

# „Eine kluge Auswahl fruchtig-filigraner Lagen Pinot Noir“ und zwei Weissweine



## Weinverkostung Burgund 2011

Bei der Weinhandlung [Albert Reichmuth](#), in ihrem *Galerie du Vin* an der Feldstr. 62 in Zürich, am 26. – 28. September 2013.

Die Weinhandlung Albert Reichmuth zeigt diesen Herbst wieder eine Auswahl an überaus gelungenen Weinen von sehr kompetenten Weinproduzenten. Die Rotweine erscheinen meist hell, eher leicht und oft mit herrlich verführerischer, unkomplizierter Frucht.

Es sind im Grossen und Ganzen keine kraftvollen, strukturierten Burgunder, aber gerade beim Pinot Noir sind Eleganz und Harmonie die Voraussetzungen für einen grossen Wein.

Besonders gelungen waren diejenigen Weine, welche dem Stil des Jahrgangs treu geblieben sind. 2011 wurden die Weinbauern im Burgund mit praktisch allen Rebkrankheiten konfrontiert. Zu Schulungszwecken zwar ideal, aber für die Winzer eine echte Herausforderung!

Es wird gemunkelt, dass 2011 ein Marienkäfer-Jahr sein könnte. Achten Sie auf leicht grün wirkende Weine. Ich fand nur einige potenziell betroffene Pyrazin-Weine in der heutigen Verkostung. [Tim Atkin](#), Britischer Master of Wine und renommierter Weinjournalist will allerdings im 2011 kein Marienkäfer Problem sehen. Gespräche mit 200 Winzern haben ihn davon überzeugt, dass es kein *goût de coccinelle* bei den 2011 Burgundern gäbe. Bill Nanson ([Burgundy-Report](#) und Mr. [Ladybug](#) in persona) und Jean François Guyard (Vinifera-Mundi) sind vom Gegenteil überzeugt.

Detailliertere Angaben über den Jahrgang 2011 im Burgund finden Sie in unserem entsprechenden [Bericht](#).

## Die Weissweine

### Domaine [Michel Juillot](#), Mercury blanc 1<sup>er</sup> Cru «Les Champs Martin» 2011

Die Farbe ist ein helles Strohgelb. Im Bouquet fruchtige Noten von Apfel und Ananas, dazu ein feiner Blütenduft und ein Hauch Anis. Im Gaumen Fruchtaromen von Birnen und Zitrusfrüchte, gepaart mit sanft floralen- und würzigen Aspekten. Die Aromatik wirkt allerdings etwas vordergründig und ohne grosse Tiefe. Die Textur ist einerseits cremig-samten, aber auch knackig-frisch. Er zeigt eine straffe, saftige Präsenz und einen langen Abgang. Hoher *Spassfaktor* zu einem kleinen Preis. 16.75/20.

75cl (CHF 23.90, später CHF 31.90)



## Domaine Michel Juillot, Corton-Charlemagne 2011

Die Farbe ist hell mit einem goldgelben Schimmer. Im komplexen, eher kräuterbetonten Bouquet finden wir Aromen von Anis, Wacholder und Bachblumen (Margeriten), aber auch Birne, Zitronenschale und etwas Ananas. Im Gaumen schön vollmundig, mit rassischer Säure aber auch eine lieblich-milde Komponente. Wieder diese komplexen, würzigen Kräuter-Aspekte, in Verbindung mit fruchtigen Aromen (wie im Bouquet). Die Barrique-Aromen sind im Hintergrund kaum auszumachen. Langer, fruchtiger Abgang.

Ein eleganter, ausgeglichener, durchaus lagerfähiger [Grand Cru](#), der seinen Namen mit Würde trägt. 17.25/20.

75cl (CHF 91.50, später CHF 122.-)

## Die Rotweine

### Domaine Michel Juillot, Mercury 1<sup>er</sup> Cru «Les Combins» 2011

Die Farbe ist ein recht helles, klares Himbeer-rubin. Im Bouquet leicht und verführerisch, auch wenn etwas vordergründig nach Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren, aber auch Noten von Kalk und Schiefer. Im Gaumen zeigt er eine sanfte Beerenfrucht und eine saftige Säure. Elegante, zarte Fülle. Ein schöner, gelungener Pinot. 16.25/20.

75cl (CHF 23.20, später CHF 31.-)



### Domaine Jacques Girardin, Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" 2011

Die Farbe ist ein dunkles, klares Rubin. Im Bouquet rote Beeren, vor allen Erdbeeren. Etwas Süsse. Zurzeit eher zurückhaltend aber nicht minder verführerisch und reintonig. Im Gaumen viel Waldbeeren-Aromatik, gepaart mit unerwartet komplexer Mineralität. Die Säure zeigt Verve, ist saftig und samten. Die Tannine sind zwar recht kräftig aber auch geschmeidig. Zeigt Tiefgang. Ein gelungener Santenay und ein besonderer Clos Rousseau. Ein Wein mit sehr gutem Preis/Leistungsverhältnis. Kaufempfehlung. 16.75/20.

75cl (CHF 21.60, später CHF 28.80)

### Domaine Jacques Girardin, Savigny-les-Beaune 1er Cru "Les Peuillets" 2011

Die Farbe ist ein recht helles, klares Rubin. Diskretes Bouquet nach vielerlei reintonigen Beeren, vor allem Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen recht mineralisch, mit noch deutlichen Barrique-Noten und zur Zeit wenig Fruchtaromen. Wenig Fülle im *mid-palate*. Recht langer Abgang. Aktuell ziemlich verschlossen. Die Tannine sind rund, aber sie dominieren über Frucht und *flavor*. Er wird noch besser. 15.75+/20.

75cl (CHF 23.20, später CHF 31.-)



### Domaine Jacques Girardin, Pommard "Tête de Cuvée" 2011

Die Farbe ist ein recht helles, klares Rubin. Ziemlich reduktives Bouquet nach Chinakohl und eine Spur faule Eier. Dahinter zeigt sich subtile Himbeerfrucht. Im Gaumen ist er leicht und bekömmlich aber auch vollmundig, mit Aromen von Himbeeren, roten Kirschen und Marzipan. Die Säure ist bekömmlich und gut strukturiert und die Gerbstoffe sind rund und reif. Mittellanger Abgang. Er braucht noch mindestens 12 bis 24 Monate Flaschenreife. Sobald sich die reduktiven Aromen aufgelöst haben, wird er Freude machen. 16/20.

75cl (CHF 31.50, später CHF 42.-)

### **Domaine Rossignol-Trapet, Savigny-les-Beaune "Les Bas Liards" 2011**

Die Farbe ist ein mittel-helles, klares Rubin. Sehr diskretes Bouquet nach Waldbeeren, etwas Kalk und das war es momentan. Im Gaumen verführerische rote Beeren, vor allem Erdbeeren und Himbeeren. Angenehm leicht, allerdings weder Tiefgang noch Ecken und Kanten aufweisend. Zurzeit etwas gar schlicht und harmlos. 15.75/20.

75cl (CHF 31.20, später CHF 41.70)



### **Domaine Rossignol-Trapet, Beaune "Les Mariages" 2011**

Die Farbe ist ein helles, klares Rubin. Ganz leicht reduktives Bouquet. Dahinter zeigen sich Beerenfruchtaromen, aber es bleibt ziemlich eindimensional. Im Gaumen leicht, bekömmlich und elegant. Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Marzipan. Deutlich mehr Fülle und Aromavielfalt, als das Bouquet erwarten liess. Auch der Abgang ist lang. Der Wein braucht wohl einige Jahre Flaschenreife, um seine Stärken zur Geltung kommen zu lassen. Warten. 16.25+/20.

75cl (CHF 34.10, später CHF 45.50)

### **Domaine Michel Juillot, Aloxe-Corton «Les Caillettes» 2011**

Die Farbe ist ein helles, klares Rubin. Im Bouquet leicht beerenfruchtig, mit einer sanften, süsslichen Note und einem Hauch komplexer Mineralität. Im Gaumen leicht und bekömmlich. Mit zarter, bekömmlicher Frucht. Himbeer-Sirup Stilistik. Angenehm stützende Säure. Die reifen Tannine zeigen sich erst im Abgang. Ein richtiger Charmeur! 16/20.

75cl (CHF 28.30, später CHF 37.80)



### **Domaine Michel Juillot, Corton «Perrières» 2011**

Die Farbe ist ein recht dunkles, volles und klares Rubin. Im Bouquet tiefgründige Waldbeeren-Aromatik. Rassig, sehr komplex und richtig lecker! Im Gaumen leichte, reintönige Waldbeerenfrucht aber auch elegant, tiefgründig und mit komplexer Mineralität. Die Säure ist stabil und auch samten, die Tannine sind perfekt gereift. Ein schönes Beispiel Für einen gelungenen 2011er. *Très friand!* 17.5/20.

75cl (CHF 59.-, später CHF 79.-)

### **Domaine Jean Grivot, Chambolle-Musigny "La Combe d'Orveau" 2011**

Die Farbe ist ein volles, üppig wirkendes Rubin. Das Bouquet zeigt zwar eine leicht reduktive, Kohl-artige Note, aber auch herrlich duftende Waldbeerenfrucht. Der Gaumen ist im Stile des Jahrgangs leicht, mit schöner Beerenaromatik. Die Säure ist kräftig aber auch samten. Die Gerbstoffe sind deutlich spürbar und wohl darum kommen die Aromen aktuell nicht richtig zur Geltung. Einige Jahre warten, aber nicht allzu viel erwarten. 16/20.

75cl (CHF 70.-, später CHF 93.50)



### **Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts" 2011**

Die Farbe ist ein recht dunkles, klares Rubin. Im Bouquet ziemlich deutliche Pyrazin-Note. Dahinter üppige und elegante Waldbeerenfrucht. Im Gaumen vollmundig, mit dunkelbeeriger, eleganter Frucht. Dazu florale- und Veilchen Aromen. Recht langer Abgang. Wenn nicht diese störende Note im Bouquet wäre... 16.5/20.

75cl (CHF 141.-, später CHF 188.20)

### **Domaine Jean Grivot, Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Prulliers" 2011**

Die Farbe ist ein mittel-dunkles, klares Rubin. Im Bouquet möglicherweise ein Hauch Pyrazin. Aber vor allem üppige, elegante und reintönige Beerenfrucht. Eindeutige Pinot Noir Stilistik. Im Gaumen vollmundig, mit üppiger, komplexer Beerenfrucht-Aromatik. Dazu Noten von Veilchen, Lakritze und etwas Würze. Perfekt eingebundene Säure. Langer Abgang. 17/20.

75cl (CHF 120.-, später CHF 160.-)

### **Domaine Jean Grivot, Nuits-Saint-Georges "Aux Lavières" 2011**

Die Farbe ist ein mittel-dunkles, klares Rubin. Im Bouquet recht üppige, rote Beerenfrucht. Wieder ein Hauch Pyrazin? Im Gaumen vollmundig und elegant, mit üppiger Waldbeerenfrucht und leicht austrocknenden Tanninen. Langer Abgang. Dieser Wein macht durchaus Freude. Was die Marienkäfer angeht: hier im Zweifel für den Angeklagten... 16.5/20.

75cl (CHF 59.-, später CHF 79.70)



### **Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée "Bossières" 2011**

Die Farbe ist ein mittel-dunkles Rubin. Das Bouquet zeigt sich leicht reduktiv (oder ist das die vieldiskutierte Pyrazin-, also Marienkäfer-Problematik?). Dahinter subtile, reintönige Beerenfrucht. Im Gaumen angenehm vollmundig, elegant und stilvoll, mit viel Beerenfruchtaromen, eleganter Säure und reifen Tanninen. Die bizarre, grünlich, schweflig-dumpfe (Marienkäfer) Note, die im Bouquet eher deutlich ist, merkt man im Gaumen nur leicht. Bei Gelegenheit wieder verkosten. 16.25/20.

75cl (CHF 70.-, später CHF 93.50)

### **Domaine Jean Grivot, Clos de Vougeot 2011**

Die Farbe ist ein dunkles, volles, recht klares Rubin. Im Bouquet zugleich Mineralische-, sowie Beerenfrucht-Aspekte: Himbeeren, Erdbeeren, Veilchen, Kalk und Nuancen von Schiefer. Im Gaumen wieder dieser Ausgleich zwischen reintöniger Beerenfrucht und aparter Terroir-Mineralität. Langer, aromatischer Abgang. Die 2011er-Stilistik ist klar erkennbar, aber eben in all seinen positiven Aspekten. Teuer aber gut. 17.5/20.

75cl (CHF 178.50, später CHF 238.-)

### **Domaine Jean Grivot, Echézeaux 2011**

Die Farbe ist ein dunkles, eher klares Rubin. Im Bouquet herrlich *friand*! Er ist ziemlich subtil, duftet aber wunderbar nach Veilchen, Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen verführerisch und charmant.

Die elegante Waldbeerenfrucht ist auch kraftvoll, tiefgründig und komplex. Die Säure schön straff. Vielversprechende Länge, auch im Abgang. Wir könnten jetzt gleich die ganze Flasche leer trinken! 18/20.

75cl (CHF 221.-, später CHF 295.-)



### **Domaine Rossignol-Trapet, Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" 2011**

Die Farbe ist ein recht dunkles, klares Rubin. Im Bouquet schön beerenfruchtig, aber zurzeit etwas diskret. Schöne Aromen von Erdbeere und Himbeere. Im Gaumen recht vollmundig und aromatisch, mit angenehmer, solider Säure und reifen, kräftigen Gerbstoffen. Typisch 2011 und durchaus Vieilles Vignes würdig. 16.5/20.

75cl (CHF 42.-, später CHF 56.-)



### **Domaine Rossignol-Trapet, Gevrey-Chambertin 1er Cru "La Petite Chapelle" 2011**

Die Farbe ist ein eher helles, klares Rubin. Im Bouquet subtil und diskret nach Waldbeeren, mit einem süsslichen Hauch versehen. Im Gaumen vollmundig mit reintoniger Beerenfrucht und stilvoller Pinot-Affinität. Reife und runde, kräftige Tannine. Braucht noch einige Jahre Flaschenreife. Wieder ein gelungener Petite Chapelle von Rossignol-Trapet. 16.75/20.

75cl (CHF 84.80, später CHF 113.10)

### **Domaine Rossignol-Trapet, Latricières-Chambertin 2011**

Die Farbe ist ein eher mitteldunkles, volles, klares Rubin. Im ausladenden Bouquet herrlich reintonige rote Beeren, vor allem rote Süsskirschen. Im Gaumen vollmundig, mit einer überschwänglichen Fülle an Beerenfrucht. Dazu sanfte Barrique-Würze, elegante Mineralität und Veilchen, aber vor allem diese samtene Kirschenfrucht! Durchaus die typische Leichtigkeit des Jahrgangs. Ein Genuss! Der Latricières ist bei Rossignol-Trapet ein sicherer Wert. Kaufen. 17.5/20.

75cl (CHF 133.-, später CHF 177.70)

### **Domaine Rossignol-Trapet, Chambertin 2011**

Die Farbe ist ein mittelhelles, klares Rubin. Im zurzeit eher diskreten Bouquet dominieren elegant verwobene Himbeer-Erdbeer Aspekte. Im Gaumen wunderbar samtend und elegant - ein Potpourri aus roten Waldbeeren! Dazu verführerisch-süßliche Nuancen. Er ist vielversprechend tiefgründig, aber vor allem subtil, harmonisch und sehr charmant. Langer, würziger Abgang. Jetzt schon ein Hochgenuss. Aber Da kommt noch einiges mehr - für diejenigen, die warten können. 18+/20.

Wir empfehlen unseren Bericht über die [Grands Crus Weine](#) des Gemeinde Gevrey-Chambertin.

75cl (CHF 191.-, später CHF 255.-)

Autor: Anthony Holinger  
17. Oktober 2013

Lektorat: Andi Spichtig



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Der Organisator der Verkostung darf den Bericht auf seiner eigenen Website freischalten. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.