Kurzantwort-Frage: Burgund Weissweine

TEIL 1

a.) Oft zeichnen sich weisse Premiumweine aus dem Burgund durch deutliche buttrige und hefige Geschmacksnoten auf. Nennen und beschreiben Sie die Techniken, die der Kellermeister anwendet um seinen Weinen diesen Charakter zu verleihen. Erklären Sie, welche Technik welche Aromen und welche weiteren Eigenschaften zum Wein beisteuert.

Technik 1: **5 Punkte**

Unmittelbar nach der alkoholischen Gärung findet der Biologische Säureabbau (BSA) statt. Milchsäurebakterien wandeln dabei die im Wein vorhandene Apfelsäure in die milde Milchsäure um. Dies mildert einerseits das Säureempfinden und steuert andererseits Aromen von frischer Butter, Rahm oder Joghurt bei.

Technik 2: **5 Punkte**

Nach dem ersten Abstich sinken die Feinhefen ab. Der Wein klärt sich durch Sedimentation. Der Kellermeister rührt das entstehende Feinhefedepot in regelmässigen Abständen auf. Die Hefezellen zersetzen sich dabei und der Zellinhalt geht in den Wein über. Bei dieser so genannten «Autolyse» entstehen Aromen von Hefe, Brioche oder Bisquit. Der Wein kriegt zudem eine «schmelzige» Textur und einen kräftigeren Körper.

b.) 10'000 Stöcke pro Hektar sind in den Rebbergen der Côte d'Or keine Seltenheit. Erklären Sie, warum Winzer sich für diese dichte Bestockung entscheiden. **4 Punkte**

Im Burgund versorgt der Boden die Rebe mit mehr als genügend Wasser und Nährstoffen. Mit der hohen Stockdichte bringt der Winzer die Reben in eine Konkurrenzsituation. Dabei zügelt er die Wuchskraft. Eine hohe Zahl von Reben ermöglichen zudem, den Ertrag pro Stock zu limitieren, was der Qualität zu Gute kommt.

TEIL 2

a.) Im Burgund wird Chardonnay sowohl mit als auch ohne den Einsatz von Eichenholz erzeugt. Nennen Sie je ein Beispiel für eine Appellation wo er typischerweise *mit* bzw. *ohne* Holz ausgebaut wird und beschreiben Sie, welchen Einfluss der Ausbau auf den Weincharakter hat.

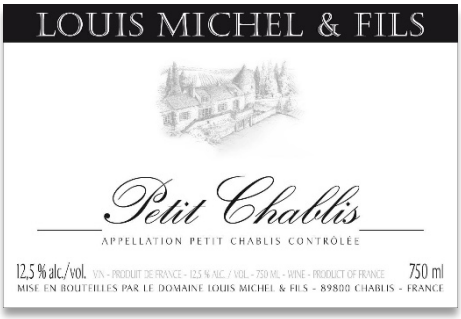
Ohne Eichenholz: **3 Punkte**

Einfacher Chablis AOC wird typischerweise in inerten Gebinden vergoren und ausgebaut. Chardonnay kann so seine dezente, delikate Aromatik zeigen. Zum Vorschein kommen Aromen von grünem Apfel, Zitrus und Kamille, oft begleitet von stahlig-mineralischen Noten.

Mit Eichenholz: **3 Punkte**

AOC Meursault wird typischerweise im «Pièce» vergoren und ausgebaut. Die kleinen Eichenfässer werden bei den meisten Winzern mehrmals gebraucht, um dem Wein keine dominierende Eichen-Aromatik aufzusetzen. Gewünscht sind feine Noten von Vanille, Haselnuss oder Toastbrot.

3 Punkte



b.) Ein Gast möchte wissen, was der Unterschied zwischen diesen beiden Weinen ist und weshalb sich die Preise dafür auf Ihrer Weinkarte so stark unterscheiden.

Chablis Grand Cru steht an der Spitze der Hierarchie in diesem Gebiet. Er wächst auf den besten Hanglagen und bringt kleine Erträge von komplexen, langlebigen Weinen hervor, die oft auf der Feinhefe in Eiche ausgebaut wurden. Petit Chablis ist hingegen der einfachste Wein der Appellation. Die Erträge in den Weinbergen der Ebene sind hoch und der Wein gelangt schon kurz nach der Ernte in den Verkauf.

c.) Bei Welcher Temperatur würden Sie die beiden Chablis servieren? Beschreiben Sie konkret, Wie Sie den Wein am Tisch auf diese Temperatur bringen (und halten). **2 Punkte**

Ich würde den Petit Chablis gut gekühlt bei 7-10 °C servieren, den Grand Cru, weil er gehaltvoller ist, etwas wärmer bei 10-12 °C. Die Flaschen würde ich in einem Eiskübel am Tisch servieren. Dieser sollte zur Hälfte mit Eis, zur Hälfte mit Wasser gefüllt sein, damit sich die Kälte optimal auf den Wein übertragen kann.

© académie du vin 2016-19