



## Mit einem guten alten Bekannten feiern

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

So traditionell wie Lebkuchen und Tannenbaum: Zum Festtagsbraten genießt man am besten einen schönen Bordeaux

**A**lle Jahre wieder, kurz vor dem Christkind, kommt sie ins Haus geschneit – die große Festmahlsfrage: Was gibt es Weihnachten zu essen? Und vor allem: Was trinken wir dazu? Mein Vorschlag: Warum nicht mal wieder auf ein bewährtes Gespann setzen? Gänsebraten und Bordeaux sind seit eh und je die Helden aller festlichen Tafelrunden. Den Wein sollten Sie am besten sorgfältig und in Ruhe auswählen. Nehmen Sie sich Zeit (auch in der hektischen Vorweihnachtsphase), denn nichts ist schlimmer als verkniffene Gesichter nach dem ersten Schluck. Eine schöne Bescherung, wenn der teure Tropfen nicht mundet.

Doch bevor Sie probieren, sollten Sie Folgendes über den Bordeaux wissen: In dem riesigen Anbaugebiet im Südwesten Frankreichs erzeugen rund 4000 Weingüter, sogenannte Châteaux, den weltweit bekannten Wein. Die meisten Bordeaux-Weine sind rot und werden aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc oder Petit Verdot komponiert. Es gibt außerdem Weißweine, Rosés und Süßweine, darunter den berühmten Sauternes. Die Herkünfte sind oft nach Subregionen (z. B. Médoc) oder Gemeinden (Pauillac, Margaux, Saint-Emilion) benannt. Einige namhafte Spitzenweine kosten über 500 Euro pro Flasche. Auch das Mittelsegment hat heute mit stattlichen Flaschenpreisen von 80 bis 190 Euro ordentlich zugelegt. Allerdings bilden die

teuren Tropfen nur einen kleinen Anteil an der gesamten Produktion. Die Masse entfällt auf die eher unbekannteren Weingüter mit unterschiedlichen Qualitäten und Preisen. Der Blick auf die bezahlbaren Appellationen lohnt sich fast immer. Kaufen Sie fürs Fest keine großen Namen, sondern gute Weine. Zum Beispiel diese hier:

### Rot und süffig

#### VOLLMUNDIGE LEBEMÄNNER

- 2005 Château Cap Saint Martin, Premières Côtes de Blaye, Magnum-Flasche, 1,5 l/18,90 Euro.
- 2006 Château Cissac Cru Bourgeois Haut Médoc AOC, 0,75 l/16,95 Euro. Über Tel. 02 21/3 10 84 70, [www.fischers-wein.com](http://www.fischers-wein.com)

#### ECHTER CHARMEUR

- 2005 Château du Grand Mouëys, Premières Côtes de Bordeaux, 0,75 l/12,95 Euro. Über Tel. 04 21/3 99 42 17, [www.ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de)

#### ELEGANTE GENTLEMEN

- 2001 Château Puygueraud, Côtes de Francs, 0,75 l/11,90 Euro.
- 2000 Château Sainte-Colombe, Côtes de Castillon, 0,75 l/16,90 Euro.
- 2003 Château Marjosse, Pierre Lurton, Bordeaux AC 0,75 l/11,90 Euro. Über Tel. 0 63 22/9 26 66, [a.bertram@alpina.de](mailto:a.bertram@alpina.de)