



ENDLICH WIEDER MAL BURGUNDER

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Burgunderweine, tun sich schwer in meinem Keller. Sie schlummern mengenmässig in einem krassen Unterverhältnis zu anderen Weinregionen und warten geduldig auf einen möglichen Zugriff. Und der passiert leider - muss ich sagen – viel zu selten. Zum einen ist es so, dass meine Karin keine roten Burgunderweine mag. Sie findet Pinot Noir generell langweilig ...

Zum anderen liegt es daran, dass ich eine Flasche nicht allein mit vollem Genuss austrinken mag. Leer kriege ich eine solche Bouteille zwar schon, aber mein Gefühl sagt mir, dass mich der Burgunder schneller berauscht als andere Provenienzen.

Mehr über diese These in einem separaten Kasten aufgrund einer Aussage von einem Freund und einem Schlaftest, welchen ich bei einem Schwager vor Jahrzehnten durchführte.

Wann ist denn überhaupt bei Gabriel «eine gute Burgundersaison?» Ganz einfach, wenn man ein paar Freunde einlädt und diese Gruppe zufällig ziemlich «burgundertauglich» ist. Will heissen, dem «monocépagigen» Pinot Noir im Generellen nicht abgeneigt ist.

Das war in der zweiten Woche vom September 2025 der Fall. Die Goldauer Truppe, welche sich CHAPETRUS nennt, reiste aus dem Kanton Schwyz an, weil dieses Quartett meiner Einladung für einen besonders weinigen Abend zuversichtlich folgte.

Die Namen dieser Vereinigung ohne Statuten; Ruedi Imlig, Thomas Schmid, Daniel Milli und Markus Müller. Letzterer stakste aufgrund einer kürzlich vollzogenen Hüftoperation mit Krücken in den Gabriel-Weinkeller. Die Idee dieser vier Genussmänner besteht darin, dass man sich und unregelmässigen Abständen trifft. Einer den Gastgeber spielt und dabei Essen wie auch Weine anstellt. Vorlagen gibt es keine, also ist man frei in seiner Thematik.

Was auch noch Usus ist, der Gastgeber darf einen Freund einladen. Diese Tradition habe ich mir ebenfalls zu Nutze gemacht und den Weinwanderfreund Robi Hoher mit ins Boot genommen.

Am frühen Morgen hatte ich Spinat blanchiert, ungekochte Cannelloni mit Cevapcici gefüllt und das Gericht mit den weiteren Zutaten in die Gratinschale gelegt.

Der Hauptgang war schon um acht Uhr morgens auf Nummer sicher. Das italienische Gericht musste nur noch bei 170 Grad eine Stunde lang im Ofen fertigbaren.

Den Ausbrecherkäse nahm ich aus dem Kühlschrank und brachte ihn in den Keller zum Chambrieren. Dort hatte ich am Tag zuvor für eine andere Einladung ein Stück Südtiroler Mostbröckli auf die von Karin geschenkte Berkel Schneidemaschine gelegt. Oben im Kühlschrank wartete ein Glas mit kaltem Hackfleischbraten (den hatte Robi aus Mallorca mitgebracht) auf den Vorspeiseneinsatz.

In einer grossen Pfanne brachte ich mehrere Stücke von Ochenschwanz zum Sieden. Das war die Ausgangslage für eine besonders schmackhafte Rindersuppe für Teil Zwei! Nun galt es, das Weinprogramm für den Abend zusammen zu stellen. Ich liebe solche Keller-Einladungen. Warum? Da kann ich auch mal Risikoflaschen in Betracht ziehen. Ich entkorke alle Bouteillen schon recht früh. Wegen ein paar Millimeter Oberfläche gibt es da wenig Luftzutritt. Somit ist das Risiko, dass es in den nächsten Stunden bei kellerkühler Lagerung, zu einer Oxidation kommt absolut minim.

Dann verkoste ich nach und nach gemütlich alle Weine. Ist eine Bouteille fehlerhaft oder allenfalls gar hinüber, dann wird diese für das Abendprogramm aussortiert und tröpfelt im Untergeschoss ins Essigfass. Der Gabriel-Essig ist ziemlich beliebt, weil die Ingredienzen in der Regel nicht von schlechten Eltern sind. Nicht wenige PET-Flaschen wandern davon zum Hildisrieder Koch Werner Tobler. Und auch einer der Teilnehmer schätzt diesen Essig. Er hatte mir einen Tag zuvor schon mal eine Flasche davon zum Mitnehmen geordert.

Doch jetzt fertig Essig, jetzt geht es zu den Burgundern. Beginnend mit zwei grossartigen Weissenweinen ...

2002 Chassagne-Montrachet Les Chaumes, Michel Colin-Déléger: Intensives, leuchtendes Gelb mit grünlichem Schimmer. Offenes, sanft buttriges Bouquet, Bachdolden, Mirabellen, Akazienhonig, Mandeln, weit ausladend. Cremiger Gaumen, sehr elegant über die Zunge rollend, langes Finale. Ein perfekt gereifter, grosser Chassagne. Gekauft an der Weinbörse vor zwei Jahren für 65 Franken. Das war ein Traumschnäppchen. 19/20 trinken



2013 Meursault, Pierre Boisson: Intensiv leuchtendes Gelb mit minim goldenem Schimmer. Offenes Bouquet, helle Rosinen, zartes Vanillin. Der zeigt viel Druck und lädt weit aus. Im Gaumen feinfleischig, gut stützende Säure, charaktvoller Kern im Extrakt. Ein konzentrierter, absolut vitaler weisser Burgunder den man ohne Eile auch die nächsten Jahre noch geniessen kann. Als einfacher Meursault kommt er ziemlich anspruchsvoll daher. 18/20 trinken

ROTE BURGUNDER

Mit verschiedenen Jahrgängen, Lagen und Produzenten bot sich ein bunter Mix, um möglichste viele Burgunderfacetten zu erleben.



Als Mövenpick-Einkäufer besuchte ich diese Domaine oft. Jean Frédéric Mugnier ist heute ein Burgunderstar. Damals war er noch Pilot bei Air France und führte das Weingut so nebenbei. Neuere Musigny-Jahrgänge kosten zwischen 1500 bis 2500 Franken.

1983 Musigny, Jean Mugnier: Aufhellendes Weinrot, ziegelrotem Schimmer. Welkes Bouquet, wenig Süsse zeigend, etwas heller Tabak und Kakaopulver. Gibt sich aber noch intakt. Im Gaumen zeigt er getrocknete rote Beeren (Goji), satte Textur, fragiler Körper, bei recht langem Finale. Es braucht etwas Toleranz, aber ich mochte dieses Erlebnis. Nicht zuletzt auch deshalb, weil ich wusste, was für Rarität im Markt bezahlen müsste. 16/20 austrinken

1985 Chambolle Musigny Premier Cru, Jopseph Drouhin: Deutlich aufhellendes Rot mit rostigen Reflexen. Man sollte sich nie von einer Farbe verleiten lassen, welche nicht gefällt; das Nasenbild ist süß und zeigt Erdbeerenkompott und Zedernduft. Im Gaumen weich und anschniegssam, auch hier zeigt sich eine gefällige Süsse, welche über der Zunge zu schmeicheln weiss. Die effektive Genussreife ist zwar vorbei, aber er wirkt noch nicht müde. 17/20 austrinken

1990 Corton Bressandes, Comte Senard: Relativ dunkle Farbe, nur am Rand eine gewisse Reife zeigend. Kompaktes, etwas trocken wirkendes Bouquet, getrocknete Pflaumenhaus Nuancen von Teer, dunkle Hölzer, Leder. Gibt sich recht tiefgründig. Fleischiger Gaumen, kräftig, man dürfte für den Jahrgang mehr Charme erwarten. Wurde relativ streng vinifiziert und das hat ihn nicht so richtig entwickeln lassen. 17/20 trinken

1999 Nuits-Saint-Georges Les Cailles, Phillipe Lecheneaut: Mittleres Granat mit ziegelrotem Rand. Würziges Bouquet, kandierte Beeren, dominikanischer Tabak, feiner Hauch von getrockneten Kräutern. Das Nasenbild spricht an und weckt Erwartungen. Intensiver, zart rauchiger Pinot-Geschmack, Tabak, Sommertrüffel und immer noch recht viel süssliche, schier marmeladige Frucht im Extrakt zeigend. Ein berauschender Burgunder. Gehörte zu meinen Lieblingen an diesem Abend. So muss Côte de Nuits! 19/20 trinken

2002 Echezeaux, Daniel Bocquet: Mittleres Granat, noch wenig Reifereflexe anzeigend. Feuchtes Leder, Backpflaumen, kompakt mit minimsten Spuren von Sojasauce, was eine unterdrückte Oxidation anzeigt. Im Gaumen wirkt er leicht überreif, zeigt aber immer noch Substanz und seine noble Herkunft. Hier wäre ein Kontakt vor zehn Jahren wohl positiver ausgefallen. Also wurde der Genusspunkt verpasst. 16/20 vorbei

2009 Vosne-Romanée Les Chaumes, Daniel Rion: Mitteldunkles Granat, reflektiert dem Alter entsprechende Reifetöne. Offenes Bouquet, getrocknete Pflaumen, dunkles Malz und kalte Schokolade. Im Gaumen angenehm füllig, runde Tannine und weiche Säure. Zeigt auch im Finale wieder dunkle Schokolade. Also ein Charmeur, der jetzt in voller Reife ist. Hat viel Freude bereitet! 18/20 trinken



Die Lage Clos de Bèze ist einer der ältesten Weinberge im Burgund. Die Mönche der Abtei von Bèze legten ihn im Jahr 630 an und bewirtschafteten ihn bis 1219, um ihn dann an die Besitztümer der Langres zu verkaufen.

Während der Französischen Revolution wurden die Böden beschlagnahmt und anschliessend weiterverkauft, aufgeteilt und an zahlreiche private Eigentümer verteilt.

Wichtige Besitzer heute in dieser privilegierten Grand-Cru-Lage sind: Domaine Faveley, Bruno Clair und ... Pierre Damoy.

2010 Chambertin Clos de Bèze, Pierre Damoy: Recht dunkles Weinrot, am Rand orangebräunliche Reflexe zeigend. Spannendes, vielschichtiges, gefächertes Bouquet, Gewürznelken, schwarze Pfefferkörner, Edelhölzer, Kaffeebohnen, Dörrfrüchte, läßt schön aus und geht in die Tiefe. Man merkt da nasal, dass es sich um grosses Terroir handeln muss. Im Gaumen fliesst der noble Wein wie Kaschmir über die Zunge. Superb balanciert, nachhaltig, genial. So muss Grand Cru. Klasse! 19/20 trinken

Es gibt noch Anbieter für diesen Wein. Die Preise liegen um 400 Franken.





DIE AURA EINES BURGUNDERS

Weine beschreiben ist relativ einfach und unterliegt einer persönlichen Auslegung. Egal wie professionell der Verkoster ist. Man schaut auf die Farbe und deklariert das in Worten. Dann erschnuppert man was so aus dem Glas strömt oder eben auch nicht und versucht die Aromatik irgendwie einzuordnen. Im Gaumen zeigt sich, ob der Wein tendenziell schlank, mittelgewichtig oder gar füllig daherkommt. Und wie sich die Säure mit dem Fleisch oder Fett (oder beidem) verbindet. Die ausgelöste Adstringenz zeigt Noblesse und Altersreserven an. Dann kann/könnte man noch eine Stoppuhr starten und messen, wie lange die Retro-Olfaktion (Abgang) ist. Und schon ist die Degustationsnotiz fast fertig. Es wird noch die Wertung in Punkten hingekritzelt und wer kann, schätzt das vermutbare, restliche Leben des analysierten Tropfens ein.

Der effektive Genuss eines Weines basiert auf anderen Grundlagen: Da öffnet man sein Herz, lässt die Sinne spielen, berauscht sich an der Aromatik und lässt den Gefühlen freien Lauf.

1998 Gevrey Chambertin Combe-du-Dessus, Denis Mortet: Intaktes Weinrot mit zarten Reifereflexen welche sich durch das ganze Farbbild durchziehen. Würziges Bouquet mit Lakritze, Thymian, Hirschleder, Spuren von Sommertrüffel, Nuancen von Rosinen, hellem Malz. Spannende Duftbandbreite von süsslich bis hin zu konzentriert-trocken. Insgesamt eine unverkennbare, grosse Burgunder-Terroirnase eines grossartigen Produzenten anzeigend. Im Gaumen elegant, mittelgewichtig, stielige Würzkomponenten, perfekt stützende Säure, immer noch gewisse Reserven anzeigend. Langes Rückaroma mit rauchigen Komponenten. Das zeigt den möglicherweise grossen Anteil von alten Rebstöcken an. Wenn man ihn schlürft, gibt er genau das frei, was man von einem nahezu legendären Burgunder aus der Côte-de-Nuits erwartet. Und wenn der Geschmack verebbt, dann kommen die Emotionen zum Zug. Die waren nachhaltig und jagten ein massives Glücksgefühl durch den ganzen Körper. So muss grosser Burgunder. Und nicht anders! Solche Weine soll man nicht einfach degustieren, sondern mit allen Sinnen geniessen. 19/20 trinken

P.S. Im Markt könnte man diesen Wein knapp unter 400 Franken erwerben. Ich löschte ihn bei mir im Excel-Inventar für 68 Franken!



AUS DEM RENNEN GEFALLEN

Nicht alle Flaschen vom Titelbild waren genusstraglich. Das wusste ich schon zu Beginn. Einerseits waren es die mit Risiko bestückten Füllniveaus, andererseits die viel zu helle Farbe. Somit war dies eine gute Möglichkeit den Essignachschub wieder etwas zu nivellieren. Als erstes opferte ich den **1949 Corton, Etienne Vergy**. Der war Braun und kaputt. Beides gleichzeitig! Beim extrem hellen **1989 Chambolle Musigny Georges Roumier** war der Korken ins Innere gefallen. Auch das war leider nichts. Die Flasche vom **1978 Beaune Henri Boillot** wies ein ungenügendes Füllniveau auf. Dies, obwohl der Korken eigentlich dicht schien. Das Nasenbild war angesengt und roch nach alten Wollsocken. Wäre noch knapp trinkbar gewesen, aber das wollte ich unserer Truppe dann doch nicht antun.

GUT SCHLAFEN DANK BURGUNDER

Vor Jahrzehnten durfte ich in Sempach einmal den Privatkeller von Kaspar Barmettler besichtigen. Er war grad in einer schwierigen Phase und fand nachts wenig Schlaf. Doch das sei jetzt vorbei. Bis vor ein paar Wochen hätte er alle Bordeaux Weine ausgetrunken, seither würde er den Burgunderbestand dezimieren. Jetzt schlafe er die ganze Nacht durch!

Ein paar Jahre später war mein Schwager Guido bei uns für ein paar Tage. Auch er war in der Scheidungsphase. Er erzählte mir, dass er morgens immer sehr früh aufstehe und dass ich ihm deshalb zeigen soll, wie die Kaffeemaschine funktioniere. Da erinnerte ich mich an Kaspars «Gutschlaftheorie». Also öffnete ich eine Magnum Burgunder.

Als ich am anderen Morgen aufstand, war die Kaffeemaschine noch nicht eingeschaltet und mein Schwager lag noch im Tiefschlaf.

Eine genaue Analyse zu dieser Theorie gibt es nicht. In gewissen Traubenschalen soll das natürliche Schlafhormon Melatonin befinden. Muss theoretisch so sein, dass in einer Magnum doppelt so viel von diesem Zeug drin ist ...



MEHR SAUTERNES GENIESSEN!

Geht es Euch auch so? Jedes Mal, wenn ich einen sehr guten Sauternes im Glas vor mir habe, nehme ich mir vor, mich wieder mehr diesem göttlichen Nektar vom südlichen Bordelais zu widmen.

Man müsste halt mehr Möglichkeiten kreieren und permanent eine Flasche im Kühlschrank bereithalten. Obwohl ich Sauternes eigentlich nicht unbedingt kalt trinke. Bei Keller-temperatur setzt er viel mehr Aromatik frei.

Als ich das knusprige St. Galler Brot bei uns in der Bäckerei Brioche einkaufte, sah ich den mich verführerisch-neckisch anblickenden Zwetschgenstollen. Jetzt ist grad schon fast das Ende dieses herrlich blauen Steinobstes.

Da ich grad ein paar Tage zuvor im Bordelais weilte und mit Freunden und den Besitzern rund 40 Jahrgänge Château Guiraud (1893 – 2024) an zwei Tagen verkostete und mir dort – einmal mehr vornahm – wieder vermehrt dem Sauternes-Genuss zu-frönen, erwarb ich mir die Dessert-Stolle. Zwecks süßem Abendfinale.

1957 Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes: Mittleres Goldgelb mit ockernem Schimmer. Offenes, ziemlich süßes und gleichzeitig anmutendes Bouquet, Melasse, Langnese-Honig, helle Sultaninen, Malz, ungeschwefelte Dörraprikosen. Die Botrytis fehlt, wird zum Teil aber durch eine feine Würze kompensiert. Im Gaumen mollig mit weichem Fluss mit etwas pfeffriger Säurespitze im Extrakt. War ein schwieriges Sauternes-Jahr. Dafür aber ein sehr guter Lafaurie-Peyraguey. Und zeigt dabei überhaupt keine Altersschwäche. Diese Flasche war ein persönliches Geschenk vom Château-Besitzer. Danke Silvio! 16/20 austrinken.



SIMPEL UND SCHMACKHAFT

Einen Spruch vom irischen Schriftsteller zitiere ich oft: «Die Einfachheit ist die Sehnsucht der Komplizierten». Und daran halte ich mich, wenn wir eine grössere Gästeschar betreuen. Wir starteten mit Mostbröckli, Fleischpastete und gesalzenem Schweineschmalz. Danach dampfte eine zwölf Stunden gegarte Bouillon mit Farnsburger-Bison-Ochsenschwanz aus der schwarzen Suppenschüssel. Der Hauptgang; mit Cevapcici gefüllte Cannelloni auf frischem Blattspinat mit Tomatensauce und Mozzarella. Der danach gereichte Ausbrecherkäse war eine mittlere Sensation am eichigen Kellertisch. Die Zwetschgestolle passte nicht nur in die aktuelle Früchtesaison, sondern auch wunderbar zum fast 70jährigen Château Lafaurie-Peyraguey.



Karin funktionierte Back-Stage und lieferte den Burgunder-Food mittels Lift in den Keller.



KÄSE MIT SUCHTPOTENTIAL

Es sind die Erfinder der Belper Knolle. Die Käserei Jumi ist bekannt für ganz viele Kreationen mit zum Teil kurligen, dafür unvergleichlichen Namen für ihre Produkte. Ein Käse heisst Ausbrecher. Wohl deshalb, weil man ihn mit einem Käsemesser ausbricht. Die Grösse der Möcklein oder Mocken kann man somit selbst bestimmen. Was im Gaumen abgeht, ist wie eine gigantische Aromenorgie. Der Geschmack eines würzig-salzigen Greyerzers vermischt sich mit nussig-buttrigen Schmelz, welcher süchtig macht, dass beim nächsten Zugriff die Möckli mockiger werden.

Ein kleines Handicap gibt es aber beim Bestellen. Die «kleine Variante» ist etwas mehr als drei Kilogramm schwer. Mit diesem Link geht es direkt zum → [Ausbrecher](#).



COGNAC-FINALE

Grande Champagne steht auf dem Etikett dieses uralten Cognacs. Hat aber mit Schaumwein nichts zu tun. Grande Champagne ist eine Anbauregion innerhalb der Cognac Region Charente. Die dazu gehörende Fläche beträgt lediglich 17% und liefert die teuersten Cognac-Editionen. Als nach dem Genug noch nicht ganz genug war, entschloss ich mich als Absacker noch diese Flasche zu öffnen und jedem Freund einen antikes Bettmüpfeli zu gönnen ...