

Bordeaux: Überraschungen zu freundlichen Preisen

Es müssen nicht immer
die ganz großen Weine sein

Wenn von Bordeaux die Rede ist, dann oft nur von großen Namen. Dabei gibt es eine breite Basis, die zwischen flau und hochsolide schwankt. Man muss schon viel probieren, um an eine gute Flasche zu geraten. Bei einer größeren Bordeauxprobe in der Frankfurter *WineBank* näherte sich ein kleiner Kreis von Experten schluckweise dem Thema, teilweise mit überraschenden Ergebnissen.



Der **Grand Bateau**, Jahrgang 2016, wirkt noch erstaunlich frisch und jung, zeigt sich muskulös, mit viel roter Frucht, feiner Würze und Trüffelduft. Er basiert zu 80% auf Merlot und zu 20% auf Cabernet Sauvignon. Dieser Wein entstand in Zusammenarbeit mit Château Beychevelle, das Boot auf dem Etikett erinnert an das mythische Langschiff von Beychevelle. Ein bemerkenswerter Wein zum erstaunlichen Preis von 8,99 €.

Mit viel Frucht und ein wenig Süßholz schmeichelt der satte und saftige **Château Lanessan**, Jahrgang 2011, der mit 24,90 € ebenfalls preiswert erscheinen muss. Der **Moulin D'Issan** 2018 war schon ziemlich gut, der darauffolgende Jahrgang noch besser. Delikat, frisch, viel Finesse. Lakritz, satte Zwetschge, Brombeere. Top. Eine Cuvée

aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Der Moulin wächst auf dem gleichen Boden wie der bekanntere Margaux von Château D'Issan. Sehr viel Wein für 20 €.

Aus dem exzellenten Jahr 2016 kam **Les Allées de Cantemerle**, der fabelhafte Zweitwein von Château Cantemerle. Benannt nach der imposanten Allee, die durch den Schlosspark führt. Der Zweitwein wird wie der Châteauwein gemacht, es werden indes nur die jungen Reben verwendet. Cassis, saftige Schwarzkirsche, ein Hauch von Kaffee, viel Gewürze. (Cabernet Sauvignon, Merlot). Der Nachfolgejahrgang 2017 war ebenfalls sehr gut. Für 22 bis 25 € eine weitere Empfehlung.



Fiona D'Inca und Harry Hochheimer

Les Bruillère de Beychevelle wird biologisch betrieben und gehört zum bekannten eindrucksvollen Château de Beychevelle. Der Jahrgang 2016 ist sehr präsent, geschmeidig und komplex. Sein Aromenspektrum aus reifen roten Beeren, Karamell und zart hervorscheinendem Eukalyptus macht ihn spannend. Als

Grand Cru und wegen des Preises vielleicht etwas aus der Reihe schwebend, aber so interessant, dass man sich mit ihm beschäftigen sollte: **Château le Prieuré** 2019 von Joseph Janoueix. Dieser hundertprozentige Merlot aus dem Pomerol ist anders. Gemacht von einem Individualisten für Individualisten. Wild, ungestüm, faunisch. Und doch so elastisch dabei, dass nichts stört und alles rund erscheint. Archaisch. Der Preis von 56 € ist zeitgemäß.



Fiona, Klaus Kneib

Die genannten Weine findet man beim Frischeparadies in Frankfurt-Griesheim. Selektiert und präsentiert wurden sie von Klaus Kneib (Weinwerk/Frischeparadies) und Fiona D´Inca (Barriere Freres). Beim Verkostungspanel dabei außerdem Christine Scharrer (Weinwerk), Harry H. Hochheimer und Serkan Müller.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold, Christine Scharrer