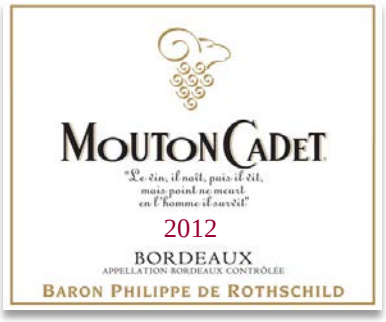
Kurzantwort-Frage: Bordeaux

TEIL 1	**4 Punkt**
Verschiedenen Rebsorten brauchen unterschiedliche Umgebungsbedingungen und bringen unterschiedliche Eigenschaften in die Assemblage ein.	**e**
a.) Erklären Sie, weshalb in Bordeaux verschiedene Rebsorten angebaut werden, und weshalb das Verschneiden der Sorten für rote Bordeauxweine so wichtig ist. Bordeaux ist eine grosse Region mit sehr unterschiedlichen Bodentypen: von warmen Kiesböden im Haut-Médoc bis zu kühlen, feuchten Tonböden im Pomerol. Um die Umgebungsbedingungen optimal zu nutzen, baut der Winzer verschiedene Sorten an. Da Bordeaux oft von Unwettern und Regenschauern betroffen ist, bilden früh- bzw. spätreifende Trauben zudem eine Art «Versicherung» für den Winzer. Er kann mit dem Variieren der Assemblage die Jahrgangsunterschiede ausgleichen.	
b.) Welches sind die drei wichtigsten Rotweinsorten in Bordeaux? Beschreiben Sie Anforderungen in Bezug auf die optimale Reifung und die Eigenschaften, welche jede Rebsorte ins Cuvée einbringt.	
Traube 1: **Merlot** Merlot ist eine frühreife Traube. Sie braucht weniger Energie als andere rote Bordeauxsorten und reift auch auf einfacheren kühlen Kalk und Lehmböden optimal aus. Damit ist Merlot die erste Wahl für günstige Bordeax. Merlot bringt rotbeerige Aromen, weiche Säure und Tannine sowie viel Körper und Alkohol ins Cuvée.	**3 Punkte**
Traube 2: **Cabernet Sauvignon** Cabernet Sauvignon reift spät und braucht viel Wärme um voll auszureifen. Die besten warmen Kiesböden in Médoc und Graves sind ideal für die Sorte geeignet. Cabernet Sauvignon bringt Säure, Gerbstoffe und viel blaubeerige Aromatik ins Cuvée. Er ist damit für die Struktur und die Langlebigkeit der Weine verantwortlich.	**3 Punkte**
Traube 3 **Cabernet Franc** Diese Sorte reift zeitlich zwischen Merlot und Cabernet Sauvignon. Sie reift auch auf kühleren Böden als Cabernet Sauvignon (Kalk, Sand) und ist am linken als auch am rechten Ufer verbreitet. Cabernet Franc bringt eine würzig-vegetabile Aromatik und Säure sowie Gerbstoffe ins Bordeaux-Cuvée.	**3 Punkte**

TEIL 2



Bordeaux ist das grösste Appellations-Gebiet der Welt. Entsprechend breit ist das Angebot an Weinen und entsprechend enorm sind die Qualitätsunterschiede.

Erklären Sie, wie die beiden abgebildeten Weine im Keller produziert werden und welcher Weinstil / Qualität jeweils daraus resultiert.

Wein 1: Der einfache Bordeaux AC wird bei eher kühlen Temperaturen getrennt nach Rebsorten im Stahltank vergoren. Eine Mazeratin nach der Gärung bleibt aus. Der Ausbau erfolgt für kurze Zeit im Stahltank oder eventuell zum Teil in gebrauchten Barriques. Das Resultat ist ein einfacher, preisgünstiger, fruchtiger Wein mit weichen Gerbstoffen und rascher Konsumreife. Lagerfähigkeit ist bei solchen Weinen nicht gefragt. **4 Punkte**

Wein 2: Auch bei diesem Wein werden Rebsorten und sogar Parzellen getrennt vinifiziert. Die Gärung findet temperaturkontrolliert bei 25-30 °C in Edelstahltanks oder Holzstanden statt. Mazeration vor bzw. nach der Gärung erlauben eine maximale Ausbeute von Farb- und Gerbstoffen. Der Ausbau findet während 12-18 Monaten in neuen Barriques statt. Damit werden die Tannine gemildert und der Wein erhält durch die Röstaromen vom Fass mehr Komplexität. Dies ist ein komplexer, langlebiger roter Bordeaux im Premium-Preis-Segment, der jetzt am Höhepunkt ist. **4 Punkte**

a.) Erklären Sie, welchen der beiden Weine Sie dekantieren würden und weshalb. Beschreiben Sie, wie Sie dabei konkret vorgehen. **4 Punkte**

Ich würde den Wein rechts dekantieren, da er nach 30 Jahren Reifung viel Depot gebildet hat. Es könnte den Wein beim Einschenken trüben und soll entfernt werden.

Dazu entferne ich zuerst die Kapsel komplett, ziehe den Korken und reinige den Flaschenhals aussen und innen. Ich degustiere den Wen und achte ich darauf, dass dabei der Bodensatz nicht aufgewirbelt wird. Vor einer Lichtquelle (Kerze oder Taschenlampe) giesse ich den Wein anschliessend sorgfältig in eine schmale Karaffe. Dies verhindert, dass der Reife Wein zu stark oxidiert. Sobald im Flaschenhals das Depot sichtbar wird, setze ich die Flasche ab und beende den Dekantiervorgang.

© académie du vin 2016-19