

Primeur-Angebot Bordeaux 2017

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Weinfreunde!

Durch den Flug- und Bahnstreik in Frankreich war unsere Anreise nach Bordeaux dieses Jahr erschwert und wir verpassten die ersten Verkostungstermine. Auch das regnerische Wetter trug nicht zur guten Laune bei. Dabei war ich sehr gespannt auf ein Phänomen, das ich bei meinen bisher verkosteten Jahrgängen noch nie kennengelernt hatte: Zwei Jahrgänge in einem, nämlich Weine aus Trauben der „1. und 2. Generation“. Bedingt durch zwei schlimme Frosträchte Ende April erfroren viele Reben, trieben aber nach. Anscheinend war das für viele Händler ein Grund, sich selbst ein Bild vor Ort zu machen. Auch der Rückzug des Bordeaux-Papstes Robert Parker mag dazu beigetragen haben, dass die Union des Grands Crus einen Rekordbesuch ihrer Sammelproben vermeldete.

Mein Gesamteindruck vorweg: Von den Weinen, die für eine Subskription interessant sind, waren die wenigsten vom Frost ernsthaft betroffen. Die Weine sind viel besser als vorhergesagt. Es ist ein Jahrgang, der in der Spitze mit den hervorragenden Vorgängern 2015 und 2016 mithält. Bei den Weinen im mittleren Preissegment war allerdings ein stärkeres Qualitätsgefälle zu beobachten, was eine sorgfältige Auswahl erforderte.

Das Wetter

Das milde Frühjahr begünstigte einen frühen Austrieb der Reben, was durch die Frosträchte Ende April zum Problem wurde. Die besten Lagen im Médoc waren durch die ausgleichende Wirkung der Gironde am wenigsten betroffen. Hier erfolgte eine gleichmäßige Blüte und ein trockener Sommer führte zu einem positiven Reifeverlauf. Die Regenfälle Anfang September waren für die Cabernets optimal, für die Merlottrauben kamen sie etwas spät und brachten die Gefahr für Fäulnisbildung mit sich.

Durch die geographische Lage waren die Weine des rechten Ufers stärker vom Frost betroffen, so dass dort viele Weingüter diese Jahr garnicht auf dem Markt erscheinen, z.B. Fleur Cardinale, Rol Valentin, Chauvin und Larmande.

Die Weine

Wie schon in den letzten Jahren hat sich der Trend zur Biodynamik weiter fortgesetzt. Daneben aber auch die für mich positive Tendenz zu weniger Extraktion und weniger neuem Holz zugunsten der Frische und Harmonie in den Weinen.

Die Appellationen Pauillac und St.Estèphe haben mich im Médoc am meisten überzeugt: Montrose und Cos fantastisch, Pichon-Lalande und Lynch-Bages toll. Aber auch weiter südlich gab es tolle Weine: Palmer, Beychevelle, Carmes Haut-Brion....

Die vom Frost betroffenen Spitzengüter in St. Emilion trieben einen Risenaufwand, um die Folgen in den Griff zu bekommen: Die Rebstöcke wurden einzeln markiert, um Reben der 1. und 2. Generation unterscheiden zu können. In einem ersten Durchgang wurden die Trauben der ersten, drei Wochen später die der 2. Generation geerntet. Manche Güter verzichteten auf die Verwendung der 2. Generation im Grand Vin, weil sie keine perfekte Reife erreichte.

Am rechten Ufer sind dieses Jahr wieder die Weine mit einem hohen Cabernet-Franc-Anteil interessant: Cheval-Blanc, Figeac, Vieux-Certan... Aber auch Eglise-Clinet, Clinet, La Gaffelière.

Der Markt

Nach dem hochpreisigen 2016er-Jahrgang war eine Preisreduzierung unumgänglich. Im Schnitt ging das Preisniveau um ca. 15-20% zurück, was eine Subskription der angebotenen Qualitäten sinnvoll erscheinen lässt.

Ich hoffe auf Ihr Interesse und würde mich freuen, von Ihnen zu hören.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Ulrich Haag

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen für Bordeaux-Subskription 2017

Die Preise verstehen sich pro 0,75l-Flasche ab Ettlingen, in Original-12er-Holzbox bzw. -Karton. Lieferung in 6er-Holzboxen gegen Aufpreis möglich (€ 5,00 zzgl. MwSt. pro Box). Bestellung von Einzelflaschen möglich, Aufschlag € 1,00 zzgl. MwSt. pro Flasche. Bei einigen Weinen muss die Abgabe auf kleinere Mengen begrenzt werden, dann ohne Einzelflaschenzuschlag.

Die Rechnungsstellung erfolgt nach Auftragseingang und gilt als Auftragsbestätigung. Die jetzt gültige Mehrwertsteuer wird sofort berechnet, im Falle einer Mehrwertsteuererhöhung vor Liefertermin behalten wir uns eine Nachbelastung vor. Zahlung sofort nach Rechnungseingang rein netto. Nach 14 Tagen nicht bezahlte Reservierungen verfallen. Ab einer Rechnungssumme von € 1.000,- (ohne MwSt.) liefern wir in Deutschland frei haus.

Andere Flaschengrößen:

0,375l-Flaschen: ½-Preis + € 1,00
Magnums: 2x-Preis + € 2,00

Auslieferung: Frühjahr/Sommer 2020 nach Freigabe durch die Châteaux.
Das Angebot ist freibleibend und gültig bis 31.8.18, bzw. solange Vorrat reicht.

Zum Schluss:

Weil ich viel unterwegs und telefonisch oft schwer zu erreichen bin:

**Bestellungen möglichst schriftlich per Fax
oder per email auf info@cavebordelaise.de
Sie erhalten umgehend eine Auftragsbestätigung.**