



Der Jahrgang 2018 gilt als heterogener Jahrgang mit kraftvollen, tannin- wie alkoholreichen Weinen

## Gute Nachfrage in Sicht

Viel Lob gibt es für den neuen Bordeauxjahrgang 2018 von den deutschsprachigen Spezialisten. Sie rechnen mit einem regen Interesse ihrer Kunden und hoffen wie immer auf moderate Preise

**D**ie Qualität der Spitzenweine ist herausragend gut. Der Charakter ist sehr frisch und bereits jetzt trink-animierend, dies gepaart mit langer und grandioser Zukunft.« So lautet das Fazit von Michael Unger von Unger Weine in Frasdorf. Er gehört zum Kreis jener Bordeauxspezialisten, die sich seit Jahrzehnten intensiv mit dem Bordeauxmarkt befassen und sich auch aktiv im Primeurgeschäft engagieren. Den Charakter der Rotweine hat nach seiner Meinung besonders der heiße und trockene Sommer 2018 geprägt: »Die Alkoholwerte sind höher als in den Vorjahren, da die Beeren deutlich kleiner waren. Durch die hohen Tanninwerte sind die Weine sehr frisch und haben

enormen Zug.« Die Tanninqualität bezeichnet er als »traumhaft«: »Die Spitzenweine haben Massen an grandios gereiften Tanninen.«

Diesem Urteil stimmt auch Hans Martin Gesellmann zu, der bei Kracher Fine Wine für den Einkauf verantwortlich ist und zu den ausgewiesenen Bordeauxkennern Österreichs zählt: »Die Alkoholwerte liegen im höheren Bereich, sind aber nur selten spürbar bzw. fehlt es auch nicht an Frische. Dies gilt vor allem für die Weine mit hohem Cabernet-Sauvignon- bzw. Cabernet-Franc-Anteil.« Klingt alles ein wenig nach dem Jahrgang 2010 in der Grundtendenz.

Moritz Nikolaus Lücke hat die Primeurwoche für Schlumberger in Bordeaux verbracht. Sein Fazit fällt differenziert

aus: »Es sind tendenziell eher reichhaltige Weine, die im Kontrast zu den schlankeren 2017ern stehen. Die Qualität ist dort absolut ausgezeichnet, wo es nicht zu extremem Trockenstress kam, man die Reife nicht übertrieb und die Extraktion im Griff hatte.« Ein Jahr, der unter dem Strich voraussichtlich eher dem Geschmack der Kunden entgegenkommen dürfte, als die klassischen, »atlantischeren« Jahrgänge, wie Lücke mit Blick auf 2017 etwas ernüchtert feststellt. »2017 gab es Frische in Hülle und Fülle, es wurde als Schlankheit ausgelegt und leider häufig entsprechend negativ interpretiert. Den höheren Alkohol und die vermeintlich fehlende Frische jetzt als Negativum zu werten, wäre ebenso falsch. Ja, in der Regel scheinen die Al-



koholgehalte höher zu sein, aber in der Regel war dieser Alkohol bestens balanciert, und somit waren die Weine auch absolut harmonisch.«

Michael Grimm hat sich bei den Prieurproben ganz auf die Rotweine konzentriert und wird die Weißweine verkosten, wenn sie gefüllt sind. Auch er stimmt in den Kanon der Begeisterten ein, jedoch nicht ohne Randnotiz: »Was hat man nicht schon alles Großes über den 2018er Jahrgang gehört und gelesen. Und in der Tat konnte ich viele ganz große Weine verkosten. Manche Châteaux erzeugten den vielleicht besten Wein der Geschichte wie beispielsweise Kirwan oder Beauregard. Aber auf keinen Jahrgang trifft die Redewendung – wo viel Licht, da ist auch viel Schatten – mehr zu, als auf 2018.«

Seine Einschränkung begründet er so: »2018 war ein Jahr der Kontraste. Für die Winzer ein extrem schwieriges Jahr. Ein nasses Frühjahr sorgte für einen extremen Pilzdruck durch Mehltau. Die Bio-Winzer und jene, die im Moment in der Umstellung sind, dürfen zwar Kupfer spritzen. Aber wenn diese Dosis nicht im exakt richtigen Moment kommt, verpufft die Wirksamkeit. Enorme Ertragsausfälle bei einzelnen Châteaux waren die Folge. Und nach dem Wasser im Frühjahr kam die Trockenheit. Eine Dürre, wie sie Bordeaux noch nicht erlebt hat. Dabei waren es nicht extrem hohe



Michael Unger, Unger Weine, ist begeistert von der Tanninqualität der 2018er

Temperaturen, die für den Stress bei den Reben und Winzern sorgten, sondern einfach die Trockenheit. Die großen Terroirs mit alten Reben hatten hier weniger Probleme. Es waren vor allem die jüngeren Anlagen, die hier dürsteten und litten.« So habe es sich als große Herausforderung erwiesen, die reichlich vorhandenen Tannine, den Alkohol und die Frucht in Balance zu bringen. Das sei nicht jedem Château gelungen. Die Konsequenz daraus: »2018 ist ein sehr gutes bis außergewöhnlich gutes Jahr. Aber kein homogener Jahrgang wie 2015. Egal, was man von diesem 2015er kauft, ist auf unterschiedlichem Niveau immer gut. Viele 2018er Bordeaux sind noch besser als die 2015er. Aber viele andere eben auch nicht.«



Das niederschlagsreiche Frühjahr bescherte insbesondere vielen Biowinzern deutliche Ernteeinbußen

## 2018 mit Wiedererkennungswert

»Wir denken, dass 2018 ein ausgezeichneter Jahrgang mit einem hohen Wiedererkennungswert ist. Es wird sich lohnen, diese Weine zu kaufen, und wir folgern daraus, dass es eine deutlich bessere Nachfrage als bei den leider übersehenen 2017ern geben wird.«

Moritz Nikolaus Lütke, Schlumberger



## Keine Frage des Ufers

»Qualität wird immer weniger eine Frage von linkem oder rechtem Ufer, Merlot oder Cabernet. Von beiden Seiten und mit beiden Rebsorten-Schwerpunkten in der Cuvée habe ich ganz große und weniger große Weine gefunden.«

Michael Grimm, Bacchus Vinothek, Rottweil

Thomas Boxberger von Extraprima verweist auch auf die zum Teil dramatischen Einbußen bei vielen Bio-Betrieben: »Die zwei berühmtesten biodynamisch geführten Betriebe von Bordeaux, Pontet-Canet und Palmer, mussten mit heftigen Verlusten kämpfen und konnten gerade mal 10, bzw. 11 Hektoliter je Hektar ernten.« Mit den massiven Mehltau-Attacken hatten jedoch nicht nur die Bio-Winzer zu kämpfen, nur hatten die konventionell arbeitenden Weingüter wirkungsvollere Waffen im Kampf mit dem Pilz und in der Folge deutlich weniger Einbußen.

**Preissteigerung erwartet.** Die Entwicklung der Preise ist erfahrungsgemäß nicht nur von der reinen Qualität der Weine, sondern in mindestens gleichem Maße von der Nachfrage in den großen Märkten abhängig. Die entscheidende Frage lautet: Wie groß ist das Interesse am Jahrgang 2018 aus Nordamerika, aus China, dem restlichen Asien sowie aus Europa?

Michael Unger dazu: »Was man in Bordeaux hört, ist die Nachfrage sehr hoch. Viele Châteaux hatten nach ihrer Aussage noch nie zuvor so viele Besucher. Der US-Markt scheint massiv kaufen zu wollen.« Daher schätzt er, dass die Preise zwischen 2015 und 2016 liegen werden. Zumindest für die ersten Tranchen. Das Spiel ist bekannt: Ein Teil zum Preis X anbieten, Reaktion testen, nächste Tranche, nächster Preis. Eine Art virtuelle Versteigerung mit Pokerelementen.

Lütke sieht die internationale Nachfrage trotz einiger Fragezeichen als stabil an: »Großbritannien als größter En-Priemur-Kunde ist wegen des Brexits etwas wackelig, die USA-Händler werden kaufen, wie üblich in ausgezeichneten Jahrgängen. In China verlegt sich die Nachfrage deutlich auf das Geschäft mit lieferbarer Ware. Ich denke, wenn die Preise nicht zu stark steigen, die französischen Supermärkte mitspielen und keine schockierenden Nachrichten kommen, wird sich 2018 gut verkaufen.« Er rechnet mit im Durchschnitt 10 bis 15 Prozent höheren Preisen im Vergleich zum Vorjahr.



Nicht nur in Deutschland hoffen die Händler auf eine moderate Preispolitik. Auch in Österreich, wie Gesellmann ver-rät: »Ich befürchte Preiserhöhungen im Bereich von etwa 10 Prozent. Es kommt aber sehr auf das Château an. Angelus ist mit sehr gutem Beispiel voran gegangen und ist mit dem 2015er Preis auf den Markt gekommen, dieses Niveau halte ich auch für passend.«

**Deutschland – Klassikermarkt.** »Wir setzen auf die Klassiker. Die Güter die in den vergangenen Jahren gut gearbeitet haben, über gutes Terroir verfügen und wussten, mit dem 2018er richtig umzu-gehen, werden auf unserer Liste stehen«, fasst Unger zusammen. Grimm rechnet mit einer guten Kampagne, befürchtet aber, dass zu langes Pokern die Nach-frage abkühlen lassen könnte: »Wir ha-ben für verschiedene Weine schon rich-tige Wartelisten. Ich denke, das Interes-se ist groß. Im Moment jedenfalls. Sollte sich die Kampagne wie beim 2017er über acht Wochen hinziehen, kann das Inter-esse auch schnell wieder nachlassen.« Die frühe Vinexpo kann hier Fluch und



Segen zugleich sein: »Europäer waren viele bei den Primeurproben in Bor-deaux. Amerikaner und Asiaten weni-ger. Aber die werden zur Vinexpo erwart-et. Deshalb werden vermutlich die meis-ten großen Weine auch nicht vorher mit den Preisen kommen.«

#### Der Markt abseits der Subskription.

»Die ganzjährige Nachfrage nach Bor-deaux ist verhalten positiv. Es gibt viel Value in der Region. Wenn man dies mit einer gewissen Trinkreife kombiniert, greifen die Kunden zu«, lautet die ver-halten optimistische Einschätzung von

Château Angelus wagte sich als erstes der großen Châteaux aus der Deckung, exakt mit dem Preis des 2015ers



#### Tipps aus Österreich

Wir empfehlen Geheimtipps und spezielle Ent-deckungen bzw. »Aufsteiger-Châ-teaux« wie Canon, Les Carmes Haut Brion, Rauzan Segla, Beychevelle oder Calon Segur. Von den Appellati-onen haben sich Saint Estephe, Pessac-Léognan Rouge und Saint-Émilion besonders gut präsentiert.«

Hans Martin Gesellmann Kracher Fine Wines

Moritz Nikolaus Lücke. Trotz aller Un-kenrufe und der nicht berauschenden of-fiziellen Exportzahlen des Bordeauxver-bands (siehe WW 9, S. 42), die aufgrund der Ernteschwankungen und des Effekts der verzögerten Auslieferung der sub-skribierten Weine nicht leicht zu inter-pretieren sind, scheint Bordeaux in der Nische der etablierten Spezialisten stabil: »Wir als Bordeaux-Spezialist haben im-mer und konstant sehr gute Nachfrage. Aktuell nochmals steigende Tendenz«, bringt es Unger auf den Punkt.

»Das Interesse an Bordeaux verläuft in Wellenbewegungen. Allerdings sind die Ausschläge nach oben und unten nicht mehr so groß wie früher. Das hat auch mit den homogeneren Qualitäten zu tun«, erklärt Grimm. Er ist und bleibt von Bordeaux überzeugt: »Auch Kunden, die sich vor allem nach den 2005er und 2010er Preisen für die Spitzenweine be-leidigt und enttäuscht von Bordeaux ab-gewendet hatten, sind größtenteils wie-der zurück. Man findet in Bordeaux halt immer noch zu jedem Preis den bes-ten Wein. Bordeaux Supérieur für 8 bis 12 Euro können großartig ein. Cru Bour-geois erzeugen Qualitäten, wie sie frü-her nur von klassifizierten Châteaux er-bracht wurden. Und die 1er Crus müs-sen sich oft mit den 2. bis 5. Gewächsen messen. Teilweise auf Augenhöhe.«

Eine Einschätzung, die natürlich nicht alle Marktbeobachter teilen, die dennoch zumindest in Teilen nachvollziehbar ist. Ein wirklich gelungener Bordeaux be-sitzt einen unverwechselbaren Charakter, der so nirgendwo auf der Welt kopierbar ist. Wie jedoch ein gelungener Bordeaux zu schmecken hat und ob das auch für Weine mit 15 %vol. Alkohol und mehr gilt, sei dahingestellt.

Eine Art Bordeaux-Renaissance regis-triert auch Hans Martin Gesellmann in Österreich. »Die Nachfrage ist generell eher steigend. Die 2015er und 2016er werden gut im Markt aufgenommen. Der Jahrgang 2009 erfreut sich aufgrund der vielen »10 years later tastings« besse-ren Interesses. Und auch in der Gas-tronomie merken wir mehr Nachfrage, da es auch wieder Sommeliers gibt, die Bordeaux nicht kategorisch aus-schließen.«

SASCHA SPEICHER

## Eigener Charakter

Thomas Boxberger zählt zum Kreis der deutschen Bordeaux-Experten. Seine Charakterisierung des Jahrgang 2018

»Die besten Rotweine des Jahrgangs 2018 sind absolut überragend: der dunkel-beerige Fruchtsatz, die mächtige Fülle und Präsenz in Geruch und Geschmack sowie die beeindruckende Struktur und Klarheit am Gaumen. Viele Weine ähneln sich sehr stark auf der aromatischen Ebene, insbesondere wenn sie aus derselben Appellation kommen. Daher ist 2018 weniger ein Jahrgang des Lagencharakters. Vielmehr dominiert der Jahrgangscharakter die Weine deutlich stärker als ihr Terroir: Dunkle Fruchtaromen, reichhaltige Gerbstoffe und mächtige Fülle mit breitschultrig-körperreicher Struktur. Das liegt unter anderem daran, dass sich die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon in diesem Jahrgang aromatisch nur wenig unterscheiden, ein komplexes Zusammenspiel der unterschiedlichen Charaktere kommt daher kaum zustande. Gleichmäßige Harmonie ist das Ergebnis, viele Weine wirken wie aus einem Guss gewonnen. Erfreulicherweise schmeckt man den etwas höheren Alkoholgehalt meist nicht. Die Kombination von Gerbstoff- und Säurestruktur erinnert bei vielen Weinen an die mächtigen, sich langsam entwickelnden 2010er, was auf eine lange Lagerfähigkeit deutet. Dabei besitzen diese 2018er jedoch wesentlich mehr Schmelz und Saftigkeit als die 2010er. Auch wenn 2018 mit hohen Temperaturen gesegnet war, blieben die Weine von einer Jahrgangssti-listik wie 2003 erfreulicherweise verschont.

