

EINFACH BORDEAUX

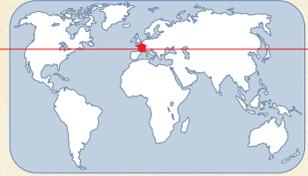
100 Bordeaux zum Entdecken und urbane Küche



BORDEAUX

Das Weinbaugebiet

BORDEAUX



OCEAN ATLANTIQUE

GIRONDE

- NORDOSTEN**
- Blaye
 - Blaye Côtes de Bordeaux
 - Bourg
 - Côtes de Blaye
 - Côtes de Bourg

- OSTEN**
- Canon Fronsac
 - Castillon Côtes de Bordeaux
 - Francs Côtes de Bordeaux
 - Fronsac
 - Lalande-de-Pomerol
 - Lussac-Saint-Émilion
 - Montagne-Saint-Émilion
 - Pomerol
 - Puisseguin-Saint-Émilion
 - Saint-Émilion
 - Saint-Émilion grand cru
 - Saint-Georges Saint-Émilion

- NORDWESTEN**
- Haut-Médoc
 - Listrac-Médoc
 - Margaux
 - Médoc
 - Moulis
 - Pauillac
 - Saint-Estèphe
 - Saint-Julien

Bordeaux

- SÜDWESTEN**
- Barsac
 - Cérons
 - Graves
 - Graves Supérieures
 - Pessac-Léognan
 - Sauternes

- SÜDOSTEN**
- Bordeaux Haut-Benaige
 - Cadillac
 - Cadillac Côtes de Bordeaux
 - Côtes de Bordeaux - Saint-Macaire
 - Entre-Deux-Mers
 - Entre-Deux-Mers Haut-Benaige
 - Graves de Vayres
 - Loupiac
 - Premières Côtes de Bordeaux
 - Sainte-Croix-du-Mont
 - Sainte-Foy-Bordeaux

- Rotwein
- Roséwein
- Trockener Weißwein
- Edelsüßer Weißwein

Die folgenden Appellationen können im gesamten Weinbaugebiet Bordeaux hergestellt werden:

- Bordeaux
- Bordeaux Clairet
- Bordeaux Rosé
- Bordeaux Supérieur
- Crémant de Bordeaux

0 10 km

© CIVB, 2012
Gestaltung: Siksik - Karten: Édition Benoît France

www.bordeaux.com

bordeauxwein 
bordeaux_wein 

DIE EXPERTEN

MARKUS DEL MONEGO



STEVAN PAUL



Foto: Daniela Haug

Als erster und einziger deutscher Sommelierweltmeister hat Markus Del Monego Geschichte geschrieben. Untermauert hat der Deutsche seine Kompetenz durch den Titel „Master of Wine“, den er 2003 in London erhielt. Er war der Erste, dem es gelungen ist, beide Titel zu tragen.

Für den Fachverband der Bordeaux-Weine (CIVB) ist es Jahr für Jahr eine Freude, die Selektion „100 Bordeaux“ mit Markus Del Monego als Kopf der erfahrenen Expertenjury zusammenzustellen. Die neue Selektion ist erstmals nach Weinfarben – weiß, rosé, rot und edelsüß – kategorisiert. Richtig, Bordeaux muss nicht immer rot und teuer sein. Im Gegenteil: Besonders die lebendig-fruchtigen oder strukturierten, eleganten Weißweine zwischen 5 und 29 Euro müssen sich mit ihrer Vielfalt und Finesse keineswegs verstecken.

Zum ersten Mal werden die Weine in diesem Jahr im Zusammenspiel mit internationalen Rezeptideen präsentiert. „Es war für mich sehr spannend“, erklärt Markus Del Monego, „die Weine mit den modernen, kreativen Ideen von Stevan Paul zu kombinieren.“

Der passionierte Kulinariker Stevan Paul ist auf Erfolgskurs. Mit „Auf die Hand“ hat der gelernte Koch im letzten Jahr die deutsche Streetfood-„Bibel“ geschrieben und seinem Autorenschaffen nach „Monsieur, der Hummer und ich“ sowie „Schlaraffenland“ die Krone aufgesetzt. Seit 15 Jahren arbeitet der Hamburger selbstständig als Foodstylist, Rezeptentwickler, Produzent und Autor kulinarischer Texte für namhafte Magazine. Seit 2008 schreibt Paul außerdem einen der meistgelesenen Foodblogs im deutschsprachigen Raum: NutriCulinary.com.

Von seinem engagierten Schaffen in der Foodszene beeindruckt, konnte der Fachverband der Bordeaux-Weine (CIVB) Stevan Paul gewinnen, Rezepte für die Bordeaux-Weine zu entwickeln. Ergebnis sind acht sehr unterschiedliche Gerichte, die aromatisch perfekt mit den von Markus Del Monego empfohlenen Weinfarben harmonisieren.

„Bordeaux, Burger, Bagels & Co. – mich hat begeistert, wie selbstverständlich die frischen Wein-Klassiker aus dem Bordeaux auch eine unkomplizierte, urbane Küche begleiten“, kommentiert Paul die Zusammenarbeit.

BORDEAUX WEISSWEINE



LEBENDIG & FRUCHTIG



AROMEN

Zitrone, Pfirsich, Akazie



REBSORTEN

Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle



SERVIERTEMPERATUR

7-11 °C



AUFBEWAHRUNG

1-2 Jahre

APPELLATIONEN

Blaye Côtes de Bordeaux
Bordeaux
Bourg
Côtes de Blaye
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire
Côtes de Bourg
Entre-deux-Mers
Entre-deux-Mers Haut-Benauges
Francs Côtes de Bordeaux
Graves de Vayres
Sainte-Foy-Bordeaux



WISSENSWERTES

Es ist kaum bekannt und erstaunt viele, dass das Weinbaugebiet Bordeaux schon immer **Weißweine** produziert hat. Diese werden überwiegend aus **Sémillon** und **Sauvignon** hergestellt. Der Großteil dieser Weine wird jung getrunken, wie etwa jene aus der Appellation Entre-deux-Mers und Bordeaux.



STRUKTURIERT & ELEGANT



AROMEN

Grapefruit, Pfirsich, Haselnuss, Ginster



REBSORTEN

Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle



SERVIERTEMPERATUR

9-12 °C



AUFBEWAHRUNG

2-10 Jahre

APPELLATIONEN

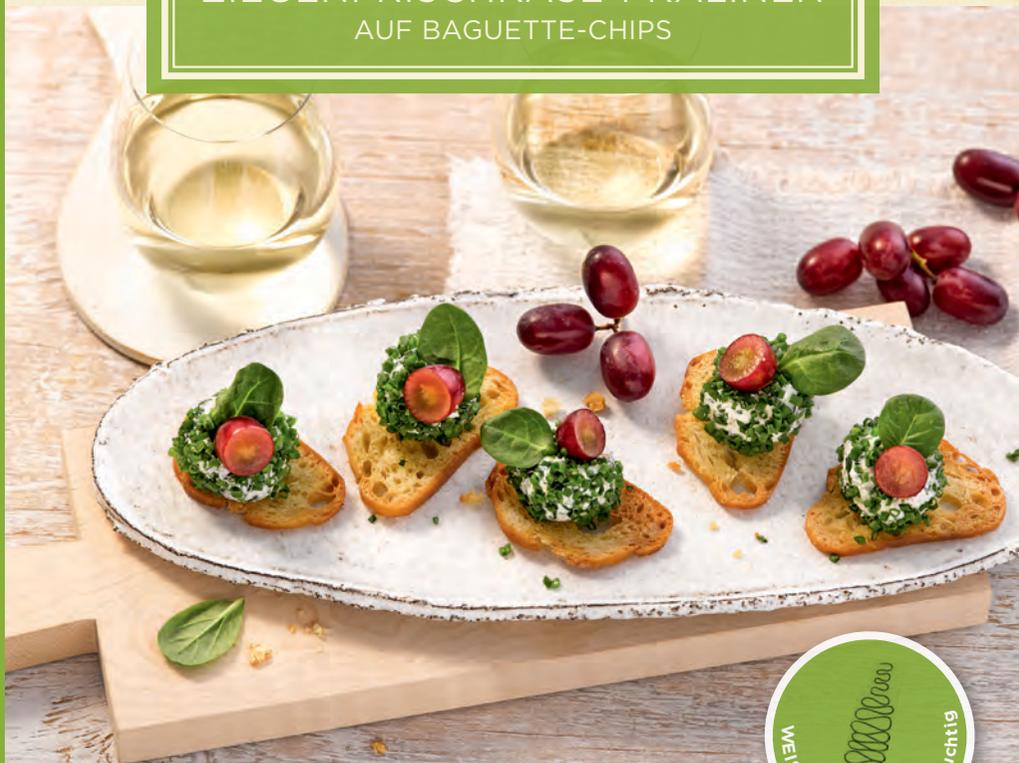
Graves
Pessac-Léognan



WISSENSWERTES

Weißweine aus den Appellationen Graves oder Pessac-Léognan können bereits in ihrer Jugend genossen werden, einige besitzen jedoch ein **hervorragendes Lagerpotenzial**. Diese Weine - oft im Barrique vergoren - sind elegant, komplex, kräftig und gehören zu den edelsten Frankreichs.

ZIEGENFRISCHKÄSE-PRALINEN AUF BAGUETTE-CHIPS



Für 20 Stück

100 g Spinatsalat waschen und trocken schleudern.

20 besonders kleine Blättchen beiseitelegen.

2 Schalotten pellen, fein würfeln und in einer Pfanne in **20 g Butter** glasig dünsten. Spinat unterrühren und zusammenfallen lassen. Mit **Salz und Pfeffer** würzen und in einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.

1/2 Baguette in 20 sehr dünne Scheiben schneiden, dünn mit **Olivöl** bepinseln. Im heißen Ofen bei

160 Grad 10–12 Minuten goldbraun rösten.

250 g Ziegenfrischkäse mit dem Spinat verkneten und 20 Bällchen formen. **10 rote Trauben** halbieren.

1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Kugeln darin wälzen. Bällchen auf den Brotchips aus dem Ofen anrichten. Mit Trauben und zurückgelegten Spinatblättchen garnieren.

KLASSISCH

Die feine Säure des Ziegenfrischkäses erfordert einen frischen weißen Bordeaux (z. B. Entre-deux-Mers) mit feiner Säure, dessen Frucht die pflanzlichen Aromen des Schnittlauchs einbinden kann und gleichzeitig die Eigenaromen des Käses unterstreicht.

EXPERIMENTELL

Auch ein lebhafter und fruchtiger Bordeaux Rosé kann in dieser Kombination erfolgreich sein und sehr gut harmonieren. Hierbei stehen leichte Beerenfruchtaromen im Vordergrund und der Ziegenkäse glänzt mit Frische.

Seite 18 / Nr. 1-21

DORADE

MIT CHORIZO-PAPRIKA-CREME UND ZUPFSALAT



KLASSISCH

Ein strukturierter weißer Bordeaux (z.B. Graves) kann mit seiner Fruchtfülle und seinem Schmelz die Würze der Chorizo einbinden und gleichzeitig die Aromen der Dorade unterstreichen.

Einen perfekten aromatischen Gleichklang zeigen die Paprikaaromen des Sauvignon Blanc mit den Aromen der Paprikacreme.

EXPERIMENTELL

Auch in Cabernet betonten Weinen können Paprikaaromen vorhanden sein. So kann ein geschmeidiger und fruchtiger Rotwein (z.B. Bordeaux) die Aromen im Gericht sehr gut aufnehmen, ohne die Dorade zu dominieren.

Seite 19 / Nr. 22-25

Für 4 Personen

100 g Chorizo-Wurst häuten, das Fleisch klein schneiden. **1 Glas gegrillte, gehäutete rote Paprika** (340 g EW) abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. **1 Zwiebel** pellen, in Streifen schneiden und in **2 EL Olivenöl** glasig dünsten. Chorizo zugeben und 3 Minuten unter Rühren braten. Paprika zugeben und weitere 3 Minuten unter Rühren schmoren. Mit **Salz** und **1 Prise Zucker** würzen. Im Mixer portionsweise cremig pürieren. In einem Topf warm halten. **8 küchenfertig geschuppte und entgrätete Doradenfilets** (à ca. 120 g) auf der Hautseite viermal leicht einschneiden. **4 EL Olivenöl** in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Filets darin auf der Hautseite 5 Minuten knusprig braten. Filets wenden und noch 1 Minute braten. Mit Salz würzen, mit der Creme anrichten. Mit **einer Handvoll Zupfsalat** getoppt servieren.

VINS DE BORDEAUX

DIE HERKUNFT MACHT DEN CHARAKTER – WEINREGIONEN IN BORDEAUX

Vielseitig und elegant – zwei Synonyme, die wir mit Weinen aus Bordeaux verbinden und die sie weltberühmt gemacht haben. Zu verdanken haben sie dies der Vielfalt ihrer **Terroirs** – also den Böden, dem Mikroklima, ihren Rebsorten und natürlich dem Know-how ihrer Winzer. In den letzten Jahren wurden durch die **Innovationsfreude** der neuen Winzergeneration die Weine deutlich zugänglicher und eignen sich auch zum sofortigen Genuss. Ausdruck dieser **Terroirs** und der damit verbundenen **Weinstile** ist die Region mit ihrer geschützten Herkunftsbezeichnung, auch Appellation oder AOC genannt. Zu den bedeutendsten zählen:

AOC **Bordeaux** und **Bordeaux Supérieur**: Die für diese Weine verwendeten Trauben dürfen aus dem gesamten Weinbaugebiet Bordeaux stammen. Ihre Weine verkörpern einen sehr beliebten Stil: komplex, aber unkompliziert.

Eine große AOC, die **Côtes de Bordeaux**, befindet sich östlich der Garonne an den Steilhängen des Flusses. Die Bodenbeschaffenheit und vielen Sonnenstunden machen diese Weine rund, aromatisch und sehr angenehm zu trinken.

Zu den zweifellos bekanntesten AOCs gehören die Regionen **Médoc** und **Graves**. Gemeinsam erstrecken sie sich über mehr als 160 Kilometer am linken Ufer der Garonne. In Médoc werden Rotweine produziert, die sich

ins Gedächtnis brennen: kraftvoll, strukturiert mit außergewöhnlicher Aromatik. Das Weißwein-Pendant findet sich im Graves.

Saint-Émilion, Pomerol und **Fronsac** bilden je eine Appellation am rechten Ufer der Dordogne. Hier werden Weine vorwiegend auf Basis der Rebsorte Merlot produziert, die übrigens besonders gern von Frauen getrunken werden. Denn sie sind aromatisch, samtig und elegant.

Meist mit Rotweinen in Verbindung gebracht, produziert Bordeaux auch Weißweine, Rosés und Schaumweine (= Crémants), die sich sehen lassen können: frisch, fruchtig, zugänglich.

Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle bilden die Grundlage der frischen Weißweine der AOC **Entre-deux-Mers**. Die Weißen – zum Beispiel aus **Pessac-Léognan** – sind eher komplex, reich in der Aromatik und können länger gelagert werden.

Und nicht zuletzt findet sich in Bordeaux eine ganz besondere Delikatesse: die Süßweine. Zum Beispiel der AOCs **Sauternes, Barsac, Loupiac** und **Sainte-Croix-Du-Mont**. Sie erstrecken sich über beide Ufer der Garonne südlich der Stadt Bordeaux. Die Weine bestehen mehrheitlich aus den Rebsorten Sémillon und Sauvignon Blanc, die bewusst überreif geerntet werden. Daraus entstehen extrem aromatische Weine mit einem Bouquet aus kandierten Früchten.

BORDEAUX ROSÉWEINE



LEBHAFT & FRUCHTIG



AROMEN

Rosa Grapefruit, Johannisbeere, Erdbeere



REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc



SERVIERTEMPERATUR

7-11 °C



AUFBEWAHRUNG

1 Jahr

APPELLATION

Bordeaux Rosé



WISSENSWERTES

Bordeaux Rosé wird aus blauen Beeren mit farblosem Saft hergestellt. Das Vergären des Mosts mit den Beerenhäuten, die **Maischegärung**, für ungefähr zwölf Stunden, verleiht dem Wein seine schöne hellrosa Farbe. Der Most wird dann wie ein Weißwein bei niedriger Temperatur vinifiziert, um die Aromen des zukünftigen Weins zu bewahren.



INTENSIV & FRUCHTIG



AROMEN

Erdbeere, Cassis, Rose



REBSORTEN

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



SERVIERTEMPERATUR

7-11 °C



AUFBEWAHRUNG

1-2 Jahre

APPELLATION

Bordeaux Clairet



WISSENSWERTES

Der Bordeaux Clairet ist der Nachfolger des French Claret, des ersten im Weinbaugbiet Bordeaux hergestellten Weins. Er führt die Tradition der **leichten Rotweine** des 18. Jahrhunderts fort. Im Unterschied zum Bordeaux Rosé bleiben die Beeren beim Clairet länger mit den Schalen in Kontakt (24 bis 48 Stunden), womit sich auch die intensivere dunklere Färbung, die intensiven Noten von roten Beeren und ein Hauch **Tannin** erklären.

KRÄUTERPUFFER „TAPAS“ MIT KNOBLAUCH-JOGHURT-CREME



Für ca. 20 Puffer, 4-6 Personen

1 Zwiebel pellen und in Streifen schneiden. **1 Bund gemischte Gartenkräuter** (z. B. Basilikum, Kerbel, Dill, Petersilie) waschen und mit der Zwiebel im Mixer grob mixen. Mit **6 Eiern** verrühren. **150 g Mehl** (Type 405) mit **5 g Backpulver** mischen und zum Kräuter-Ei geben. Mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren, mit **Salz** würzen. Teig esslöffelweise in einer großen Pfanne in stehendem Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2-3 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schon gebackene Puffer können im Backofen bei 80°C warm gehalten werden. **1 Knoblauchzehe** durchpressen und mit **3 EL Mayonnaise** und **150 g Joghurt** glatt rühren. Mit **Salz**, **1 Prise Zucker** und **1 Spritzer Zitronensaft** würzen. Soße mit den Puffern servieren.

KLASSISCH

Die fruchtigen Aromen des Bordeaux Rosé ergänzen die würzigen Kräuter zu einer aromatisch komplexen Kombination. Dabei stellt die Frische des Rosé den würzigen Charakter der Knoblauch-Joghurt-Creme in den Vordergrund.

EXPERIMENTELL

Mehr Frische gewünscht? Dann harmoniert hier auch ein lebendig-fruchtiger Bordeaux Weißwein (z. B. Côtes de Bourg), der zwar etwas von seiner Frucht verliert, dafür aber die Aromen des Gerichts unterstreicht.

Seite 19 / Nr. 26-33

BAGEL »LA MER«



KLASSISCH

Hier ist ein intensiver und fruchtiger Bordeaux Clairet gefordert, da der Bagel mit seiner Stärkekomponente etwas von der Kraft und Frucht des Weines fordert. Die Frucht- aromen des Weines ergänzen die würzigen Geschmacks- komponenten des Lachses.

EXPERIMENTELL

Der Bagel bindet mit seiner Stärkekomponente die Tannine des leichten Bordeaux Rotweins (z. B. Bordeaux) gut ein, sodass sie im Zusammenspiel mit dem Lachs nicht störend wirken. So passt auch Rotwein zu Fisch – eine ungewohnte Paarung.

Seite 19 / Nr. 34-35

Für 4 Bagels

2 EL Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. **1 Schalotte** fein würfeln und mit **2-3 EL Weinessig** und **1 EL Roséwein**, **1 TL scharfem Senf**, **1 TL Honig** und **4 EL Olivenöl** zu einer Vinaigrette verrühren. **1/2 Bund Schnittlauch** in Röllchen schneiden und unterrühren. **2 küchenfertig entgrätete Lachsfilets à 150 g** in einer Pfanne in **3 EL heißem Olivenöl** bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-5 Minuten braten (glasig bis durch), salzen und mit zwei Gabeln in gröbere Stücke teilen. **4 Bagels** mit einem Sägemesser aufschneiden, mit je **30-40 g Frischkäse** bestreichen. Mit **1 Handvoll gezupftem grünem Salat** und Lachs belegen. Mit der Schalotten-Vinaigrette beträufeln, mit gerösteten Haselnussblättchen bestreuen. Deckel aufsetzen und servieren.

BORDEAUX-WEINE ZUM ESSEN - EIN HOCHGENUSS, BEACHTET MAN EIN PAAR TIPPS



2

Leichte, einfache Speisen -
leichter, einfacher Wein.

1

Es gibt keine goldene Regel. Jeder hat seinen eigenen Geschmack und so gibt es nie nur einen passenden Wein zu einem Gericht. Entscheidend ist, die Geschmacksbestandteile von Wein und Speise so in Einklang zu bringen, dass sie sich nicht gegenseitig dominieren.

3

Schwere, komplexe Speisen verlangen einen kräftigen, komplexen Wein.

4

Saure Speisen verbinden sich ideal mit säurereichen Weinen.

6

Salzige Speisen harmonieren aber auch mit einem Hauch Süße.

5

Salzige Speisen bilden einen Einklang mit Säure.

8

Reichhaltige Speisen passen ideal zu körperreichen Weinen.

7

Ausgeprägt herzhaft
Gerichte kombiniert man nicht mit tanninreichen Rotweinen.

10

Süße Speisen genießt man hingegen nicht mit trockenen, säurebetonten Weinen.

9

Süße Speisen verschmelzen perfekt mit süßen Weinen.

BORDEAUX ROTWEINE



GESCHMEIDIG & FRUCHTIG



AROMEN

Erdbeere, Cassis, Veilchen



REBSORTEN

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



SERVIERTEMPERATUR

13-15 °C



AUFBEWAHRUNG

1-3 Jahre

APPELLATION

Bordeaux



WISSENSWERTES

Der Saft blauer Weinbeeren ist ursprünglich farblos. Die Farbe von Rotwein erhält man durch den Kontakt des Safts mit den festen Bestandteilen der **Maische**, vor allem den Häuten.



RUND & STRUKTURIERT



AROMEN

Kirsche, Himbeere, Brombeere, Veilchen, Unterholz



REBSORTEN

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



SERVIERTEMPERATUR

15-17 °C



AUFBEWAHRUNG

3-30 Jahre

APPELLATIONEN

Blaye, Bordeaux Supérieur, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Fronsac, Graves de Vayres, Pomerol, Saint-Émilion, Sainte-Foy-Bordeaux



WISSENSWERTES

Nachdem die Trauben zu Maische zerkleinert und gekeltet wurden, lässt man den Most drei bis vier Wochen „ziehen“ (**Mazeration**). Es folgt der Ausbau über sechs bis 18 Monate in Barriques, um die Tannine zu verfeinern. Typisch für das Terroir am rechten Ufer, sind diese Weine aromatisch, angenehm zu trinken, mit Noten von reifen Früchten und samtigen Tanninen.



KRÄFTIG & INTENSIV



AROMEN

Johannisbeere, Brombeere, Cassis, Lakritze, gerösteter Kaffee



REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot



SERVIERTEMPERATUR

15-17 °C



AUFBEWAHRUNG

5-50 Jahre

APPELLATIONEN

Graves, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Margaux, Médoc, Moulis, Pauillac, Pessac-Léognan, Saint-Estèphe, Saint-Julien



WISSENSWERTES

Diese Weine werden am linken Ufer der Garonne produziert und ähnlich wie die runden und strukturierten Rotweine ausgebaut. Auch hier steht am Ende der Produktion die **Assemblage**, sprich die Vermählung verschiedener Rebsorten zu einem ausgewogenen Wein, der die **typischen Merkmale** jedes Terroirs zum Ausdruck bringt.

LE FRENCH BURGER MIT ROTWEINSCHALOTTEN



KLASSISCH

Die feine Kräuterwürze der Schalotten, die aromatischen Röstnoten des Burgers sowie die würzigen Komponenten des groben Senfs werden harmonisch durch die Frucht eines geschmeidigen und fruchtigen Rotweins (z. B. Bordeaux) ergänzt. Sein weicher Charakter begleitet auch den Käse harmonisch.

EXPERIMENTELL

Auch ein runder und strukturierter Rotwein (z. B. Pomerol) bringt die Kräuterwürze und die Röstaromen in Balance. Der Käse wird dabei die Gerbstoffe des Weines leicht neutralisieren.

Für 4 Burger

180 g Schalotten pellen und längs vierteln. **3 EL Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten hinein geben, salzen und 10–12 Minuten goldbraun braten. **2 EL Zucker** zugeben und 1 Minute weiterbraten. Mit **50 ml Rotwein** ablöschen und offen dicklich einkochen. Weiter **50 ml Rotwein** zugeben und nochmals dicklich einkochen. **1/2 Knoblauchzehe** pellen und fein würfeln, **4 Zweige Thymian** grob hacken, beides zugeben und noch 1 Minute schmoren. **4 Burger-Brötchen** halbieren und die Hälften im 80 Grad heißen Ofen erwärmen. Aus **500 g Rinderhack** 4 Burger formen. In einer Pfanne in **4 EL Öl** von jeder Seite 2–3 Minuten braten. **4 Scheiben Raclette-Käse** auflegen, den Pfannendeckel aufsetzen, Pfanne vom Herd ziehen und den Käse schmelzen lassen. **3 EL groben Senf** und **3 EL Mayonnaise** verrühren, die Brötchen damit bestreichen und mit **4 Salatblättern** belegen. Fleisch auflegen, mit Rotweinschalotten toppen und servieren.

STEAK-„CARPACCIO“



Für 4 Personen

2 Entrecôte-Steaks à 200 g (Zimmertemperatur) mit **Pfeffer** würzen und in einer Pfanne in **3 EL heißem Olivenöl** 2–3 Minuten braten, umdrehen und noch mal genauso lange braten (medium). Auf einem Teller abkühlen lassen, dabei öfter wenden. Mit **Salz** würzen. **1 TL Dijonsenf** mit **1 TL grobem Senf**, **3 EL Mayonnaise**, **2 EL Joghurt** und **1–2 Spritzern Weißweinessig** glatt rühren. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **1 Prise Zucker** würzen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern oder einer Platte anrichten. **1 kleine rote Zwiebel** in feine Ringe schneiden, **8 Kapernäpfel** abtropfen und halbieren, **1/4 Bund Rauke** waschen und trocken schleudern. Alles auf dem Fleisch anrichten und mit der Soße beträufeln. Nach Geschmack mit **grobem Pfeffer** und noch etwas **Salz** würzen.

KLASSISCH

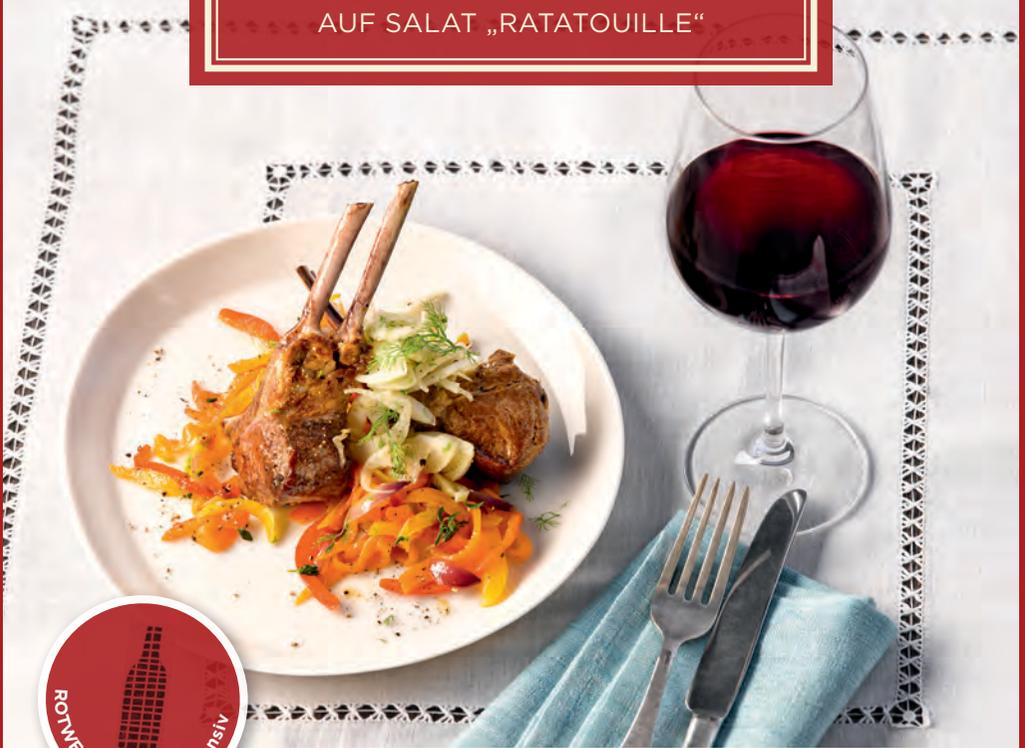
Rund und strukturiert sollte ein roter Bordeaux (z. B. Saint-Émilion) zu diesem „Carpaccio“ sein, denn nur ein geschmeidiger, runder Geschmack kann die säurefrischen Komponenten ebenso einbinden wie die Röstaromen und die würzige Rauke.

EXPERIMENTELL

Eine eher seltene Kombination – Weißwein und dunkles Fleisch. Jedoch kann ein strukturierter und eleganter Bordeaux Weißwein (z. B. Graves) hier auch zu dunklem Fleisch erfolgreich sein. Die Säure des Weines wird mit den würzigen und frischen Komponenten des Gerichts einen erfrischenden Charakter entfalten.

Seite 20 / Nr. 44-80

LAMMKOTELETTS AUF SALAT „RATATOUILLE“



KLASSISCH

Das aromatisch intensive Lammfleisch verlangt nach einem kraftvollen Rotwein. Die Frucht eines kräftigen und intensiven Rotweins (z. B. Médoc) ergänzt in dieser Verbindung die Eigenaromen des Lammes und die Paprikaschoten.

EXPERIMENTELL

Ein strukturierter und eleganter weißer Bordeaux (z. B. Pessac-Léognan) profitiert in dieser Kombination von den Paprikaschoten. Sie heben die leicht pflanzlich-würzigen Noten des Weines hervor, das Aroma des Lammes wird dabei etwas dezenter.

Seite 21 / Nr. 81-97

Für 4 Personen

3 bunte Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Paprika in einer Pfanne in **4 EL Olivenöl** 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze weich schmoren. **1 Knoblauchzehe** pellen und fein würfeln. **1 rote Zwiebel** pellen und in feine Spalten schneiden. **4 Zweige Thymian** grob hacken. Alles zu den Paprika geben und weiter 2 Minuten schmoren. Mit **Salz**, **1 Prise Zucker** und **Pfeffer** würzen und mit **1-2 Spritzern Weißweinessig** leicht säuern. Erkalten lassen. **8 Doppel-Lammstielkoteletts** in einer großen beschichteten Pfanne in **3 EL Olivenöl** 8-12 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne, neben dem Herd stehend, ruhen lassen. **80 g Fenchel** mit Grün fein hobeln, das Grün grob hacken. Mit **1 TL Olivenöl** und **Salz** würzen. Lammkoteletts auf dem Salat anrichten und mit der Fenchel-Rohkost toppen.

BORDEAUX SÜSSWEINE



EDELSÜß & INTENSIV



AROMEN

Kandierte Orange, Mango, Quitte, Akazie, Honig



REBSORTEN

Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle



SERVIERTEMPERATUR

9–12 °C



AUFBEWAHRUNG

5–50 Jahre

APPELLATIONEN

Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac,
Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes



WISSENSWERTES

Laut Überlieferungen waren Süßweine schon in der Antike äußerst populär. Doch wie entsteht heute eigentlich ein Süßwein und was macht ihn so besonders und damit auch relativ teuer? In Bordeaux bildet **Edelfäule** die entscheidende Komponente. Sie bewirkt die Verdunstung des Wassers und **Steigerung des Zuckergehaltes** in der Beere. Um die Trauben immer zum idealen Zeitpunkt ihres Befalls zu ernten, erfolgt die Weinlese in mehreren Durchläufen – was sehr zeit- und kostenintensiv ist. Dann ruhen die edelsüßen Weine einige Monate in Barriques, um reichhaltiger und intensiver zu werden. Übrigens – ein Rebstock erbringt in der Regel ein Glas Süßwein, wohingegen ein Rebstock sonst etwa eine Flasche hervorbringt.

BIRNE HELENE „NOUVELLE“



KLASSISCH

Edelsüße Gewächse aus Bordeaux sind die idealen Begleiter feiner Süßspeisen. Beide Partner wirken in dieser Verbindung weniger süß, die Aromen ergänzen sich in großer Harmonie. Die würzigen Ingwerkomponenten des Desserts verleihen dem Süßwein einen frischen Charakter.

EXPERIMENTELL

Wer sommerliche Frische in den Vordergrund stellen will, kann bei diesem Dessert einmal einen lebendigen und fruchtigen weißen Bordeaux (z. B. Côtes de Blaye) ausprobieren. Die Kombination ist dann besonders von Erfolg gekrönt, wenn der Wein sehr intensive Fruchtaromen aufweist – der Weißwein begleitet das Gericht schön dezent.

Seite 22 / Nr. 98-100

Für 4 Portionen

1/4 Liter Süßwein aufkochen. 1 Vanilleschote längs halbieren und mit **4 EL Honig** und dem **Saft 1/2 Zitrone** zugeben. **200 ml Apfelsaft** zugießen und noch mal aufkochen. **4 Birnen** schälen, längs halbieren, Kerngehäuse mit einem Melonenausstecher entfernen. Die Birnen in den Sud geben, wieder aufkochen und je nach Reifegrad 1–3 Minuten kochen. Im Sud auskühlen lassen. **150 g Schmand** mit **2 EL Ingwersirup** glatt rühren. **50 g Schokolade** mit einem Sparschäler raspeln. Birnenhälften mit etwas vom Sud, Ingwerschmand und Raspelschokolade in tiefen Tellern anrichten.

100 BORDEAUX ZUM ENTDECKEN

100 Selektions-Weine

WEISSWEIN
lebendig & fruchtig
strukturiert & elegant

ROSÉWEIN
lebhaft & fruchtig
intensiv & fruchtig
ROTWEIN
geschmeidig & fruchtig
rund & strukturiert
kräftig & intensiv

SÜSSWEIN
edelsüß & intensiv

WEISSWEIN **lebendig & fruchtig**

- 1 **Blanc de Barat 2013**
Sauvignon Blanc
BORDEAUX BLANC
Würziger, pikanter Geschmack, herbe Grapefruit- und Zitronenaromen
Château du Bordeaux
www.chateau-du-bordeaux.de
5,00 - 8,99 €
- 2 **Blanc de Camarsac 2013**
Sauvignon Blanc
BORDEAUX BLANC
Saftiger, feiner Eindruck, reiche Zitronen- und Grapefruitfrucht, hintergründige Kräuterwürze, mineralische Akzente
Weincabinett Briem
www.weincabinett-briem.de
9,00 - 12,99 €
- 3 **Blason Timberlay 2014**
Sauvignon Blanc
BORDEAUX BLANC
Frühlingshafter Duft nach Mango und Guave, saftig und aromatisch am Gaumen, schwungvoller Säurebogen
Rebhof Weine, www.rebhof-weine.de
5,00 - 8,99 €
- 4 **Chartron La Fleur 2014**
Sauvignon Blanc
BORDEAUX BLANC
Vitale Fruchtfülle mit Zitronen-/Grapefruitaromen, am Gaumen saftig - drahtige Erfrischung ohne Firlelfanz
Karstadt Perfetto, www.perfetto.de
5,00 - 8,99 €
- 5 **Dourthe N° 1 Blanc 2013**
Sauvignon Blanc
BORDEAUX BLANC
Exotische Fruchtfülle aus Zitronen und Grapefruit, am Gaumen geschmeidig, weiche Säure
Dourthe, www.dourthe.com
9,00 - 12,99 €
- 6 **Château du Cros 2014**
Sauvignon Blanc
BORDEAUX BLANC
Klares Bouquet aus Grapefruit, Stachelbeere und Kiwi, saftiger Auftakt mit aromatischer Fruchtfülle, vitale Frische
Weinkeller Reiner Türk
www.weinkeller-berlin.de
5,00 - 8,99 €
- 7 **Grangeneuve 2014**
Sauvignon Blanc
BORDEAUX BLANC
Tropisches Bouquet aus Mango, Papaya, Grapefruit und etwas Minze, vitaler Geschmack, knackige Frucht und Säure
Weinhaus Deutter, www.deutter.de
- 8 **Château Haut-Pasquet 2014**
Sauvignon Blanc, Sémillon
BORDEAUX BLANC
Apartes Bouquet aus exotischen Früchten, Stachelbeeren und Blüten, ein Hauch von Tomatengrün, pikante Säure, cremige Textur
Wein & Glas Compagnie
www.weinundglas.com
5,00 - 8,99 €
- 9 **Château La Freynelle 2014**
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
BORDEAUX BLANC
Glockenklarer Duft nach Stachelbeere, Grapefruit und Zitrone, mineralische Kontur, klar, reintonig und animierend
Weinhandel Hamburg
www.weinhandel-hamburg.de
5,00 - 8,99 €
- 10 **Château La Grande Métairie 2014**
Muscadelle, Sauvignon Blanc
ENTRE-DEUX-MERS
Ehrlich und frisch, mit frappanten Paprikanoten, etwas Stachelbeere und exotischer Frucht, saftiger Auftakt, diskret herbe Noten
Weinstrasse Adolph
www.weinstrasseadolph.de
5,00 - 8,99 €
- 11 **Château Landereau 2014**
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
ENTRE-DEUX-MERS
Klassiker mit rauchigen Noten, würzigem Gaumen, zarter Mineralität und saftigem Kern
Wein Erlebnis Welt
www.wein-erlebnis-welt.de
5,00 - 8,99 €
- 12 **Château Le Grand Verdus 2014**
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
BORDEAUX BLANC
Feiner Duft nach reifen Gelbfrüchten und Akzenten von Mango und Papaya, saftiger Fruchtgeschmack, zugkräftige Säure
Veritable Vins & Domaines
www.veritable-vins-domaines.de
www.globus.de
5,00 - 8,99 €
- 13 **Les Hauts de Sainte Marie 2014**
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
ENTRE-DEUX-MERS
Füllhorn aus Zitrone, Mango und Maracuja, saftiger Wein mit vibrierendem Säureschwung und erfrischender Länge
Weinhaus Hess, www.weinhaus-hess.de
5,00 - 8,99 €
- 14 **Château Les Vergnes 2014**
Sauvignon Blanc, Sémillon
BORDEAUX BLANC
Klarfruchtiger Typus mit reichhaltiger Frucht aus Guave, Stachelbeere und Grapefruit, saftiger Fruchtgeschmack, eleganter Säurenerv
Ruyter & Ast Club of Wine
www.club-of-wine.de
5,00 - 8,99 €
- 15 **Château Lestrille Capmartin 2013**
Sauvignon Blanc, Sémillon
BORDEAUX BLANC
Feine Toastwürze und Aromen von gelben Früchten, balsamische Anklänge, kraftvoll mit saftiger Frucht, feiner Schmelz, gute Länge
Cardyco GmbH Feine Weine und Mehr
www.wein-cardyco.de
9,00 - 12,99 €
- 16 **Mission Saint Vincent 2014**
Sauvignon Blanc
BORDEAUX BLANC
Saftiger Wein mit exotischem Bouquet aus Grapefruit, Zitrone und Mango, feiner Säureschwung, animierende Länge
Schneekloth, www.schneekloth.de
5,00 - 8,99 €
- 17 **Château Mont-Saint-Pey 2013**
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
BORDEAUX BLANC
Duftet nach Gartenkräutern und tropischen Früchten, pointierte Reifenoten, aromatisch, frische Säure und saftige Länge
Gisela Marie Gust - Champagner & Weine & Raritäten
www.champagner-wein.com
5,00 - 8,99 €
- 18 **Domaine Rauzan 2014**
Sauvignon Blanc
ENTRE-DEUX-MERS
Gelbe Äpfel, Vanille, Kräuter und Blüten im Duftbild, zarte Bitternoten durchziehen saftige Frucht, puristischer Trinkgenuss
Weinlager Timmermann
www.weinlager-delmenhorst.de
5,00 - 8,99 €
- 19 **Château Tour de Mirambeau 2014**
Sauvignon Blanc
ENTRE-DEUX-MERS
Klarer Duft nach Aprikosen, Stachelbeeren und gelben Äpfeln, süßlich-sympathischer Typus, saftige Länge
Weinheuer, www.weinheuer.de
9,00 - 12,99 €

20 **Château Valade 2013**

Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
ENTRE-DEUX-MERS
Saftige Zitrus- und Apfelfrucht, florale
Anklänge, harmonisch und animierend
mit satter Frucht, markante Säure
Josef Mayer, www.weinmayer.de
5,00 - 8,99 €

21 **Château Vignol 2014**

Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
ENTRE-DEUX-MERS
Gelbes Kernobst und exotische
Anklänge nach Melone und Maracuja
im Bouquet, druckvoller Gaumen,
diskrete Süße, gute Länge
viDeli, www.videli.de
5,00 - 8,99 €

WEISSWEIN **strukturiert & elegant**

22 **Château de Cérons 2013**

Sauvignon Blanc, Sémillon
GRAVES
Zitrusfrucht, grüner Apfel und Brenn-
nessel im Bouquet, eleganter Säure-
bogen trägt zarte Auftaktsüße ins ele-
gante Finish
Kerstings Weine
Agentur Görtz
13,00 - 18,99 €

23 **Château Ferrande 2011**

Sauvignon Blanc, Sémillon
GRAVES
Feine Mineralik, elegante Toastwürze,
etwas Nuss, Kokos und Safran, üppiger
Gaumen, weicher Schmelz, dezentes
Nougataroma im Abgang
M-Wein, www.m-wein.de
19,00 - 24,99 €

24 **Château Tour de Calens 2011**

Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
GRAVES
Toast- und Kräuterwürze flankieren
exotisches Fruchtspiel, fülliger Frucht-
geschmack, cremiger Schmelz
viDeli, www.videli.de
9,00 - 12,99 €

25 **Château Goudichaud 2013**

Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
GRAVES DE VAYRES
Stachelbeere, Grapefruit und Kiwi,
schwelende Mineralik, ausdrucks-
starker Wein mit saftiger Kontur,
lebendigem Säurebogen
www.club-of-wine.de
www.ludwig-von-kapff.de
5,00 - 8,99 €

ROSÉWEIN **lebhaft & fruchtig**

26 **Château Bel Air Perponcher Réserve 2014**

Cabernet Sauvignon
BORDEAUX ROSÉ
Sauerkirsche, Zitrusfrüchte und
Johannisbeergelee, saftiger Frucht-
körper, feiner Schmelz, zarte Ingwer-
schärfe, fruchtsüßes Finale
Gourvino, www.gourvino.de
9,00 - 12,99 €

27 **Château de Lardiley 2014**

Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX ROSÉ
Kirsche, Hagebutte, Grapefruit und
Stachelbeere, zarte Fruchtsüße, ele-
ganter Säurebogen, ansprechende
Länge mit würzigem Biss
Weinkellerei zum Muke
www.zummuke.de
5,00 - 8,99 €

28 **Château Haut Rian 2014**

Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Merlot
BORDEAUX ROSÉ
Himbeere, Cassis und etwas Mandel-
würze, erfrischender Antrunk, Ingwer
und zarte Bitterstoffe tragen ins ange-
nehm trockene Finish
weinwerk Frankfurt, Frischeparadies
www.weinwerk-frankfurt.de
5,00 - 8,99 €

29 **Le Rosé de Mouton Cadet 2013**

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot
BORDEAUX ROSÉ
Kandierte Früchte, Quitte und rote
Beeren im generösen Bouquet,
straffer Fruchtgeschmack, fokussierte
Säure, frische Aromatik
Belvini, www.belvini.de
5,00 - 8,99 €

30 **Château Penin 2014**

Merlot, Cabernet Sauvignon
BORDEAUX ROSÉ
Herzhafter Duft von Erdbeeren, Vanille
und etwas Toastwürze, vollmundiger
Geschmack, erfrischend
Vitus Weinkolal & Laden
www.vitus-wein.de
5,00 - 8,99 €

31 **Château Rauzan Despagne Réserve 2014**

Cabernet Sauvignon
BORDEAUX ROSÉ
Saftig-zugänglicher Wein mit zurück-
haltendem Duft von gelbem Apfel,
Grapefruit und Hagebutte, würzig-
charmanter Typus, weiche Säure
Bremer Weinkolleg
www.bremer-weinkolleg.de
9,00 - 12,99 €

32 **Château Valade 2013**

Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX ROSÉ
Duftmix aus Aprikose, Kakao,
eingekochten roten Beeren, saftiger
Charakter, harmonische Säure
Josef Mayer, www.weinmayer.de
9,00 - 12,99 €

33 **Château Vignol 2014**

Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX ROSÉ
Reife Erdbeeren, Minze und Wiesen-
kräuter, etwas weißer Pfeffer und Gra-
pefruit, pikant am Gaumen, drahtige
Säure, saftige Länge
VINESSE
www.vinesse-schumann.de
5,00 - 8,99 €

ROSÉWEIN **intensiv & fruchtig**

34 **Château Ballan-Larquette 2013**

Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX CLAIRET
Vitales Bouquet aus Blüten und
konfierten Erdbeeren, saftig, zarter
Schmelz, appetitanregend
Horber Wein Kontor
www.horberweinkontor.de
5,00 - 8,99 €

35 **Château Penin 2014**

Merlot
BORDEAUX CLAIRET
Reichhaltiges Bouquet aus Himbee-
ren, Kirschen und Holunder, zart nach
Drops und Eisbonbon, saftiger Ge-
schmack, reiche Fruchtfülle
Vitus Weinkolal & Laden
www.vitus-wein.de
5,00 - 8,99 €

ROTWEIN **geschmeidig & fruchtig**

36 **Château Bel Air Perponcher 2012**

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot
BORDEAUX
Toastwürze, reife Beeren, saftiger Gau-
men mit Extraktsüße und Fruchtfülle,
gute Struktur
Gourvino, www.gourvino.de
Edeka Niemerszeim Hamburg
9,00 - 12,99 €

37 **Christian Moueix - Cuvée Colline 2010**

Cabernet Franc, Merlot
BORDEAUX
Paprika und Blaubeeren, mineralischer
Ansatz, etwas Herbstlaub, klassischer
Typus: feine Säure, füllige Tannine
Belvini, www.belvini.de
9,00 - 12,99 €

38 **Château de La Rivière 2012**

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot
FRONSAC
Würziges Duftspiel aus Beeren,
Pfeffer und Schokolade, balancierter
Geschmack, zarte Extraktsüße bei ver-
haltener Frucht, solide Länge
ANNO 1855, www.anno1855.com
25,00 - 28,99 €

39 **Delor Réserve 2012**

Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX
Duftmix aus Majoran, Curry und Mus-
katblüte, verhaltene Frucht, saftig-süß,
harmonische Tannine, animierend
Kaufland, www.kaufland.de
5,00 - 8,99 €

40 **Emilio 2012**

Merlot
BORDEAUX
Verhaltene Frucht aus Holunder
und Kirsche, kräuterfrische Nuancen,
feinsaftig, kühlende Säure, fruchtig
Weinstrasse Adolph
www.weinstrasseadolph.de
5,00 - 8,99 €

- 41 **Premius 2012**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX
Kakao und Waldfrüchte im Bouquet, saftiger Auftakt aus gehaltvoller Frucht, zarte Extraktsüße, feine Toastwürze
Edeka, www.edeka.de
5,00 – 8,99 €
- 42 **Raymond Huet by Michel Rolland 2012**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX
Kirschen, Himbeeren und Cassis, feine Röstnoten, saftiger Geschmack nach Beeren, herzhaft Würze, harmonische Gerbstoffe, langes Finish
Edeka, www.edeka.de
5,00 – 8,99 €
- 43 **Sirius 2011**
Merlot, Cabernet Sauvignon
BORDEAUX
Bouquet aus Schokolade, Vanille und dunklen Waldfrüchten, frisch-fruchtiger Auftakt, feine Balance, gute Länge
Pistons Galerie, www.pistons.de
9,00 – 12,99 €
- ROTWEIN rund & strukturiert**
- 44 **Château Argadens 2011**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Duft nach Kirschen, Piment und dunkler Schokolade, saftige Frucht, beherrschte Tannine, langes Finale
Maitre Philippe & Filles
www.maitrephilippe.de
9,00 – 12,99 €
- 45 **Château Belle Coline 2011**
Merlot
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
Kirschlikör, Bitterschokolade, Nougat, Tabak und geröstete Nüsse, delikater dichter Geschmack, reife Gerbstoffe, weich, intensiv, gute Länge
Karin Weiss, weinweiss@t-online.de
19,00 – 24,99 €
- 46 **Château Bonnin Pichon - Grande Réserve 2011**
Cabernet Sauvignon, Merlot
LUSSAC SAINT-ÉMILION
Bouquet aus Pflaumenmus, Kirschen und Vanille, saftig-würziger Geschmack, jugendliche Gerbstoffe, gute Länge
Hieber Weine
www.hieber-wein-anzing.com
13,00 – 18,99 €
- 47 **Château Breat 2008**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX
Toastwürziger Rotwein, klare Struktur, markante Gerbstoffe, kühler Fruchtkern, frischer Säurenerv
Weinlager Timmermann
Banneke, www.banneke.com
9,00 – 12,99 €
- 48 **Château Cap de Fer 2011**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Kräuterwürziger Duft von Piment und Paprika, säurefrischer Bordeaux mit saftigem Fruchtkern, pikante Gerbstoffe im Finale
Weinstrasse Adolph
www.weinstrasseadolph.de
5,00 – 8,99 €
- 49 **Château Carbonneau Cuvée Sequoia 2011**
Cabernet Sauvignon, Merlot
SAINT-ÉMILION-FOY-BORDEAUX
Reifer Charakter mit balsamischer Würze, aromatische Fruchtfülle, saftig, kompakte Frucht, dichte Struktur
Ludwig von Kapff GmbH
www.ludwig-von-kapff.de
5,00 – 8,99 €
- 50 **Château Cheval Brun 2011**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Kirschen, dunkle Schokolade und Cassis, klarer opulenter Fruchtkörper, straffer Säurebogen, reife Gerbstoffe
www.bordeaux-wein-direkt.de
19,00 – 24,99 €
- 51 **Clos des Menuts 2011**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Würzig: rauchige und speckige Nuancen, reife Fruchtfülle, klarfruchtiger Geschmack, reife Tannine
Le Vigneron Français
www.vigneron-francais.de
19,00 – 24,99 €
- 52 **Château Croix Mouton 2012**
Merlot, Cabernet Franc
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Intensiver Duft nach Kirschen und Röstnoten, am Gaumen tiefgründige Frucht und dichte Struktur, Extrakt-süße im stoffigen Finale
Champagner & Wein Hinz
www.hinzwein.de
13,00 – 18,99 €
- 53 **Château des Annereaux 2010**
Cabernet Franc, Merlot
LALANDE-DE-POMEROL
Duft nach Pflaumen, Vanille und Pfeffer, im Geschmack Beerenfrüchte, schwungvolle Säure, reife Tannine
Schreiblehner Wein bewegt
www.schreiblehner.com
13,00 – 18,99 €
- 54 **Château du Calvaire 2011**
Cabernet Sauvignon, Merlot
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Reife Beerenfrucht, etwas balsamisch, Nuancen von dunkler Schokolade, saftige Frucht, feine Gerbstoffstruktur
Ludwig von Kapff GmbH
www.ludwig-von-kapff.de
13,00 – 18,99 €
- 55 **Château Duplessy 2008**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX
Duftet nach Kirsche und Pflaumenkompott, zarte Mineralik, weiche, jugendliche Frucht, mürbes Tannin
EWORLD24, www.eworld24.de
9,00 – 12,99 €
- 56 **Château Fleur Haut Gaussens 2010**
Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Duft nach Tabak und Toastwürze, kernige Fruchtfülle aus dunklen Beeren, kompakter Geschmack, seriöse Länge
Karl Kerler, www.karl-kerler.de
9,00 – 12,99 €
- 57 **Château Gachon - Cuvée Les Petits Rangas 2012**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
MONTAGNE SAINT-ÉMILION
Bouquet aus Cassis und ätherischer Würze, feinsaftiger Geschmack, gute Balance, jugendliche Gerbstoffe
Weinstrasse Adolph
www.weinstrasseadolph.de
9,00 – 12,99 €
- 58 **Château Grand Village 2011**
Cabernet Franc, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Potpourri aus Kirschfrucht und mediterraner Kräuterfrische, spannungsgeladen, fruchtig-frischer Stil, reife Gerbstoffe
www.grand-cru-select.de
www.weinart.de
13,00 – 18,99 €
- 59 **Château Haut Dambert 2012**
Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Duft nach Minze und ätherischer Würze, fruchtbetont, balsamische Würze, reife Gerbstoffe, gute Länge
Alldrinks Weinsselektion
www.alldrinks-weinsselektion.de
5,00 – 8,99 €
- 60 **Château Haut Rocher 2008**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Vielschichtiges Bouquet aus Paprika, Grafit und ätherischen Noten, verhaltener Gaumenauftritt mit feiner Konzentration, gute Länge
Weinlager Timmermann
Weinhaus Tiemann
19,00 – 24,99 €
- 61 **Château La Bretonniere Excellence 2010**
Merlot
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
Vollmilchschokolade, Erdbeeren und süße Toastwürze, reichhaltiger Fruchtgeschmack, feine Reife
Der Weinladen Machacek
www.machacek.de
9,00 – 12,99 €

- 62 Château la Tulipe de la Garde 2011**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Cassis und zarte Holzwürze im Bouquet, Hauch von Bitterschokolade und Mineralik, reife Tannine, herzhafter Säurenerv, gute Länge
Der Weinversand
www.der-weinversand.de
9,00 – 12,99 €
- 63 Château La Verrière 2012**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Verhaltener Duft von Schwarzkirsche, Lakritze und Zedernholz, fest strukturiert, hohe innere Spannung, reife Gerbstoffe
La Vinerie, www.lavinerie.de
5,00 – 8,99 €
- 64 Château Lajarre - Eléonore 2010**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Marzipan, eingelegte Kirschen und Tabak im betörenden Bouquet, elegante Frucht, feste Tannine, vitale Säure
Bensberger Weinlädchen
www.bensberger-weinlaedchen.de
13,00 – 18,99 €
- 65 Château Lamarzelle Cormey 2011**
Cabernet Franc, Merlot
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Komplexes Bouquet aus balsamischer Reife und dunklen Früchten, Toastwürze und Schokolade, strukturierende Gerbstoffe, kraftvolles Finish
EWORLD24, www.eworld24.de
13,00 – 18,99 €
- 66 Château Lapeyronie 2010**
Merlot
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX
Pflaume, Brombeere, etwas Cassis, Tabak und rauchiger Nuancen, saftig-konzentrierter Geschmack, opulenter Fruchtkern, dichte Gerbstoffe
Weinhaus Gawron, www.gawron.de
13,00 – 18,99 €
- 67 Château Le Bocage 2011**
Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Würziges Bouquet aus dunklen Beeren und ätherischer Würze, Schokolade und Vanille, kompakter Geschmack, reife Gerbstoffe, solide Länge
Rebhof Weine, www.rebhof-weine.de
9,00 – 12,99 €
- 68 Château Le Pin Beausoleil 2006**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Ätherischer Charakter mit deutlicher Toast- und Kräuterwürze, mürbe Frucht, feines Reifestadium, elegante Textur, reife Gerbstoffe
Alpina Wein, www.alpinawein.de
19,00 – 24,99 €
- 69 Le Secret de Redrille 2009**
Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Edles Bouquet aus Trockenobst, Piment und Pfeffer. Toastwürze mit à point gereifter Frucht, delikate Tannine, geschmeidige Köstlichkeit
Cardyco GmbH Feine Weine und Mehr
www.wein-cardyco.de
13,00 – 18,99 €
- 70 Le Tertre de Sarpe 2012**
Cabernet Franc, Merlot
SAINT-ÉMILION
Cassis, Kirschen und Toastwürze, aromatisch und würzig, üppiger Fruchtgeschmack, pikante Tannine, gute Länge
Peter Brauns Keller
www.peterbraunskeller.de
9,00 – 12,99 €
- 71 Château Majoureu 2011**
Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Mit Potenzial: reichhaltiges Bouquet aus dunklen Beeren, Schokolade und Kräuterwürze, geschmeidiger Auftakt, großzügige Frucht, vitale Säure
NOER Weinhandel, www.noer.de
5,00 – 8,99 €
- 72 Château Monconseil Gazin 2012**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
Kräuterwürzig: Nelken, Pfeffer und Vanille, Holunder und Brombeeren, edle Gerbstoffstruktur verleiht Kontur
Kölner Weinkeller
www.koelner-weinkeller.de
5,00 – 8,99 €
- 73 Château Montfollet 2011**
Malbec, Merlot
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
Duftet nach Brombeeren und Minze, feine Toastwürze und Tabak, balsamisch ausgekleideter Gaumen, frische Säure, jugendliche Tannine
Mövenpick Wein
www.moevenpick-wein.de
13,00 – 18,99 €
- 74 Château Montlau 2011**
Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Mildfruchtige Noten im Auftakt, Kirschen und Pflaumen, Toastwürze, saftig-fester Geschmack, frische Frucht, körniges Tannin, robuster Typus
Ludwig von Kapff GmbH
www.ludwig-von-kapff.de
9,00 – 12,99 €
- 75 Château Moulin de Ferrand 2012**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Verhaltener Duft nach dunkler Frucht und Grafit, extraktsüßer Gaumen, präsen- tere Gerbstoffe, feste Struktur, Würze im Nachhall
Weinkontor Freund
www.weinkontor-freund.de
9,00 – 12,99 €
- 76 Passion de Magondeau 2010**
Merlot
FRONSAC
Klassiker: Saftig mit Brombeere, Cassis und Kirschen im Bouquet, zarter Rauch und Kakao
Brettel's Weinhof
www.weinhof-brettel.de
19,00 – 24,99 €
- 77 Château Pey La Tour Réserve 2010**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Mineralischer Charakter: Grafit, Unterholz, Vanille, Dörrfrucht, Rauch, fruchtbetonter Geschmack, reife Gerbstoffe, gute Länge
Karstet Perfetto, www.perfetto.de
9,00 – 12,99 €
- 78 Château Pierrail 2012**
Cabernet Sauvignon
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Toastwürze im Bouquet, Pflaumen, milde Gewürze, würzig-fruchtiger Geschmack, ätherische Länge
H.F. von Melle, www.von-melle.de
9,00 – 12,99 €
- 79 Château Puybarbe 2012**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Merlot
CÔTES DE BOURG
Vielschichtig mit reifer Frucht und würzigen Anklängen, üppiger Geschmack, feine Schokoladen-Noten
Bensberger Weinlädchen
www.bensberger-weinlaedchen.de
9,00 – 12,99 €
- 80 Château Timberlay Prestige - Cuvée Marie Paule 2010**
Cabernet Sauvignon, Merlot
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Kirschen, Minze und würzig-süße Nuancen, eingemachte Frucht, Tabak, fein integrierte Gerbstoffe
Rebhof Weine, www.rebhof-weine.de
13,00 – 18,99 €

ROTWEIN kräftig & intensiv

- 81 Baron Nathaniel 2011**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot
PAUILLAC
Jugendliches Bouquet aus Cassis und Rauchspeck, straffe Säure, mineralische Würze, feingliedrige Frucht, ausgewogen, elegant
Belvini, www.belvini.de
19,00 – 24,99 €
- 82 Château Campillot 2009**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
MÉDOC
Lakritze, Holunder und zarte Holzwürze, dichter Gaumen mit üppiger Fruchtfülle, strukturierte Gerbstoffe, langes Finish
Schreiblehner Wein bewegt
www.schreiblehner.com
13,00 – 18,99 €

- 83 Clos du Jaugueyron 2008**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
HAUT-MÉDOC
Vielschichtiger Duft von Kräutern, Cassis und Pflaume, diskrete Reife, packende Gerbstoffe, frische Frucht, klassischer Stil
Schreiblehner Wein bewegt
www.schreiblehner.com
13,00 - 18,99 €
- 84 Château d'Agassac Cru Bourgeois 2008**
Cabernet Sauvignon, Merlot
HAUT-MÉDOC
Bouquet aus Rosinen, Datteln und weihnachtlichen Gewürzen, elegante Reife, kirschfruchtiger Geschmack, Toastwürze, diskret süßer Extrakt
weinwerk Frankfurt, Frischeparadies
www.weinwerk-frankfurt.de
13,00 - 18,99 €
- 85 Château Dutruch Grand Poujeaux 2011**
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
MOULIS-EN-MÉDOC
Würziger Bordeaux mit Nuancen von Speck und Kräutern, Sauerkirsche, säurefrischer Gaumenauftakt, feine Tannine
Wein & Glas Compagnie
www.weinundglas.com
19,00 - 24,99 €
- 86 Château Greysac Cru Bourgeois 2012**
Cabernet Sauvignon, Merlot
MÉDOC
Klassischer Duft mit Noten von Cassis und Leder, balancierter Wein mit saftigem Fruchtkern, elegante Tannine im Finale
ANNO 1855, www.anno1855.com
13,00 - 18,99 €
- 87 Château Guillon 2011**
Cabernet Sauvignon, Merlot
GRAVES
Schokolade, Vanille und Toastwürze, Gaumenauftakt mit süßem Extrakt und reifer Fruchtfülle, feines Tannin umschließt saftigen Kern
WEINWELT - Mack & Schühle
www.weinwelt.de
13,00 - 18,99 €
- 88 Château Julien 2011**
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
HAUT-MÉDOC
Nobles Bouquet aus eingemachten Früchten, ätherischer Würze, Paprika, Zusammenspiel von geschliffenem Tannin und feiner Frucht
Cardyco GmbH Feine Weine und Mehr
www.wein-cardyco.de
9,00 - 12,99 €
- 89 L'Abeille de Fieuzat 2012**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
PESSAC-LÉOGNAN
Mineralischer Charakter mit Nuancen von Feuerstein, schwarzem Pfeffer und Toastwürze, süßwürziger Geschmack, konzentrierte Frucht
Weinhaus Rehwinkel, www.listermeile-hannover.de/geschaeft/rehwinkel
19,00 - 24,99 €
- 90 La Dame de Malescot 2010**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
MARGAUX
Energischer Toastwürze folgt verhaltene Frucht aus Cassis, dunklen Beeren, graziler Säurenerv durchzieht saftige Frucht, feine Tannine geben Biss
Weinmarkt Mattheis
www.wein-mattheis.de
25,00 - 28,99 €
- 91 Château La Gorce Cru Bourgeois 2010**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
MÉDOC
Lakritze, Sauerkirsche und Bitterschokolade, extraktsüßer Auftakt, diskrete Toastwürze, geschliffenes Tannin, wunderbare Trinkreife
viDeli, www.videli.de
9,00 - 12,99 €
- 92 Château Labadie Cru Bourgeois 2011**
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
MÉDOC
Kirschen, Kaffee und Pfeffer, balsamische Nuancen von Lorbeer, feingewebtes Tannin sorgt für Zug am Gaumen, hat Potenzial
Weinheuer, www.weinheuer.de
9,00 - 12,99 €
- 93 Château Lacour Jacquet 1998**
Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
HAUT-MÉDOC
Tabak, Trockenfrucht und balsamische Anklänge, klassischer Bordeaux mit nobler Reife, delikater morbid Süße, feine Tannine, würziger Nachhall
Peter Brauns Keller
www.peterbraunskeller.de
25,00 - 28,99 €
- 94 Château Le Temple Hors Classe 2010**
Cabernet Sauvignon
MÉDOC
Aromen von Nougat, Beerenkompott, Karamell, Cassis, Himbeere und süßwürzige Nuancen, zugänglicher Geschmack, extraktsüßes Finish
Weinhaus Gawron, www.gawron.de
13,00 - 18,99 €
- 95 Les Remparts de Ferrière 2009**
Cabernet Sauvignon, Merlot
MARGAUX
Feiner Duft nach Lakritze und Piment, Fruchtfülle aus Brombeeren und Cassis, frischer Kern, vitale Länge
weinwerk Frankfurt, Frischeparadies
www.weinwerk-frankfurt.de
19,00 - 24,99 €
- 96 Château Tour de Calens 2010**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
GRAVES
Klarer Duft nach Waldbeeren, dunkler Schokolade, druckvoll mit saftiger Frucht, herzhafte Gerbstoffe im Finale
viDeli, www.videli.de
9,00 - 12,99 €
- 97 Château Tour Saint-Fort 2012**
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
SAINT-ESTÈPHE
Rauchige Noten und reife Beerenfrucht, animalische Kontur, traditioneller Stil mit fein integrierter Toastwürze, zapackend, aromatisch
Lidl, www.lidl.de
13,00 - 18,99 €

SÜSSWEIN edelsüß & intensiv

- 98 Château Mémoires 2012**
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
CADILLAC
Kandierte Ananas, Karamell und Rosinen im opulenten Bouquet. Üppiger Geschmack, dichte Süße, feines Spiel
Eichelhardt's Weinkontor
www.eichelhardt.com
9,00 - 12,99 €
- 99 Réserve Mouton Cadet 2011**
Sémillon
SAUTERNES
Konzentrierter Duft von Honig, Karamell und kandierten Gelbfrüchten, reichhaltiger Schmelz, großzügige Süße, exquisite Länge
Belvini, www.belvini.de
25,00 - 28,99 €
- 100 Thomas Barton Réserve 2011**
Sauvignon Blanc, Sémillon
SAUTERNES
Bouquet aus Orangeat, Honig und kandierter Gelbfrucht, mit opulenter Süße, exzellenter Balance, tolle Länge mit generösem Schmelz
Edeka, www.edeka.de
13,00 - 18,99 €

Mehr unter:
[bordeaux.com/de/
weine/auswahl](http://bordeaux.com/de/weine/auswahl)

VINS DE BORDEAUX

ES GIBT SO VIEL ZU ENTDECKEN

So vielfältig wie die Bordelaiser Weine sind auch die Möglichkeiten, Bordeaux in Deutschland zu entdecken.



APÉROS BORDEAUX – Feierabend auf Französisch, wird 2015 bereits im vierten Jahr in Folge gefeiert. Auf den trendigen After-Work-Events können Weinliebhaber und solche, die es noch werden möchten, vielfältige Bordeaux-Weine auf leicht verständliche und unterhaltsame Weise erleben.

Die Termine 2015:

21. Mai, 18 Uhr: Pier 13, Berlin

17. Juni, 19 Uhr: Park Café Schöne Aussichten, Hamburg

10. September, 19 Uhr: The Cooking Ape, Frankfurt

8. Oktober, 19 Uhr: The Grand, Berlin

Weitere Informationen unter: www.aperos-bordeaux.de

BORDEAUX IN THE CITY: In Zusammenarbeit mit insgesamt etwa 140 Partnern – Weinhändler und Weinbars – finden in folgenden Städten jeweils einen Monat lang unterschiedlichste Aktionen statt: Verkostungen, Seminare, Kennenlernangebote und Entdeckungspakete. Profis, Laien, Weinliebhaber und Enthusiasten kommen voll auf ihre Kosten.



JUNI
HAMBURG



JULI
MÜNCHEN



AUGUST
DÜSSELDORF



SEPTEMBER
FRANKFURT



OKTOBER
BERLIN

BORDEAUX WEIN TRUCK: Im Juni und Juli fährt zum ersten Mal der Bordeaux Wein Truck durch die Lande. In Hamburg und München stehen diverse Kulturveranstaltungen, aber auch Partnerunternehmen unterschiedlicher Branchen auf dem Tourplan. Dieser wird auf der Website www.bordeaux.com/de/events/kommende veröffentlicht.



BORDEAUX

IMPRESSUM

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)
1, cours du XXX Juillet, 33075 Bordeaux Cedex France
t +33 556002266, civb@vins-bordeaux.fr

V. i. S. d. P.
segmenta communications GmbH
Neumühlen 1, 22763 Hamburg
t 040.441130-0
www.segmenta.de

FOOD-STILLS
Carsten Eichner, www.studio-eichner.de

REZEPTENTWICKLUNG/FOODSTYLING
Stevan Paul, www.stevanpaul.de

WEINAUSWAHL UNTER DER LEITUNG VON
Markus Del Monego (MW), www.tastetainment.de

bordeaux.com
f facebook.com/bordeauxwein
t twitter.com/bordeaux_wein
i instagram.com/bordeauxwein
p pinterest.com/bordeauxwein

VINS DE
BORDEAUX