Liebe Weinbrüder, liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund!

Wir freuen uns sehr, Euch zur nächsten Verkostung, einzuladen:

Datum:             **Freitag 14. OKTOBER 2022**

Ort:                 **Goldener Löwe Kufstein**

Beginn:             **18:30 Uhr**

***„*Bordeaux*“***

präsentiert von:  **KR Helmut Eder**

2003 war das Jahr mit dem heißesten Sommer in Mitteleuropa seit Menschengedenken. Wochenlang lag eine Hitze von 40 Grad über Weingärten, oftmals stiegen die Temperaturen noch darüber. Im Médoc beste Voraussetzungen für große Weine. Die tief wurzelnden Rebstöcke konnten der Trockenheit widerstehen und lieferten perfekt ausgereifte und konzentrierte Trauben. In den nördlichen Appellationen mit lehmhaltigen Böden, die die Feuchtigkeit am besten speichern, produzierten manche Châteaus die besten Weine ihrer Geschichte. Man sagt ja oft, dass, wenn die Weinstöcke leiden, es einen großen Wein gibt.... und dass der Jahrgang 2003 eine Voraussetzung für den großen Jahrgang 2005 war: wegen der Hitze mussten sich die Reben durch Wachstum weiter in die Tiefe des Bodens vorarbeiten (siehe oben), um neue Wasserreservoirs erschließen. Dadurch aber erreichten sie auch gleichzeitig neue Schichten und bislang unerschlossene Mineralienvorkommen.

Ursprünglich von den meisten Experten nur durchschnittlich bewertet, entwickeln sich die 2003-er viel besser als erwartet. Die zugleich reifen, runden und kräftigen Tannine verleihen ihnen eine erstklassige Struktur und lassen die Weine früher reifen. Manche Bordeaux-Spezialisten sehen die 2003-er bereits am Höhepunkt ihrer Trinkreife ...

Schau´n mer mal, was unsere Gaumen dazu sagen werden ....

 9 rote Bordeaux:
- Pontet Canet (95) / Leoville Poyferre (98) und Leoville Barton (96) 2003
- Comtesse (95) / Cos D’Estounel (97) und Pavie Decesse (97) 2003
- Margeaux (93) / Latour (100) und Mouton Rothschild (91) 2003

Als Weißen zum Start Domaine de Chevalier Blanc 2005 .

Bitte möglichst schnell anmelden da wir die Teilnehmerzahl mit 22 beschränken, damit auch jeder eine entsprechende Menge zum Verkosten bekommt.

Einzahlung der Veranstaltungsbeiträge von € 80 pro Person für Mitglieder und Begleitung bzw. von € 95 für Gäste bitte auf unser Vereins-Konto Nr. 0300-002334  bei der Sparkasse Kirchbichl, BLZ 20506 (IBAN AT582050600300002334)

Anmeldungen: per E-Mail an georg.poell@drei.at - Handy +43 664 827 1339

Mit weinbruderschaftlichen Grüßen

Albin Ettinger                                                  Georg Pöll

Komtur                                                           Komtureisekretär