

Schmeckt man den Jahrgang?

– Bordeaux aus zwei Jahrgängen

Die zwei Weine: alle Angaben



Château Pouchaud-Larquey 2020

Bartke-Art.-Nr. 01517

nicht eure interne Nummer

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc · AOP
Bordeaux · rot, trocken

0,75 l · 14 % vol · am besten bei 16–18 °C

Duft & Geschmack: Runde, reife Frucht; weich und ausgewogen, im Vergleich der kräftigere Jahrgang.

Machart: Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, im Eichenholz gereift.

Passt zu: Schmorgerichte, dunkles Fleisch und kräftiger Käse.

Das Besondere: 2020 war in Bordeaux warm und trocken.



Château Pouchaud-Larquey 2021

Bartke-Art.-Nr. 01519

nicht eure interne Nummer

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc · AOP
Bordeaux · rot, trocken

0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 16–18 °C

Duft & Geschmack: Zarte Fruchtaromen; weich und ausgewogen, im Vergleich leichter und frischer.

Machart: Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, im Eichenholz gereift.

Passt zu: Geflügel, Pilzgerichte und mittelkräftiger Käse.

Das Besondere: 2021 war in Bordeaux kühler und regenreicher als 2020.

Worum es geht: Was ein Jahrgang mitbringt

Der Jahrgang nennt das Jahr, in dem die Trauben gelesen wurden. Wie reif sie in den Keller kommen, hängt stark vom Verlauf der Saison ab. Auch der Lesezeitpunkt, die Arbeit im Weinberg und die Entscheidungen im Keller prägen den fertigen Wein. Deshalb kann derselbe Bordeaux von Jahr zu Jahr unterschiedlich ausfallen. Ein Unterschied lässt sich bereits ablesen: Der 2020er hat 14 % Alkohol, der 2021er 12,5 %. Ob sich das auch in Frucht, Frische und Kraft zeigt, können Sie beim Probieren vergleichen.

Worauf ihr achten könnt

- Die Jahrgänge gut sichtbar nebeneinander zeigen und die Flaschen eindeutig zuordnen.
- Nur diese Jahrgangspaarung verwenden; solange der Vorrat reicht. Ersatzjahrgänge brauchen neue Texte und Daten.

So könnt ihr die Etappe in drei Sätzen erklären

„Hier können Sie denselben Bordeaux aus 2020 und 2021 vergleichen. Rebsorten und Ausbau sind gleich. Der 2020er hat 14 Prozent Alkohol, der 2021er 12,5. Ob sich das auch in Frische und Kraft zeigt, lässt sich beim Probieren entdecken.“

Wer dahinter steht: Château Pouchaud-Larquey, Morizès (Entre-deux-Mers)

Die Familie Piva kam 1924 aus dem Piemont ins Entre-deux-Mers und kaufte 1961 das Château. Seit 1984 arbeitet sie biologisch. Heute bewirtschaftet die Familie rund 20 Hektar zwischen Dordogne und Garonne. Der Name Entre-deux-Mers bezieht sich auf diese beiden Flüsse, in die die Gezeiten des Atlantiks hineinreichen.

Das liest eure Kundschaft: der Verkostungsvorschlag

Wortgleich auf dem Mitnahmeblatt und auf der Etappenseite hinter dem QR-Code. Wer im Laden gefragt wird, kann sich daran entlanghangeln.

- 1 Vorbereiten:** Wenn Sie beide Weine direkt vergleichen möchten, öffnen Sie sie etwa eine halbe Stunde vorher und schenken sie bei 16–18 °C ein.
- 2 Den 2020er probieren:** Welche Frucht zeigt sich? Wirkt der Wein eher rund oder kraftvoll?
- 3 Den 2021er probieren:** Wirkt dieser Jahrgang leichter oder frischer? Welche Unterschiede fallen Ihnen auf? Viel Freude beim Vergleichen.

Optional: wenn ihr im Laden verkostet

- Reihenfolge: Château Pouchaud-Larquey 2020 danach Château Pouchaud-Larquey 2021.
- Temperatur wie oben angegeben — lieber etwas zu kühl als zu warm.
- Moderationsidee: erst beide Gläser gegen das Licht halten lassen, dann riechen, dann probieren. Die Frage der Etappe beantwortet sich dabei von selbst.
- Angebrochene Flaschen verschlossen und kühl stellen und am selben oder folgenden Tag ausschenken.
- Teilnahme ab 18 Jahren.



Der Code auf euren Materialien

Auf Plakat, Regalkarte und Flaschenkärtchen klebt genau dieser Code. Er führt auf eine Seite fürs Telefon: beide Weine, der Verkostungsvorschlag von oben und das Weingut — ohne Preise und ohne Bestellmöglichkeit. Scannt ihn einmal selbst, dann könnt ihr am Regal sagen, was dahinter steckt.