

**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 23. September 2022, 19 bis 22 Uhr

„Weine aus den Anbaugebieten Cahors und Madiran in Südfrankreich“

mit Eberhard Bauer und Helmut Faller

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Roland Beck, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Bert Glaufuß, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Ewald Lutz, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Corinna Theilacker, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Manuela Clemens, Edith Glaufuß, Tobias Henrichs, Dieter Kiessling, Sven Weller

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste. Zunächst berichtet er, dass der Bruderschaftsrat derzeit ein Programm für 2023 zusammenstellt. Dieses wird wieder in den gewohnten Rhythmus der Vorpandemiejahre zurückkehren. Die Mitglieder unterstützen dies einstimmig.

Andreas erinnert, dass die Probe bereits am 13. März 2020 stattfinden sollte und mehrfach verschoben werden musste. Die längere Lagerung dürfte den Weinen jedoch nicht geschadet haben.



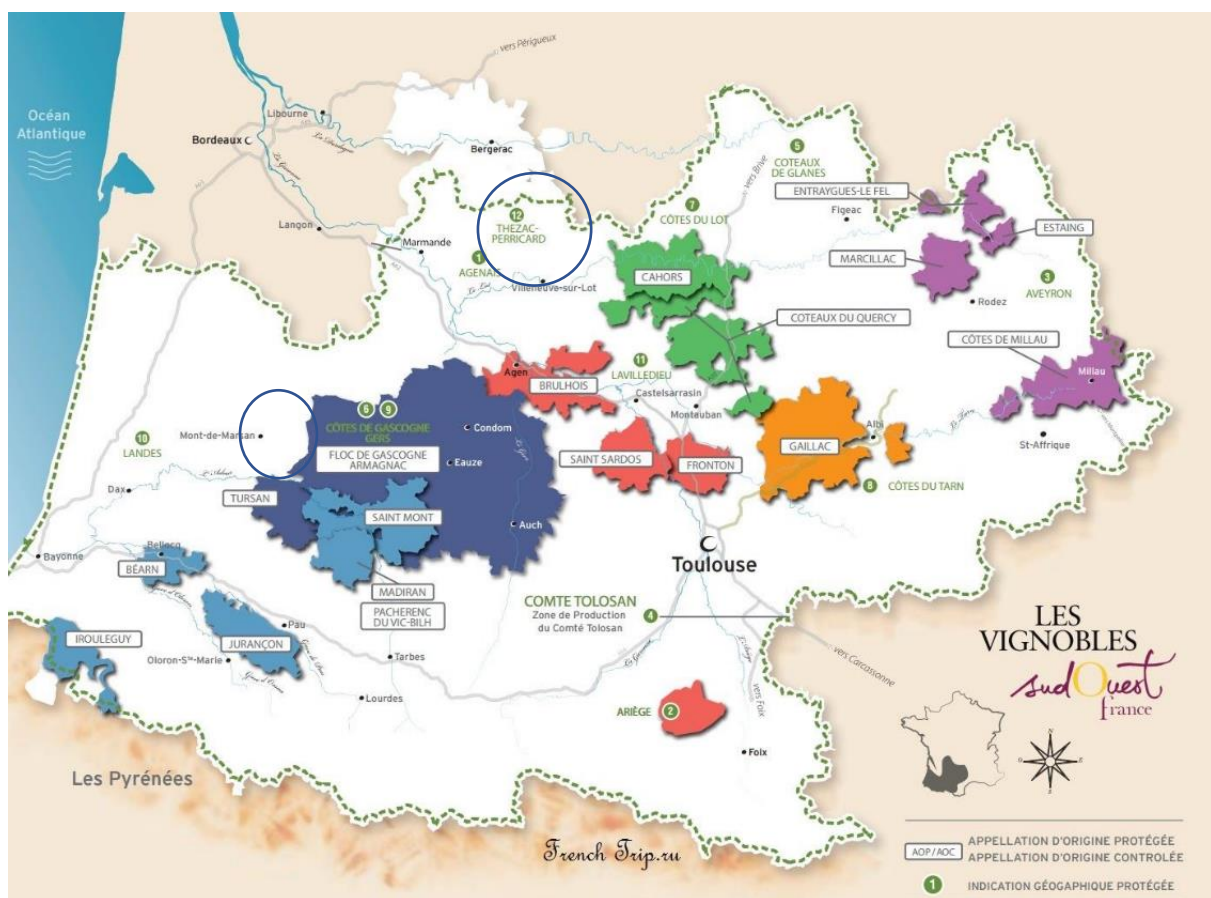


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Zur Begrüßung wird ein Perlwein, BUL´s Vin pétillant rosé, vom Weingut Clos Triguedina der Familie Jean-Luc Baldès ausgeschrieben. Dieser ist hergestellt aus 100% Malbec und eignet sich als Aperó.

Das **Cahors** ist durch das Massif Central bestimmt, der Fluss Lot ist 85 km lang und mündet in die Garonne. Die Schotterterrassen entstanden während der Eiszeiten. Meist werden die entsprechenden Terrassen, auf denen die Reben stehen, angegeben. Die Böden sind von Ton und Feuerstein sowie Kalksteinen geprägt. Vorherrschende Rebsorte ist der Malbec, der aus der Nachbarregion stammt. Heute ist das größte Verbreitungsgebiet Argentinien.



Ein süffiger Weißwein Tandem 2018 aus dem Cahors ist eine Cuvée aus 55% Chardonnay, 30% Chenin blanc und 15% Viognier. Ein reiner Malbec 2018 von Georges Vigouroux im Chateau Mercuès ist dicht mit ledriger Note. Elegant präsentiert sich ein Wein aus Argentinien Seleccion Regional 2019 vom Weingut Vaglio Mendoza der Familie José Lovaglio Balbo, eine Cuvée mit Malbecs aus verschiedenen Regionen. Der Cahors Rouge 2017, Extra Libre vom Château du Cèdre von den Brüdern Jean-Marc und Pascal Verhaeghe, 95% Malbec und 5% Merlot zeigt ausgeprägte Tannine.

Vom Château Lamartine stammt der 2014er, eine Cuvée aus 90% Malbec und 10% Merlot. Dieser präsentiert sich elegant mit Kirschnoten, ist derzeit aber etwas verschlossen. Tabak in der Nase kennzeichnet den schlanken Notre Dame des Champs 2010 mit 15% Alkohol von der Domaine de Cause. Seit 1976 wird im Weingut Clos Triguedina der Probus aus 100% Malbec angebaut. Jean Luc Baldès gelingt mit dem Jahrgang 2002 ein Produkt mit ledriger Note für 25 Euro.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Das **Madiran** steht unter dem Einfluss der Pyrenäen und des Atlantik. Die Appellation ist eine der ältesten Weinregionen in Frankreich und wurde 1948 klassifiziert. Vorherrschende Rebsorte ist der Tannat. Die tanninreiche Rebsorte wird häufig im Holz ausgebaut bzw. für Cuvées verwendet. Tannatweine erreichen häufig erst nach langer Lagerung von mehr als 10 Jahren eine optimale Trinkreife.

Die Appellation Pacherenc du Vic-Bilh gilt für die Weißweine im Madiran, so auch der Starter für diese Verkostungsrunde: Pierre de Grès 2017 vom Weingut Berthoumieu. Die Cuvée besteht aus 50% Gros Manseng, 25% Petit Courbu und 25% Petit Manseng. Zwei Schwestern bauen diesen Wein aus, der etwas an Sherry erinnert. Starkes Tannin zeigt die Ode d'Aydie 2016 vom Chateau d'Aydie, die an burgundische Edelcrus erinnert. Schlank präsentiert sich die Cuvée aus 80% Tannat und 20% Cabernet Sauvignon vom Bio-Weingut Domaine Capmartin. Gute Trinkreife zeigen „Haute Tradition“ 2011, eine Cuvée aus 55% Tannat, 35% Cabernet Sauvignon und 10% Fer Servadou, von der Domaine Berthoumieu und der reinsortige elegante Tannat „Vielles Vignes“ 2008 vom Chateau Bouscassé. Fehltoner weist der Überraschungswein aus Uruguay auf, Estancia 2004 mit Tannat und Cabernet Sauvignon. Zum krönenden Abschluss ein mittlerweile 22 Jahre gealterter reinsortiger Tannat für 75 Euro vom Château Montus, Prestige 2000.

Helmut und Eberhard lockern die Degustation mit Musik und Gedichten auf. In Erinnerung bleibt ein spannender Abend mit Rebsorten, die den meisten nicht so bekannt sind, und Weinen, die auch kontrovers diskutiert werden.

Nächste Termine im Heinrich-Fries-Haus:

22. Oktober, 19 Uhr

**„Ahr meets Württemberg“ – Spätburgunder aus dem Weinkeller der Weinbruderschaft
mit Christina Jacob**

28. Oktober, 19 Uhr

**Die autochthonen Rebsorten des Piemont Teil 2 – rote Sorten
mit Stefan Kurz**