

Zu unserem Beitrag in der weinwelt 6/2007

Unterwegs in Burgund

Obwohl unser Autor Dr. Rolf Klein natürlich als kompetenter Fachmann in Sachen Burgund für uns unterwegs war, hat er sich der französischen Weinbauregion mal von einer anderen Seite genähert: als Einsteiger. Und beweist in seinem Reisebericht, dass es keine Barrieren gibt für den Zugang zu den berühmten Weinen. Welche er davon empfiehlt lesen Sie hier:

Crémants

Exception Ultra Brut Crémant de Bourgogne AOC, Cave de Bailly-Lapierre, 12 % vol.

Blanc-de-Npoirs-Cuvée aus Pinot Noir und Gamay, unter vier Gramm Restzucker, frische Aromen von grünem Apfel und Pflaume, herbfrisch, mineralisch und staubtrocken, perfekt zu Austern und Graved Lachs *** 87/100

2004 Chardonnay & Pinot Noir Brut Crémant de Bourgogne AOC, Cave de Bailly-Lapierre, 12 % vol.

Ausgereifte Nase von Apfel und Zitrusfrucht, mineralisch, kompakt und cremig bei großer Eleganz, subtiles Spiel *** 87/100

2000 Boillot Perle d'Or Crémant de Bourgogne AOC

60 Prozent Pinot Noir, die man dem ausgereiften, jedoch frischen Duft anmerkt, sehr ansprechend in wertiger Ausstattung, feine Röstnoten (Grundweine drei Monate im Barrique), finessenreich und fein, würde in der Champagne mindestens das Dreifache kosten ** 86/100

Weißweine

2005 Hautes-Côtes de Nuits AOC Blanc, Boisset, 13 % vol.

Feinwürziger, leicht rauchiger Duft, schön frisch, moderner Typ aus Drehverschluss-Flasche, innen und außen elegant, passt gut zu Jambon persillée * 84/100

2005 Bourgogne AOC Blanc, Olivier Leflaive

Feine Barrique-Nase mit süßlich-röstigen Noten, kräftig und sehr frisch im Geschmack, Grapefruit und Apfel, erfrischender Biss ** 86/100

2005 Saint-Martin Chablis AOC, Domaine Laroche, 12,5 % vol.

Neben Laroches Anwesen steht die Kirche Saint-Martin (Schutzpatron der Reiter) mit ihren Hufeisen an der Tür; feien Nase mit Noten von frischer Butter, geradlinig mit Apfel- und Zitrusfrucht, lebendig, geht bestens zum Fisch, ohne Barrique * 83/100

2005 Saint-Aubin 1er Cru Les Combes AOC Blanc, Domaine Larue
Aus einem wenig bekannten Nachbarort von Puligny und Chassagne, der sehr gute Weißweine hervorbringt: saftig mit kraftvoller Struktur, leicht pflanzliche Mineralität, gewachsen und solide, perfekt zu Käse, da wirkt er leicht und voll
*** 89/100

2005 Saint-Romain AOC Blanc, Alain Gras, 13 % vol.
Der Ort liegt etwas abseits der ausgetretenen Pfade (südwestlich von Beaune), leicht rauchig und burgundisch-würzig bei gelbfruchtiger Art und gutem Biss, komplett ** 86/100

2004 Santenay 1er Cru Beaurepaire AOC Blanc, Dufouleur Père & Fils
Sehr delikate und feine Nase, aber kräftig im Geschmack und etwas süßlich, Noten von reifen Äpfeln und Honigmelone, hat Charme ** 86/100

2004 Meursault Tillets AOC, Olivier Leflaive
Noch jung für Meursault, aber super sauber und ganz geradlinig, straffe Würze bei guter Mineralität und Frische, Potenzial *** 89/100

2004 Chablis Grand Cru Les Clos AOC, Domaine Laroche
Äußerst vielschichtig und sehr elegant mit röstig-rauchiger Nase, würziger Frucht, Biss, Finesse und großer Länge, kann noch warten *** 91/100

2004 Réserve de l'Obédience Chablis Grand Cru Les Blanchots AOC, Domaine Laroche, 13 % vol.
Glasklarer Chablis-Archetyp, klassische Würznoten zu mineralischer Frucht, druck- und ausdrucksvoll, Apfel, Grapefruit, Pfeffer ... zu Fruits de Mer ein Gedicht ***** 95/100

2004 Puligny-Montrachet 1er Cru Referts, Olivier Leflaive
Im Duft erst dezent, dann Noten von Quitte und Mirabelle, stahlig und nervig bei subtiler Eleganz und Finesse, wirkt geradezu schlank, spannendes Aromenspiel am Gaumen, große Oper ***** 94/100

Rotweine

2005 La Tendresse Pinot Noir Vin de Pays des Coteaux de l'Auxois, Vignoble de Flavigny, 12 %vol.

Die Entrée de gamme, also Einstiegsqualität für 6,40 Euro: ohne Holz, saftig-kirschig (Morelle) bei fast "deutscher Stilistik", hellfarben; leichter, eleganter Typ mit Charme ** 85/100

2005 La Plénitude Pinot Noir Vin de Pays des Coteaux de l'Auxois, Vignoble de Flavigny, 12 %vol.

Hier die Variante mit Holz, das nicht übertrieben ist; sehr elegante Pinot-Art, eher der kräftig-burgundische Typ mit guter Würze (Schwarzkirsche, Tee ...), fein und saftig in der Keulenflasche (9,40 Euro) ** 86/100

2000 Nuits-Saint-Georges 1er Cr Les Cros AOC, Dufouleur Père & Fils
Klassische Burgund-Nase, weiche, elegante Kirschfrucht mit Noten von Leder und Kräutern, recht leichtfüßig und perfekt in Schuss *** 88/100

2002 Volnay 1er Cru Santenots, Olivier Leflaive

Wundervolle Nase von Kirsche und etwas Schoko, komplex, Noten von vollreifen Sauerkirschen, Pfeffer, auch Apfel, komplexer Wein, groß **** 94/100

Mehr über Burgund und seine Weine erfahren Sie in der aktuellen weinwelt.