



Weißer Bordeaux mit Fleisch auf den Rippen

Wer Bordeaux hört, denkt an kräftige, tanninschwere Rotweine. Vielleicht noch daran, dass es an den Ufern der Flüsse Garonne und Dordogne auch Weltklasse Süßweine wie Sauternes gibt. An weißen Bordeaux denken die wenigsten. Warum eigentlich? Schließlich gehört die kräftige Bordelaiser Weißwein-Cuvée aus Sauvignon Blanc und Semillon zu den großen französischen Klassikern. Übrigens ist dieser Verschnitt auch eine Möglichkeit, den beliebten Sauvignon Blanc zu interpretieren. Jenseits

von vordergründig Fruchtigem aus Neuseeland oder erdig Mineralischen aus der Region Loire.

Weißer Bordeaux ist einfach fantastisch. Es gibt ihn von ehrwürdigen Châteaux; Weine, die über Jahrzehnte reifen können, für die man aber auch tief in den Geldbeutel greifen muss. Umso erfreulicher ist es, wenn man die Weine von Château Thieuley im Glas hat. Die bieten für relativ kleines Geld schon echten weißen Bordeauxgenuss. Das Familienweingut ist bereits



seit den 1980er Jahren eine feste Größe in Bordeaux. Damals setzte Francis Courselle konsequent auf Weißwein, als rundherum die Rebflächen mit roten Sorten bestockt wurden. Heute werden die Geschicke der etablierten Domäne von seinen Töchtern Marie und Sylvie Courselle geleitet. Beide haben Weinbau studiert und viel Erfahrung auch außerhalb Frankreichs – von Australien bis Italien – gesammelt. Letzteres ist eine Tatsache, die unter Frankreichs selbstbewusstem Winzernachwuchs nicht unbedingt selbstverständlich ist. Das Weingut ist mit modernster Kellertechnik ausgestattet, die geschickt und behutsam eingesetzt wird. So entstehen eigenständige Weine, die die Herkunft verraten und geschmacklich nicht austauschbar sind.

Das Geniale an der weißen Bordelaiser Cuvée ist es, den aromatischen, aber oft mit dünnem Körper ausgestatteten Sauvignon Blanc mit dem fleischigen, honigduftigen

Semillon zu verschneiden. Letzterer gibt dem Wein Fleisch auf die Rippen. Man könnte den Wein auch im Barrique ausbauen, auf Château Thieuley verzichtet man wegen der Frische darauf.

Der Wein verfügt über eine appetitliche hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In einem größeren Glas entfalten sich intensive Aromen von reifen Birnen, exotische Früchte wie Maracuja, Akazienhonig, Bienenwachs, Stachelbeere, weißer Pfeffer und gelbe Paprika. Am Gaumen trocken, würzig und mit moderater Säure versehen. Die intensive Aromatik entfaltet sich auch im Nachhall. Der kräftige Körper und die Cremigkeit kleiden den Mund aus. Ein Weißwein, der zu Klassikern der französischen Küche passt, wie Coq au Vin Blanc, überbackener Zwiebelsuppe oder mit Zitronen und Kräutern geschmorter Poularde.

2014 Château Thieuley, Bordeaux Blanc Sec, Bordeaux, 9,20 Euro
☎ 02 21/13 97 280

🌐 www.koelner-weinkeller.de