Schmeckt man den Jahrgang?

– Bordeaux aus zwei Jahrgängen



Château Pouchaud-Larquey 2020
AOP Bordeaux · rot, trocken
am besten bei 16–18 °C



Château Pouchaud-Larquey 2021
AOP Bordeaux · rot, trocken
am besten bei 16–18 °C

Zum Verstehen: 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.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

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? Wie kräftig wirkt der Wein am Gaumen?
3. **Den 2021er probieren:** Dieser Jahrgang hat weniger Alkohol. Wirkt er im direkten Vergleich auch leichter oder frischer? Viel Freude beim Vergleichen.

Dazu passt: Zum 2020er passen Schmorgerichte und kräftiger Käse, zum 2021er Geflügel und Pilzgerichte.

Vom Weingut: Château Pouchaud-Larquey, Morizès (Entre-deux-Mers)

Mehr zur Etappe
Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 6

Schmeckt man den Jahrgang?

– Bordeaux aus zwei Jahrgängen



Château Pouchaud-Larquey 2020
AOP Bordeaux · rot, trocken
am besten bei 16–18 °C



Château Pouchaud-Larquey 2021
AOP Bordeaux · rot, trocken
am besten bei 16–18 °C

Zum Verstehen: 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.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

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? Wie kräftig wirkt der Wein am Gaumen?
3. **Den 2021er probieren:** Dieser Jahrgang hat weniger Alkohol. Wirkt er im direkten Vergleich auch leichter oder frischer? Viel Freude beim Vergleichen.

Dazu passt: Zum 2020er passen Schmorgerichte und kräftiger Käse, zum 2021er Geflügel und Pilzgerichte.

Vom Weingut: Château Pouchaud-Larquey, Morizès (Entre-deux-Mers)

Mehr zur Etappe
Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.