

Primeur-Angebot Bordeaux 2016

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Weinfreunde!

Dieses Jahr waren die Primeurverkostungen Anfang April in Bordeaux ein großes Vergnügen: Herrliches Wetter, überall zufriedene Gesichter auf den Weingütern und vor allem schon in diesem Stadium wunderbar zu verkostende Weine. Wir waren etwas skeptisch angereist, nachdem in Bordeaux am Anfang des Jahres wieder von einem Zwillingsjahrgang wie 2009/2010 die Rede war. Aber mit den ersten Verkostungen wurde uns klar, dass hier ein besonderer Jahrgang heran reift.

Das Wetter

2016 erlebte das Bordelais einen so noch nie dagewesenen Verlauf der Vegetationsperiode. Die Monate Januar bis Juni waren meist feucht und kühl, alles andere als gute Voraussetzungen für einen großen Jahrgang. Die Blüte und der Fruchtansatz fanden relativ spät statt, aber zum Glück in einigermaßen trockenen und stabilen Wetterlagen. Und dann ab Ende Juni das Wunder: Bis Ende September fast kein Tropfen Regen und warme bis heiße Temperaturen. Und als die Reben nach Aufbrauch der großen Wasserreserven unter dem Trockenstress zu leiden begannen, fiel dann Mitte September doch noch der dringend benötigte Regen, um die Stagnation der Reifeentwicklung zu verhindern. Eine weitere Charakteristik des Wetters waren die hohen Tag/Nacht-Temperaturunterschiede, wichtig für die gute Säurestruktur und die Finesse der Weine. Die Lese konnte ohne Zeitdruck unter idealen Bedingungen eingebracht werden, was besonders wichtig ist für den spätreifenden Cabernet.

Die Weine

Die Qualität der Weine war 2016 wesentlich homogener als 2015. Während wir letztes Jahr große Unterschiede vor allem zwischen den Médoc-Appellationen feststellen konnten, fiel dieses Jahr keine Region qualitätsmäßig ab. Die Weine waren im Schnitt weniger üppig als 2015, dafür mehr im klassischen Bordeauxstil: Frische und Eleganz waren oft gehörte Begriffe für die Beschreibung der Charakteristik. Selten habe ich so abgerundete, seidige Tannine bei den großen Cabernets in diesem frühen Stadium verkostet. Der Alkoholgrad lag im Schnitt ein Prozent tiefer als 2015. Die für mich erfreuliche Entwicklung im Bordelais hat sich fortgesetzt: Weg von den alkoholreichen „Weltweinen“, hin zu einer terroirtypischen, finessenreichen Struktur.

Im Médoc waren die schwereren Böden im Norden (St.-Estèphe) dieses Jahr etwas im Vorteil gegenüber den leichteren Böden im Süden.

Am rechten Ufer finden sich sowohl in St.-Emilion wie auch in Pomerol hervorragende Weine. Wie letztes Jahr prägt hier der ausgereifte Cabernet-Franc die Spitzenqualitäten.

Der Markt

Nach einer „Delle“ von 2011 bis 2014 kam das Primeurgeschäft vergangenes Jahr wieder ins Laufen. Und auch dieses Jahr scheint die Nachfrage wieder groß zu sein. Vor allem das Interesse in Fernost ist wieder gestiegen. Château Haut-Brion verzeichnete mit 1800 Gästen in der Primeurwoche einen Besucherrekord.

Nachdem die ersten Châteaux die Preise von 2015 beibehielten und schnell verkauft waren, ging die Preisralley erst richtig los: Über 15 Prozent, 30 Prozent bis 50 Prozent Preissteigerung gegenüber 2015 sind meines Erachtens überzogen, aber um die gesuchten Weine anbieten zu können, musste man mitziehen, so schwer mir das fiel. Teils boten die Châteaux zunächst nur kleine Mengen an, um die Marktreaktion zu testen und erhöhten in der zweiten Tranche die Preise kräftig. Begründet wurden die Steigerungen auch mit den schweren Frostschäden Ende April, die manchen Winzer große Teile der nächsten Ernte kosten werden.

Trotzdem bin ich überzeugt, dass sich dieses Jahr die Subskription lohnen wird, vor allem bei den gesuchten Weinen. Darüber hinaus empfehle ich dieses Jahr auch den Kauf preiswerterer Weine, denn auch in dieser Kategorie waren die Qualitäten durchgängig sehr gut.

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 2016

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 2019 nach Freigabe durch die Châteaux.
Das Angebot ist freibleibend und gültig bis 31.8.17, 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.**