



Im Garten der Domaine Confuron-Cotétidot

©Nathalie Knovl ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

Domaine Confuron-Cotétidot & Domaine de Courcel

2017-2020

Ein hochkarätiger Überflug

Am 23. März besuchte Vinifera-Mundi Yves Confuron von der Domaine Confuron-Cotétidot in Vosne-Romanée. Der letzte Besuch geht auf März 2019 zurück, bevor eine berühmte Pandemie ausbrach. Yves passte sich unkompliziert an und stellte eine spannende Serie von 14 Weinen zusammen. Nicht unbedingt die prestigeträchtigen, nicht unbedingt die gesuchtesten, sondern diejenigen, die ideal den beeindruckenden Umfang seines Könnens unter Beweis stellen. Daher beschränkte er sich nicht auf die Erzeugnisse der Domaine ([Link](#)), die ihm und seinem Bruder Jean-Pierre gehört, sondern schenkte auch solche aus der in Pommard angesiedelten Domaine de Courcel ([Link](#)) aus. Seit 1996 ist Yves deren Önologe. Neuerdings ist er sogar deren Betriebsleiter.

Wir haben wiederholt die Domaine Confuron-Cotétidot vorgestellt. Im März 2019 durften wir uns lange mit Jacky Confuron, dem Vater von Jean-Pierre und Yves unterhalten. Er hat jahrzehntelang den Stil der Weine der Domaine, ja sogar der Côte de Nuits geprägt und gilt heute neben den verstorbenen Henri Jayer, Michel Lafarge und Hubert de Montille als einer der grossartigsten Akteure des Burgunds. Zahlreiche Winzer*innen haben sich von ihrem Stil beeinflussen lassen. Im Bericht über den Jahrgang 2017 schrieb ich, dass so eine Begegnung nur von den Göttern gesegnet werden konnte. Jean-Pierre und Yves folgen ihm und haben bereits seit Langem sein philosophisches Werk geerbt. Das letzte



©Nathalie Knovl ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

Wort unserer Einführung möchten wir dem Schweizer Importeur Jan Martel von der gleichnamigen Weinhandlung ([Link](#)) überlassen:

«Ihre Qualitätsprinzipien lassen sich auf einen einfachen Nenner bringen: vorbehaltlose Qualitätsdisziplin im Rebberg, vollreife Trauben ernten, meist Ganztraubenvergärung und lange Mazeration zur vollen Tannin- und Farbauslaugung und anschliessend ein langer Fassausbau, damit sich der Wein stabilisieren und das Depot sich setzen kann. Dies trägt mit dazu bei, dass sich die Weine in der Flasche langsam entwickeln. Die Weine sind so dann auch etwas robuster, aber immer sehr klar und komplex in der Aromatik. Vor allem in schwierigeren Jahrgängen sind sie so erfolgreicher als andere.»



Die Verkostung

Die Verkostung erfolgte am Nachmittag des 23. März 2022 auf der Terrasse der Domaine bei einem wunderschönen, durchaus angenehmen Wetter, wobei die Weine temperiert ausgeschenkt wurden.

In der Schweiz werden die Weine der Domaine de Courcel von Martel ([Link](#)), Cave de Reverolle ([Link](#)) und Ullrich ([Link](#)) importiert. In Deutschland werden sie es von WeinArt ([Link](#)) und WineCom ([Link](#)). In Deutschland sind die Erzeugnisse der Domaine de Courcel bei Alpina Wein ([Link](#)), Winecom ([Link](#)) und Assaggi Weinhandel ([Link](#)) erhältlich.

Confuron-Cotédidot, Gevrey-Chambertin (Village) 2020

Die Trauben kommen aus Parzellen in den Lieux-dits Creux Brouillard und vor allem Champs-Chenys, das unterhalb der Grand Cru Lage Aux Charmes liegt.

Durchaus inspirierende, geschliffene, delikate und ausgereifte Nase mit feinen Düften nach schwarzen Früchten, darunter Brombeeren und Johannisbeeren, Gewürzen und einem Touch wilder Elemente. Nicht zu unterschätzen, der Einfluss der Lage der Rebstöcke lässt sich wahrnehmen. Vollmundiger, sehr sauberer, konzentrierter Gaumen mit ausgefeilten Tanninen, einer stützenden, saftigen Säure, alles ist sehr gut ineinander verwoben und bereitet sehr viel Spass. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Dieses Erzeugnis ist in Deutschland und in der Schweiz noch nicht erhältlich.

Confuron-Cotétidot, Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot 2020

Eine spannende Serie von vier Jahrgängen eines Erzeugnisses der Domaine, das mehr Aufmerksamkeit verdienen würde. Die Domaine besitzt eine 0.5 Hektar kleine Parzelle in der Appellation.

Finessenreiche, harmonische, tiefsinnige und ausgereifte Nase mit viel Klasse und Rasse. Es strömen feine, delikate Düfte nach schwarzen Beeren, Johannisbeeren, etwas wilden Komponenten und Likör aus dunklen Früchten aus dem Glas. Warten ist aber angesagt. Für diejenigen, die die Domaine noch nicht so kennen, ist die Geduld eine goldene Regel hier. Jung wirken die Weine sehr oft schwer verständlich oder eben wie ein Puzzle mit 5'000 Einzelstücken. Wiederum diese Klasse im vollmundigen, samtigen, strukturierten, doch auch mittelgewichtigen Gaumen. Die Tannine sind dicht und raffiniert, die Säure saftig und sehr schön eingebunden. Ein typischer Gevrey mit allen Elementen, die man von ihm erwartet. **17.75/20** (92/100).

Dieses Erzeugnis ist in Deutschland und in der Schweiz noch nicht erhältlich.

Confuron-Cotétidot, Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière la Grange 2020

Die 0.47 Hektar grosse Lage ist die kleinste in Chambolle und liegt eingeeengt zwischen Les Fuées und Les Gruenchers. Confuron-Cotétidot, Amiot-Servelle und Chantal Rémy teilen sich die Rebfläche.

Durchaus angenehmes, geschliffenes, delikates, tiefsinniges und reintöniges Bouquet mit mässig komplexen Düften nach dunklen Früchten auf einer mineralischen Grundlage. Vollmundiger, samtiger, raffinierter, konzentrierter Gaumen, vielversprechender Stoff mit einer guten Frische und einem langen Abgang. **17.75/20** (92/100).

Dieses Erzeugnis ist in Deutschland und in der Schweiz noch nicht erhältlich.

Confuron-Cotétidot, Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot 2019

Sehr subtile, elegante, tiefsinnige Nase mit reintönigen, ausgereiften, fruchtigen Düften sowie floralen Elementen. Aus dem Glas strömen Noten roter Beeren, von Rosenblättern und erdigen Ansätzen, die alle zusammen noch sehr viel Zeit beanspruchen werden, um ihren Platz auf der Bühne zu finden. Süsslicher, verführerischer Antrunk, obwohl auch hier Zeit nötig sein wird, bevor sich dieses Erzeugnis richtig entfaltet. Vollmundiger, rassiger, gespannter, ja sogar knackiger Gaumen mit viel Stoff, viel Kultur, filigranen Tanninen und einem soliden, vielversprechenden Hintergrund sowie einem langanhaltenden, subtil salzigen Abgang. Ein Wein, den man wegen der Grösse des Suchots und des Echézeaux der Domaine völlig unterschätzt und der doch das Zeug dazu besitzt, auch anspruchsvolle Burgunder-Freaks zu begeistern. Allerdings erst in mindestens 12 Jahren. **18/20** (93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 115.- bei [Cave de Reverolle](#). In Deutschland ist er nicht erhältlich.

Confuron-Cotétidot, Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot 2018

Zurückhaltende, deutlich mehr rot- als dunkelfruchtige, tiefe, geschliffene Nase mit entzückenden Düften nach Pflaumen, roten

Johannisbeeren, erdigen Elementen und einem Hauch Gewürzen. Yves Confuron sagt mir, dass ein Wein die Geschichte seines Jahrgangs zu erzählen hat, er kann nicht jedes Jahr auf dem gleichen Niveau sein. Wenn das Jahr besonders sonnig war, hat es zur Geltung zu kommen. Wenn es nicht so warm gewesen ist, müsse man das auch merken. 2018 war sehr warm... Eleganter, vollmundiger, tiefer, strukturierter,



Yves Confuron

generöser Gaumen, die Tannine werden Zeit brauchen, um sich aufzupolieren, Yves bedauert, dass dieser Wein kaum Säure aufweist. Eine Meinung, die ich nicht ganz teile. Adstringierender, langanhaltender Abgang. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 115.- bei [Cave de Reverolle](#). In Deutschland ist er nicht (mehr?) erhältlich.

Confuron-Cotéidot, Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot 2017

Nach wie vor eine grossartige, verführerische, frische, harmonische und tiefsinnige Nase mit exquisiten Düften gekochter Beeren, darunter Brombeeren, erdiger Elemente und einem Hauch Veilchen. Wenn ich mich daran erinnere, dass Yves Confuron während des Ausbaus anscheinend bedauerte, dass der Jahrgang zu viel Frucht anbot, hätte man so ein Ergebnis eigentlich schon gern öfter. Aktuell hält sich die Würze dafür im Rahmen und wird ganz klar in mehreren Jahren wieder zur Geltung kommen. Wiederum verführerischer, frischer, vollmundiger, straffer Gaumen mit filigranen, raffinierten Tanninen, die Dichte kommt auf die Dauer zum Vorschein. Langanhaltender Abgang. **17.75/20** (92/100).

Im März 2019 haben wir diesen Wein anlässlich unseres Besuchs der Domaine ([Link](#)) folgendermassen bewertet:

„Was für eine verführerische Nase mit viel Tiefe und ausgewogenen Düften nach roten und schwarzen Beeren, erdigen Komponenten und nicht zuletzt einer lebhaften Würzigkeit. Veilchennoten kommen von den nicht entrappten Trauben. Der 1er Cru wird allgemein unterschätzt und es reicht, dieses Muster zu verkosten, um zu merken, dass dies zu Unrecht ist. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, er ist geschmacksstark, üppig, strukturiert, aber nicht zu konzentriert, sondern echt reizvoll. Bis zum Abgang ein finessenreicher Wein, der viel Genuss bieten wird. **17.25-17.5/20** (90-91/100).“

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 105.- bei [Cave de Reverolle](#). In Deutschland ist er nicht (mehr?) erhältlich.

Domaine de Courcel, Bourgogne Pinot Noir 2019

Die Flaschen wurden im September 2021 abgefüllt. Die Rebstöcke sind 40 Jahre alt.

Ein faszinierender Vergleich zwischen zwei Flaschen, die erste frisch entkorkt, die zweite zwei Tage zuvor. Im ersten Glas zeigt sich ein lebhafter, geradliniger, komplexer und auf keinen Fall zu unterschätzender, präziser und reintöniger Pinot mit einem unglaublichen Potential. Es strömen einladende Düfte nach roten Beeren mit einem Hauch Mokka im Hintergrund aus dem Glas. Vollmundiger, fleischiger, präziser, geschliffener Gaumen mit einer ungeahnten Rasse. Langer Abgang. Beeindruckend... Im zweiten Glas zeigt sich der Wein rund, fett, fleischiger, der Stoff ist harmonisch, grosszügig, kräftig, kaum zu glauben, dass es sich hier um eine Appellation régionale handelt. Die Frucht ist nach wie vor generös, wobei ein Hauch floraler Komponenten und insbesondere Iris zur Geltung kommt. Fans der Domaine de Courcel, die nicht 15 Jahre warten wollen, bevor sie eine Flasche Pommard 1er Cru entkorken, sollen sich da ein paar Kartons auf die Seite legen. Ein grossartiger und köstlicher Wein, den wir unverschämt mit **17.5+/20** (91+/100) bewerten.

Domaine de Courcel, Pommard 1er Cru Les Frémiers 2019

Die Domaine besitzt 0.79 ha Rebfläche in der Appellation, die an Volnay angrenzt, wobei sie sich hier Fremiets schreibt.

Sehr zurückhaltende, tiefsinnige, reintönige, geschliffene, etwas karge Nase mit ausgereiften Düften nach schwarzen Beeren, floralen Elementen, Röstaromen und etwas Kakao. Mehr lässt sich zum Zeitpunkt der Verkostung nicht erahnen, Zeit und Geduld werden nötig sein. Eines ist sicher, der vielversprechende Charakter dieses Erzeugnisses ist vorhanden, und zwar unverschämt vorhanden. Vollmundiger, konzentrierter, dichter, köstlicher Gaumen mit filigranen, ausgefeilten Tanninen, viel Saft und roten Beeren, viel Kultur und Können, straffer bis strenger, langanhaltender Abgang mit Adstringenz. Ein Muss für in frühestens 12 Jahren. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist anscheinend weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.



Domaine de Courcel, Pommard 1er Cru Les Frémiers 2018

Reduzierte, geschliffene, tiefsinnige, reintonige und harmonische Nase mit einem ganz grossen Potential. Sehr reife Düfte nach frischen und eingekochten Pflaumen, roten und schwarzen Beeren sowie Röstaromen strömen aus dem Glas. Es ist sofort erkennbar, dass 2018 ein sehr warmer Jahrgang war, man darf sich fragen, ob die Trauben nicht einen Tag zu spät geerntet wurden, aber das Ganze bereitet trotzdem extrem viel Spass. Der 2018er als Nachfolger des 2003ers, wie man ihn damals wahrnehmen wollte? Eines ist sicher, wir verkosten da einen kompromisslosen, temperamentvollen Pommard mit der Unterschrift eines genialen Winzers... Der Gaumen bewegt sich im gleichen Register, die Kunst der Perfektion, die schlechthin viel Zeit verlangt. Üppig, strukturiert, vollmundig, geschliffen, elegant, betörend, so zeigt sich dieser Jahrgang, filigrane, süssliche Tannine, alles wirkt, als ob die Auswirkungen des warmen Jahres völlig unter Kontrolle gehalten worden wären. Blind verkostet, könnte man meinen, es sei ein grosser Volnay. Lagern und lange warten. Potential: **17.75+/20** (92+/100).

Dieser Wein ist anscheinend weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Domaine de Courcel, Pommard 1er Cru Les Frémiers 2017

Mit Yves Confuron unterhalten wir uns über die Elevation der Weine. Er bedauert es sehr, dass sich die burgundischen Winzer dafür immer weniger interessieren. Die Neigung, so wie in den 1970ern und 1980ern zu arbeiten, drohe wieder zum Standard zu werden. Schnell produzieren, die klassische Schullehre anwenden, schnell verkaufen, ohne grosse Rücksicht auf den Einfluss der Elevation. Terroirs sind da, um respektiert zu werden...

Dieser Frémiers ist genau der richtige Wein, um seinen Charakter unter Beweis zu stellen. Raffinierte, rassige, tiefsinnige, durchaus ausgewogene Nase mit exquisiten, Volnay-ähnlichen Düften nach schwarzen Beeren, Brombeerstrauch, Mokka, roten Beeren sowie erdigen Elementen. Vollmundiger, konzentrierter, breiter, samtiger Gaumen mit geschmeidigen Tanninen, robustes Gerüst, straffer, kräftiger Abgang. Unglaubliches Potential. Etwa zehn Jahre warten. **17.75-18/20** (92-93/100).

Dieser Wein ist anscheinend weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Im März 2019 haben wir diesen Wein anlässlich unseres Besuchs der Domaine ([Link](#)) folgendermassen bewertet:

„Frémiers im Norden, Frémiers im Süden, Les Frémiers in Pommard, les Frémiers in Volnay. Sagt man nicht, dass Pommard-Weine in grossartigen Jahrgängen dazu neigen, so fein und köstlich wie diejenigen von Volnay

zu riechen? Das ist aber in diesem Fall nicht die Erklärung. Beide Namen würden sich vom Namen der Familie Frémy, die mal Parzellen in beiden Gemeinden besass, ableiten. Der kalk- und lehmhaltige Boden ist 0.6 bis 0.8 Meter tief und enthält sogar mehr Lehm als das nicht weit entfernte Climat Les Rugiens. Die Parzelle der Domaine misst 0.79 ha von einer gesamten Fläche von 5.13 ha. Ausgereifte, mittelkomplexe, frische und einladende Nase mit rassigen und eleganten Düften nach schwarzen Beeren und Kirschen, etwas Pflaumen und sehr gut eingebundenem Holz, das eine feine Würzigkeit liefert. Im Hintergrund lassen sich Veilchen und weitere florale Komponenten erahnen. Samtig-seidiger Gaumen mit einer sehr guten und delikaten Struktur, gute Komplexität. Wir merken, dass wir nun einen richtigen 1er Cru verkosten. Wiederum die warme Note des Jahrgangs, feingliedrige, geschliffene Tannine, dunkle Früchte bis zum Anschlag, wobei ich in ihm auch etwas Russ finde. Sehr gut anhaltende Länge. Dürfte sehr gut altern. **17.75/20** (92/100).“



Domaine de Courcel, Pommard 1er Cru Le Grand Clos des Épenots 2019, Monopollage

Äusserst finessenreiche, raffinierte, tiefsinnige, frische und reife Nase mit köstlichen, komplexen Düften nach Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren, Lakritze, Leder, Mokka, floralen Komponenten, darunter Rosenblättern, selbstverständlich alles viel zu jung, dafür extrem vielversprechend. Likörnoten runden das Bild ab. Vollmundiger, geschliffener, tiefer, ausgefeilter fleischiger Gaumen, der enorm viel Spass bereiten wird. Konzentriert, wie man es von einem grossartigen Wein erwartet, und doch zugleich raffiniert und extrem kultiviert, es gibt eine Rasse im Mund, wie man nur davon träumen kann. Unendlicher Abgang. Warten ist aber ein Muss. **18.5/20** (95/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 120.- die 75cl-Flasche, CHF 248.- die Magnumflasche bei [Martel](#), CHF 125.- bei [Cave de Reverolle](#). In Deutschland sind frühere Jahrgänge bei [Winecom](#) erhältlich.

Zum Abschluss wurden zwei gereifte Erzeugnisse ausgeschenkt. Yves Confuron machte ein schelmisches Gesicht, als er mir sagte, dass solche Weine heute mit so einem Charakter nicht mehr produziert werden dürften. Heute sei es Mode, Erzeugnisse zu produzieren, die man heute, morgen, nächste Woche verkosten könne und die bloss viel Frucht bieten. Und es stimmt, dass ich mir keine Freunde gemacht habe, als ich auf Facebook einen mittelmässig jungen Hype-Winzer aus Volnay vorgeworfen habe, gleiche Weine zu produzieren, die ausschliesslich aus Frucht bestehen und dabei den Charakter der verschiedenen Terroirs völlig verbergen. Es ist hier bestimmt nicht der geeignete Platz, um zu schreiben, dass es deutlich günstiger ist, sich eine Flasche Bio-Fruchtsaft zu kaufen als ein grandioses Burgunder-Erzeugnis, wenn heute nur noch die Frucht zählt.

Confuron-Cotétidot, **Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2007**

Was für eine beeindruckende, intensive, raffinierte, tiefsinnige, charaktervolle und schliesslich faszinierende Nase offenbart sich da! Das ist Kultur und Rasse auf einem hohen Niveau. Erinnert Ihr Euch? 2007 war dieser Jahrgang, viel früher als 2017, in dem es eine überschwängliche, reife und köstliche Frucht gab, sehr weit entfernt von den Weinen aus dem introvertierten Jahrgang 2006... Hier in diesem Charmes fallen dafür in erster Linie animalische Noten auf. Erst dann florale wie Iris und Veilchen. Erst danach die fruchtigen. Es ist ein männliches, vielschichtiges Duftkaleidoskop aus Braten, Speck, blühenden Blumen an einem Sonnentag, Erdbeeren, Himbeeren, mineralischen Komponenten, Unterholz, das ist ganz fein komplex und schliesslich verführerisch. Welche Rosen und Schlehenlikör ergänzen das Bild und es bereitet enorm viel Spass. Irgendwo im Hintergrund flüstert ein Engelchen mit gelockten Haaren Yves Confuron ins Ohr, er und sein Bruder dürften auf keinen Fall ihren Stil wechseln... Wir wissen glücklicherweise, dass das nie passieren wird. Der Gaumen spielt in der gleichen Liga. Vollmundig, aromatisch in voller Harmonie mit dem Bouquet, sehr präzise und reintonig, komplex und geschliffen, straff und leicht süsslich, der Abgang ist langanhaltend. Eindeutig grosses Kino für kompromisslose Burgunder-Aficionados. **18-18.25/20** (93-94/100).



Die Domaine de Courcel und Gilles de Courcel im März 2019

©Fotos: Nathalie Knovl ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

Domaine de Courcel, Pommard 1er Cru Le Grand Clos des Épenots 2007, Monopollage

Der Grand Clos des Épenots ist 4.89 Hektaren gross. Das Climat ist eine Monopollage der Domaine de Courcel. Es ist ausserdem eine der zwei einzigen Lagen aus Pommard – die andere ist Rugiens –, die zum Grand Cru befördert werden könnten.

Wir bestätigen unsere Bewertung von März 2019, die wir weiter unten reproduzieren. Drei Jahre später erinnert mich die Nase daran, was die Revue du Vin de France einmal geschrieben hat, dieses Erzeugnis brauche mindestens 20 und nicht selten bis zu 50 Jahre, um sein wahres Format zu zeigen. Dicht, geschliffen, tiefsinnig und verschlossen. Wobei sich feine Düfte nach Tabak und Espresso sowie schwarze Beeren und Feigen wahrnehmen lassen. Aber was für eine Eleganz und ein Raffinement sowohl im Bouquet als auch am Gaumen, einfach beeindruckend. Konzentrierter Gaumen, dessen Tannine keinen Zweifel daran lassen, dass wir in Pommard sind. Bis zum langanhaltenden, druckvollen und ausgefeilten Abgang. Das ist Kultur pur! **18/20** (93/100).

Im März 2019 haben wir diesen Wein anlässlich unseres Besuchs der Domaine ([Link](#)) folgendermassen bewertet:

„Tief und breit, fruchtig und mineralisch, die Argumente zu Gunsten dieses Weins würden bestimmt ausreichen, um ein A4-Blatt zu füllen. 2007, ein kleiner Jahrgang, welcher nur Geschmack und Frucht bietet? Das ist hier ganz klar nicht der Fall. In so einem grundsätzlich schwierigen Jahrgang – ich kann mich nicht daran erinnern, im Sommer so viele Arbeitskräfte in den Weinbergen gesehen zu haben -- erkennt man das unerschöpfliche Talent des Önologen Yves Confuron. Er sagt sogar, dass kein Jahrgang schwierig sei. Es genüge, seine Kunst zu verstehen, und die Bereitschaft, Risiken einzugehen, um es zu beweisen. In diesem Wein steckt nicht nur ein grossartiges Format voller Komplexität und aromatischem Ausdruck mit ausgereiften schwarzen Beeren und Unterholz, sondern auch ein strukturiertes Gerüst im kalt wirkenden (wegen der Kälte im Keller nach zwei Wintermonaten?), klassischen Charakter der grossartigen Pommard-Weine, viril und doch raffiniert, fruchtig und doch mineralisch und erdig, streng und straff und doch geschmeidig und geschmacksstark, konzentriert und doch ausgefeilt. Das ist Wein pur, das ist eine Klasse für sich, und solche Flaschen hätte man gerne im Keller. Auch wenn das Potential für eine weitere Reife immer noch vorhanden ist. **17.75-18/20** (92-93/100).“

Autor: Jean François Guyard
27. August 2022

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgeber. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. 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.