



# TOP hotel

|                                 |              |                                                      |                                          |
|---------------------------------|--------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Top Hotel</b>                |              | <b>Terme de recherche:</b> Wein i.Zshg.m. Beaujolais |                                          |
| 15.05.2012                      | Ausgabe: Mai | <b>Tirage:</b> 18.892                                | <b>Equivalence publicitaire:</b> 6.390 € |
| Fachzeitschrift / 10 x jährlich |              | <b>Audience:</b> 104.662                             | Seite: 107 / oben links                  |

51.962 - 51 - RS - ZS - 21119013 - /// ; (A)

# Delikater Beaujolais

Top hotel-Autor Rudolf Knoll stellt in dieser Ausgabe wieder einen für die Gastronomie überaus interessanten Wein vor, der durch sein sehr gutes Preis-Wert-Verhältnis überzeugt

**Gelegentlich bringen sich** Weinbaugebiete selbst in Verruf, wenn sie in bestimmten Bereichen den Bogen überspannen. So war es auch in dem nördlich von Lyon gelegenen Weinbaugebiet Beaujolais, das weingeografisch zum Burgund gehört. Die Weine hier werden hauptsächlich aus der Sorte Gamay erzeugt, die im sonstigen Burgund nicht zugelassen ist. Die Region umfasst 23.000 Hektar Reben. Basis ist die regionale Appellation Beaujolais. Steht Villagees dabei, kann der Wein nur mehr von rund 6250 Hektar aus 38 von 72 Gemeinden des Gebietes kommen. Darüber gibt es noch die sogenannten »Crus« (Gewächse) aus bestimmten Gemeinden wie Brouilly, Moulin à Vent, Morgon und Chénas.

Berühmt – und später auch berüchtigt – wurde Beaujolais durch den Primeur, einen Wein, den es schon wenige Wochen nach der Ernte gibt und der mit den Jahren des Erfolgs zum



Vorbild für viele neue Weine in anderen Ländern wurde. Bis 1985 gab es mehrfach Änderungen beim Erstverkaufstag, dann wurde es schließlich der dritte Donnerstag im November. Manche Anbieter lieferten sich ein regelrechtes Wettrennen mit der Erstankunft des Beaujolais auf den Märkten. Viele Konsumenten sahen großzügig über die nicht seltenen qualitativen Schwächen dieses schnell vinifizierten, duftigen und fruchtigen Rotweines hinweg. Besonders in Jahren mit einer späten Ernte, als den Kellermeistern nur wenig Zeit blieb, den Wein fertig zu machen, enttäuschte der Primeur. Und schädigte gleichzeitig den Ruf der ganzen Region.

Diese hat indes nach wie vor normale und durchaus achtbare Qualitäten vorzuweisen,

deren Namen bei Kennern noch einen guten Klang haben. Darauf setzt auch ein Neuling in der Region. Der 1952 in Solingen geborene und später nach Luxemburg umgesiedelte Finanzmarkt-Experte Bernd Bachhausen kaufte 2008 mit seiner Frau Marie die landschaftlich reizvoll gelegene, aber im Dornröschenschlaf befindliche Domaine Fond Moiroux. Gemeinsam mit dem Önologen Remy Jean (früher beim Burgunder-Haus Louis Jadot) gelang ihnen durch gezieltes Investment das Wachküssen.

Bachhausen erwarb eine Domaine mit viel Reben, die über 45 Jahre alt sind und nur mehr wenig tragen. Aber diese Trauben sind Basis für delikaten Beaujolais alter Schule mit feiner Frucht, Komplexität und guter Lagerfähigkeit. »Wir glauben an dieses Gebiet und wollen deshalb dazu beitragen, dass es wieder die einstige Wertschätzung bekommt«, erklärt der Seiteneinsteiger sein Bestreben.

---

**Der Wein:** 2010 Beaujolais Villages

**Der Geschmack:** Ein saftiger Wein, der nach Beeren und Kräutern duftet, viel Spiel und eine feine, pikante Frucht hat; passt sehr gut zu Fleischgerichten, Wild, aber auch zu Pasta und zu gebratenem Fisch.

**Der Preis:** 6 Euro zzgl. MwSt. (Lieferung aus Deutschland)

**Bezug:**

Domaine de la Fond Moiroux  
69640 Cogny, Frankreich  
Telefon +33-474-674748  
Fax +33-474-674749  
info@fondmoiroux.com  
www.fondmoiroux.com