



ZUNFT DER BRENTENTRÄGER ZÜRICH



7. BRENTENTRÄGER – STAMM 2025

4. SEPTEMBER 2025

ORGANISATOR: STEFAN BÖSIGER

**THEMA : DIREKTER VERGLEICH VERSCHIEDENER
LAGEN UND APPELLATIONEN VON
PINOT-NOIR-WEINEN AUS DEM
BURGUND.**

**ORT: VINOHEK LANDOLT WEINE AG
UETLIBERGSTRASSE 130
CH-8045 ZÜRICH**

Wir treffen uns an der Kirche Enge, Bürglistrasse 11, 8000 Zürich, zu einem Begrüssungs-Aperitif. Anschliessend planen wir, den Rebberg Bürgli zu besichtigen und eine Weindegustation im Rebberg zu geniessen. Danach ziehen wir in die Vinothek der Firma Landolt Weine um, wo wir eine schöne Vergleichsdegustation mit einer kalten Fleischplatte und einem umfangreichen Käsebuffet veranstalten. Nach Kaffee und Dessert machen wir uns wieder auf den Heimweg. So sollte das Programm aussehen – doch der Wettergott wollte es anders.



Einleitung

An diesem Abend hatten wir das Vergnügen, an einer faszinierenden Weindegustation teilzunehmen. Der Abend bot eine spannende Gelegenheit, verschiedene Weine aus renommierten Weingütern zu erkunden, die sich durch ihre einzigartigen Lagen und Bodengegebenheiten sowie unterschiedliche Klimasituationen auszeichneten.

Begleitet von einer informativen Präsentation erfuhren die Teilnehmer interessante Details über die Herkunft und die Herstellung der Weine. Besonders hervorzuheben ist, dass alle verkosteten Weine Burgunderweine waren, die durch ihre Vielfalt und die geschmackliche Tiefe bestechen konnten.

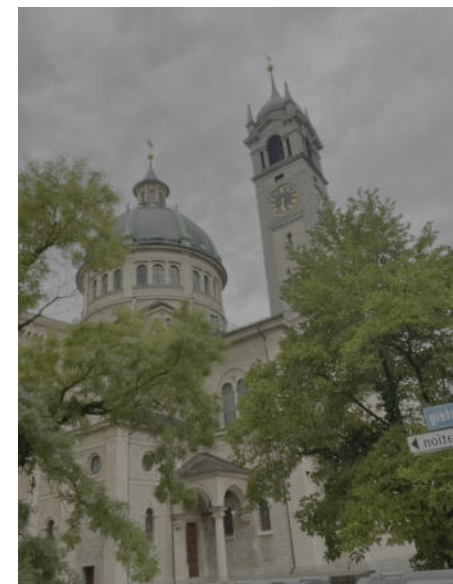
Es war ein rundum gelungener Abend, der nicht nur die Gaumen erfreute, sondern auch das Wissen über edle Tropfen erweitern konnte. Die Kombination aus informativen Einblicken und exquisite Weinen machte diesen Abend zu einem besonderen Erlebnis.

Treffpunkt

Am 4. September 2025 um 18:00 Uhr trafen wir uns an der Kirche Enge, Bürglistrasse 11, 8000 Zürich, zu einem geselligen Abend. Der Empfang begann mit einem Begrüssungs-Aperitif, bei dem der feine Schaumwein Stadtzürcher Blanc de Noir serviert wurde.

Ein besonderes Highlight des Abends war das Treffen mit Viktor Wettstein, der uns willkommen hiess und inspirierende Einblicke in die Welt des Weins gab.

Die Veranstaltung bot eine hervorragende Gelegenheit zum Austausch unter Weinliebhabern und trug zu einer angenehmen, zwanglosen Atmosphäre bei. Insgesamt war es ein gelungener Abend, der den Teilnehmern nicht nur erstklassige Weine näherbrachte, sondern auch interessante Gespräche und neue Kontakte ermöglichte.



Begrüssungsapero

**Stadtzürcher
Blanc de Noir Brut AOC
2023 –
Produzent Landolt Weine**



Über den Wein

Den ersten Schaumwein (Méthode champenoise) aus der Stadt Zürich anzubieten macht das Weingut Landolt überaus stolz und das Produkt einzigartig. Dieser Blanc de Noir (Schaumwein aus roten Trauben), gekellert aus Pinot Noir Trauben ist eine Rarität und findet grossen Zuspruch bei unserer Kundschaft. Wahrlich ein Genuss und ein weiterer Boschafter für den Zürcher Weinbau.

Rundgang Rebergbesichtigung Bürgli

Als der geplante Reberggrundgang beginnen sollte, kündigte sich ein unerwarteter Unwettereinbruch an. Sofort eilten alle Teilnehmer zu ihren Autos, um Schutz vor dem starken Regen zu suchen. Das Unwetter erwies sich als so heftig, dass alle klatschnass wurden, bevor sie in ihre Fahrzeuge steigen konnten.

Trotz der widrigen Wetterbedingungen machten wir uns direkt auf den Weg zur Vinothek der Firma Landolt Weine. Dort erwartete uns ein angenehmes Ambiente, das das unglückliche Wetter aussen vor liess. Der Wechsel zur Vinothek sorgte dafür, dass wir den Abend mit erlesenen Weinen und interessanten Gesprächen fortsetzen konnten.



Informationen des Bürgli-Reberg

Allgemein



Das Bürgli, ursprünglich als Oberes Bürgli bekannt, ist ein freistehendes, spätklassizistisches Mehrfamilienhaus im Zürcher Quartier Enge. Das Gebäude erhebt sich auf einem Hügel, neben der Kirche Enge und einem 3000 Quadratmeter grossen Reberg. Dank seiner exponierten Lage ist es weithin sichtbar. Der wuchtige Baukörper besteht aus drei Vollgeschossen unter einem schwach geneigten Walmdach. Die Fassaden sind symmetrisch gegliedert, und im Inneren befinden sich grosszügig gestaltete Räume.

Geschichte

Der Name "Bürgli" stammt von einem ursprünglichen turmartigen Gebäude, einem stadtbürgerlichen Landsitz, der bereits 1525 erwähnt wurde. 1834 wurde der alte Landsitz durch das heutige spätklassizistische Gebäude ersetzt. Seit 1643 ist das Bürgli im Besitz des Engemer Zweigs der Familie Landolt.



Von 1876 bis 1882 lebte der bekannte Dichter und Politiker Gottfried Keller zusammen mit seiner Schwester im Bürgli, wobei sie sich eine Wohnung im zweiten Obergeschoss teilten. In dieser Zeit, insbesondere in den Jahren 1879 und 1880, verfasste Keller die zweite Fassung seines Romans „Der grüne Heinrich“. In einem Brief an Theodor Storm vom 11. April 1881 äusserte Keller den Wunsch, mehr Zeit im Haus zu verbringen und nur wegen der Notwendigkeit nach draussen zu gehen.

Das Bürgli gilt nicht nur als historischer Wohnsitz, sondern auch als wichtiger Ort für verschiedene kreative Persönlichkeiten. Im Laufe der Jahre wuchsen dort bedeutende Figuren wie der Landschaftsarchitekt Gustav Ammann, der Kunstmaler Daniel Garbade und der Musiker Daniel Schnyder auf.

Vinothek Landolt-Wein AG / Uetlibergstrasse 130; Zürich

Die Vinothek Landolt-Wein AG befindet sich an der Uetlibergstrasse 130 in Zürich und ist ein prominenter Standort für Weinliebhaber. Das Unternehmen bietet eine sorgfältige Auswahl an Weinen aus verschiedenen Anbaugebieten, sowohl nationales als auch internationales Sortiment.



Die Vinothek zeichnet sich durch ihre fachkundige Beratung und einladende Atmosphäre aus, die es den Kunden ermöglicht, verschiedene Weine zu degustieren und mehr über deren Herkunft und Herstellung zu erfahren. Regelmässig werden auch Veranstaltungen und Weinproben angeboten, die es den Besuchern ermöglichen, ihr Wissen über Wein zu vertiefen und neue Lieblingsweine zu entdecken.

Die Landolt-Wein AG ist somit nicht nur ein Verkaufsort, sondern auch ein beliebter Treffpunkt für Genuss und Geselligkeit im Herzen von Zürich.

Degustation Städtzürcher Riesling x Sylvaner Bürgli Enge 2024

Wir holen die Degustation nach, die aufgrund des Unwetters im Rebberg nicht stattfinden konnte. Jeder Gast erhält ein Glas des hervorragenden Bürgli Riesling x Sylvaner 2024. Während wir den Wein geniessen, wird uns der Rebberg und das Weingut vorgestellt, einschliesslich seiner faszinierenden Geschichte, die bereits zuvor erläutert wurde. Diese Gelegenheit ermöglicht es uns, die Verbindung zwischen dem Wein und seiner Herkunft besser zu verstehen und die Aromen des Rieslings und Sylvaners in einem geschützten, gemütlichen Rahmen zu erleben.

**Städtzürcher Riesling x Sylvaner
Bürgli Enge
Zürich AOC
2024**



Degustationsnotizen

Helles, klares Gelb mit grünlichen Reflexen. Feine Fruchtaromatik mit anregender Zitrusnote. Am Gaumen kraftvoll und reichhaltig. Perfekte Säurebalance.

Bemerkungen

Winzermeister Nikola Zeljkovic bewirtschaftet den 30 Aren grossen Rebberg bei der Kirche Enge naturnah nach den strengen Regeln des ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis). In einem normalen Jahr können aus diesem kleinen Rebberg rund 3000 Flaschen hervorragendem Riesling-Silvaner (Müller Thurgau) gekeltert werden.

Nach dieser Degustation lädt uns Viktor ein, an unseren Tisch zurückzukehren, um den Abend fortzusetzen.

Degustation von Wein aus dem Burgund mit Essen

Bevor wir uns setzen, gibt Andreas eine kurze Einführung in den Abend. Wir nehmen an unserem Tisch Platz, der schön eingedeckt ist. Jeder hat genügend Gläser, um die verschiedenen Rotweine vergleichen zu können.

Bevor wir mit der Degustation und der Vorspeise beginnen, widmen wir uns einigen allgemeinen Informationen über das Klima und die Böden des Burgunds. Die Degustation starten wir mit einer Vorspeise von Foie Gras, die hervorragend zu den Weissweinen passt.



Das Buffet, das bereits aufgebaut war, bot eine verlockende Auswahl an kalten Speisen, die ideal zur Degustation der Weine passten. Die Fleischplatte war besonders reichhaltig und umfasste verschiedene Sorten von Speck, Wurst und geräuchertem Wildbret, die allesamt die Aromen des Weins wunderbar ergänzten.

Zusätzlich dazu gab es eine feine Auswahl an Käse aus Frankreich, der die Geschmackspalette abrundete und den Genuss noch verstärkte. Die verschiedenen Brotsorten, die das Buffet begleiteten, ermöglichten es den Gästen, sich individuell ihre Kombinationen zusammenzustellen und die Aromen miteinander zu verbinden.

Diese kulinarische Vielfalt ermöglichte es jedem, nach Belieben zuzugreifen und die Speisen nach persönlichem Geschmack zu kombinieren. So entstand ein geselliger Rahmen, in dem alle Teilnehmer die Weine und Speisen in entspannter Atmosphäre genießen konnten.

Das Buffet bot nicht nur eine Bereicherung zu den Weinen, sondern schuf auch eine einladende Umgebung für Gespräche und einen Austausch unter den Gästen. Es war der perfekte Start in den Abend und bereitete das Publikum auf die bevorstehenden Weinverkostungen vor.



Fleisch

Speck
Rauchwurst
Landjäger
Zwiebeln, Gurken
Maiskölbchen

Käse

Le Brillat-Savarin
Brie de Meaux / Brie de Melun
Roquefort
Valençay
Epoisses, ein Käse mit Symbolcharakter



Klima Einflüsse im Burgund

Klimatyp

Gemäßigtes kontinental: Die Côte d'Or hat ein gemäßigtes kontinentales Klima mit relativ kalten Wintern und warmen bis heißen Sommern. Dies sorgt für deutliche jahreszeitliche Unterschiede, die für den Anbau von Weintrauben von Vorteil sind.

Niederschläge und Feuchtigkeit

Niederschlagsverteilung: Die Côte d'Or erhält im Jahresverlauf eine moderate Niederschlagsmenge. Der Grossteil der Niederschläge fällt in den Frühling und Herbst, während die Sommermonate oft trockener sind.

Höhere Luftfeuchtigkeit: In den kühleren Monaten gibt es eine höhere Luftfeuchtigkeit, die das Risiko von Krankheiten wie Mehltau erhöhen kann. Winzer müssen daher ihre Reben sorgfältig überwachen und geeignete Massnahmen ergreifen.

Boden Einflüsse im Burgund

Allgemeine Geologie

Bodenarten:

Die Böden in der Côte d'Or bestehen hauptsächlich aus Kalkstein, Mergel, und Ton. Diese Materialien sind entscheidend für die Wasserretention und die Nährstoffverfügbarkeit, die für das Wachstum der Reben erforderlich sind.

Kalksteinformationen:

Die Region ist reich an verschiedenen Kalksteinformationen, die aus dem Mesozoikum stammen. Diese Böden sind gut durchlässig und bieten eine ausgezeichnete Drainage, was für die Rebenwichtig ist, um gesund zu bleiben.

Weissweine und Vorspeise

Meursault blanc AOC
Frankreich/Burgund,
Doudet-Naudin
2023, 75 cl

Rebsorten

Chardonnay



Weinberg

Meursault, im Süden der Côte de Beaune gelegen, befindet sich auf den besten Terroirs, die das Gedeihen der Rebsorte Chardonnay begünstigen. Meursault, weltweit berühmt, hat sich bereits im Mittelalter einen Namen gemacht und produziert heute auf 390 Hektar (Dorf- und 1er Crus) einige der grössten Weissweine der Welt.



Der Boden

Der Boden ist überwiegend durch Ton geprägt und besteht hauptsächlich aus ton- und kalkhaltigen sowie mergeligen Böden.



Weinherstellung und Reifung

Manuelle Ernte mit Selektion. Temperaturkontrolle. Pneumatischer Pressvorgang und Vorklärung in Edelstahltanks, danach wird der Wein nach einigen Tagen in einen kühlen Keller gebracht und reift in Eichenfässern.

Reifung in Fässern zu 100%, davon 20% neue Fässer, für 13 Monate.



Verkostung

Die klare, hellgoldene Farbe. Die florale und aromatische Nase erinnert an weiße Blumen (Schlehe) und die Reinette-Äpfel, mit einem Abgang, der an Mandeln erinnert. Am Gaumen ist die Struktur voll, gierig und geschmackvoll. Mit einer schönen Länge und einer cremigen Textur ist der Wein typisch für sein Terroir. Die feinen und eleganten Tannine umhüllen das Ganze auf angemessene Weise. Dies ist eine Flasche, die einen Wein bietet, der sowohl kraftvoll als auch distinguiert ist.

Lagerung und Servierung

Kann jung getrunken oder bis zu 10 Jahre gelagert werden. Ideale Serviertemperatur: 13 °C.

Meursault ist zweifellos der Wein für Fisch; jedoch kann er jung auch mit weissem Fleisch kombiniert werden. Seine Reinheit und Finesse lassen die Textur des Fisches nie fehlinterpretiert erscheinen. Vom gegrillten Seebarsch mit einem einfachen Schuss Olivenöl bis hin zu Gerichten in Sossen ermöglicht das Alter des Weins eine kluge Auswahl. So zögert man nicht, ihn mit Crème-Hühnchen oder einem nach einigen Jahren gereiften Époisses zu servieren.

Savigny-Lès-Beaune 1er CRU
En Redrescul - Monopol
Doudet-Naudin
2023, 75 cl

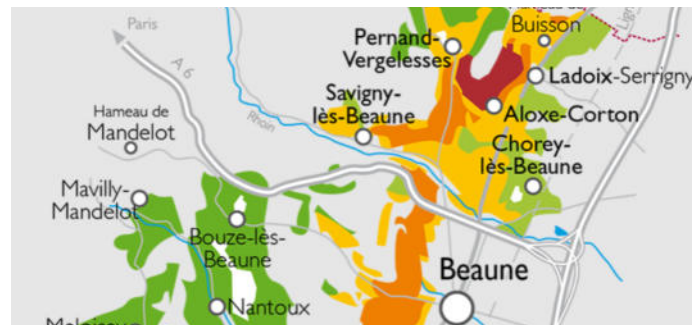
Rebsorten

Chardonnay



Weinberg

Etwa 3 km nordwestlich von Beaune gelegen, erstreckt sich dieses schöne Dorf am Ende eines grossen Tals. Die weissen 1er Crus sind eine wahre Seltenheit, und unser Monopol ist ganz einzigartig. Die Reben können aufgrund des Steigungsgrades nur von Hand und mit Hilfe von Pferden bearbeitet werden.



Der Boden

Überwiegend ton- und kalkhaltig. Der Rebanbau erfolgt im Sinne einer umweltschonenden Anbaumethode. Der „Redrescul“ ist der einzige ausschliesslich weisse 1er Cru der Appellation und zudem die steilste Lage des Dorfes. Die Parzelle wird mit dem Pferd bearbeitet.

Weinherstellung und Reifung

Manuelle Ernte, die auf einem Sortiertisch ausgewählt wird. Temperaturkontrolle. Pressung in einem pneumatischen Pressautomaten, Vorklärung und Beginn der Gärung in Edelstahl tanks, gefolgt von einer sofortigen Übergabe in die Kellersäfte in Eichenfässer.

Reifung in Fässern zu 100%, davon 25% neue Fässer und der Rest in 1-Jährigen Fässern, für 15 Monate.



Verkostung

Die kristalline Robe präsentiert sich in einem blassen Gelbgold mit ganz leichten grünen Reflexen. Die mineralische Nase ist fein und expressiv. Der frische und feine Gaumen zeigt sich mit einer reinen Mineralität, die bereits in der Nase erahnt werden konnte. Der Wein, zart holzgefärbt, besitzt eine Eleganz, die seinen Status und seine Persönlichkeit, bedingt durch sein originales Terroir, bestätigt.

Lagerung und Servierung

Kann zwischen 5 und 8 Jahren gelagert werden. Serviertemperatur: 15-16 °C.

Dieser Wein wird natürlich empfohlen, um alle Schalentiere (Jakobsmuscheln) sowie gegrillte Fische (Rotbarben, Doraden, Kabeljau mit Chicorée) oder in Saucen zubereitete Gerichte zu begleiten, die in seiner Jugend nicht zu würzig sind.

Vorspeise

Terrine de foie gras de canard
Chutney



Die Entenstopfleber ist ein aussergewöhnliches Produkt. Sie wird wegen ihrer zarten Textur und ihres delikaten Geschmacks geschätzt, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen begeistern. Jede Terrine ist eine perfekte Balance zwischen der Reichhaltigkeit der Stopfleber und der Sanftheit der Aromen. Es ist ein ideales Produkt für Festessen, raffinierte Aperitifs oder einfach zum Geniessen.

Chutney

Chutney ist eine vielseitige und aromatische Beilage, die ihren Ursprung in der indischen Küche hat. Es handelt sich um eine Mischung aus verschiedenen Zutaten, die in der Regel aus Obst, Gemüse, Gewürzen und Essig besteht. Chutneys können in verschiedenen Texturen und Geschmäckern zubereitet werden, von süß und fruchtig bis scharf und würzig.

Insgesamt ist Chutney eine schmackhafte und vielseitige Ergänzung zu vielen Gerichten, die sowohl frische als auch komplexe Aromen bietet. Es eignet sich hervorragend, um verschiedene Geschmackselemente zu kombinieren und den Genuss von Speisen zu bereichern.

Die harmonisch zusammengestellte Vorspeise stellte einen gelungenen Auftakt zur Degustation dar. Ihre ausgewogene Kombination von Aromen ergänzte die Weine perfekt und setzte damit einen hohen Standard für den restlichen Abend.

Rotweine mit kaltem Fleisch und Käse

**Santenay rouge AOC
2018
Frankreich/Burgund,
Doudet-Naudin**



Rebsorten

Pinot noir

Verkostung

Farbe:

Der Santenay Rouge präsentiert sich in einem tiefen, intensiven Rot, das an rubinrot erinnert.

Nase:

In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bouquet mit Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren, untermalt von subtilen Gewürz- und Kräuternoten. Eine feine mineralische Note ergänzt das Aroma und verweist auf das charakteristische Terroir der Region.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und ausgewogen, mit einer lebendigen Frische, die eine angenehme Struktur unterstützt. Die reifen Tannine sind harmonisch in die Frucht eingebunden und verleihen dem Wein eine schöne Textur. Die Fruchtaromen wiederholen sich, begleitet von einer leichten Würze und einer dezenten Holznote, die von der Reifung in Eichenfässern herrührt.

Abgang:

Der Abgang ist langanhaltend und elegant, mit einem feinen Spiel von Frucht und Würze, das den Genuss bis zum letzten Schluck intensiviert.

Lagerfähigkeit:

Dieser Santenay Rouge kann gut jung genossen werden, wird jedoch auch von ein paar Jahren Flaschenreife profitieren, die seine Komplexität und Tiefe weiter entfalten.

Essen:

Ideal zu kräftigen Gerichten wie gebratenem Geflügel, Lamm oder reifem Käse. Auch zu klassischer französischer Küche passt dieser Wein hervorragend.

Insgesamt verkörpert der Santenay Rouge AOC 2018 von Doudet-Naudin das Beste der burgundischen Weintradition und bietet ein köstliches Trinkenerlebnis.

Château Pommard
Simone AOC
2018
Frankreich/Burgund,

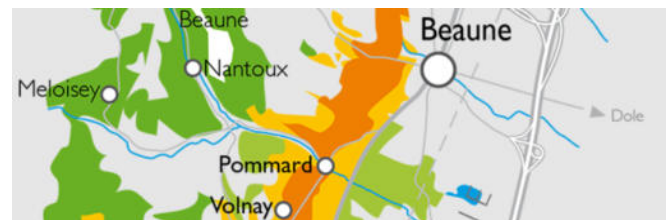


Rebsorten

Pinot noir

Das Weingut

In diesem besonderen Château, das im 18. Jahrhundert erbaut wurde, verbinden sich historische Eleganz und moderne Prinzipien zu einem einzigartigen Erlebnis. Während das Schloss mit seiner beeindruckenden Architektur und seinem kulturellen Erbe ein Zeugnis vergangener Zeiten ablegt, wird es heute mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit, Innovation und Qualität betrieben.



Die Werte des 21. Jahrhunderts, wie Umweltbewusstsein und sozialer Verantwortung, sind tief in der Philosophie des Châteaus verwurzelt. Hier wird Wert auf biologische Anbaumethoden, die Reduzierung des Kohlenstoff Fussabdrucks und die Unterstützung der lokalen Gemeinschaft gelegt. Die Kombination aus traditionellem Wissen und modernen Technologien ermöglicht es, erstklassige Produkte zu erzeugen, die die exzellente Qualität und den Respekt für die Natur widerspiegeln.

Besucher des Châteaus können in die Geschichte eintauchen und zugleich die modernen Praktiken schätzen, die die Grundlage für die Zukunft bilden. Diese harmonische Verbindung zwischen Vergangenheit und Gegenwart macht das Château zu einem einzigartigen Ort, an dem Tradition und Innovation Hand in Hand gehen.



Simone 2018



Entstanden aus einem bemerkenswerten Terroir verkörpert Simone die Seele des Château de Pommard. Die Familie Carabello-Baum und das Château de Pommard freuen sich, Simone 2018, die neueste Jahrgangskreation des ikonischen Weines aus dem Clos Marey-Monge, vorzustellen. Mit nur 1.800 produzierten Flaschen in den grosszügigsten Jahren ist Simone die seltenste Cuvée der Familie – ausschliesslich nach Zuteilung erhältlich.

Die Feinheit, Intensität und Struktur eines roten Weins hängen stark von der Qualität der inneren Oberfläche des im Boden enthaltenen Tons ab. Je höher die innere Dichte, desto besser kann ein Weinberg grosse Cuvées produzieren. Mit einer internen Oberflächendichte von 736 Gramm Quadratmetern pro Gramm hält Simone den Rekord in Burgund und übertrifft die grössten Grands Crus der Region. Warum die Natur zwingen? Der Winzer des Château de Pommard ist überzeugt, dass dieser reiche und intensive Pinot Noir keine menschliche Intervention benötigt, um sein volles Potenzial auszudrücken.



Die Weinherstellung von Simone ist einzigartig. Der Wein wird sein volles Potenzial nur von selbst entfalten, mit minimaler Intervention“, bemerkte der Winzer von Château de Pommard und Familie Carabello-Baum.

Im Jahr 2016 begann das Château de Pommard seine biodynamische Reise im Clos Marey-Monge, einem 20 Hektar grossen Monopol in der Côte d'Or-Region Burgunds. Mit Simone haben Pferde die Maschinen ersetzt, Chemikalien sind verboten und stattdessen werden ausschliesslich natürliche Präparate verwendet. Die Reben von Simone sind robuster und zeigen Vitalität sowie die Fähigkeit, Schädlingen und Krankheiten eigenständig entgegenzuwirken. Fünf Jahre nach der Umstellung sind die Weine ehrlicher und energetischer und weisen eine zusätzliche Intensität in der Nase sowie eine lebhaftere Präsenz am Gaumen auf.

Verkostung

„Mächtig und delikater, unser Simone 2018 besticht durch eine dunkle, tiefe rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Die Nase ist elektrisierend, voller Energie. Sie entfaltet ein fesselndes aromatisches Bouquet aus frischen Rosen, getrockneten Blumen, Moschus, Unterholz und Graphit. Der Gaumen ist frisch und lebendig: Dieser Wein ist lebendig. Die sehr straffe tanninische Struktur ist bemerkenswert seidig und samtig. Mit seinem langen, lebhaften und salzigen Abgang wird diese sehr tiefgehende Cuvée in den nächsten 30 Jahren die gleiche Energie bieten.“

BEAUNE 1ER CRU

Cent Vignes

2018

Frankreich/Burgund,

Doudet-Naudin



Rebsorten

Pinot noir

WEINBERG

Im Herzen der Côte de Beaune gelegen, sind die meisten Parzellen dieser Appellation als 1er Cru klassifiziert. Dieser renommierte Weinberg erstreckt sich sanft am Hang und verfügt über eine charakteristische Persönlichkeit, die seinen guten Ruf rechtfertigt. Unsere Reben sind 45 Jahre alt.

DER BODEN

Lehm- und leicht kalkhaltige Böden mit einer Ausrichtung nach Osten. Es wird ausschliesslich auf chemische Düngemittel und Behandlungen verzichtet (umweltschonende Bewirtschaftung).

WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG

Manuelle Ernte mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg und anschliessend auf dem Sortiertisch im Weingut. Die Entstemmen erfolgt vollständig. Die alkoholische Gärung findet in offenen Gärbehältern statt, wobei die Temperaturen präzise kontrolliert werden. Die Trauben haben mit täglichem Pigeage maceriert.

Die Reifung erfolgt in Eichenfässern, wobei 25% neue Fässer und der Rest 1-jährige Fässer für eine Dauer von 14 Monaten verwendet werden.

VERKOSTUNG

Dieser Wein zeigt sich in einem intensiven Purpur mit schöner Konzentration. Die Nase ist kraftvoll und ausdrucksstark. Die Verkostung eröffnet mit Aromen von Kirschfrüchten und blutigen Noten, begleitet von einer leichten Röstung. Am Gaumen offenbaren sich dann nuancierte Terroirdüfte, in denen sich elegant Lakritz und Unterholz mischen, mit einem leicht würzigen Abgang. Insgesamt ist der Wein relativ sanft und geschmeidig und besitzt eine gute Persistenz am Gaumen.

LAGERUNG UND SERVIERUNG

Kann zwischen 5 und 15 Jahren gelagert werden. Ideale Serviertemperatur liegt bei etwa 15 °C.

Dieser Wein passt hervorragend zu jungen Hühner- und Bratengerichten (wie Entenbrust, Lammkeule oder Rinderbraten). Nach 6 bis 7 Jahren reifung harmonisiert er auch gut mit aufwendigeren Gerichten auf Basis von marinierten Saucen, Federwild und Wildbret.

ALOXE-CORTON LES BOUTIÈRES

Frankreich/Burgund,
Doudet-Naudin



Rebsorten

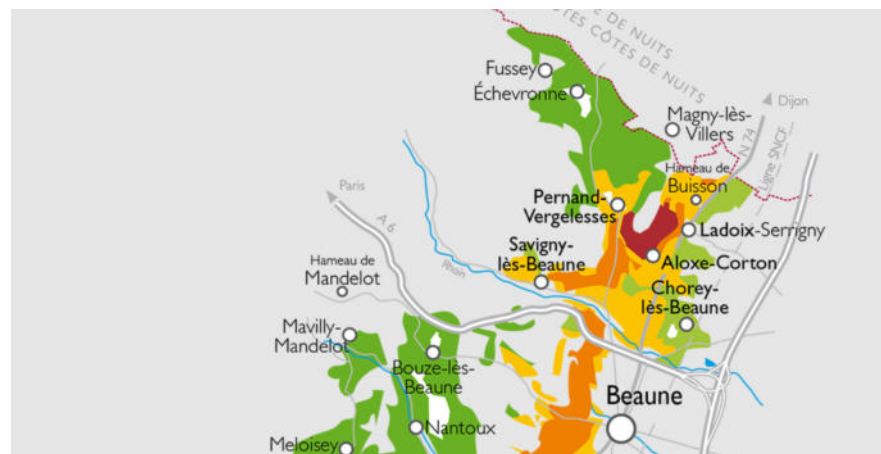
Pinot noir

WEINBERG

Das renommierte Dorf Aloxe-Corton liegt am **Fusse des Mont Corton**. Es produziert hauptsächlich grosse Crus, aber auch Dorfs- und einige 1er Crus (darunter 2 im Domaine Doudet). Les Boutières ist eine Parzelle, die eine sehr strenge und aufmerksame Bewirtschaftung erfordert, um die Trauben zu optimieren und das ursprüngliche Terroir zu offenbaren. Die Reben sind über 50 Jahre alt.

DER BODEN

Mergel- und kalkhaltige Böden.



WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG

Manuelle Ernte in kleinen Kisten. Manuelle Selektion der Trauben auf einem Sortiertisch, gefolgt von einer vollständigen Entstemmung. Lange Gärung in der Cuve über 18 Tage, gefolgt von einer pneumatischen Pressung. Der Wein wird durch Schwerkraft in Eichenfässer überführt.

Die Reifung erfolgt in Eichenfässern zu 100%, davon 25% neue Fässer und der Rest in 1- und 2-jährigen Fässern, für eine Dauer von 15 Monaten.

VERKOSTUNG

Der Wein präsentiert sich in einer dunklen und tiefen Farbe mit granatroten Reflexen. Die Nase ist geradlinig, klar und konzentriert. Die wahrgenommenen Aromen spiegeln die Intensität und die dunklen Früchte wider. Am Gaumen begeistert die samtige und genussreiche Präsenz, während gleichzeitig Finesse und Gleichgewicht gewahrt bleiben. Kirsch- und Pflaumenaromen harmonisieren mit eleganten Tanninen und den kleinen Gewürzen des Terroirs in einem stimmigen Gesamtbild.

CORTON GRAND CRU MONOPOLE

„Clos des Meix“

2020

Frankreich/Burgund,
Doudet-Naudin



Rebsorten

Pinot noir

WEINGUT COMTE SENARD

SEIT SECHS GENERATIONEN

Eine Familiengeschichte

Lorraine SENARD, die 6. Generation der Familie, trat 2005 die Nachfolge ihres Vaters Philippe SENARD an. Inspiriert von den vorherigen Generationen konnte sie ihre Talente als Winzerin bestätigen, um „den Geist des Corton“ zu bewahren.

Mathieu SENARD, der Bruder von Lorraine, kehrte 2020 nach Burgund zurück und trat dem Team bei. Nach einem langen Aufenthalt in den Vereinigten Staaten war es ihm ein Anliegen, sein Know-how einzubringen, um dieses wunderbare Familienabenteuer fortzusetzen.

VERKOSTUNG

In seiner Jugend zeigt der Wein eine schöne rubinrote Farbe. Die komplexe Nase entfaltet sich mit fruchtigen Aromen und einer angenehmen Süsse. Am Gaumen ist er geschmeidig und samtig. Dieser Wein ist voller Frische, Balance und Eleganz. Die Tannine sind durch die Länge im Abgang harmonisch eingebunden, mit Anklängen von Lakritz.

Mit Anmut und Noblesse!

LAGERPOTENZIAL

5 bis 20 Jahre

GEVREY-CHAMBERTIN
Doudet Naudin
2020
Frankreich/Burgund,
Doudet-Naudin

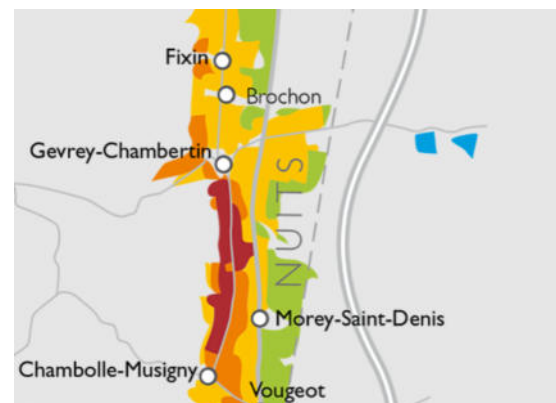


Rebsorten

Pinot noir

WEINBERG

Dieses renommierte Dorf in der Côte de Nuits ist geprägt von der Bedeutung seiner Grands Crus (9), der Fläche seines Weinbergs (600 Hektar) und der Kraft seiner Weine, die mit einer grossen Lagerfähigkeit einhergeht. Das Dorf produziert ausschließlich



DER BODEN

Manuelle Ernte mit sorgfältiger Selektion. Temperaturkontrolle. Vollständige Entstemmung. Lange Fermentation in offenen Gärbehältern über einen Zeitraum von 16 Tagen vor der Pressung. Manuelle Pigeage.

Die Reifung erfolgt in 100% Eichenfässern, davon 20% neue Fässer, für eine Dauer von 17 Monaten.

VERKOSTUNG

Der Wein zeigt sich in einer intensiven rubinroten Farbe mit granatroten Nuancen. Die aromatische Ausdruckskraft ist sehr charakteristisch für dieses grosse Dorf in der Côte de Nuits, mit einer leicht tierischen Nase, die von einem etwas wilden Unterholz geprägt ist. Der Wein öffnet sich schnell und zeigt gut ausgeprägte, aber geschmeidige Tannine. Er besitzt am Gaumen keine Aggressivität, obwohl er sehr maskulin ist. Reife rote und schwarze Früchte rufen im Verlauf der ersten drei Jahre dezente tierische Nuancen hervor.

Schluss der Degustation

Am Ende der Degustation hatten wir einen grossartigen Vergleich verschiedener Burgunderweine aus acht unterschiedlichen Appellationen des Burgunds. Es zeigte sich, dass durch die verschiedenen Klimaeinflüsse und Bodenbeschaffenheiten vielfältige, hervorragende Weine entstehen. Für uns war es ein grossartiges Erlebnis.



Nachtisch und Abschluss des Abends

Als Abschluss des Abends gab es zum Nachtisch ein Mille-Feuille Lipp, die klassische Lipp-Cremeschnitte im Mille-Feuille-Stil, sowie einen Kaffee.



Wir bedanken uns herzlich bei Stefan und dem gesamten Team von Landolt Wein für die hervorragende Organisation. Auch dieser Stamm war ein voller Erfolg! Grossartige Arbeit!