

Die Themen in dieser Ausgabe:



MARGAUX



SCHOKOLADENTRÜFFEL

NEWSLETTER



Margaux - Edel, weltberühmt und teuer

Die feinste AOC der Bordeauxweine

Was für einen Klang dieser AOC-Name hat: Margaux! – So viele Assoziationen werden geweckt: edelste Weine, Noblesse, die „Perle“, Hemingways Tochter und natürlich auch Château Margaux. Ein Château Pauillac oder Château Pomerol gibt nicht; nur hier gibt es ein Weingut, das heißt wie die Appellation, in der es liegt. Und kein anderes Anbaugebiet – zumindest nicht im Bordelais – trägt einen Namen, der auch ein Frauenvorname ist. Das scheint nicht zufällig zu sein, begeistern die besten Margaux-Weine doch durch seidige Eleganz, eine nahezu feminine Note.



Margaux ist die größte der bedeutenden Médoc-Appellationen. Der eiszeitliche Kies seiner recht kargen Böden stammt aus den Pyrenäen. Seit Beginn des 18. Jahrhunderts wuchsen hier bemerkenswerte Weine. 1788 wurde Château Margaux neben Lafite aus Pauillac zu den feinsten Weingütern des Bordelais gezählt und in einem Weinauktionskatalog von Christie's erwähnt.



Thomas Jefferson, damals Gesandter in Paris, schwärmte per Brief einem Freund von dem herausragenden 1784er Margaux. So nimmt es nicht Wunder, dass Château Margaux in der Klassifikation von 1855 zu den wenigen Premier Grand Cru Classés avancierte.

Nicht alle der anderen – auch nicht der berühmten – Grand Crus wiesen durchgehend eine solch beständig hohe Qualität auf, wie der Leuchtturm des Margaux. Doch zu dem exzellenten Ruf und hohen Niveau trugen und tragen auch sie bei. Stellvertretend dafür stehen die Châteaux Palmer, Prieuré-Lichine, Rauzan-Segla, Brane-Cantenac und Malescot St.-Exupéry.

Johnson nennt Margaux-Weine die elegantesten und aromatischsten aller Bordeaux-Rotweine. Der *Guide Hachette* hebt ihre weiche Note und den zarten Charakter hervor, deren fruchtiges Aroma von großer Eleganz unterstützt sei; außerdem zeichneten sie sich durch eine hervorragende Lagerfähigkeit aus.

Eine gute Möglichkeit, die Weine aus Margaux kennen zu lernen, ohne gleich sein Aktiendepot auflösen zu müssen, bieten einige großartige Cru Bourgeois der Region wie Château La Gurgue oder Château Labegorce-Zédé. Auch sie verführen mit Rasse, fester Struktur, viel Frucht und schönem Eichenholzton.

Schokoladentrüffel

Wir lieben Schokolade!

In unserem Rezepttipp geht es um eine feine schokoladige Leckerei mit wenigen Zutaten:

200g Schlagsahne

250g hochwertige Bitterschokolade (70%)

Kakaopulver (ungesüßt, zum Rollen)

Nach Belieben: Puderzucker, gehackte Nüsse und Kokosraspeln

Zunächst die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel beiseite stellen. Jetzt die Sahne kurz aufkochen und sofort über die Schokolade gießen. Sahne und Schokolade zu einer Masse verrühren und dann 1-2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Jetzt darf gerollt werden! Mit den Händen aus der abgekühlten Schokogananache kleine Bällchen formen. Wenn es zu sehr klebt, hilft etwas Puderzucker auf den Handinnenflächen. Zum Schluss werden die Bällchen in Kakaopulver gerollt, aber auch Puderzucker, gehackte Nüsse und Kokosraspeln sind möglich.



Diese Schokoladentrüffel lassen sich gut für einige Tage im Kühlschrank lagern. Dazu passt hervorragend ein kräftiger Rotwein mit viel Cabernet Sauvignon in der Cuvée. – Es muss ja nicht gleich ein Margaux sein. Viel Spaß! Lassen Sie es sich schmecken!