



2011

## Domaine de l'Aurage

### Domaine de l'Aurage

Kein anderer Weintrinker ist so auf Jahrgänge fixiert, wie der Bordeauxfreund. Und das, obwohl ihn Parker & Konsorten in Jahren wie 1985, 1995, 2001, 2007 oder 2011 böse in die Irre geleitet haben. Als würde der Jahrgang den Wein machen und nicht der Winzer.

2011 ist ein Jahrgang, der bei modernen Bordeauxtrinkern, die etwas auf sich halten, nichts zu putzen hat. Er gilt ihnen als »leicht« und harmlos. Dabei war Bordeaux vor der Jahrtausendwende delikater, elegant und angenehm trinkfreudig »leicht«. Noch 1995 gab es kaum Weine, die über 12,5 Vol. % aufwiesen. Das scheint im Zeitalter der allgemeinen Geschmacksverstärkung vergessen. Heute muß guter Bordeaux alkoholschwanger im Glas brummen.

Daß nicht der Jahrgang entscheidend für guten Bordeaux ist, sondern der Winzer, der ihn in entsprechende Qualität übersetzen muß, beweist auf überzeugende Weise der junge Louis Mitjavile mit seiner Domaine de l'Aurage in der Côtes de Castillon, im Hinterland St. Emilions.

Sein Jahrgang 2011 ist kein Monster an Statur, er trinkt sich auf erstaunlich hohem Niveau verdammt fröhlich weg. Dicht wirkt er im Mundgefühl, reif im Aroma und hochwertig in den Gerbstoffen. Er hat Saft und Kraft, ohne schwer zu wirken, bringt aber trotzdem Gewicht auf die Zunge. Zum Teil in neuen Barriques ausgebaut und gereift, verleugnet er den Einfluß des Holzes nicht. Er tut dies aber in animierend zugänglichen Schokoladen- und Kakaoaromen im Duft, und auf der Zunge begeistert er mit samtig schwebenden Gerbstoffen einer Delikatesse, wie man sie in dieser Preisklasse leider viel zu selten geboten bekommt. Ein in des Wortes bestem Sinne »schöner« Bordeaux, den man nicht zehn Jahre weglegen muß, um ihn erst dann genießen zu können, sondern ein exemplarisch guter Bordeaux, der den vermeintlichen Nachteil des Jahrgangs, mangelnde Konzentration, durch die Qualifikation seines Winzers zum Vorteil macht: Eleganz und wohltuend gezähmte Reife vereinen sich in ihm zu außergewöhnlicher Trinkfreude. Bezahlbarer Bordeaux einer Qualität, wie auch wir sie leider nur selten entdecken.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

0,75l

**39,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FBO11025



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)