](#)-Traube auf neue Art und Weise und setzten damit neue Maßstäbe im Cahors. Catherine Maisonneuve und Mathieu Cosse sehen in der Biodynamik die notwendige Voraussetzung für Qualität und setzen kompromisslos auf aufwendige Handarbeit im Weinberg und auf Minimalintervention im Keller. Den Weinen geben sie die Namen nach den verschiedenen Lagen.

Der "Le Sid" wurde von Hand eingemaischt und hat danach 14 - 18 Monate in neuen Barriques gelegen. Ein kraftvoller Wein, mächtig und dicht zugleich, von großer Komplexität und Mineralität. Noten von roten und schwarzen Früchten und facettenreiche Gewürznuancen bleiben lang am Gaumen.

Wir kehrten noch einmal zur **Domaine von Alain Brumont**, s. auch Wein Nr. 3, zurück und wollten von ihm zwei Cuvées der Jahre 2007 (**Nr. 11**) und 2006 (**Nr. 12**) vergleichen. Die Cuvées setzen sich aus 50 % Tannat, 30% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc zusammen. Es zeigten sich körperreiche Weine mit großer Konzentration, Aromen von dunklen Früchten aber auch leicht animalischen Noten. Dabei konnte festgestellt werden, dass, wie zu erwarten, das Jahr zusätzlicher Reife dem 2006er mehr Fülle und Tiefe gebracht hat.

Zur Rebe **Tannat**, die aus den Pyrenäen stammt, sei noch erwähnt, dass sie genetisch mit der Sorte Malbec verwandt ist. Die Trauben reifen spät und haben einen hohen Säureanteil, was dann zu einer langen Lagerfähigkeit führt.

Auch von der **Domaine de Causse Marines mit Patrice Lescarret** (s. Nr. 6) probierten wir noch einen Roten dieses Erzeugers, einen Duras (**Nr. 13**), wiederum eine sehr alte Rebsorte und aus dem Gaillac. Der Duras ist eine auch heute noch ausschließlich in [Südwestfrankreich](#) angebaute [Rebsorte](#). Sie bevorzugt leichte sandige oder kalkhaltige Böden und ist früh reif. Der vorgestellte Wein zeigte die sortentypischen Gewürznoten begleitet von dichten roten Beerenfrüchten mit Anklängen von frischem Waldboden und fand großen Anklang, was sich auch in der Benotung zeigte.

Nicht versäumt werden sollte auch die Rebsorte **Braucol**, hier **Fer Servadou** genannt, vorzustellen. Zunächst mit der **Nr. 14**, von der **Domaine Plageoles**, die wir schon bei den Weinen Nr. 5 – dem Mauzac vert - und Nr. 7 – einem Verdanel – kennenlernt hatten. Die Rebsorte Braucol, mit ziemlicher Sicherheit aus dem Süd-Westen Frankreichs stammend, ist von granatroter Farbe und zeigt innerhalb eines Jahres mehrere Gesichter. Die anfängliche Betonung von Frucht wird zunehmend von Kraft ergänzt; es obliegt dem individuellen Geschmack zu sagen was besser ist. Der Wein zeigte Aromen von roten Früchten, speziell Cassis und ansatzweise etwas Lakritz.

Der zweite Braucol, Wein **Nr. 15, Florentin**, wurde von der **Domaine du Moulin** von **Nicolas Hirisou** erzeugt. Die Domaine befindet sich im gleitenden Übergang von einer auf die nächste Generation. Im kalifornischen Nappa Vallay ließ sich Nicolas Hirisou in der Kunst des Weinmachens schulen, ist zugleich offen für Neuerungen und Traditionen im Weinanbau, und sein roter „Florentin“ bezeugt das mit jedem Schluck.

Vor uns stand ein reiner Braucol, im Eichenfass gelagert, mit starkem Rückschnitt, von Hand verlesen und limitiert auf 3.600 Flaschen in Subskription. Die Trauben des Braucols werden von beiden Seiten des Tarn verarbeitet, die auf völlig unterschiedlichen Böden stehen. Dabei sollen die Reben der südlichen Schotterfelder die Kraft und Finesse einbringen und die von den nördlichen Ton-Kalkböden die Aromendichte.

Mit dem Florentin ist innerhalb von 7 Jahren ein überzeugender Beweis geliefert worden, dass hier nicht nur das Handwerk beherrscht wird. Dies wird auch außerhalb der Domaine und des Gaillacs gewürdigt und so sammelte er in den vergangenen Jahrzehnten Goldmedaillen und Preise – u.a.:

- Ténor de l'année sur le guide Hubert avec le millésime 2003.
- Classé chef d'oeuvre de vigneron par la revue des vins de France avec le millésime 2005.
- Concours des grands vins de France de Macon: Médailles d'or: millésimes 2006 et 2008 Médaille d'argent: millésime 2007

Dem Urteil, hier einen harmonischen, vollmundigen und dichten Wein mit würziger Frucht von Kirschen, Brombeeren und Cassis im Glas zu haben, der auch lang anhaltend am Gaumen verblieb, konnten wir uns nur anschließen.

Zum Abschluss wurde verkostet, wie sich ein Wein, ein Tannat aus dem Madiran, nach 20 Jahren entwickelt hatte. Der Wein, ein Madiran Vieilles Vignes, **Nr. 16**, erzeugt von der **Domaine Capmartin**, von **Guy Capmartin Maumusson**.

Guy Capmartin, wuchs auf der elterlichen Domaine auf, die damals zu den ersten gehörte, die im Madiran auf Flasche füllten, um sie ab Hof zu verkaufen. Mitte der achtziger Jahre, als die Renaissance des Madiran begann, hatte auch er das Bedürfnis, sich mit Qualität zu beschäftigen. Er verfügt heute über rund 8 ha, auf denen er Rotweine produziert und dabei zeigen möchte, zu welchem Niveau ein authentischer Madiran fähig ist. Es ist ein großer Madiran, unverfälscht, nicht glattgebügelt, unwüchsig und wild, aber gekonnt gezähmt.

Auch zum Schluss nochmals „Danke“ an den Kellermeister, der es bei all diesen schweißtreibenden Tätigkeiten geschafft hat, uns die Weine so zu präsentieren, dass diese sich uns trotz der hohen Temperaturen noch optimal erschlossen.

Verfasserin: Carla Beyer

# Südwestfrankreich

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Weine Lage / Winzer / Ort	Bereich	Rebsorte(n)	Prädikat	Flasche [l]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Alk [Vol %]	Preis [EUR]	Punkte
1		Mas Pignou Domaine Mas Pignou - Jaques et Bernard Auque	Gaillac	Mauzac	AOC	0,75			10,0	12,50	13,52
2	2009	Colombard Domaine des Cassagnoles Janine & Gilles Baumann	Côtes de Gascogne	Colombard	Vin de Pays	0,75	3,4	7,4	11,4	4,20	13,90
3	2008	Gros Maseng Sauvignon Domaine Alain Brumont Chateaux Montus et Bouscassé Maumusson	Madiran	Gros Manseng, Sauvignon Blanc	Vin de Pays	0,75			12,0	6,65	13,60
4		Petit Plaisir du Semillion Domaine Lassole - Stephanie Roussel	Côtes du Marmandais	Sémillon	AOC	0,75			12,5	9,50	13,10
5	2008	Mauzac Domaine Plageoles - Robert et Bernard Plageoles Cahuzac	Gaillac	Mauzac vert	AOC	0,75			13,5	13,30	13,32
6	2008	Causse Marines Ondenc Domaine des Causse Marines - Patrice Lescarret Vieux	Gaillac	Ondenc	Vin de Table	0,75			14,0	16,70	14,20
7	2008	Verdanel Domaine Plageoles - Robert et Bernard Plageoles Cahuzac	Gaillac	Verdanel	Vin de Table	0,75			15,0	19,60	13,48
8	2004	Le Petit Lassolle Domaine Lassole - Stephanie Roussel	Côtes du Marmandais	Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Syrah, etc.	AOC	0,75			12,5	9,50	13,96
9	2007	Clos La Coutale Clos La Coutale - Philippe Bernede et Fils Vire sur Lot	Cahors	Cot (Malbec) & Merlot	AOC	0,75			13,0	7,90	14,26
10	2002	Le Sid Domaine Cosse Maisonneuve à Prayssac Matthieu Cosse & Catherine Maisonneuve	Cahors	Malbec	AOC	0,75			13,0	22,50	14,50
11	2007	Torus Brumont Domaine Alain Brumont Chateaux Montus et Bouscassé Maumusson	Madiran	50 % Tannat, 30% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc	AOC	0,75			13,0	9,65	14,75
12	2006	Torus Brumont Domaine Alain Brumont Chateaux Montus et Bouscassé Maumusson	Madiran	50 % Tannat, 30% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc	AOC	0,75			13,5	9,65	15,40
13	2006	Causse Marines Rasdu Domaine des Causse Marines - Patrice Lescarret Vieux	Gaillac	Duras	Vin de Table	0,75			14,5	16,70	15,60
14	2009	Braucol Domaine Plageoles - Robert et Bernard Plageoles Cahuzac	Gaillac	Braucol	AOC	0,75			13,0	11,80	14,92
15	2008	Florentin Domaine du Moulin - Nicolas Hirisou	Gaillac	Braucol	AOC	0,75			13,0	29,50	15,98
16	1989	Madiran Vieilles Vignes Domaine Capmartin - Guy Capmartin Maumusson	Madiran	Tannat	AOC	0,75			13,0	10,00	14,28

# Weinprobe vom 19. August 2010 - Weißweine aus dem südlichen Burgund

präsentiert von unserem Bruderschaftsmeister Dr. Dieter Ockelmann am 19.08.2010

Nur ein kleiner Ausschnitt burgundischer Weine und auch noch beschränkt auf Weißweine, möchte man einwenden, wenn man bedenkt, dass wir uns bei dieser Probe nur in dem Teilgebiet des **Maconnais** bewegt haben. Aber die Vielfältigkeit der Weinproduktion innerhalb dieses Teilgebietes berechtigte eine solche Beschränkung, zumal es unserem Bruderschaftsmeister auch darum ging, uns zu zeigen, was es als Alternativen zu den viel berühmteren – aber auch viel teureren - Produkten aus dem nördlichen Burgund gibt.

So wurde mit dieser Probe lediglich ein Gebiet von ca. 50 km in nord-südlicher Richtung und ca. 20 km in ost-westlicher Richtung zwischen Tournus und knapp hinter Macon abgedeckt. Langweilig wurde uns allerdings nicht, denn vom Grundwein bis zum hochwertigen Produkt war alles vertreten, was in diesem Gebiet Rang und Namen hat.

Von der Gesamtweinbaufläche des Burgund (27.636 ha = 3% der gesamten franz. Weinbaufläche) nimmt das Maconnais eine Fläche von ca. 6.700 ha ein. Auf dieser Fläche tummeln sich ca. 4.000 Winzerbetriebe und 23 Caves Coopératives, wobei Letztere 16% der Handelsmenge liefern.

Vertrieben werden diese Qualitätsmengen zu 55% über Weinhändler, den Negociants, zu 30% über die Weinbaubetriebe selbst und 5% vertreiben die Genossenschaften. 10% werden schließlich über verschiedene sonstige Vertriebswege kanalisiert

Die Gesamt-Jahresproduktionsmenge beläuft sich auf ca. 1,5 Mio hl Wein, die sich wie folgt aufteilt: 61% Weißwein, 31% Rotwein (und Rosés), 8% Cremants.

Von dieser Gesamtmenge entfallen auf die regionalen Appellationen 52% der Menge, 46,6% auf kommunale Appellationen und Premier Crus und nur 1,4% auf die Grand Crus. Das 4-stufige (nach anderer Lehre auch 6-stufige) burgundische System der Appellationen -regionale, kommunale Appellationen, Premiers Crus, Grands Crus- im Einzelnen zu durchschauen und nachzuvollziehen bzw. nachzuhalten, fällt zugegebenermaßen auch fortgeschrittenen Weinliebhabern schwer. Schließlich gibt es allein im Burgund davon einhundert. Und – seien wir ehrlich - nichts trübt den Weingenuss mehr, als ein verwirrender theoretischer Überbau, so dass wir doch lieber die Weine und Winzer für sich sprechen lassen wollen.

Im Mittelpunkt des Rebspiegels stehen die Sorten Chardonnay für die Weißweine und Pinot Noir für die Rotweine, wobei in einzelnen Appellationen noch Sorten wie Aligoté, Sauvignon blanc oder Sacy für Weißweine sowie Gamay und César für Rotweine, – eher im Verschnitt mit den Hauptsorten, als reinsortig angebaut - anzutreffen sind.

Ein Problem für die Probe stellte die Jahrgangsauswahl dar. Dieter Ockelmann hätte uns gerne nur die sehr guten 2007er Jahrgängen präsentiert, doch diese sind schon auf Grund der Qualität und der guten Entwicklungsprognosen meisten schon ausverkauft. So mussten auch einige 2008'er und 2009'er mit in die Probe eingebaut werden.

Dafür kamen wir aber auch in den Genuss auch älterer Jahrgänge wie z.B. einem 2005er und einem 2002er. Die Einkaufsmöglichkeiten für Dieter boten sich ihm im Anschluß an seinen Frankreichurlaub - zusammen mit seiner Käthe - und parallel zu den „Jours des Vins de Bourgogne“, die Dieter in Vertretung für unser Mitglied Detlef Rick besuchen konnte, so dass ihm bei den Winzern viele Türen offenstanden.



Begonnen haben wir die Probe mit einem **2007er Clos Gandin „C de C“**, mit dem die **Domaine du Clos Gandin, Delorme Frères**, mit Sitz in Plottes (nur wenig süd-westlich von Tournus) ihren Basis-Cardonnay präsentierte. Bei der Weinansprache begegneten sich sowohl Eindrücke von reifen Noten und einem Anflug von bereits vorhandener Gezehrtheit mit grünen Eindrücken, die diesen Wein in einer Blindverkostung auch als Sauvignon hätten durchgehen lassen. Weiters kamen Hinweise auf Birnen und auch auf typische Aromen, die auf eine Kaltvergärung schließen ließen.

Die Domaine, die auf eine lange Geschichte zurück blicken kann (gegr. 1836), besitzt auch einige Parzellen in dem weiter süd-westlich gelegenen **Ort Chardonnay**, womit sich auch die Bezeichnung dieses ersten Weins erklärt: „C(hardonnay) de C(hardonnay)“

Es folgte als zweiter Wein ein **Macon „Aux Bois d’Allier“** ebenfalls aus dem Jahrgang **2007** von der **Domaine Cordier Père & Fils, Christophe Cordier**, aus Fuissé, ganz im Süden des Maconnais, noch unterhalb von Macon. Auch ohne den markanten Zusatznamen dieses Weines wäre uns nicht entgangen, dass hier beim Ausbau des Weines Holz im Spiel war, allerdings etwas verhalten, so dass auch Gegner dieser Geschmacksrichtung durchaus mit diesem Wein leben konnten, zumal ihm eine schöne Säurestruktur und viel Mineralik gut zu Gesicht standen.

Das Weingut mit einer Größe von ca.4 ha befindet sich im Ort Fuissé, somit im Herzen des Teilgebietes Pouilly-Fuissé, und wurde 1945 gegründet. Mit zunehmender Sensibilität für den Weinbau und angehäufter Erfahrung – Christophe Cordier hat Station gemacht auf den Weingütern von Dominique Lafon und auf Romanée Conti – wurden seine Weine immer besser, so dass inzwischen nicht nur Robert Parker sondern auch Michel Bettane (Revue du Vin de France) auf ihn aufmerksam wurden und Letzterer die Weine dieser Domaine sogar höher einstuft, als die seiner berühmteren nördlichen Nachbarn von der Côte d’Or. Mittlerweile hat Christophe Cordier seinen Betrieb auf ökologischen Anbau umgestellt und bemüht sich, beim Ausbau der Weine, die typischen Charakteristika jeder seiner Einzellagen heraus zu arbeiten.



Als nächstes bekamen wir einen **2009er Pouilly-Loché „Les Mures“** –eine der kleinsten Appellationen in Burgund- von der Genossenschaft **Cave des Grands Crus Blancs** aus Vincelles ins Glas. Das deutliche Plus an Frische bei diesem Wein wurde zunächst einmal gut goutiert. Geradlinig, sauber und mineralisch waren die positiven Eindrücke beim Verkosten und wie auch schon bei seinen Vorgängern konnte man auch hier eine Verbesserung bzw. Intensivierung der Aromen mit zunehmendem Kontakt des Weines mit Sauerstoff im Glas feststellen.

Diese Genossenschaft aus den 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts vermarktet heute 80% der Gesamtmenge des Weins aus dem Bereich des südlichen Maconnais. Sie hat aber auch genauso ihre Finger im Spiel bei Weinen des sich weiter im Süden anschließenden Beaujolais.

Den ersten Block unserer Verkostung beschlossen wir mit dem einzigen Wein des Jahrgangs **2008** in dieser Probe, einem **Macon Clessé „Terre de Quintaine“** von der **Domaine Jean Pierre Michel** aus Clessé. Von den 7,5 ha Weinbergen des Weinguts liegen allein 4,5 ha in der Appellation Viré-Clessé. Hierbei handelt es sich um eine der jüngsten Appellationen des Burgund, die erst nach mehreren Anläufen durch Einzelwinzer und Genossen im Februar 1999 von der IAO ihren Segen erhielt. Unser Wein hier stammt aus dem kleinen Ort Quintaine, zwischen Viré und Clessé gelegen, der dieser Einzellage auch den Namen gibt und als beste Lage der Domaine angesehen wird. Der Ausbau der Weine geschieht in neuen und gebrauchten 400 l Holzfässern, womit das Weingut auf eine Jahresdurchschnittsproduktion von ca. 50.000 Flaschen kommt.

Leider ließ unser Wein einige Probenteilnehmer enttäuscht zurück, weil er eine deutliche Botrytisnote mitbrachte, die auf ein sehr reifes Lesegut schließen ließ, auch wenn vielleicht diese Reife dem Jahrgang geschuldet war. Umso mehr hätte bei der Lese selektioniert werden müssen, denn diese Botrytisnote läßt sich schlecht mit dem Charakter vor allem eines echten Chardonnays in Einklang bringen. Sie beeinträchtigte insbesondere die bei diesem Wein vorhandene fruchtig-cremige Fülle am Gaumen mit ansonsten gutem Abgang. Immerhin erhielt er dennoch die bis dahin beste Durchschnittsnote in der Punkung (siehe Tableau).



Den zweiten Block der zu verkostenden Weine widmete Dieter nur einem einzigen Winzer. Es folgten nämlich drei Weine ausschließlich von der **Domaine Thibert Père & Fils, Christophe Thibert**, aus Fuissé, und **alle drei Weine** aus dem Jahr **2007**.

Hier haben wir es mit einem schon etwas größeren Betrieb zu tun, der schließlich eine Fläche von 22 ha bewirtschaftet, auf der Rebstöcke mit einem Durchschnittsalter von ca 40 Jahren stehen und die man demnach mit Fug und Recht als sog. „Vielles Vignes“ bezeichnen kann. Der Durchschnittsertrag pro ha liegt dem entsprechend je nach Alter der Reben zwischen 40 bis 60 hl. 20% seiner Weine baut er in neuen Holzfässern aus. Erst als Christophe Thibert sich 1991 in den Betrieb mit eingebracht hatte, begann die



Eigenvermarktung von Flaschenwein. 2005 war man dann soweit, dass ein neues Winzergebäude bezogen werden konnte, in dem von der Anlieferung der Trauben bis zur Etikettierung der Flaschen alle Arbeitsgänge zusammengefasst werden konnten.

Seit 1998 setzt Christophe Thibert keine Herbizide mehr ein und nutzt inzwischen 4 ha seiner bewirtschafteten Fläche ausschließlich für biologischen Anbau.

Schon der erste Wein von dieser Domaine, ein **St. Veran „Champs Ronds“** kündigte an, dass wir uns in einer anderen Liga bewegten. Nach einer schönen Nase, in der auch das neue Holzverhalten nachzuvollziehen war, tapezierte er den Gaumen füllig und cremig, wobei ihm wohl zugute kam, dass er in halben Flaschen (0,375 ltr., anders war er schon nicht mehr zu beziehen) Zeit hatte, sich schneller zu entwickeln und zu diesem gefälligen Tropfen heran zu reifen.

Noch deutlich besser zeigten sich die beiden folgenden Weine von derselben Domaine, ein **Pouilly-Fuissé** aus der Einzellage (Climat) **„Les Champs“** und ein weiterer aus dem Climat **„Les Ménétrières“**. Beide Lagen gehören zu den besten dieser Domaine und belegten eindrücklich den hohen Qualitätsanspruch, den Christophe Thibert an sich selbst stellt und zwar einmal im Umgang mit dem Holzausbau und zum anderen bezüglich des Herausarbeitens der feinen Aromatik und Mineralik, die die Weine aus den jeweiligen Einzellagen unter dem Einfluss des Mikroklimas mitbringen. Nicht umsonst ist Christoph Thibert auch Mitglied in der Winzervereinigung „Terroirs Associés“, in der sich (z.Zt.) zehn –eher kleinere unbekannte- Winzer mit ihrer Leidenschaft für den Terroirgedanken zusammengetan haben.

Neben Apfel-, Holzapfel- und Birnenaromen wurden aber auch Zitrusnoten festgestellt, was eigentlich nicht typisch für den Chardonnay ist. Aber genau dies lieferte uns Argumente gegen die sonst gängige Meinung, dass Chardonnay-Weine eigentlich Langweiler seien, die doch auf „...jeder Müllhalde..“ wachsen. Im Gegensatz dazu bekamen wir in dieser Probe eine ganze Bandbreite an Chardonnays, die uns zeigte, dass jeder dieser Weine sein Eigenleben hat und dass es bei einem richtigen Umgang mit dieser Traube eine Vielfalt von Charakteren in unseren Gläsern zu entdecken gibt. Zutreffend wies unser Weinbruder Bernd Kogler, der aber nicht nur frankophil ausgerichtet ist, in diesem Zusammenhang darauf hin, dass gerade die Franzosen eher „Mundwein-Trinker“ und nicht wie wir Deutschen „Nasenwein-Trinker“ seien; soll am Beispiel des Chardonnay vielleicht heißen, dass wir mit den Weinen aus Chardonnay wegen der relativ neutralen Duftigkeit dieser Weine nicht so den Zugang zu ihnen haben wie die Franzosen, die den Schwerpunkt der Sensorik auf den Gaumen verlegen. Es kommt ihnen nicht so sehr auf den ersten nasalen Eindruck an.

Dass wir uns hier auf einem höheren Qualitätsniveau der Chardonnays befanden, zeigte auch die Punktung. Doch die nächsten 2 Weine sollten uns wieder auf den Boden der Realitäten zurückholen.



Es folgten drei Weine von der **Domaine Roger Lasserat** in Vergisson aus den Beständen unseres Weinbruders Detlef Rick. Als Roger Lasserat 1969 angefangen hat, auf eigene Rechnung Weine zu produzieren, standen ihm gerade mal 3,5 ha zur Verfügung. Heute bewirtschaftet er ca. 16 ha und zählt somit nicht mehr zu den ganz kleinen Winzern. Er ist stolz darauf, sehr alte Rebstöcke in seinem Bestand zu haben, von denen die meisten

bereits über 100 Jahre alt sein sollen. In der Appellation Pouilly-Fuissé bewirtschaftet er Teilflächen in der Einzellage „Clos de France“, die wir hier im Glase hatten, eine weitere Einzellage mit der Bezeichnung „Clos de Martelet“ ist in seinem Alleinbesitz. Im Zuge seines naturnahen Weinbaus wendet er nur organische Düngung mit Mist und Kompost an. Nach Einbringung der Trauben werden diese auf eine pneumatischen Presse sanft gepresst und der Most über Nacht vorgeklärt. Die anschließende eigentliche Gärung findet dann teilweise in temperaturgesteuerten Stahltanks statt –bei niedrigen Temperaturen, wie er es selbst darstellt -, teilweise aber auch in Eichenfässern. Bâtonnage , BSA und unfiltrierte Abfüllung der Weine auf die Flaschen gehören ebenfalls zur Weinphilosophie von Roger Lasserat.

Und so hatten wir von dieser Domaine zunächst einmal einen **2002er** aus dem „Clos de France“ im Glas, von dem jedoch eine Flasche mit Kork oder Muff belastet war, ganz einig waren wir uns bei der Beschreibung des Fehlers nicht. Die zweite Flasche ohne Fehler war allerdings auch schon mit starken oxydativen Aromen behaftet und konnte deshalb auch nicht ganz überzeugen.

Als nächstes folgte ein **2005er** aus demselben Climat, der zwar fehlerfrei war, aber in seinen Aromanoten an reife - was ja noch positiv wäre -, wenn nicht sogar überreife Äpfel erinnerte. Einige in unserer Runde hatten sogar den Eindruck von mostigen Noten, wie bei vom Baum gefallen Äpfeln, die anfangen zu faulen. Es entwickelte sich daraufhin eine Diskussion um die Frage, ob man solch einen Wein - wenn er uns im Restaurant serviert würde - zurückgeben könnte. Interessante Erfahrungen mit Sommeliers kamen da zutage. Also auch bei diesem Wein: nur verhaltene Glücksgefühle bei den Verkostern.

Dann aber wurde es interessant, denn Dieter servierte uns denselben Wein aus dem Jahrgang **2007** und zwar aus einer **Magnumflasche**. In anderer Form war an diesen Wein dieses Jahrgangs nicht mehr heranzukommen. Hier zeigte der Wein, was in ihm steckte, trotz der noch lange nicht beendeten Reife aufgrund der zögerlichen Entwicklung in der Magnumflasche. Sicher, er war noch etwas verschlossen, aber er zeigte doch schon zarte Anklänge an Birnenaromen und deutete die vorhandene Mineralik an. Ein Wein, den man sicher auch hätte dekantieren können, so wie noch manch anderen aus dieser Probe.

Den Abschluss unserer Probe bildeten zwei Weine der **Domaine Robert Denogent** aus Fuissé und man kann wohl sagen, die waren gut ausgesucht von Dieter, denn diese beiden Weine -- im Zusammenhang mit dem Vorgängerwein - versöhnten uns wieder. Es handelte sich um Chardonnays aus den **Einzellagen „Les Croix“ und „Les Reisses“**, beide aus dem Jahrgang **2007**. Hervorragendes Potenzial am Gaumen bei beiden, kräftig strukturiert mit gutem Säuregerüst, Weine die Appetit machten! Da der zweite Wein etwas stärker vom Holz geprägt war, kam es – wie üblich in unserer Runde - wieder einmal zur Fraktionsbildung. Doch das ist gut so, denn das belebt die Probe und fördert die Diskussion.

Über die Domaine etwas ausführlicher zu berichten, fällt sehr schwer, denn der Internetauftritt dieses Weingutes bewegt auf der Zeitschiene von 1997 – 2000. Man kann zusammenfassend vielleicht sagen, dass auch Robert Denogent jedenfalls ein großer Verfechter des Terroirgedankens ist und dass er ebenfalls stolz darauf ist, auf sehr, sehr alte Rebstöcke in ausgezeichneten Lagen zurückgreifen zu können. Zu seiner Betriebsphilosophie gehört ebenfalls -wie bei vielen anderen dieser Winzer- ein zwar nicht

„kontrolliertes Nichtstun“ so doch wenigstens ein kontrolliertes langsames Arbeiten. Man könnte es auch „die Entschleunigung des Arbeitsprozesses“ nennen. Er gibt seinen Weinen Zeit für die Entwicklung, lässt sie lange auf den Hefen liegen und gönnt ihnen auch im Weingut noch eine gewisse Ruhephase nach der Abfüllung auf Flaschen.

Und solange er sich mehr um seine Weine kümmert als um seinen Internetauftritt, soll es uns als Weingenießer recht sein. Wir können nur dabei gewinnen!

**Apropos** gewinnen: unser Punktetableau ist diesmal besonders aussagefähig unter Berücksichtigung der dort aufgeführten Endverbraucherpreise!

An Dieter nochmals großen Dank für Aufwand dieser Probe und die Vermehrung unserer Eindrücke von einem kleinen aber interessanten Anbaugebiet.!

Verfasser: Wolfgang Klug

Weine aus dem südlichen Burgund am 19.08.2010

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche [ l ]	Alk. [Vol. %]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	C de C, Domaine du Clos Gandin, Plottes	AOC Bourgogne blanc	Chardonnay	0,750	12,5	9,95	13,53
2	2007	"Aux Bois d' Allier" Domaine Cordier Pere & Fils, Pouilly-Fuissé	AOC Macon blanc	Chardonnay	0,750	12,5	14,70	14,06
3	2009	"La Mures" Cave des Grands Crus Blancs Vincelles	AOC Pouilly Loché	Chardonnay	0,750	12,5	9,80	13,83
4	2008	"Terre de Quintaine" Domaine Jean Pierre Michel, Clesse	AOC Macon Clessé	Chardonnay	0,750	13,0	18,00	14,36
5	2007	"Champs Rond" Domaine Thibert Pere & Fils, Fuisse	AOC St.Veran	Chardonnay	0,375	13,0	6,50	14,69
6	2007	"Les Champs" Domaine Thibert Pere & Fils, Fuisse	AOC Pouilly Fuisse	Chardonnay	0,750	13,0	21,50	15,08
7	2007	"Les Menetrieres" Domaine Thibert Pere & Fils, Fuisse	AOC Pouilly Fuisse	Chardonnay	0,750	13,0	23,50	15,72
8	2002	"Clos de France" Domaine Roger Lassarat Vergisson	AOC Pouilly Fuisse	Chardonnay	0,750	13,0	18,00	13,94
9	2005	"Clos de France" Domaine Roger Lassarat Vergisson	AOC Pouilly Fuisse	Chardonnay	0,750	13,0	21,50	14,28
10	2007	"Clos de France" Domaine Roger Lassarat Vergisson	AOC Pouilly Fuisse	Chardonnay	1,500	13,0	49,00	14,89
11	2007	" Les Croix" Domaine Robert Denogent, Fuisse	AOC Pouilly Fuisse	Chardonnay	0,750	13,5	25,80	15,78
12	2007	" Les Reisses" Domaine Robert Denogent, Fuisse	AOC Pouilly Fuisse	Chardonnay	0,750	13,5	22,50	16,31

## Weinprobe vom 09. September 2010 - Naturkork und alternative Verschlüsse

Ist doch ganz einfach, der Korken verschließt die Weinflasche und damit ist sie zur Umgebung abgeschirmt. Um sie zu öffnen holt man sich einen Korkenzieher (wo liegt der noch mal ?), setzt ihn an , dreht ihn hinein in den Korken und zieht ihn hoch. Pech, jetzt ist er auch noch abgerissen. Beim Nachbohren, um den unteren Teil zu entfernen, verschwindet der Rest in der Flasche und dann hat der Wein so einen eigenartigen Geruch und Geschmack: Korkfehler

Das alles kann beim Öffnen einer Weinflasche passieren, obwohl sich die meisten Korken problemlos mit einem leichten „Plopp“ entfernen lassen und einen ordentlichen Wein freigeben. Schlechtere Qualität vor allem durch undichte Korken oder Korkschräcker sind das große Problem. Die Verfügbarkeit von Naturkork ist ebenfalls nicht unbegrenzt.

Daher wurde schon länger nach Alternativen für den Naturkorken gesucht.

Moderne Spritzguss-Kunststoff-Korken in grellen oder auch kork-ähnlichen Farben,

oder coextrudierte Korken, die innen leicht schaumig und recht elastisch sind, schienen die Lösung zu sein. Nur gab es vor allem in der Anfangszeit Probleme mit der Dichtheit gegen Sauerstoff und dadurch schmeckten die Weine nach ein bis zwei Jahren müde und oxidiert.

Kronkorken als Alternative sind sehr dicht, haben aber das Aussehen wie bei einer Bierflasche und wie lassen sich die Flaschen wieder verschließen ?

Eine weitere, inzwischen stark favorisierte Alternative ist der Schraubverschluss: Dicht und kaum Sauerstoff-durchlässig. Für einfache Literware ist er schon länger in Verwendung und in der Gastronomie sehr geschätzt. Für bessere Wein wurde in der das Aussehen deutlich verbessert und daher werden inzwischen auch hochwertige Flaschen damit verschlossen. Es macht natürlich beim Öffnen kein „Plopp“

Neben einigen anderen noch „exotischeren“ Verschlüssen gibt es noch den „Vino-Lok-Glasstopfen“, auf den sich vor allem der VDP eingeschworen hat. Geschmacksneutrales Glas als Verschluss klingt gut, aber das erfordert sehr präzise gearbeitete Flaschen und die Abdichtung erfolgt nicht über Glas sondern über einen recht dicken, elastischen Kunststoff-Ring.

Wo liegt also der Stein der Weisen?

Um mehr zu erfahren, hatten wir Herrn Brandlhuber von der Firma Syncor als Experten eingeladen, der uns über Vor- und Nachteile der einzelnen Verschlüsse etwas berichten sollte. Der Mutterkonzern der Firma Syncor hat als kunststoffverarbeitender Betrieb große Erfahrung mit Gas- und Dampf-dichten Abdeckkappen für Elektronik-Chips und konnte das auf die Herstellung von Kunststoff-Korken übertragen.

Bei der ersten Vergleichsreihe mit neun Weinen ging es um den Eigengeschmack der Verschlüsse. Im Gegensatz zur Undurchlässigkeit für Sauerstoff wird darüber allgemein weniger diskutiert.



Ein 2009'er Müller Thurgau QbA halbtrocken aus Baden mit 11% Alkohol diente als Grundwein und lagte ein Jahr ca. 20-25 Verschlüsse in der Glasflasche aus. (Alle Flaschen wurden mit einem gasdichtem Kunststoffkorken verschlossen und stehend gelagert.) Für die in den Wein extrahierten Komponenten ergab sich damit aufgrund der benetzten Oberfläche der Verschlüsse eine etwa 250-fach höhere Konzentration als bei einer normal damit verschlossenen Flasche - und natürlich wurden die Weine blind verkostet.

Die Ergebnisse waren für uns teilweise überraschend:

1. **Nomacor Classic:** coextrudierter Kunststoffkorken  
Etwas breiter, säuerlicher, dumpfer Beiton
2. **Vinotop:** coextrudierter Kunststoffkorken  
Etwas breiter Beiton, nicht so dumpf wie Nr. 1.)
3. **Interkork:** Spritzguss-Kunststoffkorken, nicht mehr am Markt  
Flacher, etwas süßlicher Beiton
4. **Syncor:** Spritzguss-Kunststoffkorken  
Recht klare, frische, spritzige Frucht,
5. **SWAN:** Spritzguss-Kunststoffkorken  
Breiter, dumpfer, unangenehmer Gummi-Ton
6. **Colombin:** Naturkorken  
Bernsteinfarbener Wein, süßliche Vanille- und Karamelltöne
7. **Diam** Korken aus Korkmehl, mit superkritischem Kohlendioxid extrahiert, um Trichloranisol zu entfernen.  
Gelblicher Wein, süßliche Vanille- und Karamelltöne, nicht so stark wie Nr.6.)
8. **Glastwister:** Material für den neuen Verschluss von Sycor  
Sauber und frisch - eigentlich der Null-Versuch, denn das Glas kann nicht mehr als die Flasche selbst an Geschmack abgeben
9. **Schraubverschluss:** Innendichtung Seram mit Zinn-Auflage  
Stumpfe, breite, muffige Frucht, deutlicher Gummi- und Amin-Ton.

An den beiden **coextrudierten Kunststoffkorken** zeigt sich, daß durch die offenporige Schaumstruktur Hilfsstoffe stärker ausgelaugt werde.

Bei den **Spritzgusskorken** erkennt man, daß Hilfsmittel oder Farbpigmente einen deutlichen Einfluss auf den Geschmack haben können. Daß der Syncor-Korken weniger Geschmack abgibt als die anderen beiden Spritzgusskorken, liegt auch an der geschlossenenporigen Innenstruktur.

Erstaunlich war der deutliche farbliche und geschmackliche Einfluß des **Naturkorkens** bzw des **Agglomeratkorkens** aus Korkmehl. Die Geschmacksnoten sind aber vergleichbar mit den Holznoten beim Fassausbau. Dadurch fällt der Kork-Eigengeschmack in normaler Dosierung beim Wein nicht auf.

Der **Glastwister** ist ein neu entwickelter Verschluss, bei dem eine Glaslinse die Flaschenmündung abdeckt. Ein äußerer Kunststoffring dichtet zusätzlich nach außen ab. Darüber kommt dann eine elastische Kunststoffkappe mit Schraubgewinde, die alles fixiert und schützt. Dieser Verschluss wurde auf der Intervitis 2010 mit dem Innovationspreis ausgezeichnet und könnte eine bessere Alternative als der Vino-Lok-Glasverschluss sein, da er keine Sonderflaschen und Abfüllmaschinen benötigt

Der Test mit den Innendichtungen der **Schraubverschlüsse** ist natürlich nicht ganz korrekt, da die Weine nur mit der Zinn-Folie in Berührung kommen sollten und kein Kontakt mit der elastischen Schaumstoff-Rückseite möglich sein sollte. Deshalb kann man auch nicht generell daraus schließen, dass der Wein diese Beitöne durch einen Schraubverschluss bekommen kann.

Mit dieser ersten Versuchsreihe konnte natürlich keine Aussage über die Gasdichtigkeit gegenüber Sauerstoff gemacht werden.

Um das zu überprüfen, war 2006 bei der der DLR Trier ein 2005'er Riesling Spätlese trocken mit 48,6 mg/l Schwefeldioxid abgefüllt, mit verschiedenen Verschlussalternativen verschlossen und liegend bei 12-14°C und etwa 67% Luftfeuchtigkeit gelagert worden.





Wir konnten die Weine der nachfolgenden drei Verschlussarten verkosten:

1. **Naturkork** Leicht firner, etwas muffiger Riesling
2. **Syncor-Kunststoffkorken** Kaum Firne, mehr Säure, wirkt frischer
3. **Nomacor-Kunststoffkorken** Mehr Firne, etwas oxidiert, mehr Farbe

In dieser Reihe zeigt sich dass der **Naturkorken** mehr Sauerstoff durchlässt als der **Syncor-Korken**. Deutlich schlechter als Naturkork ist der **Kunststoffkorken Nr. 3**.

(Diese Ergebnisse und die weiterer Verschlüsse können im Bericht der DLR Trier eingesehen werden:

[http://www.syncor.de/images/stories/webseite/aktuelles/DLR\\_Mosel\\_DDW.pdf](http://www.syncor.de/images/stories/webseite/aktuelles/DLR_Mosel_DDW.pdf)

Als „Leckerbissen“ hatte Herr Brandlhuber bei einem Kunden noch zwei Literflaschen 1976'er Wachenheimer Schenkenböhl, Riesling QbA trocken bekommen, von denen die erste Flasche mit einem Naturkorken verschlossen war, die zweite schon mit einem Kunststoffkorken.

1. **Naturkorken** Deutlich reifer, gealterter Wein, aber recht sauber und leichter Rosinenton
2. **Kunststoffkorken** Dumpfer, breiter, gealterter Wein mit deutlichem oxidierten Sherry-Ton, etwas stechend

Bei der eingesetzten QbA-Weinqualität konnte man nach 33 Jahren keine großen Wein erwarten. Hier zeigte sich aber, dass die früheren Kunststoffkorken deutlich mehr Sauerstoff durchgelassen haben als ihre Naturkork-Konkurrenten und der Wein dadurch deutlich stärker oxidiert war.



Wie unsere letzte Technik-Probe 2009 mit Weinfehlern war auch diese Probe über alternative Verschlüsse keine Genuss-Probe, aber wir wollten ja die Einflüsse der Verschlüsse erkennen. Dafür danken wir Herrn Brandhuber für die neutrale und objektiv gestaltete Probe

Einen „Kork der Weisen“ haben wir allerdings auch nicht entdeckt.

Wer noch mehr Informationen zu diesem Thema haben möchte, kann im Internet auf die beiden Artikel der DKL Rheinlandpfalz zugreifen:

[http://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/1eabb65dcddc4614c125700a00339849/9974bd2d09870df3c125704a002a39c2/\\$FILE/Naturkork.pdf](http://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/1eabb65dcddc4614c125700a00339849/9974bd2d09870df3c125704a002a39c2/$FILE/Naturkork.pdf)

[http://www.dlr.rlp.de/internet/global/themen.nsf/ALL/01A710DECA9739A7C12576E900335E6C/\\$FILE/Aktuelle Beurteilung Flaschen verschluesse.pdf](http://www.dlr.rlp.de/internet/global/themen.nsf/ALL/01A710DECA9739A7C12576E900335E6C/$FILE/Aktuelle_Beurteilung_Flaschen_verschluesse.pdf)

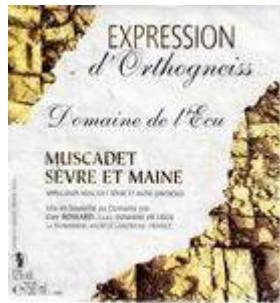
Verfasser: Dieter Ockelmann

# Weinprobe vom 07. Oktober 2010 - Loire

Präsentiert und moderiert von Herrn Thomas Beyelschmidt, FUB Siegburg

Die Loire, das unbekannte Wesen, so könnte man unsere Probe bezeichnen. Was fällt einem zu Loire ein? Muscadet zu Meeresfrüchten oder Sauvignon blanc aus Sancerre und Pouilly Fumé. Und sonst? andere Rebsorten? Rotweine? Inzwischen gibt es auch kaum noch Weinhändler, die ein umfangreicheres, repräsentatives Angebot an Loire-Weinen haben. Neben einigen, bekannten, großen Winzern, die außerhalb von Frankreich gut vertreten sind, gibt es eine Vielzahl an kleineren Winzern, die sehr individuelle Weine ausbauen und die deshalb oft nicht dem Mainstream-Geschmack entsprechen. Daher sind diese Weine in Deutschland auch nur schwer zu bekommen.

Unsere Probe begann an der Loire-Mündung, ging dann bis zum Oberlauf der Loire und wieder zurück zum mittleren Teil der Loire.



Die Domaine L'Ecu ist zertifiziertes Eco-Weingut in der Appellation Muscadet und baut mehrere Lagenweine aus, die sich alle durch kleine Erträge, Spontanvergärung und lange Hefelagerung (sur lie) auszeichnen. Unser „Expression d'Orthogneis“ steht auf Orthogneis mit einer Sand-Lehm-Auflage.

Das war ein Muscadet, der ungewohnt voll und kräftig und mit einer Frucht nach grünen Stachelbeeren und Birne daherkam.



Weiter ging es mit drei Sauvignon blanc. Aus dem weniger bekannten Gebiet der AOC Touraine kamen von der Domaine Clos Roche Blanc (ein von Ecocert biozertifizierter Betrieb) die ersten beiden Weine, ein 2008'er und ein 2005'er Sauvignon blanc „No 5“. Das Lesegut stammt von bis zu 100 Jahre alten Reben. Die Weine werden in großen Holzfässer ohne Malolactic ausgebaut. Sie wirkten beide etwas streng und konzentriert, so wie man einen Sauvignon blanc nicht unbedingt erwartet.

Der 2008'er ist seit dem Frühjahr schon deutlich weicher und runder geworden, aber immer noch etwas streng. Der 2005'er zeigte altersgemäß einen etwas dumpfen, breiteren Ton in der Nase, aber im Mund wirkte er fast so frisch wie der 2008'er.



Der dritte Sauvignon blanc aus dem bekannten Gebiet Sancerre stammt von der Domaine Crochet. Er wirkte leicht reduktiv durch die längerer Lagerung auf der Feinhefe, was aber nicht störte. Obwohl es „nur“ der Basis-Wein war, konnte er durch seine dichte, klare, vollreife und Sauvignon blanc-typische Art gefallen. Sicher nicht ohne Grund gilt Francois Crochet als einer der besten Winzer in der AOC Sancerre.

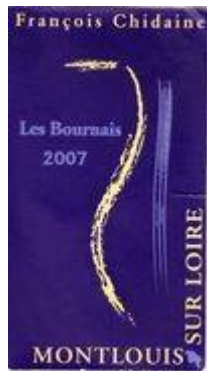
Dann ging es zur zweiten großen Weißweinsorte der Loire, dem Chenin Blanc. Diese Rebsorte ist weit weniger bekannt als der Sauvignon blanc, bringt aber trocken angebaut interessante und sehr lagerfähige Weine. Und wenn man die geeigneten Weine mit Restsüße ausbaut, kann man sehr elegante, finessenreiche edelsüße Weine gewinnen.



Der Saumur „Les Perrieres“ der Domaine St. Just zeigte sich schon sehr zugänglich, zart mineralisch und fruchtig mit deutlichem Apfelton. Die Eigentümer der Domaine sind Quereinsteiger, die erst seit 1996 das Weingut besitzen. Mit durchschnittlich 42 hl/ha halten sie die Erträge zu Gunsten einer entsprechenden Qualität sehr gering.



Der zweite Chenin blanc stammt aus der nur 140 ha großen Appellation Savennieres, südwestlich von Angers. Der Produzent Eric Morgat, aus einer alten Winzerfamilie, bewirtschaftet nur drei Parzellen auf Schieferboden mit insgesamt 5 ha. Daher produziert er auch nur einen Wein. Den Ertrag hält er mit ca. 25 hl/ha sehr gering. Nach einer Maischegärung erfolgt der weitere Ausbau in Barriques. Wir hatten leider zwei deutlich unterschiedliche Flaschen, die eine etwas oxidiert und dumpf, die andere weicher, runder, aber ebenfalls etwas dumpf in der Frucht.

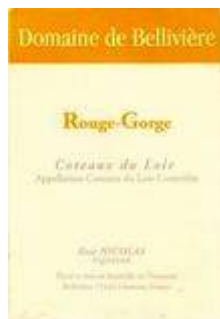


Der dritte Chenin blanc, ein 2007'er „Les Bournais" kam aus der gleichnamigen Spitzenlage der AOC Montlouis östlich von Angers. Der Winzer Francois Chidaine produziert seine Weine inzwischen biodynamisch in den beiden nebeneinander liegenden Appellationen Vouvray und Montlouis. Als 2007'er wirkte der Wein inzwischen schon recht reif mit einem leichtem Feuerstein- und Zündholz-Ton. Trotzdem gewann der Wein an der Luft und wurde noch klarer und fruchtiger.



Als letzten Chenin blanc hatten wir einen weiteren „Exoten" von der Ferme de la Sansonniere. Eigentlich stammt der Wein aus der Appellation Anjou, aber der Besitzer, der Korse Marc Angeli ist einer der Querköpfe an der Loire und hat sich mit dem Appellations-Komitee überworfen. So füllt er seine Wein „nur" als Tafelwein ab. Die Erträge sind extrem niedrig - teilweise bis 9 hl/ ha - und er schwefelt den Wein nicht sondern versiegelt die Korke stattdessen mit Wachs. Wir hatten leider wieder zwei deutlich unterschiedliche Flaschen, mit Tönen nach Holzapfel und Rosinen, die beide - nicht unerwartet durch den fehlenden Schwefel - oxidierte Töne zeigten.

Neben Weißweinen werden natürlich auch Rotweine im Gebiet der Loire produziert.



Wir starteten hier mit dem „La Rouge Gorge", dem „Rotkehlchen" der Domaine Bellievriere. Es ist ein Wein aus der sehr seltenen Rebsorte Pineau d'Aunis und kommt aus der AOC Coteaux de Loir, die am gleichnamigen Nebenfluss der Loire liegt. Der Ertrag ist mit 25 hl/ha wieder sehr niedrig, der Ausbau erfolgt in 300- 500 l Holzfässern. Seit 2008 arbeitet das Weingut komplett biodynamisch. Ein interessanter, ungewohnter Rotwein: Im Mund ein leichter Sauerkirschtton mit Kräutern und weißem Pfeffer.

Dann ging es mit zwei Cabernet Franc-Weinen zur roten Hauptrebsorte der Loire:

Aus der AOC Bourgueil kam das „Cuvee des Galichets“ der Domaine de la Chevalerie als erster Wein. Die 35 - 40 Jahre alten Reben wachsen auf Kalkstein mit Lehmauflage.

Ein typischer Cabernet Franc aus Bourgueil mit festen, etwas kantigen, aber reifen Tanninen. Das „Cuvee des Galichets“ ist der fruchtigste Rotweine der Domaine, unterstützt durch den Einsatz der Maceration Carbonique.



Der zweite Cabernet Franc kam von der linken Seite der Loire, aus der AOC Chinon, von der Domaine Alliet als „Vieilles Vignes“. Hier wachsen die ca. 65 Jahre alten Reben auf kiesigem Boden. Der Ausbau erfolgt in 5 Jahre alten Barriques, um den Holzeinfluß so gering wie möglich zu halten - daher auch ein leichter Bretanomyces-Ton („Pferdedecke“). Auch hier konnten wir wieder einen typischen, dichten, aber auch eleganten Loire-Cabernet Franc mit festen, etwas schokoladigen Tanninen verkosten.



Nach den tanningepprägten Rotweinen probierten wir als Übergang auf edelsüße Wein den restsüßen „Rosé d'un jour“ der schon bekannten Ferme de la Sansonniere. Er ist wieder aus einer exotischen Rebsorte, der Grolleau, gewonnen. Die Maischestandzeit betrug einen Tag - wie der Name schon andeutet - und auch er ist nur ein Tafelwein. (s.o.) Ein interessanter Rose mit dichter, klarer Frucht und zarter Süße.

Den Abschluss machte ein edelsüßer Chenin blanc, der „Les Quarts“ aus der Coteau du Layon von der Domaine Juchepie. Der belgische Industrielle Eddy Osterlinck hat die Domaine vor einiger Zeit gekauft und produziert diesen edelsüßen Wein mit 180 g/l Restzucker aus 50 Jahre alten Reben. Im Holzfass wird vergoren und dann zur Reifung 10 bis 22 Monate im Barrique gelagert. Dadurch erhält der Wein eine zarte Herbe, die ihm Raffinesse gibt, so dass er trotz seiner hohen Restsüße nicht pappig süß wirkt.

Alles in allem war diese Loire-Verkostung sicher dieses Jahr die Probe, die die Verkoster am stärksten gefordert hat. Unbekannte Rebsorten und sehr eigenständige Weinstile, auf die das Gewohnte oft nicht passte, machten das Verkosten schwierig. Da blieb nur der eigene Geschmack zur Bewertung, weil ein direkter Vergleich mit bekannten Weinen fehlte. Das führte natürlich dazu, dass die Wertung mit 2 bis 3 Punkten deutlich stärker streute als sonst.

Aber das ist ja der Sinn solcher Verkostungen, dass man sein Weinwissen auch abseits der ausgetretenen Pfade erweitern kann. Mit Herrn Thomas Beyelschmidt, der den erkrankten Martin Henseler von der Weinhandlung „Fegers und Berts“ vertrat, hatten wir einen kompetenten Referenten, der auf lockere Art versuchte, uns die sehr individuellen Loire-Weine näher zu bringen. Ich hoffe, dass ihm das bei den meisten der Anwesenden gelungen ist.

Vielen Dank dafür !

Verfasser: Dieter Ockelmann

## Loire-Weinprobe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche [ l ]	Alk. [Vol. %]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	"Expression d'Orthogneiss", Domaine de L'Ecu, La Landreau	AOC Muscadet	Muscadet	0,750	12,00	11,50	13,83
2	2008	Sauvignon blanc, "No.5", Domaine Clos Roche Blanche, Mareuil sur Cher	AOC Touraine	Sauvignon blanc	0,750	13,50	11,90	13,66
3	2005	Sauvignon blanc, "No.5" Domaine Clos Roche Blanche, Mareuil sur Cher	AOC Touraine	Sauvignon blanc	0,750	13,00	10,85	13,89
4	2008	Sauvignon blanc, Domaine Francois Crochet, Bue	AOC Sancerre	Sauvignon blanc	0,750	13,00	15,50	14,56
5	2009	"Les Perrieres", Domaine St. Just, St.Just	AOC Saumur blanc	Chenin blanc	0,750	14,00	17,90	14,33
6	2007	"L'Enclos", Eric Morgat	AOC Savennières	Chenin blanc	0,750	13,00	23,90	14,47
7	2007	"Les Bournais", Domaine Francois Chidaine, Montlouis	AOC Montlouis sec	Chenin blanc	0,750	13,50	19,90	14,47
8	2008	"Les Vieilles Vignes Blanderies", Ferme de la Sansonnière, Thouarce	Tafelwein (Anjou blanc)	Chenin blanc	0,750	14,00	36,50	14,00
9	2008	"Le Rouge Gorge", Domaine Bellivière, Lhomme	AOC Coteaux du Loir	Pineau d'Aunis	0,750	13,50	16,90	14,25
10	2008	"Cuvée des Galichets", Domaine de la Chevalerie, Restigne	AOC Borgueil	Cabernet Franc	0,750	13,00	13,90	14,75
11	2007	"Vieilles Vignes", Domaine Philippe Alliet, Cravant les Coteaux	AOC Chinon rouge	Cabernet Franc	0,750	12,50	17,90	15,42
12	2009	"Rosé d'un jour", Ferme de la Sansonnière, Thouarce	Tafelwein (Anjou rosé)	Grolleau	0,750	11,00	15,90	14,36
13	2004	"Les Quarts", Eddy Oosterlinck, Domaine de Juchepie, Faye d'Anjou	AOC Coteaux du Layon Faye	Chenin blanc	0,750	13,50	16,00	15,81



# Weinprobe vom 18. November 2010 – Charta Weine aus Luxemburg

Präsentiert und moderiert von Herrn Jean-Paul Krier aus Bech-Kleinmacher

Am 16. April 2009 lernten wir Herrn Jean-Paul Krier aus Bech-Kleinmacher, Luxemburg, als engagierten Winzer kennen, der uns in einer Probe die Philosophie seines Weingutes und ein spannendes Spektrum der von ihm erzeugten Weine vorstellte, das bei uns viel Zuspruch fand. So waren wir sehr erfreut, dass Herr Krier uns nun mit dem Thema Charta-Weine aus Luxemburg vertraut machen wollte, begleitet mit einer Auswahl charakteristischer Vertreter dieser Weine.



Luxemburgische Privatwinzer (Charta.Luxemburg – Privatwenzler) haben sich vor 2 Jahren zusammengeschlossen, um die als „**Charta-Weine**“ bezeichneten Weine als Weine höchster Qualitätsansprüche zu produzieren und zu vermarkten. „Charta-Weine“ kommen nur aus den besten Lagen der luxemburgischen Mosel, die als Grenzfluss mit ca. 30 km Länge Luxemburg von Süd-Westen nach Nordosten von Deutschland trennt.

Mit dem Jahrgang 2007 vereinigten sich zunächst 7 Moselwinzer und mit dem Jahrgang 2008 waren es bereits 16 Betriebe, die sich dieser Philosophie anschlossen. Von den Winzern werden ausgewählte Parzellen an die Vereinigung gemeldet, die nach den vereinbarten Kriterien bewirtschaftet werden. Dazu gehören die naturnahe Bewirtschaftung, rein organische Düngung und naturreiner Ausbau der Weine ohne jegliche Anreicherung bei den Weißweinen; Rotweine dürfen um ein Volumenprozent Alkohol angereichert werden. Die Hektarerträge sind auf 60 hl/ha begrenzt und die Charta-Weine sollen sorten- und terroir-typisch nach der Philosophie der jeweiligen Winzer ausgebaut werden. Als Startpreis für diese Weine sind 13 Euro vorgegeben.



Um dem Kunden trinkfertige Weine zu präsentieren, wird dem Wein vor seiner Beurteilung und Einstufung eine gewisse Reife abverlangt. So wird erst Anfang 2011 der Wein des Jahrgangs 2009 geprüft. Dabei geschieht die Überprüfung in zwei Stufen zu unterschiedlichen Zeitpunkten und nur die Weine, die eine Mindestpunktzahl erreichen, erhalten die Bezeichnung ‚Charta-Wein‘, was dann mit einem einheitlichen Etikett auf der Rückseite der Flaschen kenntlich gemacht wird.

Für die Probe hatte Herr Krier ausschließlich Weine des **Jahrgangs 2008** ausgewählt und wir starteten mit **3 Pinot Blancs**. Verglichen wurde je ein Wein der Domaine Laurent & Rita Kox aus Remich, Domaine viticole Kohll-Reuland aus Ehnen und Domaine viticole Häremillen, ebenfalls aus Ehnen.

Das Weingut des ersten Pinot Blancs von Laurent u. Rita Kox ist ein Betrieb, der stets offen für Neues ist. So war er der erste Privatwinzer Luxemburgs, der einen „Crémant“ erzeugte und er gehörte ebenfalls zu den ersten Gütern, die St. Laurent anpflanzten. Sein Pinot Blanc mit der Bezeichnung „Bech-Macher Enschberg Prestige“ stammt von einer 1989 bepflanzten Weinbergs-Parzelle, die mit 32% Steigung südöstlich zur Mosel ausgerichtet ist. Der Wein überzeugt mit schönen Aromen und Würze, er hatte ein angenehmes Säurespiel und nach diesem Einstieg freuten wir uns auf das, was noch kommen würde.

Die Domaine viticole Kohll-Reuland wird von dem Schwiegersohn, Frank Keyser, bewirtschaftet, der schon eine Reihe von Preisen und Auszeichnungen erhielt. Um die volle Fruchtaromatik der Weine zu erhalten, führte er die gezügelte Gärung ein. Das Rebmaterial für seinen Pinot Blanc vom „Ehnenberg“ stammt von einer 70 Jahre alten Parzelle, angebaut auf Terrassen und in Einzelpfahlerziehung. Zur Steigerung der Aromatik wird die Rebe zusätzlich am Stock reduziert. Leichte Vanilletöne resultieren daraus, dass eine Hälfte des Traubengutes im Stahltank und die andere im großen Holzfass ausgebaut wurde; Aromatik und Frucht überzeugen.

Der dritte Pinot Blanc von „Ehnener Kelterberg“ stammt von Domaine viticole Häremillen. Bei dieser Domaine hat sich Max Mannes den Traum eines kunstsinnigen Genießers verwirklicht. Unterstützt wird er dabei von seinem Kellermeister Andreas Krebs. Der Wein von der Parzelle „Wowee“ wächst auf Muschelkalkboden in einem Abschnitt des Weinbergs, der immer ganz besonders aromatische kleine, gelbe Beeren hervorbringt. Bei dem „Ehnener Kelterberg“ war ebenfalls die eine Hälfte im Stahltank und die andere in neuen Barrique-Fässern aus Allier-Eiche. Alle waren einhellig der Meinung, diesen Pinot Blanc würden wir gern in den Folgejahren nochmals verkosten, wenn die heute etwas vordergründigen Vanilletöne sich abschwächen und mit der sich abzeichnenden würzigen Aromatik harmonisch verbinden werden.

Anschließend standen **3 Rieslinge** zur Probe an. Dabei waren die Erzeuger Domaine viticole Kohll-Leuck aus Ehnen, die Domaine viticole Pundel-Sibenaler aus Wormeldange und Caves Jean Schlink-Hoffeld aus Machtum vertreten.

Die Familie Kohl-Leuck, die bei einer Anbaufläche von 10,8 Hektar 20% Crémant erzeugt, gehört auch zu den für ihren Crémant und ihre Weine regelmäßig ausgezeichneten Winzerfamilien. Der vorgestellte Riesling der Lage „Wousselt“ wurde bei 93° Öchsle gelesen und von der 40 Ar großen Parzelle für den Charta-Wein wurden gerade einmal 2700 Flaschen erzeugt. Der für diesen Charta-Wein 1/3 höhere Arbeitsaufwand, gegenüber dem für die übrigen Parzellen erforderlichen Arbeitsaufwand hat sich gelohnt. Der Wein erfreut durch Frische und vollreife Fruchtaromen.

Bei der Domaine viticole Pundel-Sibenaler ist Pit Pundel bereits die neunte Generation im Weingut, das seine Geschichte bis zurück in das Jahr 1605 belegen kann. Seine Frau Jeanny gestaltet als Malerin die wunderschönen Etiketten. Der Riesling „Wormeldanger Elterberg“ stammt von 15 Jahre alten Rebstöcken; er wurde bei 89° Öchsle gelesen und sein Ertrag lag bei 55 hl / ha. Der Wein zeigt eine ausgewogene Balance zwischen den klassischen Riesling-typischen Apfelnoten und harmonischer Weichheit und Fruchtsüße.

Das Weingut Schlink bewirtschaftet elf Hektar mit neun verschiedenen Rebsorten; die Schwerpunkte sind Riesling und Pinot Gris. Im steilsten Teil der Machtumer Spitzenlage „Ongkâf“ sind 31 Ar Muschelkalkboden für den Charta-Riesling ausgewählt. Während in dieser Lage normalerweise 80 – 100 hl/ha geerntet werden, wurde für diesen Riesling der Ertrag auf 56 hl/ha reduziert. Bei der A-Flasche in unserer Probe ergab sich zunächst eine Diskussion, ob wohl ein Fehlton - sicher kein Korkschmecker ...oder doch? - vorlag. Zum Glück gab es eine C-Flasche, die deutliche Unterschiede zeigte, und so konnten alle einen Riesling mit schönen Noten von grünem Paprika (jawohl!), viel Frische und hoher Konzentration und Dichte genießen.

Wir setzten die Probe mit einem **Pinot Gris**, dem „Bech-Kleinmacher Naumberg“ der Domaine viticole Krier-Welbes aus Ellange fort. Obwohl inzwischen mit modernster Kellertechnik ausgestattet - computergesteuerte Edelstahl tanks und mit Kohlendioxid-Messung ausgestattet - kommt nach Ansicht von Guy Krier mehr als 97% der Qualität aus der Arbeit im Weinberg. Bei seiner Entwicklung weg vom Elbling hin zum Pinot Gris bestückte Guy Krier vor elf Jahren die heute für den Charta-Wein ausgewählte Parzelle mit einem Elsässer Pinot Gris-Klon. Bei einem Ertrag von nur 42 hl/ha verwundert es nicht, welchen Zuspruch dieser Wein mit seinem frischen, fruchtigen Aromen und seiner Eleganz, bei der eine angenehme Süße von der Säure eines grünen Apfeltons gut eingebunden wird, fand.

Als Nummer 8 probierten wir einen **Gewürztraminer** von der Domaine Laurent & Rita Kox aus Remich, die wir bereits bei dem ersten Pinot Blanc kennengelernt hatten. Auch hier wurde ihre Philosophie, die das Bewusstsein für die Vergangenheit mit einer Offenheit für Neues verbindet, deutlich. Bei dem Gewürztraminer „Bech-Macher Fuslach“, angebaut in einer süd-südwestlichen Lage, die sich auch als eine warme Kessellage bezeichnen lässt, wird nicht nach Öchslegraden sondern nach der Säure, die reif und lebendig sein soll, gelesen. So konnten wir uns an einem bouquet-reichen Wein, dessen frische Säure, die die rebsortentypischen Fruchtaromen unterstützt, erfreuen.

Zum Abschluss gab es noch **2 Pinot Noirs** von der Domaine viticole Schumacher-Lethal et Fils aus Wormeldange und von unserem Gastweingut Krier-Bisenius.

Tom Schumacher, ein bodenständiger Winzer, der für seine Weine lebt, baut hauptsächlich Pinot Noir, Riesling und Pinot Gris an und experimentiert seit kurzem auch mit Frühburgunder. Im Keller arbeitet er mit mehr als 15 verschiedenen Hefen. Der Charta-Wein „Wormeldanger Pietert“ stammt von 10jährigen aus dem Elsaß stammenden Rebstöcken, die auf Muschelkalk stehen. Die Reifung des Weines erfolgt 12 Monate in Barrique-Fässern aus französischen Nevers- und Allier-Eichen. Trotz Barriqueausbau ein leichter, frischer Rotwein mit Aromen von Gewürzkirschen, Walnüssen und Feigen. Tom Schumacher rät den Kunden zur weiteren Reifung des Weines die Flaschen noch zwei Jahre im eigenen Keller liegen zu lassen.

Bereits im April 2009 hatten wir den Pinot Noir „Côtes des Remich“ vom Weingut Krier-Bisenius kennengelernt, damals den 2007er, heute stand der 2008er zur Probe an. Dabei ist Jean-Paul Krier immer auf der Suche: einerseits alle die Qualität beeinflussenden Faktoren zu kontrollieren und andererseits Mittel und Wege zur weiteren Qualitätsverbesserung zu finden. Der Pinot Noir ist seine Lieblingsrebsorte: „Mit Pinot Noir kann man alles machen: Sektgrundwein, Weißwein, Rosé und man kann ihn auch ins Barrique legen“. Der Wein, ebenfalls aus Elsässer Klonen stammend, wird auf Lehmböden mit Muschelkalk angebaut. Der Wein wurde bei 98° Öchsle mit einem Ertrag von 35 hl/ha gelesen. Das Produkt ist ein tiefdunkler, nach reifen Sauerkirschen duftender Wein, bei dem sich am Gaumen die Röstnoten der Fässer, leichte Vanilletöne, Schokolade und auch Pflaumenaromen zeigen. Speziell dieser Wein wird eine weitere Reifezeit sicher danken – auch wir würden diesen Wein gern zu einem späteren Zeitpunkt nochmals probieren.

Das Resumée ist überzeugend. Mit den Charta-Weinen ist es gelungen, eine neue Vielfalt Luxemburgischer Weine mit hohem Qualitätsanspruch zu entwickeln. Wir wünschen der Vereinigung der Charta-Weine weiterhin viel Erfolg und wir würden gern eine solche Probe zu einem späteren Zeitpunkt nochmals wiederholen.

Verfasserin: Carla Beyer

Probe mit Charta-Weinen aus Luxemburg am 18.11.2010

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Rebsorte	Flasche [l]	Alk. [Vol.%]	Preis [EUR]	Punkte
1	2008	Dom. Laurent & Rita Kox, Remich, Bech-Macher Enschnberg Prestige	Pinot Blanc	0,75	12,0	13,75	14,67
2	2008	Dom. viticole Kohll-Reuland, Ehnen, Ehnenberg	Pinot Blanc	0,75	13,0	14,00	14,67
3	2008	Dom. viticole Häremillen, Ehnen, Ehnen Kelterberg, élevage en fût de chêne	Pinot Blanc	0,75	13,0	13,50	14,72
4	2008	Dom. viticole Kohl-Leuck, Ehnen, Ehnen Wousselt	Riesling	0,75	12,5	14,80	14,59
5	2008	Dom. viticole Pundel-Sibenaler, Wormeldange, Wormeldange Elterberg	Riesling	0,75	12,5	14,00	14,09
6	2008	Caves Jean Schlink-Hoffeld, Machtum, Machtum Ongkâf	Riesling	0,75	12,0	14,50	14,41
7	2008	Dom. viticole Krier-Welbes, Ellange, Bech-Kleinmacher Naumberg	Pinot Gris	0,75	12,5	14,80	15,11
8	2008	Dom. Laurent & Rita Kox, Remich, Bech-Macher Fuslach	Gewürztraminer	0,75	12,0	16,25	14,93
9	2008	Dom. viticole Schumacher-Lethal et Fils, Wormeldange, Wormeldange Pietert	Pinot Noir	0,75	12,5	18,00	15,09
10	2008	Dom. viticole Krier-Bisenius, Bech-Kleinmacher, Côtes de Remich, Barrique	Pinot Noir	0,75	12,5	18,00	15,13

# Weinprobe vom 09.Dezember 2010 Rotweine aus Burgund (Cote d'Or und Cote Chalonnaise)

Präsentiert und moderiert von Dieter Ockelmann

Schon fast traditionell lag diese Probe in den Händen unseres Bruderschaftsmeisters Dr. Dieter Ockelmann. Bestückt mit vielen Eigenimporten von den letzten Urlaubsfahrten und ergänzt mit Zukäufen aus dem Weinfachhandel in unserer Region, brachte Dieter eine breite Palette auf den Tisch, die sich sehen lassen konnte.

Aufklärung im Allgemeinen über die Weinstrukturierung im Burgund war diesmal nicht von Nöten, denn das hatten wir schon hinter uns anlässlich der weißen Burgunder aus dem südlichen Burgund am 19.08. dieses Jahres. Siehe unser Probenbericht dort. Trotzdem versorgte uns Dieter noch einmal mit einer kurzen schriftlichen Übersicht zu diesem komplizierten Thema inklusive einer Übersichtskarte, so dass alle bestens ausgestattet waren.

Wir befanden uns deshalb auch bald „in medias res“ und der erste Wein im Glas von der **Domaine Les Champs de L'Abbey** aus Aluze/Côte Couchois, einem **2007er Mercurey „Les Brigadières“** war bestens geeignet, unsere Geschmackspapillen aufzubereiten und zwar mit seiner eher leichten Art, säurebetont und mit einem noch etwas eckigen, kantigen Auftritt. Der Inhaber dieser Domaine, **Alain Hasard**, stammt aus Südfrankreich, hat in Montpellier studiert, ging dann als Weinhändler nach Paris und Limoges und gründete 1997 dieses Weingut. Schon zwei Jahre später stellte er den Betrieb um auf biodynamische Bewirtschaftung und expandierte bis 2006 auf ca. 6 ha Anbaufläche. Zur Betriebsphilosophie gehören ein Anbau mit extrem hoher Stockdichte (12500 St./ha), Begrünung zwischen den Zeilen eine Maischegärung von 6 bis 10 Tagen, schonendes Abpressen mit einer Handpresse und Ausbau in ca. 50-60% neuen Fässern pro Jahr. Abgefüllt wird ohne Schönung und Filtration.

Sein Burgunder (Ertrag: 30hl/ha!) begegnete uns mit heller Farbe, dafür aber in der Nase mit starkem Erdbeerton und floralen Noten. Viel zu jung getrunken, wie alle übereinstimmend kommentierten und deshalb –bewertet nach dem status quo- fand sich dieser Wein



zunächst auch nur am unteren Rand der Skala unseres Bewertungsrahmens für diesen Abend wieder (siehe dort). Das wird sich sicher mit der weiteren Entwicklung dieses Weines ändern: Stichwort Potential!

Es folgte ein weiterer **Mercurey**, diesmal ein **Premier Cru „Clos du Château de Montaigu“** aus **2006** aus einer 1,9 ha großen Momopollage der **Domaine du Meix-Foulot**. Die Domaine wird von Agnes Dewe de Launay geführt. Sie hat sie von ihrem Vater Paul de Launay übernommen. Bearbeitete Fläche: 18 ha, 10 ha in der AOC Mercurey, 1,6 ha für Chardonnay. Durchschnittsalter der Reben 25 Jahre.

Auch in diesem Betrieb bevorzugt man eine hohe Stockdichte im Anbau (8-10 Tsd. St/ha) und begrenzt damit und in Verbindung mit dem Rebschnitt den Ertrag auf 35-45 hl/ha. Zur Betriebsphilosophie gehören weiterhin: von Hand geerntetes Lesegut, das in kleinen Kisten ins Weingut transportiert und auf einer pneumatischen Presse gepresst wird. Ferner: Maischegärung bis zu 4 Wochen. Gärtemperatur unter 30°C, Ausbau zu 70% im Tank, 30% im Holzfass, davon ca. 25% in neuen Fässern, der Rest in 3 – 6 Jahre alten Fässern; Ausbaudauer: 15–24 Monate .

Im Glas präsentierte sich dieser Burgunder fester in der Struktur als die Nr. 1., dichter am Gaumen aber noch nicht für alle Verkoster fest genug. Fruchtaromen und Konzentration ähnlich wie beim ersten Wein. Unsere Mienen zeigten noch nicht unbedingt Zufriedenheit. Zweiter Wein, mit etwas besserer aber immer noch zurückhaltender Benotung.



Beim dritten Wein dieses Abends wechselten wir nun von der Côte Chalonnais zur Côte de Beaune und zwar zu einem **2005er Maranges 1er Cru „La Fuissière“ Vieilles Vignes** von der **Domaine Bernard Bachelet & Fils**. Erste Frage in diesem Zusammenhang: welcher Bachelet genau? Ein sehr häufiger Name in Burgund. Die meisten stammen dazu noch aus dem Ort Chassagne-Montrachet weswegen also der Vorname unablässig ist. Die Domaine Bernard Bachelet wird geleitet von den drei Brüdern Jean-Louis, François und Vincent

Bachelet, die seit einigen Jahren mit hervorragenden Qualitäten auf sich aufmerksam machen. Die qualitativen Weichen haben sie bereits Mitte der 90er Jahre gestellt, indem sie in den Weinbergen auf eine naturnahe Bewirtschaftung umstellten und eine neue Kellerei in Chassagne Montrachet eingerichtet haben. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird das Weingut bereits von der Familie geführt, doch erst jetzt ist es in die Riege der Großen aufgenommen worden. Ihre Weinberge sind mit ca. 40 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt, davon sind 12 Hektar mit Weissweibreben und 28 ha mit Rotweibreben bestückt. Sie bringen ausgezeichnete Rotweine hervor mit Spezialisierung auf Pinot Noir.

Den Pinot, den wir jetzt im Glase hatten, erfreute uns schon eher und er bestätigte deutlich unseren Eindruck von den Vorgängerweinen, dass wir diese zu jung getrunken hatten. Schließlich waren wir inzwischen beim Jahrgang 2005 angekommen. Hier begegneten wir einem dichten, stoffigen Wein, der entgegen seines offiziellen Jahrgangs jünger wirkte als seine Vorgänger. Es begann daraufhin eine lebhafte Diskussion zum Thema Trinkreife und Langlebigkeit dieser hier vorgestellten Weine, wobei wir uns auf

eine Faustregel einigten, nach der rote Burgunder erst im Flaschenalter von 3 Jahren getrunken werden sollten. Ausnahmen bestätigen die Regel, wie immer.

Als ob Bacchus uns bei unserer Diskussion belauscht hätte, stießen wir als nächstes auf einen **2004er Santenay „Vieilles Vignes“ der Domaine Bernard Morey & Fils** aus Chassagne-Montrachet. Mit unserem Wein aus dem Jahrgang **2004** hatten wir noch einen originären Wein der Domaine Bernard Morey im Glas, die allerdings mit dem Jahrgang 2007 unter seinen Söhnen Thomas und Vincent vollständig aufgeteilt wurde und zwar in die Domaine Thomas Morey und die Domaine Vincent & Sophie Morey. Bernard Morey betätigt sich seit dem nur noch als Negociant/Händler.

Dieser Wein konnte leider nicht den an ihn gestellten Anspruch nach den ersten drei Weinen erfüllen. Er machte bereits einen müden Eindruck, stark gereift mit fast unangenehmen Alterungsnoten in der Nase und am Gaumen mit einer maroden Struktur.

Schnell wandten wir uns der Nr. 5 an diesem Abend zu, ebenfalls einem **Santenay** allerdings aus dem Jahrgang **2006** und zwar einem **1er Cru „Clos Rousseau“ von der Domaine Jean-Claude Boisset** aus Nuit St. Georges. Hierbei handelt es sich um ein Familienunternehmen, das zu den 5 größten französischen Weinproduzenten und –exporteuren gehört. In 2008 machte dieses Unternehmen 272 Mio. € Umsatz aus drei Produktlinien, die der Erzeuger wie folgt beschreibt:

- die *handwerkliche* Linie (z.B. vertreten durch die Domainen: **Jean-Claude Boisset**, Domaine de la Vougeraie, Jaffelin, Ropiteau)
- die *traditionelle* Linie: (z.B. vertreten durch die Domainen Morin Père & Fils, Thorin, Pellerin Domaine et Château, Grandin (Loire), Salavert (Rhône))
- die *internationale* Linie (z.B. vertreten durch die Domainen Bouchard Aîné & Fils, J. Moreau & Fils, Louis Bernard, Louis Bouillot, Mommessin, Morin Père & Fils)

Da kommt ganz schön was zusammen. Vor allem im internationalen Segment tauchen hier Namen auf, die fast jedem Weinfreund geläufig sind.

Der Wein überraschte uns mit angenehmer Frische und Säure, fast schon wieder mit Ecken und Kanten, aber auch mit einer Dichte in Nase und Mund, so dass sich damit dieser Wein an die Spitze der Weine des bisherigen Abends setzen konnte.



Mit Nr. 6 und 7 folgten nun 2 Pommards, **beide** aus dem Jahrgang **2007**. Als Erster ein **2007er** von der **Domaine Germain Père et Fils** aus St. Romain. Gut gereift, obwohl er nach den bisherigen Erfahrungen eigentlich mit jugendlicherem Charakter aufzutreten hätte. Reifen Pommards vielleicht schneller?

Das kann man aber wohl so pauschal nicht sagen. Die Philosophie dieses Betriebes erklärt vielleicht einiges: Handlese, manuelle Sortierung im Weinberg, komplette Entrappung, Maischegärung: (12 bis 16 Tage) Ausbau im Tank oder Fass je nach Jahr und Wein. Bei unserem Pommard im Glas hieß das: 48 hl/ha Ertrag, 100%



Fassausbau, davon 35 bis 40 % neues Holz und Ausbau für eine Dauer von 15 Monaten. Daher auch die immer noch sehr ausgeprägten Tannine vom Holzausbau.

Dagegen stand aus demselben Jahrgang ein **1er Cru „Les Chanlins“** von der **Domaine Christophe Vaudeoisey** aus Volnay. Dieser Wein bildete fast ein Kontrastprogramm zum Vorgänger: waren da etwa noch grüne Noten in der Nase, aber sicher ergänzt von Kräuternoten, Minze und ein wenig Eukalyptus?! Alles aber in Verbindung mit festen Tanninen. Dieser Wein beeindruckte wohl alle Mitglieder unserer Runde – auch wenn wir uns einig waren, dass in diesen Weinen noch Potenzial schlummerte und wir mal wieder zu früh dran waren....bei beiden Pommards. Auf jeden Fall war die Nr. 7 von nun an unser Spitzenwein dieses Abends

Über die Domaine ist so gut wie nichts zu finden, weder in der Literatur noch im Netz. Es gibt nur zwei ungeprüfte Angaben -ohne Jahresangabe- über die Größe der Anbaufläche, 10 ha, und über die durchschnittliche jährliche Flaschenproduktion: ca. 30.000 Fl. (0,75 ltr.??), was sich aber rechnerisch nicht logisch erschließt, es sei denn, die Domaine würde wirklich nur einen durchschnittlichen Hektarertrag von 22,5 hl/ha hervorbringen.... unwahrscheinlich!

Wir verlassen die Spekulationen und wenden uns den beiden folgenden Weinen zu, beide aus dem Jahr **2005** und zwar handelte es sich um zwei **Chorey-les-Beaune**, der erste (in der Auswertungsliste die Nr.: 8 ) von der **Domaine Marechal-Caillot**. Rote Beeren in Verbindung mit Röstnoten trafen kräftig aber dennoch weich auf den Gaumen, dicke Frucht und gut tanningestützt.

Dagegen die Nr. 9, ein Wein bei dem unmittelbar nach Nasenkontakt die Frage aufgeworfen wurde, ob die fremde Note im Glas Schwefel sei. Überschwefelung? Wohl eher nicht, aber irgendwie animalisch im Geruch, der sich mit der Zeit verflüchtigte. Dann präsentierte sich auch hier eine üppige Nase von dunklen Beeren, am Gaumen fleischig und komplex. Auch dieser Wein von der **Domaine Tollot-Beauté & Fils** überzeugte schließlich unsere Runde, was wir ihm mit der höchsten Tagespunktzahl dankten, an die nur noch der Schlusswein herankommen sollte.

Kurze technische Anmerkungen noch zu den beiden Domainen:

Domaine Maréchal-Caillot:

Besitz 10 ha Fläche für Rotweine, 1 ha für Weissweine verteilt über die Gemeinden Bligny-les-Beaune, Pommard, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune und Ladoix Serrigny. Handernte und Ausbau im Holz.

Domaine Tollot-Beauté:

Gegründet um 1880 in Chorey les Beaune. Heute sind drei Brüder für die Produktion verantwortlich. Fläche: 24 ha, 50% in Chorey-les-Beaune mit Spätburgunder und Chardonnay bepflanzt. Durchschnittsalter der Reben: 40 Jahre, Handernte, traditionelle Vinifikation, Ausbau über 16 Monate im Holz, davon 25–60% neues Holz.

Mit den restlichen drei Weinen wandten wir uns der Côte de Nuits zu. Zwei von ihnen, nämlich die nächsten beiden ließen uns zunächst etwas gespalten zurück

Mit der Nr.: 10 hatten wir einen **Nuits St.Georges „Les Terrasses des Vallerots“** von der **Domaine Bertrand Machard de Gramont** aus dem Jahr **2007** im Glas.

Der zweite Wein, die Nr.: 11, war ein **2006er Fixin „Les Champs de Charmes“** von der **Domaine Jerome Galeyrand** .

Beide Weine waren zwar geradlinig gemacht, der erste mit doch noch etwas mehr Fruchtkonzentrat als der zweite, aber beide waren ansonsten doch eher schwach strukturiert, blasser als die vorherigen Pommards und mit nur kurzem bis sehr kurzem Abgang bzw. - wem das besser gefällt- mit weniger Nachhaltigkeit am Gaumen, besonders im hinteren Teil.

Während uns von der ersten Domaine nicht viel mehr bekannt ist als dass sie 6 ha mit Rotwein bepflanzt hat und 0,8 ha mit Weißwein, bei einer durchschnittlichen Flaschen-Jahresproduktion von 24.000 Stück, können wir über die Domaine Jerome Galeyrand folgendes berichten:

Jerome Galeyrand hat 2003 seinen ersten Wein abgefüllt. Für Rotwein hat er: 4,3 ha und für Weißwein: 0,7 ha bepflanzt, während seine durchschnittliche Jahresproduktion: 30 000 Fl. beträgt. Handerte ist für ihn selbstverständlich, Entrappung findet nur teilweise statt, und die Kaltmazeration dauert bei ihm i.d.Regel 4-8 Tage. Abfüllung ohne Schönung und Filtration nach den Mondphasen (biodynamisch). Holzausbau für 12 bis 18 Monate.

Zum Weinort selbst ist noch anzumerken, dass Fixin eines der schönsten kleinen Örtchen im Burgund ist und noch verhältnismäßig unbekannt auf den Weinkarten der Welt. Dabei waren die Weine aus Fixin einstmals so berühmt wie die der Nachbargemeinde Gevrey-Chambertin. Im Weinberg "Les Champs de Charme" erntet Jerome einen Pinot Noir, der „die zupackende, fast pfeffrige Deftigkeit jedes großen Fixin, aber auch einen runden, vollen Abgang aufweist“ (Zitatende). Das Zupackende und Robuste dieses Weins konnte wir bei unserer Verkostung allerdings nicht so deutlich erkennen. Geben wir ihm noch eine Chance, denn schließlich hat Jerome erst seit 2003 Erfahrungen mit seinen Eigenbauweinen.



Zum guten Schluß versöhnte uns allerdings die Nr.: 12 wieder mit Burgund. Es handelte sich um einen **Marsannay „Coeur d’Argile“** der **Domaine Maison Frederic Magnien** aus dem Jahr **2007**.

Frederic Magnien, ein unruhiger Zeitgenosse, 1992 Auslandsaufenthalt in Californien, 1993 eingeschrieben an der Universität Dijon und macht dort sein oenologisches Diplom, 1995, seine wichtigste Entscheidung: er gründet schließlich unter seinem Namen sein eigenes Handelshaus.

Zu seinem Wein: Oppulenz in Nase und am Gaumen beeindruckten tief, verbunden mit einem Konzentrat an roten Beerenfrüchten. Gut eingebundenes Tannin und eine feste Struktur bescherten uns einen Genusswein, was mit der höchsten Tagespunktzahl –Einschränkung siehe oben- belohnt wurde. Auch das Preis-Leistungs-Verhältnis sollte dabei nicht aus dem Auge verlorengehen.

Das war sie, die letzte Probe des Jahres 2010. Und schon sind wir wieder neugierig, was uns das Jahr 2011 an Proben und Veranstaltungen bescheren wird. Inzwischen sollte jeder von uns die Weihnachtsgrüße unseres Bruderschaftsmeisters Dieter Ockelmann und das neue Veranstaltungsprogramm vorliegen haben, in der Hoffnung, dass die ausgewählten Jahresthemen allen gefallen – insbesondere die vielen vereinbarten Winzerbesuche zu unseren Veranstaltungen.

Verfasser: Wolfgang Klug

Probe mit Weinen aus Burgund rot (Cote d'Or und Cote Chalonnaise)

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Gebiet	Flasche	Alk. [Vol.%]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Mercrey, "Les Marcoeurs" Domaine Les Champs de l'Abbey, Aluze	Cote Chalonnaise	0,75 l	12,0	16,90	14,2
2	2006	Mercrey, 1'er Cru, "Clos du Chateau de Montaigu" Domaine Le Meix-Foulot, Mercrey	Cote Chalonnaise	0,75 l	13,0	18,50	14,5
3	2005	Maranges, 1'er Cru "La Fuissiere, Vieilles Vignes" Domaine Bachelet & Fils, Dezize les Maranges	Cote de Beaune	0,75 l	13,0	21,00	15,0
4	2004	Santenay, "Vielles Vignes" Bernard Morey et fils, Chasagne Montrachet	Cote de Beaune	0,75 l	13,0	18,50	14,9
5	2006	Santenay, 1'er Cru "Clos Rousseau" Domaine Jean Claude Boisset, Nuit St. Georges	Cote de Beaune	0,75 l	13,0	21,50	15,4
6	2007	Pommard Domaine Germain Pere et fils, St.Romain	Cote de Beaune	0,75 l	13,5	21,00	14,7
7	2007	Pommard, 1'er Cru "Les Chanlins" Domaine Christophe Vaudoisey, Volnay	Cote de Beaune	0,75 l	13,0	27,50	15,4
8	2005	Chorey les Beaune Domaine Marechal-Caillot, Bligny Les Beaune	Cote de Beaune	0,75 l	13,0	15,55	15,0
9	2005	Chorey les Beaune Tollot-Beaute et fils, Chorey les Beaune	Cote de Beaune	0,75 l	13,5	20,50	15,6
10	2007	Nuits St.Georges, "Les Terrasses des Vallerots" Domaine Machard de Gramont, Nuits St. Georges	Cote de Nuits	0,75 l	13,0	18,00	15,3
11	2006	Fixin, "Les Champs de Charmes" Domaine Jerome Galeyrand, Saint Philibert	Cote de Nuits	0,75 l	13,0	21,00	15,3
12	2007	Marsannay, "Coeur d'Argile" Maison Frederic Magnien, Morey St.Denis	Cote de Nuits	0,75 l	13,0	16,50	15,6