



Die Balletttänzerinnen des Pariser Opernhauses am 24. Dezember 2019...

©GETTY IMAGES / AFP/LUDOVIC MARIN

Opera squisita

Genuss, Kunst und Kultur liegen nah beieinander. Warum also nicht eine Genusserzählung wie eine Oper aufziehen? Fünf Abende in diesem Jahr sind mir in besonderer Erinnerung geblieben (natürlich unterstützt durch meine jeweiligen Degustationsnotizen), die ich mit Freunden aus dem Rhein-Main-Neckar-Gebiet verbrachte und an denen wir bemerkens- und berichtenswerte Weine nicht nur probiert, sondern getrunken haben.

Vorab bereits an alle Gastgeberinnen, Gastgeber und Mitwirkenden dieser kulinarischen Begebnisse meinen herzlichen Dank für die gemeinsam erlebten bereichernden Stunden, die das Leben lebenswert machen! Und nun: Ruhe bitte – die Musik beginnt, der Vorhang öffnet sich...

Ouvertüre: Prickelnder Auftakt

Schauplatz: Schönau bei Heidelberg. Es war am Vorabend eines privaten Koch-Events, als wir zu dritt zwei aussergewöhnliche Schaumweine öffneten:

2010 Blanc de Blancs brut nature, Zahel (Wien, Österreich)

Aromen von reifen Apfelquitten, weissen Blüten, gerösteten Nüssen und Hagebutten, Mineralität, animierend, Noten von Cassis, Mokka, blanchierten Mandeln und Amaretto, anregende, feine Säure, lebhaft, feine Perlage, erdige Anklänge, Schmelz und Saft, langer Nachhall mit Zug; mit Luft saftiger, komplexer und immer facettenreicher, Noten von Rosenblüten, wieder Quitten, teils reifen, teils gratinierten Williams-Christ-Birnen, grünen Walnüssen und Aprikosenkernen, ein Hauch Roquefort.

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.



1994 Pinot Rosé brut nature, Knipser (Pfalz, Deutschland)

Degorgiert 2017. Sehr differenziert, hochfein, ein Mosaik aus aromatischen Nuancen, im Kern frische, reife Himbeeren, darum „kreisen“ Noten von Cognac, Karamell, Ahornsirup, Minze, Butterbrioche, Kirschkompott, Haselnüssen, Blüten, Zitronengras, Erdbeeren, weisser Schokolade, Blutorangen und getrockneten Aprikosen, frisch, sehr feine Perlage, feine Säure, feiner Schmelz, verspielt und lang; schillernd wie ein Prisma und oszillierend über die Zeit, im leeren Glas Anklänge an Speyside-Whisky, Trockenpflaumen und Estragon – überwältigend.

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.



1. Akt: Kochen mit Begleitung

Schauplatz: Hockenheim. Ein Freund lud ein, bei ihm gemeinsam zu kochen. Dabei waren wir zu sechst, und das Menü gestaltete sich wie folgt:

1. Bruschetta mit Tomate und Basilikum
2. San-Daniele-Schinken
3. Steinpilz-Cremesuppe
4. Schälrippchen, asiatisch gewürzt, mit Semmelknödeln, Fenchel und Rote-Bete-Salat
5. Birnen-Crumble mit Haselnuss-Eis



Ausschnitt aus Rigoletto

©Opera XXI

Die Weine dazu hatten ihren Schwerpunkt in der Pfalz:

Riesling brut, Odinstal (Pfalz, Deutschland)

Magnumflasche, degorgiert 11/2012.

- In der Nase: Anklänge an Petrol, Noten von Aprikosen, Zitrusfrüchten und Thymian.
- Im Mund: lebhaft, feine Perlage, Aromen von Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, animierende Säure, mineralische Töne, saftig, zart kräuterige Anklänge, ordentlicher bis guter Abgang.

In Deutschland sind die Weine von Odinstal bei verschiedenen [Händlern](#), darunter [Lobenbergs Gute Weine](#) und [Kölner Weinkellerei](#) erhältlich.

2012 Wachenheimer Gerümpel Riesling trocken, Dr. Bürklin-Wolf (Pfalz, Deutschland)

- In der Nase: zurückhaltende Nase, Noten von Mirabellen, Pfirsichen, Pfirsichblüten und Zitrusfrüchten.
- Im Mund: frisch, Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas, Pfirsichen, Äpfeln und Birnen, mineralische Töne, feine, animierende Säure, kühl und fest, sehr guter, zupackender Abgang; mit Luft Noten von Mirabellenkernen, Kräutern und Aprikosengratin, später klare, geschliffene Pfirsich- und Birnenfrucht, saftig, geradlinig.

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

2018 Toreye Chardonnay Alte Reben trocken, Eymann (Pfalz, Deutschland)

- In der Nase: leicht rauchig, Noten von Blüten, Honig, gelben und weissen Früchten sowie eine Spur Holunder.
- Im Mund: geradlinig, salzig-mineralische Töne, Aromen von Äpfeln, Quitten und Mirabellen, feine Säure, animierend, sehr guter Abgang – ein Wein, der viel Trinkfreude bietet.

In Deutschland kostet dieses Erzeugnis € 13.90 bei [Wein.de](#). In der Schweiz sind die Weine von Eymann bei [Vinexus](#) und [Vicampo](#) erhältlich.





2012 Ballarino Maremma Toscana, Valdonica (Toskana, Italien)

- In der Nase: rauchige Töne von Feuerstein, Noten von Quitten, gegrillter Ananas, Birnen, Nüssen, Äpfeln und Kräutern.
- Im Mund: Aromen von gelben Früchten, Blüten, Melonen und Kräutern, mineralische Töne, saftig, fein, animierende Säure, Schmelz, gewisse Kraft, guter bis sehr guter Abgang.

In der Schweiz kostet der aktuelle Jahrgang dieses Weins CHF 23.80 bei [Zweifel 1898](#). In Deutschland sind die Erzeugnisse von Valdonica bei verschiedenen [Händlern](#) erhältlich.

2017 Proavitus Traminer, Vinea Volcania Ludovici / Steiner (Steiermark, Österreich)

- In der Nase: Noten von Blüten, Litschis, Rosen und Melonen.
- Im Mund: zart süssliche Aromen von gelben und weissen Früchten, florale und zart würzige Töne, lebendige Säure, viel Schmelz, ordentlicher bis guter Abgang.

Die Weine von Vinea Volcania Ludovici sind [ab Hof](#) erhältlich.

Wir machen ausserdem gerne auf unseren [Bericht](#) über das Weingut aufmerksam.

2015 Zotzenberg Riesling Alsace Grand Cru, Domaine Armand Gilg (Elsass, Frankreich)

- In der Nase: Blüten, Mirabellen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten.
- Im Mund: saftig, mineralische Töne, Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln sowie etwas Pfirsichen und Birnen, animierende Säure, guter Abgang; sehr ausgewogen und nachhaltig.

Die Weine der Domaine sind [ab Hof](#) erhältlich.



2012 Forster Ungeheuer Riesling Kabinett trocken, Margarethenhof (Pfalz, Deutschland)

- In der Nase: Noten von Zitrusfrüchten (vor allem Mandarinen), Pfirsichen, Aprikosen, Äpfeln und etwas Kräutern.
- Im Mund: Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Pfirsichen, saftig, mineralische Töne, präzise, harmonische Säure, zarter Schmelz, guter Abgang.

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

2014 Riesling brut, Reichsrat von Buhl (Pfalz, Deutschland)

- In der Nase: Noten von Äpfeln, Zitrusfrüchten, Pfirsichen, gerösteten Mandeln und Aprikosen.
- Im Mund: lebhaft, feine Perlage, Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, geschliffen, mineralische Töne, präzise Säure, guter Abgang. In Deutschland an drei [Adressen](#) erhältlich.

2. Akt: Sekt ist Trumpf

Schauplatz: Frankfurt am Main. Überwiegend aus Damen bestand die Runde, die sich traf, um – untermalt von einem rustikalen Imbiss mit Pizzaschnecken und -brötchen, Spundekäs und Brezeln, Datteln im Speckmantel und Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit Mettwurst – fünf deutsche Winzersekte zu degustieren. Deren erster hatte mich am oben beschriebenen „Ouvertüren-Abend“ am meisten beeindruckt, doch diesmal erwies sich ein anderer (der zweite) als noch faszinierender:



Ausschnitt aus Cosi Fan Tutte am MET Opera

©Monmouth University

1994 Pinot Rosé brut nature, Knipser (Pfalz, Deutschland)

Spätburgunder – degorgiert 2017, 13 Jahre Hefelager.

- Im Glas: helle Kupferfarbe.
- In der Nase: Noten von Himbeeren, Blüten, Walderdbeeren und Vanillekipferl.
- Im Mund: geradlinig, Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und etwas Nüssen, feine, lebendige Perlage, animierende, feine Säure, mineralische Anklänge, guter bis sehr guter Abgang, sehr fein; mit Luft kerniger und vollmundiger, Noten von karamellisierten Nüssen, Erdbeeren und Kräutern, Saft und Schmelz.

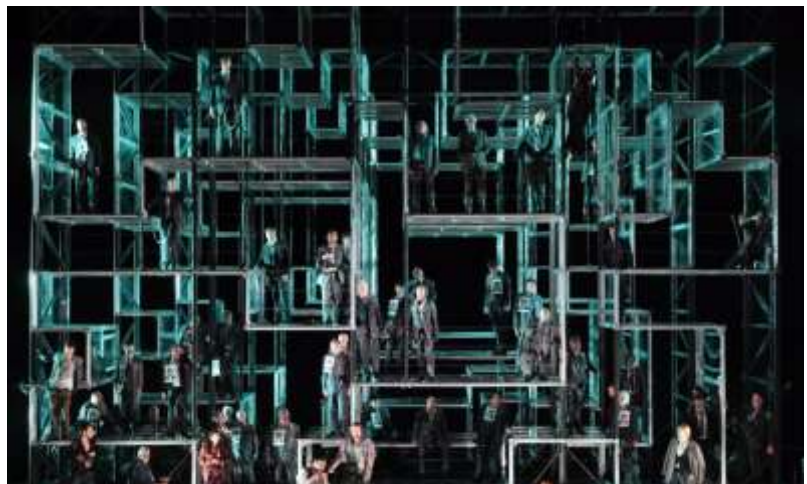
Pinot brut, Margarethenhof / Weber (Mosel, Deutschland)

Grauburgunder, Weissburgunder – degorgiert 2012, 48 Monate Hefelager

- Im Glas: goldgelb bis kupferfarben.
- In der Nase: Noten von überlagerten Nüssen, getrockneten Blüten, getrockneten Früchten und feuchter Kartonage.
- Im Mund: sehr schlank, Aromen von Nüssen, getrockneten Zitrusfrüchten, Äpfeln und Birnen sowie getrockneten Blüten, sehr verhaltene, feine Perlage, moderate Säure, ordentlicher Abgang.

Er lebt noch, wirkt aber zuerst sehr kurzatmig und gebrechlich. Was er braucht, ist im wahrsten Sinne des Wortes Beatmung – mit Luft kommt er zu sich und sitzt nach 10 bis 15 Minuten aufrecht, atmet ruhig und stabil:

- In der Nase: Noten von schwarzen Nüssen und roten Beeren.
- Im Mund: Finesse, feine Perlage, Aromen von Nüssen sowie getrockneten gelben und roten Früchten, feine Säure, ordentlicher bis guter Abgang; später Noten von getrockneten Aprikosen, gerösteten Haselnüssen, Orangenzesten, Karamell und Ahornsirup, feiner Schmelz, nachhaltig



Fidelio in der Bayerischen Staatsoper

©Bayerische Staatsoper

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.



2015 Sauvignon Blanc brut, Schloss Vaux (Rheingau, Deutschland)

Degorgiert 2018, 24 Monate Hefelager.

- Im Glas: helles Strohgelb.
- In der Nase: Noten von Zitronen, Kräutern und Maracujas.
- Im Mund: Aromen von Zitrusfrüchten (vor allem Limetten und Grapefruits), lebhafte Perlage, präsen- te Säure, geradlinig, Anklänge an reife Physalis und Cassis, guter Abgang; mit Luft ausgeprägtere Frucht.

In der [Schweiz](#) ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich. In Deutschland ist er u.a. bei [Mövenpick](#) für € 18.50 erhältlich.

2014 Muskateller brut, Griesel (Hessische Bergstrasse, Deutschland)

36 Monate Hefelager.

- Im Glas: helles Strohgelb.
- In der Nase: Noten von Rosenblüten, Pfirsichlikör und reifen Erdbeeren, pflanzlich-würzige Töne.
- Im Mund: Aromen von dunklen Beeren, Zitrusfrüchten und etwas Kräutern, mineralische Töne, animie- rende Säure, lebhafte Perlage, ordentlicher bis guter Abgang, geradlinig und elegant; mit Luft im Duft Noten von Zitrusfrüchten und Blüten, im Mund ausgewogen und animierend, Aromen von Zitrusfrüch- ten und zunehmend dunklen Beeren, feiner Schmelz, mineralisch, geradlinig, fein.

In Deutschland kostet dieser Wein € 15.50 bei [Winehouse](#). In der Schweiz ist er nicht erhältlich.

Riesling extra brut, Eymann (Pfalz, Deutschland)

Magnumflasche, degorgiert 5/2019, 41 Monate Hefelager.

- Im Glas: blassgelb.
- In der Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und etwas Pfirsichen.
- Im Mund: Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und Pfirsichen, geradlinig, präsen- te Säure, feine Perlage, mineralische Töne, guter Abgang; mit Luft Noten von Zitronen und grünen Äpfeln, geradlinig, typische Säure, mineralische Töne, schlank.

Er ist definitiv zu jung und zeigt mit der Zeit leider auch einen ganz leichten Korkfehler.

In Deutschland kostet dieser Wein € 16.90 [ab Hof](#), und [Wir Winzer](#) sowie € 15.95 bei [Vipino](#),





3. Akt: Drei, drei und drei

Schauplatz: Frankfurt am Main. Bei einem Abend zu dritt kam ich in den Genuss eines dreigängigen Menüs und dreier erlesener Gewächse aus den drei grossen französischen Weinregionen Loire, Burgund und Bordeaux:

1. Rosmarinsuppe mit Hühnerspiess

Trésor Rosé Saumur brut, Bouvet-Ladubay (Loire, Frankreich)

- In der Nase: Noten von Himbeeren und Blutorangen sowie zarte kräuterige Würze
- Im Mund: geradlinig, Finesse, Aromen von roten Beeren und etwas Mandarinen, feine Perlage, leicht erdig-würzige Töne, harmonische Säure, mineralische Anklänge, guter bis sehr guter Abgang

Zusammen mit der Suppe (deren Basis ein Champignon- und Geflügelfond ist) liegt der Fokus auf Noten von reifen Erdbeeren und feinen Kräutern; der Schaumwein gibt der sämigen, feinwürzigen Suppe ein starkes Fundament und lässt seine Aromen spielerisch darüber schillern.

In Deutschland ist dieser Wein u.a. bei [Belvini](#) und [Vicampo](#) für € 16.50 und €16.90 bei [Silkes Weinkeller](#), in der Schweiz u.a. bei [Vicampo](#) für CHF 22.50 erhältlich. In der Schweiz werden die Weine durch [Loire-Weine](#) importiert.

2. Island-Kabeljau unter der Parmesan-Mandel-Kruste mit mariniertem Broccoli und Butter-Petersilienkartoffeln

1999 Cuvée Levroulée Mâcon-Villages, Domaine de la Bongran (Burgund, Frankreich)

- In der Nase: Noten von getrockneten Aprikosen, ätherischen Kräutern, Blüten sowie kandierten Feigen und Ananas, sehr fein, ausdrucksstark, Anklänge an Zitrusfrüchte.
- Im Mund: kraftvoll, Aromen von getrockneten Aprikosen und Feigen sowie teilweise kandierten Orangen, Finesse, mineralisches Fundament, feine, lebendige Säure, Noten von teils kandierten, teils gerösteten Nüssen und Lavendel-Karamell, Schmelz, leicht salzige Nuancen, sehr guter, recht gehaltvoller Abgang; ein deutlich reifer, seniorer Wein, der schon etwas von seiner vollen Stahlkraft verloren hat, sich aber sehr selbstbewusst präsentiert und genau weiss, worauf es jetzt bei seinem Auftritt ankommt – ein Architekt, der alles, was er hat, immer wieder neu zusammenbaut.



Ausschnitt aus Les Indes Galantes von J.P. Rameau, einem gebürtigen Burgunder ©[Olyrix](#), Opéra de Paris

Zusammen mit dem Hauptgang zeigt sich der Wein zuerst ziemlich dominant und lässt sich bitten – so, als sähe er gar nicht ein, die Aufmerksamkeit jetzt mit jemandem teilen zu sollen. Dennoch findet sofort sensorische Interaktion statt: Am besten harmoniert der gereifte Chardonnay mit der würzigen Kruste des Fisches (die aus gemahlenden Mandeln, zwölf Jahre altem Parmesan, Dijonsenf, flüssiger Butter, gehackter Petersilie und Lauchzwiebeln besteht) und dem mit Knoblauch, Zitronensaft und Zitronenzesten marinierten Broccoli. Mit der Zeit wird der Wein zugänglicher und lässt sich ganz auf das Gericht ein.

Nach 20 bis 30 Minuten an der Luft kann er sein Alter nicht mehr verbergen, der Alkohol (14 % vol) kommt deutlicher zum Vorschein, aber der Burgunder hat Substanz, ist stabil und spielt seine Fruchtfülle in den Vordergrund. Nach 60 Minuten hat er sich ganz gefunden mit Aromen von reifen Aprikosen und Orangen, Rosmarin, Thymian, Schmelz, Finesse, Nachhaltigkeit und mineralischem Kern.

Dieser Wein kostet in der Schweiz CHF 53.- bei [Le Millésime](#) und in Deutschland € 34.90 bei [Vintage XP](#).

3. Crémoux de Bourgogne und Époisses de Bourgogne mit karamellisierter Ananas

1998 Sauternes, Château Romer du Hayot (Bordeaux, Frankreich)

- In der Nase: Noten von getrockneten Aprikosen, teils karamellisierten, teils gerösteten Nüssen, Esskastanien und Orangenzenen, ätherische Anklänge.
- Im Mund: süsse Frucht, Aromen von teils getrockneten, teils eingemachten Aprikosen, grünen Bananen, Esskastanien und Nüssen, feiner Schmelz, herbe kräuterige Noten, mineralische Töne, feine, lebendige Säure, sehr guter Abgang.

Zusammen mit dem mit Crémoux wirkt der Sauternes geradliniger, straffer und präziser und kombiniert ätherische Noten mit feiner Süsse. Im Zusammenspiel mit dem Époisses verstärkt der Wein alle Aromen seiner selbst und des Käses und erhält in der Wahrnehmung mehr Kraft, mehr Süsse, mehr Frucht und mehr Würze.

Nach 45 bis 60 Minuten steht er geschliffen da: ätherische Noten, Anklänge an Petrol, Aromen von getrockneten Aprikosen, Karamell und Nüssen, Schmelz und feine Säure.

Dieser Wein ist sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz ausverkauft. In der Schweiz verfügt das [Maison Magnin](#) über einzelne Flaschen aus dem Jahrgang 1988.

4. Akt: Mut zur Opulenz

Schauplatz: Wiesbaden. Wir waren zu viert, und der Gastgeber ist ein ambitionierter Hobbykoch. Zu einem anspruchsvollen sechsgängigen Menü unternahmen wir eine genussreiche Weinreise nach Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien und Portugal.

Zum Aperitif gab es einen Jahrgangschampagner und einen ebenfalls lange auf der Hefe gereiften Schaumwein aus Portugal:

1996 Grande Année, Bollinger (Champagne, Frankreich)

- In der Nase: tief, komplex, rauchige Töne, Noten von Zitrusfrüchten, gerösteten Nüssen, Äpfeln und Quitten.
- Im Mund: Aromen von Zitrusfrüchten, Quitten, Mirabellen und Birnen, röstige Töne, Schmelz, feine Perlage, feine Säure, animierend, frisch, mineralische Anklänge, guter Abgang.

(Addendum JFG): Wir empfehlen die Verwendung der üblichen Suchmaschinen, um diesen Ausnahmewein zu finden. 1996 gilt als grandioser Jahrgang und viele Champagner lassen sich immer noch sehr schön verkosten.



Bernard Haitink dirigiert die siebte Sinfonie von Bruckner im Concertgebouw von Amsterdam
©[Concertgebouw](#)

2009 Velha Reserva bruto, Raposeira (Douro, Portugal)

- In der Nase: florale Töne sowie Noten von Quitten, dunklen Beeren und Birnen.
- Im Mund: Aromen von gelben Früchten (Äpfel, Birnen, Quitten), Cassisgelee und Holunderblüten, elegante, recht lebhaftes Perlage, feine Säure, frisch, ausgewogen, nachhaltig, sehr guter Abgang.

Dieser Wein ist sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz nicht mehr erhältlich.



Als Amuse-Bouche wurden **Wachteleier in Tempurteig mit Worcester-Espuma und geröstetem Schwarzbrot** gereicht. Danach begann das Menü:

1. Steinbutt- und Lachspastete in Spinat mit Muskateller-Süssweingelee

2005 Rosé brut, Künstler (Rheingau, Deutschland)

Degorgiert 2015.

- In der Nase: Noten von Beeren sowie fast ein wenig animalische und erdig-mineralische Töne.
- Im Mund: geradlinig, Aromen von roten Beeren, Karamell, Cassis und Minze, lebendige, eher grobe Perlage, erdig-mineralische Töne, feine Säure, etwas Gerbstoff, guter bis sehr guter Abgang; mit Luft straffer und dunkler in der Aromatik.

In Kombination mit den Fischpasteten ist der Sekt überfordert und findet keine Anknüpfungsmöglichkeit; der im Gericht verwendete Dill verstärkt zusätzlich die Bitter- und Gerbstoffe.

Dieser Wein ist sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

2005 Schlossberg Rosé brut nature, Huber (Baden, Deutschland)

Degorgiert 2011.

- In der Nase: Noten von Äpfeln, Birnen, roten Beeren und Blüten.
- Im Mund: komplexe dunkelbeerige Frucht, lebhaftes Perlage, Aromen von gerösteten Nüssen, Nougat und Karamell, Schmelz, feine Säure, mineralische Anklänge, gewisse Kraft, dicht, ausdrucksstark, nachhaltig, im Stil weinig, sehr guter Abgang; mit Luft dunkler und nussiger im Duft.

Der badische Rosé-Sekt hüllt alle Aromen des Gerichts (süß, salzig, würzig) in seine Frucht ein und verstärkt sie dadurch, die Mineralität tritt deutlicher hervor.

Dieser Wein ist sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

2. Linguine mit Mandel-Orangen-Pesto und gegrillter Aubergine

2012 Silvaner Philosophie trocken, Bajano (Franken, Deutschland)

- In der Nase: ätherische und rauchige Töne, Noten von Quitten, Äpfeln, Zitrusöl und Kiefernharz, dicht und konzentriert.
- Im Mund: sehr dicht und kraftvoll, mineralische, an Feuerstein erinnernde Noten, Aromen von gelben Früchten, vegetabile und herb-nussige Töne, feine Säure, sehr guter Abgang; mit Luft saftiger und komplexer mit mehr Röstnoten, Schmelz und Nachhaltigkeit.

Der kraftvolle, gereifte Silvaner erdet das Gericht und verleiht ihm eine mineralische Unterlage.

Dieser Wein ist sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz nicht mehr erhältlich.





3. Doppelte Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Schnittlauch

2016 Alvarinho Granit Mineral Selection Monção e Melgaço, Soalheiro (Vinho Verde, Portugal)

- In der Nase: ein Eindruck von Salzluft, Noten von Litschis, Ananas, Äpfeln, Birnen und Blüten.
- Im Mund: geradlinig, Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Papayas, zupackende Mineralität, prä-sente Säure, animierend, guter bis sehr guter Abgang; mit Luft Rhabarbernoten und rauchige Mineralität.

Der mineralische Vinho Verde zeigt ein fruchtiges Spiel und schwebt geradezu auf der Salzigkeit der Suppe. In Deutschland kostet der Jahrgang 2018 € 12.90 bei [Wein am Limit](#). In der Schweiz ist er nicht erhältlich.

4. Barbarie-Entenbrust mit Honig-Thymian-Glasur an kleinem Salatbouquet mit Himbeeren und fermentiertem Blumenkohl

2015 Organza, Sierra Cantabria (Rioja, Spanien)

- In der Nase: Noten von gelben Früchten, Nüssen und Fenchel.
- Im Mund: intensive Mineralität, Kraft, Holzwürze, Vanille- und Röstnoten, Aromen von gelben Früchten, Anklänge an geröstete Fenchelsaat, feine Säure, kompakt, recht gehaltvoll, sehr guter Abgang; mit Luft ätherische Töne sowie Noten von Esskastanien, Zimt, Piment und Kubebenpfeffer, Schmelz.

Der sehr komplexe weisse Rioja harmoniert besonders gut mit dem Blumenkohl im Gericht.

Die Jahrgänge 2010, 2012 und 2017 sind bei [Lobenberg's Gute Weine](#) für € 22.- bis € 27.50 erhältlich. Der Jahrgang 2017 ist ausserdem bei [Casa Molino](#) für € 17.95 erhältlich.

2016 Dernaue Spätburgunder trocken, Julia Bertram (Ahr, Deutschland)

- In der Nase: röstige und rauchige Töne, klare Beeren- und Kirschfrucht, Gewürznoten.
- Im Mund: sehr geschliffen, saftig, Aromen von Beeren und Kirschen, mineralische Töne, animierende Säure, kräuterige Würze, Griff, guter bis sehr guter Abgang; mit Luft mehr Saft und Schliff, noch animierender.

Der Spätburgunder-Ortswein von der Ahr harmoniert besonders gut mit der Ente.

In der Schweiz werden die Weine durch [Carl Studer](#) importiert. Sie sind ausserdem bei [Flaschenpost](#) erhältlich. In Deutschland sind sie es bei verschiedenen [Händlern](#). Der Dernaue 2016 kostet € 19.90 bei [Vinocentral](#).



Die Lage Schieferlay in Dernaue ©Julia Bertram

5. Filet Wellington (Rinderfilet im Blätterteig mit Mangold-Pilz-Farce) mit Sous-vidé-Karotten, Broccoli-Timbale mit Walnuss-Topping, Beurre Rouge und Bratenjus

2011 Beaune Premier Cru Les Bressandes, Domaine des Croix (Burgund, Frankreich)

- In der Nase: Noten von Lorbeer, Liebstöckel und dunklen Früchten.
- Im Mund: sehr geschliffen und saftig, klare Beerenfrucht, Gewürznoten, sehr geradliniges Tannin, präzise, feine Säure, elegant, florale Anklänge, sehr guter Abgang; mit Luft Noten von Kastanienmousse, Fenchel und Eukalyptus, ätherische, nussige und mineralische Töne, Schmelz, saftig, opulent und muskulös, wirkt übermütig, ist aber zugleich streng; später: animierend, tief, Feuerstein- und Wacholdernoten, mehr Schmelz; noch später: immer mehr Schmelz, gleichzeitig strafender mit ausgeprägter Mineralität.

Der rote Burgunder verschmilzt in Aromatik und Textur förmlich mit dem Gericht. Der Wein hätte – erwartungsgemäss – spielend noch ein bis zwei Jahrzehnte im Keller liegen können.

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz ausverkauft.



6. Dunkle Mousse au Chocolat mit Olivenöl und gepfeffertem Birnen-Kompott

2001 Weissburgunder Trockenbeerenauslese, Erwin Tinhof (Burgenland, Österreich)

- Im Glas: Farbe zwischen Mahagoni und dunklem Bernstein.
- In der Nase: zunächst leicht flüchtig, dann dicht, balsamisch, Noten von Kastanien, teils getrockneten, teils kandierten Aprikosen, Feigen und Pflaumen, Gewürzen, gerösteten Nüssen und Zimt.
- Im Mund: süsse Frucht, Tabaknoten, balsamisch, feine, lebendige Säure, Aromen von Rosmarin sowie getrockneten Aprikosen und Pflaumen, intensiv, langer Abgang; mit Luft immer feiner.

Der fast 20 Jahre alte Süsswein dockt aromatisch komplett am Dessert an. Er ist jetzt in exzellenter Verfassung, wird das aber auch noch in zehn Jahren sein.

Dieser Wein ist ausverkauft.



Text & Fotos: Carsten M. Stammen
27. Dezember 2019

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Redaktor Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.