

Wein-Brief vom 11. - 17. Januar 2021

von Tom Mostert

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

jetzt, wo der Winter doch tatsächlich noch Einzug gehalten hat, sind wir froh, dass wir weise vorgesorgt haben und der Nachschub aus dem südfranzösischen **Roussillon** von der **Domaine BOUDAU** bei uns eingetroffen ist. Kräftige, feurige Weine können uns so in der kalten Jahreszeit warm halten und uns gleichzeitig die Tage des verlängerten Hausarrests versüßen.

Bevor ich aber beginne, Ihnen die Weine vorzustellen, möchte ich kurz noch auf die beiden Rebsorten eingehen, um die es heute in erster Linie geht. Die **Grenache** und die **Syrah**. An der Rhône und noch südlicher im Languedoc-Roussillon werden diese Sorten oft miteinander verschnitten, manchmal auch mit Anteilen Dritter, wie zum Beispiel mit Mourvèdre und/oder Carignan. Doch warum harmonisieren diese beiden so gut zusammen? Was ist das Geheimnis ihres Erfolges?

Um überhaupt zusammenarbeiten zu können, müssen beide schonmal unter gleichen Bedingungen gedeihen können. Grenache noir stammt ursprünglich aus Spanien, wo man sie Garnacha nennt und in der Rioja gerne mit Tempranillo verschneidet. Syrah hat Ihren Ursprung im Rhônetal, wo sie im Norden sogar reinsortig abgefüllt wird. Starke Hitze sind sie also bereits von Haus aus gewohnt. Dazu kommt, dass sie auf kargen, felsigen Böden gut Fuß fassen können und robust gegenüber Trockenheit sind.

Die Grenache hat **wenig Tannin**, eine eher **milde Säure** und zeigt sich daher in ihrer Textur zwar kraftvoll, aber eher weich und geschmeidig, teils auch cremig. Ihre Aromen sind reif, feurig und üppig. Je nach Terroir zeigen sich Noten von Pfeffer, Kaffee und Gewürzen oder Cassis, Pflaume und Waldbeere, manchmal auch Beerenmarmelade.



Reben in drei Generationen (von links): frisch gepflanzte Syrah, rund 40jährige Syrah, 90jährige Grenache.

Ihr Mitspieler, die Syrah, hat wesentlich **mehr Säure** und **kräftigere Tannine**. So gibt sie Struktur, Frische und damit auch Eleganz und Finesse. Die Aromen sind kühler. Auch hier gibt es pfeffrige und würzige Noten. Vor allem aber Brombeeren, Preiselbeeren und generell rote Früchte geben sich oft zu erkennen.

Beide Rebsorten ergänzen sich also strukturell hervorragend und durch ihre ergänzenden Aromaprofile entsteht kein geschmacklicher Widerspruch, sondern sie potenzieren sich in ihrer Ausdrucksweise. So können komplexe, aufregende Weine entstehen. Überzeugen Sie sich selbst!

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKET**

Wir packen für Sie ein **Probierpaket** mit Weinen der **Domaine Boudau** aus **Rivesaltes**:

Das **Probierpaket** beinhaltet **einen Rosé, vier Rote** und **einen süßen Muscat de Rivesaltes** und kostet **74,00 Euro**.

Eine Auflistung der Weine sehen Sie unten.

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 17. Januar 2021. Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.

Sie können es telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

.....: **KAUF-TIP - WEINE der WOCHE**

Domaine BOUDAU, Rivesaltes / Roussillon

Am Fuße der Pyrenäen, direkt nördlich von Perpignan, keltert die Geschwister **Véronique** und **Pierre Boudau** ihre Weine bereits in dritter Generation. Ihr Opa Hippolyte Boudau begann in den Zwanzigern Weinberge zu kaufen und schaffte für die ortsansässige *coopérative*. Nach seinem frühen Tod 1940 erbte sein gerade volljähriger Sohn **Henri** den Besitz, produzierte schon bald nicht mehr für die Genossenschaft, sondern vermarktete als unabhängiger Winzer mutig unter eigenem Namen den für die Region bekannten **Vin doux naturel**. Henri erweiterte den Weinbergsbesitz und pflanzte vor allem erstklassige Grenache-Stöcke aus Chateauneuf-du-Pape. Leider meinte es das Schicksal nicht gut mit ihm und auch er verstarb 1967 im Alter von nur 44 Jahren. Er hinterließ seiner Frau Anne-Marie und seinen drei kleinen Kindern 60 Hektar (!) Weinberge, prädestiniert zur Herstellung für Vin doux naturel. Diesen produzierte Anne-Marie weiterhin erfolgreich bis hin in die Achtzigerjahre. Dann kam der Süße aus dem Süden außer Mode und die Geschäfte stagnierten. Zu Beginn der nächsten Dekade musste eine Entscheidung getroffen werden. Teile der Weingärten wurden verkauft und die beiden jüngeren Geschwister Véronique und Pierre entschieden, ihre Karrieren in den erlernten Berufen aufzugeben und das väterliche Erbe (könnte man frei übersetzen als *patrimoine*) anzutreten. Erfolgreich begannen sie jetzt, einen großen Teil der Weine trocken auszubauen. Nach einigen Jahren der Umstellung ist das Weingut mit dem neuen Jahrgang 2020 auch **biologisch** zertifiziert.

Die verbleibenden **50 Hektar** Weingärten verteilen sich auf zwei verschiedene Lagen. Auf dem Plateau von Baixas südlich von Perpignan befindet sich ein 28 Hektar großer, zusammenhängender Weingarten: **La Pinède**. Viele Flusskiesel in dem stark kalkhaltigen Lehmboden speichern hier die Hitze des Tages und geben sie in der Nacht an die über 50 Jahre alten Grenache-Reben ab. So erreichen diese hier immer volle Reife. Vier Hektar sind frisch bepflanzt mit verschiedenen weißen Sorten. Das läßt uns auf neue Weißweine im Sortiment der Boudaus hoffen.

Desweiteren gibt es im Norden von Rivesaltes, an den letzten Hängen des Massif des Corbières, die Lage **Le Clos**. Die ebenfalls arrondierten 23 Hektar Reben wachsen hier auf extrem felsigem Untergrund mit kalkhaltigem, teils sehr steinigem Lehmboden. Die kargen Lebensumstände - wie karger Boden, Hitze und Trockenheit - mindern die Erträge der Pflanzen ganz natürlich auf teilweise unter 20 hl/ha. Der trockene Fallwind Tramontane föhnt regelrecht die Trauben, hält also Feuchtigkeit fern und verhindert so Fäule. Auch die Weine der fruchtigen und gehaltvollen Le-Clos-Weine der Domaine kommen ausschließlich von hier und tragen auch den Namen der Lage.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.



Grenache-Reben in der Buscherziehung (Gobeletsystem) ganz ohne Pfahl und Rahmen. Diese stehen in der Lage 'Le Clos', im Hintergrund die Ausläufer des Massif des Corbières.

2020 'Le Clos' Rosé Côtes du Roussillon

Die 70 Prozent Grenache- und 30 Prozent Syrahtrauben werden bereits im Weinberg selektioniert und direkt abgepresst. Nach der Gärung wird der Wein in traditionellen *cuves* ausgebaut. Anfang Dezember gefüllt, merkt man ihm seine Jugend noch an. Die Frucht ist noch etwas zurückhaltend, aber zarte Noten von Himbeere und Erdbeere entfalten sich schon. Die Struktur des Rosés überzeugt sofort. Saftig und stoffig kommt er daher. Sicher nicht ungeeignet für den Sommer, aber auch als Apéro oder zu Gerichten mit Meeresfrüchten oder zum Brathähnchen sinnvoll einzusetzen.

2020 'Le Clos' Rosé Côtes du Roussillon

9,50

2018 'Le Clos' Rouge Côtes du Roussillon

Dreiviertel Grenache, ein Viertel Syrah. Also wieder *Dreamteam* beim roten *Le Clos* angesagt. Selektioniertes Lesegut wird komplett entrappt und reift nach der 15-tägigen Mazeration ebenfalls in der *Betoncuve*. Heraus kommt ein reifer, runder und kräftiger, feuriger Boudau mit sehr viel Frucht und wenig Tannin. Neben leichter Würze schmeckt man deutlich Schwarzkirsche, Brombeere und Heidelbeere. Sehr gut zu dunklen Fleischgerichten mit wenig Röstaroma, wie zum Beispiel Lammkeule aus dem Ofen. Ansonsten zum Wurstbrot oder einfach so als Feierabendwein.

2018 'Le Clos' Rouge Côtes du Roussillon

9,50

2018 'Tradition' Côtes du Roussillon Villages

Zur Hälfte Grenache und wieder 30 Prozent Syrah, dazu kommen jedoch noch 20 Prozent **Carignan**. Die Trauben wachsen in *La Pinède*, werden entrappt und nach achtzehn Tagen Maischestandzeit wird der Wein in mehrfach gebrauchten *Barriques* ausgebaut. Das mildert die offensive Frucht etwas ab, zähmt Tannin und Säure und gibt mehr Komplexität und Struktur. Der Anteil Carignan bringt eine deutliche Würze ins Spiel. Zu Leder und Unterholz gesellen sich Noten von roten und dunklen Beeren. Ein saftiges Entrecôte macht der Wein locker mit und zu kräftigen Wildgerichten passt er ebenfalls hervorragend.

2018 Tradition' Côtes du Roussillon Villages

10,50

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

2018 'Henri Boudau' Côtes du Roussillon Villages

Diese dem Vater gewidmete Cuvée ist der Kassenschlager des Weinguts (und auch bei uns). Diesmal steht die charaktervolle Syrah mit gut zwei Dritteln im Vordergrund, gepaart mit ihrer weichen Partnerin Grenache. Erstklassiges Lesegut, größtenteils in *Le Clos* geerntet, wird über 21 Tage eingemaischt und reift dann in Barriques mit einem guten Anteil Neuholz. Das gibt einen modernen Typen mit üppiger, reifer Frucht, seidigen Tanninen und einer reifen Säure, die dem Wein eine elegante, frische Art verleiht. Ideal zu geschmortem Lamm oder zu kräftigen (Ziegen-)käsen, auch Blauschimmel.

2018 'Henri Boudau' Côtes du Roussillon Villages

12,50

2018 'Patrimoine' Côtes du Roussillon Villages

Patrimoine ist das Flaggschiff des Weingutes. Hier fließen die alten vom Vater gepflanzten Grenache-Reben aus *La Pinède* ein. Natürlich ergänzt, Sie haben es schon erraten, mit 30 Prozent Syrah. Der Stil der Cuvée ist nicht modern dunkelfruchtig wie bei *Henri Boudau*, sondern ganz klassisch gehalten durch den Ausbau in der *Betoncuve*. So bleibt die intensive, wunderbar Reife Grenache-Frucht klar und ausdrucksstark. Die Syrah gibt nur das Gerüst, und wir haben einen vielschichtigen, in sich ruhenden, ungemein facettenreichen und kräftigen Rotwein. Sehr gut zum Rinderfilet oder zu Wildgeflügel. Wegen seiner reifen, weichen Tannine und seiner feinen Frucht passt er sogar zum gebratenen Steinbutt.

2018 'Patrimoine' Côtes du Roussillon Villages

18,20



2019 Muscat de Rivesaltes

Am Ende noch einmal zurück zum Ursprung der Domäne. Auch wenn die glorreichen Zeiten des aufgespritzten Süßweins aus dem Süden nie wieder zurückgekommen sind, wird er, zwar in kleineren Mengen, dafür aber in größeren Qualitäten, immer noch gerne genossen. Beim sogenannten **Vin doux naturel** ist es das Ziel, süße, wunderbar frische und gehaltvolle Weine zu gewinnen. Man erntet also vollreifes Lesegut. Im Gärverfahren beginnt die Hefe Zucker in Alkohol zu verwandeln. Ist dann der Zeitpunkt in der Gärung gekommen, bei dem die gewünschte Süße, also ein bestimmtes Maß an Restzucker, übrig ist, wird der Wein gespritzt. Das heißt, dass hochprozentiger, aus weingutseigenen Weinerzeugnissen hergestellter Trinkalkohol beigefügt wird, der die Aktivität der Hefebakterien, also die Gärung stoppt. Das Produkt nennt man dann auch allgemein **Likörwein**.

Bestens für dieses Verfahren geeignet ist der - auch von der Familie Boudau verwendete - **Muscat d'Alexandrie**, eine sehr zuckerreiche Rebsorte. Er gibt die Möglichkeit, einen hohen Zuckerrest zu lassen, ohne den Grad an Alkohol zu sehr in die Höhe zu treiben. Mit 15,5 Volumenprozent behält sich 'unser' Muscat de Rivesaltes immer noch eine

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

Weinhandel

schöne Frische und Leichtigkeit. Dazu führt auch, dass er ohne Schalenkontakt direkt abgepresst wird und **reduktiv**, also ohne Einfluss von Sauerstoff, im Stahltank ausgebaut wird. Das Ergebnis ist ein lebendiger, süßfruchtiger Wein mit exotischen Noten, etwas Zitrus und einem Hauch Muskat. Diesen Wein kann man hervorragend als Apéro genießen. Pierre nennt das dann: 'Bouche gourmande!' Ansonsten perfekt zur fruchtigen Tarte, zum Griesflammerie oder, so wie ich es mag, einfach anstelle eines Desserts ;)

2019 Muscat de Rivesaltes

13,90

Alle Weine der **Domaine Boudau** und mehr Infos finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 46 und in der gedruckten Weinliste auf Seite 45.

..... **INFO-TIP - PROBIERPAKET**

Wir packen für Sie ein **Probierpaket** mit Weinen der **Domaine Boudau** aus **Rivesaltes**:

Das **Probierpaket** beinhaltet je eine Flasche der **vorgestellten Weine** und kostet **74,00 Euro**.

2020 'Le Clos' Rosé Côtes du Roussillon

2018 'Le Clos' Rouge Côtes du Roussillon

2018 Tradition' Côtes du Roussillon

2018 'Henri Boudau' Côtes du Roussillon Villages

2018 'Patrimoine' Côtes du Roussillon Villages

2019 Muscat de Rivesaltes

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, 17. Januar 2021. Wir liefern Ihnen das Paket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD. Sie können es telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

Herzliche Grüße,
Ihr

TOM MOSTERT

Mobil +49 176 61 81 34 46

mostert@wein-kern.de

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.