

Burgund

Genussvariationen in Burgund



Der Genuss ist im Burgund ebenso allgegenwärtig wie die romanischen Klöster und Kirchen in prachtvoller Landschaft. Wir finden Kultur bei den Kleinoden in **Beaune** und in den Weinorten, wo die Weißweine in **Mercurey** und **Meursault** vom duftenden Chardonnay dominiert sind. Kräftigen und zugleich eleganten Roten aus Pinot Noir begegnen wir bei den zahlreichen Verkostungen. Nicht nur die Rebsorte ist hier wichtig, sondern vielmehr die Lagen, die oft minimalistisch klein sein können, bestimmen die Qualität. Klingt so kompliziert, wie es ist; das Burgund braucht des Genießers ganze Aufmerksamkeit. Dem Genuss zuträglich ist auch der **Cassis-Likör**, den wir bei einem kleinen Hersteller probieren, und der handgemachte Senf, für den Burgund bekannt ist.

Chardonnay

Klingt einfach, macht es aber kompliziert: Weißweine im Burgund kommen von der Chardonnay-Traube. Bei ausführlichen Verkostungen gehen wir den Unterschieden nach und stellen fest, weshalb Meursault und Montrachet zu den besten Weißweinen der Welt zählen. Die Lagerung im Eichenfass unterstreicht die Note der Weine.

Pinot Noir

ist eine Herausforderung für jeden Winzer. Undankbar und sensibel im Anbau, schwierig zu keltern, kompliziert im Ausbau und anfällig für alle möglichen Krankheiten – der Pinot ist die Diva der Weine. Resultat sind hellrote Weine, die dem Weinmeister aber alles abverlangen. Der Lohn der Mühe sind komplexe, körperreiche und charaktervolle Weine mit der typischen Eleganz.

Cassis - pures Burgund

Man nehme reife schwarze Johannisbeeren, vergäre sie in reinem Alkohol und braue daraus ein Kultgetränk. Der Likörfabrikant Denis Lagoute wusste 1841 noch nicht, was seine Familie 110 Jahre später dem Pfarrer Kir verdankt. Einen Mix aus Cassis-Likör und weißem Bourgogne Aligoté, der die Aperitif-bars der Welt eroberte.

Komplexe Region

Wer sich ins Burgund in Sachen Wein wagt, braucht höchste Anforderung und Konzentration. Nur zwei Rebsorten, aber hunderte Lagen mit ebenso vielen Geschmacksnuancen. Kleine Landgüter und große Häuser. Grand Cru Lage ist nicht gleich Grand Cru. Verwirrend? Spätestens nach der Reise wissen Sie viel mehr.

1. Die Schlösser und der Chardonnay 13.5. / 23.9.

Morgens Ankunft in Lyon. Fahrt in die Region der Côte Chalonnais und Verkostungen mit dem Schlossherrn auf Château Chamirey in Mercurey. Mittagessen im Landrestaurant. Wir bleiben noch vorwiegend beim Weißwein und verkosten auf dem Weg nach Beaune bei der Domaine Jacques Prieur. Zimmerbezug im zentral gelegenen Hotel in Beaune.

2. Die Côte de Beaune 14.5. / 24.9.

Besuch und Verkostungen bei Tollot Beaut zu den Lagen Alex Corton und Savigny. Kontrastprogramm beim großen Produzenten Bouchard Père et fils. Am Nachmittag verkosten wir Weine der berühmten Corton-Lage bei der Domaine Rapet im kleinen Ort Pernand-vegelesses und zum Abschluss Cassisverkostung beim privaten Hersteller. Abendessen im Sterne-Restaurant Le Benaton.

3. Die Côte de Nuits 15.5. / 25.9.

Die Côte de Nuits ist das Zentrum der eleganten Rotweine. Besuch und Verkostung mit dem Weinmeister im Clos de Lambrays in Morey-St.-Denis. Bei Charlopin-Parizet in Gevrey-Chambertin bleiben wir in der Kategorie der besten Weine. Mittagessen in Vosne-Romanée. Spaziergang durch die Weinlagen von Romanée-Conti. Verkostungen auf Château de la Tour im Clos Vougeot in prachtvoller Lage. Bei Fallot stellen Sie

Ihren Senf selbst her. Abendessen im Sterne-Restaurant Le Jardin des Remparts.

4. Das Hospiz 16.5. / 26.9.

Geführter Besuch im Hotel Dieu von Beaune, einem der wesentlichen Kulturdenkmäler Frankreichs. Wir spazieren auf dem farbenprächtigen Markt und fahren nach Meursault, Besuch und Verkostungen auf Château Meursault. Rückfahrt nach Lyon und Rückflug.

Leistungen:

3 Übernachtungen im zentralen Mittelklasse-Hotel in Beaune, Buffetfrühstück, 2 Mittagessen, 2 Abendessen in Sterne-Restaurants; mind. 9 private Verkostungen auf den Weingütern; Cassis- und Senfverkostung, Transfers, Ausflüge laut Programm; Eintrittsgelder, Gruppentrinkgelder; Stornoschutz, Reisebegleitung ab/bis Lyon.

Gerne organisieren wir Ihre An- und Abreise zu tagesaktuellen Preisen.

Programmänderungen vorbehalten!

Reiseleitung: Peter Gallhofer – Weinkenner

Termine: 13.5. – 16.5.2009
23.9. – 26.9.2009

Preise: € 970,- p.P. im DZ
€ 120,- EZ-Zuschlag

Teilnehmerzahl: min. 10 | max. 15 Personen

Der Webtipp für Genießer:

Von allen Reisen sind die Restaurants der Burgund-Reise sicher die mit den kreativsten Speisen. Junge ehrgeizige Köche überschlagen sich mit neuen Ideen, was bei der Konkurrenz der Umgebung auch nötig ist. Großartige Lebensmittel aus der Region machen die Sache auch einfacher. **Mehr Informationen auf www.aoc-genuss.at**