

Die Themen in dieser Ausgabe:



BORDEAUX FÜR ALLE TAGE



PASTAREZEPT MIT ZWEI ZUTATEN

NEWSLETTER



Das moderne Bordeaux

Leicht, fruchtbetont und unbeschwert

Natürlich sind die traditionellen Monumente der Weinwelt nicht verschwunden. Es gibt sie nach wie vor, die „großen Gewächse“ aus Margaux, Pauillac, Pessac-Leognan oder Saint-Émilion und Pomerol. Namen wie Petrus und Mouton-Rothschild, Haut-Brion und Sociando-Mallet haben in den Ohren (und Kellern)



von Liebhabern und Sammlern unverändert einen hervorragenden Ruf. Sie prägten auch das allgemeine Verständnis von Bordeaux, das noch immer als Synonym für schwere und teure Spitzenrotweine steht. Das ist aber schon länger nicht mehr die ganze Wahrheit.

Der Großteil der Weine, die auf den mehr 100.000 Hektar Rebflächen des Bordelais wachsen, sind – im besten Sinne – Weine für jeden Tag. Der Bordeaux-Weinverband hat dieser Entwicklung mit der Ausrichtung seiner Kampagne für dieses Jahr Rechnung getragen. Keine Flasche der TOP 50 Bordeaux der Selektion 2020 kostet den Weingenießer mehr als dreißig Euro. Außer moderaten Preisen waren in diesem Jahr vor allem Weine aus nachhaltigem Anbau, frische, unbeschwerte



Weißweine und Crémants sowie fruchtige und geschmeidige Rotweine, Rosés und Clairets im Fokus. Die klassischen Rotweine und Süßweine fehlen in der Auswahl nicht ganz, auf ihnen lag aber nicht der Schwerpunkt.

Vor allem die junge Generation der Winzer in und um Bordeaux steht für Weine, die keinen besonderen Anlass verlangen. Schöne Momente und das Zusammenkommen guter Freunde sollen Grund genug sein, einen Bordeaux zu genießen. Diese unbeschwerte Leichtigkeit spiegeln die modernen Bordeaux-Weine.

Die Weißweine sind lebendig, frisch und fruchtig, nicht selten sortenrein vinifiziert. Die ausgewählten Rotweine sind zugänglich, schon jung sehr gut zu trinken – keine Bouteilles, die jahrelange Beobachtung und Pflege im Keller benötigen.

„Aufziehen und Spaß haben“ ist das neue Motto. Das gilt im besonderen Maß für die Rosés und Clairets, die sich endlich auch diesseits des Rheins immer größerer Beliebtheit erfreuen.

Eindrucksvoll sind die Crémants Blanc und Rosé. Seit 1990 erst gibt es die AOC Crémant de Bordeaux. Mittlerweile wächst die Zahl der Fans dieser eher leichten, feinfruchtigen und zart-perlenden Schaumweine stetig, denn auch sie verkörpern in ihrer unbeschwerten und lebens-bejahenden Charakteristik das moderne Bordeaux.



Kürbispasta mit nur zwei Zutaten

Pasta selbst gemacht, einfach und genial: Passend zum Herbst ist unser Rezepttipp.

Zutaten: 300g Mehl, 800g Hokkaidokürbis (oder 400ml Kürbispüree aus der Dose) Kürbis in pürrierter Form eignet es sich hervorragend zum Binden von Mehl, ähnlich wie Ei.

Den klein geschnittenen Kürbis weich kochen, abgießen und fein pürieren. Im Mehl eine Mulde bilden, das Püree hineingeben, mischen und kneten, bis die Masse nicht mehr klebt.



Den Teig sehr dünn ausrollen und in etwa 1cm breite Streifen schneiden. Diese Nudeln in Salzwasser kochen, abgießen und servieren mit geschmolzener Butter, Parmesankäse und frisch-gemahlenem Pfeffer oder mit gerösteten und gehackten Pinienkernen. Dazu ein Sauvignon blanc, dessen leichte Säure eine schöne Frische gibt oder einen jungen roten Bordeaux mit hohem Cabernet-Anteil. Seine Frucht rundet den Kürbisgeschmack elegant ab.

Bon appétit!