

Weine des Woche „20/21 KW“

Die „Weine der Woche“ kommen **aus Frankreich**. Und hier mal aus dem früheren Klassiker-Anbaugebieten wie der Loire und Bordeaux (siehe unten). Damals in den 90iger Jahren durfte auf den Weinkarten der Restaurants kein trockener Weißwein aus **Sancerre** fehlen. Wenn ich damals Gastronomen als Neukunden anwerben wollte, kam im ersten Kontakt oft direkt die Frage: „Welchen Sancerre haben Sie und wie viel kostet er?“ Oft die entscheidende Frage für mein „Bleiben oder Gehen“! Heute haben die starken deutschen Weißweine diesen **Sauvignon Blanc** - gewachsen um den **Ort Sancerre** – quasi vollständig verdrängt. Am Dienstag ist der **Jahrgang 2018 der Domaine de la Tonnellerie** bei mir eingetroffen. Sie besitzt Top-Lagen aus Kalkböden um den höher gelegenen Ort Bué. Der neue Jahrgang glänzt durch eine tolle Fruchtigkeit mit intensiven typischen Fruchtaromen wie Cassis und Stachelbeere. *Probieren Sie einen „modernen“ Klassiker!*

Der zweite Klassiker aus „vergangenen Zeiten“ ist der **2012er Bordeaux Superieur „Capmartin“ von Château Lestrière**. Auch hier war es in den 90iger Jahren ein Muss für jede Weinkarte Bordeaux-Weine zu führen, sei es vom **linken Ufer** (Médoc mit den engeren Ursprungsbezeichnungen Pauillac, Saint-Estephe, Saint-Julien, Margaux und Graves, zu der auch Pessac-Leognan gehört) oder vom **rechten Ufer** (Saint-Emilion, Pomerol, Bourg und Blaye). Es gab ja auch neben Burgund und Bordeaux europaweit kaum qualitativ hochwertige trockene Rotweine, sodass wir jedes Jahr zu den Primeurverkostungen nach Bordeaux und Burgund „pilgerten“!

Winzerin und Önologin Estelle Roumage kennt auch noch diese Zeit. Heute ist es in Bordeaux ruhiger geworden. Doch sie produziert immer noch **Rotweine mit einem enormen Lagerungspotential**, die dabei vor allem nicht ihre Fruchtigkeit einbüßen. *Probieren Sie auch diesen „Nostalgiker“!*

Weingut des Monats

Jürgen und Alexander Dahms führen diesen Familienbetrieb in 3.Generation. Alexander Dahms, **gelernter Winzer** und **Handelsfachwirt**, und sein Cousin Jürgen Dahms, studierter **Dipl. Önologe**, ergänzen sich ideal. Dabei sind sie mit Leidenschaft und Seele in der „Sache Wein“ unterwegs. Sie möchten gerade feinfruchtige Weine produzieren, die das oftmals verstaubte „staubtrockene“ **Image fränkischer Weine aufpeppen** sollen wie z.B. mit dem feinfruchtigen, saftigen „**Gestatten Sie – Frau Müller**“! Sie sind aber auch im Besitz einer einzigartigen historischen Einzellage „Schweinfurter Peterstirn“, auf deren Muschelkalkböden **beeindruckende Silvaner** entstehen.

Ich selbst kenne Jürgen aus unserem **gemeinsamen Weinbaustudium 1989-1993 in Geisenheim**. Als ich bei unserem ersten Semestertreffen nach 25 Jahren seinen „normalen“ Silvaner verkosten durfte, war ich so begeistert, dass daraus nun eine Zusammenarbeit entstand.