

Probe zum Monatsbeginn:

**Cabernet & Merlot
Pfalz trifft Bordeaux**

Freitag, 7. April, 15 - 18.30 h
Samstag, 8. April, 11 - 15.30 h

**Sortimentsauszug
BORDEAUX**

2015 La Marotte - 6,90
Côtes de Bordeaux
100% Merlot

2012 Ch. Clos Fontaine - 9,90
Francs - Côtes de Bordeaux
100% Merlot

2012 Le Petite Lousteau - 11,90
Médoc - 2. Wein von Ch. Lousteauneuf
Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 50%

2011 Château Anthonic - 18,90
Moulis en Médoc - Cru Bourgeois
Merlot 61%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 1,5%

**Château Dutruch Gran Poujeaux
2005: 19,90
2012: 22,90**
Moulis en Médoc - Cru Bourgeois
2012: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 50%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 3%

2011 Zede de Labégorce - 24,90
Margaux
Cabernet Sauvignon 50 %, Merlot 35%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 5%

2011/15 Chantecaille Clauzel - 18,90
Saint Emilion
Merlot 100 %, Cabernet Franc 20%
(in direkter Nachbarschaft von Petrus, l'Evangile, Cheval blanc, La Dominique, erzeugt von Ch. Gouillot Clauzel, Pomerol)

2011 Le Jardins de Soutard - 24,-
Saint Emilion Grand Cru
Merlot 70 %, Cabernet Franc 30%
separate Parzelle von Ch. Soutard (2.Wein)

PFALZ

2015 Merlot trocken - 8,90
Weingut Borell-Diehl, Südpfalz

2015 Merlot trocken - 19,90
(Maikammer Kirchenstück)
Weingut Stachel, Südpfalz

2010 Merlot trocken -19,90
„Anspann“
Weingut Wegner, Mittelhardt

2015 Cabernet Sauvignon tr. - 9,90
Weingut Borell-Diehl, Südpfalz

2012 Cabernet Sauvignon. - 18,90
Weingut Theo Minges, Südpfalz

2015 Cabernet Sauvignon tr 21,90
(Maikammer Kirchenstück)
Weingut Stachel, Südpfalz

Cabernet Sauvignon & Merlot Cuvées:

2012 Cuvée MR tro. - 9,50
Weingut Theo Minges, Südpfalz

2012 Cuvée Wilhelm tro. - 21,90
Weingut Wageck, Nordpfalz

Pfälzer Barriqueforum. Dieser Zusammenschluss führender Rotweinbetriebe feiert in diesem Jahr sein 25jähriges Bestehen. Neben (überwiegend) Spätburgunder beschäftigt man sich hier intensiv mit klassischen internationalen Rotweinrebsorten. Weit ist man hier gekommen. Hier entdeckten wir die Weingüter Stachel, Wegner, Wageck.

aus der Welt von Cabernet und Merlot:
Pfalz trifft Bordeaux

Rotweine aus Bordeaux, insbesondere von berühmten Châteaux, sind Messlaten für herausragenden Rotwein. Wenn wir nun eine Probe ansetzen: Pfalz trifft Bordeaux, dann ist mit dem Thema klar, wer hier wen trifft. Bordeaux gibt den Ton an, Bordeaux ist die Messlatte. Wie sollte es auch anders sein, Bordeaux beherrscht den Markt von Cabernet&Merlot und ist Kompetenzzentrum mit seiner (Rot-)Geschichte, seiner berühmten Universität, die die Führungsrolle wissenschaftlich begleitet. Obendrein ist das Weinbaugebiet Bordeaux groß, größer als die deutschen Weinbaugebiete zusammen.

BORDEAUX. Die klassischen bekannten Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot haben in Bordeaux ihre Heimat. Die meisten Weine sind hier immer Cuvées der beiden Rebsorten mit unterschiedlichen Gewichten, zum einen vom Boden her (steiniger Boden: Cabernet Sauvignon, tiefgründiger Boden: Merlot), zum anderen auch vom Jahrgang (je schöner der Herbst, um so lieber wird der Cabernet Sauvignon als spät reifende Rebsorte verwendet). Und dennoch ist Merlot die Hauptrebsorte in Bordeaux. Am linken Ufer der Gironde, dort wo mehr kontinentales Klima herrscht und die Böden vom Lehm, Ton und Sand dominiert werden, dort ist auch generell der Merlot die wichtigste Rebsorte. Cabernet Sauvignon begnügt sich hier abgeschlagen mit einer Nebenrolle. Die Weinbaugebiete hier heißen Saint Emilion, Pomerol, die weniger berühmten und nicht ganz so teuren: Lalande de Pomerol, Fronsac, Côtes de Blaye, de Bourg, de Francs

DEUTSCHLAND / PFALZ. Die Durchschnittstemperaturen deutscher Weinbaugebiete sind gegenüber Bordeaux geringer. Deswegen ist bei uns beim Rotwein der Spätburgunder die Hauptrebsorte. Klimatisch liegen wir eher auf der Linie eines Weins aus dem Burgund. Von daher ist auch verständlich, dass das deutsche Weingesetz den Anbau von Cabernet und Merlot nicht vorsah.

Natürlich gibt es bei uns auch deutlich wärmere Regionen, wie vor allem Baden, die Pfalz und (mit Abstrichen) Rheinhessen ... und es gibt den Klimawandel. Von daher: warum soll der Anbau der berühmten Weinbaurebsorten verboten bleiben?

Der erste Winzer, der anfang Cabernet Sauvignon zu pflanzen, war der Pfälzer Heinrich Vollmer. Eigentlich wollte er zunächst einmal ausprobieren: 1000 Stöcke 1984 über seine Weinberge verteilt. Er wurde angeschwärzt und musste alle Reben wieder ausreißen. Parallel zum endgültigen Urteil, kam 1987 die Erlaubnis zum versuchsweisen Anbau. Vollmer durfte nun neu anpflanzen. Seit 1998 ist der Anbau von Cabernet Sauvignon und Merlot erlaubt, nicht nur versuchsweise. Pioniere sind neben Vollmer die nordpfälzer Brüder Knipser, deren Rotweine in Deutschland Messlatte geworden sind; viele junge Winzer, die heute mit internationalen Rebsorten vorn mitspielen haben hier ihre Ausbildung gemacht. Beim Cabernet Sauvignon sind in Deutschland inzwischen fast 400 ha gepflanzt, beim Merlot mehr als 600 ha.

Das Klima in Deutschland, hier in der Pfalz liegt im Durchschnitt um 1°C unter dem von Bordeaux. Aber es gibt bei uns Jahre mit früher Rebblüte und damit einem Vorsprung in der Vegetation. Ergebnis waren Cabernet und Merlot in hervorragender Reife. Aber nicht immer ist 2003, 2007, 2009, 2011, 2015. Gerade dann ist entscheidend, dass diese internationalen Reben in allerbesten Lagen gepflanzt worden sind. Und dennoch muss unter schwierigeren Jahrgangsbedingungen, durch menschliches Dazutun, die Traubenreife in besonderer Weise gefördert werden: Ausdünnung, Traubenhalbierung, intensive Arbeiten an der Laubwand Das kostet! Spitzenweine von Cabernet und Merlot aus Deutschland können daher nicht billig sein. Mal sehen, wie sie sich bei unserer Probe im Wettbewerb mit einer Bordeauxauswahl präsentieren. An dieser Stelle zunächst einmal eine (beschreibende) Auswahl von 100% Merlotweinen

**2015 Merlot trocken
Weingut Borell-Diehl (Südpfalz) - 9,90**

Üppigste Aromen von reifen schwarzen Beeren (Cassis, Holunder). Markanter Holz- und Vanilleduft, verwoben mit feinen Noten von Tabak und Lorbeer. Die muskulösen 14% Alkohol sind ebenso Ausdruck des großen Jahrgangs 2015 wie die perfekt eingebundene, saftige Säure und die elegante Gerbstoffstruktur. Echter internationaler Rotweingenuss - und das aus Deutschland und zu einem sehr fairen Preis.

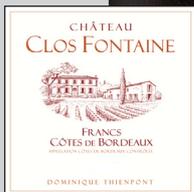


2014 Château Clos Fontaine - 9,90

Francs - Côtes de Bordeaux

Das Bukett verströmt Aromen frischer roter Früchte, vermischt mit delikaten Düften von Minze, Gewürzen, Lakritze, Kaffee, Leder, Vanille, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch, saftig, charmant mit präsentem, rundem Gerbstoff. Sehr balanciert.

Ein ehrlicher, leckerer, trinkfreudiger und dennoch anspruchsvoller, klassischer Bordeaux, der für jedermann bezahlbar ist.



**2015 Merlot trocken
Weingut Erich Stachel (Südpfalz) - 19,90**

Der Wein tritt kraftvoll auf, mit dominanter Frucht von Kirsche, Brombeere und Pflaume kombiniert mit Noten von Schokolade und Vanille. Das reife Tannin ist noch recht präsent. Einer der herausragendsten Merlot-Weine Deutschlands, aktuell noch ein wenig jung, deshalb unbedingt dekantieren und Luft geben.

Durch seine Lehre bei Knipser und seine Auslandsaufenthalte in Kalifornien und Neuseeland lernte Junior Matthias Stachel Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Malbec schätzen. Er baut diese Reben nun seit Jahren an. Sie gedeihen hervorragend und gelangen mit eigenem pfälzer Stil (Finesse!) auf die Flasche. Wichtigste Grundlage seiner Top-Roweinen sind warme Lagen, intensive Arbeit im Weinberg und extrem geringe Hektarerträge.

**2011 / 2015 Château Chantecaille Clauzel - 18,90
St. Emilion**

Der Wein stammt von einem sehr feinen, kleinen Pomerolweingut namens Guillot Clauzel, zu dem auch knapp ein halber Hektar Merlotreben gehören, die im Anbaugebiet Saint Emilion liegt.

Aktuell können wir zwei Jahrgänge anbieten. Der 2011 zeigt Sauerkirsche, würziges Bouquet mit ein wenig Moschus, dezenten Rauchtönen; zugleich Nuancen von Brombeere, Cassis und Kardamom. Nach Belüftung konzentrierter, druckvoller Gaumen, animierende Fruchtsäure und Mineralität (Boden: Ton mit Kies); dabei kühle, fast aristokratische Eleganz. Geschliffenes Tannin. Hochwertiges Trinkvergnügen! Die Weine zeigen Frucht, Frische und.

