

FWP Jänner 2026

Burgund

WBB Majordomus Max Nirnberger und Sekretär Franz Leidenmühler

Restaurant Josef

War die Bourgogne in früheren Jahren im Programm unserer Komturei ziemlich unterbelichtet, so haben wir seit [Microsoft Word - FWP 20120917 Burgund](#) mit schöner Regelmäßigkeit alle ein bis zwei Jahre Burgunder im Programm – seien es die Weine des extrem traditionsreichen französischen Landstriches selbst, seien es „around the world“-Erforschungen der burgundischen Identitätsreben Chardonnay und Pinot Noir.

Leider hat diese Weinidentität nicht nur ein Problem mit der kleinteiligen Struktur – „unter 1 ha“ (oder noch viel weniger) als Anteil an Lagen sehen wir bei Burgundern häufig, mitunter sogar ähnlich winzige Monopollagen. Deshalb gibt es auch oft auch sehr kleine Zuteilungen, auch an Stammkunden, und ins Irrwitzige steigende Preise; das betrifft nicht nur zuverlässig allererste Häuser wie Romanée-Conti, sondern auch gewisse Lagenamen, ungeachtet der Fähigkeiten der diese Trauben verarbeitenden Kellereien.

Der international renommierte Architekt, preisgekrönte Schnapsbrenner und Burgundersammler Dipl.-Ing. Markus „Max“ Nirnberger hat uns diesmal einen Überblick über leistbare Burgunder seines Vertrauens zusammengestellt. Allerdings: jeweils etwa ab Mitte der Verkostungsgruppen Weiß und Rot überschreiten wir das „return on investment“, will sagen: wir vertrinken mehr, als wir für die Verkostung bezahlt haben, wofür wir Max natürlich sehr dankbar sind... Mittelfristig könnten wir freilich darauf hoffen, daß auch der Burgunder preislich eine ähnliche Beruhigungsphase durchläuft, wie man sie am Thema Bordeaux und China sehen kann. Und für solch eine Situation dann dem guten Einkauf dienliches Wissen zu haben, dafür ist so ein Abend immer gut – abgesehen von Genuß und Geselligkeit.

Komtur Dr. Christoph Steiner konnte sich zur ersten Fachweinprobe im neuen Jahr über insgesamt 24 Teilnehmer freuen. Eingestellt waren im von der Serviercrew perfekt vorbereiteten Clubraum des „josef“ zwei Gabriel-Maschine-Gläser; es wurden meist 2er-flights serviert, zusammengestellt nach Einschätzung des Verkostungsleiters. Die Weine (die meisten AOC) waren zwei bis drei Stunden vor der Verkostung geöffnet worden, wurden nicht dekantiert, und wurden gekühlt (weiß) bzw. bei ca. 15°C (rot) zum Tisch gebracht. Weiß = Chardonnay, außer dem Aligoté.



Christoph Steiner mit
Max Nirnberger

2018 Bourgogne Aligoté La Charme aux Prêtres (seit ca. 1900 auch **Les Rosey**), **Domaine Silvain Pataille**, Marsannay la Côte, Côte d'Or

T: Der Aligoté dürfte aus einer (uralten) Spontankreuzung von Pinot Noir und Gouais Blanc (weißer Heunisch) entstanden sein, wie viele andere Sorten, u. a. Chardonnay und Gamay. Silvain Pataille, „ein schräger Typ und Kultwinzer“, verfügt über 0,34 der 1,8 ha großen Gesamtlage (Pflanzung 1949) und produziert 900 – 1.200 Flaschen/JG

V: Kräftiges Goldgelb, kräftiger Körper

N: Im ersten Eindruck relativ "alte", Nase, aber mit Kräutern und Erde doch frisch-mineralisch unterlegt, allmählich erwacht auch reife gelbe Frucht, von Mokkanoten umspielt

G: Trocken, aber nicht ausgetrocknet; gelbe Frucht, nicht besonders deutliche Struktur, aber schöne Avenierung des Mundes, nicht sehr lange – ein guter Einleitungsw Wein ...

B: 16; die andere Flasche wirkte jünger und frischer



... begleitet einen **Tapasturm** aus **Lachs & Crevetten mit Cocktailsauce** und etwas Chiliöl: bißfeste Konsistenz der Wassertiere, vorzüglicher Geschmack; „nobler“ **Erdäpfelkaas mit Lachskaviar**: cremig, zartes Kümmelaroma, knackiger Kaviar; **tartare de bœuf**, cremig und gewürzt, ohne das Fleischaroma zu übertönen, delikates Weinessigzwiebelchen – alles 18 – 19 P.



2019 Meursault Clos des Murgers AC, *Dom. Albert Grivault*, Meursault, Côte-d'Or

T: Die Riede wurde 1971 angepflanzt, umgeben (clos) von Steinmauern (murgers); der traditioneller Winzer Grivault verfügt über 1,65/2,5 ha

V: Helleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Schöner Feuerstein, Säurewürze, zarte helle Beeren

G: Fast schon cremig, jedenfalls schöne reife, hellbeerige Frucht, elegante und luftige Mundausschleierung, saftig, mittellang, sympathisch

B: 17+

2017 Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc Gondonne, *Dom. Guilhem et Jean Hugues Goisot*, Saint-Bris-le-Vineux

T: Enklave nahe der Côte d'Or

V: Helleres Goldgelb, leichterer Körper

N: Grüner Apfel, bisserl Vanille

G: Säure dominiert, wenn auch nicht abweisend, dadurch jedoch nicht sehr aromenfreundlich, wohl daher eher eindimensionale Frucht, taugt als einfacherer Speisenbegleiter

B: 16-; ein bössartiger Kritiker merkte einmal an, daß man bei solchen Weinen die Burgunderpreise wirklich nicht verstehe – erzählt der ehrliche Max, unser exzellenter Führer durch den Burgunderdschungel

dazwischen: eine espresso-doppio-Portion **Kürbissupperl** mit feiner (Kreuz)Kümmel-Ingwerwürze, 18++



2014 Rully 1^{er} Cru Meix Cadot, *Dom. Dureuil Janthial*, Rully, Côte Chalonnaise

T: 1,01/6,0 ha der Lage gehören Dureuil; Anpflanzung 1975, Vieilles Vignes von 1920

V: Helles Goldgelb, guter Körper

N: Schöne Mischung aus Säure, reifen gelben Beeren, etwas Mineralen, frisch

G: Elegant und schön fein-elegant strukturiert, mittellang, auch mit guter Struktur im Ausklang

B: 18-

Tip vom Kenner: Nur die ganzganz großen weißen Burgunder altern gut; einfachere sind jung zu genießen.

2015 Pully Fuissé Clos sur la Roche (Magnum), *Dom. Saumaize Michelin*, Vergisson, Mâconnais

T: Ein Pully Fuissé ist immer etwas fetter, hat etwas mehr Alkohol als der klassische weiße Burgunder. Biodynamisch bewirtschaftet. Seit 2020 ist dieser Wein als 1^{er} klassifiziert

V: Helles Goldgelb mit grünen Reflexen, mittlerer Körper

N: Blumig-süß reifbeerig, Hauch Kaffee, Mineralfrische

G: Zart und elegant, aber trotzdem recht deutliches Gewicht auf der hinteren Zunge, dann auch mit fein strukturierter Gaumenauskleidung, Mineralen, sehr gut eingebauter Säure; feiner, eleganter Nachhall, der recht lange verbleibt

B: 18+

Die beiden folgenden Flightpartner wachsen nahe beieinander, aaaaaber...

2015 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Referts, Dom. Étienne Sauzet, Puligny-Montrachet, Côtes de Beaune (Côte-d'Or)

T: 0,7/5,52 ha, bis zu 61 Jahre alte Pflanzung, seit 2010 biodynamisch; 12 Monate in Eichenfässern (25 – 30 % neu), dann noch 6 Mo in Stahl

V: Mittelhelles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Recht solide und recht reife gelbe Frucht, etwa gelber Pfirsich, nur zart Mineral, zart auch Holz/Vanillewürze, keinesfalls vordringlich, auch Säure in der Nase merkbar

G: Vanille, helle reife Beeren, merkliche, aber recht genießbar Säure, gute Mundfüllung, wenn auch nicht so feingliedrig wie die vorigen

B: 17

2015 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières, Dom. François Carillon, Puligny-Montrachet, Côtes de Beaune (Côte-d'Or)

T: Carillon verfügt in dieser größten 1^{er}-Cru-Lage von Puligny-Montrachet über 0,4 ha

V: Helleres Gelb mit grünen Reflexen, mittlerer Körper

N: Vanille, reife gelbe Frucht, zartes Säurespiel

G: Feine Helle Frucht, sehr schöne Struktur über dem Gaumen ausgebreitet, langer Nachhall, immer elegant

B: 18

Preislich liegt ersterer ca. 30 % höher als der Wein von Carillon.

2016 Meursault 1^{er} Cru Genevrières du Dessus (Magnum), Dom. Benjamin Leroux, Beaune, Côte d'Or

T: 0,12/16,5 ha von 1959, 600 – 1.500 Flaschen pro JG; „du dessus“ bedeutet, daß die Trauben aus dem oberen Teil der Parzelle stammen („du dessous“ wäre vom unteren Teil – also genau lesen beim Kauf!!). Ganztraubenpressung, 12 – 22 Monate in Barriques und größerem Holz, wenig davon neu

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Getrocknete, intensive gelbe Früchte, reif und generös, feine Würze wie von Langpfeffer

G: Cremig, saftig, dabei sehr fein strukturiert mit bester Mundfüllung, leichter Säurewürze, sehr lange nachklingend, immer noch diskret süß und fruchtig

B: an die 19

2014 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clos de la Mouchère, Dom. Henri Boillot, Meursault, Côte-d'Or

T: Sublage von 4 ha inmitten der 1^{er}-Lage Les Perrieres, 80jährige Reben, sehr dicht bestockt, biozertifiziert

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Nicht sehr druckvoll, helle Beeren, etwas Vanille, etwas Herbstlaub und Erde

G: Sehr schön balanciert mit Säure, schlanker Frucht und Mineral, elegant-trockener Abgang, aber immer fruchtig und leicht mineralisch definiert, eher lange

B: 18+

2015 Chablis Grand Cru Les Clos, Dom. William Fèvre, Chablis

T: Gehört seit 2024 zu Rothschild/Lafite, größter Produzent in Chablis, trotzdem qualitätsorientiert. Les Clos ist mit 26 ha sehr groß, gut besonnter SW-Hang, davon 4,11 ha bei Fèvre, eher im oberen Hangteil, zu größeren Teilen über 70 Jahre alt; biodynamisch bewirtschaftet. Vinifikation zu > 60 % in älteren Eichenfässern, der Rest im Stahl

V: Helles Goldgelb mit grüner Schattierung, mittlerer Körper

N: Sehr würzig mit Kräutern und weißem Pfeffer, aber auch Fruchtsüße steigt in die Nase

G: Saftig, Gebirgswasserecho, sehr schöne reife helle Beerenfrucht, genau dazu passend zarte gut eingebaute Säure, die ausreicht, um das Getränk trotz des Alters frisch erscheinen zu lassen, dabei mit schöner Struktur über den Gaumen gespannt, süß durchwirkt, was auch dann den ziemlich langen Abgang auszeichnet

B: 19+

Preislich merklich günstiger als seine „Nachbarn“ in der Verkostung – aber da reden wir immer noch von einem Gegenwert ähnlich dem eines aktuellen „Kellerberg“ von F. X. Pichler

2016 Corton Charlemagne Grand Cru, Dom. Henri Boillot, Meursault, Côte-d'Or

T: Zukauf, kein eigener Weingarten in der Appellation

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Milchkaffee bis Mokka, erst allmählich auch reife bis getrocknete gelbe Frucht,

G: Hauch Bitterl, sonst aber rund und voll, satt und rund fruchtig, mundfüllend, lange, bis in den letzten Nachhall samtig

B: 19+

Nun, zum Einläuten der roten Abteilung, der Hauptgang: **Gebackener Ochsenfleisch**, toller **jus**, gebackene **Zwiebelringe**, gedämpftes **Gemüse**, traumhaft dichtes, cremiges **Zwiebelconfit**, **Erdäpfelpüree** – anatomisch mag der Fleisch das Gegenteil vom Kalbskopf sein, geschmacklich und in der Konsistenz ist es aber absolut nicht und mit seinem extrem gehaltvolles Safterl und dem cremigen Püree ein toller Genuß ... an die 20 Punkte!!! Und paßt wunderbar in die burgundische Umwelt – sei es zu den kräftigeren Weißen, sei es zu den Roten!



2015 Morey-St-Denis La Rue du Vergy, Dom. Perrot Minot, Morey-St-Denis, Côte-d'Or

T: Direkte Nachbarlage zu Clos de Tart und Bonnes Mares

V: Helles Granatrot, leichter Körper

N: Reife helle Kirschen und rote Beeren

G: Recht schöner Druck auf der Zunge, reif fruchtig, ein hervorragender und als solcher fast verschenkter Essensbegleiter, mittellang, leicht-beerig im Abgang

B: 18

2014 Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs, Dom. Denis Mortet, Gevrey-Chambertin, Côte-d'Or

T: Die „Einstiegsdroge“ zu diesem Gut, cuviert aus den fünf Lagen en Motrot, au Vellé, Combe du Dessus, en Champs und en Derée, Durchschnittsalter der Reben 70 Jahre; 18 Monaten in Eichenfässern – zu je ⅓ Erst-, Zweit- und Drittbelegung

V: Helles Granatrot, kräftiger Körper

N: Leicht mineralisch, reife rote Beeren

G: Saftig, mineralisch, beerig-fruchtig, nicht sehr druckvoll, mittellange, aber anhaltend feingliedrig und elegant

B: 17+

2012 Pommard 1^{er} Cru Clos des Epeneaux (Magnum), Dom. Comte Arman, Pommard, Côte-d'Or

T: 5,03 ha große Monopollage

V: Granatrot, gut durchscheinend, mittlerer Körper,

N: Intensive Walderdbeeren, gewürzt mit Koniferenduft, Hauch Minerale mischt mit

G: Saftig-beerig, schlank, sauber, nicht sehr gewichtig, mittellang, im Abgang weiter rote Beeren

B: 17

2011 Chambolle Musigny 1^{er} Cru Les Lavrottes, Olivier Bernstein, Beaune, Côte d'Or

T: Bernstein, der im Burgund als – höchst anspruchsvoller – négociant-éleveur begonnen hat, verfügt inzwischen über 7 eigene ha, die alle mit sehr alten Reben (50 – 80 Jahre) bestockt sind; seine eingekauften Trauben müssen ähnliche Kriterien erfüllen. Mit 0,92 ha sind die Lavrottes eine der kleinsten Premierlagen, 5 Barriques jedes Jahr, war lt. Max vor 5 Jahren noch nicht trinkbar

V: Dunkles, aber durchscheinendes Granatrot, mittlerer Körper

N: Hauch Knoblauch, alkoholische, rote, aber definitiv reife Beeren

G: Neben roten Beeren und roter Frucht auch leichte Gemüsenoten, aber nicht als Fehler wahrzunehmen; sauber, aber noch weit weg von Trinkreife

B: Immer noch nicht wirklich auslotbar



2013 Nuits St-Georges 1^{er} Cru Les Saint-Georges, Dom. Robert Chevillon, Nuits St-Georges, Côte d'Or

T: 7,6 ha, die unter „Grand-Cru-Verdacht“ stehen, davon 0,63 ha (um 80 Jahre Rebalter) von Chevillon bearbeitet – Biowirtschaft, nicht zertifiziert. Gerebeltes Pressmaterial, 18 Monate in Eiche, 30 % neu

V: Mittleres Granat, eher kräftiger Körper

N: Walderdbeeren mit gewisser Strenge, aber sehr sauber, dazu zarte Mineralwürze

G: Adstringierend, aber sauber beerig, reif, mittellang, immer noch rotbeerig, mit guter fast etwas kantiger Tanninstruktur über dem Gaumen

B: 17 ob der noch zulegt?

2014 Gevrey Chambertin 1^{er} Cru La Combe aux Moines Vieilles Vignes, Dom. Fourier, Gevrey-Chambertin, Côte-d'Or

T: 0,4/3,6 ha, Rebalter 60 – 80 Jahre. Pressung gerebelt, lange kühle Gärung, wenig neues Holz

V: Helles Granat, mittlerer Körper

N: Röstnoten wie Feigenkaffe, darunter reife rote Beeren versteckt, aber hinten hinaus schon recht samtig

G: Saubere reife rote Beeren, saftig, nicht sehr gewichtig, aber schöne Ausbreitung über dem Gaumen, nicht sehr viel Tannin, ziemlich lange

B: 18+

2006 Clos de la Roche Grand Cru, Dom. Virgile Lignier-Michelot, Gevrey-Chambertin, Côte-d'Or

T: 0,26/16,9 ha, hoher Anteil von Ganztraubenpressung, pro anno vier bis fünf Barriques, über 50 % neu (weil sehr wuchtiger Traubensaft...), ergibt max. 1.500, mitunter durch Zukauf ergänzt

V: Braungranat, hell, kräftiger Körper

N: Sanfte, reife Zuchtbeeren (nicht ganz die berühmte Sorte „Mieze Schindler“), aber süß, fruchtig, gehaltvoll, bissl Mineralwürze, auch Kirschanklänge, insgesamt sehr reiches Aroma

G: Reife erdbeerbetone Frucht, dabei elegante, aber nur stützende, nicht dominierende Säure und Minerale, saftig, lange, schöne Mundausskleidung mit eleganter Struktur, dann süß, im Abgang kommt noch ein Haucherl dunkle Schokolade dazu, lange nachhallend

B: 19,5

2010 Vosne Romanée 1^{er} Cru Aux Malconsorts, Dom. Sylvain Cathiard et Fils, Vosne Romanée, Côte-d'Or

T: grenzt unmittelbar an La Tâche... auf der anderen Seite La Romanée!! 0,75/5,8 ha, wobei dieser kleine Cathiard-Anteil als bester Teil der Gesamtlage gilt. Gerebelt, Kaltmazeration über einige Tage, 18 Mo in Barriques, ca. 2/3 neu, keine Schönung oder Filtration, bis zu 3.000 Flasche pro JG

V: Mittleres leicht bräunlich schimmerndes Granat, kräftiger Körper

N: Reife Erdbeeren, dazu getrocknete Früchte, intensive Aromen, auch leichte Rauchanteile zart und trotzdem nachhaltig, wird mit Luft immer intensiver

G: Hochreife Erdbeeren, dazu lacht die Mieze Schindler, wunderbare Balance von ausgeprägter, bestdefinierter Frucht mit eleganter, perfekt eingebauter Säure, unglaublich samtiger und nachhaltiger Mundausskleidung, sehr lange, immer bei sich, wird nie wirklich süß, aber bleibt geradezu unbarmherzig fruchtig, immer beerig reif und balanciert

B: 20 ... und ist einer der marktengsten und teuersten Premiers des Burgund – sicherlich auch wegen seiner Nachbarn, aber heute kann der auch selbst und persönlich eine ganze Menge!

2013 Morey St-Denis Grand Cru Clos St-Denis, Dom. Arlaud, Morey St-Denis, Côte-d'Or

T: 0,17/6,6 ha, im historischen Kern der 1023 von Mönchen begründeten Lage. Seit 2010 biologisch, 2014 biodynamisch. Schwerkraft-Kellertechnik, 14 – 18 Mo in Barriques, in Minderheit neu. Weder Schönung noch Filtration. 600 – 900 Flaschen/Jahr

V: Granat mit ganz leicht bräunlichem Einschlag, kräftiger Körper

N: Saubere Walderdbeeren und Kirschen, Mineralwürze

G: Schon noch etwas rau unterlegt; diese Tannine sind jedoch reif und süß und stören die Frucht nicht, aber wohl noch verbesserungsfähig, also Geduld!

B: 18,5 potenziell

© Dom. Sylvain Cathiard et Fils



2013 Clos de Vougeot Grand Cru, Dom. Thibault Liger Belair, Nuits St-Georges, Côte d'Or

T: Größte Einzellage im Burgund, 50 ha; die 0,75 ha von TLB liegen an der Grundgrenze zu Echézeaux

V: Helleres Granat, mittlerer Körper

N: Herrliches reifes Erdbeeraroma zwischen Wald und Kultur, auch etwas Minerale

G: Reif, saftig, ganz leichtes Bitterl, aber nicht störend, lange und gute Mundauskleidung, immer wieder fruchtsüß, feine Würze mit reifem süßen Tannin und etwas Mineral, dabei ein bissl Säure, gerade gut eingebaut, insgesamt ziemlich perfektes Bild bis ins letzte Gaumenecho

B: 19

Zum Nachverkosten der gar nicht knappen Reste gab es noch eine noble **Josef-Brettljause** mit Rohschinken, Kareebratl, Chorizo, Tatar, Wein-, Brie- und Blauschimmelkäse mit Zubehör, prächtig arrangiert und wohlschmeckend.



Die (zahlreichen!) Verkostungen, die uns WB Max bisher zusammenstellt hat, haben immer Hand und Fuß – so auch wieder diese. Angefangen von einer Auswahl von guten Alltagsweinen bis zu Spitzengewächsen, die trotz der teils ins Nirwana abgedrifteten Burgunderpreise (gerade) noch bürgerlich leistbar sind war alles für einen vielfältigen und geschmacklich spannenden Abend dabei. Nicht oft genug bedanken müssen wir uns bei ihm auch für die generöse Preisgestaltung und die sorgfältig zusammengestellten und wieder auch graphisch höchstklassig gestalteten Verkostungsunterlagen.



Auch unsere kulinarische Herberge hat wieder sehr gute Arbeit geleistet, abgesehen vom zuverlässigen Service mit einem in der Vorarbeit komplizierten, dabei makellos gelungenen Hauptgericht – nicht zu vergessen der Seniorchef und WB Günter (*links, mit Schal*), der sich persönlich um die appetitlich und sorgfältig gestalteten Vorspeisenteller gekümmert hat.

Kurz gesagt: das Verkostungsjahr hat gut begonnen, und wir haben guten Grund, eine Fortsetzung auf ebensolchem Niveau zu erwarten.

H. Huber