

# ÖGZ weip

www.gast.at



Die besten aktuell erhältlichen Rotweine

## ÖGZ-Rotweincup

Eine mehrköpfige Fachjury hat knapp 200 heimische Rotweine, die aktuell am Markt erhältlich sind, verkostet und bewertet. **Seite 13**

Trendthema Jahrgangs-Champagner

## Champagner der Extraklasse

Immer mehr Sommeliers bieten ihren Gästen Bruts Rosé, Blanc de Blancs oder Vintage-Champagner Glasweise an. **Seite 4**

## Sprudelnder Wein in luftiger Höhe

Im Hotel Jagdhof wird das Champagner-Thema perfekt inszeniert, auch dann, wenn Juniorchef Alban Pfurtscheller dem Sommelier Matthias Tanzer in der Vintothek ein Glas einschenkt.

**Barons de Rothschild Brut**

Der Brut hat alle Charakteristika eines großen Champagners. Die verwendeten Grundweine sind mindestens drei Jahr gereift. Die sechsmonatige Ruhephase nach dem Dégorgement garantieren, dass sich die Flasche, die das Haus verlässt, in einem optimalen Genussstadium präsentiert. Der Brut aus dem Hause Rothschild ist eine Blend aus 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Cuvée enthält immer zumindest 40 % Reserveweine.

Der Brut präsentiert sich mit einem feinperligen Mousseux. Das Aroma erinnert an Birnen, Mandeln und Haselnüssen sowie einen Hauch von weißen Blüten und Brioche-Noten. Am Gaumen präsentiert er sich kräftig und harmonisch.

**Barons de Rothschild Rosé**

Der Rosé überzeugt schon auf den ersten Blick mit seiner Brillanz und zartrosa Reflektionen. Er hat einen überdurchschnittlich hohen Anteil an Chardonnay (mehr als 85 %), der Pinot Noir kommt aus der Lage Montagne de Reims. Der hohe Chardonnay-Anteil sorgt für Lebendigkeit, während der Pinot Noir zur Komplexität beiträgt. Der Philosophie des Hauses folgend, hat der Rosé nur eine sehr geringe Dosage. Er betört mit subtilen Aromen, die an Rosenblätter erinnern, gepaart mit einem Hauch von Erdbeeren und Zitronenschalen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und präzise mit Anklängen von Himbeere. Im Abgang begeistert er mit einer unerwarteten Länge.

**Blanc de Blancs**

Die besondere Wertschätzung, welche die Familie Rothschild dem Chardonnay entgegen bringt, zeigt sich in diesem perfekt balancierten Blanc de Blancs aus Vortrefflichste. Der Chardonnay stammt aus den prestigeträchtigsten Lagen der Côte des Blancs. Es werden mindestens 40 % Reserveweine verwendet. Eine sehr niedrige Dosage unterstreicht die Lebendigkeit dieses Vorzüge-Blanc de Blancs. In der Nase zeigt sich der Wein verführerisch mit zarten Anmutungen nach Zitrusfrüchten, frischen Mandeln und getrockneten Früchten. Am Gaumen begeistert seine präzise Klarheit, auf die eine samtige Frische folgt. Die fein ziselierte Perlage sorgt für ein unglaublich zartes Mundgefühl.



## Barons de Rothschild – Von Bordeaux in die Champagne

*Die Rotweine, die den Namen Rothschild tragen, zählen zu den begehrtesten der ganzen Welt. Jetzt hat sich die Familie zusammengetan, um mit einem neuen Projekt die jahrhundertelange Geschichte des Hauses fortzuschreiben, und hat ein neues Champagne-Weingut gegründet.*

Der Name Rothschild hat in der Weinwelt einen mehr als klingenden Namen. Tragen doch zwei der fünf Premier Grand Crus in Bordeaux den Namen Rothschild (Lafite-Rothschild und Mouton-Rothschild). Neben diesen beiden Flaggschiffen besitzt die Familie noch weitere Weingüter in Bordeaux (Evangile, Rieussec) sowie in den USA, Argentinien, Chile und Südafrika.

Das Herz der Rothschilds schlug jedoch immer auch für die Champagne. Eigentlich hätte man sich dort schon gerne wesentlich früher engagiert. „Mein Großvater Baron Philippe de Rothschild wurde nach dem Krieg Teilhaber bei Ruinart und hätte sein Engagement gerne ausgebaut. Nachdem jedoch Moët & Chandon die Mehrheit von Ruinart übernommen hatte, hat er sich zurückgezogen. Danach folgte ein kurzes Engagement bei Henriot. Schlussendlich sehen wir unsere Rolle aber nicht darin, irgendwo Teilhaber zu sein, sondern wollen die Geschicke selbst bestimmen“, erklärt Philippe Sereys de Rothschild.

Gemeinsam hat die Familie Rothschild im Jahr 2006 die Entscheidung getroffen, ein eigenes Champagner-Haus zu gründen. 2007 wurde die erste Ernte verarbeitet und im Jahr 2009 die Champagne-Marke „Barons de Rothschild“ präsentiert. Dazu wählten die Rothschilds den ungewöhnlichen Weg,

ihren Champagner zuerst auf internationalen Märkten zu lancieren. Erst seit heuer ist er auch in Frankreich erhältlich. „Natürlich haben da kommerzielle, aber auch strategische Überlegungen eine Rolle gespielt“, erklärt Philippe Sereys de Rothschild: „Jeder Franzose hat seinen Lieblingschampagner, auf den er schwört. Auch mit noch so einem guten Konkurrenzprodukt ist es schwer, gegen solche Loyalitäten anzukommen. Auf internationalen Märkten ist man viel flexibler und schaut sich zuerst einfach einmal die Qualität an. Der Name Rothschild ist natürlich hilfreich dabei, weil man weiß, dass alle Flaschen, die unseren Namen tragen, hervorragende Weine beinhalten.“

**Chardonnay als wichtigste Sorte**

Rothschild hat sich die Positionierung des neuen Champagner-Hauses sehr genau überlegt. Schließlich will man ja nicht mit irgendeinem Produkt möglichst rasch Geld verdienen, sondern ein Weingut etablieren, das sich in der Qualitätspyramide über kurz oder lang ganz oben einord-

net. Deshalb entschied man sich, hauptsächlich auf Chardonnay aus der Côte des Blancs zu setzen. Chardonnay spielt auch beim Brut (60 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 5 % Pinot Meunier) und beim Rosé (85 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir) die Hauptrolle. Der Dritte im Bunde, der reinsortige Blanc de Blancs, besteht zu hundert Prozent aus Chardonnay. Irgendwann wird es wohl auch einmal eine Prestige

Cuvée geben, doch das ist derzeit – allein aufgrund des geringen Alters des Champagne-Unternehmens – noch nicht spruchreif. Andererseits besteht ja auch kein Grund zur Eile. Eine Familie wie die Rothschilds denkt ja ohnehin in Jahrhunderten.

Vertrieben wird Champagne Barons de Rothschild von WeinWolf, Salzburg. T: 0662/42 14 64

Eric de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild, Philippine de Rothschild, Ariane de Rothschild, Benjamin de Rothschild



Lust auf Wein



BRUT



Neu in Österreich und exklusiv bei Wein Wolf!