

Wein-Mythos Beaucastel: Sanfte Riesen mit großen Aromen

Schlossherr Matthieu Perrin präsentierte seine Raritäten

Matthieu Perrin kam eigens aus New York angereist, um persönlich seine Weine für einen langen Abend in Frankfurt zu präsentieren. Die Weine von Beaucastel hüllten das Restaurant Medici in sinnliche Duftwolken. Die Perrins gehören zu den bedeutendsten Persönlichkeiten in der Weinwelt, die Geschichte des traditionsreichen Châteaus de Beaucastel reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Tradition allein ist noch kein Verdienst, eine Wein-Legende wird nur zur Legende, wenn man die Größe auch im Glas schmecken kann.



Stamatios + Christos Simiakos, in der Mitte Matthieu Perrin von Beaucastel

Die Weinraritäten wurden von einem mehrgängigen Menü begleitet, dessen Stärke insbesondere in den Saucen lag, die mit den Weinen zu einer Einheit wurden. Bereits der erste dichte und satte Weißwein von der Lage Coudoulet zeigte erstaunliche Qualität, die dem großen Bruder, dem weißen Châteauneuf-du-Pape fast ebenbürtig ist. Mit diesem Coudoulet Blanc aus dem Jahr 2024 hätte man sich bereits einen vergnüglichen Abend machen können, doch viele Gäste fieberten dem eigentlichen Rhône-Mythos Châteauneuf-du-Pape entgegen. Diesen brachte der flotte Service in gleich drei Jahrgängen, 2007, 2017 und 2004. Allesamt außergewöhnlich gute Jahrgänge, jede Bouteille ein Ereignis. Voller Spannung, elastischer Kraft und Geschmackstiefe. Aromen von schwarzem Trüffel, orientalischem Mokka und Liebstöckel. Unter diesen sanften Riesen waren die Jahrgänge von 2007 und 2004 nicht weniger als sensationell zu nennen.



Ein
Unive
rsum
für
sich
sind
weiße
Châte
auneu
f-du-
Pape,
der
cremi
ge
und
auffr
ische
nd
meers
alzig
e
Beauc
astel
Rouss
anne
Viell
es
Vigne
2022
ist
durch
seine

poetische Kraft und all seinen aufregend flirrenden Aromen ein Weltereignis. So eine Flasche kostet rund 250 €, was nicht wenig erscheint, angesichts dieser Rarität aber angemessen ist. Die Terrine von französischem Ziegenkäse mit violetter Senfeis an Trauben-Pinienkernsalat und Rosa Pfeffer nahm den

Wein harmonisch in den Arm, wobei sich die Küche sehr viele gute Gedanken zum idealen Pairing machte.



Ziegenkäse-Terrine mit Senfeis

Der locker parlierende Schlossherr Matthieu Perrin, der seit drei Jahren mit seiner Familie in New York lebt, und seine Vertriebsleiterin Éléa Kern, die in Wiesbaden zu Hause ist, referierten kurzweilig vor ausverkauften Plätzen. Es ist wichtig, dass solche Wein-Dinner nicht zu schulmeisterlich abgehalten werden, was die Freude am Essen und Trinken nur bremsen würde. Das Restaurant Medici hat sich längst einen Namen für hochrangige Wein-Events gemacht und plant noch einiges in diesem Jahr.

Text: Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

[Siehe auch BISS-Story „Exklusives Raritäten-Dinner“](#)





Die Brüder Simiakos



Highlight mit Gänseleber

