

HANNOVERSCHE ALLGEMEINE

CHÂTEAU LA VAISINERIE

Kleine Freuden des Alltags

Wenn über Bordeaux-Weine geredet wird, dann geht es meist um Superjahrgänge und um viel Geld. Mit dem Spitzenjahrgang 2005 explodierten die Preise, der Jahrgang 2009 legte noch einmal einen obendrauf.



Château La Vaisinerie 2007: Ein Rotwein, den man nicht bis zu den Feiertagen aufheben muss.

© HAZ-Bild

Und 2010 hatte man in Bordelais ebenfalls eine herausragende Ernte: zumindest qualitativ. Weil die Quantität da nicht mithalten kann (wie in fast allen Weinländern), dürften sinkende Preise nicht zu erwarten sein.

Aber für uns normale Weinfreunde sind das alles Luxusprobleme, bei denen es um Weine geht, die sich unseren Blicken und Schlucken in der Regel entziehen. Die ganz normalen Bordeaux-Weine aus ganz normalen Jahrgängen werden dabei schnell mal übersehen.

Wie ungerecht und unsinnig das ist, zeigen zwei Bordeaux-Weine, die **Weinhändlerin Gisela Gust** anbietet: Beide gelten als „Grand Vin de Bordeaux“, aber das sagt nicht viel (spannend und richtig teuer wird es erst bei den Grand Cru Classés). Entscheidend ist, was im Glas ist, nicht das, was draufsteht. Und der 2008 Château Le Virou von der Côtes de Blaye (7,95 Euro!) ist ein typischer Bordeaux, elegant, aber mit Charakter. Runder, weicher und charmanter ist der 2007er Château La Vaisinerie aus Puisseguin Saint Emilion. Hier dominiert die Merlot-Traube, knapp zehn Prozent Cabernet Franc sorgen für Rückgrat.

Das Ergebnis mit seinen Cassis-Tönen, mit Aromen von Schokolade und Lakritz und der abgerundeten Gerbsäure ist schon jetzt ein höchst angenehmer Zeitgenosse, den man bei diesem Preis nicht bis zu den Feiertagen aufheben muss. Carpe diem! Und den Abend.

Weingut / Name des Weins	Château La Vaisinerie 2007
Rebsorten	Merlot, Cabernet Franc (10%)
Geschäft / Bestelladresse	Tel.: (0 40) 79 61 23 44

Gut, günstig - und trotzdem Champagner

Exzellente Champagner zum erschwinglichen Preis sind selten. Der Brut Réserve aus dem Haus Jacob Robert ist so einer.

Wer in der Champagne mit seinem Unternehmen erst seit 1960 am Start ist, kann noch als Jüngling in der Schaumweinbranche gelten - aber trotzdem exzellente Stöfchen produzieren. Die Champagner aus dem Hause Jacob Robert im Süden der Region gehören sämtlich dazu; besonders der Brut Réserve begeistert. Das liegt in erster Linie an seinem genialen Preis-Genuss-Verhältnis: Für knapp 23 Euro bekommt man geschliffene, trockene Eleganz - die aber nicht staubig daherkommt, sondern wunderbar aromatisch und mit feiner Perle. Zwei Drittel Pinot Noir und ein Drittel Chardonnay aus jungen Jahrgängen führen zu zart lachsfarbenen Reflexen im Glas und zu raffiniert eingebundenen Zitrustönen im Geschmack. Gern jetzt schon für die Feiertage bunkern!

Brut Réserve von Jacob Robert, u. a. zu 22,85 Euro bei Gisela Marie Gust, Auf den Schwarzen Bergen 2a, Rosengarten-Ehestorf, Order: T. 79 61 23 44 oder www.champagner-wein.de jöm

Mit freundlicher Unterstützung vom Hamburger Abendblatt, Jörg Malke

Champagner JACOB ROBERT Brut ROSÉ

Rosa Schäume, rosa Träume

Langsam, ganz langsam spricht es sich auch in Deutschland herum, dass Rosé-Champagner ein verführerisches Tröpfchen mit ganz eigenem Charakter ist. Vor zehn Jahren betrug der Marktanteil von Rosé-Champagner gerade mal ein Prozent, mittlerweile ist er auf vier Prozent gestiegen. Womit wir immer noch hinter Großbritannien, Amerika und Japan liegen, aber immerhin nicht Hauptschuldige dafür sind, dass es in diesem Sommer schon mal Lieferengpässe für Rosé-Champagner gab. Wie kommt nun die Farbe in den Champagner? Ganz einfach: Zwei der drei erlaubten Rebsorten sind Rotweintrrauben - Pinot Noir und Pinot Meunier (bei uns als Schwarzriesling bekannter). Wenn man diese Trauben kurz auspresst und den Most sofort von den Schalen trennt, erhält man einen weißen Wein.

Lässt man die Maische aber ein paar Stunden bis Tage ziehen, erhält man einen mehr oder minder rosafarbenen Wein. Weil dabei die Beerenschalen "ausbluten"³, wird dieser Wein "Rosé de saignée"³ genannt. Der traditionelle Rosé d'assemblage dagegen vereint Weiß- und Rotweine. Das kleine, aber feine Champagnerhaus Jacob Robert (von dem wir in den letzten Jahren schon zwei weiße Champagner empfehlen konnten) macht seinen Rosé-Champagner nur aus Pinot Noir, von dem aber gut drei Viertel als Blanc de Noir angebaut wird und der Rest ein halbes Jahr als Rotwein reift. Als Champagner verzaubert diese Mischung durch Eleganz, die Frucht drängt sich nicht auf, Bonbon-Alarm ist überflüssig. Ein Festtags-Schampus, der aber auch Werkstage adelt.

Rainer Wagner, Hannoversche Allgemeine Zeitung

Champagne Jacob Robert Brut Rosé zum Preis von € 28,50 p. Fl.

Bei Gisela Marie Gust. Tel. (0 40) 796 1234 4. giselagust@online.de

