

Bei diesem Naturwein stimmt jedes Detail

Bourgogne Rouge Cuvée Auguste 2016, Le Clos des Vignes du Maynes, 46 Franken, erhältlich bei Maison libre.



Die Pinot-noir-Trauben kommen aus einem Rebberg, der nie Chemie ausgesetzt worden ist. Was ein biodynamisch produzierter und möglichst natürlicher Wein ausdrücken kann, zeigt ein gelungenes Beispiel aus dem Burgund.

Die Rede ist vom Bourgogne Rouge «Cuvée Auguste» 2016 der Domaine Le Clos des Vignes du Maynes. Winzer Julien Guillot zaubert einen Wein mit kühler Aromatik in die Flasche, der sich durch Leichtigkeit, Finesse, Frische, Tiefe und Länge auszeichnet.

Da stimmt jedes Detail, zumal der Burgunder nicht durch einen übermässigen Holzeinsatz dominiert wird. So bereiten Naturweine Genuss. Klar: Wer kräftige, extraktreiche Gewächse mit viel Alkohol sucht, wird hier nicht fündig. Dafür bietet die Cuvée Auguste einen unvergleichlichen Trinkfluss.

Der 2016er sollte indes noch etwas auf die Seite gelegt werden. Die Trauben stammen aus einem Rebberg, der nie mit chemischen Spritzmitteln behandelt wurde. Auf dem Weingut wird seit 1954 ökologisch, seit 1988 biologisch-dynamisch gearbeitet. Der Ertrag liegt gerade einmal bei bescheidenen 20 Hektolitern pro Hektare.

Auch im Keller achtet Julien Guillot auf eine möglichst natürliche Arbeitsweise mit wenig Interventionen: spontane Gärung mit wilden Hefen, kein Aufzuckern, keinen Einsatz von Enzymen und Schwefel. Der Wein wird nicht filtriert. Bei der Abfüllung benutzt der Winzer etwas Stickstoff. Guillot stellt seine Weine am Montag, den 15. Oktober 2018, an der Hausmesse des Importeurs **Maison Libre** im Bistro Spitz in Zürich persönlich vor. Zudem sind zahlreiche weitere Produzenten vor Ort.

Bourgogne Rouge Cuvée Auguste 2016, Le Clos des Vignes du Maynes, 46 Franken, erhältlich bei Maison libre.

<https://bellevue.nzz.ch/kochen-geniessen/bourgogne-rouge-cuvee-august-2016-wein-der-woche-ld.1426620>