Alte Burgunder zu gutem Essen
Top oder Flop?

An einem lauen Sommerabend im Mai 2021 alte Burgunder zu testen – das ist in der heutigen Zeit schon etwas Besonderes. Gerufen hatte uns unser Weinfreund M. J., der mit seinen Degustationen Weinfreunden auch in schwierigen Zeiten aussergewöhnliche Momente beschert. Hierfür bereits vorab einen herzlichen Dank! Verkostet wurde im Rahmen der Monday Bouteille Night des Carlton in Zürich – eine Location, die wir Weinfreunden, die gerne eigene Flaschen zu einem guten Essen mitbringen wollen, nur allzu gerne empfehlen.

©Markus Janitzki

Die Weine wurden kontrovers diskutiert und die Ergebnisse waren sehr unterschiedlich. Was des einen Leid, war des anderen Freude. Auch unsere Bewertung schwankt zwischen 16 und 17.75 Punkten. Zugegeben, manche Trouvaille wurde am Abend sogar als nicht mehr trinkbar bezeichnet, so weit gingen wir – vielleicht haben wir hierfür auch zu viel Phantasie – jedoch nicht. Alles in allem sind alte Weine etwas Spezielles. Sie wurden von uns wohlwollend bewertet. Kaum einer dürfte jedoch Everybody's Darling sein, denn hierzu ist die Kunst aus vergangenen Tagen zu speziell.

Aperobegleiter - den Auftakt gaben drei Weissweine

Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet (Villages) 2008

(pit+jfg): Ein Erzeugnis mit Tiefe, das sich aber auch wegen oxydativer Töne schrittweise verabschiedet. Scheint eine verankerte Krankheit auf der Domaine zu dieser Zeit zu sein. Schade, denn das Bouquet wäre ansonsten sehr ansprechend. Pfirsich-, Aprikosen- und Quittengelee, Aroniabeeren, Akazienhonig und gebrannte Mandeln, wobei die Letzten erst mit der Zeit zum Vorschein kommen. Auch im saftigen und mineralischen Gaumen ein Anflug oxidativer Noten. Knackige Säure, orientalische Würze, gebrannte Madeleine, die sonstigen Aromen im Mund bestätigen die Düfte in der Nase. Sollte nun getrunken werden. Auch wenn sich die oxydativen Ansätze im Glas vergessen lassen. **17-17.5/20** (88-91/100).

Die Weine der Domaine werden in der Schweiz von Martel, Le Passeur de Vin und Von Salis importiert. Sie sind aber auch bei weiteren Adressen erhältlich. In Deutschland sind sie bei verschiedenen Adressen, darunter Lobenbergs gute Weine erhältlich.

Domaine Leflaive, Bourgogne blanc 2013

(pit): Der einstimmig mit **16.75/20** (87/100) etwas absackende zweite Wein erinnerte zunächst an Sardinen in Öl, gefolgt von Rosinen, dann Aprikosen, Birnen, Marzipan und unweigerlich an einen Oloroso-Sherry. Speziell und mit einer eher aufdringlichen hohen Säure. Sicher kein Mainstream, aber auch nichts für Perlentaucher.
(jfg): Einladende, filigrane, tiefe, finessenreiche Nase mit mittlerer Komplexität. Wenn es nur diese störenden Ansätze von Sardinen im Öl nicht gäbe. Sorry, ich erwarte kein Omega 3 in einem Wein und in der Bretagne trinke ich am liebsten einen Cidre. Straff von der Nase bis zum Abgang, wobei sich der Gaumen trocken und mineralisch, sehr gut eingebunden, dabei *crispy* bis leicht aggressiv zeigt. Aus einem guten Jahrgang hätte ich schon deutlich mehr von dieser Domaine erwartet.

Die Weine der Domaine werden in der Schweiz von Martel, Le Passeur de Vin und Von Salis importiert. Sie sind aber auch bei weiteren Adressen erhältlich. In Deutschland sind sie bei verschiedenen Adressen, darunter Lobenbergs gute Weine erhältlich.

Domaine Tollot Beaut, Bourgogne blanc 2014

(pit+jfg): Dieser wiederum von uns einstimmig mit **17.25/20** (90/100) Punkten bewertete Wein mit einer hohen, animierenden Säure offerierte uns insgesamt die Aromen von reifen Conference-Birnen, reifen Pfirsichen, getrockneter Aprikose, geröstetem Brot, nassen Steinen, Eiche und einen Hauch von Vanille. Aufgeschlossene, expressive und elegante Nase, harmonischer, zugänglicher, süffiger Gaumen. Kompliziert muss es nicht sein, kompliziert ist dieser Wein auch nicht. Die Unterschrift einer durchaus begabten und sympathischen Winzerin, Nathalie Tollot. Das ist spannend und der Sieger der Serie. Empfehlenswert, nicht nur in diesem Jahrgang.

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei Assagi Weinhandel erhältlich. In der Schweiz werden sie von Cave de Reverolle und Gerstl importiert. Beim Ersten kosten die Jahrgänge 2015 und 2017 CHF 27.50.

Die Rotweine

Ein Exkurs zur Domaine Pierre Bourée

Es sind faszinierende, weil langlebige Rätsel. Sie begleiten die eingefleischten Burgunder-Weinliebhaber in ihrem Alltagsleben und lassen sich trotzdem nicht lösen: Wie sind diese damaligen Négociants denn entstanden, wie sind sie denn – zum grössten Teil – verschwunden? Die Domaine Pierre Bourée darf als einer davon wahrgenommen werden. Neben weiteren, ebenfalls zum Teil renommierteren Maisons wie Labourée-Roi, Pierre Ponnelle, Arthur Barolet, Mommessin, Champy, um den chronologisch betrachtet ersten von ihnen zu nennen. Weingüter, deren Namen den Aficionados bekannt sind, Namen der Vorreiter der heutigen renommierten Négociant-Häuser wie Chanson, Bouchard Père et Fils, Drouhin. Um objektiv zu sein, wäre die Liste noch sehr lang, da die Erträge der letzten 20 Jahre zahlreiche Winzer*innen in Scharen dazu gebracht haben, eine Négoce-Aktivität zu starten. Manchmal ist das Rätsel sogar unüberschaubar. Dasjenige bezüglich Pierre Bourée liefert uns da ein Schulbeispiel. Dieses Haus ist deutlich weniger bekannt in Frankreich als in Grossbritannien und in der Schweiz. In der Eidgenossenschaft wird die Qualität der Weine der Domaine von den Liebhabern mit Klauen und Zähnen verteidigt. Ob zu Recht oder nicht, ist eine andere Frage. Daher stellt sich nun die Frage, die das Rätsel lösen dürfte: Wer steckt hinter der Domaine Pierre Bourée?

Die Domaine Pierre Bourée Fils

Ursprünglich sind die Bourées eine etablierte Anwaltsfamilie. Sie leben in Dijon und in Châlon-sur-Saône. Pierre Bourée gründet 1864 den Weinbetrieb, als er das Weingeschäft von Thomas de Pellery übernimmt. Das Unternehmen ist in Gevrey-Chambertin angesiedelt. Eigentlich besitzt de Pellery auch Parzellen in Beaune und in Gevrey-Chambertin. Das sind also die ersten im Portfolio von Bourée, der 1903 den zwei Hektar grosse Clos de la Justice – also eine Monopollage –, der sich am gleichen Ort wie die 18.27 Hektar grosse Lage La Justice befindet, jedoch von Mauern umgeben ist. Die Weine des Clos de la Justice werden jahrelang ohne Ortsangabe vermarktet. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg ist die Herkunftsbezeichnung dann obligatorisch.

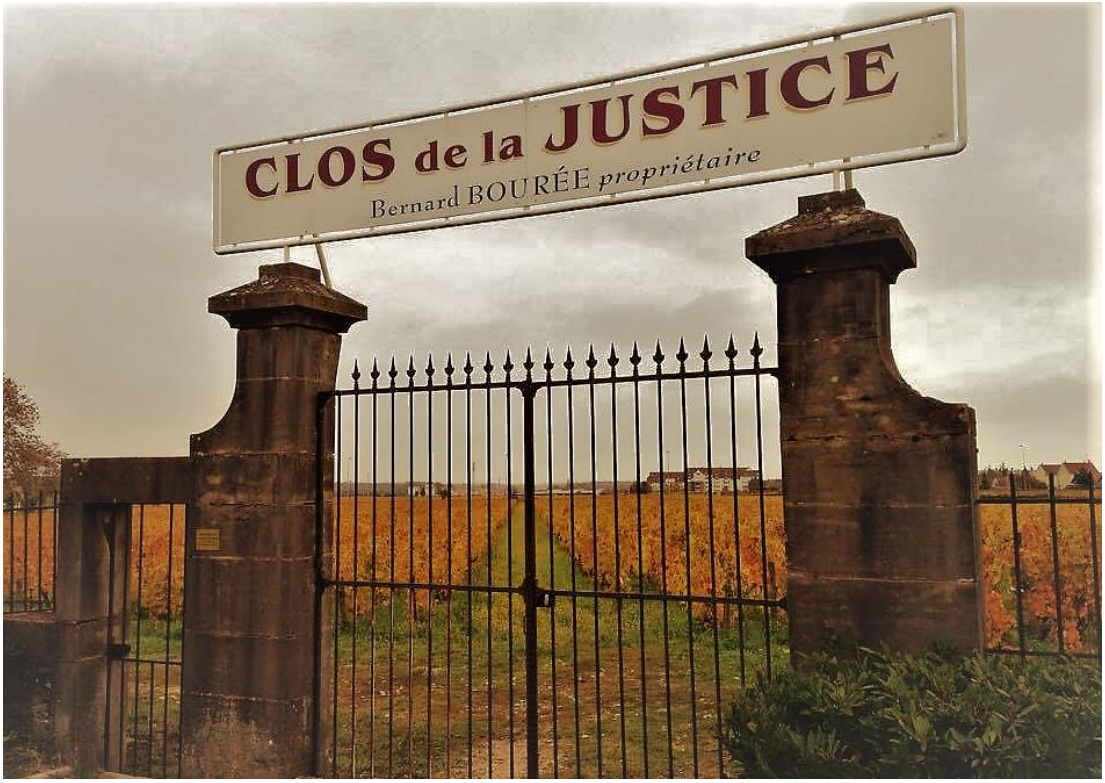
1922 übernimmt Bernard Bourée, der Sohn von Pierre, das Geschäft, benennt es in Pierre Bourée Fils um und erwirbt eine Parzelle im Grand Cru Charmes-Chambertin.

1945 beginnt Bernard Bourée seinen Neffen Louis Vallet auszubilden. Die Domaine vergrössert sich schrittweise und wird professionell. Louis Vallet und sein Bruder François übernehmen das Weingut, vergrössern die Kellerei und die Keller, die sich in Chambolle-Musigny befinden, exportieren die Weine ausserhalb von Europa und erwerben zusätzliche Parzellen unter anderem in den Lagen Beaune 1er Cru Les Epenottes, Gevrey-Chambertin Villages und Gevrey-Chambertin les Champeaux. Ein Portfolio von heute acht AOCs, das durch Zukäufe von Trauben in bis zu 32 verschiedenen weiteren Appellationen ergänzt wird. Auf seiner Website (Link) berichtet unser Freund Bill Nanson, Burgundy-Report, in einem dem Weingut gewidmeten, sehr empfehlenswerten Artikel (Link), dass die Bourées ganz stolz auf den Clos de la Justice sind und ihn gerne mit allen Fachleuten besuchen würden.

Jean-Christophe Vallet ©Pierre Bourée

Nachdem Jean-Christophe 2004 bis 2019 Präsident des Unternehmens gewesen ist, übernimmt er dessen Geschäftsleitung, als Bernard Vallet, sein Bruder, pensioniert wird.

Traditioneller geht es nicht mehr. Die Bewirtschaftung der Weinberge ist mechanisch, es erfolgt keine grüne Ernte, wobei schon hinzuzufügen ist, dass die Erträge 40 hl/ha nicht übersteigen. Herbizide werden nicht verwendet. Die Trauben werden nicht entrappt und die Pigeage erfolgt manuell, die Temperatur wird nicht kontrolliert, neues Holz ist da, um einfach das zu alte zu ersetzen. Die Weine werden bis zu zwei Jahre lang ausgebaut und nicht filtriert. In seinem Bericht fügt Bill Nanson hinzu, dass gewisse Weinliebhaber den Fehler begehen, den Stil der Domaine mit demjenigen von L'Arlot in Nuits-Saint-Georges und Dujac in Vosne-Romanée zu vergleichen. Das Ergebnis ist und bleibt flächendeckend trotzdem sehr weit entfernt davon. Auch wenn die einen oder anderen Erzeugnisse in der Verkostung uns begeistert haben.



©Pierre Bourée

Gruss aus der Küche

Domaine Pierre Bourée Fils, Chambertin (Grand Cru) 1979

(pit): Dieser alte und sehr trockene Herr war uns **17.25/20** (90/100) Punkte wert. Er duftete beerig nach schwarzer Kirsch-Rum-Konfitüre, nassem Leder und nassem Heu, Tabak, Humidornoten, aber auch etwas nach Bauernhof. Im Geschmack vielseitig, dicht und viril, eröffnete er schwarze Kirschen, Brombeeren, Eiche, Schiefernoten sowie über 80%ige schwarze Schokolade, und sein langer beerig-vanilliger Abgang bereicherte dieses schöne Erlebnis. Ein richtiger Chambertin, den (jfg) sofort als solchen identifizierte.

Domaine Pierre Bourée Fils, Charmes-Chambertin (Grand Cru) 1988

(pit+jfg): Der Oldie liess zunächst die Nase rümpfen, denn er erinnerte sofort an Bacalhau. Dann kamen Rumtopf, Karamellköpfli, Marzipan und Ritter-Sport Rum-Nuss. Am Gaumen trocken, Eiche und nasse Wolle. Was für ein Erlebnis! Sicher nichts für leichte Gemüter, aber durchaus interessant. **17/20** (88/100).

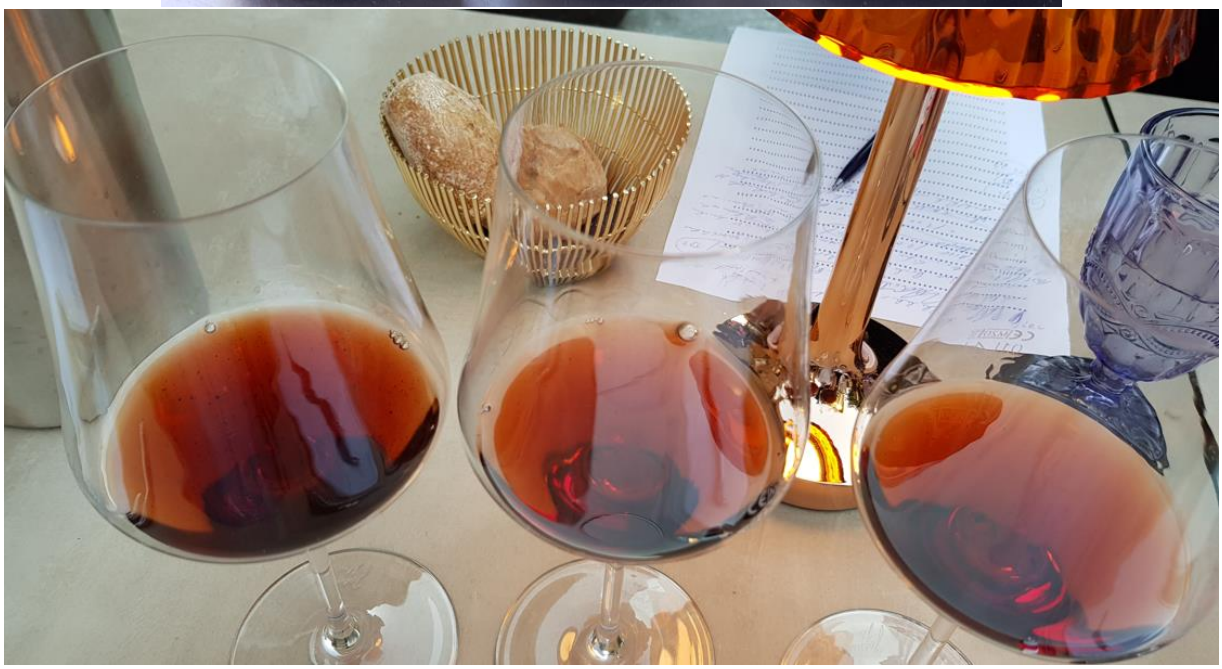
(jfg) Addendum: Stierblut, Todessüsse, eine rundum unausgewogene Nase mit klaren Alterungsanzeichen. Wirkt im Gaumen nicht stabil, müde, ausgelaugt, einfach vorbei. **16/20** (84/100).

Domaine Pierre Bourée Fils, Chapelle-Chambertin (Grand Cru) 1982

Eine am Tisch sehr kontroverse und vielseitig kommentierte Flasche.

(pit): Mit **16.75/20** (87/100) und empyreumatischen Noten etwas speziell. An der Nase Karamell, Brioche und Oloroso-Sherry-Noten. Am Gaumen Kirschkonfitüre, Weinbeerengelee, gefolgt von einem langen Abgang mit sanften Rosinennoten.

(jfg): Als Chapelle-Chambertin unverkennbar. Ein Chambertin mit etwas mehr Rasse und einer eleganten Zurückhaltung. Trotz des Alters bleibt dieses Erzeugnis subtil, tief, inspirierend, ein selbstverständlicher Meditationswein. Was auf keinen Fall verhindert, dass er sich so zeigt, wie (pit) ihn beschreibt. Sehr sauber vinifiziert, geschmeidiger, zarter, finessenreicher Gaumen, mineralische Ansätze, sehr wenig Absatz – im Gegensatz zum Chambertin im ersten Glas –, delikater Abgang. Aus einem völlig verkannten Jahrgang ein Erzeugnis, das doch nicht nur für Liebhaber reifer Weine sehr schön wirkt. Austrinken. **17.5/20** (91/100).



v.l.n.r.: Chambertin 1979, Charmes-Chambertin 1988, und Chapelle-Chambertin 1982

Vorspeise

Domaine Pierre Bourée Fils, Vosne-Romanée 1er Cru Malconsorts 1991

Bemerkenswert ist, dass das Etikett den Eindruck übermittelt, dass die Familie Bourée am liebsten auf jegliche Lagenangabe verzichtet hätte. Malconsorts, immerhin eine der besten der Gemeinde, steht in Klammern, und nirgends ist angegeben, dass dieser Wein ein 1er Cru ist. Die Strategie hier versteht bestimmt keiner, wir auch nicht. Oder befürchteten die Bourées die mittelfristige Auswirkung eines wettermässig sehr schlechten Jahres? Ohne Klimaerwärmung wäre 2021 bestimmt der richtige Nachfolger von 1991… Das sagt alles.

(pit+jfg): **17.75/20** (92/100) ist uns dieser Tropfen wert. Der edelste aus diesem Flight begeisterte durch seinen beerig-holzigen Kirschenduft, süssliche Bauernhofnoten, Kirschkern, Brombeerstrauch, seine Ansätze nach gesägtem Holz, seine trockene Art, saftige Beerennoten, Nusstöne, Rumtopfaromen, Eiche, eine relativ hohe, schöne Säure, seine Frische und und… Wenn einmal alt werden, dann so! Er vereint alle positiven Aromen dieses Flights und passt auch hervorragend zum Essen. Eine grossartige Überraschung.

Domaine Pierre Bourée Fils, Gevrey-Chambertin Premier Cru 1985

(pit+jfg): Mit **16.75-17/20** (87-88/100) Punkten ein wieder gefälligerer Silberrücken. In der frischen Nase Gewürznelken, welke Veilchen, Marzipan, nasse Steine, Brioche etwas Maggi, animalische Elemente und 80%ige Schokolade. Metallische Hintertöne und Ansätze von dichtem Blut schwächen das Bild etwas ab. Am vollmundigen und fleischigen, ja sogar männlichen Gaumen Rumtopfaromen, Botanical-Gin-Maische, Kampot-Pfeffer, beerig-schwarze Kirschkonfitüre, Haselnuss und Eiche. Eine noch erstaunlich hohe Säure packte das Ganze spannend ein. Ganz und gar kein schlechter Wein, der Jahrgang trägt bestimmt dazu bei, man kann ihm trotzdem vorwerfen, vielleicht ein wenig zu viel zeigen zu wollen.

Domaine Pierre Bourée Fils, Côte de Nuits-Village 1985

(pit+jfg): Mit **16.5-16.75/20** (86-87/100) kontrovers diskutiert. In der Nase der Duft nach Sägewerk am Meer (Holz und Jod), alte Beeren und etwas Zimt, etwas Blutorange, Maggitöne, welke Veilchen, Marzipan, schwarze, fein süssliche Kirschen und Brombeeren, etwas Leder, rundum ein unkomplizierter Charmeur. Süsslicher Antrunk. Am Gaumen wässrig, tranig, animalisch, Bauernhof, Leder. Metall, etwas nussig und mit einem Abgang mit Wundverbandnoten. Ansonsten seidig-zart, viel Stoff, für den Jahrgang charakteristisch, würziger Abgang. Heftigst umstritten, daher unterhaltsam, aber das war‘s auch schon. Als Bouquet final unterhielt ich mich in einem Online-Austausch mit Jean Christophe Vallet über diese Verkostung. Er war sehr erstaunt, dass gewisse Flaschen wie diese keine Angabe über den Prozentsatz

an Alkohol, den Inhalt in cl und nicht zuletzt darüber, wer die Flaschen abgefüllt habe, tragen. Diese Informationen seien immer auf den Flaschen der Domaine vorhanden gewesen. Also «en vrac» (im Fass) abgekauft, dann abgefüllt? J.C. Vallet machte mich insbesondere darauf aufmerksam, dass eine der zwei Flaschen – diejenige des Côte de Units-Village –, von der ich ihm ein Foto gesandt hatte, möglicherweise eine Fälschung sei.

v.l.n.r.: Vosne-Romanée 1er Cru Malconsorts 1991, Gevrey-Chambertin Premier Cru 1985 und Côte de Nuits-Village 1985

Hauptgang

Domaine Pierre Bourée Fils, Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Chaignots“ 1992

(pit+jfg): Diese „Chaoten“ (so übersetzt man „Chaignots“) haben wir mit **16-16.75/20** (84-87/100) bewertet. In der Nase schwarze Pflaumen, Zimt, Vanille-Trüffelöl und Eiche. Am ausgewogenen Gaumen schwarze Früchte, Oloroso-Sherry, Zimt, Vanille, Eiche und irgendwie der Geschmack nach Blockflöte, der nicht mehr aus dem Kopf ging. Wirkt rundum wie ein Sportler, der jahrelang auf Betablocker gesetzt hat. Von diesem Wein aus einem schlechten Jahrgang war 30 Jahre später eigentlich sehr wenig zu erwarten.

Domaine Pierre Bourée Fils, Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Chaignots“ 1995

(pit): Hier gebe ich **17/20** (88/100), da irgendwie noch sexy. In der Nase schwarze Früchte, Gewürznelke, Leder, Zimt, Vanille, Akazienblüte. Am Gaumen die schwarzen Früchte mit Kellertönen, Eiche, Erde und nasser Stein. Diese Auflage der „Chaoten“ überzeugte etwas mehr als der ältere Bruder.

(jfg): Die Serie, auf die man gerne verzichtet hätte, die Geister trennen sich. Wirkt instabil, metallisch, ich finde keine Frucht mehr. Die Stunde des Hirntodes ist eingeläutet. **15/20** (80/100).

v.l.n.r.: Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Chaignots“ 1992, 1995 und Nuits-Saint-Georges (Villages) 1988

Domaine Pierre Bourée Fils, Nuits-Saint-Georges (Villages) 1988

(pit): Mit **16.5/20** (85/100) praktisch nicht mehr fähig, vom Erdgeschoss in den ersten Stock zu laufen. In der Nase ein Hauch von Pissoir, Rumtopf, 70%ige schwarze Schokolade, schwarze Früchte und etwas Tabak. Männlich, aber stark in die Jahre gekommen. Am Gaumen schwarze Früchte, Aroniabeeren, Eiche, Vanille, Brioche, nasse Steine und tatsächlich etwas Veilchen. Ob letzteres Aroma zuschlug, weil das Gesamtbild dennoch ins Auge ging, bleibt offen.

(jfg): zu alt, deklassiert.

Käse

Jean-Marc Pillot, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles 2005

(pit+jfg): Mit **17/20** (88/100) etwas reduktiv. In der frischen Nase dann doch schwarze Kirsche, Brombeeren, schwarze Pflaume, schwarzer Pfeffer, das Holz ist sehr gut eingebunden. Am samtigen und wiederum frischen Gaumen ein voller Körper mit schwarzen Beeren, Wildleder, Vanille und Eiche. Gut gemacht, aber zeitig öffnen.

Lucie et Auguste Lignier, Morey-Saint-Denis 1er Cru "Cuvée Romain Lignier" 2006

(pit): Wieder **17/20** (88/100), wird fast schon langweilig. In der Nase Bauernhof, Kompott aus schwarzen Pflaumen und ebensolches aus Kirschen sowie Vanille. Am Gaumen die schwarzen Kompottnoten, gepaart mit Eiche pur. Langer beeriger Abgang mit nassen Steinen.

Daniel Largeot, Chorey-lès Beaune "Les Baumonts" 2006

(pit): Dieser Everybody's Darling erhält nur **16.75/20** (87/100), wird aber vielen munden, die eher weniger aufs Altersheim und auf Schwere stehen. An der Nase beerig jung, schwarze Pflaume, Vanille. Ein sehr schlanker Körper, aber irgendwie doch geschmeidig. Hat etwas von einem Primitivo.

Henri et Gilles Remoriquet, Nuit-Saint-Georges 1er Cru Rue de Chaux 2002

(pit): **16.75/20** (87/100) gibt's hier für Stallnoten in der Nase, gepaart mit schwarzen Beeren, Leder, nassen Steinen und etwas Maggi zur Abrundung.

Bruno Clair, Gevrey-Chambertin, 1er Cru Les Cazetiers 2014

(pit+jfg): Dieses Highlight des Abends verdient satte **17.75/20** (92/100) und gehört alles andere als zum alten Eisen. Schwarzbeeriger, betörender Duft-Auftakt mit allem, was man sich an Aromen für einen Burgunder wünscht. Eine schlechthin charaktervolle, komplexe, anstrengende Nase ist das mit der durchaus erkennbaren Unterschrift eines der Meister aus Gevrey-Chambertin. Auch wenn 2014 etwas kompliziert wirkt – im Gegensatz zu 2013. Voller, verführerischer Körper, sexy und saftig, schwarze Pflaumen, Eiche, Leder auf einer grossartig mineralischen Grundlage. Die Domina im Flight, die allen anderen zeigt, was Klasse heisst. Chapeau! Ich (pit) wünsche mir einige Flaschen davon im Keller.

Domaine Tollot Beaut, Corton-Bressandes (Grand Cru) 2011

(pit+jfg): Mit **17-17.75/20** (89-92/100) etwas zivilisierter als der Vorgänger. Dennoch nicht unterschätzen, die Nase ist nicht nur frisch, elegant und komplex, sondern auch kräftig. Ein klassischer Bressandes. Die Aromen – ja, irgendwie wiederholt sich alles – mit nun Kirschlikör und etwas Minze auf dem Bauernhof. Sehr frischer Gaumen mit filigranen, dichten Tanninen, reifer, dunkler Frucht, perfekt eingebundener Säure und einem langen Abgang.

1982
1992
1995
2002
2014
1979
1988
2006
2013
2008
2011
2005
2014
Chorey-lès-Beaune
CHARMES-CHAMBERTIN
CHASSAGNE-MONTRACHET
BOURGOGNE
LIGNIER
JEAN-MARC PILLOT

Zum Abschluss

Bertagna, Clos-Saint-Denis (Grand Cru) 1997

(pit): Die Antwort von Vinifera-Mundi aufs gehobene Altersheim schlug dann doch noch alles. Ist es wie beim Haus und Lage und Handwerkskunst sind alles? In der Nase die üblichen schwarzen Früchte, dann der Duft der Lieblingslederjacke, 80%ige schwarze Schokolade, Gewürznelken, Zimt, Eiche, und und und. Mit beiden Beinen im Edel-Bauernhof offeriert er am Gaumen – süffig, würzig, beerig, tiefsinnig – alles, was man am Burgunder liebt. Irgendwie hat JF ja seinen Ruf verdient… Daher das Fazit: „Nicht alles, was alt ist, gehört zum alten Eisen“ und „manch gereifter Wein verführt besser als ein junger Poser“.

Autoren: **Peter Mühlhäuser (pit)**
& Jean François Guyard (jfg)
20. August 2021

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 14 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren.

Unser Mitarbeiter **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.**