

Wein-Mail vom 9. - 14. Dezember 2019

Das lesen Sie in dieser Woche :

..... KAUF-TIPS - WEINE zum FEST

Wir schlagen Ihnen vier Weine vor, die viele Gerichte einer festlichen Tafel gut begleiten können. Gleichzeitig sind es Weine, die wir besonders gerne mögen :

2015 Chablis 'Les Serres' von Domaine Oudin

2017 Ruppertsberger Riesling vom Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2016 Bourgogne Côte Chalonaise 'Le Clos des Roches' von Domaine Les Champs de l'Abbaye

2015 Sankt Laurent 'Vom Rotliegenden' vom Weingut Lisa Bunn.



Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

die Zeit der Festtage zum Jahresende rückt näher, und da macht es Sinn, wenn wir Ihnen schöne Weine für Ihre festliche Tafel empfehlen. Die Auswahl fällt schwer bei unserem feinen Sortiment. So haben wir uns zunächst vom Gesichtspunkt "Lieblingswein" leiten lassen und dann an die Speisen auf dem Festtagstisch gedacht. Voilà, da waren's vier wunderbare Weihnachtsweine !

Auf Sekt, Crémant und Champagner haben wir bei den Empfehlungen bewußt verzichtet : da gibt es in der nächsten Woche ja noch eine umfangreiche Verkostung.

..... KAUF-TIPS - WEINE zum FEST

WEISS :

2015 Chablis 'Les Serres', Domaine Oudin, Chichée / Burgund-Chablis

Nathalie und Isabelle Oudin kelteren im Norden Burgunds klassische Chablis', ohne Eichenholzreife, kristallklar in der mineralischen Frucht, mit guter Struktur, Eleganz und Finesse. Die jungen Frauen sind gut ausgebildet und in der Welt

herumgekommen. Bewußt haben sie sich entschieden, dem ursprünglichen Stil des Chablis' treu zu bleiben - Authentizität vor Trend und Mainstream. Deshalb sind ihre Chardonnays immer puristisch, der Kühle der nördlichen Lage entsprechend, und haben alle einen einladenden Trinkfluß. Es gibt grundsätzlich nur vier Weine, zwei Premiers Crus, einen Villages ohne Namenszusatz und den Villages 'Les Serres'.

'Les Serres' ist der Oudin-Wein mit der längsten Reifezeit : alle Weine werden etwa nach einem Jahr abgefüllt, 'Les Serres' bleibt zwei Jahre auf der Hefe, anfangs noch mit bâtonnage, später einfach in vollkommener Ruhe. Der Wein entwickelt eine angenehme, saftige Cremigkeit bei schöner Fülle und schmeckt köstlich zu Austern. Er paßt auch prima zu leichten Gerichten mit Garnelen und Muscheln, zu knackig-frischen Salaten, auch der bitteren Art wie zum Beispiel Frisée, zu allen Fischgerichten, auch mit cremigen Saucen, und auch bestens zu hellem Geflügel.

2015 Chablis 'Les Serres', Domaine Oudin, Chichée / Burgund-Chablis (18,50 Euro)

WEISS :

2017 Ruppertsberger Riesling, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim / Pfalz

Bettina Bürklin-von Guradze hat das große Traditionsgut 1990 von ihrer Mutter übernommen. Wenig später hat sie den Betrieb in biologische und dann auch biodynamische Landwirtschaft überführt. Damit ist es ihr gelungen, wieder Weine der absoluten Spitzenklasse zu produzieren. Ihr Anspruch lautet heute : "Dr. Bürklin-Wolf erzeugt trockene Spitzenrieslinge aus den wertvollsten Lagen Deutschlands." Dem ist nichts hinzuzufügen.

Der Ruppertsberger Riesling, also ein "Ortswein" mit den typischen Merkmalen des dortigen Terroirs, ist geprägt vom hohen Buntsandstein-Anteil der Böden in Ruppertsberg. Er wurde von Hand geerntet - wie alle Weine der heutigen Empfehlung - und für kurze Zeit im Doppelstück-Holzfass (2.400 l) gereift. Er hat eine reife Säure und reiche Frucht, sogar mit den Anklängen kleiner roter Früchte, vor allem aber saftige Noten von Äpfeln und Pfirsich. Er schmeckt hervorragend zu mediterraner Küche, sogar zu tomatisierten Pasta-Gerichten, zu Huhn und Kalb ebenso gut wie zu würzigen Fischgerichten und zu allen Salaten mit kräftigeren Saucen und Beigaben wie Thunfisch, Geflügelleber, kross gebratene Fleischstreifen....

2017 Ruppertsberger Riesling, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim / Pfalz (17,50 Euro)

ROT :

2016 Bourgogne Côte Chalonnaise 'Le Clos des Roches',

Domaine Les Champs de l'Abbaye, Aluze / Burgund-Côte Chalonnaise

Roten Burgundern eilt der Ruf des Teuren voraus. Gut, die berühmten Grands Crus gibt es nicht für ein paar Euro beim Discounter. Aber sehr gute Burgunder für echt faires Geld sind schon zu finden ! Der Beweis ? Der Bourgogne Côte Chalonnaise 'Le Clos des Roches' von **Alain Hasard** aus dem winzigen Dörfchen Aluze bei Mercurey bei Chalon-sur-Saône, na ja, eben an der Côte Chalonnaise. Auf stark steinigem Mergelboden in Hanglage wachsen die Pinot-Noir-Reben, von denen die meisten zwischen 1953 und 1955 gepflanzt wurden. Alain arbeitet schon lange biologisch und teilweise auch biodynamisch. Seine Weine werden nicht filtriert und mittels Schwerkraft abgefüllt. Sie haben immer Terroir-Charakter - und immer eine wunderbare, köstliche Trinkigkeit ! Das unterscheidet sie sicherlich von der vornehmen Eleganz der klassischen Burgunder, vermittelt aber auch das Abschütteln alter Traditionen und Zwänge und die Öffnung zum lustvollen Genuß !

'Le Clos des Roches' ist mittelmäßig, zeigt eine subtile Mineralität und klare Frucht von roten Beeren mit Noten von Waldbeeren, dabei eine herrliche Frische und einladende Saftigkeit. Er mag Perlhuhn und Puter, gerne auch Huhn mit Steinpilzen oder Morcheln, und die frische Säure vom Pinot Noir kümmert sich gekonnt um das Fett einer krossen Ente. Außerdem schmeckt der Wein gut zu klassischen Braten vom Rind oder auch Schwein und auch gut zum Lamm mit nicht zuviel Röstaromen.

2016 Bourgogne Côte Chalonnaise 'Le Clos des Roches',

Domaine Les Champs de l'Abbaye, Aluze / Burgund-Côte Chalonnaise (17,50 Euro)

ROT :

2015 Sankt Laurent 'Vom Rotliegenden', Weingut Lisa Bunn, Nierstein / Rheinhessen

Der Besitz von **Lisa Bunn** liegt weitestgehend auf dem mystischen "Rotliegenden", dem erdzeitlich uralten Tonsandsteingemisch, das den Weinen am "Roten Hang" seine ganz eigene Aromatik mitgibt. Die Rebflächen des Weingutes, die auf Kalk und Löss stehen, liegen südlich von Nierstein und stammen meist aus dem Besitz von Lisas Mann **Bastian Strebel**.

Der "Rote Hang" ist berühmt für seine Rieslinge, die in den Steillagen wachsen. Er ist aber ein Bergstock mit einem Plateau hoch über dem Rhein. Diese Fläche ist stark bewaldet und taugt nicht für rote Reben. Im nördlichen Teil, in der Lage Rosenberg, gibt es jedoch eine Senke in der Form eines Hohlgespiegels, windgeschützt, gut belüftet und mit Licht versorgt. Hier hat Lisa ihren Sankt Laurent ausgepflanzt. Diese Rebsorte ist eine natürliche Mutation des Spätburgunders, in Österreich einst entdeckt, würzig, herzhaft und dunkelfarbig.

Lisas Sankt Laurent profitiert von den Gesteinsmineralen im Rosenberg und wird im Barrique ausgebaut. In der Frucht finden wir Sauerkirschen, Brombeeren und eine schöne, tiefe Würze. Jetzt erst hat der Wein seine schöne Reife erreicht. Das macht ihn zum perfekten Begleiter von Wildgerichten, vom milden, zarten Reh bis zum herb-würzigen Hasen. Aber er kann auch gut mit allen anderen dunklen Fleischarten, ob mit oder ohne Röstaromen. Er verträgt sich gleich gut mit cremigen Käsen im Stil des Brillat-Savarin wie mit würzigen Bergkäsen, zum Beispiel Comté oder Beaufort.

2015 Sankt Laurent 'Vom Rotliegenden'

Weingut Lisa Bunn, Nierstein / Rheinhessen (13,50 Euro)

Vielleicht noch ein Hinweis : alle Weine dieser Empfehlungen sind durchgegoren, also klassisch "trocken" - heute lange keine Selbstverständlichkeit mehr !

Lesen Sie über die Domaine Oudin in der [Online-Weinliste](#) auf Seite 30, in der gedruckten Weinliste auf Seite 28, über Dr. Bürklin-Wolf auf Seite 10 bzw. 9, über Champs de l'Abbaye auf Seite 33 bzw. 31 und über Lisa Bunn auf Seite 8 bzw. 7. In der Weinliste finden Sie natürlich auch alle anderen Weine der Güter - das erweitert Ihre Auswahl möglicherweise erheblich !

Merken Sie sich das schon mal vor : in der nächsten Woche gibt es wieder eine **köstliche Verkostung** : **Sekt, Crémant & Champagner**.

Herzliche Advent-Grüße,
Ihr
Wolfgang Kern