

WEIN

TEXT UND DEGUSTATIONSLEITUNG
Britta Wiegmann

N°09



BURGUND ON A BUDGET

Der Sweetspot zwischen *PREIS* und *GENUSS* ist im Burgund
notorisch hart zu finden. Wir haben Ihnen die Arbeit abgenommen:
BURGUNDER-WUNDER zum Trinken und Lagern.



BRITTA WIEGELMANN

Weinjournalistin, ausgebildet an der Fakultät für Önologie in Bordeaux, schreibt für Schweizer und deutsche Genussmedien und verantwortete als Chefredaktorin die Zeitschrift «Vinum» sowie den Gault&Millau-«Wein-guide Deutschland».

SO KOMMT DIE AUSWAHL ZUSTANDE

Zu jedem Thema laden wir spezialisierte Händler ein, uns passende Muster zu schicken. Nach mehreren Verkostungsrunden trifft Britta Wiegmann eine Auswahl der besten und spannendsten Weine. Wir verzichten bewusst auf Punktbewertungen: Jeder Wein ist eine hundertprozentige Kaufempfehlung.

NUR GEDULD

In der 1970er-Jahre-Kultserie «Kung Fu» ermahnt der Meister seinen Schüler mit dem Satz «Patience, grasshopper» zur Geduld. Ein Motto, das auf jeder Burgunderflasche stehen sollte! Diese Weine sind nichts für Ungeduldige. Es beginnt schon bei der Verkostung: Die Realität einer Burgunder-Degustation wirft jede Planung über den Haufen – glauben Sie's mir, während ich mit Verspätung diesen Artikel tippe. Wer Burgundern, vor allem den roten, wirklich gerecht werden will, braucht Zeit. Am ersten Tag zeigen sich die meisten von ihnen völlig verschlossen. Am zweiten Tag reckt der ein oder andere sein Köpfchen und man gibt sich der Illusion hin, eine erste Favoritenliste aufstellen zu können. Hal Tag drei, ein bisschen Luft, und alle Karten sind neu gemischt. Bis zum finalen Eindruck vergeht, echt wahr, fast eine Woche. Warum ich Ihnen das erzähle? Weil der Weinfreund das wissen muss. Burgunder werden oft als kompliziert abgetan, der Pinot Noir hat einen Ruf als zickige Rebsorte weg, und die Preise, nicht selten dreistellig, ernten gerne Kopfschütteln. Dabei ist das alles ein grosses Missverständnis. Was es

zum Begreifen von Burgundern braucht, ist nur eines: Geduld.

Die gilt erstens beim Genuss. Um ein frisch entkorktes Entlein in einen Schwan zu verwandeln, rät es sich, den Wein grosszügig zu belüften. Am besten öffnen Sie die Flasche bereits am Vortag, geben den Inhalt in eine Karaffe und vergessen ihn bis zum folgenden Abend. Und zweitens: Wenn Sie können, legen Sie sich unbedingt einen Kellervorrat an und lassen Sie die Weine reifen. Versprochen, es lohnt sich. Wenn Sie dies tun, werden Sie auch verstehen, warum unsere Preisgrenze für das Thema «Burgund on a budget» bei 50 Franken liegt. Zugegeben, das ist nicht gerade eine läppische Summe. Aber Burgunder ist auch kein läppischer Wein. Diese Gewächse spiegeln so wunderschön ihr Terroir wider, wie es sonst kaum irgendwo auf der Welt gelingt. Sie betören mit Zartheit, Duft, Subtilität – das Gegenteil von «in your face». Und: Sie bringen eine hinreissende Trinkigkeit mit. Rot wie Weiss sind sie absolut traumhafte Essensbegleiter, vielseitig, finessen- und facettenreich. Das darf einem schon was wert sein, oder?

LIEBLING



CHF
41.00

POUILLY-FUISSÉ CLOS SUR LA ROCHE 2018 SAUMAIZE-MICHELIN

Sonnenkind

Die Trauben für diesen Wein reifen an den sonnigen Hängen des 483 Meter hohen Kalkmassivs von Vergisson im Mâconnais. Diese Sonne, gepaart mit der Kühle des Kalks, bringen Roger Saumaize und sein Sohn Vivien direkt in die Flasche. Was für ein strahlender Tropfen! Mundwässernde Frische trifft auf reife Frucht, die lebhaft Säure ist eingebunden in viel Schmelz; Apfel, Blüten und Zitrus werden ergänzt von subtilen Röstnoten und einem elegant herben Touch. Die biologisch kultivierten Rebstocke der Parzelle Clos sur la Roche sind bis zu 90 Jahre alt. Der Wein sieht maximal 20 Prozent neues Holz und wird für noch mehr Ausdruck und Dichte auf der Feinhefe ausgebaut. Ein grossartiger Essensbegleiter – Kalb, Fisch und Geflügel werden sich um ihn streiten.

> siehe-dupf.ch

Rotwein



MARSANNAY 2017
TRAPET

Fingerspitzengefühl

«Douceur», Behutsamkeit, hat sich die Familie Trapet auf die Fahnen geschrieben: «Wir begleiten die Trauben, aber zwingen sie zu nichts.» Ganz ehrlich, auch uns muss man nicht zwingen, noch einen Schluck zu nehmen. So ein Duftpaket! Saftige Kirschfrucht, vibrierende Säure, Tannine wie Seide. Ein tolles Aushängeschild für die Geheimtipp-Appellation Marsannay.

> martel.ch

CHF
39.00



HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2019
HENRI DELGRANGE

Good vibes

So schmeckt Gourmandise! Didier Delgrange und sein Sohn Alexis liefern einen generösen, extrem trinkigen Wein voller Charme, Elan, Spannung und Fruchttiefe. Aromen von reifer Kirsche, Beeren und Gewürzen, sehr sparsam eingesetztes Holz, dazu eine klare, helle Säureader, die bis ins Finale schwingt. Ein Träumchen zu Pâté, Rillettes und Charcuterie.

> magnusvinum.ch

CHF
24.00



MARSANNAY LES ECHEZEUX 2019
REMOISSENET PÈRE & FILS

Starkes Statement

Das Haus Remoissenet ist eine Institution, und seit es 2005 von engagierten Investoren übernommen wurde, erlebt es eine wahre Wiedergeburt. Diese Energie zeigt sich auch im Glas: Kirsche, rote Johannisbeere, Kräuter, Zedernholz, am Gaumen klare Säure, betörende Fruchtsüsse und zupackendes Tannin. Ein Statement. Köstlich zu einem sämigen Bœuf bourguignon.

> bauraulacvins.ch

CHF
45.50



BEAUNE PREMIER CRU CLOS DU ROI 2017
RAPET PÈRE & FILS

Königlich

Nicht umsonst heisst diese Parzelle Clos du Roi. Sie gehörte einst König Ludwig XI – er riss sie sich ungefragt unter den Nagel. Offenbar wusste er, was gut ist. Heute erzeugt die Familie Rapet hier einen samtigen Tropfen mit reicher, warmer Frucht, Nuancen von Zeder, Waldboden und Kakao. Jetzt schon ein Genuss (zur Entenbrust!), in ein paar Jahren sicher königlich.

> terravigna.ch

CHF
45.00

Weisswein



CHOREY-LES-BEAUNE 2019
POULLEAU & FILS

Gelebte Klassik

Ganz unaufgeregt kommt dieses Familiengut im Herzen der Côte de Beaune daher. Auch sein Chorey-Les-Beaune macht im allerbesten Sinne nicht viel Lärm: Warm, duftig und mit mürber Frucht hüllt er den Gaumen ein, das Holz ist diskret, seine Frische belebend. Ein klassischer, liebenswürdiger Tropfen. Probieren Sie ihn zu Käse wie Brie, Chèvre oder mildem Blauschimmel.

> moevenpick-wein.com

CHF
36.00



AUXEY-DURESSES 2018
LEFLAIVE & ASSOCIÉS

Mit sicherer Hand

Das Haus Leflaive gehört zu den ganz grossen Namen für weisse Burgunder. Unter dem Label Leflaive & Associés erzeugt es Weine aus zugekauften Trauben, und auch diese sind spitze. Der Auxey-Duresses zeigt sich schlank, präzise und mineralisch, doch zugleich mit Reife und Schmelz, die messerscharfe Säure ist umhüllt von saftiger Frucht. Fabelhaft zu Fisch.

> martel.ch

CHF
49.00



SAVIGNY-LES-BEAUNE AUX FOURNEAUX 2018
CHANDON DE BRIAILLES

Reiner Wein

Seit 1834 liegt dieses Weingut in der Familie. Die Philosophie ist puristisch. Die Rebberge werden seit 2008 biodynamisch bewirtschaftet, die Weine kommen ungeschönt und unfiltriert auf die Flasche. Dieser Roter glänzt mit satter Frucht, lebendiger Säure und gut proportioniertem Tannin. Fleischig, würzig, elegant. Ein Traumpartner zu Kalbsbraten mit Senfsauce.

> siebe-dupf.ch

CHF
47.00

RARITÄT



SAINT-ROMAIN 2015
SARNIN – BERRUX

Tief durchatmen

Jean-Pascal Sarnin kommt aus der Finanzbranche, Jean-Marie Berrux aus der Kommunikation. Zusammen erzeugen sie seit 2007 Naturweine im Burgund. Ihr Saint-Romain 2015 ist ein echtes Original: extraktreich, dicht und «chewy» mit soniger Frucht und spritziger Säure, schon leicht oxidativ, was ihm ausgezeichnet steht – er wird über mehrere Tage immer besser! Ein Erlebnis.

> maisonlibre.ch

CHF
49.00

PREISLISTE


BOURGOGNE CHARDONNAY 2018
 PASCAL CLÉMENT
Geheimtipp

Pascal Clément war fünf Jahre Weinmacher bei der Kultdomäne Coche-Dury, seit 2012 ist er selbständig. Noch sind seine Weine echte Schnäppchen. Dieser Chardonnay wurde mit wilden Hefen im Fass vergoren, duftet nach Apfel und frischer Aprikose, darüber schweben feine Fenchel- und Vanillenoten. Am Gaumen mega-süffig, saftig, lecker, gut gebaut. Ein Riesenspass!

> realwines.chCHF
19.90
MÂCON VILLAGES LES TILLES 2018
 JEAN-MARIE CHALAND
Famoses Mâcon

Im Herzen des Mâconnais zeigt Biowinzer Jean-Marie Chaland, warum das südlichste Terroir des Burgunds noch viel mehr Aufmerksamkeit bekommen sollte. Sein Wein aus den 50-jährigen Reben der Lage Les Tilles kitzelt die Nase mit Zitrus und exotischer Frucht, ist am Gaumen kraftvoll und strukturiert mit Herbe, viel Extrakt und reifer, rassiger Säure. Zu krossem Guggeli.

> rebwein.chCHF
21.00
GIVRY BLANC 2019
 REMOISSENET PÈRE & FILS
Weisse Entdeckung

Givry Blanc steht auf dem Etikett, und das «Blanc» ist tatsächlich erwähnenswert, denn die Appellation ist ansonsten tiefrot eingefärbt. Weisse Reben belegen hier nicht einmal 60 Hektar. Doch dieser Weisse zeigt, was da geht. Elegante, kühle, fast kalkige Nase, Noten von Kernobst, Blüten und Zitrus. Am Gaumen mineralische Herbe und schlanker Schmelz. Vornehm.

> bauraulacvins.chCHF
29.00
MONTAGNY PREMIER CRU LES JARDINS 2018
 FEUILLAT-JUILLOT
Fein gewoben

Françoise Feuillat-Juillot stammt zwar aus einer Winzerfamilie, studierte aber lieber Wirtschaft – bis der Ruf der Reben doch stärker wurde. Mittlerweile ist sie über 30 Jahre im Geschäft. Dieser Premier Cru zeigt aufs Schönste ihren Stil: komplexe Nase, in welcher Frucht und Holz diskret verschmelzen. Füllt den Gaumen mit duftiger Eleganz. Filigran und finessenreich.

> magnusvinum.chCHF
27.00

DAS PASST ZU ...

BURGUNDER

Laden Sie Ihren Burgunder zum Essen ein! Die Tatsache, dass diese Weine so ungeheuer trinkig sind, kann dazu verführen, sie solo zu genießen. Doch bei Tisch entfalten Rot wie Weiss ihre ganze Persönlichkeit.

**ROT****Weiss****FLEISCH**

Lamm
Rindsfilet
Wild
Kaninchen
Schwein
Bœuf Bourguignon
Tatar

**GEFLÜGEL**

Guggeli
Ente
Fasan
Coq au Vin

**FISCH**

Lachs
Thon

**PILZE**

Pilze und Trüffeln

**KÄSE**

Brie
Camembert
Taleggio

**FISCH & MEERESFRÜCHTE**

Jakobsmuscheln
Hummer
Seezunge à la meunière
Steinbutt

**GEFLÜGEL**

Guggeli
Perlhuhn
Poulet-Fricassée

**WEISSES FLEISCH**

Pastli
Blanquette de veau

**BUTTERSAUCEN**

Hollandaise
Béarnaise
Eggs Benedict

**PASTA & RISOTTO**

Tajarin mit weissem Trüffel
Kürbisrisotto
Risotto au frutti di mare