



Schon wieder Bordeaux?!

Den erkennt Cornelius Lange blind: „Das ist ein Dutruch!“ Aber Fabian lässt seinen Bruder zappeln. Kann dies ein gutes Ende nehmen?



Klar! Man kann ruhig zweimal zulangen im **berühmtesten Weinbaugebiet** der Welt. Besonders, wenn es sich um ein Kaliber wie Château Dutruch handelt

Erst der Nasencheck unseres Kandidaten. Füllen Sie ihn bitte zwei, drei Stunden vor Genuss in eine Karaffe um. Ideale Trinktemperatur: 17–19 Grad. Auch beim schwarzrot leuchtenden Dutruch tritt die für Bordeaux typische Duftkombination aus Gewürzen und dunklen Früchten hervor: hier schwarzer Pfeffer und schwarze Johannisbeeren. Weiter klingen an: Tee, Tabak und Bleistiftspäne. (Sie riechen das nicht? Dann verpassen Sie Ihrer Nase ein paar Trainingseinheiten mit nassen Teeblättern, Gewürzen und Bleistiftspänen – das hilft. Und speichern Sie die Erinnerung auf Ihrer Hirnfestplatte.)

In der Nase wollte der Dutruch nur spielen, im Mund zeigt er seine Krallen. Das sind die Gerbstoffe, alias Tannine. Sie stammen aus den Beerenschalen und -kernen, schmecken bitter und ziehen den Mund zusammen. Doch dann schlägt sich der Dutruch auf die fruchtige Seite und hinterlässt im Nachhall eine dunkle Schokoladennote.

Er schmeckt zu Steaks mit grünem Pfeffer, zu Ratatouille mit Knoblauch und Rosmarin.

Roter Bordeaux ist meist ein Mix aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Hier aber sind 53 Prozent Merlot, 46 Prozent Cabernet Sauvignon und etwas Petit Verdot verwendet – der gibt Farbe. Der Wein reifte in Barriques, kleinen Eichenholzfässern zu 225 Liter Inhalt, die dem Wein bei der einjährigen Lagerung Holzwürze und Röstnoten mitgeben. Der Dutruch 2004 ist schon trinkreif, wird sich aber auch noch in drei bis fünf Jahren von bester Seite zeigen. Den Wein derweil dunkel und konstant temperiert lagern: in Keller, Abstellkammer oder Kleiderschrank.

Lesen wir das Etikett. *Château*: Weingut mit Weinbergen, nicht immer ein Schloss; hier entsteht der Wein. *Dutruch*: Dieser Familie gehörte das Gut früher; die heutigen Eigentümer heißen Cordonnier. *Moulis-en-Médoc*: Name der Stadt und der Anbauzone, der AOC „Appellation Moulis-en-Médoc Contrôlée“. *Grand Pujoux*: Ortsteil von Moulis-en-Médoc, wo das Château liegt. *Cru Bourgeois Supérieur*: Zusammenschluss von Winzern, die ihre Weine nach besonderen Kriterien produzieren. *2004*: das Jahr, in dem die Trauben gewachsen sind.

MIT SEINEN RUND 100 000 HEKTAR ist Bordeaux in viele Unterzonen eingeteilt, insgesamt mehr als 50. Denken Sie an eine Großstadt mit vielen Stadtteilen. Moulis-en-Médoc am linken Ufer der Gironde ist wie das feine Blankenese in Hamburg. Hier stehen die Reben auf Kieskuppen, vor Urzeiten angeschwemmt, da haben sie immer schön trockene Füße, müssen um Nährstoffe kämpfen und liefern intensive Trauben, die am Ende konzentrierte Weine ergeben.

Die berühmtesten Bordeaux sind die „Crus Classés“, die klassifizierten Gewächse, die 1855 zur Pariser Weltausstellung in eine Art Adelsstand erhoben wurden. Sie erzielen heute Spitzenpreise von mehreren Hundert Euro für den aktuellen Jahrgang. Einige bürgerliche Weingüter, die damals leer ausgegangen sind, haben sich in der Kategorie „Cru Bourgeois“, organisiert. Das Gute an Crus Bourgeois: Sie sind bezahlbar und schmecken trotzdem saugut. 

Cornelius und Fabian Lange