



# Bordeaux

## Eleganz & Finesse

### Wein – und Kulturreise

**Sonntag - Donnerstag**  
**26. – 30. April 2015**

Wohlen, Februar 2015

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Das Bordelais mit seiner zweitausendjährigen Weinbautradition darf wohl zu Recht als das berühmteste Anbaugebiet der Welt bezeichnet werden. Im Laufe der vergangenen drei Jahrhunderte entstanden hier die besten Weingüter unserer Tage, und seit 1855 gibt es offizielle Klassifikationen für die Châteaux im Médoc, Graves, Sauternes und St-Emilion.

#### Terroir

Die Grands Crus verdanken ihren Adel neben der Leistung der Winzer vor allem der aussergewöhnlichen Qualität ihres Terroirs. Der französische Begriff *terroir* hat seine etymologische Wurzel im Wort *terre*, Boden. Als önologischer Begriff meint Terroir jedoch nicht nur den Boden, auf dem der Wein angebaut wird, vielmehr lässt sich Terroir als das ganze Ökosystem definieren, in dem Boden, Klima und Rebe zusammenwirken. Das Terroir ist das Bindeglied zwischen dem Wein als Endprodukt und dem Ort, von dem er stammt.



#### Die Rebsorten

Cabernet Sauvignon ist die berühmteste rote Rebsorte, von kräftiger Farbe, mit einem guten Gerbstoffgerüst und einer dunklen verhaltenen Frucht, die Jahre braucht, um ein Aroma von Schwarzer Johannisbeere, Schwarzkirsche, Zeder und Zigarre zu entfalten. Sie entwickelt ihr Potenzial am besten auf dem tiefen, gut entwässernden Kies des linken Ufers.

Merlot ist die Spitzentraube in St-Emilion und Pomerol, die im Übrigen die meistangebaute Rebsorte im Bordelais ist. Sie gedeiht im nährstoffreicheren, kühlen, feuchten Lehm, erbringt hohe Erträge, reift dabei früh und bringt fruchtige Weine. Im Pessac-Léognan und im Médoc wird Merlot auf weniger gut entwässerten Böden angebaut und bringt Weichheit und Üppigkeit in die herbe Schönheit des Cabernet Sauvignon.

Zu den einfacheren roten Sorten gehört die aromatische, leichte Cabernet Franc-Rebe, die für die Weine im Médoc als würzige Zugabe verwendet wird, während sie

in St-Emilion und Pomerol, besonders auf Kalksteinböden, grössere Bedeutung erlangt. Ferner Malbec, eine aromareiche Traube, die sich allerdings auf dem Rückzug befindet, und Petit Verdot, eine ausgezeichnete, spät reifende Traube voller Parfum, Farbe und Tannin, doch heikel im Anbau.

Sémillon ist die wichtigste weisse Traubensorte und von besonderer Bedeutung für Graves und Sauternes. Nur aus Sémillon gemachter Wein gewinnt an wunderbarer Fülle, wenn er mit der beliebten aromatischen Rebsorte Sauvignon blanc verschnitten wird und ein oder zwei Jahre lagert. In Sauternes macht ihre Anfälligkeit für die Edelfäule sie zur bevorzugten Traube für die Erzeuger von Dessertweinen. Sauvignon blanc steuert eine pikante Note und ein Säurerückgrat bei, das sich ausserordentlich vorteilhaft auswirken kann. Und Muscadelle ist eine aromatische Traube, die trockenen Weinen Würze und Süssweinen fruchtige Fülle verleiht.

Dank den Beziehungen von Eddy Eckert, Schenk SA und Peter Schürmann, Schüwo Trink-Kultur, werden wir die feinen Bordeaux-Schlösser besuchen können.

Wir laden Sie herzlich ein. Nehmen Sie Ihre Freunde mit, sie sind jederzeit willkommen! Die Kosten für diese Studienreise beträgt Fr. 2100.- im Doppelzimmer und Fr. 2250.- im Einzelzimmer. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung bis spätestens am 25. Februar 2015 (per Post, Fax oder E-Mail) an Frau Vreni Hertig, Sattelbogenstrasse 21A, 5610 Wohlen.



Freundliche Grüsse

Freiämter Weinfreunde

Markus Aellen  
Präsident

Vreni Hertig  
Sekretariat

