



Leader Ausgabe März 2014

Martel schenkt ein.

Wo sich Himmel und Hölle treffen

Die Region ist Geschichte. Die gesamte Kulturlandschaft gehört zu den ganz grossen Europas, reich an Tradition. Eines der bekanntesten Gebäude im Zentrum ist das Hôtel-Dieu, ein Krankenhaus und Pflegeheim aus dem späten Mittelalter für die Armen der Stadt. Es wurde vor mehr als 550 Jahren gegründet. Die umliegende Landschaft ist geprägt von unzähligen Rebbergen, deren Geschichte oftmals noch viel weiter zurückreicht. Zusammen bilden sie eine der grössten und bedeutendsten Weinbauregionen Frankreichs. Mythos, Legende und Extraklasse der hier produzierten Weine faszinieren rund um den Globus. Ich spreche vom Burgund. Einem Buch mit sieben Siegeln.

Aber worauf ist diese grosse Faszination zurückzuführen, die das Burgund auf Weinliebhaber auf aller Welt ausübt? Es ist die buchstäbliche Eleganz und der Reichtum an Finesse dieser Weine. Ein Charakterzug, den es sonst in dieser Ausprägung nicht gibt. Die Unterschiede zwischen den verschiedenen Reblagen sind erstaunlich. Auch wenn sie nur durch einen kleinen Weg oder eine Mauer getrennt sind, sprechen die Weine eine andere Sprache. Auf kleinstem Raum wechseln die Bedingungen für die Reben. Das Burgund gilt denn auch als die eigentliche Wiege des Terroirs. Die frühreifen Sorten Chardonnay und der filigrane Pinot Noir sind hier beheimatet.

Grosse Burgunder sind elegant und betörend. Unerreicht. Solche Weine stammen aus einem guten Jahr, von einem begnadeten Winzer und aus einer dieser sagenumwobenen Lagen. Sie sind gut strukturiert und dabei meist leicht und bekömmlich. Kommt die Balance von Jahrgang, Winzer und Lage aber nicht zustande, beispielsweise wegen fehlender Sonnenstunden, kann das Resultat – sprich der Wein – eine herbe Enttäuschung werden. Dies umso mehr, als diese Weine trotzdem viel kosten.

Als Weingeniesser suchen Sie natürlich den Hochgenuss, sprich den Himmel auf Erden. Die Suche nach den wirklich grossen Burgundern braucht zwar viel Zeit und eine intensive Auseinandersetzung mit den verschiedenen Gewächsen, die Faszination ist jedoch unbeschreiblich gross. Ansteckung garantiert.

Ausprobieren: Kochen Sie ein traditionelles Oeuf Meurette (pochiertes Ei in Rotweinsauce mit Zwiebelkompott und Brot) als ideale Begleitung zu Ihrem Burgunder.



MARTEL AG ST.GALLEN

Martel AG St. Gallen

Poststrasse 11, CH-9001 St. Gallen

Telefon +41 71 226 94 00, Fax +41 71 226 94 01

wein@martel.ch, www.martel.ch